

gorenje

Mikrovalovna pečica

Mikrovalovna pećnica

Mikrotalasna rerna

Микробрановата печка

Microwave oven

Mikrohullámú sütő

Microunde

Мікрохвильова піч

Kuchenka mikrofalowa

Микровълновата фурна

Микроволновая печь

Mikrovlnná trouba

MO 20 MW II



Navodila za uporabo SI

Upute za uporabu BIH HR

Uputstvo za upotrebu BIH SRB MNE

Упатства за употреба MK

Instruction manual GB

Használati útmutató H

Manual de utilizare RO

Інструкція з експлуатації UA

Instrukcja obsługi PL

Инструкции за употреба BG

Инструкция по эксплуатации RUS

Návod na použití CZ

SI	Navodila za uporabo	3
HR	Upute za uporabu	16
SRB-MNE	Uputstvo za upotrebu	30
MK	Упатства за употреба	43
GB	Instruction manual	57
HU	Használati utasítás	70
RO	Instrucțiuni de utilizare	83
SK	Návod na obsluhu	96
UA	Інструкція з експлуатації	109
PL	Instrukcja obsługi.....	123
BG	Инструкции за употреба.....	138
RU	Инструкция по эксплуатации. ...	154
CZ	Návod na použití.....	166

Pred uporabo pozorno preberite navodila in jih skrbno shranite!

Osnovne tehnične lastnosti

Poraba energije:	230 V ~ 50 Hz, 1300 W
Izhodna moč:	800 W
Delovna frekvenca:	2450 MHz
Zunanje dimenzijs:	452 mm (D) x 360 mm (Š) x 262 mm (V)
Dimenzijs notranjosti (komore):	315 mm (D) x 329 mm (Š) x 210 mm (V)
Kapaciteta pečice:	20 litrov
Način kuhanja:	Sistem vrtljivega podstavka (ø245 mm)
Masa prazne pečice:	12 kg

Ta oprema je označena v skladu z evropsko smernico 2002/96/EG o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica opredeljuje zahteve za zbiranje in ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo, ki veljajo v celotni Evropski Uniji.

Nasveti preden pokličete serviserja

1. Če pečica sploh ne deluje, če je ekran prazen oz. napis iz ekrana izgine:
 - a) preverite, če je pečica ustrezno priključena. Če ni, odstranite vtič iz vtičnice, počakajte deset sekund in ga ponovno čvrsto vstavite v vtičnico.
 - b) Preverite, če ni pregorela električna varovalka oz. če ni glavno varnostno stikalo (FIT) prekinilo električni tokokrog. Če to ni vzrok težave, poskusite na isto vtičnico priključiti drug aparat.
2. Če mikrovalovna pečica ne deluje:
 - a) Preverite, če ste nastavili čas delovanja.
 - b) Preverite, če so vrata trdno zaprta, da so varnostna zapirala aktivirana. Če niso, pečica ne bo začela sproščati mikrovalovne energije.

ČE Z ZGORNJIMI UKREPI NISTE ODPRAVILI NAPAKE, POKLIČITE NAJBLIŽJEGA POOBLAŠČENEGA SERVISERA.

Motnje radijskih signalov

Delovanje mikrovalovne pečice lahko povzroča motnje na Vašem radijskem, televizijskem ali drugem podobnem sprejemniku. Če pride do motenj, jih lahko ublažite ali odpravite z naslednjimi ukrepi:

- a) Očistite površino vrat ter tesnilne površine pečice.
- b) Postavite radijski oz. televizijski sprejemnik čim dle od mikrovalovne pečice.
- c) Za radijski oz. televizijski sprejemnik uporabite ustrezno nameščeno anteno, ki bo omogočila čim močnejši sprejem signala.

Namestitev mikrovalovne pečice

Pečico postavite na ravno vodoravno podlago, ki je dovolj trdna, da prenese težo pečice.

1. Ob namestitvi pečice poskrbite, da bo okoli nje dovolj prostora za zračenje, tako da pustite vsaj 10cm (4palce) prostora za pečico in ob njej ter 20cm (8 palcev) nad pečico.
2. Odstranite embalažo v notranjosti pečice. Namestite ležajni obroč in vrtljivi podstavek. Preverite, če se vrtljivi podstavek prosto vrti.
3. Nikoli ne prekrijte prezračevalnih odprtin, saj se lahko pečica pregreje.
4. Če je priključni kabel poškodovan, ga mora zamenjati pooblaščeni serviser.
5. Ne nameščajte mikrovalovne pečice v vročem ali vlažnem okolju, na primer poleg običajne pečice ali radiatorja.
6. Pred prvo uporabo pečice obrišite notranjost in tesnila vrat z vlažno krpo.
7. Odstranite vso embalažo iz notranjosti pečice oz. vrat.
8. Ko odstranite embalažo, preverite, če je na pečici prišlo do vidnih poškodb, predvsem:
 - zamaknjena vrata,
 - poškodovana vrata,
 - udrtine ali luknje na steklenem okencu na vratih ali na zaslonu,
 - udrtine v notranjosti (komori) pečice.Če ste opazili kakšno izmed navedenih poškodb, **NE** uporabljajte pečice.
9. Mikrovalovna pečica tehta 12 kg; postavite jo na vodoravno podlago, ki je dovolj trdna, da vzdrži njeno težo.
10. Ne odstranujte pogonske gredi vrtljivega podstavka.
11. Kot pri vsakem drugem aparatu velja, da ga smejo otroci uporabljate le pod budnim nadzorom.

OPOZORILO – Ta aparat je potrebno ozemljiti.

Vtičnica, na katero je priključena pečica, mora biti lahko dosegljiva.
Pečica za delovanje potrebuje vsaj 1,1KVA.

Pri nameščanju pečice priporočamo, da se posvetujete s serviserjem.
POZOR: pečica ima notranjo zaščito v obliki varovalke 250V, 8A.

POMEMBNO – za primer menjave vtiča ali priključne vrvice.

Žice v priključnem kablu so pobarvane v skladu z naslednjimi oznakami:

Zeleno-rumena:	ozemljitev
Modra:	nevtralna
Rjava:	živa faza

Ker barve žic priključnega kabla aparata morda ne ustrezajo povsem oznakam na terminalih vtičnice, upoštevajte naslednje:

Žico, ki je obarvana zeleno-rumeno, priključite na terminal vtičnice, ki je označen s črko **E** ali simbolom za ozemljitev \perp , oz. terminal, pobarvan v zeleno ali zeleno-rumeno.

Modro žico priključite na terminal, označen s črko **N** ali s črno barvo.

Rjavo žico priključite na terminal, označen s črko **L** ali z rdečo barvo.

Pomembna navodila

OPOZORILO - Da bi zmanjšali tveganje opeklin, električnega udara, požara, telesnih poškodb ali presežne količine mikrovalovne energije:

1. Pred uporabo mikrovalovne pečice preberite vsa navodila.
2. Nekateri proizvodi, na primer cela jajca ali zatesnjena embalaža (zapre steklenke ali stekleničke za otroško hrano z dudo) lahko počijo, zato jih ne segrevajte v mikrovalovni pečici. Nadaljnje podrobnosti poiščite v kuhrsakem priročniku.
3. Mikrovalovno pečico uporabljajte le v predvidene namene, v skladu z opisi in navodili v tem priročniku.
4. Aparat ni namenjen, da bi ga uporabljali otroci in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi in tudi ne osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
Oroci naj se ne igrajo z aparatom.
5. Ne uporabljajte mikrovalovne pečice, če ne deluje pravilno, če je poškodovana, ali če vam je padla z rok.
6. Da bi zmanjšali tveganje požara v notranjosti pečice:
 - a) Pazite, da ne prekuhate hrane. Če so v pečici za lažje kuhanje prisotni vnetljivi materiali, na primer papir ali plastika, skrbno spremljajte proces peke.
 - b) Preden postavite vrečko v pečico, odstranite žičnata zapirala.
 - c) Če se vsebina pečice vname, pustite vrata zaprta, izklopite pečico in jo izključite iz vtičnice ali pa prekinite električni tokokrog s pomočjo glavnega stikala.

Varnostna navodila za splošno uporabo

V nadaljevanju navajamo nekaj splošnih pravil, ki jih je, kot pri vseh aparatih, potrebno upoštevati, da bi zagotovili kar najboljše delovanje pečice.

1. Ko uporabljate pečico naj bodo stekleni podstavek, ročica motorja, nastavek (sklopka) ter ležajni obroč vedno nameščeni.
2. Pečico uporabljajte izključno za pripravo hrane in nikoli za, na primer, sušenje obleke, papirja ali drugih ne prehrambenih proizvodov ali za sterilizacijo.
3. Ne aktivirajte pečice, ko je prazna, saj lahko s tem poškodujete pečico.
4. V notranjosti pečice ne shranjujte ničesar, sploh pa ne časopisa, kuharskih knjig ipd.
5. Ne uporabljajte pečice pri vlaganju oz. konzerviranju hrane, saj ga mikrovalovne pečice ne omogočajo. Neustrezno konzervirana hrana se lahko pokvari, njeno uživanje pa je nevarno.
6. Ne kuhanje jajc v lupini, saj lahko počijo. Lahko se zgodi, da med kuhanjem poči tudi olupljeno jajce. Vedno jih kuhanje pokrita, po kuhanju pa počakajte minutu, preden odstranite pokrov.
7. Ne kuhanje hrane, ki je obdana z membrano, kot so rumenjaki, krompir, piščančja jetra ipd., ne da bi pred tem ovojnico na več mestih prebodli z vilicami.
8. Ne vstavljamte ničesar v odprtine v zunanjem ohišju.
9. Nikoli ne odstranjujte posameznih delov pečice, na primer nogic, spojk ipd.
10. Ne kuhanje hrane neposredno na steklenem podstavku. Hrano postavite v/na ustrezni kos posode.

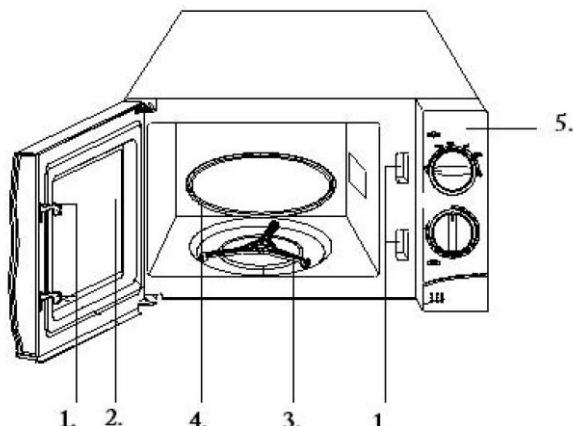
**POMEMBNO - KUHINJSKI PRIPOMOČKI; KI JIH NE SMETE UPORABLJATI
V MIKROVALOVNI PEČICI**

- Ne uporabljajte kovinskih posod ali loncsov s kovinskimi ročaji.
- Ne uporabljajte ničesar s kovinsko obrobo ali okrasom.
- Ne uporabljajte zapiral za plastične vrečke iz žice, prevlečene s papirjem.
- Ne uporabljajte posod iz melamina, saj vsebujejo material, ki vsrkava mikrovalovno energijo. Zaradi tega lahko hrana poči ali se mestoma osmodi, čas kuhanja pa bo daljši.
- Ne uporabljajte posod ali steklenic z ozkim vratom, saj lahko ob segrevanju v mikrovalovni pečici počijo.
- Ne uporabljajte običajnih termometrov za meso ali sladice. Na voljo so posebni termometri za mikrovalovne pečice, ki jih lahko uporabljate.

11. Pripromočke za mikrovalovno pečico uporabljajte ob upoštevanju navodil njihovih proizvajalcev.
12. Ne poskušajte cvreti hrane v mikrovalovni pečici.
13. Ne pozabite, da mikrovalovna pečica segreje le tekočino v posodi ali skodelici, ne pa tudi skodelice. Zato bo tudi v primeru, da pokrov ali posoda nista vroča na otip, hrana oz. tekočina oddajala paro ali bo iz nje škropilo, ko jo vzamete iz pečice - enako kot pri običajnem kuhanju.
14. Vedno sami preverite temperaturo skuhane hrane, še posebej, če pogrevate ali kuhati hrano, pijačo za otroke. Priporočamo, da nikoli ne užijete hrane, tekočine neposredno po tem, ko jo vzamete iz pečice, temveč da počakate nekaj minut in premešate, da se vročina enakomerno porazdeli.

15. Po koncu kuhanja hrane ko je pečica izklopljena, in ta vsebuje mešanico masti in vode, na primer jušne osnove, naj ta stoji v pečici še 30–60 sekund, preden jo vzamete ven. S tem omogočite, da se mešanica ustali, hkrati pa preprečite vretje–tvorbo mehurčkov, ko vanjo postavite žlico ali kocko.
16. Ko pripravljate hrano ali pijačo vedno dosledno upoštevajte navodila v kuharski knjigi oz. priročniku in ne pozabite, da se nekatere vrste hrane, na primer božični puding, marmelada in pita z mletim mesom, segrejejo zelo hitro. Hrane z visoko vsebnostjo masti ali sladkorja ne segrevajte ali kuhanje v plastičnih posodah.
17. Pripomočki za kuhanje, ki jih uporabljate, se lahko segrejejo zaradi topote, ki jo oddaja hrana v njih. To velja posebej, če ste čez vrh ali čez ročaj položili plastično folijo. Zato boste morda potrebovali kuhinjske rokavice.

DIAGRAM OSNOVNIH DELOV



1 - Varnostni sistem za zapiranje vrat

2 - Okno

3 - Ležajni obroč

4 - Stekleni podstavek – pladenj

5 - Nadzorna plošča

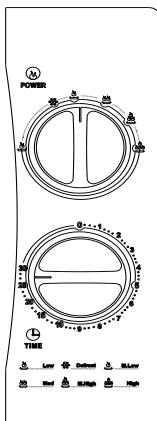
Pripomočki

1. Nastavek (sklopka): že nameščena na gred motorja na dnu pečice.
Namen: poganja oz. vrti vrtljivi podstavek.
2. Ležajni obroč: postavite ga na sredino spodnje stranice (dna) pečice.
Namen: ležajni obroč nosi vrtljivi podstavek.
3. Vrtljivi podstavek: postavite ga na ležajni obroč tako, da se na sredini prilega nastavku (sklopki).

Namen: Vrtljivi podstavek je osnovna površina za kuhanje oz. pripravo hrane. Lahko ga preprosto snamete in umijete.

POMEMBNO: Ne uporabljajte pečice, če ležajni obroč in vrtljivi podstavek nista nameščena!

NADZORNA PLOŠČA



- 1 - Gumb za nastavitev časa (0 - 30 minut)
- 2 - Gumb za nastavitev stopenj.

Kako deluje mikrovalovna pečica

Valovi so visokofrekvenčni elektromagnetni valovi; energija, ki jo sproščajo omogoča segrevanje ali kuhanje hrane, ne da bi ta spremenila obliko ali barvo. Z mikrovalovno pečico lahko odtajate, hitro pogrevate, kuhatе.

PRINCIP DELOVANJA

1. Ko se hrana vrti na vrtljivem podstavku, se žarki, ki jih oddaja elektromagnet (magnetron), enakomerno porazdelijo; tako je hrana skuhana enakomerno.
2. Hrana vsrka žarke do globine približno 1 palca (2,5cm). Kuhanje se nato nadaljuje tako, da se vročina širi po hrani.
3. Čas kuhanja se razlikuje glede na vrsto hrane in njene lastnosti:
 - količina in gostota,
 - vsebnost vode oz. vlage,
 - začetna temperatura (ohlajena hrana).

Ker se hrana v sredici skuha s širjenjem vročine, se kuhanje nadaljuje tudi potem, ko ste hrano že odstranili iz pečice. Zato upoštevajte čas, ko naj hrana po kuhanju stoji, naveden v receptih ter v tej knjižici, saj s tem zagotovite:

- enakomerno kuhanje hrane vse do sredice,
- enako temperaturo po vsem kosu hrane.

Preverjanje, če pečica deluje pravilno

1. Postavite Skledo vode na vrtljivi podstavek.
2. Gumb za nastavitev moči žarkov obrnite na najvišjo nastavitev.
3. Z gumbom za nastavitev časa izberite čas 4 - 5 minut. Pečica mora pri tem biti priključena na ustrezno vtičnico. Vrtljivi podstavek mora biti nameščen. Če ne izberete maksimalne moči žarkov, bo trajalo dlje, da voda zavre.

Kaj storiti, če ste v dvomih ali če imate težavo

Če se pojavi katera izmed spodaj navedenih težav, jo poskušajte odpraviti s predlaganimi ukrepi. Naslednje je običajno:

- kondenzirana vlaga v notranosti pečice,
- pretok zraka okrog vrat pečice in v okolici ohišja,
- odsev luči v okolini vrat in ohišja,
- para uhaja iz okolice vrat ali skozi prezračevalne odprtine.
- Ko zavrtite gumb za nastavitev časa, se pečica ne vklopi. Ali so vrata zaprta?
- Hrana sploh ni kuhanja. Ali ste pravilno nastavili čas kuhanja? So vratca zaprta? Ali ste preobremenili električno omrežje in je zato pregorela varovalka, ali se je sprožila naprava za prekinitev tokokroga?
- Hrana je prekuhanja ali premalo kuhanja. Ali ste nastavili primeren čas kuhanja? Ali ste izbrali ustrezno raven moči žarkov?
- V notranosti pečice prihaja do iskrenja. Ali uporabljate posodo s kovinskimi okraski ali obrobami? Ste v pečici pustili vilice ali drug kovinski pripomoček? Ali je aluminijasta folija tik ob stenah pečice?

RAVEN MOČI ŽARKOV	
Visoka (High)	100%
Srednje visoka (Medium High)	85%
Srednja (Medium)	66%
Srednje nizka (Medium Low)	48%
Nizka (Low)	17%
Odtajanje (Defrost)	40%

Hitri vodnik za uporabo

ODTAJANJE HRANE

Funkcija odtajanja Vam omogoča odtajanje mesa, perutnine in rib. Postavite zamrznjeno hrano na sredino vrtljivega podstavka in zaprite vrata.

1. Gumb za nastavitev moči žarkov obrnite na "DEFROST" (odtajanje) je med srednjo(Medium) in Srednje nizko (Medium Low) močjo žarkov.
2. Z vrtenjem gumba za nastavitev časa kuhanja izberite želen čas.

KUHANJE / SEGREVANJE

Naslednji postopek opisuje, kako skuhate ali pogrejete hrano. VEDNO preverite nastavitev kuhanja, preden odidete proč od delajoče pečice. najprej postavite hrano na sredino vrtljivega podstavka. zaprite vratca.

1. Z gumbom za moč žarkov nastavite raven moči na najvišjo (high-maksimalna moč: 700Watt).
2. Z gumbom za nastavitev časa izberite ustrezno trajanje kuhanja. Luč v notranosti pečice zasveti in vrtljivi podstavek se začne vrteti.
3. Med kuhanjem lahko z obračanjem gumba za nastavitev spremenite moč žarkov.

Zaustavitev kuhanja

1. Za začasno zaustavitev (prekinitev) kuhanja:
 - odprite vrata in kuhanje se zaustavi, za nadaljevanje zaprite vrata.
2. Za popolno zaustavitev (preklic) kuhanja: zavrtite gumb za nastavitev časa na 0.

Kuhalni pripomoček	Primeren za uporabo	Opomba
Aluminijasta folija	Previdno	Lahko uporabite manjše kose, da zaščitite posamezne dele hrane pred pregretjem. Če je folije preveč ali je preblizu stena, lahko pride do isker.
Plošča za zapeko	Da	Ne segrevajte jih več kot 8 minut.
Porcelan in glinene posode	Da	Običajno primerne, če nimajo kovinskih okraskov
Posode iz kartona in poliestra za enkratno uporabo	Da	Nekatere vrste zamrznjene hrane so v takšni embalaži.
Embalaja hitro pripravljene hrane - skodelice iz polistirena	Da	Primerno za pogrevanje, vendar se lahko ob pregretju polistiren stali.
Papirnate vrečke / časopis	Ne	Lahko se vname.
Recikliran papir in kovinska embalaža	Ne	Lahko povzroči iskrenje.
Steklena embalaža - nepregorne posode	Da	Primerne, če nimajo kovinskih okraskov
Fina steklena posoda in kozarci	Da	Ob hitrem segrevanju lahko občutljivo steklo poči.
Steklenke	Da	Odstranite pokrov, primerno le za pogrevanje
Kovinske posode	Ne	Lahko povzročijo iskrenje ali požar.
Vrečke za zamrzovalnik s kovino	Ne	Lahko povzročijo iskrenje ali požar.
Papirnati krožniki in skodelice, papirnate serviete, papirnate brisače	Previdno	Primerno ob krajišem času kuhanja ali za pogrevanje. Uporabno tudi za vsrkavanje odvečne vlage.
Recikliran papir	Ne	Lahko povzroči iskrenje.
Plastične posodice	Da	Najbolj uporabne so posodice, odporne na vročino. Druga plastika se lahko popači ali razbarva. NE UPORABITE MELAMINA.
PVC folija	Da	Uporabna za zadrževanje vlage. Ne sme se dotikati hrane, odstranite previdno.
Vrečke za zamrzovalnik	Previdno	Le, če so primerne za vretje ali uporabo v pečicah, ne smejo biti zrakotesne, vedno jih prebodite z vilicami.
Povoščen ali pomaščen papir	Da	Uporaben za preprečevanje škropljenja ali za zadrževanje vlage.

Vodnik za kuhanje

Mikrovalovne pečice

Mikrovalovna energija vstopi v notranjost hrane, kamor jo pritegnejo in vsrkajo voda, sladkor in mast. Žarki povzročajo, da se molekule hrane premikajo zelo hitro. Hitro premikanje verižnih molekul povzroča trenje, vročina, ki ob tem nastaja, pa skuha hrano.

Kuhanje

Posoda, primerna za uporabo v mikrovalovni pečici

Za čim večjo učinkovitost mora posoda omogočiti mikrovalovni energiji prehajanje do hrane. Kovina, npr. nerjaveče jeklo, aluminij in baker, odbijajo žarke mikro, medtem ko ti lahko prehajajo skozi keramiko, steklo, porcelan in plastiko, kot tudi skozi papir in les. Zato hrane nikoli ne kuhatje v kovinski posodi.

Hrana, primerna za kuhanje v mikrovalovni pečici

Za kuhanje v mikrovalovni pečici je primernih več vrst hrani, vključno s svežo ali zamrznjeno zelenjavjo, sadjem, testeninami, rižem, žitaricami, stročnicami, ribo in mesom. Prav tako lahko v mikrovalovni pečici kuhatete omake in prelive, juhe, običajne pudinge, vloženo hrano ter čežane. V splošnem je mikrovalovna pečica idealna za pripravo vse hrane, ki jo sicer pripravljate na štedilniku.

Pokrivanje med kuhanjem

Pomembno je, da hrano med kuhanjem pokrijete, saj lahko voda, ki izhlapi iz hrane, v obliki pare pripomore k kuhanju. Hrano lahko prekrijete na več načinov, na primer s keramičnim krožnikom, plastičnim pokrovom ali polivinilno folijo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.

Čas, ko naj hrana po kuhanju stoji

Po kuhanju je pomembno, da pustite hrano nekaj časa stati, saj se tako lahko temperatura enakomerno razporedi po vsei hrani.

Pogrevanje

Z mikrovalovno pečico lahko pogrejete hrano v času, ki je bistveno krajsi kot če bi hrano pogrevali v običajni pečici ali na štedilniku.

Razporejanje in pokrivanje hrane

Izogibajte se pogrevanju večjih kosov, na primer večjih kosov mesa, saj se lahko osušijo ali prekuhajo, preden vročina doseže sredino. Pogrevanje manjših kosov je bolj učinkovito.

Raven moči žarkov in mešanje

Nekatere vrste hrane lahko pogrevate na maksimalni moči 700Watt, medtem ko je potrebno drugo hrano pogrevati ob nižjih nastavitevah. V splošnem je pri pogrevanju priporočljiva uporaba nižje nastaviteve, še posebej, če je hrana občutljiva ali je v večjih kosih, ali če se segreje zelo hitro, kot na primer pite s seseckljanim mesom. Za čim bolj učinkovito pogrevanje hrano večkrat premešajte oz. jo obrnite. Če je možno, jo ponovno premešajte, preden jo postrežete. Bodite posebej pozorni, ko pogrevate tekočine ali hrano za otroke. Da preprečite kipenje in morebitne opeklime, pred segrevanjem, med njim in po njem hrano oz. tekočino premešajte. Tudi po kuhanju, ko naj nekaj časa stoji, jih pustite v pečici. Priporočamo, da v tekočino postavite plastične vilice ali žlico. Pazite, da ne pregrejete hrane, saj jo s tem uničite. Bolje je, da nastavite prekratek čas kuhanja in ga op potrebi podaljšate.

Čas kuhanja in čas, ko naj hrana po kuhanju стоји

Ko prvič pogrevate hrano, si za bodočo uporabo kaže zapisati čas kuhanja.

Vedno se prepričajte, da je pogreta hrana vroča tudi v sredini.

po pogrevanju naj hrana nekaj časa stoji, da se temperatura izravna.

Priporočamo, da pustite hrano stati dve do štiri minute, razen če proizvajalec hrane ne priporoči drugače.

Posebej bodite pozorni pri segrevanju tekočin in hrane za otroke - glej varnostna navodila.

Pogrevanje tekočin

Ko se pečica izklopite, pustite tekočine stati vsaj dvajset sekund, da se temperatura izenači. Po potrebi premešajte tekočino že med pogrevanjem, po pogrevanju pa vedno. Da preprečite kipenje in morebitne opeklime, postavite v tekočino plastično žlico ter jo premešajte pred segrevanjem, med njim in po njem.

Pogrevanje hrane za otroke (dovenčke)

Hrano stresite na globok keramični krožnik in jo pokrijte s plastičnim pokrovom.

Po pogrevanju jo temeljito premešajte. Preden jo postrežete naj stoji dve do tri minute, nato jo ponovno premešajte in preverite temperaturo.

Mleko za otroke

Mleko nalijte v sterilizirano steklenico. Med pogrevanjem naj ne bo pokrito. Nikoli ne pogrevajte mleka, ko je na steklenički duda, saj lahko ob pregretju le-ta poči. Dobro pretresite, pustite, da nekaj časa stoji in ponovno pretresite tik preden postrežete.

Da bi preprečili opeklime, vedno preverite temperaturo hrane in mleka za dojenčke, preden ga postrežete.

Odtajanje

Mikrovalovna pečica je izvrsten pripomoček za odtajanje zamrznjene hrane. Žarki nežno odtalijo hrano v kratkem času. To je lahko še posebej priročno, ko dobite nepričakovani obisk. Zamrznjeno perutnino je potrebno pred kuhanjem temeljito odtaliti. Odstranite kovinske sponke in vzemite meso iz embalaže, da lahko odtaljena tekočina odteče. Zamrznjeno hrano postavite v posodo brez pokrova. Na polovici odtajanja jo obrnite, odcedite tekočino in odstranite drobovino takoj, ko je to mogoče. Občasno preverite, če ni površina hrane topla. Če se manjši in tanjši deli mesa začnejo segrevati, jih lahko zaščitite z majhnimi trakovi aluminijaste folije, ki jo med odtajanjem ovijete okoli njih. Če se začne zunanja površina perutnine segrevati, prenehajte z odtajanjem in pustite, da pred nadaljevanjem stoji vsaj 20 minut.

NAMIG: Kosi hrane z ravno površino se odtalijo prej kot debeli kosi in za manjše kose je čas potreben čas odtajanja krajsi kot za večje. Upoštevajte to, ko zamrzujete hrano.

Čiščenje mikrovalovne pečice

Da preprečite nalaganje masti in ostankov hrane, redno očistite naslednje dele svoje mikrovalovne pečice:

- notranjo in zunanjo površino,
- vrata in tesnila vrat,
- vrtljiv podstavek in ležajni obroč.

Vedno se prepričajte, da so tesnila vrat čista ter da se vrata dobro zapirajo.

1. Zunanje površine očistite z mehko krpo in toplo vodo z nekoliko čistilnega sredstva.
2. Odstranite morebitne kapljice masti ali madeže na notranji površini ter na ležajnem obroču s krpo, namočeno v blago raztopino čistilnega sredstva, izperite in osušite.
3. Da bi omehčali strjene ostanke hrane in zatrli neprijeten vonj, postavite skodelico razredčenega limoninega soka na vrtljiv podstavek in ga deset minut segrevajte pri maksimalni moči.
4. Steklen vrtljivi podstavek lahko umivate tudi v pomivalnem stroju; umijte ga, ko je potrebo.

Ne polivajte vode v prezračevalne odprtine. nikoli ne uporabljajte grobih čistilnih pripomočkov ali kemičnih razredčil. Posebej bodite pozorni pri čiščenju tesnil na vratih; prepričajte se, da se na njih ne nabere nečistoča, ki bi preprečevala pravilno zapiranje vrat.

Samo za osebno uporabo!

Dodatna priporočila za pečenje z mikrovalovi ter koristne nasvete najdete na spletni strani:

<http://microwave.gorenje.com>

VELIKO UŽITKA OB UPORABI VAŠE MIKROVALOVNE PEČICE VAM ŽELI

gorenje

Pažljivo pročitajte ova uputstva i sačuvajte ih za kasniju upotrebu.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Potrošnja energije	230 V – 50 Hz, 1300 W
Radna snaga	800 W
Radna frekvencija	2450 Mhz
Vanjske dimenzije	452 mm (duž.) x 360 mm (šir.) x 262 mm (vis.)
Dimenzije unutrašnjeg otvora	315 mm x 329 mm x 210 mm
Kapacitet	20 litara
Kuhanje	sistem okretnog pladnja (promjer 245 mm)
Neto težina	Približno 12 kg

Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2002/96/EG o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

PRIJE NO ŠTO POZOVETE SERVIS provjerite:

1. Ako pećnica ne radi, ako se ekran ne pojavi, ili ako nestane natpis na ekranu:
 - a) dali je pećnica odgovarajuće priključena. Ako pećnica još uvijek ne radi, izvucite utikač iz utičnice i nakon desetak sekundi ponovo ga uključite;
 - b) dali je pregorio osigurač, odnosno dali je glavni sigurnosni prekidač (FID) prekinuo električnu energiju (u utičnicu priključite drugi električni aparat);
2. Ako mikrovalna energija ne radi:
 - a) provjerite dali je podešeno vrijeme djelovanja;
 - b) provjerite dali su vrata pećnice čvrsto zatvorena (sigurnosna brava je zatvorena); ako vrata nisu pravilno zatvorena, mikrovalna energija neće funkcionirati.

**AKO USTANOVITE DA SE NE RADI NI O JEDNOM, NI O DRUGOM, A
PEĆNICA JOŠ UVJIEK NE RADI, OBRATITE SE NAJBLIŽEM
OVLAŠTENOM SERVISU.**

SMETNJE RADIO SIGNALA

Mikrovalna pećnica može uzrokovati smetnje prijama signala na TV i radio aparatima. Ovo možete izbjegići ako:

- a) očistite vrata pećnice i brtvene površine;
- b) postavite radio ili TV-prijamnik što dalje od pećnice;
- c) antenu postavite tako da omogućuje prijam jačeg signala.

POSTAVLJANJE

1. Provjerite dali je sva ambalaža odstranjena, naročito iz unutrašnjosti pećnice.
2. Provjerite dali nakon uklanjanja ambalaže na pećnici nema vidljivih oštećenja, kao što su:
 - a) zamaknuta vrata;
 - b) oštećena vrata se ne zatvaraju pravilno;
 - c) na ekranu i na pokazivaču ima ogrebotina ili uleknuća;
 - d) ogrebotine u unutrašnjosti pećnice.Ako opazite bilo koje od gore navedenih oštećenja, pećicu NE UPOTREBLJAVAJTE!
3. Vaša mikrovalna pećnica je teška 12 kg. Prilikom postavljanja pazite da vodoravna površina, na koju ćete postaviti aparat, može izdržati takvu težinu.
4. Pećnica ne smje stajati u blizini izvora pare ili toplove.
5. Na gornji dio pećnice NE SLAŽITE niakve predmete.
6. Pećnicu postavite tako da je njena stražnja strana barem 10 cm, a bočne strane barem 8 cm udaljene od zidova, ili drugih predmeta. Samo ovako ćete osigurati odgovarajuće zračenje.
7. NE SKIDAJTE vodilice okretnog pladnja.
8. Djeca smiju upotrebljavati pećnicu samo pod strogim nadzorom roditelja.

UPOZORENJE - Pećnica mora biti uzemljena.

Pobrinite se da je utičnica za električni kabel pećnice dostupna.

Za djelovanje pećnice potrebna je snaga 1,1 KVA – pred priključenjem na električnu mrežu posavjetujte se s serviserom.

UPOZORENJE - Pećnica je zaštićena unutrašnjim osiguračem 250 V, 8 Amp.

VAŽNO!

Vodiči utikača označeni su bojama, kako slijedi:

zeleno-žuta	uzemljenje;
modra	neutralna;
smeđa	struja.

Boja vodiča možda ne odgovara bojama, kojima su označeni terminali na vašoj utičnici. U tom slučaju postupite kako slijedi:

- žicu, obojenu zeleno-žuto priključite na terminal, označen slovom **E**, ili simbolom za uzemljenje, obojenim zeleno;
- žicu, obojenu plavo, priključite na terminal, označen slovom **N** ili obojen crno;
- smeđu žicu spojite na terminal, označen slovom **L**, ili obojen crveno.

VAŽNA UPOZORENJA

Ako želite smanjiti rizik nastanka ozljeda, električnog kratkog spoja, požara ili prekomjerne mikrovalne energije:

1. Prije upotrebe pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu.
2. Neki proizvodi, npr. jaja ili zatvorene konzerve (staklenke ili boćice za djecu) mogu tijekom kuhanja puknuti, zato ih u mikrovalnoj pećnici ne smijete ugrijavati.
3. Mikrovalnu pećnicu koristite samo u one svrhe, za koje je namijenjena, i onako, kako je to opisano u uputstvima.
4. Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
5. Ako je pećnica oštećena, ili Vam je pala iz ruku, ne smijete je upotrebljavati.
6. Da u pećnici ne bi počelo gorjeti:
 - a) ne prekuhajte hranu; prilikom upotrebe plastičnih, papirnatih ili drugih zapaljivih materijala, pećnicu budno nadzorujte;
 - b) prije nego stavite kesice s hranom u pećnicu, odstranite im žičane poveze i trake;
 - c) ako se materijal u pećnici zapali, ne otvarajte vrata, nego smjesti prekinite dovod električne energije; izvucite utičak iz utičnice ili odstranite osigurač na glavnoj razvodnoj ploči.

UPUTSTVA ZA SIGURNU UPOTREBU

Slijedeća uputstva i upozorenja služe Vam da bezbjedno iskoristite sve mogućnosti, koje Vam mikrovalna pećnica nudi.

1. Kad pećnica radi, sastavni djelovi, kao što su okretni pladanj, nosači ležaja, podnožje i obruč, moraju uvijek biti postavljeni na svoje mjesto.

2. Pećnicu koristite samo za pripremu hrane, a nikako za sušenje rublja, papira ili drugih predmeta. Pećnicu ne upotrebljavajte za sterilizaciju hrane.
3. Pećnicu ne uključujte ako je prazna. Upotreba prazne pećnice može je oštetiti.
4. Unutrašnjost pećnice ne upotrebljavajte za držanje kuharica, papira i slično.
5. Pećnicu ne upotrebljavajte za spremanje zimnice. Mikrovalne pećnice nisu programirane za pravilan postupak kiseljenja, a nepravilno ukiseljena hrana može štetiti zdravlju.
6. U pećnici ne kuhatite cjela jaja, jer se mogu rasprsnuti. Prilikom pripreme umućenih jaja uvijek koristite poklopac. Prije no što uklonite poklopac, neka hrana stoji najmanje jednu minutu.
7. Hranu, kao što je žumanjak od jaja, krompir, pileća jetra i slično, pred kuhanjem uvijek više puta probodite viljuškom.
8. Ne gurajte nikakve predmete u otvore za zračenje na vanjskoj strani pećnice.
9. Iz pećnice ne odstranjujte djelove, kao što su noge, gumene cijevi, i slično.
10. Hranu ne kuhatite neposredno na staklenom pladnju. Namirnicu uvijek stavite u odgovarajuću posudu za kuhanje.

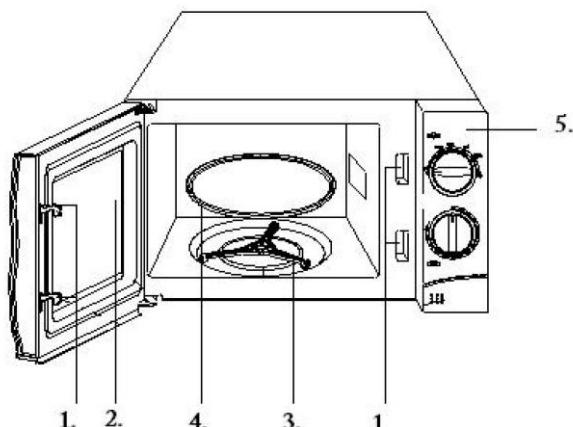
U PEĆNICI NE UPOTREBLJAVAJVTE SLIJEDEĆE POSUĐE:

- ne upotrebljavajte metalno posuđe, ili posuđe s metalnim ručkama;
- ne upotrebljavajte posuđe s metalnim mrežicama ili okvirima;
- ne upotrebljavajte papirnate kesice, povezane žičanim vezicama;
- ne upotrebljavajte posuđe iz melamina, jer sadrži tvari, koje upijaju mikrovalnu energiju; posuđe može izgorjeti ili pougljeniti;
- ne upotrebljavajte stolno posuđe tipa *Centura*. površinska obrada ovog posuđa nije prikladna za upotrebu u mikrovalnoj pećnici; isto tako ne upotrebljavajte stolno posuđe tipa *Corelle*;
- u pećnici ne zagrijavajte bočice s nepropusno zatvorenim čepovima (npr. boce s uljem), jer mogu puknuti;
- ne upotrebljavajte standardne termometre za meso ili kolače; na tržištu postoje specijalni termometri za upotrebu u mikrovalnim pećnicama;

11. Pomagala, koja ste dobili s mikrovalnom pećnicom, upotrebljavajte samo sukladno uputstvima.
12. Mikrovalna pećница nije prikladna za prženje.
13. Vodite računa da mikrovalna pećница zagrijava tekućinu, a ne posudu, u kojoj se tekućina nalazi. Iako će posuda, kad je izvadite iz pećnice, biti na opip hladna, tekućina ili hrana u njoj bit će upravo toliko vruća kao i kod običnog kuhanja.
14. Uvijek provjerite temperaturu hrane/tekućine, naročito ako zagrijavate hranu za dojenčad. Preporučljivo je počekati nekoliko minuta, i hranu promiješati prije no što je počnete konzumirati.
15. Namirnice koje sadrže masnoću i vodu uvijek ostavite u pećnici još barem 30-60 sekundi nakon gašenja pećnice. Na ovaj će se način mješavima umiriti i namirnica se neće pjeniti.

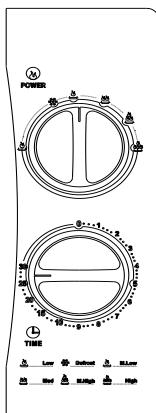
- Slijedite uputstvima iz naše kuharske knjige, i vodite računa da se neke namirnice (puđinzi, mljeveno meso) zagriju vrlo brzo. Za kuhanje namirnica s visokim postotkom masnoće ili šećera ne upotrebljavajte plastično posuđe.
- Prilikom kuhanja se, zbog zagrijane hrane ili tekućine, zagrijala i posuda, zato za vađenje posude iz pećnice uvijek koristite zaštitne rukavice.

Opis djelova pećnice



- Sigurnosni sistem za zatvaranje vrata
- Otvori za zračenje
- Ležajni obruč
- Stakleni pladanj
- Nadzorna ploča

Nadzorna ploča



- Gumb za podešavanje vremena (0 - 30 minuta)
- Gumb za podešavanje jačine.

Kratak pregled djelovanja pećnice

1. Postavite hrani u pećnicu. Okretanjem gumba za podešavanje jačine odaberite željenu jačinu zračenja.
2. Okretanjem gumba za podešavanje vremena odaberite želeno vrijeme.

Ako želite odmrzavati hrani

1. Gumb za podešavanje jačine zračenja postavite na "DEFROST" (odmrzavanje).
2. Okretanjem gumba za podešavanje vremena kuhanja odaberite traženo vrijeme.

Kako mikrovalna pećnica djeluje

Mikro valovi su visoko-frekvencijski elektromagnetski valovi; energija koju proizvode omogućuje zagrijavanje odnosno kuhanje hrane, bez mijenjanja njenog oblika ili boje.

U mikrovalnoj pećnici možete:

- odmrzavati;
- brzo podgrijati;
- kuhati hrani.

Načelo kuhanja

1. Kad se hrana vrti na okretnom pladnju, zrake koje isijava elektromagnet (magnetron) se ravnomjerno razdijele; tako je hrana ravnomjerno skuhana.
2. Hrana prima zrake do dubine približno 1 palca (2,5 cm). Kuhanje se zatim nastavlja tako da se toplota širi po hrani.
3. Vrijeme kuhanja razlikuje se obzirom na vrstu hrane i njene značajke:
 - količina i gustoća,
 - sadržaj vode odnosno vlage,
 - početna temperatura (rashlađena hrana).Obzirom da se hrana u sredini skuha širenjem toplote, kuhanje se nastavlja i nakon što ste hrani već izvadili iz pećnice. Zato ostavite dovoljno vremena, koje je navedeno u receptima u ovoj knjižici, da hrana odstoji nakon kuhanja, jer ćete time osigurati:
 - ravnomjerno kuhanje hrane sve do srži,
 - jednaku temperaturu po čitavom komadu hrane.

Provjeravanje dali pećnica djeluje pravilno

1. Postavite zdjelu vode na okretni pladanj.
2. Gumb za podešavanje jačine zračenja okrenite na najveći stupanj.
3. Gumbom za podešavanje vremena odaberite vrijeme 4 - 5 minuta. Pećnica mora pritom biti priključena na odgovarajuću utičnicu, a okretni pladanj mora

biti na svom mjestu. Ako ne izaberete maksimalnu jačinu djelovanja, trajati će duže da voda provrije.

Što učiniti ako niste sigurni ili nađete na problem

Ako se pojavi neki od dolje navedenih kvarova, pokušajte ga ukloniti prelaganim zahvatima.

Slijedeće pojave su uobičajene:

- kondenzirana vlaga u unutrašnjosti pećnice,
- kruženje zraka oko vrata pećnice i u okolini kućišta,
- odsjaj svjetala u okolini vrata i kućišta,
- para izlazi iz okoline vrata ili kroz otvore za zračenje.
- Kad okrenete gumb za podešavanje vremena, pećnica se ne uključi;
Dali su vrata zatvorena?
- Hrana uopće nije skuhana;
Dali ste pravilno podesili vrijeme kuhanja?
Dali su vrata zatvorena?
Dali ste preopteretili električnu mrežu, pa je pregorjeo osigurač, dali se je uključila naprava za prekid strujnog kruga?
- Hrana je prekuhانا, ili premalo kuhanja;
Dali ste podesili pravilno vrijeme kuhanja?
Dali ste izabrali odgovarajuću jačinu zračenja?
- U unutrašnjosti pećnice dolazi do iskrenja;
Dali koristite posuđe s metalnim ukrasima ili rubovima?
Dali ste u pećnici ostavili viljušku ili neki drugi metalni predmet?
Dali je aluminijkska folija tik uz stjenku pećnice?
- Pećnica ometa djelovanje radija ili televizijskog prijemnika;

Tijekom rada pećnice mogu se pojaviti manje smetnje (interference) u djelovanju televizijskih i radio prijemnika. Ovo je posve uobičajeno; da bi to izbjegli, umaknite mikrovalnu pećnicu dalje od televizijskih i radio prijemnika ili antena.

Ako sami ne možete otkloniti kvar, pozovite najbližu trgovinu ASDA, ili pozovite centar za pomoć korisnicima ASDA na broj 0870 7571500.

Razina jačine zračenja

Visoka (High)	100%
Srednje visoka (Medium High)	85%
Srednja (Medium)	66%
Srednje niska (Medium Low)	48%
Niska (Low)	17%
Odmrzavanje (Defrost)	40%

Kuhanje / podgrijavanje

U nastavku je opisan postupak, kako ćete skuhati ili zagrijati hranu. UVIJEK provjerite podešenost kuhanja prije no što ste otišli od uključene pećnice.

Najprije smjestite hranu na sredinu okretnog pladnja i zatvorite vrata.

1. Gumbom za jačinu zračenja podesite razinu jačine na najjaču (high, maksimalna jačina 700Watt).
2. Gumbom za podešavanje vremena odaberite odgovarajuće trajanje kuhanja. Svjetlo u unutrašnjosti pećnice zasvijetli i okretni pladanji se počne vrtjeti.

Nikad ne palite pećnicu, kad je ova prazna!

Tijekom kuhanja možete okretanjem gumba za podešavanje mijenjati jačinu zračenja.

Prekid kuhanja

1. Za prijevremen prekid kuhanja:
 - otvorite vrata.
Kuhanje se zaustavi, za nastavak zatvorite vrata.
2. Za potpuno zaustavljanje (opoziv) kuhanja:
Okrenite gumb za podešavanje vremena na 0.

Podešavanje vremena kuhanja

Preostalo vrijeme kuhanja podesite okretnjem gumba za podešavanje vremena.

Ručno odmrzavanje hrane

Funkcija odmrzavanja Vam omogućuje odmrzavanje mesa, peradi i ribe.

Postavite zamrznutu hranu na sredinu okretnog pladnja i zatvorite vrata.

1. Gumb za podešavanje jačine zračenja okrenite na "defrost" (odmrzavanje).
2. Gumbom za podešavanje vremena odaberite odgovarajuće vrijeme odmrzavanja, i postupak započne.

Vodič za kuharska pomagala

Kuharsko pomagalo	Prikladan za upotrebu	Napomena
Aluminijksa folija	Oprez, vidi napomenu	Možete koristiti manje komade za zaštitu pojedinih djelova hrane pred pregrijavanjem. Ako je folije previše, ili ako je preblizu stjenki, može doći do iskrenja.
Ploča za zapekanje	Da	Ne zagrijavajte ih više od 8 minuta.
Porculan i glineno posuđe	Da	Obično je prikladno, ako nema metalnih ukrasa
Posude iz kartona i poliestera za jednokratnu upotrebu	Da	Neke vrste smrznute hrane su u takvoj ambalaži.
Ambalaža brzo pripremljene hrane –šalice iz polistirena	Da	Prikladno za podgrijavanje, no polistiren se prilikom pretjeranog zagrijavanja rastopi.
Papirnate vrećice / časopis Recikliran papir i metalna ambalaža	Ne Ne	Mogu se zapaliti. Mogu uzrokovati iskrenje.
Staklena ambalaža - negorljivo posuđe Fino stakleno posuđe i čaše Boce	Da Da Da	Prikladno, ako nema metalnih ukrasa. Kod brzog zagrijavanja, osjetljivo staklo može puknuti. Odstranite poklopac, prikladno samo za podgrijavanje.
Metalno posuđe Vrećice za zamrzivač s metalom	Ne Ne	Može uzrokovati iskrenje ili požar. Može uzrokovati iskrenje ili požar.
Papirnati tanjuri i šalice, papirnate salvete, papirnati ubrusi Recikliran papir	Oprez, vidi napomenu Ne	Prikladno za kraće vrijeme kuhanja ili za podgrijavanje. Upotrebljivo i za upijanje viške vlage. Može uzrokovati iskrenje.
Plastične posudice Polivinil folija Vrećice za zamrzivač	Da Da Oprez, vidi napomenu	Najupotrebljivije su posudice, otporne na temperaturu. Druga plastika može se deformirati ili izgubiti boju. NE UPOTREBLJAVAJTE MELAMIN. Upotrebljiva za zadržavanje vlage. Ne smije dodirivati hranu, pažljivo odstranite. Samo ako su prikladne i za vređenje ili za korištenje u pećnicama, ne smiju biti nepropusne, uvijek ih probodite viljuškom.
Voštani ili impregniran papir	Da	Upotrebljiv za sprečavanje špricanja, ili za zadržavanje vlage.

Vodič za kuhanje

Mikrovalne pećnice

Mikrovalna energija ulazi u unutrašnjost hrane, gdje je privlači i upija voda, šećer i masnoća. Mikro zrake uzrokuju da se molekule hrane gibaju vrlo brzo. Ovakvo brzo lančano gibanje molekula uzrokuje trenje, a toplota, koja pritom nastaje, skuha hranu.

Kuhanje

Posuđe, prikladno za korištenje u mikrovalnoj pećnici

Za što veću učinkovitost posuđe mora mikrovalnoj energiji omogućiti dostup do hrane. Metal, kao npr. nehrđajući čelik, aluminij ili bakar, odbijaju mikro zrake dok kroz keramiku, staklo, porculan i plastiku, kao i kroz papir i drvo, one prolaze normalno. Zato hranu nikad ne kuhajte u metalnom posuđu.

Hrana, prikladna za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

Za kuhanje u mikrovalnoj pećnici prikladno je više vrsta hrane, uključivo s svježim ili zamrznutim povrćem, voćem, tjesteninama, rižom, žitaricama, mahunastim povrćem, ribama i mesom. Isto tako, u mikrovalnoj pećnici možete kuhati umake i preljeve, juhe, uobičajene pudinge, ukiseljenu hranu te kompote. Općenito, mikrovalna pećnica idealna je za pripremu svih vrsta hrane, koju inače spremate na štednjaku.

Pokrivanje tijekom kuhanja

Važno je da hranu tijekom kuhanja pokrijete, zato što voda, koja ishlapi iz hrane djelovanjem toplote, u obliku pare pomaže bržem kuhanju. Hranu možete pokriti na više načina, npr. keramičkim tanjurem, plastičnim poklopcem ili polivinil folijom, namijenjenim upotrebi u mikrovalnoj pećnici.

Vrijeme, potrebno da hrana nakon kuhanja odstoji

Nakon kuhanja važno je ostaviti hranu da neko vrijeme odstoji, jer se time temperatura ravnomjerno rasporedi po čitavoj hrani.

Podgrijavanje

Mikrovalnom pećnicom možete hranu podgrijati u razdoblju, koje je bitno kraće nego kad bi je podgrijivali u običnoj pećnici ili na štednjaku.

Razpoređivanje i pokrivanje hrane

Izbjegavajte podgrijavanje većih komada, npr. mesa, jer se desi da se osuši ili prekuha, prije no što vrućina dopre do sredine. Podgrijavanje manjih komada je mnogo djelotvornije.

Razina jačine zračenja i miješanje

Neke vrste hrane možete podgrijavati na maksimalnoj jačini 700 Wati, dok je određenu drugu vrstu hrane potrebno podgrijavati na nižoj razini jačine.

Općenito su za podgrijavanje preporučljive niže regulacije jačine, naročito ako je hrana osjetljiva, ili je u većim komadima, odnosno ako se ugrije vrlo brzo, npr. pite iz mljevenog mesa. Za što djelotvornije podgrijavanje, hranu više puta promiješajte, odnosno okrenite. Ako je moguće, promiješajte je ponovno, prije no što je servirate. Posebnu pažnju posvetite podgrijavanju tekućine, ili hrane za djecu. Da bi spriječili kipnju ili eventualne opekatine, prije zagrijavanja, tijekom i nakon zagrijavanja, hranu, odnosno tekućinu više puta promiješajte. Nakon kuhanja, ostavite hranu da neko vrijeme ostane u pećnici. Preporučujemo da u tekućinu stavite plastičnu viljušku ili žlicu.

Pazite da hranu ne pregrijete previše i time je uništite. Uvijek je bolje podesiti kraće vrijeme kuhanja, kojeg po potrebi možete produžiti.

Vrijeme kuhanja i vrijeme potrebno da hrana nakon kuhanja odstoji

Kad podgrijavate hranu prvi put, zapišite potrebno vrijeme, za kasniju referencu. Uvijek provjerite dali je podgrijana hrana vruća i u sredini. Nakon podgrijavanja neka hrana neko vrijeme stoji da se temperatura izjednači. Preporučujemo da hranu ostavite stajati dvije do četiri minute, osim ako proizvođač hrane ne preporučuje drugačije. Posebnu pažnju posvetite zagrijavanju tekućina i hrane za djecu – vidi sigurnosna uputstva.

Podgrijavanje tekućina

Kad se pećnica isključi, ostavite tekućinu da stoji najmanje dvadeset sekundi da dođe do izjednačavanja temperature. Po potrebi promiješajte tekućinu i tijekom podgrijavanja, a nakon podgrijavanja to učinite obavezno. Da bi spriječili da tekućina iskipi, i time eventualne opekatine, stavite u tekućinu plastičnu žlicu, te je miješajte prije početka zagrijavanja, tijekom, i nakon zagrijavanja.

Podgrijavanje hrane za djecu (dovenčad)

Hranu istresite na dubok keramički tanjur i pokrijte ga plastičnim poklopcom. Nakon podgrijavanja hranu temeljito promiješajte. Prije no što je ponudite djetetu, neka stoji dvije do tri minute, zatim je ponovo promiješajte i provjerite temperaturu.

Mlijeko za djecu

Mlijeko ulijte u steriliziranu bocu. Tijekom podgrijavanja neka ne bude pokriveno. Nikad ne podgrijavajte mlijeko kad je na bočici duda, jer se može tijekom zagrijavanja rasprsnuti. Dobro protresite, ostavite da neko vrijeme stoji, i ponovno protresite tik prije upotrebe.

Da bi spriječili opekatine, prije nego ponudite djetetu mlijeko, obavezno provjerite njegovu temperaturu.

Odmrzavanje

Mikrovalna pećnica izvrsno je pomagalo za odmrzavanje zamrznute hrane. Mikro zrake nježno odmrznu hranu u rekordno kratkom vremenu. Ovo je posebno dobrodošlo, ako ste dobili neočekivanu posjetu.

Zamrznutu perad prije kuhanja potrebno je temeljito odmrznuti. Odstranite metalne kopče i meso izvadite iz ambalaže da odmrznuta tekućina oteče.

Zamrznutu hranu stavite u posudu bez poklopca. Na polovini odmrzavanja je okrenite, ocijedite tekućinu i odstranite iznutricu čim je to moguće. Povremeno provjerite dali je površina hrane topla.

Ako se manji i tanji djelovi mesa počnu zagrijavati, možete ih zaštiti manjim komadima aluminijuske folije, koju tijekom odmrzavanja omotate oko njih.

Ako se vanjska površina peradi počne zagrijavati, prestanite s odmrzavanjem i dozvolite da prije nastavka odmrzavanja stoji barem 20 minuta.

SAVJET: Komadi hrane s ravnom površinom odmrznu se brže od debelih komada, i za manje komade je vrijeme, potrebno za odmrzavanje, kraće nego za veće komade. Ovo treba uzeti u obzir prilikom određivanja vremena za odmrzavanje.

Čišćenje mikrovalne pećnice

Da bi spriječili taloženje masnoće i ostataka hrane, redovito čistite slijedeće djelove svoje mikrovalne pećnice:

- unutrašnju i vanjsku površinu,
- vrata i brtve vrata,
- okretni pladanji i ležajni obruč.

Uvijek provjerite dali su brtve čiste, te dali se vrata dobro zatvaraju.

1. Vanjske površine očistite mekom krpom i topлом vodom, s malo sredstva za čišćenje.
2. Odstranite eventualne kapljice masnoće ili madeže na unutrašnjoj površini, te na ležajnom obruču krpom namočenom u blagu rastopinu deterdženta, isperite i osušite.
3. Da bi omekšali stvrdnute ostatke hrane i odstranili neprijatan vonj, postavite šalicu razrijeđenog limunovog soka na okretni pladanji, i desetak minuta zagrijavajte pećnicu na maksimalnoj jačini.
4. Staklen okretni pladanji možete prati i u stroju za pranje posuđa; operite ga po potrebi.

Ne prolijavite vodu u otvore za zračenje, ne upotrebljavajte grube deterdžente ili kemijske razređivače. Naročito budite pažljivi prilikom čišćenja brtvi na vratima; provjerite da na njima ne ostaje nečistoća, koja bi sprečavala pravilno zatvaranje vrata.

Čuvanje i popravci mikrovalne pećnice

Kad mikrovalnu pećnicu slažete ili je nosite na popravak, poštujte nekoliko jednostavnih uputstava. Pećnicu ne smijete upotrebljavati, ako:

- su oštećene brtve na vratima,
- su oštećeni stožeri vrata,
- su brtve istrule,
- je oštećeno kućište pećnice.

Pećnicu može popravljati samo odgovarajuće osposobljena ovlaštena stručna osoba.

Nikada ne odstranjujte vanjsko kućište pećnice.

Ako pećnicu želite privremeno odložiti, obrišite s nje prašinu i izaberite suhu prostoriju, bez prašine jer vlaga i prašina mogu ozbiljno utjecati na djelovanje i na aktivne elemente pećnice. Pećnica nije namijenjena komercijalnoj upotrebi, odnosno korištenju za ugostiteljstvo.

Važna sigurnosna uputstva

UPOZORENJE: Ako su vrata ili brtve vrata oštećene, pećnicu ne smijete upotrebljavati dok je ne popravi ovlašteni serviser.

UPOZORENJE: Servisne zahvate, kod kojih je potrebno skidanje poklopca za zaštitu od mikrovalnog zračenja, smije izvršiti samo odgovarajuće usposobljena osoba, jer su inače takvi zahvati vrlo opasni.

UPOZORENJE: Ne zagrijavajte tekućinu ili drugu hranu u nepropusno zatvorenim posudama ili ambalaži, jer bi se mogle raspuknuti.

UPOZORENJE: Ne dozvolite djeci da bez nadzora upotrebljavaju mikrovalnu pećnicu.

Nad pećnicom neka bude najmanje 7 cm prostora.

Koristite samo pomagala, koja su prikladna za upotrebu u mikrovalnim pećnicama. Kad zagrijavate hranu u plastičnoj ili papirnatoj ambalaži, pratite djelovanje pećnice, jer postoji opasnost požara. Ako opazite dim, isključite pećnicu i izvucite priključni kabel iz utičnice, a vrata pećnice ostavite zatvorena, da ugušite eventualni plamen. Prilikom zagrijavanja tekućine u mikrovalnoj pećnici može doći do zakasnjela (naknadnog) vrenja, zato kod rukovanja tekućinom budite posebno pažljivi. Nakon zagrijavanja mlijeka u bočicama za dojenčad, promiješajte sadržinu ili je protresite, provjerite temperaturu, i tek na to ponudite djetetu. U mikrovalnoj pećnici ne kuhajte jaja u ljudsci, i ne zagrijavajte cijela tvrdo kuhanja jaja, jer mogu prilikom zagrijavanja puknuti.

Nije za profesionalnu uporabu!

Dodatna pojašnjena za pečenje s mikrovalovima, te korisne savjete, možete pronaći na internet stranici:

<http://microwave.gorenje.com>

MNOŠTVO UŽITAKA PRI UPORABI VAŠE MIKROVALNE PEĆNICE VAM ŽELI

gorenje

Pre početka korištenja pažljivo pročitajte ova uputstva i brižljivo ih sačuvajte!

Osnovne tehničke specifikacije

Potrošnja energije	230 V ~ 50 Hz, 1300 W
Radna snaga	800 W
Radna frekvencija	2450 Mhz
Spoljne dimenzije	452 mm (duž.) x 360 mm (šir.) x 262 mm (vis.)
Dimenzije unutrašnjosti (komore)	315 mm x 329 mm x 210 mm
Kapacitet	20 litara
Kuvanje	sistem okretne ploče (prečnik 245 mm)
Masa prazne rerne	Približno 12 kg

PRE NEGO ŠTO POZOVETE SERVIS proverite:

1. Ako rerna uopšte ne radi, ako se ekran ne pojavi, ili ako nestane natpis na ekrantu:
 - a) dali je rerna pravilno priključena. Ako nije, izvucite utikač iz doze, pričekajte desetak sekundi, i ponovo ga čvrsto gurnite u dozu;
 - b) proverite dali je pregoreo električni osigurač, odnosno dali je glavni bezbednosni prekidač (FID) prekinuo strujni krug. Ako to nije uzrok problema, probajte u istu dozu priključiti drugi električni aparat).
2. Ako mikrovalna rerna ne radi:
 - a) proverite dali ste regulisali vreme delovanja, odnosno dali je tajmer uključen;
 - b) proverite dali su vrata rerne čvrsto zatvorena (bezbednosna brava je zatvorena); ako vrata nisu pravilno zatvorena, mikrovalna energija neće emitovati mikrovalnu energiju.

AKO USTANOVITE DA SE NE RADNI O JEDNOM OD GORNJIH UZROKA,
A RERNA JOŠ UVĒK NE RADNI, OBRATITE SE NAJBLIŽEM
OVLAŠTENOM SERVISU.

Smetnje radio signala

Delovanje mikrovalne rerne može uzrokovati smetnje primanja signala na TV i drugim sličnim aparatima. Ovo možete ublažiti ili izbeći ako:

- a) očistite vrata rerne i površine zaptivanja;
- b) postavite radio ili TV-prijemnik što dalje od mikrovalne rerne;

- c) za radio ili TV prijemnik antenu postavite tako da omogućuje primanje jačeg signala.

Postavljanje mikrovalne rerne

Rernu postavite na ravnu horizontalnu podlogu, koja je dovoljno čvrsta da podnese masu rerne.

1. Rernu postavite tako da je oko nje dovoljno prostora za zračenje, tako da pozadi i sa strane ostavite barem 10 cm (4 inča) prostora, i najmanje 20 cm (8 inča) prostora iznad nje.
2. Odstranite svu ambalažu iz unutrašnjosti rerne. Postavite ležajni obruc i okretni pladanj. Proverite da li se okretni pladanj slobodno okreće.
3. Ne pokrivajte otvore za zračenje, jer rerna može da se pregreje.
4. Ako je priključni gajtan oštećen, sme da ga zameni samo ovlašćeni serviser.
5. Mikrovalnu rernu ne postavljajte u vruću i vlažnu okolinu, npr. u blizinu obične rerne ili radijatora.
6. Pre prvog korištenja rerne obrišite unutrašnjost i zaptivače vrata vlažnom krpom.
7. Odstranite svu ambalažu iz unutrašnjosti rerne, odnosno vrata.
8. Proverite da li nakon uklanjanja ambalaže na rerni nema vidljivih oštećenja, kao što su:
 - premeštena vrata;
 - oštećena vrata;
 - ulegnuća ili rupe na staklenom prozorčiću na vratima ili na ekranu;
 - ulegnuća u unutrašnjosti (komori) rerne.Ako opazite bilo koje od gore navedenih oštećenja, peć **NE UPOTREBLJAVAJTE!**
9. Vaša mikrovalna rerna teška je 12 kg. Prilikom postavljanja pazite da horizontalna površina, na koju ćete postaviti aparat, može izdržati takvu težinu.
10. Ne skidajte pogonsku osovinu okretnog pladnja.
11. Kao i kod svakog drugog aparata, i ovde važi da deca smeju da ga koriste samo pod strogim nadzorom roditelja.

UPOZORENJE- Ovaj aparat potreban je uzemljeni.

Doza, na koju je rerna priključena, mora da bude stalno dostupna.

Za delovanje rerne potrebna je snaga 1,1 KVA.

Preporučujemo Vam da se pred postavljanjem rerne posavetujete sa serviserom.

PAŽNJA! - Rerna je zaštićena unutrašnjim osiguračem 250 V, 8 A.

VAŽNO! - ukoliko je potrebno zameniti utikač ili priključni gajtan:

Vodiči priključnog gajtana označeni su bojama, kako sledi:

zeleno-žuta	uzemljenje;
modra	neutralna;
smeđa	struja.

Boja vodiča možda ne odgovara bojama, kojima su označeni terminali na vašoj dozi. U tom slučaju postupite kako sledi:

- žicu, obojenu zeleno-žuto priključite na terminal, označen slovom **E**, ili simbolom za uzemljenje, obojenim zeleno;
- žicu, obojenu plavo, priključite na terminal, označen slovom **N** ili obojen crno;
- smeđu žicu spojite na terminal, označen slovom **L**, ili obojen crveno.

Važna upozorenja

Ako želite da smanjite rizik nastanka opeketina, ozleda, električnog kratkog spoja, požara ili prekomerne mikrovalne energije:

1. Pažljivo pročitajte uputstva za korištenje pre početka rukovanja rernom.
2. Neki proizvodi, npr. jaja ili zatvorene konzerve (staklenke ili flašice za decu) mogu u toku kuvanja puknuti, zato ih u mikrovalnoj rerni ne smete zagrevavati. Više detalja naći ćete u kuvarskom priručniku.
3. Mikrovalnu rernu koristite samo u one svrhe, za koje je namenjena, i onako, kako je to opisano ovim uputstvima.
4. Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost. Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
5. Ako je rerna oštećena, ili Vam je pala na patos, ne smete je upotrebljavati. Da u rerni ne bi počelo goreti:
 - pazite da ne prekuvate hranu; ako su u rerni plastični, papirnati ili drugi zapaljivi materijali zbog lakšeg kuvanja, budno kontrolišite postupak pečenja;
 - pre nego stavite kesice s hranom u rernu, odstranite im žičane zatvarače;
 - ako se materijal u rerni zapali, ne otvarajte vrata, nego smesta prekinite dovod električne energije; izvucite utikač iz doze ili odstranite osigurač na glavnoj razvodnoj ploči.

Upute za bezbedno korištenje

U nastavku navodimo neka opšta pravila i upozorenja, koja služe da bezbedno iskoristite sve mogućnosti, koje Vam mikrovalna rerna nudi.

1. Kad rerna radi, sastavni delovi, kao što su okretni pladanj, nosači ležaja, podnožje i obruč, moraju uvek biti postavljeni na svoje mesto.

2. Rernu koristite samo za pripremu hrane, a nikako za sušenje rublja, papira ili drugih predmeta. Rernu ne upotrebljavajte za sterilizaciju hrane.
3. Rernu ne palite ako je prazna. Upotreba prazne rerne može je oštetiti.
4. Unutrašnjost rerne ne upotrebljavajte za držanje kuvarica, papira i slično.
5. Rernu ne koristite za spremanje zimnice. Mikrovalne rerne nisu programirane za pravilan postupak kiseljenja, a nepravilno ukiseljena hrana može štetiti zdravlju.
6. U rerni ne kuvajte cela jaja u ljesici, jer se mogu rasprsnuti, a može se desiti i da u toku kuvanja prsne i oljušteno jaje. Prilikom pripreme jaja uvek koristite poklopac. Pre no što uklonite poklopac, neka hrana stoji najmanje jedan minut.
7. Hranu, koja ima membranu, kao što je žumanjak od jaja, krompir, pileća jetra i slično, pred kuvanjem uvek više puta probodite viljuškom.
8. Ne gurajte nikakve predmete u otvore za zračenje na spoljnoj strani rerne.
9. Iz rerne ne odstranjujte delove, kao što su noge, gumene spojke, i slično.
10. Hranu ne kuvajte neposredno na staklenom pladnju. Namirnice uvek stavite u odgovarajuću posudu za kuvanje.

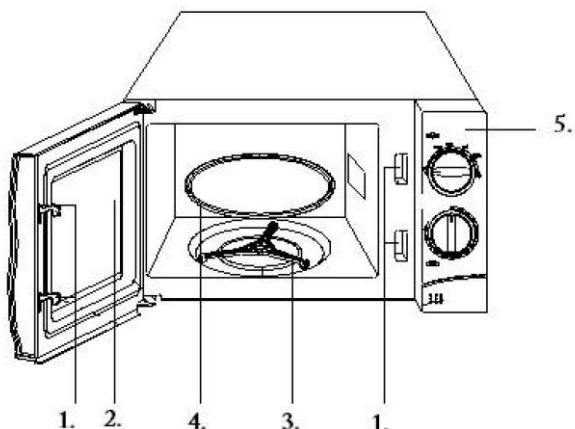
VAŽNO! KUHINJSKA POMAGALA, KOJA NE SMETE DA UPOTREBLJAVATE U MIKROVALNOJ RERNI:

- ne upotrebljavajte metalno posuđe, ili posuđe s metalnim ručkama;
- ne upotrebljavajte posuđe s metalnim rubovima ili okvirima;
- ne upotrebljavajte papirnate kesice, povezane žičanim vezicama, prevučene papirom;
- ne upotrebljavajte posuđe iz melamina, jer sadrži tvari, koje upijaju mikrovalnu energiju; zato hrana može da prsne ili da se zagori, a vreme kuvanja se produži;
- ne upotrebljavajte posude ili flaše s uskim vratom, jer mogu zbog zagrevanja u mikrovalnoj rerni da prsnu;
- ne upotrebljavajte obične termometre za meso ili kolače; na tržištu postoje specijalni termometri, posebno namenjeni upotrebni u mikrovalnim rernama;

11. Pomagala, koja ste dobili s mikrovalnom rernom, upotrebljavajte samo u skladu s uputstvima njihovih proizvođača.
12. Mikrovalna rerna nije namenjena prženju hrane.
13. Vodite računa da mikrovalna rerna zagrejava tečnost i ne posudu, u kojoj se tečnost nalazi. Iako će posuda, kad je izvadite iz rerne, biti na opip hladna, tečnost ili hrana u njoj bit će upravo toliko vruća kao i kod običnog kuvanja.
14. Uvek proverite temperaturu hrane/tečnosti, naročito ako zagrejavate hrana za bebe. Preporučljivo je pričekati nekoliko minuta, i hranu promešati pre no što je počnete konzumirati.
15. Namirnice koje sadrže masnoću i vodu uvek ostavite u rerni još barem 30-60 sekundi nakon gašenja rerne. Na ovaj će se način mešavina umiriti i namirnica se neće peniti kad u nju postavite žlicu ili kocku.
16. Prilikom pripreme hrane ili pića sledite uputstvima iz naše kuvarske knjige, i vodite računa da se neke namirnice (puđinzi, marmelada, pita s mlevenim

- mesom) zagreju veoma brzo. Za kuvanje namirnica s visokim procentom masnoće ili šećera ne upotrebljavajte plastično posuđe.
17. Prilikom kuvanja, zbog zagrejane hrane ili tečnosti, ugreju se i pomagala za kuvanje. Ovo naročito važi ako ste vrh ili ručku omotali u plastičnu foliju, stoga za vađenje posude iz rerne uvek koristite zaštitne rukavice.

Prikaz osnovnih sastavnih delova



1 - Stakleni okretni pladanj

2 - Otvori za zračenje

3 - Ležajni obruc

4 - Staklene podnožje - pladanj

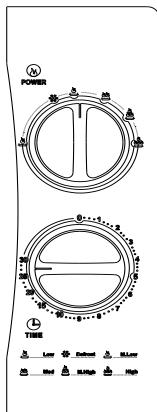
5 - Nadzorna ploča

Pomagala

1. Nastavak (kvačilo): već postavljen na osovinu motora na dnu rerne.
Namena: vrti okretni pladanj.
2. Ležajni obruc: postavite ga na sredinu donje stranice (dna) rerne.
Namena: ležajni obruc nosi okretni pladanj.
3. Okretni pladanj: postavite ga na ležajni obruc, tako da na sredini nasedne na nastavak (kvačilo).
Namena: okretni pladanj je osnovna površina za kuvanje, odnosno za pripremu hrane. Možete jednostavno da ga skinete i operete.

VAŽNO: Ne koristite rernu ako ležajni obruc i okretni pladanj nisu na svom mestu!

NADZORNA PLOČA



- 1 - Dugme za regulisanje vremena (0-30 minuta)
- 2 - Dugme za regulisanje snage (stepena)

Kako mikrovalna rerna deluje

Mikro valovi su visoko-frekventni elektromagnetski valovi; energija koju proizvode omogućuje zagrevanje odnosno kuvanje hrane, bez promene njenog oblika ili boje. U mikrovalnoj rerni možete da odmrzavate, brzo podgrejete ili kuvate hranu.

Princip delovanja

1. Kad se hrana vrti na okretnom pladnju, zrake koje isejava elektromagnet (magnetron) ravnomerno se raspodele; tako je hrana ravnomerno skuvana.
2. Hrana prima zrake do dubine približno 2,5 cm (1 inč). Kuvanje se zatim nastavlja tako da se toplota širi po hrani.
3. Vreme kuvanja razlikuje se obzirom na vrstu hrane i njene karakteristike:
 - količina i gustoća,
 - sadržaj vode odnosno vlage,
 - početna temperatura (rashlađena hrana).Obzirom da se hrana u sredini skuva širenjem topote, kuvanje se nastavlja i nakon što ste hranu već izvadili iz rerne. Zato ostavite dovoljno vremena, koje je navedeno u receptima u ovoj knjižici, da hrana odstoji nakon kuvanja, jer ćete time obezbediti:
 - ravnomerno kuvanje hrane sve do srži,
 - jednaku temperaturu po celokupnom parčetu kog pripremate.

Proveravanje dali rerna deluje pravilno

1. Postavite šerpu vode na okretni pladanj.
2. Dugme za regulisanje jačine zračenja okrenite na najveći stepen.

- Dugmetom za regulisanje vremena odaberite vreme 4 - 5 minuta. Rerna mora pritom biti priključena na odgovarajuću dozu, a okretni pladanj mora biti na svom mestu. Ako ne izaberete maksimalnu jačinu delovanja, trajati će duže da voda provri.

Što uraditi ako niste sigurni ili nađete na problem

Ako se pojavi neki od niže navedenih kvarova, pokušajte ga ukloniti predloženim zahvatima.

Sledeće pojave su uobičajene:

- kondenzovana vлага u unutrašnjosti rerne,
- kruženje vazduha oko vrata rerne i u okolini kućišta,
- odsjaj svetala u okolini vrata i kućišta,
- para izlazi iz okoline vrata ili kroz otvore za zračenje.
- Kad okrenete dugme za regulisanje vremena, rerna se ne uključi;
Dali su vrata zatvorena?
- Hrana uopšte nije skuhana;
Dali ste pravilno regulisali vreme kuvanja?
Dali su vrata zatvorena?
Dali ste preopteretili električnu mrežu, pa je pregoreo osigurač, dali se je uključila naprava za prekid strujnog kruga?
- Hrana je prekuvana, ili premalo kuvana;
Dali ste odabrali pravilno vreme kuvanja?
Dali ste izabrali odgovarajuću jačinu zračenja?
- U unutrašnjosti rerne dolazi do iskrenja;
Dali koristite posuđe s metalnim ukrasima ili ivicama?
Dali ste u rerni ostavili viljušku ili neki drugi metalni predmet?
Dali je aluminijска folija tik uz stenu rerne?

NIVO JAČINE ZRAČENJA

Visoka (High)	100%
Srednje visoka (Medium High)	85%
Srednja (Medium)	66%
Srednje niska (Medium Low)	48%
Niska (Low)	17%
Odmrzavanje (Defrost)	40%

Brzi vodič za rukovanje

Ručno odmrzavanje hrane

Funkcija odmrzavanja Vam omogućuje odmrzavanje mesa, peradi i ribe.

Postavite smrznutu hranu na sredinu okretnog pladnja i zatvorite vrata.

1. Dugme za regulisanje jačine zračenja okrenite na "DEFROST" (odmrzavanje), između srednje (Medium) i srednje niskom (Medium Low) snagom zraka.
2. Dugmetom za regulisanje vremena odaberite odgovarajuće vreme odmrzavanja.

Kuvanje / podgrejavanje

U nastavku je opisan postupak, kako ćete skuvati ili zagrejati hranu. UVEK proverite regulaciju kuvanja prije no što ste otisli od upaljene peći.

Najpre smestite hranu na sredinu okretnog pladnja i zatvorite vrata.

1. Dugme za jačinu zračenja postavite na najjači stepen (High - maksimalna jačina 750 Watt).
2. Dugmetom za regulisanje vremena odaberite odgovarajuće trajanje kuvanja.
Rasveta u unutrašnjosti peći zasvetli i okretni pladanj se počne vrteti.
3. Okretanjem dugmeta za regulisanje snage možete menjati jačinu zraka u toku kuvanja.

Prekid kuvanja

1. Za privremen prekid kuvanja:
 - otvorite vrata i kuvanje se zaustavi, za nastavak zatvorite vrata.
2. Za potpuno zaustavljanje (opoziv) kuvanja, okrenite dugme za regulisanje vremena na 0.

Kuvarsko pomagalo	Prikladan za upotrebu	Napomena
Aluminijска folija	Oprez	Možete koristiti manje komade za zaštitu pojedinih delova hrane pred pregrevanjem. Ako je folije previše, ili ako je preblizu stenki, može doći do iskrenja.
Ploča za zapeći hranu	Da	Ne zagrevajavajte ih više od 8 minuta.
Porculan i glineno posuđe	Da	Obično je prikladno, ako nema metalnih ukrasa
Posude iz kartona i poliestera za jednokratnu upotrebu	Da	Neke vrste smrznute hrane su u takvoj ambalaži.
Ambalaža brzo pripremljene hrane - šalice iz stiropora. Papirnate kesice / časopis. Reciklovan papir i metalna ambalaža	Da Ne Ne	Prikladno za podgrejanje, no polistiren se prilikom preteranog zagrevanja rastopi. Može da se upali. Može da uzrokuje iskrenje.
Staklena ambalaža - vatrostalno posuđe. Fino stakleno posuđe i čaše. Staklenke	Da Da Da	Prikladno, ako nema metalnih ukrasa. Kod brzog zagrevanja, osetljivo staklo može puknuti. Skinite poklopac, prikladno samo za podgrejanje.
Metalno posuđe. Vrećice za zamrzivač s metalom Papirnati tanjiri i šolje, papirnate salvete, papirnati ubrusi. Reciklovan papir	Ne Ne Oprez Ne	Može uzrokovati iskrenje ili požar. Može uzrokovati iskrenje ili požar. Prikladno za kraće kuvanje, ili za zagrevanje. Upotrebljivo i za upijanje viška vlage. Može da uzrokuje iskrenje.
Plastične posudice	Da	Najprikladnije su posudice, otporne na temperaturu. Druga plastika može da se deformiše ili izgubi boju. NE UPOTREBLJAVAJTE MELAMIN.
Polivinil folija	Da	Upotrebljiva za zadržavanje vlage. Ne sme dodirivati hranu, pažljivo odstranite.
Kesice za zamrzivač	Oprez	Samo ako su prikladne i za vrenje ili za korištenje u rernama, ne smiju biti nepropusne, uvek ih probodite viljuškom.
Voštani ili impregniran papir	Da	Upotrebljiv za sprečavanje špricanja, ili za zadržavanje vlage.

Vodič za kuvanje

Mikrovalne rerne

Mikrovalna energija ulazi u unutrašnjost hrane, gdje je privlači i upija voda, šećer i masnoća. Mikro zrake uzrokuju da se molekule hrane gibaju veoma brzo. Ovakvo brzo lančano gibanje molekula uzrokuje trenje, a toplota, koja pritom nastaje, skuva hranu.

Kuvanje

Sudovi, prikladni za korištenje u mikrovalnoj rerni

Za što veću efikasnost sudovi moraju mikrovalnoj energiji omogućiti dostup do hrane. Metal, kao npr. nerđajući čelik, aluminij ili bakar, odbijaju mikro zrake dok kroz keramiku, staklo, porculan i plastiku, kao i kroz papir i drvo, one prolaze normalno. Zato hranu nikad ne kuvajte u metalnom sudu.

Hrana, prikladna za kuvanje u mikrovalnoj rerni

Za kuvanje u mikrovalnoj rerni prikladno je više vrsta hrane, uključivo s svežim ili zamrznutim povrćem, voćem, testeninama, rižom, žitaricama, mahunastim povrćem, ribama i mesom. Isto tako, u mikrovalnoj rerni možete kuvati soseve i prelive, supe, uobičajene pudinge, ukiseljenu hranu te kompote. Uopšte, mikrovalna rerna idealna je za pripremu svih vrsta hrane, koju inače spremate na štednjaku.

Pokrivanje u toku kuvanja

Važno je da hranu u toku kuvanja pokrijete, zato što voda, koja izlapi iz hrane delovanjem toplote, u obliku pare pomaže bržem kuvanju. Hranu možete pokriti na više načina, npr. keramičkim tanjirom, plastičnim poklopcem ili polivinil folijom, namenjenom korišćenju u mikrovalnoj rerni.

Vreme, potrebno da hrana nakon kuvanja odstoji

Nakon kuvanja važno je ostaviti hranu da neko vreme odstoji, jer se time temperatura ravnomerno rasporedi po čitavoj hrani.

Podgrejavanje

Mikrovalnom rernom možete hranu podgrejati u periodu, koje je bitno kraće nego kad bi je podgrejavali u običnoj rerni ili na štednjaku.

Raspoređivanje i pokrivanje hrane

Izbegavajte podgrejavanje veće parčadi, npr. mesa, jer može da se desi da se osuše ili prekuvaju, pre no što vrućina dopre do sredine. Podgrejavanje manje parčadi mnogo je efikasnije.

Nivo jačine zračenja i mešanje

Neke vrste hrane možete podgrejavati na maksimalnoj jačini 700 vati, dok je određenu drugu vrstu hrane potrebno podgrejavati na nižem nivou snage.

Uopšte, za podgrejavanje su preporučljive niže regulacije jačine, naročito ako je hrana osetljiva, ili je u većim komadima, odnosno ako se ugrije veoma brzo, npr. pite iz mlevenog mesa. Za što efikasnije podgrejavanje, hranu više puta promešajte, odnosno okrenite. Ako je moguće, promešajte je ponovno, pre no što je servirate. Posebnu pažnju posvetite podgrejavanju tečnosti, ili hrane za decu. Da bi sprecili da hrana prekipi, i time eventualne opekatine, pre zagrevanja, u toku i nakon zagrevanja, hranu, odnosno tečnost više puta promešajte. Nakon kuvanja, ostavite hranu da neko vreme ostane u rerni. Preporučujemo da u tečnost stavite plastičnu viljušku ili kašiku.

Pazite da hranu ne pregrijete previše i time je uništite. Uvek je bolje odabratи kraće vreme kuvanja, kojeg po potrebi možete produžiti.

Vreme kuvanja i vreme potrebno da hrana nakon kuvanja odstoji

Kad podgrejavate hranu prvi put, zapišite potrebno vreme, za kasniju referencu. Uvek proverite dali je podgrejana hrana vruća i u sredini.

Nakon podgrejavanja neka hrana neko vreme stoji da se temperatura ravnomerno raspodeli. Preporučujemo da hranu ostavite da stoji dve do četiri minute, osim ako proizvođač hrane ne preporučuje drugačije.

Posebnu pažnju posvetite zagrevanju tečnosti i hrane za decu – vidi bezbednosna uputstva.

Podgrejavanje tečnosti

Kad se rerna isključi, ostavite tečnost da stoji najmanje dvadeset sekundi da dođe do izjednačavanja temperature. Po potrebi promešajte tečnost i u toku podgrejavanja, a nakon podgrejavanja to uredite obavezno. Da bi sprecili da tečnost iskipi, i time eventualne opekatine, stavite u tekućinu plastičnu kašiku, te je mešajte pre početka zagrevanja, u toku, i nakon zagrevanja.

Podgrejavanje hrane za decu (bebe)

Hranu istresite na dubok keramički tanjur i pokrijte ga plastičnim poklopcem.

Nakon podgrejavanja hranu temeljito promešajte. Pre no što je ponudite detetu, neka stoji dva do tri minuta, zatim je ponovo promešajte i proverite temperaturu.

Mleko za decu

Mleko sipajte u sterilizovanu flašu. U toku podgrejavanja neka ne bude pokriveno. Nikad ne podgrejavajte mleko kad je na flašici duda, jer može u toku zagrejavanja da se rasprsne. Dobro protresite, ostavite da neko vreme stoji, i ponovno protresite tik pre korištenja.

Da bi sprecili opekomine, pre nego ponudite detetu mleko, obavezno proverite njegovu temperaturu.

Odmrzavanje hrane

Mikrovalna rerna izvrsno je pomagalo za odmrzavanje zamrznute hrane. Mikro zrake nežno odmrznu hranu u rekordno kratkom vremenu. Ovo je posebno dobrodošlo, ako ste dobili neočekivanu posetu. Zamrznutu perad pre kuvanja potrebno je temeljito odmrznuti. Odstranite metalne kopče i meso izvadite iz ambalaže da odmrznuta tečnost oteče. Zamrznutu hranu stavite u posudu bez poklopca. Na polovini odmrzavanja je okrenite, iscedite tečnost i odstranite iznutricu čim je to moguće. Povremeno proverite dali je površina hrane topla. Ako se manji i tanji delovi mesa počnu zagrevavati, možete ih zaštитiti manjim komadima aluminijске folije, koju u toku odmrzavanja omotate oko njih. Ako se spoljna površina peradi počne zagrevavati, prestanite s odmrzavanjem i dozvolite da pre nastavka odmrzavanja odstoji barem 20 minuta.

SAVET: Parčad hrane s ravnom površinom odmrzne se brže od debele parčadi, i za manju parčad je vreme, potrebno za odmrzavanje, kraće nego za veće komade. Ovo treba uzeti u obzir prilikom određivanja vremena za odmrzavanje.

Čišćenje mikrovalne rerne

Da bi sprečili taloženje masnoće i ostataka hrane, redovito čistite sledeće delove svoje mikrovalne rerne:

- unutrašnju i spoljnu površinu,
- vrata i zaptivače vrata,
- okretni pladanj i ležajni obruč.

Uvek proverite da li su zaptivači čisti, te da li se vrata dobro zatvaraju.

1. Spoljašnje površine očistite mekom krpom i toplom vodom, s malo sredstva za čišćenje.
2. Uklonite eventualne kapljice masnoće ili madeže na unutrašnjoj površini te na ležajnom obruču, krpom namočenom u blagu rastopinu deterdženta, isperite i osušite.
3. Da bi omešali stvrdnute ostatke hrane i uklonili neprijatan vonj, postavite šolju razređenog limunovog soka na okretni pladanj, i desetak minuta zagrejavajte rernu na maksimalnoj jačini.
4. Stakleni okretni pladanj možete da perete i u mašini za pranje sudova; operite ga po potrebi.

UPOZORENJE!

Ne prolivajte vodu po otvorima za zračenje, nikad ne koristite gruba sredstva i pomagala za čišćenje ili hemijske razređivače. Naročitu pažnju posvetite čišćenju zaptivača na vratima; sprečite da se na njima ne nakupi prljavština, koja bi mogla sprečavati pravilno zatvaranje vrata.

NIJE ZA KOMERCIALNU UPOTREBU!

Za dodatne preporuke za pečenje sa mikrotalasima naći će te u korisnim savetima na internet strani:

<http://microwave.gorenje.com>

MNOGO UŽITAKA U KORIŠĆENJU VAŠE MIKROVALNE RERNE ŽELI VAM

gorenje

Пред употреба внимателно прочитајте ги упатствата и грижливо чувајте ги!

Основни технички карактеристики

Потрошувачка на енергија:	230V ~ 50Hz, 1300W
Излезна моќ:	800W
Работна фреквенција:	2450 MHz
Надворешни димензии:	452mm (Д) x 360mm (Ш) x 262 mm (В)
Внатрешни димензии (комора):	315mm (Д) x 329mm (Ш) x 210 mm (В)
Капацитет на печката:	20 литри
Начин на готвење:	Систем на вртлива подлога (Ø245mm)
Маса на празна печка:	12 kg

Овој апарат е означен според европскиот пропис 2002/96/EZ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко широк Европа.

Совети пред да повикате сервисер

1. Ако печката воопшто не работи, ако екранот е празен, т.е. го снема натписот од екранот:
 - а) проверете дали печката е соодветно приклучена. Ако не е, извадете го приклучокот од штекерот, почекајте десет секунди и повторно цврсто приклучете го во штекерот.
 - б) Проверете да не прегорел електричниот осигурувач, т.е. главниот безбедносен прекинувач (FIT) да не го прекинал електричниот тек. Ако тоа не е причина за проблемот, пробајте на истиот штекер да приклучите друг апарат.
2. Ако микробрановата печка не работи:
 - а) Проверете да не е програмирано времето на работење.
 - б) Проверете дали е вратата цврсто затворена и дали е активирано безбедносното затворање. Ако не е, печката нема да започне со емитирање на микробранова енергија.

АКО СО ГОРНИТЕ МЕРКИ НЕ Е ОТСТРАНЕТ ПРОБЛЕМОТ, ПОВИКАЈТЕ ГО НАЈБЛИСКИОТ ОВЛАСТЕН СЕРВИСЕР

Пречки со радиосигнали

Работењето на микробрановата пекка може да предизика пречки на вашиот радио, телевизиски или друг сличен приемник. Ако дојде до пречки, може да ги ублажите или да ги отстраните со следните мерки:

- а) Исчистете ја површината на вратата и површините на пекката каде се затвора
- б) Поставете го радио, односно телевизискиот приемник што подалеку од микробрановата пекка.
- ц) За радио, односно телевизискиот приемник употребете соодветно наместена антена, која ќе овозможи што посилен прием на сигналот.

Поставување

1. Отстранете ја целата амбалажа од внатрешноста на пекката и на вратата.
2. Кога ќе ја отстраните амбалажата, проверете да не дошло до видливи оштетувања на пекката, пред се:
 - изместена врата,
 - оштетена врата,
 - вдлабнатини или дупки на стакленниот прозорец на вратата или на екранот,
 - вдлабнатини во внатрешноста (комората) на пекката.Ако забележите некое од наведените оштетувања, **НЕ** употребувајте ја пекката.
3. Микробрановата пекка тежи 12 kg; поставете ја на водорамна подлога што е доволно цврста да ја издржи нејзината тежина.
4. Този уред не е предназначен за ползване от хора (вклучително деца) с намалени физически усещания или умствени недъзи или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговаряющо за тяхната безопасност ице относно начина на използване на уреда.
Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
5. НЕ ставајте ништо на пекката.
6. Поставете ја пекката најмалку осум сантиметри подалеку од страните и десет сантиметри од задниот сид, за да обезбедите доволна вентилација.
7. Не отстранувајте ја погонската греда на вртливата подлога.
8. Како и за секој друг апарат, важи дека децата може да ја користат исклучиво под внимателен надзор.

ВНИМАНИЕ – Овој апарат треба да се заземји.

Штекерот на кој е приклучена пекката мора да биде лесно дофатлив. За работа на пекката и е потребно најмалку 1,1 KVA.

При мештање на печката препорачуваме да се посоветувате со сервисер.
ВНИМАНИЕ: печката има внатрешна заштита во форма на осигурувач 250V, 8A.

ВАЖНО – во случај на замена на приклучокот или кабелот.

Жиците во приклучниот кабел се обоени во согласност со следните ознаки:

Зелено-жолта:	заземјување
Сина:	неутрална
Кафеава:	живи фаза

Бидејќи боите на жиците на приклучниот кабел на апаратот можеби не одговараат сосема на ознаките на приклучокот, почитувајте го следното:
Жицата што е обоена зелено-жолто приклучете ја на терминалот на приклучокот означен со буквата **E** или симболот за заземјување \perp , т.е. терминалот обоеан во зелено или зелено-жолто.

Сината жица приклучете ја на терминалот означен со буквата **N** или со црна боја.

Кафеавата жица приклучете ја на терминал означен со буквата **L** или со црвена боја.

Важни упатства

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ- За да го намалите ризикот од изгореници, електричен удар, пожар, телесни повреди или големо количество на микробранова енергија:

1. Пред употреба на микробрановата печка прочитајте ги сите упатства.
2. Некои производи, на пример цели јајца или затворена амбалажа (затворени тегли или шишенца за детска храна со цуцла) можат да пукнат, затоа не загревајте ги во микробранова печка. Другите детали побарајте ги во прирачникот за готвење.
3. Микробрановата печка користете ја само за предвидени намени, во согласност со описите и упатствата во овој прирачник.
4. Како и кај секој друг апарат, потребен е строг надзор кога ја употребуваат деца.
5. Не употребувајте ја микробрановата печка ако не работи правилно, ако е оштетена или ако ви паднала од рацете.
6. За да се намали ризикот од пожар во внатрешноста на печката:
 - а) Внимавајте да не ја преварувате храната. Ако во печката се присутни запални материјали за полесно готвење, на пример хартија или пластика, внимателно следете го процесот на печене.
 - б) Пред да ставите ќесе во печката, отстранете ги затворачите од жица.
 - ц) Ако се запали внатрешноста на печката, оставете ја вратата затворена, исклучете ја печката од штекер или прекинете ја електричната струја со помош на главниот прекинувач.

Безбедносни упатства за општа употреба

Во продолжение наведуваме неколку општи правила што, како и за сите апарати, треба да се почитуваат за да обезбедат најдобро работење на печката.

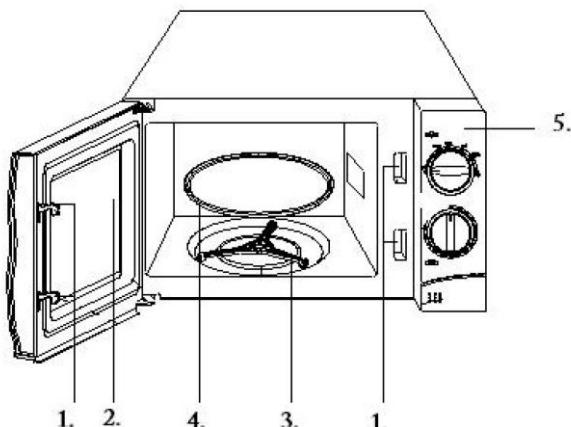
1. Кога ја употребувате печката, стаклената подлога, раката на моторот, склопката, како и лежиштето-обрач треба да бидат секогаш наместени.
2. Печката употребувајте ја само за подготовкa на храна, а никогаш за, на пример, сушење облека, хартија или други непрехранбени производи или за стерилизација.
3. Не активирајте ја печката кога е празна бидејќи со тоа можете да ја оштетите.
4. Во внатрешноста на печката не чувајте ништо, а особено не списанија, книги за готвење и сл.
5. Не користете ја печката за зимница, т.е. за конзервирање храна бидејќи микробрановите печки не го овозможуваат тоа. Несоодветно конзервираната храна може да се расипе, а нејзиното консумирање е опасно.
6. Не варете јајца со лушпа бидејќи може да пукнат. Може да се случи при варење да пукне и излупено јајце. Секогаш гответе ги покриени, а по завршувањето почекајте минута пред да го отстраните капакот.
7. Не гответе храна обвиткана со мембрана, како жолчки, компир, пилешки џигер и сл. доколку претходно не ја продупчите обвивката на повеќе места со вильушка.
8. Не ставајте ништо во отворите на надворешното кукиште.
9. Никогаш не отстранувајте поединечни делови од печката, н.пр. нозе, спојки и сл.
10. Не гответе храна директно врз стаклената подлога. Храната се става во/на соодветен сад.

ВАЖНО - КУЈНСКИ ПОМАГАЛА ШТО НЕ СМЕАТ ДА СЕ УПОТРЕБУВААТ ВО МИКРОБРАНОВА ПЕЧКА

- Не употребувајте метални садови или лонци со метални дршки.
- Не употребувајте ништо со метален раб или украс.
- Не употребувајте затворачи за пластични ќесиња од жица, прекриени со хартија.
- Не употребувајте садови од меламин, тој содржи материјал што ја апсорбира микробрановата -енергија. Поради тоа храната може да пукне или да загори, а времето на готвење ќе биде подолго.
- Не употребувајте садови и шишиња со тенко грло бидејќи при загревањето во микробранова печка може да пукнат.
- Не употребувајте обични термометри за месо или за слатки, постојат специјални термометри за микробранова печка што може да ги користите.

11. Помагалата за микробранова печка користете ги со почитување на упатствата од нивните производители.
12. Не обидувајте се да пржите храна во микробранова печка.
13. Не заборавете дека микробрановата печка ја загрева само течноста во садот или во чашата, а не и садот. Затоа и во случај кога капакот или садот не се жешки на допир, храната, т.е. течноста ќе ослободува пареа или ќе врие кога ќе ја извадите од печката, исто како и при нормално готвење.
14. Секогаш сами проверете ја температурата на подготвената храна, а особено ако загревате или гответе храна и пијалак за децата.
Препорачуваме никогаш да не консумирате храна или течност непосредно по нејзиното вадење од печката, туку да почекате неколку минути и да промешате за да се распредели рамномерно топлината.
15. Откако храната е подготвена и печката исклучена и ако содржи мешавина од масти и вода, на пример бујон за супа, нека остане во печката уште 30–60 секунди пред да ја извадите надвор. Со тоа овозможувате мешавината да се сталожи, а истовремено спречувате вриење, создавање меурчиња кога во неа ќе ставите лажица или коцка.
16. Кога подготвувате храна или пијалак, секогаш доследно почитувајте ги упатствата во книгата за готвење, т.е. во прирачникот и не заборавајте дека некои видови храна, на пр. божиќен пудинг, мармелад и пита со мелено месо, се загреваат многу брзо. Храната со висок процент на масти или шеќер не загревајте ја и не гответе ја во пластични садови.
17. Помагалата за готвење што ги употребувате може да се загреат заради топлината што ја испушта храната во нив. Тоа важи особено ако врз садот или раката е ставена пластична фолија. Затоа можеби ќе ви требаат кујнски ракавици.

Приказ на основните составни делови



1 - Безбедносен систем за затворање на вратата.

2 - Прозорец

3 - Лежиште-обрач

4 - Стаклена подлога – послужавник

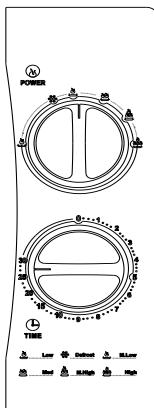
5 - Управувачка плоча

Помагала

1. dodatok (kva~ilo): postaveno na osovinata na motorot na dnoto na rernata.
Namena: ja vrti podvì` nata plo~a.
2. Obra~ot za le`i{te: postavete go na sredina na dolnata strana (dno) na rernata.
Namena: ja dr`i podvì` nata plo~a.
3. Podvì` na plo~a: postavete ja na obra~ot za le`i{te, taka da na sredinata navлезе на dodatokot (kva~ilo).
Namena: podvì` nata plo~a е основна повр{ина за готвее, односно за приготвување на храна. Можете едноставно да ја извадите и измиете.

VA@NO: Не ја користете рерната ако обра~от за le`i{te и podvì` nata plo~a не се на своето место!

Надзорна плоча



1. Коп~е за regulirawe na vreme (0-30 minuti)
2. Коп~е за regulirawe na ja~ina (stepeni)

Како работи микробрановата печка

Mikrobranovite se visoko-frekventni elektromagneti branovi; energijata koja ja proizveduvaat ovozmo` uva zagrevawe odnosno gotvewe na hranata bez promena na nejziniot oblik i boja. Vo mikrobranovata rerna mo`ete da odmrznuvate, brzo podgrevate ili gotvite hrana.

Принцип на работење

1. Koga hranata se vrti na podvi` nata plo~a, zracite koi gi emitiva elektromagnetot (magnetron) ramnomerno se rasporedujuvat; taka da hranata e ramnomerno zgotvena.
2. Hranata gi prima zracite do dlabocina pribli` no 2,5sm (1in~). Gotveweto ponatamu prodoluva tak a {to toplinata se {iri po hranata.
3. Vremeto na gotvewe se razlikuva vo zavisnost od tipot na hranata i nejzinite karakteristiki:
 - koli~ina i gustina
 - sодржина na voda odnosno vlaga
 - po~etna temperatura (razladena hrana).So ogled na toa deka hranata vo sredina se gotvi so {irewe na toplina, procesot prodoluva i odkako hranata e izvadena od rerna. Zatoa ostavete dovolno vreme, koe e navedeno vo receptite vo ovaa knigi~ka, hranata da odstoi po gotveweto, zatoa {to taka }e obezbedite:
 - ramnomerno gotvewe na hranata se do sr`ta,
 - ednakva temperatura niz celoto par~e koe se podgotvuva.

Проверка дали печката работи правилно

1. postavete sad so voda na podvì nata plo~a.
2. kop~eto za regulirawe na ja~inata na zra~ewe zavrte go na najvisokot stepen.
3. so kop~eto za regulirawe na vremeto odberete vreme 4-5 minuti. Pe~kata mora da bide priklu~ena vo struja, a podvì nata plo~a da e na mesto. Ako ne ja odberete maksimalnata ja~ina, }e bide potrebno pove}e vreme za vodata da zovrie.

Што да правите ако не сте сигурни или наидете на проблем

Ako se pojavi nekoj od dolenavedenite problemi, probajte da go otstranite na predlo`enite na~ini.

Slednite pojavi se voobi~aeni:

- kondenzirana vлага vo vnatré{nosta na rernata,
- kru` ewe na vozduh okolu vratata na rernata i okolu ku}j{teto,
- odsjaj na svetlina vo okolinata na vratata i ku}j{teto.
- pareta izleguva od okolinata na vratata ili od otvorite za zra~ewe.
- Koga }e go svrtite kop~eto za regulirawe na vremeto, pe~kata ne se uklu~uva; Dali vratata e zatvorena?
- Hranata voop{to ne e zgotvena;
Dali pravilno go reguliravte vremeto na gotvewe?
Dali vratata e zatvorena?
Dali ne ste ja preopteretile elektri~nata mre`a, pa pregorel nekoj osiguruva~,
dali se vklu~ila napravata za prekin na strujnoto kolo?
- Hranata e prevarena ili nedovolno varena;
Dali ste go odbrale pravilno vremeto na prigotuvawate?
Dali ste ja odbrale soodvetnata ja~ina na zra~ewe?
- Vo vnatré{nosta na rernata se pojavuvaat iskri;
Dali koristite sadovi so metalni ukrasi ili ivici?
Dali vo rernata ste ostavile vilu{ka ili nekoj drug metalen predmet?
Dali aluminiumskata folija e prilepena za yidot na rernata?

НИВО НА ЈАЧИНATA НА ЗРАЧЕЊЕ

Visoka (High)	100%
Sredno visoka (Medium High)	85%
Sredna (Medium)	66%
Sredna niska (Medium low)	48%
Niska (Low)	17%
Odmrznuvawe (Defrost)	40%

Брз водич за ракување

Рачно одмрзување на храна

Funkcijata odmrznuvawe Vi ovozmo` uva odmrznuvawe na meso, piliwa i riba. Postavete ja snrznatata hrana na sredinata na podvì nata plotna i zatvorete ja vratata.

1. Kop~eto za regulirawe na ja~inata na zra~ewe svrtete go na “defrost” (odmrznuvawe), pome|u sredno (medium) i sredno niska (medium low) ja~ina na zracite.
2. So kop~eto za regulipawe na vreme odberete go soodvetnoto vreme za odmrznuvawe.

Готовенje/подгревање

Vo prodoł'enie e opi{ana postapkata, kako da zgotvite ili zagreete hrana.

SEKOГA[proverete ja reguliranata temperatura pred da se trgnete do zapalenata pe~ka. Najprvin smestete ja hranata na sredinata na podvì nata plo~a i zatvorete ja vratata.

1. Kop~eto za ja~inana na zra~ewe postavete go na najvisokiot stepen (High-maksimalna ja~ina 700 Watt.)
2. So kop~eto za regulirawe na vreme odberete go sakanoto vreme na traewe na gotveweto. Osvetluvaweto vo vnatret{nosta na rernata }e po~ne da sveti i podvì nata plo~a da se vrти.
3. So vrtewe na kop~eto za regulirawe na ja~inata mo`ete da ja menuvate ja~inata na zracite vo tekot na gotveweto.

Прекинување на готовњето

- Za privremeno prekiuvawewe so gotveweto:
 - otvorete ja vratata i gotveweto se prekinuva, za prodoł' uvawe, zatvorete ja vratata.
- Za celosno prekinuuvawewe na gotveweto, svrtete go kop~eto za regulirawewe na vremeto na 0.

Pomagala za gotvewe	Soodvetno za upotreba	Napomena
Aluminiumska folija	Vnimatelno	Mo`e da koristite pomali par~iwa za za{titia na poedine~ni delovi od hranata protiv pregrevawewe. Dokolku folijata e premnogu ili ako e preblisku do stranite mo`e da dojde do pojava na iskri.
Plo~a za zapekuvawewe na hranata	Da	Ne zagrevajte gi pove}e od 8 minuti.
Porcelan i glineni sadovi	Da	Mo`e da se koristi dokolku nema metalni ukrasi
Sadovi od karton i poliester za ednokratna upotreba	Da	Nekoi vidovi na zamrznata hrana se vo takva ambala`a.
Ambala`a od brzopripremenata hrana--a{i od stiropor, Hartieni kesi./vesnici Reciklirana hartija i metalna ambala`a	Da Ne Ne	Soodvetno za podgrevawewe, no polistirenot pri preterano zagrevawewe mo`e da se rastopi. Mo`e da se zapali. Mo`e da predizvika iskri.
Staklena ambala`a-ognootporni sadovi. Fini stakleni sadovi i ~a{i Staklenici	Da Da Da	Soodvetno, dokolku nema metalni ukrasi. Kaj brzo zagrevawewe osetlivoto staklo mo`e da pukne. Trgnete go kapakot, soodvetno samo za zagrevawewe.
Metalni sadovi Kesi~ki za zamrzuva~ so metal Hartieni sadovi i ~a{i, hartieni salfeti, hartieni brisa~i. Reciklirana hartija	Ne Ne Vnimatelno Ne	Mo`e da predizvika iskri ili po`ar. Mo`e da predizvika iskri ili po`ar. Soodvetno za kratko prigotuvawewe ili za zagrevawewe. Upotreblivo i za vpivawewe na vi{kokot na vлага. Mo`e da predizvika iskri
Plasti~ni sadovi	Da	Najsoodvetni se sadovite otporni na temperatura. Druga plastika mo`e da se deformira ili da ja zagubi bojata. NE UPOTREBUJAJTE MELAMIN.
Polivinil folija	Da	Upotrebliva ili nameneta za zadr`uvawe na vlagu. Nesmee da ja dopira hranata, vnimatelno odstranete ja.
Kesi~ki za zamrzuva~	Vnimatelno	Samo dokolku se prikladni i za vriewe i koristewe vo rerna, ne smeat da bidat nepropustlivi, sekoga{ probodete gi so vilu{ka.
Voso~na ili impregnirana hartija	Da	Upotrebliva za spre~uvawe na prskawe ili zadr`uvawe na vlagu.

Водич за готвење

Микробранова печка

Mikrobranovata energija vleguva vo vnatrenosta na hranata, kade {to privlekuva i vpiva voda, {e}er i masnotii. Mikro zracite predizvikuvaat mnogu brzo dvi`ewe na molekulite na hranata. Vakvoto brzo lan~ano dvi`ewe na molekulite predizvikuva triewe, a toplinata koja pritoa se sozdava ja gotvi hranata.

Готвење

Sadovi soodvetni za koristewe vo mikrobranova pe~ka.

Za {to pogolema efikasnost, sadovite moraat na mikrobranovata energija da i ovozmo`at dostapnost do hranata. Metalot, kako na pr. n”rlosuva~kiot ~elik, aluminiumot ili bakarot, gi odbivaat mikro zracite dodeka niz keramika, staklo, porcelan i plastika kako i niz hartija i drvo, pominuvaat normalno. Zatoa hranata nikoga{ ne ja gotvete vo metalen sad.

Храна соодветна за готвење во микробранова печка

Pove}e vidovi hrana mo`e da se prigotvuva vo mikrobranovata pe~ka, vklu~uvaj)j i sve`o ili zamrznato ovo}je, zelen~uk, testenini, oriz, `itarici, me{unkast zelen~uk, riba i meso. Isto taka vo mikrobranovata pe~ka mo`ete da spremate sosovi i prelivи, supi, voobi~aeni pudinzi, zakiseluvawe na hrana i kompoti.

Mikrobranovata pe~ka e idealna za prigotuvawane na site vidovi hrana koja inaku se prigotvuva na {poret.

Покривање во текот на готвењето

Va`no e hranata vo tekot na gotveweto da ja pokriete, zatoa {to isparuvaweto na vodata od hranata pod dejstvo na toplinata pomaga за nejzino pobrz prigotuvawane. Hranata mo`ete da ja pokriete na pove}e na~ini, na pr. kerami~ki tawir, plasti~en kapak ili polivinil folija, nameneta za koristewe vo mikrobranova pe~ka.

Време кое е неопходно хранатадо одстои по готвењето

Po gotveweto va`no e hranata da se ostavi nekoe vreme da odstoi, zatoa {to taka temperaturata ramnomerno }e se rasporedi po celata hrana.

Загревање

Mikrobranovata pe~ka mo`e hranata da ja zagree za period koj e zna~ajno pokratok od zagrevaweto vo obi~na pe~ka ili ringla.

Распоредување и покривање на храната

Izbegnuvajte zagrevawewe na pogolemi par~iwa, na pr. meso, zatoa {to mo`e da se slu~i da se isu{i ili prevari, pred toplinata da dopre do sredinata. Zgrevaweto na mali par~iwa e mnogu poefikasno.

Ниво на јачина на зрачење и мешање на храната

Nekoi vidovi na hrana mo`ete da gi zgraveate na maksimalna ja~ina od 700 vati, dodeka za odreden, drug vid na hrana potrebno e zagrevawewe na ponisko nivo na ja~ina. Voop{to, za zagrevawewe se prepore~uvaat pomala ja~ina, posebno dokolku hranata e osetliva ili e na pogolemi par~iwa, odnosno ako se zgreva mnogu brzo, na pr. pita so meleno meso. Za {to poefikasno podgrevawewe hranata prome{ajte ja pove}e pati, odnosno prevrte. Ako e vozmo`no, povtorno prome{ajte ja pred da ja servirate. Posebno внимание posvetete na zagrevawewe na te~nosti ili hrana za deca. Za da ne dojde do pretekuwawe na hranata, a so toa i do eventualni izgorenici, pred zagrevaweto vo tekot i po zagrevaweto, hranata odnosno te~nosta prome{ajte ja pove}e pati. Po gotveweto ostavete ja hranata nekoe vreme vo pe~kata da odstoi. Prepore~uvame vo te~nosta da stavite plasti~na vilu{ka ili la~ica.

Vnimavajte hranata da ne ja pregreeete i so toa da ja uni{titie. Sekoga{ e podobro da izberete pokratko vreme na gotvewe koe po potreba mo`e da go prodol`ite.

Време потребно за приготвување на храната и време потребни храната да одстои по нјезиното подготвување

Koga ja zgraveate hranata prv pat, zapise{ete go potrebnoto vreme, kako referenca. Sekoga{ proverete dali podgreenata hrana e topla i vo sredinata. Po zagrevaweto na nekoja hrana potrebno e da odstoi nekoe vreme za da temperaturata se rasporedi ramnomerno. Prepore~uvame hranata da ja ostavite da stoi 2-4 minuti, osven dokolku proizvoditelot na hrana ne prepore~uva poinaku.

Posebno внимание posvetete na zagrevawewe na te~nosti i hrana za deca-poglednete gi bezbednosnite upatstva.

Загревање на течности

Koga }e se isklu~i rernata, ostavete ja te~nosta da stoi najmalku 20 sekundi za da dojde do izedna~uvawe na temperaturata. Po potreba prome{ajte ja te~nosta i vo tekot na zagrevaweto, a po zagrevaweto napravete go toa zadol`itelno. Za da se spre~i pretekuwawe na te~nosta, a so toa i eventualni izgorenici, stavete vo te~nosta plasti~na la~ica i me{ajte pred po~etokot na zagrevaweto, vo tekot i po zagrevaweto.

Загревање на храна за деца (бебиња)

Hranata isipete ja vo dlabok kerami~ki tanir i pokrijte go so plasti~en kapak. Po zagrevaweto na hranata temelno prome{ajte. Pred da mu ja ponudite na deteto neka odstoi 2-3 минuti, потоа повтorno prome{ajte i proverete ja temperaturata.

Млеко за деца

Mlekoto isipete go vo sterilizirano {i{e. Vo tekot na zagrevaweto da ne bide pokrieno. Nikoga{ ne zagrevajte mleko koga na {i{enceto ima cucla, zatoa {to mo`e vo tekot na zagrevaweto da se rasprsne. Dobro protresete, ostavete nekoe vreme da stoi i povtorno protresete neposredno pred koristeweto.

Za da se spre~at izgorenici, pred da mu ponudite mleko na deteto, zadol`itelno proverete ja negovata temperatura.

Одмрзување на храна

Mikrobranovata pe~ka e odli~no pomagalo за одмрзнуваве на замрznата hrana. Mikro zracite ne`no ja odmrznuvaat hranata za rekordno kratako vreme. Ova e posebno dobrodojdeno dokolku imate neo~ekuvate poseta. Zamrznatite ptici pred gopveweto potrebno e temelno da se odmrznati. Mesoto izvadete go od ambala~ata za odmrznatata te~nost da iste~e. Zamrznatata hrana stavete ja vo sad bez kapak. Na polovina odmrznuvаве zavrtete ja, izcedete ja te~nosta i odstranete gi vnatre{nosti {tom e toa vozmo`no. Povremeno proverete dali povr{inata na hranata e topla. Dokolku pomalite i potenki delovi na mesoto po~nuvaat da se zagrevaat, mo`ete da gi za{titite so mali par~iwa aluminiumska folija koja vo tekot na odmrznuvавето }e ja zamotate okolu niv. Ako nadvore{ната povr{ina na pticata po~ne da se zagрева, престанете со одмрзнувавето и пред да продол`ите со одмрзнуваве, нека одстои barem 20 минути.

SOVET: Par~iwata na hrana so ramna povr{ina se odmrznuvaat pobrzo od debelite par~iwa, i za pomali par~iwa vremeto potrebno за одмрзнуваве е пократко одколку за поголемите. Ова треба да се има во предвид при одредуваве на времето за одмрзнуваве.

Чишчење на микробрановата печка

Za da go spre~ite talo`eweto na masnotiite i ostatocite od hranata, redovno ~istete gi slednite delovi na mikrobranovata pe~ka:

- vnatrenata i nadvore{nata povr{ina,
- vratata i zatvara~ite na vratata,
- podv{ nata plo~a i obra~ot za le`i{te.

Sekoga{ proverete dali zatvara~ite na vratata se ~isti kako i dali vratata se zatvara dobro.

1. Nadvore{nata povr{ina iz~istete ja so meka krpa i topla voda, so malku sredstvo za ~istewe.
2. Odstranete gi eventualnite kapki masnotii ili fleki na vnatrenata povr{ina i na obra~ot za le`i{te, so krpa natopena vo blag rastvor na detergent, izmijite i isu{ete.
3. Za da gi omeknete vtvrdene ostateci od hrana i go odstranite neprijatniot miris, postavete ~a{a so rastvoren sok od limon na podv{ nata plo~a i desetina minuti zagrevajte ja rernata na maksimalna ja~ina.
4. Staklenata podv{ na plo~a mo`ete da ja miete i vo ma{ina za miewe sadovi; izmijite ja po potreba.

VNIMANIE!

Ne isturajte voda na otvorite za zra~ewe, nikoga{ ne koristete grubi sredstva i pomagala za ~istewe ili hemiski razreduvaji. Posebno vnimanie posvetete na ~isteweto na zatvara~ite na vratata; spre~ete da se nasobere ne~istotija na niv koja bi mo`ela da go spre~i nejzinoto pravilno zatvarawe.

Не е за комерцијална употреба!

Корисни совети како и дополнителни упатства за печење со микробранови можете да најдете на нашата web страна:

<http://microwave.gorenje.com>

ГОЛЕМО УЖИВАЊЕ ПРИ КОРИСТЕЊЕТО НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА ВИ ПОСАКУВА

gorenje

Before operating this oven, please read these instructions completely.

SPECIFICATIONS

Power consumption:	230 V ~ 50 Hz, 1300W
Output:	800W
Operating Frequency:	2450 MHz
Outside Dimensions:	452 mm (L) x 360 mm (W) x 262 mm (H)
Oven Cavity Dimensions:	315 mm (L) x 329 mm (W) x 210 mm (H)
Oven Capacity:	20 litres
Cooking Uniformity:	Turtable system (ø245 mm)
Uncrated Weight:	Approx. 12 kg

**This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC
on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).**

**This guideline is the frame of a European-wide validity of return and
recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.**

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

1. If the oven will not perform at all, the display does not appear or the display disappeared:
 - a) Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it in again securely.
 - b) Check the premises for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
2. If the microwave power will not function:
 - a) Check to see whether the timer is set.
 - b) Check to make sure that the door is securely closed to engage the safety interlocks. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.

**IF NONE OF THE ABOVE RECTIFY THE SITUATION, THEN CONTACT THE
NEAREST AUTHORIZED SERVICE AGENT.**

RADIO INTERFERENCE

Microwave oven may cause interference to your radio, TV, or similar equipment. When interference occurs, it may be eliminated or reduced by the following procedures.

- a) Clean the door and sealing surface of the oven.
- b) Place the radio, TV, etc. as far away from your microwave oven as possible.
- c) Use a properly installed antenna for your radio, TV, etc. to get a strong signal reception.

INSTALLATION

1. Make sure all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. Inspect the oven after unpacking for any visual damage such as:
 - Misaligned Door
 - Damaged Door
 - Dents or Holes in Door Window and Screen
 - Dents in Cavity
 - If any of the above are visible, DO NOT use the oven.
3. This Microwave Oven weighs 12 kg and must be placed on a horizontal surface strong enough to support this weight.
4. The oven must be placed away from high temperature and steam.
5. DO NOT place anything on top of the oven.
6. Keep the oven at least 8 cm away from both sidewalls and 10 cm away from rear wall to ensure the correct ventilation.
7. DO NOT remove the turn-table drive shaft.
8. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The plug socket should be within easy reach of the power cord

This oven requires 1.1 KVA for its input, consultation with service engineer is suggested when installing the oven.

CAUTION: This oven is protected internally by a 250V 8 Amp Fuse.

IMPORTANT - The wires in this mains lead are colored in accordance with the following code:

Green-and-yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live

As the colors of the wires in the mains leads of the appliance may not correspond with the colored markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is colored green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter **E** or by the earth symbol colored green of green-and-yellow.

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.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

WARNING-To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using microwave oven.
2. Some products such as whole eggs and sealed containers - (for example, closed glass jars and sealed baby bottles with teat) - may explode and should not be heated in microwave oven, Refer to cookbook for more details.
3. Use this microwave oven only for its intended use as described in this manual.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Do not operate this microwave oven, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
6. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a) Do not overcook food. Carefully attend microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - b) Remove wire twist-ties from bags before placing bag in oven.
 - c) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn the oven off at the wall switch, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR GENERAL USE

Listed below are, as with all appliances, certain rules to follow and safeguards to assure top performance from this oven:

1. Always have the glass tray, roller arms, coupling and roller track in place when operating the oven.
2. Do not use the oven for any reason other than food preparation, such as for drying clothes, paper, or any other non-food items, or for sterilizing purposes.
3. Do not operate the oven when empty. This could damage the oven.
4. Do not use the oven cavity for any type of storage, such as papers, cookbooks, etc.
5. Do not use the oven for home canning. Microwave ovens are not designed to permit proper canning.
Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
6. Do not cook eggs in the shell, as they will burst.
Occasionally a poached egg may burst during cooking. Be sure to cook covered and let stand one minute after cooking before removing the cover.
7. Do not cook any food surrounded by a membrane, such as egg yolks, potatoes, chicken livers, etc without first being pierced several times with a fork.
8. Do not insert any object into the openings on the outer case.
9. Do not at any time remove parts from the oven such as the feet, coupling, screws, etc.
10. Do not cook food directly on the glass tray. Place food in/on proper cooking utensil before placing in the oven.

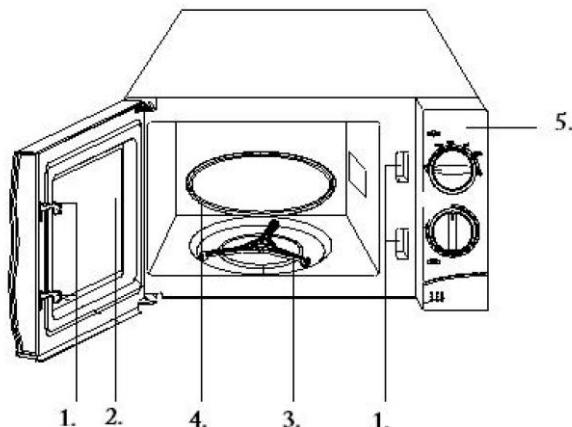
IMPORTANT - COOKWARE NOT TO USE IN YOUR MICROWAVE OVEN

- Do not use metal pans or dishes with metal handles.
- Do not use anything with metal trim.
- Do not use paper covered wire twist-ties on plastic bags.
- Do not use melamine dishes as they contain a material which will absorb microwave energy. This may cause the dishes to crack or char and will slow down the cooking speed.
- Do not use Centura Tableware. The glaze is not suitable for microwave use. Corelle Living ware closed handle cups should not be used.
- Do not cook in a container with a restricted opening, such as a pop bottle or salad oil bottle, as they may explode if heated in a microwave oven.
- Do not use conventional meat or candy thermometers. There are the thermometers available specifically for microwave cooking. These may be used.

11. Microwave utensils should be used only in accordance with manufacturer's instructions.
12. Do not attempt to deep-fry foods in this oven.
13. Please remember that a microwave oven only heats the liquid in a container rather than the container itself. Therefore, even though the lid of a container is

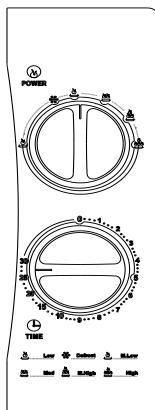
- not hot to the touch when removed from the oven, please remember that the food/liquid inside will be releasing the same amount of steam and/or spitting when the lid is removed as in conventional cooking.
14. Always test the temperature of cooked food yourself especially if you are heating or cooking food/liquid for babies. It is advisable never to consume food/liquid straight from the oven but allow it to stand for a few minutes and stir food/liquid to distribute heat evenly.
 15. Food containing a mixture of fat and water, e.g. stock, should stand for 30-60 seconds in the oven after it has been turned off. This is to allow the mixture to settle and to prevent bubbling when a spoon is placed in the food/liquid or a stock cube is added.
 16. When preparing/cooking food/liquid and remember that there are certain foods, e.g. Christmas puddings, jam and mincemeat, which heat up very quickly.
When heating or cooking foods with a high fat or sugar content do not use plastic containers.
 17. Cooking utensil may become hot because of heat transferred from the heated food. This is especially true if plastic wrap has been covering the top and handles of the utensil. Potholders may be needed to handle the utensil.

CONTROL PANEL



- 1 - Door Safety lock system
- 2 - Oven window
- 3 - Roller Ring
- 4 - Glass Tray
- 5 - Control Panel

CONTROL PANEL



1 - Timer 0-30 Minutes

2 - Power Select Control

QUICK LOOK UP GUIDE

1. Place the food in the oven. Select the power level by rotating the **Cooking Power Control** knob.
2. Select the cooking time by rotating the **Timer** knob.

If you want to defrost some food

1. Turn the **cooking power control** knob to "*" .
2. Turn the **timer** knob to select the appropriate time.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the color.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Instant reheat
- Cook

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3. Cooking times vary according to the receptacle used and the properties of the food.
 - Quantity and density.
 - Water Content
 - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR MICROWAVE OVEN IS OPERATING CORRECTLY

1. First place a bowl of water on the turntable.
2. Set the power level to high by turning Cooking Power Control knob.
3. Set the time to 4-5 minutes by turning the Timer knob. The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR IF YOU HAVE A PROBLEM

If you experience any of the problems listed below, please try the solutions offered.

- This is normal:
 - Condensation in the oven Air flow around the door and outer casing Light reflected around the door and outer casing Steam escaping from around the door or vents.
- The oven does not start when you turn the timer knob
 - Is the door completely closed? The food is not cooked at all
 - Have you set the timer correctly.
 - Is the door closed
 - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a circuit breaker to be triggered
- The food is either overcooked or under-cooked
 - Was the appropriate cooking time set for the food
 - Was an appropriate power level chosen
- Sparking and crackling occur inside the oven (arcing)
 - Have you used a dish with metal trimmings
 - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven
 - Is aluminium foil too close to the inside walls.
- The oven causes interference with radios or televisions
 - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal, and to solve the problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.

POWER LEVELS	
High	100%
Medium High	85%
Medium	66%
Medium Low	48%
Low	17%
Defrost	40%

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food. ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Set the power level to high by turning Cooking Power Control knob. (Maximum power: 700 Watt)
2. Set the time by turning Timer knob. Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

NEVER SWITCH THE MICROWAVE OVEN ON WHEN IT IS EMPTY.

You can change the power level during cooking ,by turning the cooking power control knob.

STOPPING THE COOKING

1. To stop temporarily; Open the door. Result:Cooking stops. To resume cooking close the door.
2. To stop completely: turn the Timer knob to "0".

ADJUSTING THE COOKING TIME

1. Adjust the remaining cooking time by rotating the Timer knob.

MANUAL DEFROSTING OF FOOD

The defrost feature enables you to defrost meat, poultry and fish first place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Turn the Cooking Power Control knob to defrost.
2. Turn the Timer knob to select the appropriate time. Result: Defrosting begins.

COOK-WARE GUIDE

COOK-WARE	MICROWAVE SAFE	COMMENTS
Aluminium Foil	Safe with care, see comments	Can be used in small quantities to protect area's of food against over cooking. Arcing can occur if too much foil is used or if foil is to close to oven walls
Browning Plate	Yes	Do not preheat for more than 8 minutes
China and Earthenware	Yes	Usually suitable unless decorated with a metal trim
Disposable Polyester and cardboard dishes	Yes	Some frozen foods are packed in these containers
Fast Food Packaging Polystyrene Cups Paper bags/Newspaper Recycled paper or metal trims	Yes NO NO	Can be used to warm food, but overheating may cause the polystyrene to melt May catch fire May cause arcing
Glassware Oven to table ware Fine Glassware Glass Jars	Yes Yes Yes	Can be used unless decorated with metal trim Delicate glass may crack if heated suddenly Must remove the lid, suitable for warming only
Metal dishes Freezer Bag Ties	NO NO	May cause arcing or fire May cause arcing or fire
Paper Plates, Cups, Napkins, Kitchen paper Recycled paper	Safe with care, see comments NO	For short cooking times and warming. Also to be used to absorb excess moisture May cause arcing
Plastic Containers Cling Film Freezer Bags	Yes Yes Safe with care, see comments	Heat resistant plastic the most suitable. Other plastics may warp or discolour. DO NOT USE MELAMINE. Can be used to retain moisture, should not touch the food, and care should be taken when removing. Only if boilable or oven proof, should not be airtight always prick bag with a fork.
Wax or Grease PROOF Paper	Yes	Can be used to prevent spattering and to retain moisture.

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat, cooks the food.

COOKING

Cook-ware for microwave cooking: Cook-ware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic, as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish and meat. Sauces custards, soups, steamed puddings, preserves, and chutney can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob.

Covering during cooking:

It is important to cover the food during cooking, as the evaporated water rises as steam, contributing to the cooking process. You can cover the food in a number of ways, ceramic plate, plastic cover, or microwave safe cling film.

Standing times:

After cooking food the standing time is important, as it allows the temperature to be evenly distributed throughout the food.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and hobs normally take.

Arranging and covering Avoid reheating large items such as a joint of meat, they tend to overcook and dry out before the centre is hot. Reheating small items will be more successful.

Power Levels and Stirring

Some foods can be reheated using 700 watt power, while others should be reheated using lower power levels.

In general it is better to use a lower power when reheating food, particularly if the food is delicate or in large portions, or if it is likely to heat up quickly, mince pies for example.

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible stir again before serving.

Take particular care when heating liquids or baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We would also recommend putting a plastic fork or spoon into the liquids.

Avoid overheating and therefore spoiling the food.

It is better to underestimate the cooking time, and add extra heating time if necessary.

Heating and standing times.

When reheating food for the first time it is helpful to make a note of the time taken for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating, to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless the food manufacturer recommends differently.

Take particular care when heating liquids and baby foods, see safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has switched off, to allow the temperature to even out. Stir during heating if necessary and always stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon into the liquid and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD

Empty into a deep ceramic plate, cover with plastic lid. Stir well after reheating, and let stand for 2-3 minutes before serving, stir again and check temperature.

BABY MILK

Pour milk into a sterilized glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on as the bottle may explode if overheated. Shake well, before standing time and again before serving.

ALWAYS CHECK TEMPERATURE OF BABY FOOD AND MILK BEFORE SERVING TO AVOID SCALDING AND BURNS.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly turn up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of its wrapping, so thawed liquids can drain away.

Put the frozen food on a dish without a cover. Turn over halfway through defrosting, drain away any liquid, and remove giblets etc as soon as possible. Check the food occasionally to make sure it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shielded using small strips of aluminium foil wrapped around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for at least 20 minutes before continuing.

HINT: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this when home freezing.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and roller rings

Always ensure that the door seals are clean and the door closes

1. Clean the outside surfaces with soft cloth and warm soapy water.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces and roller ring with a soapy cloth, rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turn table and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash, the dishwasher safe glass turntable, whenever necessary

DO NOT SPILL WATER IN THE VENTS. NEVER USE ANY ABRASIVE PRODUCTS OR CHEMICAL SOLVENTS. TAKE PARTICULAR CARE WHEN CLEANING, DOOR SEALS TO ENSURE THAT NO PARTICLES ACCUMULATE, PREVENTING THE DOOR FROM CLOSING PROPERLY.

STORING AND REPAIRING YOUR

MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced. The oven must not be used if:

- The door seals are damaged
- Hinges are broken
- Seals are deteriorated
- The oven casing is bent or distorted

ONLY A QUALIFIED MICROWAVE TECHNICIAN SHOULD REPAIR YOUR OVEN

Never remove the outer casing from the oven.

If you wish to store your oven temporary dust free choose a da-dry dust free place, as dust and damp can adversely affect the performance and working parts of the oven. This oven is not intended for commercial use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING:

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

Warning:

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Warning:

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Warning:

Do not allow children to use the microwave oven unsupervised. Please leave a minimum height space above the microwave oven of not less than 7 cm.

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

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care shall be taken when handling the container, the contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and temperature shall be checked before consumption in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

For personal use only!

Additional recommendations for cooking with microwave and useful advices can be found on web side:

<http://microwave.gorenje.com>

gorenje

WISHES YOU A LOT OF PLEASURE WHILE USING YOUR APPLIANCE

Az utasításokat olvassuk át figyelmesen ésőrizzük meg!

Specifikáció

Energia-felhasználás.....	230V~50Hz,1300W
Kimeneti teljesítmény.....	800W
Grill-égő.....	1100W
Működési frekvencia:.....	2450MHz
Külső méretek:.....	452mm(Sz) X 360mm(M) X 262mm(M)
A sütötér (belsı) méretei:.....	315mm(Sz) X 329mm(M) X 210mm(M)
Sütő-Úrtartalom:.....	20 liter
Tömeg csomagolás nélkül:.....	Kb. 12 kg

A készülék a hulladék elektromos és elektronikus felszerelésekről szóló 2002/96/EC (WEEE) direktívának megfelelően jelölve van.

A direktíva meghatározza a hulladék elektromos és elektronikus felszerelések gyűjtésével és kezelésével kapcsolatos, az Európai Unióban érvényes követelményeket.

Mielőtt szerelőt hívnánk

1. Ha a sütő egyáltalán nem működik, ha a kijelzőn semmi nem jelenik meg, vagy ha a kijelző kikapcsol:
 - a) Ellenőrizzük, hogy a sütő megfelelően csatlakoztatva van-e az elektromos hálózathoz. Ha nincs, húzzuk ki a villásdugót a konnektorból, várunk 10 másodperct és dugjuk be újból.
 - b) Ellenőrizzük, hogy az elektromos hálózatban nem égett-e ki egy biztosíték, illetve hogy a főbiztosítéknál nem szakadt-e meg az áram-ellátás. Ha a biztosítékokon nem látható semmilyen hiba, próbáljuk ki a villásdugót valamelyen más készülékkel.
2. Ha a mikrohullámú sütő nem melegít, azaz nem ad le mikrohullámú energiát:
 - a) Ellenőrizzük, hogy a programozó óra megfelelően van-e beállítva.
 - b) Ellenőrizzük, hogy az ajtó megfelelően be van-e csukva. Ha nincs, nem fog mikrohullámú energia felszabadulni.

Ha a fenti tanácsok segítségével sem tudtuk elhárítani a hibát, vegyük fel a kapcsolatot a legközelebbi szakszervizzel.

Megjegyzés:

A készülék kizárolag a háztartásban való használatra készült, ételek és italok elektromágneses energia segítségével történő melegítésére. A készüléket csak zárt térben használjuk.

Rádió-zavarok (interferencia)

A mikrohullámú sütő vételi zavarokat okozhat a rádió- és televízió-készülékeknél, valamint hasonló szerkezeteknél. Amennyiben ilyen jellegű zavar (interferencia) lép fel, azt a következő módokon lehet elhárítani vagy csökkenteni:

- a) Tisztítsuk meg a sütő ajtaját és tömítéseinek felületét.
- b) Helyezzük a rádió- vagy televízió-készüléket minél messzebb a sütőtől.
- c) A rádió- illetve televízió-készülékhez használunk megfelelően elhelyezett antennát, amely a jelek erős vételét teszi lehetővé.

Elhelyezés

1. Ellenőrizzük, hogy az ajtó belső részéről eltávolítottunk-e minden csomagolóanyagot.
2. A csomagolás eltávolításakor vizsgáljuk meg a sütőt, nem láthatóak-e rajta sérülések, például:
 - lógó ajtó,
 - sérült ajtó,
 - horpadások vagy lyukak az ajtó üvegében (ablakában), valamint a kijelzőn,
 - horpadások a sütő belsejében.

Ha a fenti sérülések bármelyikét észleljük, ne használjuk a sütőt.

3. A mikrohullámú sütő tömege körülbelül 12 kg. Olyan vízszintes felületen helyezzük el, amely elég erős ahhoz, hogy megtartsa a sütőt.
4. A sütőt hő- és pára-forrásuktól távol helyezzük el.
5. Ne tegyünk semmit a sütőre.
6. A megfelelő szellőzés biztosítása érdekében a sütő két oldalán legalább 8-8 cm, fölött pedig legalább 10 cm rés kell hogy legyen.
7. Ne távolítsuk el a forgó alátét hajtótengelyét.
8. Mint minden más készülék esetében, itt is gondos felügyeletre van szükség, ha a sütőt gyerekek használják.
FIGYELEM: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI SZÜKSÉGES.
9. A konnektor, amelyikbe a készüléket csatlakoztatjuk, könnyen elérhető kell, hogy legyen.

10. A sütőnek 1,3 kVA bemeneti teljesítményre van szüksége. A sütő elhelyezésekor javasolt szerelővel vagy megfelelő szakemberrel konzultálni.
FIGYELEM: A sütő saját védelemmel, 250V, 10A biztosítékkal rendelkezik.

FONTOS

A csatlakozó kábel színeinek jelentése a következő:

Zöld-sárga: földelő vezető

Kék: semleges vezető

Barna: fázis-vezető

Mivel a csatlakozó kábel színei nem feltétlenül felelnek meg a konnektor szín-jelzéseinek, vegyük figyelembe a következőket is:

- A zöld-sárga színű kábelt abba a terminálba kössük, amely **E** betűvel, vagy a földelés jelével van jelölve.
- A kék színű kábelt abba a terminálba kössük, amely **N** betűvel, vagy fekete színnel van jelölve.
- A barna színű kábelt abba a terminálba kössük, amely **L** betűvel, vagy piros színnel van jelölve.

Fontos biztonsági utasítások

- **FIGYELEM:** Amikor a készülék kombinált üzemmódban működik, a keletkező igen magas hőmérsékletek miatt a gyerekek csak felnőttek gondos felügyelete mellett használhatják a készüléket (csak a grill funkcióval rendelkező készülékek esetében).
- **FIGYELEM:** Ha az ajtó, vagy annak tömítései megsérültek, a készüléket nem szabad használni mindaddig, amíg a sérüléseket a szerelő ki nem javította.
- **FIGYELEM:** minden olyan javítás vagy szerelés, amelyet nem a szakszerviz végez, és amely során eltávolításra kerül a mikrohullámokkal szembeni védelmet szolgáló fedél, veszélyes és kockázatos.
- **FIGYELEM:** folyadékokat vagy más ételeket ne melegítsünk zárt edényekben vagy lezárt csomagolásban, mert ezek könnyen felrobbanhatnak.
- **FIGYELEM:** Gyerekek csak abban az esetben használhatják a készüléket szülői felügyelet nélkül, ha megfelelő tanácsokkal láttuk el őket ahhoz, hogy biztonságosan használják a sütőt és megértsék a nem megfelelő használattal járó veszélyeket.
- A sütő körül biztosítani szükséges a levegő megfelelő áramlását. A sütő mögött legyen legalább 10 cm hely, az oldalainál 15 cm, fölött pedig legalább 30 cm. Ne távolítsuk el a sütő lábait és ne fedjük be a szellőző nyílásokat.
- Csak mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas eszközöket használunk.
- Ha műanyag, vagy papír edényekben vagy csomagolásban melegítünk ételeket, felügyeljük a folyamatot, mivel az ilyen csomagolás, illetve edény kigyulladhat.

- A füstöt észlelünk, kapcsoljuk ki a készüléket, húzzuk ki a villásdugót a konnektorból, a sütő ajtaját pedig hagyjuk becsukva, hogy elfojtssuk az esetleges lángokat.
- A italt melegítünk a mikrohullámú sütőben, bizonyos idő elteltével az felforthat és kifuthat, ezért ilyen esetekben legyünk különösen elővigyázatosak.
- Az égésveszély elkerülése érdekében használat előtt keverjük fel vagy rázzuk össze a bébiételes üvegek tartalmát, valamint ellenőrizzük azok hőfokát.
- A mikrohullámú sütőben ne melegítsünk héjas tojásokat, vagy egész főtt tojásokat, mert azok könnyen felrobbanhatnak, azt követően is, hogy a sütőben való melegítést már befejeztük.
- Az ajtó, a tömítések, illetve sütő belső felületének tisztításához használunk kímélő (nem súroló) tisztítószereket. Ezeket szivaccsal vagy puha ruhával vigyük fel a felületekre.
- A sütőt tisztításuk rendszeresen és távolítsuk el az esetleges ételmaradékokat.
- A sütőt nem tartjuk karban és nem tisztítjuk rendszeresen, a felületei elhasználódhatnak, ami negatív hatással van a készülék élettartamára és megnöveli a veszélyek kockázatát a sütő használata során.
- Ha a csatlakozó kábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, vagy a szakszerviz, illetve megfelelően képzett szakember cserélheti ki.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Gorenje szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserálni. A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket. Vigyázzon, hogy a gyereknek ne játszanak a készülékkel.
- Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.

Az általános használatra vonatkozó biztonsági utasítások

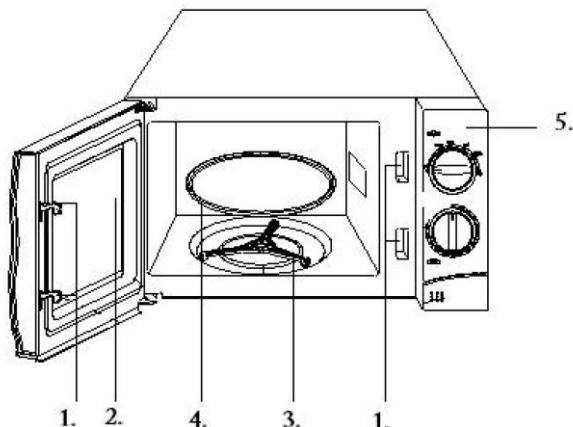
A folytatásban kerülnek felsorolásra azok a szabályok és biztonsági intézkedések, amelyeket – hasonlóan más készülékek használatához – be kell tartani ahhoz, hogy a sütő biztonságosan és hatékonyan működjön:

1. A sütő működése közben az üveglap, a henger karjai, az összekötő és a henger tartója mindenlegyenek a helyükön.
2. A sütőt ételkészítésen kívül semmilyen más célra ne használjuk: ne szárítsunk benne ruhát, papírt vagy más tárgyat és ne használjuk sterilizálásra.
3. Üres állapotban soha ne kapcsoljuk be a sütőt, mert ezzel kárt okozhatunk benne.
4. Ne tárolunk semmit a sütő belsejében, pl. papírt, szakácskönyveket, stb.
5. Ne készítsünk a sütőben olyan ételt, amely membrán-réteggel van bevonva: pl. tojássárgája, burgonya, csirkemáj, stb., úgy, hogy előzetesen nem szűrjük át a membránt több helyen villával.

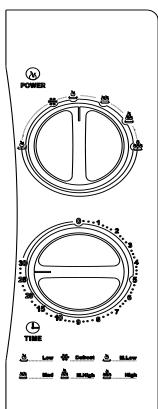
6. Ne tegyünk semmilyen tárgyat a sütő külső részén található nyílásokba.
 7. Soha ne távolítsuk el a sütő részeit, pl. a lábakat, a reteszt, a csavarokat, stb.
 8. Ne készítünk ételt közvetlenül az üveglapon. Mielőtt az ételt a sütőbe helyeznénk, tegyük megfelelő edénybe vagy hasonló segédeszközre.
- FONTOS:** A mikrohullámú sütőben nem használhatók a következő konyhai eszközök:
- Ne használunk fém edényeket, vagy fém füllel rendelkező edényeket.
 - Ne használunk fém szegéllyel ellátott edényeket.
 - Ne használunk papírral bevont fém huzalokat a műanyag zacskók lezárására.
 - Ne használunk melaminból készült edényeket, mivel azok olyan anyagot tartalmaznak, amely magába szívja a mikrohullámú energiát. Ennek következtében az edény szétrepedhet vagy megéhet, emellett pedig a melegítés / főzés lassabb lesz.
 - Ne használunk olyan edényeket, amelyek nem rendelkeznek megfelelő bevonattal mikrohullámú sütőben való használatra. Ugyanígy ne használunk lefedett, füles csészéket.
 - Ne készítsünk ételt, illetve italt olyan edényben, amely felül összeszűkül (pl. üvegpalack), mert az melegítés közben megrepedhet.
 - Ne használunk hagyományos hőmérőket a húsokhoz vagy édességekhez. Csak olyan hőmérőket használunk, amelyek alkalmasak mikrohullámú sütőben való használatra.
9. A mikrohullámú sütőhöz való segédeszközöket csak gyártójuk utasításainak megfelelően használjuk.
 10. Ne próbálunk a mikrohullámú sütőben kirántani ételeket.
 11. Ügyeljünk arra, hogy a mikrohullámú sütőben csak a folyadék melegedjen fel, és ne az edény is, amelyben van. Lehetséges, hogy azután, hogy eltávolítottuk a fedeleit, az edényben lévő folyadékból pára csapódik ki, vagy cseppek fröccsennek ki belőle akkor is, ha maga a fedél nem forró.
 12. Használat előtt mindenkor ellenőrizzük az étel hőmérsékletét, különösen, ha gyerekeknek szeretnénk adni. Javasolt az ételt/italt nem azonnal elfogyasztni a sütőből való kivétel után, hanem néhány percig állni hagyni és lehetőség szerint felkeverni, hogy a hőmérséklet egyenletesen eloszoljon benne.
 13. Az olyan étel, ami zsír és víz keverékét tartalmazza, pl. leves-alap, a sütő kikapcsolása után maradjon körülbelül 30-60 másodpercig még a sütőben. Ezáltal lehetővé válik, hogy a keverék leülepedjen és megelőzhetjük azt, hogy buborékok képződjenek, amikor kanállal a folyadékba nyúlunk, vagy amikor beledobjuk a leveskockát.
 14. Az ételkészítés során ügyeljünk arra, hogy egyes étel-típusok, pl. karácsonyi puding, lekvár vagy darált hús, nagyon gyorsan felmelegszzenek. Amikor nagy zsír- vagy cukortartalmú ételt melegítünk vagy főzünk, ne használunk műanyag edényt.
 15. A mikrohullámú sütőben való ételkészítés során használt segédeszközök erősen felmelegedhetnek, mivel az étel hőt ad le. Ez különösen érvényes abban az esetben, ha az edény teteje és fülei műanyag fedővel vannak

- bevonva, vagy műanyag bevonattal rendelkeznek. Az ilyen edényekhez szükséges lehet konyhai késztyű használata.
16. A sütő belsejében esetlegesen fellépő tűzveszély csökkentése érdekében:
- ügyeljünk arra, hogy ne főzzük az ételeket túl hosszú ideig. Felügyeljük a melegítés folyamatát, ha a sütőben papír, műanyag vagy más gyúlékony anyagból készült segédeszközök vannak.
 - Mielőtt a zacskót a sütőbe tesszük, távolítsuk el az azt lezáró fémhuzalokat.
 - Ha a sütőben lévő tárgy kigyullad, hagyjuk zárva a sütő ajtaját, kapcsoljuk ki a készüléket, húzzuk ki a villásdugót a konnektorból, vagy kapcsoljuk ki a biztosíték-tábla fő biztosítékát.

VEZÉRLŐ PANEL



- 1 - Ajtózár
- 2 - Sütő ablak
- 3 - Szellőzőnyílások vagy szellőző ventilátor
- 4 - szellőző ventilátor
- 5 - Üvegtányér-gyűrű
- 6 - Vezérlő panel



- 1 - Idő beállító gomb (0 - 30 perc)
- 2 - Fokozat-beállító gomb

Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A hullámok magas frekvenciájú elektromágneses hullámok; a belőlük felszabaduló energia teszi lehetővé az ételek melegítését vagy főzését úgy, hogy azok formája vagy színe közben nem változik. A mikrohullámú sütő segítségével kiolvaszthatunk, melegíthetünk, főhetünk.

A MŰKÖDÉS ALAPELVE

1. Amikor az étel forog a forgótányékon, az elektromágnes (magnetron) által kibocsátott sugarak egyenletesen oszlanak el; így a hő egyenletesen oszlik el az ételben.
2. Az étel körülbelül 1 ujjnyi (2,5 cm) mélységgig szívja magába a sugarakat. A főzés ezt követően úgy folytatódik, hogy a hő tovább terjed az étel belsejében.
3. A főzési idő az étel típusától és tulajdonságaitól függ:
 - mennyiség és sűrűség,
 - víz- illetve nedvesség-tartalom,
 - kezdeti hőfok (hűtött élelmiszer).Mivel az étel közepe a hő terjedésével fő, a főzés azt követően is folytatódik, ha az ételt már kivettük a sütőből. Ezért tartsuk be az ételeknek a receptekben és a jelen füzetben feltüntetett pihentetési idejét, mivel így biztosíthatjuk:
 - az étel egyenletes főzését, a közepében is,
 - az egyenletes hőfokot az étel egészében.

Annak ellenőrzése, hogy a sütő megfelelően működik-e

1. Helyezzünk egy edényben vizet a forgótányéra.
2. A teljesítmény-fokozat beállító gombot állítsuk a maximális beállításra.
3. Az időbeállító gombot állítsuk 4-5 percre. Eköben a sütő csatlakoztatva kell, hogy legyen az elektromos hálózatra. A forgótányérnak a helyén kell lennie. Ha nem maximális teljesítmény-fokozatot választunk ki, tovább fog tartani, amíg a víz felforr.

Mit tegyünk, ha kétségeink vagy nehézségeink vannak?

Ha az alábbi nehézségek bármelyike bekövetkezik, próbáljuk a javasolt módon elhárítani. A következők természetes jelenségek:

- lecsapódott nedvesség a sütő belsejében,
 - levegő-áramlás a sütő ajtaja körül és a készülék házának közelében,
 - fény-visszaverődés az ajtó és a készülék házának közelében,
 - pára áramlik ki az ajtó közeléből vagy a szellőző nyílászon keresztül.
- Ha elforgatjuk az időbeállító gombot, a sütő nem kapcsol be. Be van zárva az ajtó?

- Az étel egyáltalán nem főtt meg. Megfelelő főzési időt állítottunk be? Be van zárva az ajtó? Túlterheltük az elektromos hálózatot és ezért kiégett a biztosíték vagy bekapcsolt az áram-megszakító berendezés.
- Az étel túlfőtt vagy nem főtt meg rendesen. Megfelelő főzési időt állítottunk be? Megfelelő teljesítmény-fokozatot állítottunk be?
- A sütő belséjében szikrák képződnek. Fém díszítésű vagy fém szegélyű edényt használtunk? Villát vagy más fém eszközöt hagytunk a sütőben? Alufólia érintkeik a sütő falaival?

A SUGARAK TELJESÍTMÉNY-FOKOZATA	
Magas (High)	100%
Közepesen magas (Medium High)	85%
Közepes (Medium)	66%
Közepesen alacsony (Medium Low)	48%
Alacsony (Low)	17%
Kiolvasztás (Defrost)	40%

Gyors használati útmutató

ÉTELEK KIOLVASZTÁSA

A kiolvasztás funkció lehetővé teszi húsok, szárnyasok, halak kiolvasztását. Helyezzük a fagyaszott élelmiszeret a forgótányér közepére és csukjuk be a sütő ajtaját.

1. A teljesítmény-fokozat beállító gombot forgassuk »DEFROST« (kiolvasztás) pozícióba, ami a közepes (Medium) és közepesen alacsony (Medium Low) fokozatok között található.
2. A főzési idő beállítása gomb elforgatásával állítsuk be a kívánt időtartamot.

FŐZÉS / MELEGÍTÉS

A következő folyamat az ételek főzésének és melegítésének folyamatát mutatja be. MINDIG ellenőrizzük a főzési beállításokat, mielőtt működés közben magára hagynánk a sütőt. Helyezzük az ételt a forgótányér közepére, majd csukjuk be a sütő ajtaját.

1. A teljesítmény-fokozat beállító gombot állítsuk a legmagasabb fokozatra (high-maximális teljesítmény: 700 Watt).
2. Az idő-beállító gomb segítségével állítsuk be a főzés időtartamát. A sütő belső világítása ekkor bekapcsol, a forgótányér pedig forogni kezd.
3. Főzés közben a teljesítmény-beállító gomb elforgatásával megváltoztathatjuk a teljesítmény-fokozatot.

A főzés leállítása

1. A főzés ideiglenes leállításához (megszakításához):

- nyissuk ki a sütő ajtaját és a főzés leáll, a főzés folytatásához csukjuk be a sütő ajtaját.
2. A főzés végleges leállítása: forgassuk az idő-beállító gombot a nullára.

Főzési segédeszköz	Használatra alkalmas	Megjegyzés
Alufólia	Óvatosan	Használhatunk kisebb darabokat, az étel egyes részeinek védelmére, hogy ne égjenek meg. Ha túl sok fóliát használunk, vagy ha túl közel kerül a falhoz, szikráképződés jelentkezhet.
Píritótál	Igen	Ne melegítsük 8 percnél tovább.
Porcelán és agyag edények	Igen	Általában alkalmasak, ha nincs rajtuk fém díszítés.
Egyszer használatos karton és műanyag dobozok	Igen	Egyes fagyasztott élelmiszerök is ilyen csomagolásban vannak.
Félkész ételek csomagolása - polisztién edények	Igen	Melegítésre megfelelő, de túlmelegedés esetén a polisztién megolvadhat.
Papír zacskók / újság	Nem	Megéghet.
Újrafeldolgozott papír és fém csomagolás	Nem	Szikrázást okozhat.
Üveg csomagolás – hőálló edények	Igen	Megfelelők, ha nincs rajtuk fém díszítés.
Vékony üveg edények és poharak	Igen	Gyors melegítés esetén az érzékeny üveg eltörhet.
Befűttes üvegek	Igen	Távolítsuk el a fedelét, csak melegítésre alkalmas.
Fém edények	Nem	Szikrázást és tüzet okozhatnak.
Fagyasztózacskók fém zárral	Nem	Szikrázást és tüzet okozhatnak.
Papír tányérok és poharak, papírsalvéta és törlő	Óvatosan	Rövidebb főzési idő esetén, vagy melegítésre alkalmas. Használható a túlzott nedvesség-tartalom felszívására is.
Újrafeldolgozott papír	Nem	Szikrázást okozhat
Műanyag edények	Igen	A hőálló edények használhatók leginkább. Más műanyagok megrepedhetnek vagy elszíneződhetnek. NE HASZNÁLJUNK MELAMIN EDÉNYEKET.
PVC fólia	Igen	A nedvesség megtartására alkalmas. Nem érhet az ételhez, óvatosan távolítsuk el.
Fagyasztó tasakok	Óvatosan	Csak abban az esetben, ha sütőben használhatók, nem lehetnek légzáróak, minden szurkájuk át villával.
Viaszos vagy zsírpapír	Igen	A spriccelés megelőzésére vagy a nedvesség megtartására.

Főzési útmutató

Mikrohullámú sütők

A mikrohullámú energia behatol az étel belsejébe, ahová a víz, a cukor és a zsír szívja be. A sugaraknak köszönhetően az étel molekulái igen gyorsan mozognak. A láncmolekulák gyors mozgása súrlódást idéz elő, és az ennek során keletkező hő főzi meg az ételt.

Főzés

A mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas edények

A minél nagyobb hatékonyság érdekében az edény lehetővé kell hogy tegye a mikrohullámú energia hozzáférését az ételhez. A fém, pl. rozsdamentes acél, alumínium és réz visszaveri a mikrohullámokat, míg a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, valamint a papíron és a fán át tudnak hatolni. Ezért soha ne próbálunk fém edényben ételt készíteni a sütőben.

A mikrohullámú sütőben való elkészítésre alkalmas ételek

Mikrohullámú sütőben való főzésre többféle étel alkalmas, beleértve a friss vagy fagyasztott zöldségeket, gyümölcsöket, térszínt, rizst, gabonaféléket, hüvelyeseket, halat vagy húst is. Ugyanígy készíthetünk a mikrohullámú sütőben mártásokat és önteteket, leveseket, pudingot, befőttet. Általában a mikrohullámú sütőben minden olyan ételt elkészíthetünk, amit egyébként tűzhelyen készítünk.

Az étel lefedése főzés közben

Fontos, hogy az ételt főzés közben lefedjük, mivel a belőle párraként felszabaduló nedvesség is hozzájárul a főzéshez. Az ételt többféléképpen is lefedhetjük, például kerámia tányárral, műanyag fedéllel vagy mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas polivinil fóliával.

A főzést követő pihentetési idő

A főzést követően fontos, hogy egy ideig állni hagyjuk az ételt, mivel a hő csak így tud egyenletesen eloszlani benne.

Melegítés

A mikrohullámú sütő segítségével az ételeket lényegesebb rövidebb idő alatt felmelegíthetjük, mint ha hagyományos sütőben vagy tűzhelyen tennénk ezt.

Az étel elosztása és lefedése

Kerüljük a nagyobb darab élelmiszerek, például húsok melegítését, mert ezek kiszáradnak vagy szétfőnek, mielőtt a hő elérné a belsejüket. A kisebb darab ételek melegítése hatékonyabb.

Teljesítmény-fokozat és keverés

Egyes étel-típusokat a maximális, 700 Wattos teljesítménnyel melegíthetünk, míg más ételeket alacsonyabb fokozaton kell melegítenünk. Melegítéshez általában alacsonyabb hőfok javasolt, különösen az érzékeny ételek, vagy nagyobb darabok esetében, vagy ha nagyon gyorsan melegszik, mint például a darált húsos pite. Az ételeket a minél hatékonyabb melegítés érdekében keverjük, illetve fordítjuk meg többször. Ha lehetséges, keverjük meg még egyszer, mielőtt felszolgálnánk. Legyünk különösen figyelmesek, ha folyadékot vagy bébiételt melegítünk. Hogy megakadályozzuk ezek kifutását és az esetleges égési sérüléseket a melegítés előtt, közben vagy után, az ételt, illetve a folyadékot keverjük fel. A melegítést követően, a pihentetési időre is hagyjuk őket a sütőben. A folyadékokba javasolt műanyag villát vagy kanalat tenni. Ügyeljünk arra, hogy ne melegítsük túl az ételt, mivel ezzel tönkre is tehetjük. Jobb, ha túl rövid főzési idő állítunk be és azt később szükség szerint meghosszabbítjuk.

A főzési és a pihentetési idő

Amikor először melegítünk ételt, érdemes a főzési időt feljegyezni, ha esetleg a jövőben szükségünk lenne rá.

Mindig győződjünk meg róla, hogy a felmelegített étel belseje is meleg-e. A melegítést követően hagyjuk az ételt egy ideig állni, hogy a hőmérséklete kiegyenlítődjön. Ha az étel gyártója nem ad más utasítást, az ételt javasolt 2-4 percig állni hagyni.

Legyünk különösen elővigyázatosak folyadékok és bébiételek melegítésekor – lásd a biztonsági utasításokat.

Folyadékok melegítése

Ha a sütőt kikapcsoltuk, hagyjuk a folyadékot legalább 20 másodpercig állni, hogy a hőfoka kiegyenlítődjön. A folyadékot szükség szerint még a melegítés közben keverjük fel, azt követően pedig feltétlenül. Hogy megelőzzük a folyadékok kifutását és az esetleges égési sérüléseket, helyezzünk a folyadékba műanyag kanalat és keverjük fel a melegítés előtt, közben és utána is.

Bébiételek melegítése

Az ételt öntsük mély kerámia tálba és fedjük le műanyag fedővel. A melegítést követően keverjük fel alaposan. Mielőtt felhasználnánk, hagyjuk állni 2-3 percig, majd újra keverjük fel és ellenőrizzük a hőfokát.

Tej gyerekek számára

A tejet öntsük a fertőtlenített cumisüvegbe. Melegítés közben ne fedjük le. Soha ne melegítsük a tejet úgy, hogy a cumisüvegen cumi is van, mert így az szétrepedhet. Rázzuk jól össze, hagyjuk egy ideig állni majd ismét rázzuk össze, mielőtt felhasználnánk.

Az égési sérülések megakadályozása érdekében mindenkorábban ellenőrizzük az étel és a tej hőfokát, mielőtt a gyerekeknek adnánk.

Kiolvasztás

A mikrohullámú sütő kitűnő segédeszköz a fagyaszott élelmiszerek kiolvasztására. A sugarak rövid időn belül kímélő módon olvasztják ki az ételt. Ez különösen akkor jöhetsz elő, ha váratlan látogatónk érkezik. A fagyaszott szárnyasokat főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Távolítsuk el a fém kapcsokat és távolítsuk el a hús csomagolását, hogy a kiolvadt folyadék elfolyhasson. A fagyaszott ételt helyezzük egy fedél nélküli edénybe. A kiolvasztási idő felénél fordítsuk meg, csöpögessük le a folyadékot és távolítsuk el az apróléket és a belsőséget amilyen hamar csak lehet. Időnként ellenőrizzük, hogy az étel felülete nem forró-e. Ha a hús kisebb és vékonyabb részei elkezdenek melegedni, fedjük le őket a kiolvasztás közben köréjük tekert kis alufólia-csíkokkal. Ha a szárnyas külső felülete melegedni kezd, szakítsuk meg a kiolvasztást és mielőtt folytatnánk, hagyjuk a húst legalább 20 percig állni.

TIPP: Az étel lapos felületű részei előbb kiolvadnak, mint a vastag darabok, és a kisebbre darabolt ételek kiolvasztásához szükséges idő rövidebb, mint a nagyobbakéhoz szükséges. Vegyük ezt figyelembe az ételek lefagyaszásakor.

A mikrohullámú sütő tisztítása

A zsír és az ételmaradék lerakódásának megelőzésére rendszeresen tisztítunk meg a mikrohullámú sütő következő részeit:

- belső és külső felületét,
- az ajtót és az ajtó tömítéseit,
- a forgótányért és a görgős gyűrűt.

Mindig győződjünk meg arról, hogy az ajtó tömítései tiszták és hogy az ajtó jól záródik.

1. A sütő külső felületeit puha rongy és kis tisztítószerrel kevert meleg víz segítségével tisztítunk.
2. Távolítsuk el az esetleges zsírcseppeket vagy foltokat a sütő belső felületéről és a görgős gyűrűről egy, kímélő tisztítószeres oldatba áztatott ronggyal, mossuk le és száritsuk meg.
3. A megszáradt ételmeradékok felpuhítására és a kellemetlen szagok eltávolítására helyezzünk egy edényben hígított citromlevet a forgótányéra és melegítsük 10 percig maximális fokozaton.
4. Az üveg forgótányért mosogatógépben is tisztíthatjuk; mosogassuk el, amikor szükségesnek lájtuk.

Ne öntsünk vizet a szellőzőnyílásokba. Soha ne használunk erős tisztítószereket vagy kémiai oldószereket. Különösen ügyeljünk az ajtó tömítéseinek tisztítására; győződjünk meg róla, hogy nem gyűlt fel rajtuk szennyeződés, ami akadályozná az ajtó megfelelő záródását.

Csak személyes használatra!

A mikrohullámú sütésre vonatkozó további javaslatokat és hasznos tanácsokat olvashatnak a következő honlapon:

<http://microwave.gorenje.com>

A

gorenje

**SOK ÖRÖMET KÍVÁN ÖNNEK A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ HASZNÁLATA
SORÁN**

Înainte de a utiliza cuptorul, vă rugăm să citiți aceste instrucțiuni cu atenție.

CARACTERISTICI

Consum.....	230V~50Hz, 1300W
Capacitate	800W
Frecvență de operare.....	2450MHz
Dimensiuni exterioare	452mm(L) x 360mm(W) x 262mm(H)
Dimensiuni cavitate cuptor	315mm(L) x 329mm(W) x 210mm(H)
Capacitate cuptor	20 litri
Greutate	Approx. 12 kg

Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2002/9/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

ÎNAINTE DE A SUNA LA SERVICE

1. Dacă cuptorul nu funcționează, dacă afișajul nu se aprinde sau dacă se stinge:
 - a) Verificați dacă cuptorul este în priză. Dacă ștecherul nu este bine fixat, scoateți-l din priză , așteptați 10 secunde și puneți-l la loc.
 - b) Verificați dacă siguranțele sunt bune sau dacă nu este un scurt circuit. Dacă totul este în regulă, verificați priza cu un alt aparat.
2. Dacă nu pornește:
 - a) Verificați dacă timer-ul este setat.
 - b) Verificați dacă ușa este bine închisă. Dacă aceasta nu este închisă, cuptorul nu va porni.

DACĂ CUPTORUL TOT NU FUNCȚIONEAZĂ NICI DUPĂ CE AȚI VERIFICAT SITUАIILE DE MAI SUS, CHEMAȚI CEA MAI APROPIATĂ UNITATE DE SERVICE.

INTERFERENȚE RADIO

Cuptoarele cu microonde pot avea interferențe cu radio-ul, televizorul sau alte echipamente similare. Interferențele pot fi eliminate sau reduse, dacă urmați următoarele proceduri:

- a) Curătați ușa sau garnitura;
- b) Puneți aparatul de radio sau TV cât mai departe de cuptorul cu microunde;
- c) Folosiți o antenă corect instalată pentru radio, televizor etc., pentru a obține un semnal cât mai bun.

INSTALARE

1. Scoateți toate materialele de ambalare din interiorul aparatului.
2. Verificați cuptorul după despachetare, pentru a vedea dacă:
 - ușa este bine aliniată,
 - ușa nu este deteriorată,
 - nu sunt crestături sau găuri pe geamul de la ușă și pe ecran,
 - nu sunt crestături în interiorul aparatului,
 - în cazul unor defectiuni ca cele de mai sus NU folosiți cuptorul.
3. Acest cuptor are o greutate de 12 kg și trebuie plasat pe o suprafață orizontală, suficient de puternică pentru a-i suporta greutatea.
4. Aparatul nu trebuie pus într-un loc unde sunt temperaturi ridicate și aburi.
5. NU PUNEȚI nimic pe cuptor.
6. Distanța dintre zidurile laterale și cuptor trebuie să fie de cel puțin 8 cm, iar distanța dintre zidul din spate și cuptor trebuie să fie de cel puțin 10 cm pentru o ventilare corectă.
7. NU SCOATEȚI axul de rotire al platoului.
8. Nu lăsați copiii nesupravegheați atunci când utilizează aparatul.

ATENȚIE – ACEST APARAT TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT

Cablul de alimentare trebuie să ajungă cu ușurință la priză.

Pentru acest cuptor este nevoie de o putere de alimentare de 1.1 KVA, de aceea este recomandat să consultați un tehnician atunci când instalați aparatul.

ATENȚIE: Cuptorul este protejat de o siguranță internă de 250V 8 Amp.

IMPORTANT – Cablurile sunt colorate conform următorului cod:

Verde și galben

Pământ

Albastru

Neutru

Maro

Activ

Deoarece culorile cablurilor pot să nu corespundă cu marcajele de pe priza dvs., trebuie procedat în felul următor:

Cablul verde și galben trebuie conectat la terminalul marcat cu litera **E** sau cu simbolul de pământ colorat în verde.

Cablul albastru trebuie conectat la terminalul marcat cu litera **N** sau colorat în negru. Cablul maro trebuie conectat la terminalul marcat cu litera **L** sau colorat în roșu.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE

ATENȚIE – pentru a reduce riscul de arderi, şocuri electrice, incendiu, accidente sau energie excesivă a microundelor:

1. Citiți cu atenție aceste instrucțiuni, înainte de a utiliza cuptorul.
2. Unele produse cum ar fi ouăle întregi și recipientele sigilate (cum ar fi, de exemplu, borcanele închise de sticlă și biberoanele) pot exploda, de aceea nu este recomandat să le încălziți în cuptorul cu microunde. Pentru detalii, consultați o carte de bucate.
3. Cuptorul trebuie utilizat doar pentru scopurile menționate în instrucțiuni.
4. Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacitate fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheata sau instruită cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
5. Nu utilizați cuptorul dacă nu funcționează corect, dacă a căzut pe jos sau dacă este deteriorat.
6. Pentru a reduce riscul de incendii în cavitatea cuptorului respectați următoarele instrucțiuni:
 - a) Nu gătiți prea mult mâncarea. Supravegheata funcționarea aparatului dacă ați introduzîn interior hârtie, plastic sau alte materiale care ajută la prepararea mâncării, dar pot fi inflamabile.
 - b) Înainte de a pune pungile în cuptor îndepărtați legăturile de sârmă.
 - c) Dacă materialele din interior iau foc, lăsați ușa închisă, scoateți aparatul din priză sau opriți alimentarea cu curent de la siguranță.

INSTRUCȚIUNI GENERALE PENTRU SIGURANȚA DVS.

Mai jos sunt câteva instrucțiuni și precauții de care trebuie să țineți seama atât pentru siguranța dvs., cât și pentru a asigura o funcționare cât mai bună a aparatului:

1. Atunci când folosiți cuptorul, asigurați-vă că tava de sticlă și suportul pe care stă aceasta sunt la locul lor.
2. Cuptorul nu trebuie folosit în alt scop decât acela de a prepara mâncarea. Nu folosiți cuptorul pentru a usca rufe, hârtie sau alte produse care nu sunt alimentare, sau pentru a steriliza anumite lucruri.
3. Cuptorul nu trebuie pornit dacă este gol, deoarece se poate strica.
4. Nu folosiți cavitatea cuptorului ca spațiu de depozitare pentru hârtie, cărți de bucate etc.
5. Nu folosiți cuptorul pentru pregătirea conservelor, deoarece cupoarele cu microunde nu sunt echipate în acest sens, iar alimentele care nu sunt bine conservate pot dăuna sănătății.

6. Ouăle cu coajă pot exploda, de aceea nu este bine să le preparați în cuptor. Chiar și ouăle curățate pot exploda uneori în timpul preparării, de aceea este bine să folosiți un capac când gătiți ouă. După ce terminați, mai lăsați capacul pe vas timp de aproximativ un minut.
7. Nu gătiți alimente în membrană cum ar fi gălbenușul de la ou, cartofii, ficatul de pui, înainte de a le fi înțepat de câteva ori cu o furculiță.
8. Nu puneți nimic în fantele de aerisire de pe corpul aparatului.
9. Nu îndepărtați piese din cuptor cum ar fi piciorușele, șuruburile și altele asemănătoare.
10. Nu puneți alimentele direct pe farfurie de sticlă. Alimentele trebuie să stea în/pe vase speciale pentru gătit.

IMPORTANT – CE VASE NU TREBUIE FOLOSITE ÎN CUPTORUL CU MICROUNDE:

- Nu folosiți tigăi de metal sau vase cu mânere de metal.
- Nu folosiți vase ce au margini de metal.
- Nu folosiți pungi de plastic legate cu sârmă.
- Nu folosiți vase din melamină, deoarece conțin un material care absoarbe energia microundelor. Vasele pot crăpa, iar procesul de preparare va fi încetinit.
- Nu folosiți pentru gătit sticle cu gât îngust, deoarece pot exploda.
- Nu folosiți termometre obișnuite pentru carne sau prăjituri. Pe piață există termometre speciale pentru cuptoarele cu microunde.

11. Instrumentele pentru microunde trebuie folosite în concordanță cu instrucțiunile producătorului.
12. Cuptorul nu trebuie folosit pentru prăjirea alimentelor.
13. Nu uitați că cuptorul cu microunde încălzește numai lichidul dintr-un recipient. De aceea nu uitați că atunci când scoateți vasele din cuptor, chiar dacă nu sunt calde, mâncarea sau lichidele din interior sunt fierbinți și vor emite aburi atunci când luați capacul de pe vas.
14. Testați dvs. temperatura alimentelor și a lichidelor, mai ales dacă gătiți pentru bebeluși. Este recomandabil să nu consumați alimentele imediat ce le-ați scos din cuptor, ci să le lăsați câteva minute și să le amestecați pentru a distribui în mod egal temperatură.
15. Mâncarea care conține un amestec de apă cu grăsime trebuie să stea cam 30-60 de secunde în cuptor după ce acesta s-a oprit. Astfel, amestecul nu va bolborosi dacă puneți o lingură în el.
16. Nu trebuie să uitați că anumite alimente cum ar fi budincile, gemul, carnea tocată etc., se încălzesc foarte repede. Dacă preparați mâncăruri cu conținut mare de grăsime sau zahăr nu folosiți recipiente din plastic.
17. Vasele se pot încinge, mai ales dacă au fost acoperite cu o folie din plastic. Nu uitați să folosiți mănușile pentru protecție.

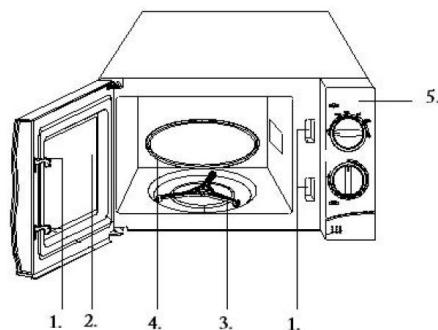
INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Pe durata gătitului, urmăriți alimentele din interiorul cuptorului, mai ales dacă se află în recipiente din plastic sau din alte materiale inflamabile.

IMPORTANT

Copiii mici NU trebuie lăsați să folosească sau să se joace cu cuptorul. Atunci când îl folosesc, nu îi lăsați nesupravegheți. Obiecte care prezintă interes pentru copii nu trebuie să stea în apropierea cuptorului.

PANOU DE COMENZI



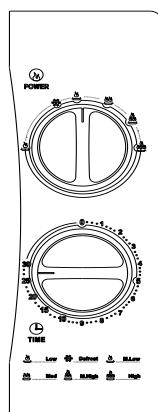
1 - Sistem de închidere a ușii

2 - Geam cuptor

3 - Inel rotativ

4 - Tavă de sticlă

5 - Panou de comenzi



1 - Timer 0-30 Minute

2 - Selector de putere

GHID RAPID

1. Puneți mâncarea în cuptor. Selectați nivelul de putere, rotind butonul aferent
2. Selectați durata rotind de **Timer**.

Dacă doriți să decongelați

1. Rotiți selectorul de putere la "*****".
2. Rotiți butonul **timer** pentru a selecta timpul dorit.

CUM FUNCȚIONEAZĂ CUPTORUL CU MICROUNDE

Microundele sunt unde electromagnetice de frecvență înaltă; energia eliberată prepară mâncarea sau o încălzește, fără a-i schimba forma sau culoarea.

Puteți folosi cuptorul cu microunde pentru:

- Decongelare
- Încălzire
- Gătire

Principiu de gătire

1. Microundele generate de magnetron sunt distribuite uniform pe măsură ce mâncarea este învărtită pe tavă. În acest fel mâncarea este gătită uniform.
2. Microundele sunt absorbite de mâncare până la o adâncime de 2.5 cm. Gătirea se continuă cu răspândirea căldurii în mâncare.
3. Timpul de gătit variază în funcție de tipul de receptor folosit și de proprietățile alimentelor.
 - Cantitate și densitate
 - Conținut de apă
 - Temperatura inițială (refrigerată sau nu)

După ce centrul mâncării este preparat prin disiparea de căldură, gătitul continuă chiar și atunci când veți scoate mâncarea din cuptor. Durata specificată în rețete și în acest manual trebuie respectată pentru a asigura:

- o gătire uniformă a alimentelor
- aceeași temperatură

CUM VERIFICAȚI DACĂ CUPTORUL DVS. CU MICROUNDE FUNCȚIONEAZĂ CORECT

1. Puneți un vas de apă pe tavă.
2. Setați nivelul de putere la nivelul maxim rotind de butonul selector.
3. Setați timpul la 4-5 minute rotind butonul Timer. Cuptorul trebuie conectat la o priză apropiată. Tava trebuie să stea pe poziție în cuptor. Dacă folosiți alt nivel de putere decât cel maxim, atunci va dura mai mult până când va fierbe apa.

CE TREBUIE SĂ FACEȚI ATUNCI CÂND AVEȚI O PROBLEMĂ

Dacă vă confruntați cu una din problemele de mai jos, puteți aplica soluțiile oferite.

- Este normal:
Condens în cupor; Curent de aer în jurul ușii și a dulapului exterior; Lumina reflectată în jurul ușii și a dulapului exterior; Abur care ieșe din jurul ușii sau prin fantele de ventilație.
- Cuporul nu pornește atunci când rotiți timerul.
Ușa este bine închisă?
- Mâncarea nu este deloc gătită.
Ați potrivit bine timerul?
Ușa este închisă?
Ați produs o supraîncărcare a circuitului electric, a sărit o siguranță?
- Mâncarea nu este bine preparată, sau este arsă.
Ați ales durata potrivită?
Ați ales nivelul de putere potrivit?
Se aud clinchete și se văd scânteie în cupor.
Ați pus un vas cu margine de metal?
Ați uitat o furculiță sau alt instrument metalic în interior?
Folia de aluminiu e prea aproape de peretii interioiri?
 - Aparatele de radio sau TV pot cauza interferențe cu cuptoarele cu microunde. Se pot observa interferențe ușoare atunci când cuporul funcționează. Acest lucru este normal, iar pentru a rezolva problema, instalați cuporul departe de televizoare, aparate radio sau antene.

NIVELURI DE PUTERE

Mare	100%
Mediu Mare	85%
Mediu	66%
Mediu Scăzut	48%
Scăzut	17%
Decongelare	40%

GĂTIRE/REÎNCĂLZIRE

Procedura de mai jos vă explică cum să gătiți sau să reîncălziți mâncarea.

Verificați MEREU setările făcute, înainte de a lăsa cuporul să funcționeze.

Puneți mâncarea în centrul tăvii. Închideți ușa.

1. Setați nivelul de putere la "mare", rotind selectorul de putere. (Putere maximă: 750 Watt)

2. Setați timpul rotind butonul Timer. Rezultat: Lumina cuptorului se aprinde, iar tava începe să se învârtească.

NU PORNIȚI CUPTORUL CU MICROUNDE DACĂ ACESTA ESTE GOL.

Puteți seta nivelul de putere pe toată durata gătitului, rotind selectorul de putere.

OPRIREA GĂTIRII

1. Pentru a opri temporar: deschideți ușa. Rezultat: gătitul se oprește. Pentru a relua, închideți ușa.
2. Pentru a opri de tot: rotiți butonul Timer la "0".

REGLAREA TIMPULUI DE GĂTIT

1. Reglați timpul rămas pentru gătit rotind butonul Timer.

DECONGELAREA MANUALĂ A ALIMENTELOR

Funcția de decongelare vă permite să dezghețați carne, puii, peștele etc. Punetă alimentele congelate pe centrul tăvii și închideți ușa.

1. Rotiți selectorul de putere la nivelul decongelare.
2. Rotiți butonul Timer pentru a alege timpul potrivit. Rezultat: începe decongelarea.

GHID PENTRU UTILIZAREA VESELEI

VESELĂ	Se poate folosi la microunde	COMENTARII
Folie de aluminiu	Se foloseste cu atentie, vezi comentariile	Poate fi folosită în cantități mici pentru a proteja anumite zone ale alimentelor ce urmează a fi gătite. Pot apărea scânteie dacă se folosește prea multă folie, sau dacă este prea aproape de pereții cuptorului.
Tavă de coacere	Da	Nu trebuie încălzită mai mult de 8 minute
Portelan și lut	Da	Nu se folosește dacă are margine metalică
Poliester și carton de unică folosință	Da	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de materiale
Pachete pentru Fast Food Căni de polistiren Pungi de hârtie/Ziare Hârtie reciclată sau vase cu margine metalică	Da NU NU	Pot fi folosite pentru a încălzi, dar supraîncălzirea are ca rezultat topirea poliesterului Poate lua foc, poate provoca scânteie
Vase din sticlă termorezistentă Veselă din sticlă fină	Da Da	Se pot folosi dacă nu au margine metalică Sticla delicată poate crăpa, dacă este încălzită brusc
Borcane de sticlă	Da	Trebuie scos capacul, doar la încălzire
Vase metalice, pungi de congelare cu sărmă	NU NU	Poate cauza scânteie sau incendiu
Farfurii de hârtie, căni, șervețele, hârtie de bucătărie, Hârtie reciclată	Cu grijă, vezi comentarii NU	Doar atunci când se încălzește ceva pentru scurt timp. Se pot folosi pentru a absorbi umiditatea în exces Poate cauza scânteie
Recipiente de plastic	Da	Plasticul rezistent la căldură este cel mai potrivit. Alte tipuri se pot decolora sau deforma. NU FOLOȘIȚI MELAMINĂ.
Folie	Da	Se poate folosi pentru a reține umiditatea în exces, dar nu trebuie să atingă mâncarea și trebuie manevrat cu grijă.
Pungi de congelare	Cu grijă, vezi comentarii	Numai dacă se pot folosi la fierbere, sau în cuptor. Nu trebuie să fie etanșe, întepăti-le cu o furculită.
Hârtie împotriva grăsimilor	Da	Pentru a împiedica împroșcarea și pentru a reține umiditatea.

MICROUNDELE

Energia microundelor pătrunde în alimente, fiind atrasă și absorbită de apă, grăsime sau zahăr. Din cauza microundelor moleculele din mâncare se mișcă foarte repede. Mișcarea rapidă a acestor molecule provoacă frecare și căldura rezultată gătește mâncarea.

GĂTITUL

Vasele potrivite pentru microunde: vasele trebuie să permită microundelor să pătrundă prin ele, pentru eficiență. Microundele sunt reflectate de metal, inox, aluminiu, cupru, dar pot pătrunde prin ceramică, sticlă, portelan și plastic, precum și prin hârtie și lemn. Alimentele nu trebuie gătite în recipiente de metal.

Alimente care se pot găti la microunde:

Multe tipuri de alimente pot fi preparate la microunde, precum și legumele, fructele, pastele orezul, semințele, fasolea, peștele și carne – congelate sau proaspete. Sosurile, supele, plăcintele, anumite alimente conservate pot fi pregătite la cuptorul cu microunde. În general, alimentele care se pot prepara pe plită, pot fi preparate în cuptorul cu microunde.

Capac pe durata gătirii:

Este important să acoperiți mâncarea pe care o preparați, deoarece apa care se evaporă – aburul – contribuie la procesul de gătire. Mâncarea se poate acoperi cu o farfurie ceramică, un capac din plastic sau folie pentru microunde.

După ce gătiți, lăsați mâncarea să mai stea puțin pentru ca temperatura să se distribuie uniform.

REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi mâncarea într-un timp mult mai scurt decât i-ar lua unui cuptor sau unei plite normale.

Mod de aranjare și utilizarea capacului: nu încălziți bucăți mari, care se pot arde și usca înainte ca centrul să se fi încălzit. Cel mai bine este să încălziți bucăți mici.

Niveluri de putere și amestecarea

Unele alimente pot fi încălzite utilizând un nivel de putere de 700 watt, pentru altele trebuie folosit un nivel de putere inferior.

Atunci când încălziți ceva este mai bine să folosiți un nivel redus de putere, mai ales dacă alimentele sunt delicate sau porțile sunt mai mari; dacă se încălzesc repede este bine să tăiați bucăți mai mici – de exemplu la plăcinte.

Amestecați sau întoarceți mâncarea pe durata încălzirii, pentru rezultate cât mai bune. Înainte de a servi, este bine să mai amestecați o dată.

Aveți grijă atunci când încălziți lichide sau mâncare pentru bebeluși. Pentru a împiedica fierberea întârziată și eventualele arsuri, amestecați bine înainte, în

timpul și după încălzire. Lăsați să mai stea în cuptor, după ce acesta s-a oprit. Vă recomandăm să punetă o lingură sau o furculiță din plastic în recipient. Evitați să încălziți prea mult. Este mai bine să subestimați timpul de încălzire, iar apoi, dacă este necesar, să mai încălziți puțin.

Timp de încălzire și “durata de liniștire”.

Atunci când încălziți ceva pentru prima oară, este bine să țineți minte timpul necesar, pentru viitor.

Aveți grijă ca alimentele să fie încălzite uniform.

Lăsați mâncarea să stea puțin în cuptor, după ce acesta s-a oprit, pentru ca temperatura să se uniformizeze. “Durata de liniștire” recomandată după încălzire este 2-4 minute, doar dacă producătorul alimentelor nu recomandă altceva. Aveți grijă când încălziți lichide și alimente pentru bebeluși, vezi măsurile de siguranță care trebuie luate.

REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

După ce cuptorul s-a oprit lăsați lichidul să mai stea cel puțin 20 de secunde, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Dacă este necesar, amestecați în timpul încălzirii și nu uitați să amestecați după ce cuptorul s-a oprit. Pentru a evita fierberea întârziată și arsurile pe care aceasta le poate provoca, trebuie să punetă o lingură de plastic în lichid și să amestecați înainte, în timpul și după încălzire.

REÎNCĂLZIREA ALIMENTELOR PENTRU BEBELUȘI

MÂNCAREA PENTRU BEBELUȘI

Puneți mâncarea într-o farfurie adâncă, ceramică, acoperiți cu un capac de plastic. Amestecați bine după ce cuptorul se oprește și lăsați să stea 2-3 minute înainte de a servi, mai amestecați o dată și verificați temperatura.

LAPTE PENTRU BEBELUȘI

Turnați laptele într-o sticlă sterilizată. Încălziți fără capac. Nu puneți la încălzit biberonul cu tetină – poate explode. Agitați bine înainte de a hrăni bebelușul.

**CONTROLAȚI MEREU TEMPERATURA ALIMENTELOR PENTRU COPII
ÎNAINTE DE A-I HRĂNI, PENTRU A EVITA ARSURILE.**

DECONGELAREA

Microundele reprezintă un mod excelent de a dezgheța alimentele congelate. Microundele dezgheță alimentele într-un timp scurt. Acesta este un avantaj, mai ales dacă aveți musafiri neașteptați.

Carnea de pui congelată trebuie dezghețată complet dacă dorîți să o preparați. Scoateți legăturile de metal și scoateți carne din ambalaj pentru ca lichidele dezghețate să se poată scurge.

Carnea congelată trebuie pusă pe o farfurie fără capac. La mijlocul procesului de dezghețare trebuie întoarsă, scursă, iar măruntaiile trebuie scoase cât de repede. Din când în când trebuie să verificați ca alimentele să nu fie calde.

Dacă bucăți mici sau subțiri încep să se încălzească, le puteți proteja cu folie de aluminiu.

În cazul în care carne de pui începe să se încălzească pe suprafața exterioară, opriți procesul de decongelare și lăsați să treacă 20 de minute înainte de a continua.

SFAT: Alimentele subțiri și bucățile mai mici se dezgheată mai bine și mai repede decât bucățile mai groase. Țineți cont de acest lucru atunci când dorîți să congelați ceva.

CURĂȚAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Următoarele componente ale cuptorului trebuie curățate regulat pentru a împiedica formarea grăsimilor și acumularea resturilor de mâncare:

- Suprafața interioară și exterioară
- Ușa și garnitura de la ușă
- Tava și inelul rotativ

Asigurați-vă că garnitura ușii este curată și că ușa se închide.

1. Curățați suprafața exterioară cu o cârpă moale și cu apă caldă cu puțin săpun/detergent.
2. Scoateți petele și urmele de mâncare din interior și de pe inele cu o cârpă înmuiată în detergent, clătiți și uscați.
3. Pentru a înmuiua petele dificile și pentru a îndepărta mirosurile, puneți o cană cu suc de lămâie pe platoul rotativ și încălziți timp de zece minute la putere maximă.
4. Spălați tava (se poate și în mașina de spălat vasele) ori de câte ori este necesar.

NU PUNEȚI APĂ ÎN FANTELE DE AERISIRE. NU FOLOȘIȚI PRODUSE ABRAZIVE SAU SOLVENȚI CHIMICI. AVEȚI GRIJĂ ATUNCI CÂND CURĂȚAȚI GARNITURA DE LA UȘĂ, SĂ NU RĂMÂNĂ RESTURI DE MÂNCARE CARE AR PUTEA BLOCA UȘA.

PĂSTRAREA ȘI REPARAREA

CUPTORULUI CU MICROUNDE

Trebuie să luați câteva măsuri de siguranță atunci când puneți deoparte aparatul, sau atunci când vreți să îl duceți la service.

Cuptorul nu trebuie folosit dacă:

- Garniturile de la ușă sunt deteriorate
- Balamalele sunt striccate
- Garniturile și sistemul de închidere sunt deteriorate
- Cabinetul cuptorului este îndoit sau deformat

NUMAI UN TEHNICIAN AUTORIZAT VĂ POATE REPARA CUPTORUL

Nu scoateți încălzitorul exterior al cuptorului.

Dacă doriți să puneti deoparte cuptorul, trebuie să alegeti un spațiu uscat, fără praf – umezeala și praful pot afecta funcționarea aparatului. Aparatul nu poate fi folosit în scopuri comerciale.

AVERTISMENTE IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ:

Dacă ușa sau garniturile sunt deteriorate, cuptorul nu poate fi folosit, până când nu este reparat de către un tehnician autorizat.

Avertizare:

Numai o persoană autorizată poate îndepărta încălzitorul exterior al cuptorului, care protejează împotriva energiei microundelor.

Avertizare:

Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise, deoarece pot exploda.

Avertizare:

Nu lăsați copiii să folosească cuptorul nesupravegheți. Lăsați un spațiu de aerisire deasupra cuptorului (cel puțin 7 cm).

Folosiți doar instrumente care se pot folosi în cuptorul cu microunde.

Atunci când încălziți mâncare în recipiente de plastic sau de hârtie, trebuie să le supravegheți atent – există riscul să ia foc.

Dacă vedeați fum, opriți aparatul, scoateți-l din priză, lăsați ușa închisă pentru a opri flăcările.

Dacă încălziți băuturi la cuptorul cu microunde, există riscul ca aceasta să dea în clopot după ce le scoateți din cuptor, de aceea recipientele trebuie manevrate cu grijă; mâncarea bebelușilor trebuie agitată și amestecată, iar temperatura trebuie verificată de dvs., pentru a evita arsurile.

Ouăle în coajă și ouăle fierte nu trebuie încăzite în microunde, deoarece pot exploda chiar și după ce cuptorul și-a încheiat funcționarea.

NUMAI PENTRU UZ PERSONAL!

Mai multe informații privind gatitul la microunde și sfaturi utile puteți găsi pe:

<http://microwave.gorenje.com>

gorenje

VA DORESTE SA FOLOSITI CU PLACERE ACEST APARAT

Návod na obsluhu si pozorne prečítajte a odložte pre prípad budúceho použitia.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spotreba energie: 230V~50Hz, 1300W
Výkon: 800W
Pracovná frekvencia: 2450MHz
Vonkajšie rozmery: 452mm(Š) X 360mm(H) X 262mm(V)
Vnútorné rozmery rúry: 315mm(Š) X 329mm(H) X 210mm(V)
Obsah rúry: 20 litrov
Hmotnosť: Približne 12 kg

Toto zariadenie je označené podľa Európskej smernice 2002/96/EC o Doslúžilých elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Táto smernica určuje v rámci Európskej únie pokyny pre vrátenie a recykláciu starých elektrických a elektronických zariadení.

Skôr ako sa obrátite na servis

1. Ak rúra nefunguje, displej nezobrazuje alebo zobrazenie zmizne:
 - a) a) Skontrolujte, či je rúra správne pripojená. Ak nie, odpojte zástrčku zo zásuvky, počkajte 10 sekúnd a opäť ju správne pripojte.
 - b) Skontrolujte poistky pre daný obvod a hlavný istič. Ak sa javia byť v poriadku, skúste skontrolovať zásuvku pripojením iného zariadenia.
2. Ak mikrovlnná energia nepracuje:
 - a) Skontrolujte, či sú nastavené hodiny.
 - b) Skontrolujte, či sú dvere správne zatvorené. Inak mikrovlnná energia nebude prúdiť do rúry.

Ak sa podľa vyššie uvedených pokynov nepodarí odstrániť problém, obráťte sa na najbližší servis.

Toto zariadenie pre domáce použitie na ohrievanie jedla a nápojov používa elektromagnetickú energiu, len pre domáce použitie.

Rušenie

Mikrovlnná rúra môže spôsobiť rušenie vášho rádia, TV alebo podobného zariadenia. Ak nastane toto rušenie môžete ho odstrániť alebo znížiť nasledovnými opatreniami.

- a) Vyčistite dvere a tesnenie rúry.

- b) Rádio, TV, atď. umiestnite čo najďalej od mikrovlnnej rúry.
- c) Na dosiahnutie silného signálu použite správne nainštalovanú anténu pre vaše rádio, TV, atď.

Inštalácia

1. Skontrolujte, či ste odstránili všetky obalové materiály z vnútra dverí.
 2. Po vybalení rúry skontrolujte, či nie je poškodená:
 - Nedosadanie dverí
 - Poškodenie dverí
 - Vydotia alebo diery v okne dverí alebo obrazovke
 - Vydotia vo vnútri rúryAk nájdete jedno z vyššie uvedených poškodení, **NEPOUŽÍVAJTE** rúru.
 3. Mikrovlnná rúra váži 12 kg a musí byť umiestnená na silnom vodorovnom povrchu, ktorý unesie túto hmotnosť.
 4. Rúru neumiestňujte na miestach s vysokou teplotou a parou.
 5. Na rúru **NEUMIESTŇUJTE** žiadne predmety.
 6. Pre dostatočnú ventiláciu nechajte po stranách rúry minimálne 8 cm voľný priestor a vzadu 10 cm.
 7. **NEODSTRAŇUJTE** hnací hriadeľ otočného taniera.
 8. Tak ako pri každom zariadení je pri používaní deťmi potrebný dozor.
VAROVANIE-TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.
 9. Zásuvka by mala byť v malej vzdialosti.
 10. Táto rúra požaduje 1.5 KVA pre jej vstup, pri inštalácii je odporúčané konzultácia s kvalifikovaným pracovníkom.
- UPOZORNENIE:** Táto rúra je chránená vnútornou 250V, 10 Amp poistkou.

DÔLEŽITÉ

Vodiče v sieťovej šnúre sú sfarbené nasledovne:

Zelený a žltý: **Zem**

Modrý: **Neutrálny**

Hnedý: **Fáza**

Pretože farby vodičov sieťovej šnúry zariadenia nemusia súhlašiť s farebným označením vašej zásuvky, pokračujte nasledovne:

- Zelený a žltý vodič musí byť pripojený ku konektoru označeným písmenom **E** alebo symbolom uzemnenia, zelená alebo zeleno-žltá farba.
- Modrý vodič musí byť pripojený ku konektoru označeným písmenom **N** alebo čierrou farbou.
- Hnedý vodič musí byť pripojený ku konektoru označeným písmenom **L** alebo červenou farbou.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- **VAROVANIE:** Pri používaní zariadenia v kombinovanom režime, by mali deti používať rúru len pod dohľadom dospelých kvôli generovaným teplotám; (Len pre modely s funkciou grilovania)
- **VAROVANIE:** Ak sú dvere alebo tesnenie dverí poškodené, rúru nesmiete používať, pokiaľ nebude opravená kompetentnou osobou;
- **VAROVANIE:** Pre každého, okrem kompetentnej osoby, je nebezpečné vykonávať opravy a údržbu, ktorá zahŕňa demontáž krytu, ktorý chráni pred mikrovlnnou energiou.;
- **VAROVANIE:** Tekutiny a iné potraviny nesmú byť ohrievané v uzatvorených nádobách, pretože môžu explodovať.
- **WARNING:** Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčiastky poškodené. Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Rúra musí mať dostatočnú ventiláciu. Dodržte 10 cm voľný priestor v zadu; 15 cm po stranach a 30cm zhora. Neodstraňujte nožičky rúry a neblokujte ventilačné otvory.
- Používajte len kuchynský riad určený na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových obaloch, dávajte pozor, aby sa nevznietili;
- Ak spozorujete dym, vypnite alebo odpojte zariadenie a dvere nechajte zatvorené na uhasenie ohňa;
- Mikrovlnné ohrievanie môže mať za následok oneskorené prevretie, preto budte pri narábaní s nádobou opatrny;
- Obsah fľaše pre kojencov a detské poháre premiešajte alebo pretrepte a pred podávaním deťom skontrolujte teplotu na zabránenie popálenia;
- Vajcia v škrupine a celé vajcia na tvrdo neohrievajte v mikrovlnnej rúre, pretože môžu explodovať, dokonca aj po skončení ohrievania;
- Na čistenie povrchov dverí, tesnenia dverí, interiéru rúry použite len jemné nebrúsne mydlá, alebo čistiace prostriedky aplikované špongiou alebo jemnou tkaninou.
- Rúra by mala byť čistená pravidelne a mali by byť odstránené všetky zvyšky pokrmov;
- Neudržiavanie rúry v čistých podmienkach môže viesť k poškodeniu povrchu, ktorý môže nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a môže byť výsledkom nebezpečnej situácie;
- Ak je sieťová šnúra poškodená, musí byť vymenená výrobcom, servisom alebo podobne oprávnenou osobou na zabránenie rizika.

Bezpečnostné pokyny pre všeobecné použitie

Nižšie sú uvedené, tak ako pri všetkých spotrebičoch, určité zásady na ovládanie a bezpečnosť na zaistenie špičkového výkonu tejto rúry:

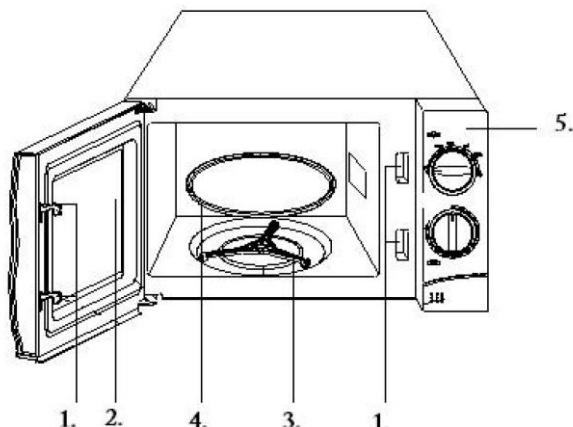
1. Pri používaní rúry vždy majte na svojom mieste všetky potrebné súčasti (otočný sklený tanier, valčekový prstenec a spojky).
2. Rúru používajte len na prípravu pokrmov, nepoužívajte na sušenie oblečenia, papiera alebo iných nepotravinových predmetov a na sterilizovanie.
3. Rúru nepoužívajte, keď je prázdna. Toto ju môže poškodiť.
4. Rúru nepoužívajte ako odkladací priestor, napríklad papiera, kníh, atď.
5. Nevarte žiadny pokrm s blanou, ako je žltok, zemiaky, kurča, atď, bez niekoľkonásobného prepichnutia vidličkou.
6. Do vonkajších otvorov nevkladajte žiadne predmety.
7. Neodstraňujte žiadne časti rúry ako sú nožičky, skrutky, atď.
8. Pokrm nevarte priamo na otočnom tanieri. Pokrm umiestnite do/na správny kuchynský riad.

DÔLEŽITÉ-V MIKROVLNNEJ RÚRE NEPOUŽÍVAJTE

- Nepoužívajte kovové panvice alebo riad s kovovými rúčkami.
 - Nepoužívajte riad s kovovými ozdobami.
 - Nepoužívajte plastové vrecká uzatvorené drôtom.
 - Nepoužívajte melamínový riad ak obsahuje materiál, ktorý pohlcuje mikrovlnnú energiu. To môže spôsobiť prasknutie riadu alebo opálenie a spomaľuje rýchlosť varenia.
 - Nepoužívajte starožitný riad. Glazúra nie je vhodná pre mikrovlnné použitie. Šálky typu „Corelle Livingware“ by nemali byť použité.
 - Nepoužívajte na varenie nádoby s obmedzeným otvorom, pretože môžu explodovať.
 - Nepoužívajte bežné mäsové a pekárske teplomery.
 - Existujú teplomery výslovne na mikrovlnné varenie. Tieto môžu byť použité.
9. Mikrovlnný riad by mal byť používaný len s pokynmi výrobcu.
 10. Nepokúšajte sa smažiť pokrmy v rúre.
 11. Zapamätajte si, že mikrovlnná rúra ohrieva len tekutinu v nádobe. Preto kryt nádoby nie je po vybratí z rúry horúci. Zapamätajte si, že pokrm/tekutina vnútri uvoľní rovnaké množstvo par po otvorení krytu ako pri bežnom varení.
 12. Vždy skontrolujte teplotu vareného pokrmu, obzvlášť ak ohrevate alebo varíte pokrm/tekutinu pre deti. Je vhodné nikdy nekonzumovať pokrm ihneď po vybratí z rúry, ale ho nechať niekoľko minút odstáť a premiešať, aby sa rovnomerne rozložilo teplo.
 13. Pokrm obsahuje zmes tuku a vody, napr. vývar by ste mali nechať odstáť 30-60 sekúnd v rúre po dokončení. To umožní zmesi vysrávať teplotu a zamedziť bublaniu keď ponoríte lyžicu do pokrmu/tekutiny alebo pridáte bujón.
 14. Keď pripravujete/varíte pokrm/tekutinu a pamäťate, že sú určité pokrmy, napríklad pudink, džem a mleté mäso, ktoré sa zohrejú veľmi rýchlo. Keď ohrevate alebo varíte pokrmy s vysokým obsahom tuku alebo cukru, nepoužívajte plastové nádoby.

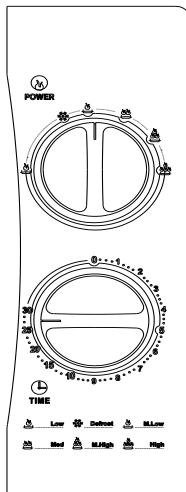
15. Kuchynský riad sa môže zohriať z dôvodu prenosu tepla z ohrievaného pokrmu. Zvlášť pri riade s plastovými povrchmi. Preto na vybratie nádoby môžu byť potrebné kuchynské rukavice.
16. Zníženie rizika vzniku ohňa v rúre:
 - a) Pokrm neprevárajte. Ak sú v rúre umiestnené papierové, plastové alebo iné horľavé materiály potrebné pri varení, neustále kontrolujte mikrovlnnú rúru.
 - b) Pred vložením vreciek do mikrovlnnej rúry z nich odstráňte uzatváracie drôty.
 - c) Ak by sa materiály vnútri rúry mali zapáliti, nechajte dvere rúry zatvorené, odpojte rúru z elektrickej zásuvky, vypnite stenový istič alebo vypnite hlavný istič v poistkovej skrini.

OVLÁDACÍ PANEL



- 1 Bezpečnostná zámka dvierok
- 2 Okno rúry
- 3 Otočný prstenec
- 4 Sklenený tanier
- 5 Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL



- 1 Časovač 0 – 30 minút
- 2 Ovládač výkonu

RÝCHLY SPRIEVODCA

1. Vložte jedlo do rúry. Zvoľte úroveň výkonu otočením **Voliča výkonu varenia**.
2. Zvoľte dobu varenia otočením **Časovača**.

Ak chcete rozmraziť nejaké jedlo

1. Otočte volič výkonu varenia na "*" .
2. Otočte časovač, aby ste zvolili vhodnú dobu.

AKO PRACUJE MIKROVLNNÁ RÚRA

Mikrovlny sú vysoko-frekvenčné elektromagnetické vlny; vyžarovaná energia umožní uvarenie a ohrievanie jedla bez zmeny tvaru alebo farby.

Vašu mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Rýchle ohriatie
- Varenie

Princíp varenia

1. Mikrovlny vytvárané magnetrónom sa šíria rovnomerne, pretože sa jedlo otáča na otočnom tanieri. Jedlo sa teda uvarí rovnomerne.
2. Mikrovlny jedlo absorbuje do hĺbky približne 2,5 cm. Varenie potom pokračuje, pretože teplo sa rozptylí vo vnútri jedla.
3. Doby varenia sa líšia v závislosti od použitej nádoby a vlastností jedla.
 - Množstvo a hustota.
 - Obsah vody
 - Počiatocná teplota (rozmrazené alebo nie)

Pretože stred jedla sa varí rozložením tepla, varenie pokračuje, aj keď ste už jedlo vybrali von z rúry. Doby státia uvedené v receptoch a v tomto návode musíte preto dodržiavať, aby ste zabezpečili:

- Rovnomerné uvarenie jedla až do jeho stredu
- Rovnakú teplotu v celom jedle

KONTROLA SPRÁVNEJ FUNKČNOSTI MIKROVLNNEJ RÚRY

1. Najskôr umiestnite nádobku s vodou na otočný tanier.
2. Nastavte úroveň výkonu na vysokú otočením voliča výkonu varenia.
3. Nastavte čas na 4 – 5 minút otočením časovača. Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky v stene. Otočný tanier musí byť na svojej pozícii v rúre. Ak použijete inú úroveň výkonu ako maximálnu, bude trvať dlhšie, kým voda zovrie.

ČO ROBIŤ, AK MÁTE POCHYBNOSTI ALEBO MÁTE PROBLÉM

Ak zaznamenáte akýkoľvek problém uvedený nižšie, prosím, vyskúšajte ponúkané riešenia.

- Toto je normálne:
Kondenzácia v rúre. Prúdenie vzduchu okolo dvier vonkajšej skrinky.
Odrážanie svetla okolo dvier a vonkajšej skrinky. Únik par okolo dvier a vetracích otvorov.
- Rúra sa nespustí, keď otočíte časovač.
Sú dvierka úplne zatvorené? Jedlo nie je úplne uvarené
Nastavili ste časovač správne?
Sú zatvorené dvierka?
Nepreťažili ste elektrický obvod a nespôsobili vypálenie poistky alebo skrat v elektrickom obvode
- Jedlo prevarené alebo nedovarené. Bola nastavená vhodná doba varenia pre jedlo? Bola zvolená vhodná úroveň výkonu?

- Iskrenie a praskanie vo vnútri rúry (horenie oblúka). Použili ste riad s kovovou dekoráciou. Nechali ste vidličku alebo iný kovový riad vo vnútri. Je hliníková fólia príliš blízko k stenám rúry.
- Rúra spôsobuje rušenie s rádiom alebo televízorom. Jemné rušenie môžete spozorovať na televízore alebo rádiách pri prevádzke rúry. Toto je normálne a na vyriešenie problému nainštalujte rúru mimo televízorov, rádií a antén.

ÚROVNE VÝKONU	
Vysoká	100%
Stredne vysoká	85%
Stredná	66%
Stredne nízka	48%
Nízka	17%
Rozmrazovanie	40%

VARENIE / OHRIEVANIE

Nasledujúci postup vysvetľuje ako uvariť alebo ohriat jedlo. VŽDY skontrolujte vaše nastavenia varenia predtým, než necháte rúru bez dozoru.

Najskôr vložte jedlo do stredu otočného taniera. Zavorte dvierka.

1. Nastavte úroveň výkonu na vysokú otočením voliča výkonu varenia.
(Maximálny výkon: 700 wattov)
2. Nastavte čas otočením časovača. Výsledok: Rozsvieti sa osvetlenie rúry a otočný tanier sa začne točiť.

NIKY NEZAPÍNAJTE MIKROVLNNÚ RÚRU, KEĎ JE PRÁZDNA

Počas varenia môžete meniť úroveň výkonu otáčaním voličom výkonu varenia.

ZASTAVENIE VARENIA

1. Na dočasné zastavenie: Otvorte dvierka. Výsledok: Varenie za zastaví. Na obnovenie varenia zavorte dvierka.
2. Na úplne zastavenie: otočte časovač na "0".

ÚPRAVA DOBY VARENIA

1. Zvyšnú dobu varenie upravte otočením časovača.

MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE JEDLA

Funkcia rozmrazovania vám umožňuje rozmráziť mäso, hydinu a rybu. Najskôr vložte zmrazené jedlo do stredu otočného taniera a zavorte dvierka.

1. Otočte volič výkonu varenia na rozmrazovanie.
2. Otočte časovač a zvoľte primeranú dobu. Výsledok: Rozmrazovanie začne.

RIAD NA VARENIE

RIAD	VHODNÉ PRE MIKROVLNY	POPIS
Hliníková fólia	vhodné s obmedzením, pozri popis	Môžete použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla proti prevareniu. Ak použijete príliš veľa hliníkovej fólie alebo je príliš blízko stien rúry môže nastáť iskrenie.
Tanier	Áno	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút
Čínsky a hrnčiarsky riad	Áno	Obyčajne je vhodný, ak nemá kovové dekorácie
Polyester na jedno použitie a kartónový (lepenkový) riad	Áno	Niektoré jedlá sú balené v takýchto nádobách
Obaly pre rýchle občerstvenie Polystyrénové poháre Papierové vrecká / noviny Recyklovaný papier alebo kovové ozdoby	Áno NIE NIE	Môžete použiť na ohriatie jedla, ale prehriatie môže spôsobiť rozpúšťanie polystyrénu Môže zachytiť oheň. Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený riad na stôl	Áno	Môžete použiť, kým nemajú kovovú ozdobu
Jemný sklenený riad	Áno	Krehké sklo môže prasknúť, ak sa ohreje náhle
Sklenené poháre	Áno	Musíte odstrániť vrchnák, vhodné iba na ohrievanie
Kovový riad Vrecúška na zmrazovanie	NIE NIE	Môžu spôsobiť iskrenie alebo oheň Môžu spôsobiť iskrenie alebo oheň
Papierové taniere, Šálky, obrúsky, kuchynský recyklovaný papier	vhodné s obmedzením, viď popis NIE	Pre krátke doby varenia a ohrievanie. Tiež môžete použiť na pohľtenie nadbytočnej vlhkosti. Môže spôsobiť iskrenie
Umelohmotné nádoby	Áno	Tepelne odolné umelá hmota je najvhodnejšia. Iné plasty sa môže zdeformovať alebo odfarbiť.
Lepiacé pásky	Áno	NEPOUŽÍVAJTE MELAMÍN. Môžete použiť na zachytenie vlhkosti, nemalo by sa dotýkať jedla a vyberajte to opatrne. Iba ak je odolná varu alebo rúre, nesmie byť vzduchotesné vždy prepichnite vrecko vidličkou
Vrecúška na zmrazovanie	Vhodné s obmedzením, pozri popis	
Papier odolný voči vosku a tuku	Áno	Môžete použiť na zabránenie striekaniu a na zadržanie vlhkosti.

SPRIEVODCA VARENÍM

MIKROVLNY

Mikrovlnná energia vlastne preniká do jedla, je priťahovaná a absorbovaná vodou, tukom a cukrom v jedle. Mikrovlny spôsobujú, že molekuly v jedle sa pohybujú rýchlo. Rýchlo pohyb týchto molekúl vytvára trenie a výsledné teplo varí jedlo.

VARENIE

Kuchynský riad pre mikrovlnné varenie: Kuchynský riad musí prepúštať mikrovlnnú energiu cez seba pre maximálny účinok. Mikrovlny sa odrážajú od kovu, ako nerezová oceľ, hliník a med', ale dokážu preniknúť cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo nesmiete nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlá vhodné na mikrovlnné varenie:

Mnoho druhov jedla je vhodných na mikrovlnné varenie, vrátane čerstvej alebo zmrzanej zeleniny, ovocia, cesta, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, polievky, parené nákypy, zaváraniny a pikantné zmesi môžete tiež variť v mikrovlnnej rúre. Všeobecne povedané, mikrovlnné varenie je ideálne pre akékoľvek jedlo, ktoré bežne pripravujete na sporáku.

Prikrývanie počas varenia:

Je dôležité prikryť jedlo počas varenia, pretože vyparovaná voda stúpa ako para a podporuje priebeh varenia. Jedlo môžete prikryť niekoľkými spôsobmi, keramickou pokrívkom, umelohmotnou pokrívkom alebo prílnavou fóliou odolnou voči mikrovlnám.

Doby odstátia:

Po varení je dôležitý čas odstátia, pretože umožňuje rovnomerné rozloženie teploty v celom jedle.

OHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok doby, ktorú potrebujú na ohrievanie bežné rúry a sporáky.

Usporiadanie a prikrývanie zabraňuje prehriatiu väčších kusov ako pečienka, tieto sú náchylné na prevarenie a vysušenie skôr než sa uvarí stred. Ohrievanie malých kúskov bude oveľa úspešnejšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niekteré jedlá môžete ohrievať na 700 wattov výkonu, zatiaľ čo iné by ste mali ohrievať pri nižších úrovniach výkonu.

Vo všeobecnosti je lepšie použiť nižší výkon pri ohrievaní jedla, najmä ak je jedlo citlivé alebo vo väčších porciách, alebo ak je náchylné na rýchle ohriatie, napr. malé koláče.

Dobre miešajte alebo otáčajte jedlo počas ohrievania pre najlepšie výsledky. Keď je to možné, jedlo pred podávaním znova premiešajte.

Dávajte obzvlášť pozor, keď ohrevate tekutiny alebo detské jedlo. Aby ste sa vyhli vykypeniu tekutín a možnému obareniu, miešajte pred, počas a po ohrievaní. Nechajte ich v mikrovlnnej rúre počas doby státia. Tiež by sme odporúčali vložiť do tekutín umelohmotnú vidličku alebo lyžicu.

Vyhnite sa prehriatiu a z toho vyplývajúceho pokazenia jedla.

Je lepšie zadať kratšie doby varenia a pridať ďalšiu dobu ohrievania neskôr, ak je to potrebné.

Doby ohrievania odstátia

Keď ohrevate jedlo prvýkrát, je nápomocné si poznačiť dobu varenia pre budúce použitie.

Vždy sa uistite, že ohrievané jedlo je celé ohriate.

Nechajte jedlo odstáť krátku dobu po ohrievaní, aby sa teplota vyrovnila.

Odporučaná doba státia po ohrievaní jedla je 2 – 4 minúty, ak výrobca jedla neodporúča inak.

Dávajte obzvlášť pozor pri ohrievaní tekutín a jedla pre deti, pozri bezpečnostné pokyny.

OHRIEVANIE TEKUTÍN

Vždy umožnite dobu odstátia najmenej 20 sekúnd po vypnutí rúry, aby sa vyrovnila teplota. Miešajte počas ohrievania, ak je to potrebné a vždy miešajte po ohriatí. Aby ste zabránili vykypeniu a možnému obareniu, mali by ste do tekutiny vložiť umelohmotnú lyžicu a miešať pred, počas a po ohrievaní.

OHRIEVANIE JEDLA PRE DETI

DETSKÉ JEDLO

Vyprázdnite do hlbokého keramického taniera, prikryte umelohmotným vrchnákom. Po ohriati dobre premiešajte a nechajte odstáť 2 – 3 minúty pred podávaním, znova premiešajte a skontrolujte teplotu.

DETSKÉ MLIEKO

Nalejte mlieko do sterilizovanej sklenenej fľaše. Ohrejte neprikryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s cumľom, pretože fľaška môže vybuchnúť, ak sa prehreje. Dobre pretraste pred dobou odstátia a znova pred podávaním.

VŽDY SKONTROLUJTE TEPLITU DETSKÉHO JEDLA A MLIEKA PRED PODÁVANÍM, ABY STE SA VYHLI OBARENIU A POPÁLENIU.

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlny sú skvelý spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlny zľahka rozmrazujú zmrazené jedlo za krátku dobu. Toto môže byť veľkou výhodou, ak náhle prídu neočakávaný hostia.

Zmrazená hydina musí byť úplne rozmrazené pred varením. Odstráňte akékoľvek kovové povrazy a vyberte ju z obalu, takže rozmrazené tekutiny môžu odtieť preč. Položte zmrazené jedlo na tanier bez pokrívky. V polovici doby rozmrazovania otočte, vylejte všetky tekutiny a vyberte drobky atď. akonáhle je to možné. Jedlo občas skontrolujte, aby nebolo horúce.

Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zohrievať, môžete ich zakryť malými kúskami hliníkovej fólie ovinutej okolo nich počas rozmrazovania.

Ak sa hydina začne zohrievať na povrchu, zastavte rozmrazovanie a nechajte ju odstáť najmenej 20 minút pred pokračovaním.

TIP: Ploché jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a malé množstvá, potrebuje menej času ako väčšie kusy. Pamäťajte na to, keď zamrazujete jedlo.

ČISTENIE VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry by ste mali čistiť pravidelne, aby ste zabránili usadzovaniu tuku a častí jedla:

- Vnútorné a vonkajšie povrhy
- Dvierka a tesnenia dvierok
- Otočný tanier a otočný prstenec

Vždy sa uistite, že tesnenia dvierok sú čisté a dvierka zatvorené.

1. Čistite vonkajšie povrhy jemnou handričkou a horúcou mydlovou vodou.
2. Odstráňte všetky striekance alebo škvarky na vnútorných povrchoch a otočnom prstenci mydlovou tkaninou, vypláchnite a vysušte.
3. Na uvoľnenie odolných zvyškov jedla a odstránenie zápachu, vložte šálku rozriedeného citrónového džusu na otočný tanier a ohrevajte desať minút na maximálny výkon.
4. Umyte v umývačke riadu otočný tanier, kedykoľvek je to potrebné.

NEVYLEJTE VODU DO VETRACÍCH OTVOROV, NIKDY NEOPUŽÍVAJTE DRSNÉ VÝROBKY ALEBO CHEMICKÉ ROZPÚŠŤADLÁ. DÁVAJTE OBZVLÁŠŤ POZOR PRI ČISTENÍ TESNENÍ DVIEROK, ABY STE ZABRÁNILI HROMADEXIU ZVYŠKOV A UMOŽNILI SPRÁVNE ZATVÁRANIE DVIEROK.

USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ

MIKROVLNNÁ RÚRA

Mali by ste dodržiavať niekoľko jednoduchých pokynov pri uskladnení alebo údržbe (oprave) vašej mikrovlnnej rúry. Rúru nesmiete používať ak:

- Sú poškodené tesnenia dvierok
- Sú zlomené pánty
- sú pokazené tesnenia
- je skrinka rúry ohnutý alebo zdeformovaný

VAŠU RÚRU MÔŽE OPRAVOVAŤ IBA KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Nikdy neodstraňujte vonkajší kryt z rúry.

Ak si želáte uložiť vašu rúru dočasne bez prachu, zvoľte miesto bez prachu, pretože prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť výkon a prevádzkové časti rúry. Táto rúra nie je určené na komerčné použitie.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY A VAROVANIA:

Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúru nesmiete používať, kým ju neopraví oprávnená osoba.

Varovanie:

Je nebezpečné pre akokoľvek inú osobu ako oprávnenú osobu vykonávať akokoľvek zásahy alebo opravy, ktoré vyžadujú odstránenie krytu, ktorý poskytuje ochranu proti vystaveniu mikrovlnnej energii.

Varovanie:

Tekutiny a iné jedlá nesmiete ohrievať v uzavorených nádobách, pretože by mohli explodovať.

Varovanie:

Nedovoľte deťom používať mikrovlnnú rúru bez dozoru. Prosím, nechajte minimálny priestor na mikrovlnnej rúrou najmenej 7 cm.

Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný na použitie s mikrovlnnou rúrou.

Ked' ohrevate jedlo v umelohmotných alebo papierových nádobách, dohliadajte na rúru kvôli možnosti zapálenia.

Ak si všimnete dym, vypnite alebo odpojte spotrebič a nechajte dvierka zatvorené, aby ste udusili akokoľvek plamene.

Mikrovlnný ohrev nápojov môže vyústiť do oneskoreného vykypenia, preto dávajte pozor pri narábaní s nádobou, obsah servírovacích fliaš a detských fliaš by ste mali premiešať alebo pretriast a mali by ste skontrolovať teplotu pred konzumáciou, aby ste sa vyhli popáleniu.

Vajcia v škrupine a celé natvrdo varené vajcia by ste nemali ohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu explodovať, aj keď je mikrovlnné ohrevanie ukončené.

IBA NA DOMÁCE POUŽITIE!

Ďalšie odporúčania pre varenie s mikrovlnami a užitočné rady môžete nájsť na web stránke

<http://microwave.gorenje.com>

gorenje

PRAJEME VÁM VEĽA POTEŠENIE PRI POUŽÍVANÍ VÁŠHO SPOTREBIČA

Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію.

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Споживча потужність:	230 В ~ 50Гц, 1300 Вт
Вихідна потужність:	800 Вт
Частота:	2450 мГц
Розміри приладу зовні:	452 мм(д) Х 360 мм(ш) Х 262 мм(в)
Розміри внутрішнього простору приладу:	315 мм(д) Х 329 мм(ш) Х 210 мм(в)
Об'єм:	20 л
Рівномірність приготування:	система повертання тарілки (Ø245 мм)
Вага:	приблизно 12 кг

ПЕРЕД ДЗВІНКОМ ДО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ

1. Якщо піч не функціонує взагалі, дисплей не висвічується або ж зникає:
 - а) перевірте, чи піч підключена до електромережі належним чином.
Якщо ні – витягніть вилку з розетки, почекайте 10 секунд і щільно вставте вилку назад.
 - б) перевірте, чи немає замикання в електромережі. Якщо все в нормі, протестуйте розетку за допомогою іншого приладу.
2. Якщо не функціонує мікрохвильовий режим:
 - а) перевірте, чи встановлено таймер.
 - б) впевніться, що дверцята закрито належним чином. Інакше мікрохвильова енергія не поступатиме до печі.

ЯКЩО ВИ НЕ МОЖЕТЕ УСУНИТИ ВИЩЕЗАЗНАЧЕНИ ПОШКОДЖЕННЯ
САМОСТІЙНО, ЗВ'ЯЖІТЬСЯ З НАЙБЛИЖЧИМ АВТОРИЗОВАНИМ
СЕРВІСНИМ ЦЕНТРОМ.

РАДІО ПЕРЕШКОДИ

Мікрохвильова піч може спричинити перешкоди вашому радіо, телевізору та подібним приладам. Ці перешкоди можна знешкодити або зменшити таким чином:

- а) почистіть дверцята та ущільнювач печі.
- б) помістіть радіо, телевізор, тощо якнайдалі від мікрохвильової печі.

- в) правильно користуйтесь антоною для радіо, телебачення, тощо, щоб отримати сильний сигнал.

УСТАНОВКА

1. Впевніться, що весь пакувальний матеріал знято та витягнуто з приладу.
2. Огляньте прилад на наявність видимих пошкоджень, таких як:
 - невідрегульовані дверцята
 - пошкоджені дверцята
 - вм'ятини та отвори на скляній поверхні дверцят
 - вм'ятини в порожнині печі
 - якщо хоч одне з вищезазначених ушкоджень наявне, - не користуйтесь піччю.
3. Вага цієї мікрохвильової печі становить 12 кг, тому її слід встановити на поверхню, що здатна витримати цю вагу.
4. Розташуйте піч подалі від високої температури і пари.
5. Не кладіть жодних речей на поверхню печі.
6. Відстань між піччю і боковими стінами має становити 8 см, і 10 см – від задньої стінки, щоб забезпечити належну вентиляцію.
7. Не витягайте штифт двигуна тарілки, що обертається.
8. Пильно спостерігайте за дітьми, коли вони користуються приладом.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ – ПРИЛАД СЛІД ЗАЗЕМЛИТИ.

До розетки має бути забезпечене вільний доступ

Даний прилад споживає 1.1 кВт.

Рекомендуємо прооконсультуватися із спеціалістом сервісного центру щодо установки приладу.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Прилад захищений внутрішнім захисним запобіжником на 250 В, 8 А.

ВАЖЛИВО

Провода основного кабелю пофарбовані згідно наступної таблиці:

Жовто-зелений	заземлення
синій	нейтральний
коричневий	під напругою

Оскільки кольори проводів можуть не відповідати кольоровим позначкам на клемах вашої штепсельної вилки, необхідно зробити наступне:

-Жовто-зелений провід необхідно під'єднати до клеми, яке позначена буквою **E** або символом заземлення, що пофарбовано у зелений колір жовто-зеленого проводу.

-синій провід слід під'єднати до клеми, позначеної буквою **N** або ж пофарбованої в чорний.

-коричневий провід слід під'єднати до клеми, яка позначена буквою **L** або пофарбована в червоний колір.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

УВАГА! Щоб знизити ризик виникнення пожежі, електричного шоку, поранення людей та надмірної мікрохвильової потужності, необхідно:

1. уважно прочитати інструкцію перед використанням приладу;
2. не розігрівати у мікрохвильовій печі такі продукти, як яйця та щільно закритий посуд (напр., закриті скляні фляги або дитячі пляшечки), тому що вони можуть вибухнути. По рекомендації зверніться до книги по куховаренню.
3. Використовуйте прилад тільки згідно інструкції з експлуатації.
4. Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя. Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроям.
Ніколи не залишайте увімкнений пристрій без нагляду.
5. Не користуйтесь піччю, якщо вона функціонує неповністю, якщо вона має ушкодження.
6. Щоб зменшити ризик виникнення пожежі в порожнині:
 - a) не готуйте довше зазначеного часу. Будьте уважні при використанні паперу, пластмаси та інших горючих матеріалів для приготування страв у мікрохвильовій печі.
 - b) зніміть дротяні засувки на пакетах перед тим, як покласти їх у піч.
 - c) якщо ж матеріали всередині печі загорілись, не відкривайте дверцята, вимкніть прилад з електромережі або витягніть запобіжник..

ВКАЗІВКИ ПО ТЕХНІЦІ БЕЗПЕКИ

Цей прилад функціонує відповідно до загально прийнятих правил та вимог по техніці безпеки при експлуатації електричних приладів.

1. Перед використанням приладу правильно встановіть все приладдя (опору на роликах, тарілку, що обертається та ін.).
2. Використовуйте піч тільки для приготування їжі. В жодному разі не сушіть одяг, папір та інші неїстівні предмети в печі. Не використовуйте піч для стерилізації.
3. Не включайте піч порожньою. Це може її пошкодити.
4. Не використовуйте піч для зберігання книг, паперу та ін.
5. Не використовуйте піч для консервування продуктів, оскільки вона для цього не призначена. Законсервовані неналежним чином продукти можуть зіпсуватись і становити загрозу для здоров'я людини.

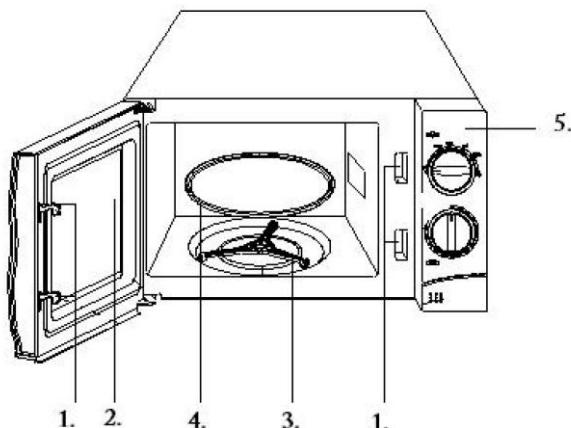
- Не готуйте яйця в шкарапулі: вони можуть вибухнути. Коли ви готуєте яйця, накрійте їх кришкою і дайте постояти протягом хвилини після приготування.
- Перед тим, як готувати такі продукти, як сосиски, яєчні жовтки, картоплю, курячу печінку та ін. (тобто ті, які вкриті оболонкою), проколіть їх кілька разів виделкою.
- Не вставляйте будь-які предмети в отвори між дверцятами та корпусом печі.
- Ніколи не знімайте деталі печі (ніжки, кріплення, гвинти, тощо).
- Не готуйте їжу безпосередньо на тарілці, що обертається. Перед готуванням покладіть продукти на відповідний посуд.

ВАЖЛИВО – ПОСУД, НЕПРИДАТНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

- металеві сковороди чи каструлі або посуд з металевими ручками.
- посуд з металевим оздобленням.
- паперовий посуд з дротяними засувками або ж пластикові пакунки.
- меламіновий посуд, оскільки матеріал, що входить до його складу, поглинає мікрохвильову енергію. Це може привести до псування посуду і зменшення швидкості готування.
- глянцевий посуд.
- посуд з вузьким горлишком.
- звичайні термометри для м'яса та солодощів. Для мікрохвильової печі існує спеціально розроблений термометр, яким можна користуватись за необхідності.

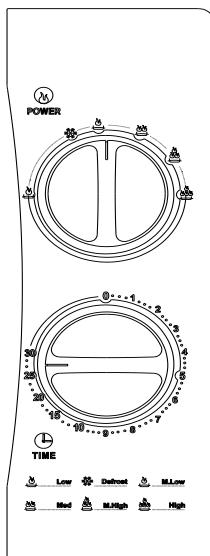
- Посуд для мікрохвильової печі використовуйте тільки згідно інструкцій виробника.
- Не намагайтесь смажити продукти в мікрохвильовій печі.
- У мікрохвильовій печі продукти нагріваються швидше за контейнер. Пам'ятайте: навіть якщо кришка не гаряча на дотик, то продукти під нею мають високу температуру і створюватимуть стільки ж пари, скільки і при готуванні на звичайній плиті.
- Завжди перевіряйте температуру приготованої страви, особливо, якщо ви готуєте для немовлят. Бажано не споживати страву безпосередньо відразу після приготування. Дайте їй постояти протягом кількох хвилин і перемішайте для рівномірного розподілення температури.
- Продукти з вмістом жиру та води необхідно залишити в печі на 30-60 секунд після приготування. Це дає змогу суміші настоятись і запобігає утворенню бульбашок.
- Деякі продукти (напр., Різدواчний пудинг, джем, тощо) дуже швидко нагріваються. При готуванні страв, що містять багато жиру або цукру, не можна використовувати пластиковий посуд.
- Ємність, що в ній знаходитьсь страва, теж може нагріватись від страви. Це особливо важливо, якщо в посуді присутні елементи пластику. Тут може знадобитись утримувач, щоб дістати посуд з печі.

ОПИС ПРИЛАДУ



- 1 - Дверні замки
- 2 - Оглядове вікно
- 3 - Опора на роликах
- 4 - Скляна тарілка
- 5 - Панель управління

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



1. Таймер 0-30 минут
2. Регулятор мощности

ПОРДНИК З КОРИСТУВАННЯ

1. Помістіть їжі у піч. Оберіть рівень потужності, повертаючи ручку **Cooking Power Control**.
2. Встановіть час готування, повертаючи ручку **Timer**.

Якщо вам потрібно розморозити продукти

1. Встановіть ручку **cooking power control** у положення **"*"**.
2. Встановіть ручку **timer** на необхідний для цього час.

ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти, за допомогою енергії яких їжа готується або нагрівається, не змінюючи форму або колір.

Ви можете користуватися мікрохвильовою піччю для:

- Розморожування
- Рівномірного нагрівання
- Готування

Основні принципи готування

1. У мікрохвильовій печі розташований потужний генератор електромагнітних хвиль – магнетрон. Ці електромагнітні хвилі спрямовуються у камеру печі, де їжа обергається на тарілці, забезпечуючи її рівномірне готування.
2. Мікрохвилі поглинаються їжею всередину приблизно на 1 дюйм (2.5 см). Потім процес готування продовжується через розсіювання тепла всередині їжі.
3. Час готування може змінюватись залежно від кількості та якості їжі
 - Об'єм та щільність
 - Вміст води
 - Початкова температура (охолоджена чи ні)

Оскільки всередині їжі процес готування відбувається через розсіювання тепла, він продовжується навіть тоді, коли ви забрали їжу з печі. Таким чином, час, на який їжа залишається у печі після завершення процесу готування, зазначений у рецепті і у цьому буклеті, гарантує:

- Повністю рівномірне готування їжі
- Повністю рівномірне нагрівання їжі

ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ВАША МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НАЛЕЖНИМ ЧИНОМ

1. Розмістіть на тарілці, що обертається, посуд з водою.

- Встановіть найвищий рівень потужності, повернувши ручку Cooking Power Control.
- Повернувши ручку Timer, встановіть час на 4-5 хвилин. Мікрохвильова піч має бути увімкнена в розетку відповідної напруги. Тарілка, що обертається, має бути правильно встановлена в печі. Якщо рівень потужності не відповідає максимальному, вода буде закипати значно довше.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО У ВАС ВИНИКЛИ СУМНІВИ ЩОДО НАЛЕЖНОЇ РОБОТИ ПЕЧІ АБО ПЕВНІ ПРОБЛЕМИ

Якщо ви стикнулися з однією з наступних проблем, будь-ласка, для її вирішення скористайтеся нашими порадами.

- Це цілком нормальноУ печі утворюється конденсат. Навколо дверцят на зовнішньої частині корпусу відчувається потік повітря. Навколо дверцят та зовнішньої частини корпусу відбивається світло. Навколо дверцят та з вентиляційних отворів виходить пара.
- Духовка не починає працювати після повертання ручки таймеруПеревірте, чи щільно закриті дверцята? Їжа взагалі не готується. Чи правильно ви встановили таймер?
Чи закриті дверцята?
Чи не перевантажили ви електромережу, через що перегорів запобіжник, або переривач вимкнений.
- Їжа або переварена або недоварена. Ви обрали належний час для її готування? Ви обрали правильний рівень потужності?
- Всередині духовки виникають іскри і чутно тріск (явище, яке має називатися «електрична дуга»). Чи не скористалися ви посудом з металевим оздобленням? Чи не забули ви всередині виделку або інший металевий предмет? Чи не торкається алюмінієва фольга внутрішніх стінок печі?
- Мікрохвильова піч може спричинити перешкоди у роботі радіоприймачів або телевізорів. Незнані перешкоди у роботі телевізора або радіоприймача можуть виникати під час роботи печі. Це цілком нормально, а щоб позбутися цієї проблеми, треба встановити мікрохвильову піч подалі від телевізора, радіоприймача або антен.

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ	
Високий	100%
Помірно високий	85%
Середній	66%
Помірно низький	48%
Низький	17%
Розморожування	40%

ГОТУВАННЯ/НАГРІВАННЯ

Наступна процедура пояснює, як приготувати або нагріти їжу. ЗАВЖДИ перевіряйте установки для готовування, перше ніж залишити піч без нагляду. Спочатку поставте посуд із їжею в центрі тарілки, що обертається. Закрийте дверцята.

1. Встановіть рівень потужності, повернувши ручку Cooking Power Control. (Максимальна потужність: 700 Ватт)
2. Встановіть час готовування, повернувши ручку Timer. Результат: у печі ввімкнеться світло і тарілка почне обертатися.

НИКОЛИ НЕ ВМИКАЙТЕ МІКРОХВИЛЬОВУ ПІЧ, ЯКЩО ВОНА ПОРОЖНЯ.

Можна змінити рівень потужності і під час готовування, якщо повернути ручку Cooking Power Control.

ЗУПИНЕННЯ ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ

1. Щоб зупинити тимчасово: відкрийте дверцята. Результат: Процес готовування зупиняється. Щоб поновити готовування, закрийте дверцята.
2. Щоб зупинити повністю: поверніть ручку таймера у положення "0".

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ГОТУВАННЯ

1. Щоб відрегулювати час готовування, що залишився, поверніть ручку таймера.

РОЗМОРОЖУВАННЯ ПРОДУКТІВ

Здатність розморожувати продукти допоможе вам розморозити м'ясо, птицю та рибу. Покладіть заморожений продукт у центр тарілки, що обертається і закройте дверцята.

1. Встановіть ручку Cooking Power Control на режим розморожування.
2. З допомогою ручки Timer оберіть прийнятний час. Результат: процес розморожування розпочався.

ЯК ПРАВИЛЬНО ОБРАТИ ПОСУД

ПОСУД	БЕЗПЕЧНО КОРИСТУВАТИСЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ	КОМЕНТАРІ
Алюмінієва фольга	Безпечно, якщо користуватися обережно. Дивіться коментарі	Можна користуватися для захисту тонких частин, насклад, крилець птиці, від висихання. Якщо використовувати дуже багато фольги, або вона торкатиметься стінок печі, це може викликати появу іскор.
Червона глина	Так	Не нагрівати довше, ніж 8 хвилин
Порцелян та глянняний посуд	Так	Зазвичай можна користуватися, якщо немає металевого оздоблення
Посуд з картону та поліестеру	Так	Деякі заморожені продукти упаковані у ці контейнери
Упаковка фаст-фуду Стаканчики з полістирену Пакети з паперу/Пакети з вторинної паперової сировини або металеве оздоблення	Так НІ НІ	Можна використовувати для нагрівання продуктів, але при сильному нагріванні полістірен може розтанути Можуть спричинити іскріння або пожежу
Скляний посуд	Так	Можна користуватися, якщо немає металевого оздоблення
Вишуканий скляний посуд	Так	Тонке скло при швидкому нагріванні може тріснути
Скляні глечики	Так	Треба знімати кришки, використовувати тільки для нагрівання
Металевий посуд, пакети для заморожування Застібки	НІ НІ	Можуть спричинити іскріння або пожежу
Паперові тарілки, чашки, серветки, паперові рушники, папір з вторинної сировини	Безпечно, якщо користуватися обережно. Дивіться коментарі НІ	Для нетривалого готування та нагрівання. Також можна користуватися для підсушування. Може спричинити іскріння
Пластикові контейнери	Так	Пластик, стійкий до високих температур, найбільш прийнятний. Інші пластикові матеріали можуть деформуватися і втратити колір. НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ МЕЛАМІНОВИМ ПОСУДОМ. Можна використовувати для збереження вологи, не повинна торкатися продуктів, під час знімання треба бути дуже обережними.
Плівка для зберігання продуктів	Так	Тільки такі, що можна кип'ятити або стійкі до впливу високих температур. Повинні пропускати повітря, проштрикнуті виделкою.
Пакети для заморожування	Безпечно, якщо користуватися обережно. Дивіться коментарі	
Кухарський папір	Так	Можна користуватися, щоб уникнути розбризкування та зберегти вологу.

ПОРАДНИК З ГОТУВАННЯ

МІКРОХВИЛІ

Енергія мікрохвиль проникає всередину їжі, змушуючи молекули води, жиру або цукру вібрувати. Через тертя молекул утворюється тепло, яке нагріває і готує їжу.

ГОТУВАННЯ

Посуд для готування у мікрохвильовій печі: посуд повинен пропускати крізь себе енергію мікрохвиль максимально ефективно. Металевий посуд: сталевий, алюмінієвий або мідний, відбиває мікрохвилі, але вони здатні проникати крізь керамічний, скляний, порцеляновий, пластиковий, а також крізь паперовий та дерев'яний посуд. Отже, не можна готувати їжу у металевих контейнерах.

Продукти, які можна готувати у мікрохвильовій печі:

Для готування у мікрохвильовій печі можна використовувати різноманітні продукти, у тому числі, заморожені овочі та фрукти, м'ясо, рибу, макаронні вироби, боби, рис та крупи. Соуси, рідкий заварний крем, супи, пудинги, консервацію та гострі приправи також можна готувати у мікрохвильовій печі. Правду кажучи, готування у мікрохвильовій печі ідеальне для будь-яких продуктів, які зазвичай готуються на плиті.

Накривайте їжу під час готування:

Важливо накривати їжу під час готування, оскільки випаровування у вигляді пари сприяє процессу готування. Ви можете накрити вашу страву керамічною тарілкою, пластиковою кришкою або спеціальною плівкою, якою можна користуватися у мікрохвильових печах.

Час, на який їжа залишається у печі після завершення процесу готування: Після завершення процесу готування дуже важливо залишити їжу у печі на деякий час, оскільки це дозволяє теплу рівномірно розповсюдитися всередині їжі.

РОЗІГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч розігріває їжу миттєво у порівнянні із часом, який зазвичай необхідний для розігрівання у звичайній духовці або на плиті.

Розташування і накривання кришкою. Намагайтесь не розігрівати великі за розміром продукти, наприклад, великі шматки м'яса (лопатку, ногу), вони пересмажаться і висохнуть зовні, до того, як нагріються всередині.

Розігрівання невеликих за розміром продуктів буде більш вдалим.

Рівні потужності та помішування

Деякі продукти можна розігрівати на рівні потужності у 700 ватт, а інші слід розігрівати на нижчих рівнях.

Взагалі, під час розігрівання їжі краще користуватися низьким рівнем потужності, особливо, якщо страва ніжна або Ви розігріваете велики порції, або якщо страва не нагріється надто швидко, наприклад, пиріжки із м'ясним фаршем.

Для кращого результату добре перемішуйте або перегортайте страву під час розігрівання. Якщо це можливо, перемішайте страву ще раз перед тим, як подати її до столу.

Будьте особливо уважними, коли розігріваете рідкі продукти або дитяче харчування. Щоб уникнути переливання і ймовірних опіків, перемішуйте їх перед, під час та після розігрівання. Після того, як піч вимкнеться, залишіть продукт у печі на деякий час. Ми також радимо залишити у посуді з рідиною пластикову виделку або ложку.

Уникайте перегрівання продуктів, вони можуть зіпсуватися.

У разі необхідності краще повторити процедуру, якщо ваша страва не нагрілася до необхідної температури.

Нагрівання і час, на який їжа залишається у печі, після завершення розігріву. Коли Ви розігріваете їжу вперше, не забувайте про час, необхідний для подальшого розповсюдження тепла.

Завжди переконайтесь, що їжа розігрілася рівномірно.

Залиште їжу короткий час після завершення нагрівання у печі, щоб температура всередині продукту «зрівнялася». Рекомендований час для встановлення всередині продукту рівномірної температури – 2-4 хвилини, якщо виробики продуктів не рекомендують інший час.

Будьте особливо уважні, коли розігріваете рідкі продукти або дитяче харчування, дивіться інформацію про застережні заходи.

НАГРІВАННЯ РІДИНИ

Завжди залишайте їжу у печі після того, як вона вимкнулася, не менше, ніж на 20 секунд, щоб забезпечити рівномірний розподіл температури всередині продукту. Під час нагрівання їжу можна перемішати і обов'язково треба перемішати після завершення процесу готовання. Щоб уникнути переливання і ймовірних опіків, треба покласти у рідину пластикову ложку і перемішати страву до, під час та після нагрівання.

РОЗІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ

Налийте у глибокий керамічний посуд, накройте пластиковою кришкою. Добре перемішайте після розігрівання і залиште на 2-3 хвилини перед тим, як годувати Вашу дитину, знову перемішайте і перевірте температуру.

МОЛОКО ДЛЯ ДІТЕЙ

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Розігрійте, не закриваючи кришкою. Ніколи не нагрівайте дитячу пляшечку разом із соскою, якщо пляшечка перегріється, вона може вибухнути. Добре струсіть перед тим, як залишити її на певний час після завершення процесу нагрівання і ще раз струсіть перед тим, як годувати Ваше немовля.

ПЕРЕД ТИМ ЯК ГОДУВАТИ ДИТИНУ, ПЕРЕВІРТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ДИТИЧОГО ХАРЧУВАННЯ АБО МОЛОКА, ЩОБ УНИКНУТИ ОПІКІВ.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Мікрохвилі дуже зручні для розморожування продуктів. Мікрохвилі обережно розморожують продукти за короткий проміжок часу. Це особливо зручно, коли до Вас завітали несподівані гости.

Птицю треба повністю розморозити перед готуванням. Зніміть будь-які металеві застібки, дістаньте її з упаковки, так щоб тала води могла стекти. Покладіть заморожений продукт у посуд, не накриваючи його кришкою. Коли птиця буде наполовину розморожена, перегорніть її і вилийте воду, що стекла, видаліть нутрощі як можна скоріше.

Час від часу перевіряйте птицю, щоб вона не нагрілася.

Якщо маленькі або тонші частини замороженої птиці почали нагріватися, до повного завершення розморожування їх можна огорнути невеликими клаптиками алюмінієвої фольги.

Якщо Ви відчули, що тушка стала теплою, зупиніть процес розморожування і залиште її приблизно на 20 хвилин, після чого процес розморожування можна продовжити.

ПОРАДА: Більш пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а меншій кількості продуктів треба менше часу, ніж великий. Не забувайте про це, коли заморожуєте продукти у морозильнику.

ЧИЩЕННЯ ВАШОЇ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Треба регулярно чистити наступні частини Вашої мікрохвильової печі, щоб часточки їжі або жир не присохли до її поверхні:

- Внутрішню та зовнішню поверхню
- Дверцята та ущільнювачі дверцят
- Тарілку, що обертається і кільце з коліщатами

Завжди перевіряйте, чи добре закриваються дверцята і чи чисті ущільнювачі дверцят

1. Зовнішні поверхні треба чистити м'якою ганчіркою і теплою мильною водою.
2. Плями або залишки їжі на внутрішніх поверхнях і на кільці з коліщатами треба видалити ганчіркою, змоченою мильним розчином, а потім промити водою і висушити.

3. Щоб позбутися важких забруднень і неприємного запаху, поставте чашку із розбавленим лимонним соком на тарілку і нагрівайте протягом 10 хвилин на максимальному рівні потужності.
4. Якщо це необхідно, помийте тарілку у посудомийній машині.

СТЕЖТЕ, ЩОБ У ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ НЕ ПОТРАПИЛА ВОДА. НІКОЛИ НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ АБРАЗИВНИМИ ЗАСОБАМИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ АБО ХІМІЧНИМИ РОЗЧИННИКАМИ. ПІД ЧАС ЧИЩЕННЯ БУДЬТЕ ОСОБЛИВО ОБЕРЕЖНІ ІЗ УЩІЛЬНЮВАЧАМИ ДВЕРЦЯТ, ЩОБ БУТИ УПЕВНЕНИМИ, що вони абсолютно чисті і не перешкоджають дверцятам щільно закриватися.

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ ВАШОЇ

МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Кілька простих застережень, яких треба дотримуватись під час зберігання або обслуговування вашої мікрохвильової печі. Піччу не можна користуватися, якщо:

- Ущільнювач дверцят пошкоджено
- Ручки зламані
- Ущільнювачі зіпсовано
- Камера печі деформована або пошкоджена

ВАШУ МІКРОХВИЛЬОВУ ПІЧ ПОВІНЕН РЕМОНТУВАТИ ТІЛЬКИ КВАЛІФІКОВАНИЙ ФАХІВЕЦЬ

Ніколи не знімайте зовнішню частину корпусу печі.

Якщо Вам треба на деякий час прибрати Вашу мікрохвильову піч, поставте її у сухе, вільне від пилу місце, тому що волога та пил негативно впливатимуть на робочі частини та зовнішній вигляд Вашої печі. Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING:

Якщо дверцята або шарніри дверцят пошкоджено, не вмикайте піч, поки ці пошкодження не будуть усунені кваліфікованим фахівцем.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Нікому, крім кваліфікованого фахівця не можна виконувати будь-які ремонтні роботи або втрутатися в роботу приладу, якщо це пов'язано з необхідністю знаття частин корпусу, які забезпечують захист від впливу енергії мікрохвиль.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Рідину або іншу їжу не можна нагрівати у герметичній упаковці, тому що це може привести до вибуху.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Не дозволяйте дітям користуватися мікрохвильовою піччю без нагляду дорослих. Над мікрохвильовою піччю необхідно залишити вільний простір не менш, ніж 7 см.

Користуйтесь кухонним приладдям, яке можна використовувати у мікрохвильових печах.

Під час нагрівання їжі у пластикових або паперових контейнерах, наглядайте на процесом, існує небезпека займання.

Якщо Ви відчули запах диму, відключить прилад або вимкніть його з електромережі і не відкривайте двері, щоб не виникло займання.

Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може спричинити переливання рідини вже після завершення процесу нагрівання, тому будьте особливо уважні, коли забираєте посуд з рідиною з печі. Пляшечки з дитячим харчуванням треба струшувати, а перед годуванням обов'язково перевірити температуру продукту, щоб уникнути опіків.

Не треба готувати у мікрохвильовій печі сирі яйця і розігрівати варені яйця у шкаралупі, оскільки вони можуть вибухнути вже після завершення процесу нагрівання.

Тільки для персонального користування!

Додаткові рекомендації щодо приготування режимами мікрохвилі, а також корисні поради можна знайти на веб-сайті:

<http://microwave.gorenje.com>

gorenje

**БАЖАЄ ВАМ ОТРИМАТИ СПРАВЖНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД
КОРИСТУВАННЯ НАШИМ ПРИЛАДОМ**

Instrukcję obsługi należy uważnie przeczytać i zachować.

Charakterystyki techniczne

Zasilanie elektryczne	230V~50Hz,1300W
Moc użyteczna	800W
Częstotliwość robocza:	2450MHz
Wymiary zewnętrzne:.....	452mm(Šz) X 360 mm(G) X 262mm(V)
Wymiary wnętrza (komory):	315mm(Sz) X 329 mm(G) X 210mm(V)
Pojemność kuchenki:	20 litrów
Waga netto:.....	około 12 kg

**Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o
zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical
and electronic equipment - WEEE).**

**Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej
odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.**

Przed wezwaniem serwisu

1. Jeśli kuchenka nie działa, jeśli wyświetlacz wyłączył się lub nie wyświetla komunikatów:
 - a) Należy sprawdzić czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci zasilania elektrycznego. Jeśli nie, należy wyciągnąć przewód elektryczny kuchenki z gniazdka zasilania elektrycznego i po 10 sekundach powtórnie włączyć urządzenie.
 - b) Należy sprawdzić bezpieczniki i gniazdko przewodu zasilającego. Gniazdko najłatwiej sprawdzić, podłączając do niego inne urządzenie elektryczne.
 2. Jeśli kuchenka nie grzeje tzn. nie dochodzi do emisji energii mikrofalowej, należy:
 - a) Sprawdzić ustawienie timera.
 - b) Sprawdzić, czy drzwiczki kuchenki zostały domknięte a zamki bezpieczeństwa zamknięte. W przeciwnym razie emisja energii mikrofalowej została uniemożliwiona.
- W przypadku nie możliwości rozwiązania problemu, mimo wykonania w/w czynności , należy zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego.**

Zakłócenia w odbiorze fal radiowych i elewizyjnych

Kuchenka mikrofalowa może spowodować zakłócenia w działaniu odbiorników telewizyjnych, radiowych itp. By usunąć lub zmniejszyć zakłócenia, należy:

- a) Oczyścić drzwiczki kuchenki i powierzchnie uszczelek.
- b) Umieścić odbiorniki telewizyjne lub radiowe jak najdalej od kuchenki mikrofalowej.
- c) Wyposażenie odbiorników w anteny i umieszczenie ich w sposób, który umożliwi najsilniejszy odbiór sygnału.

Ostrzeżenie:

Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku w warunkach gospodarstwa domowego. Oddziaływanie energii elektromagnetycznej, służy wyłącznie do podgrzewania żywności oraz napojów. Kuchenki należy używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach.

Instalacja

1. Należy przekonać się, że opakowanie zostało usunięte, przede wszystkim z wnętrza komory i zewnętrznej strony drzwiczek.
2. Po rozpakowaniu kuchenki należy upewnić się, że kuchenka nie posiada następujących uszkodzeń:
 - pochyłe drzwiczki,
 - uszkodzone drzwiczki,
 - wgniecenia lub dziury w szkle (oknie) na drzwiczkach lub wyświetlaczu,
 - wgniecenia w komorze kuchenki.

Kuchenki mikrofalowej nie należy używać, jeśli znalezione zostanie któryś z podanych wyżej uszkodzeń.

3. Ciężar kuchenki mikrofalowej wynosi około 12 kg; zaleca się, aby kuchenkę mikrofalową umieścić na twardej, stabilnej powierzchni poziomej, która będzie w stanie utrzymać jej ciężar.
4. Kuchenkę należy umieścić zdala od źródeł wysokich temperatur i pary.
5. Na kuchence nie powinno stawiać się niczego.
6. Kuchenka mikrofalowa powinna być ustawiona tak, aby jej tylna część oddalona była od ściany o co najmniej 10 cm, natomiast przedmioty lub ściany po jej bokach winny być w odległości przynajmniej 8 cm. Taki sposób ustawienia kuchenki gwarantuje najlepszą wentylację.
7. **NIE WOLNO USUWAĆ** podstawy obrotowej talerza.

8. Podobnie jak w przypadku innych urządzeń elektrycznych, używanie kuchenki mikrofalowej przez dzieci powinno przebiegać pod kontrolą rodziców lub osoby dorosłej.

OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE NALEŻY UZIEMIĆ

9. Gniazdko przewodu zasilającego kuchenkę, musi być łatwo dostępne.
10. Kuchenka mikrofalowa wymaga mocy 1,3 kVA – przed podłączeniem należy zasięgnąć porady pracownika punktu serwisowego lub wykwalifikowanej osoby.

UWAGA: Kuchenka mikrofalowa jest zabezpieczona. Posiada ona wewnętrzny bezpiecznik o właściwościach: 250 V, 10A.

WAŻNE:

Kolor i znaczenie poszczególnych przewodników przewodu zasilającego:

Zielono-żółty: uziemienie

Niebieski: neutralny

Brązowy: prąd

Ponieważ kolor przewodników może odbiegać od kolorów podanych w gniazdku, należy uwzględnić co następuje:

- przewodnik koloru zielono-żółtego należy podłączyć na końcówkę oznaczoną literą E lub symbolem uziemienia.
- przewodnik koloru niebieskiego należy podłączyć na końcówkę oznaczoną literą N lub oznaczoną kolorem czarnym.
- przewodnik koloru brązowego należy podłączyć na końcówkę oznaczoną literą L lub oznaczoną kolorem czerwonym.

Ważne wskazówki bezpieczeństwa

- **UWAGA:** Podczas korzystania z funkcji mikrofale + grill dochodzi do znacznego wzrostu temperatury. W tym wypadku zaleca się, by dzieciom podczas użytkowania kuchenki towarzyszyła osoba dorosła (tylko dla kuchenek posiadających funkcję grilowania).
- **UWAGA:** Jeśli uszkodzone są drzwiczki lub powierzchnie szczelniające, kuchenka nie powinna być uruchamiana do czasu jej naprawy przez wykwalifikowaną osobę.
- **UWAGA:** Wykonywanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych związanych ze zdejmowaniem którejkolwiek z pokryw lub części obudowy, dających osłonę przed energią mikrofalową jest niebezpieczne dla każdego i łączy się z ryzykiem. Dlatego tego rodzaju czynności powinna dokonywać wyłącznie osoba wykwalifikowana.
- **UWAGA:** Cieczy i innych artykułów żywieniowych nie wolno ogrzewać w szczelnych pojemnikach, gdyż są one podatne na eksplozję.

- **UWAGA:** Dzieciom można zezwolić na samodzielną obsługę urządzenia tylko wtedy, gdy uzyskały one odpowiednie wskazówki, umożliwiające bezpieczne używanie kuchenki i gdy zdają sobie sprawę z zagrożeń wynikających z niewłaściwego jej użytkowania.
- Kuchenka mikrofalowa powinna działać w warunkach umożliwiających dostateczne krążenie powietrza. Dlatego musimy za kuchenką zapewnić co najmniej 10 cm przestrzeni, po bokach przynajmniej 15 cm a nad nią 30 cm. Usuwanie nóżek kuchenki oraz pokrywanie odwietrzników jest zabronione.
- Do gotowania należy używać wyłącznie naczyń i przyrządów specjalnie przeznaczonych do zastosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania żywności w pojemnikach plastikowych lub papierowych, należy często sprawdzać proces gotowania ze względu na możliwość zapłonu pojemników.
- W przypadku pojawienia się dymu, wyłączyć kuchenkę lub odłączyć ją od sieci zasilania i nie otwierać drzwiczek, by stłumić możliwe płomienie.
- Mikrofalowe podgrzewanie napojów może powodować opóźnione nagłe wykipienie, dlatego też zaleca się uważne manipulowanie naczyniami w których były one podgrzewane.
- Po podgrzaniu pożywienia dla dzieci (niemowląt) w butelkach lub słoikach (bez zakrętki i smoczka), należy zawartość dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem pożywienia należy sprawdzić jego temperaturę, aby uniknąć możliwości oparzeń.
- Nie należy gotować jajek w skorupie ani podgrzewać ugotowanych jajek na twardo, gdyż mogą pęknąć, nawet po zakończonym już podgrzewaniu.
- Do czyszczenia drzwiczek kuchenki, powierzchni uszczelniających oraz wnętrza, należy używać łagodnych środków czyszczących oraz gąbek lub miękkich szmatek.
- Kuchenkę mikrofalową należy systematycznie i dokładnie czyścić, oraz usunąć z jej wnętrza resztki jedzenia.
- Nieregularna pielęgnacja kuchenki mikrofalowej może spowodować uszkodzenia jej powierzchni, co z kolei może ujemnie wpłynąć na wiek trwania urządzenia, oraz może wywołać niebezpieczeństwo.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wymiany może dokonać producent, autoryzowany serwis lub odpowiednio do tego celu wykwalifikowana osoba.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя. Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроям.
- Ніколи не залишайте увімкнений пристрій без нагляду.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania kuchenki

Poniżej podane zostały niektóre zasady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, które (podobnie jak w przypadku użytkowania innych urządzeń elektrycznych) należałoby uwzględnić. Zapewni to bezpieczne i najskuteczniejsze działanie kuchenki.

1. Podczas działania kuchenki talerz obrotowy, nośniki rolek, podstawek (sprzęgło) i pierścień zawsze powinny być umieszczone na swoim miejscu.
2. Kuchenki należy używać wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno używać jej do suszenia ubrań, papieru lub innych przedmiotów. Nie nadaje się ona również do procesu sterylizacji przedmiotów czy żywności.
3. Nie wolno włączać pustej kuchenki, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie.
4. W wnętrzu kuchenki nie należy przechowywać przedmiotów, a w szczególności książek kucharskich, gazet itp.
5. Potrawy, które posiadają błonę, czy otacza ich skórka tj. żółtka, ziemniaki, wątróbki drobiowe i tym podobne, należy przed gotowaniem kilkakrotnie nakłocć widelcem.
6. Do otworów znajdujących się po zewnętrznej stronie kuchenki nie wolno wkładać żadnych przedmiotów.
7. Z kuchenki nie wolno usuwać żadnych części, takich jak nóżki, śruby, złącza itp.
8. Potraw nie należy gotować bezpośrednio na szklanym talerzu.
Żywność zawsze należy włożyć do odpowiedniego naczynia.

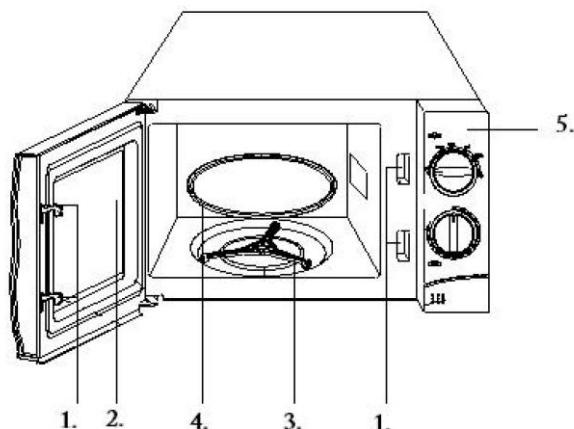
WAŻNE: W kuchence mikrofalowej nie należy używać:

- naczyń metalowych lub naczyń z metalowymi uchwytkami.
 - naczyń z metalowym wykończeniem lub dekoracją.
 - klamer drucianych powlekanych papierem do wiązania worków foliowych.
 - naczyń z melaminu, ponieważ zawierają one substancje wchłaniające energię mikrofalową. Grozi to pęknięciem naczynia lub jego zwęgleniem. Co więcej, przedłuża to czas przygotowywania żywności.
 - naczyń, których powierzchnia nie jest przystosowana do użycia w kuchence mikrofalowej. Nie należy również używać zamkniętych filiżanek z uchwytkami.
 - pojemników o małych otworach lub butelek z wąskimi szyjkami, gdyż mogą one podczas podgrzewania pęknąć.
 - zwykłych termometrów do mięsa lub wypieków. Na rynku dostępne są specjalne termometry, które przystosowane są do zastosowania w kuchenkach mikrofalowych.
9. Przyrządy przeznaczone do użycia w kuchence mikrofalowej należy używać zgodnie z instrukcją obsługi ich producenta.

10. Kuchenka mikrofalowa nie nadaje się do smażenia potraw.
11. Należy pamiętać, iż energia mikrofalowa nie nagrzewa naczyń w których przygotowywana jest żywność. Mimo iż naczynie, będzie na dotyk chłodne, temperatura artykułu żywieniowego będzie tak samo wysoka jak po zwykłym gotowaniu. Dlatego po odsłonięciu (chłodnej) przykrywki potrawa będzie parować.
12. Przed spożyciem należy sprawdzić temperaturę żywności, szczególnie jeśli chodzi o artykuły żywieniowe dla dzieci i niemowląt. Radzi się, aby po wyjęciu żywności z kuchenki poczekać kilka minut, potrawę należy przemieszać lub wstrząsnąć aby temperatura pożywienia była równomiernie rozprowadzona.
13. Żywność zawierającą tłuszcze i wodę należy po wyłączeniu się kuchenki przetrzymać w niej przez kolejnych 30 - 60 sekund. Spowoduje to uspokojenie się składników. Potrawa po wstawieniu do niej łyżki lub dodaniu kostki Maggi nie będzie się pienić.
14. Należy pamiętać, że czas przygotowywania niektórych potraw (np. budynu wigilijnego, marmolady lub mielonego mięsa), jest krótszy w porównaniu z ich tradycyjnym przygotowywaniem. Do podgrzewania potraw zawierających dużą ilość tłuszcza lub cukru nie wolno używać naczyń z tworzyw sztucznych..
15. Mimo, iż energia mikrofalowa nie nagrzewa naczyń, naczynie może absorbować ciepło pochodzące z potrawy. Najczęściej pojawia się to w przypadku pokrycia żywności folią. By zapobiec poparzeniom, zaleca się używanie rękawiczek ochronnych, podczas wyjmowania naczyń z kuchenki.
16. Aby zmniejszyć możliwość wystąpienia pożaru w komorze kuchenki:
 - a) Należy dokładnie określić czas przygotowywania żywności i uważać by jej nie podgrzewać za długo. Uważnie należy sprawdzać proces podgrzewania żywności jeśli używamy do tego przyrządów papierowych, z tworzyw sztucznych lub innych łatwo palnych materiałów.
 - b) Należy usunąć druciane spinki czy sznurki, którymi związana jest pakowana w woreczkach żywność.
 - c) Nie wolno otwierać drzwiczek kuchenki w przypadku zapalenia się wsadu. Kuchenkę należy natychmiast odciąć od zasilania prądu przez wyciągnięcie wtyczki z gniazdką lub przez odkręcenie bezpiecznika z głównej tablicy rozdzielczej.

Opis kuchenki

DIAGRAM PODSTAWOWYCH ELEMENTÓW



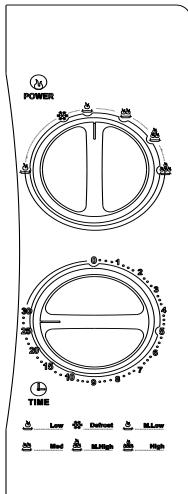
- 1 - Ochronny system zatrzasków drzwi
- 2 - Okno kuchenki
- 3 - Pierścień łożyska
- 4 - Szklany talerz
- 5 - Panel sterujący

Akcesoria

1. Podstawka (zabierak): jest już umieszczony na trzpienie silnika, na dnie kuchenki.
Funkcja: porusza/ obraca talerz obrotowy.
2. Obręcz nośnika: należy ją położyć na środku dolnej części (dnie) kuchenki.
Funkcja: na obręczy nośnika wsparty jest talerz obrotowy.
3. Talerz obrotowy: należy go ustawić na obręczy nośnika w taki sposób, żeby na środku opierał się na podstawce (zabieraku).
Funkcja: talerz obrotowy to podstawowa powierzchnia do gotowania bądź przygotowywania jedzenia. Można go łatwo zdjąć i umyć.

WAŻNE: Nie należy użytkować kuchenki, jeżeli obręcz nośnika i talerz obrotowy nie znajdują się na swoich miejscach!

PANEL STERUJĄCY



1 - Pokrętło do nastawiania czasu (0 - 30 minut)

2 - Pokrętło do ustawiania mocy mikrofal.

Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej frekwencji; wyzwalana przez nie energia umożliwia ogrzewanie bądź gotowanie potraw, nie zmieniając ich kształtu czy koloru. W kuchence mikrofalowej można rozmażrać, szybko podgrzewać, gotować.

ZASADA DZIAŁANIA

1. Gdy jedzenie obraca się na talerzu obrotowym, mikrofale, wytwarzane przez elektromagnes (magnetron), rozchodzą się równomiernie, dlatego jedzenie jest równomiernie ugotowane.
2. Jedzenie pochłania mikrofale do głębokości około 2,5 cm. Gotowanie jest kontynuowane w ten sposób, że gorąco rozprzestrzenia się po całej potrawie.
3. Czas gotowania jest różny w zależności od rodzaju jedzenia i jego właściwości:
 - ilości i gęstości,
 - zawartości wody czy też wilgoci,
 - temperatury początkowej (wychłodzone jedzenie).

Ponieważ jedzenie ugotuje się w środku dzięki rozprzestrzenianiu się gorąca, gotowanie jest kontynuowane również po wyjęciu jedzenia z kuchenki. Dlatego należy przestrzegać podanego w przepisach oraz w niniejszej instrukcji czasu, w którym jedzenie po ugotowaniu powinno stać, ponieważ w ten sposób zagwarantowane jest:

- równomierne ugotowanie jedzenia aż do samego środka,
- jednakowa temperatura w całym kawałku jedzenia.

Sprawdzanie, czy kuchenka działa prawidłowo

1. Miskę z wodą należy postawić na talerzu obrotowym.
2. Pokrętło do ustawiania mocy mikrofal należy ustawić w pozycji najwyższej mocy.
3. Za pomocą pokrętła do nastawiania czasu należy ustawić czas na 4 - 5 minut. Kuchenka powinna być podłączona do odpowiedniego gniazdku sieciowego. Talerz obrotowy powinien się znajdować na swoim miejscu. Jeżeli nie wybierze się maksymalnej mocy mikrofal, dłużej trzeba będzie czekać, żeby woda się zagotowała.

Co zrobić, jeżeli nie jest się pewnym lub powstał problem

Jeżeli pojawi się któryś spośród poniżej wymienionych problemów, należy spróbować go usunąć za pomocą zaproponowanych rozwiązań. Następujące zjawiska są normalne:

- krople wilgoci w komorze kuchenki,
- przepływ powietrza koło drzwi kuchenki i w pobliżu jej obudowy,
- odbicie światła w pobliżu drzwi i obudowy,
- para uchodząca w pobliżu drzwi lub przez szczeliny wentylacyjne.
- Po przestawieniu pokrętła do nastawiania czasu, kuchenka się nie włącza. Czy drzwi są zamknięte?
- Jedzenie wcale nie jest ugotowane. Czy prawidłowo wybrany został czas gotowania? Czy drzwi są zamknięte? Czy została przeciążona sieć elektryczna i dlatego przepalił się bezpiecznik, czy wyłącznik różnicowo-prądowy przerwał dopływ prądu?
- Jedzenie jest zbyt mocno ugotowane lub niedogotowane. Czy prawidłowo wybrany został czas gotowania? Czy prawidłowo wybrana została moc mikrofal?
- W komorze kuchenki dochodzi do iskrzenia. Czy używane są naczynia z metalowymi ozdobami lub brzegiem? Czy w kuchence został widelec lub jakiś inny metalowy przedmiot? Czy folia aluminiowa znajduje się tuż przy ściankach kuchenki?

POZIOM MOCY MIKROFAL	
Wysoki (High)	100%
Średnio wysoki (Medium High)	85%
Średni (Medium)	66%
Średnio niski (Medium Low)	48%
Niski (Low)	17%
Rozmrażanie (Defrost)	40%

Szybki przewodnik użytkowania

ROZMRAŻANIE JEDZENIA

Funkcja rozmrażania daje możliwość rozmrażania mięsa, drobiu i ryb. Zamrożone jedzenie należy położyć na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwi.

1. Pokrętło do ustawiania mocy mikrofal należy przestawić na pozycję »DEFROST« (rozmażanie), znajdującą się pomiędzy średnim (Medium) i średnio niskim (Medium Low) poziomem mocy mikrofal.
2. Obracając pokrętło do nastawiania czasu, należy wybrać żądany czas.

GOTOWANIE/ PODGRZEWANIE

Następująca procedura opisuje, jak ugotować lub podgrzać jedzenie. ZAWSZE należy sprawdzić ustawienia gotowania, zanim odejdzie się od działającej kuchenki. Jedzenie należy położyć na środku talerza obrotowego. Zamknąć drzwi.

1. Za pomocą pokrętła do ustawiania mocy mikrofal należy ustawić poziom mocy na najwyższy (High – najwyższa moc: 700 Watt).
2. Za pomocą pokrętła do nastawiania czasu należy wybrać odpowiedni czas gotowania. Lampka w komorze kuchenki zacznie świecić i talerz obrotowy zacznie się obracać.
3. W czasie gotowania, obracając pokrętło do ustawiania mocy mikrofal, można zmienić poziom mocy mikrofal.

Zatrzymanie gotowania

1. W celu chwilowego zatrzymania (przerwania) gotowania, należy:
 - otworzyć drzwi i proces gotowania się zatrzyma, aby kontynuować, należy zamknąć drzwi.
2. W celu całkowitego zatrzymania (odwołania) gotowania, należy:
 - obrócić pokrętło do nastawiania czasu na pozycję 0.

Akcesoria do gotowania	Możliwość zastosowania	Uwagi
Folia aluminiowa	Ostrożnie	Można używać mniejszych kawałków folii, aby zabezpieczyć poszczególne kawałki jedzenia przed przegrzaniem. Jeżeli folii jest za dużo lub znajduje się zbyt blisko ścianek kuchenki, może spowodować iskrzenie.
Płytki do zapiekania	Tak	Nie należy ogrzewać dłużej niż 8 minut.
Porcelana i naczynia gliniane	Tak	Zazwyczaj odpowiednie, o ile nie posiadają metalowych ozdob.
Naczynia do jednorazowego użytku z kartonu i poliestru	Tak	Niektóre rodzaje zamrożonego jedzenia znajdują się w tego typu opakowaniach.
Opakowania tzw. szybkiej żywności – pojemniki z polistyrenu	Tak	Odpowiednie do podgrzewania, ale w razie przegrzania, polistyren się stopi.
Torebki papierowe/ gazety	Nie	Mogą się zapalić.
Papier z recyklingu i opakowania metalowe	Nie	Mogą spowodować iskrzenie.
Opakowania szklane – naczynia żaroodporne	Tak	Odpowiednie, o ile nie posiadają metalowych ozdob.
Delikatne szklane naczynia i kieliszki	Tak	Podczas szybkiego podgrzewania delikatne szkło może pęknąć.
Butelki szklane	Tak	Usunać kapsel, nadają się tylko do podgrzewania.
Naczynia metalowe	Nie	Mogą spowodować iskrzenie.
Woreczki do zamrażalnika z metalem	Nie	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
Papierowe talerze i kubeczki, serwetki papierowe, ręczniki papierowe	Ostrożnie	Odpowiednie do gotowania przez krótki czas lub do podgrzewania. Nadają się również do wchłaniania gromadzącej się wilgoci.
Papier z recyklingu	Nie	Może spowodować iskrzenie.
Miseczki plastikowe	Tak	Zalecane są miseczki odporne na wysokie temperatury. Inny plastik może się powyginać lub zmienić kolor. NIE UŻYWAĆ MELAMINY.
Folia PCV	Tak	Nadaje się do zatrzymywania wilgoci. Nie powinna dotykać się jedzenia, należy ją ostrożnie zdejmować.
Woreczki do zamrażalnika	Ostrożnie	Tylko, jeżeli nadają się do gotowania lub stosowania w piekarniku, nie powinny być szczelne, należy je zawsze nakłuc widelcem.
Papier pergaminowy woskowany lub natłuszczony	Tak	Odpowiedni do zapobiegania pryskania lub do zatrzymywania wilgoci.

Przewodnik gotowania

Kuchenki mikrofalowe

Energia mikrofalowa wchodzi wgłęb jedzenia, ponieważ przyciąga ją i wchłania woda, cukier i tłuszcze. Mikrofale powodują, że cząsteczki w jedzeniu poruszają się bardzo szybko. Szybki ruch cząsteczek łańcuchowych powoduje tarcie, a z kolei ciepło, które przy tym powstaje, gotuje jedzenie.

Gotowanie

Naczynia, odpowiednie do stosowania w kuchence mikrofalowej

Aby naczynie było jak najefektywniejsze, powinno umożliwić energii mikrofalowej przenikanie wgłęb jedzenia. Metal, np. stal nierdzewna, aluminium i miedź, odbijają mikrofale, podczas, gdy przenikają one przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastyk, jak również przez papier i drewno. Dlatego jedzenia nie należy nigdy gotować w metalowych naczyniach.

Jedzenie, odpowiednie do gotowania w kuchence mikrofalowej

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele produktów żywnościowych, łącznie ze świeżymi bądź mrożonymi warzywami, owocami, makaronami, ryżem, zbożami, warzywami strączkowymi, rybami i mięsem. W kuchence mikrofalowej można gotować również sosy i polewy, zupy, budynie mleczne, jedzenie konserwowane lub musy i przecierki. Ogólnie kuchenka mikrofalowa jest odpowiednia do przygotowywania tych wszystkich rodzajów produktów żywnościowych, jakie przygotowuje się na zwykłej kuchence.

Przykrywanie podczas gotowania

Ważne jest, aby jedzenie podczas gotowania przykrywać, ponieważ woda, wyparowująca z jedzenia, może w postaci pary pomóc w gotowaniu. Jedzenie można przykrywać na wiele sposobów, na przykład talerzem ceramicznym, plastikową pokrywką lub folią z poliwinyłu, która nadaje się do stosowania w kuchence mikrofalowej.

Czas, w którym jedzenie po ugotowaniu powinno stać

Ważne jest, aby po ugotowaniu pozostawić jedzenie przez pewien czas, ponieważ w ten sposób temperatura równomierne rozejedzie się po całej potrawie.

Podgrzewanie

W kuchence mikrofalowej jedzenie można podgrzać w o wiele krótszym czasie, niż gdyby się je podgrzewało na zwykłej kuchence lub w piekarniku.

Porcjowanie i rozmieszczanie

Należy unikać podgrzewania większych kawałków, na przykład większych kawałków mięsa, ponieważ mogą się one wysuszyć lub rozgotować, jeszcze zanim proces dojdzie do połowy. Podgrzewanie mniejszych kawałków daje o wiele lepsze efekty.

Poziom mocy mikrofal i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać na maksymalnym poziomie mocy 700 Watt, podczas gdy inne należy podgrzewać na niższych poziomach. Ogólnie, do podgrzewania, zaleca się stosowanie niższego poziomu mocy, szczególnie wtedy, gdy jedzenie jest wrażliwe na wysoką temperaturę lub jest w większych kawałkach, bądź też ogrzewa się bardzo szybko, jak np. tarty z mielonym mięsem. Aby zwiększyć skuteczność podgrzewania, jedzenie należy wielokrotnie przemieszać bądź obrócić. O ile to możliwe, należy je ponownie pomieszać, zanim zostanie podane. Należy szczególnie uważać, podgrzewając płyny lub jedzenie dla dzieci. Aby zapobiec kipieniu i ewentualnym oparzeniom, przed, w czasie i po ogrzewaniu jedzenie bądź płyny należy pomieszać. Również po gotowaniu, gdy jeszcze przez jakiś czas stoją, należy je pozostawić w kuchence. Zaleca się, aby do płynu włożyć plastikowy widelec lub łyżkę. Należy uważać, aby nie przegrzać jedzenia, ponieważ można je w ten sposób zepsuć. Lepiej nastawić zbyt krótki czas gotowania i go w razie takiej potrzeby przedłużyć.

Czas gotowania i czas, w którym jedzenie po ugotowaniu powinno stać

Podgrzewając jedzenie po raz pierwszy, proponujemy, aby, ułatwiając sobie ponowne jego gotowanie, zanotować czas gotowania.

Zawsze należy sprawdzić, czy podgrzane jedzenie jest gorące również w środku. Po podgrzewaniu jedzenie powinno przez jakiś czas postać, aby wyrównała się jego temperatura. Zaleca się pozostawić jedzenie na dwie do cztery minuty, chyba, że producent żywności zaleca inaczej.

Szczególnie należy uważać, podgrzewając płyny lub jedzenie dla dzieci – patrz: instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.

Ogrzewanie płynów

Po wyłączeniu kuchenki płyny powinny przynajmniej przez dwadzieścia sekund postać, aby wyrównała się temperatura. W razie potrzeby płyn należy wymieszać już w czasie podgrzewania, a zawsze po podgrzewaniu. Aby zapobiec kipieniu i ewentualnym oparzeniom, do płynu należy włożyć plastikową łyżkę i go przed, w czasie i po ogrzewaniu pomieszać.

Podgrzewanie jedzenia dla dzieci (niemowląt)

Jedzenie należy przełożyć do głębokiego talerza ceramicznego i przykryć plastikową pokrywką. Po podgrzewaniu należy je dokładnie pomieszać. Jedzenie powinno stać dwie do trzy minuty, a następnie, zanim się je poda, jedzenie należy ponownie pomieszać i sprawdzić temperaturę.

Mleko dla dzieci

Mleko należy nalać do wysterylizowanej butelki. W czasie podgrzewania nie powinno być przykryte. Nigdy nie należy podgrzewać mleka, gdy na butelce znajduje się smoczek, ponieważ w razie przegrzania może on pęknąć. Mleko należy dobrze wstrząsnąć, pozostawić na chwilę i ponownie wstrząsnąć, zanim się je poda.

Aby zapobiec oparzeniom, zawsze należy sprawdzić temperaturę jedzenia i mleka dla niemowląt, zanim się je poda dzieciom.

Rozmrażanie

Kuchenka mikrofalowa to wyjątkowo pomocne urządzenie do rozmrażania zamrożonej żywności. Mikrofale delikatnie i w krótkim czasie rozmrażają jedzenie. Okazuje się to szczególnie pomocne, gdy zjawiają się niespodziewani goście. Zamrożony drób należy przed gotowaniem dokładnie rozmrzać. Usunąć należy metalowe klipsy i wyjąć mięso z opakowania, aby płyn z rozmrażania mógł odciekać. Zamrożone jedzenie należy wstawić do naczynia bez pokrywki. W połowie procesu rozmrażania mięso należy odwrócić, odsączając płyn i usuwając wnętrznosci natychmiast, jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu należy sprawdzić, czy powierzchnia jedzenia nie zrobiła się ciepła. Jeżeli mniejsze i cieńsze kawałki mięsa zaczną się ogrzewać, należy je zabezpieczyć małymi kawałkami folii aluminiowej, którą należy owinać mięso w czasie rozmrażania. Jeżeli zewnętrzna powierzchnia drobiu zacznie się ogrzewać, należy przerwać rozmrażanie i mięso przed dalszą obróbką pozostawić chociaż na dwadzieścia minut.

WSKAZÓWKA: Kawałki jedzenia o równej powierzchni się rozmrzą szybciej niż grube kawałki oraz czas, potrzebny na rozmrażanie mniejszych kawałków, będzie krótszy, niż potrzebny na rozmrażanie większych. Należy się tym kierować, rozmrażając jedzenie.

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej

Aby zapobiec zbieraniu się tłuszczu i resztek jedzenia, regularnie należy czyścić następujące części kuchenki mikrofalowej:

- wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie,
- drzwi i uszczelki na drzwiach,
- talerz obrotowy i obręcz nośnika.

Zawsze należy sprawdzić, czy uszczelki na drzwiach są czyste oraz czy drzwi dobrze się zamykają.

1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić miękką ściereczką i ciepłą wodą z niewielką ilością środka czyszczącego.
2. Ewentualne kropelki i plamy tłuszczu z powierzchni w komorze kuchenki oraz z obręczy nośnika należy usunąć za pomocą ściereczki, zwilżonej delikatnym roztworem środka czyszczącego, następnie wyczyścić do czysta i wysuszyć.
3. Chcąc zmiękczyć pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemny zapach, należy wstawić kubeczek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym na talerz obrotowy i go dziesięć minut ogrzewać na najwyższym poziomie mocy.
4. Szklany talerz obrotowy można myć również w zmywarce; należy go myć, gdy zajdzie taka potrzeba.

Szczelin wentylacyjnych nie należy polewać wodą. Nigdy nie należy stosować drapiących akcesoriów do czyszczenia lub rozpuszczalników chemicznych. Szczególnie należy być uważnym, czyszcząc uszczelki na drzwiach; należy sprawdzić, czy się na nich nie zgromadził brud, przeszkadzający w prawidłowym zamknięciu drzwi.

Tylko do użytku w gospodarstwie domowym!

Dodatkowe zalecenia, dotyczące pieczenia za pomocą mikrofal oraz korzystne wskazówki, można znaleźć na stronie internetowej:

<http://microwave.gorenje.com>

**WIELE SATYSFAKCJI PRZY UŻYTKOWANIU KUCHENKI MIKROFALOWEJ
ŻYCZY PAŃSTWU**

gorenje

Внимателно прочетете инструкциите и запазете за бъдещо позоваване.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Захранване: 230V~50Hz, 1300W
Изходяща мощност на микровълните: 800W
Честота на микровълните: 2450MHz
Външни размери: 452mm(W) X 360mm(D) X 262mm(H)
Вътрешни размери на фурната: 315mm(W) X 329mm(D) X 210mm(H)
Вместимост на фурната: 20 литра
Тегло: Около 12 кг

Уредът е обозначен съгласно Европейска директива 2002/96/EC, касаеща излязло от употреба електрическо и електронно оборудване (ИУЕЕО).

Директивата очертава основните принципи, валидни в Европа, за връщане и рециклиране на излязло от употреба електрическо и електронно оборудване.

ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ В СЕРВИЗА

1. В случай, че фурната изобщо не функционира, изображенията на дисплея не се появяват или изчезнат:
 - а) Проверете дали фурната е добре включена в електрическата мрежа.
Ако не е, изключете захранващия кабел от електрическия контакт, изчакайте 10 секунди и отново включете, като се уверите, че е включен правилно.
 - б) Проверете цялото помещение за изгорял електрически предпазител или изключил главен прекъсвач. Ако функционират правилно, проверете с друг уред дали контактът е в изправност.
2. Ако микровълновата фурна не функционира:
 - а) Проверете дали е задействан таймера.
 - б) Проверете дали вратата е плътно затворена, с което се задейства съединяване на електрическата верига. Ако вратата не е добре затворена, захранването е блокирано и не може да задейства фурната.

АКО ГОРНИТЕ ДЕЙСТВИЯ НЕ ДОВЕДАТ ДО ВКЛЮЧВАНЕ,
ОБЪРНЕТЕ СЕ КЪМ НАЙ-БЛИЗКИЯ ОТОРИЗИРАН СЕРВИЗ.

Уредът е предназначен за използване в домашни условия за загряване на храна и напитки чрез използване на електромагнитна енергия, да се използва само в помещения.

СМУЩЕНИЯ НА РАДИО ВЪЛНИТЕ

Микровълновата фурна може да предизвика смущения в работата на вашето радио, телевизор или подобни уреди. Възникнатото смущение може да бъде отстранено или намалено посредством следните процедури:

- a) Почистете вратата и изолиращата повърхност на фурната.
- b) Поставете радиото, телевизора и т.н. на възможно най-голямо разстояние от микровълновата фурна.
- c) Използвайте правилно монтирана антена за вашите приемници, за да си осигурите добро приемане на сигнала.

МОНТАЖ

1. Уверете се, че всички опаковъчни материали са отстранени от вътрешността на уреда.
 2. След като разопаковате фурната, проверете за видими дефекти, напр.:
 - Подвисване на вратата
 - Повредена врата
 - Вдлъбнатини или дупчици върху прозореца на вратата и мрежата.
 - Вдлъбнатини във вътрешността на фурнатаАко са налице видими повреди, НЕ използвайте фурната.
 3. Микровълновата фурна е с тегло 12 кг и трябва да бъде поставена на хоризонтална повърхност, способна да издържи тежестта ѝ.
 4. Поставете фурната далеч от източници на висока температура и пара.
 5. **НЕ** поставяйте предмети върху фурната.
 6. За да осигурите добра вентилация на уреда, поставете го така, че страничните стени на корпуса да е на разстояние най-малко 8 см, а задната му част най-малко на 10 см от стена.
 7. НЕ водете въртящияводач на стъклена поставка.
 8. Както и при всеки друг уред, използването му от деца трябва да става под родителско наблюдение.
- ВНИМАНИЕ - УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН**
9. Електрическият контакт трябва да е разположен в близост, за да се предотврати опъване на захранващия кабел.
 10. Необходимата входяща мощност за фурната е 1.3 KVA. Препоръчваме консултация със сервизен техник при монтажа ѝ.

ВНИМАНИЕ: Фурната е оборудвана с 250V, 10 Amp прекъсвач за вътрешна защита.

ВАЖНО

Проводниците в главния захранващ кабел са оцветени съгласно следния код:

Зелени и жълти: Заземяване

Сини: Нула

Кафяви: Под напрежение

Тъй като е възможно цветовете на проводниците в главния захранващ кабел на уреда да не съвпадат с цветовите обозначения, показващи изводите на щепсела, процедурите по следния начин:

- Проводникът, оцветен в зелено и жълто трябва да се свърже с извода на щепсела, обозначен с буквата **F** или обозначен със символ за заземяване, оцветен в зелено или зелено и жълто.
- Проводникът, оцветен в синьо трябва да се свърже към извода, който е обозначен с буква **N** или е оцветен в черно.
- Проводникът, оцветен в кафяво се свързва към извода, обозначен с буква **L** или е оцветен в червено.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- **ВНИМАНИЕ:** При използване на уреда в комбинация между грил и микровълни, поради високата температура, която фурната развива, децата да използват уреда под родителски контрол; (само за модели, с грил функция)
- **ВНИМАНИЕ:** Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, не използвайте уреда, докато не бъде отремонтиран от компетентно лице;
- **ВНИМАНИЕ:** Извършването на обслужване или отстраняване на повреда, при които се налага премахване на покритие, служещо за предпазване от излагане на микровълни е опасно и следва да се извърши единствено от компетентно лице.
- **ВНИМАНИЕ:** не загрявайте течности или друга храна в запечатани съдове/бутилки поради опасност от експлодиране.
- **ВНИМАНИЕ:** Използване на фурната от деца без родителско наблюдение да се допуска едва когато са получили достатъчно инструкции как да използват уреда безопасно и са разбрали опасностите от неправилно използване.
- Осигурете достатъчен приток на въздух до фурната. Задната страна на корпуса да е разположен на 10 см от стена; страничните да са разположени на 15 см от стени; горната страна да е на разстояние 30 см от друга повърхност. Не махайте крачетата на фурната, не блокирайте вентилационните изходи на уреда.
- Използвайте единствено съдове и прибори, подходящи за употреба в микровълнови фурни.

- Не оставяйте фурната без надзор когато подгрявате храна в пластмасови или хартиени опаковки поради опасност от запалването им;
- Ако забележите дим, спрете уреда или изключете от електрическата мрежа, като оставите вратата затворена с цел задушаване на пламъците;
- При загряване на напитки чрез микровълни е възможно в последствие напитката да започне да ври;
- Съдържанието на бутилки или бурканчета с бебешка храна да се разбърква или разклъща. Преди хранене проверете температурата на храната, за да предотвратите изгаряния;
- Не загрявайте цели яйца в черупки и цели твърдо сварени яйца поради опасност от експлодирането им дори и след като подгряването е приключило;
- При почистване на повърхностите и уплътненията на вратата, вътрешността на фурната, използвайте само меки, неабразивни сапуни или почистващи препарати с помощта на домакинска гъба или мека кърпа;
- Почиствайте редовно фурната и премахвайте всички остатъци от храна;
- Неподдържането на фурната чиста може да доведе до повреди в повърхностите, което пък да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и да ви изложи на опасност при употребата му;
- Ако захранващият кабел е повреден, следва да бъде подменен от производителя, оторизиран от него сервиз или друго квалифицирано лице за да се избегнат опасните последствия.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически усещания или умствени недъзи или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.

ОБЩИ СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Както при всички други уреди, по-долу са изложени определени правила за използване и предпазни мерки, които гарантират отличното функциониране на фурната:

1. При използване на фурната се убедете, че стъклена поставка, въртящата основа, куплунга и въртящия водач са на място.
2. Не използвайте фурната за цели, различни от нейното предназначение, например за сушене на дрехи, хартиени продукти или други нехранителни изделия, както и за стерилизиране.
3. Не включвате фурната да работи без наличие на храни/напитки в нея. Това може да доведе до повреда.

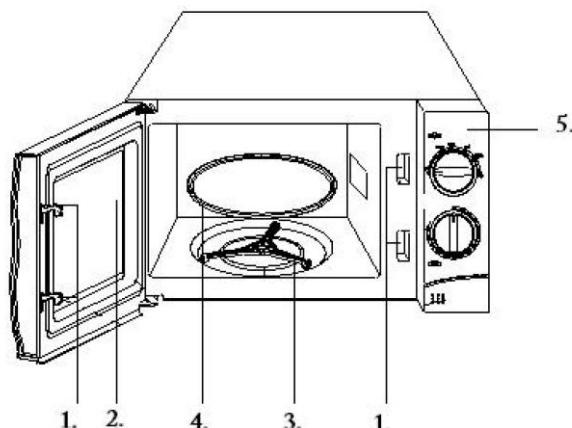
4. Не използвайте фурната за съхранение на предмети, например, вестници, готварски книги и др.
5. Не гответе хранителни продукти с ципа, например, жълтъци, картофи, пилешки дробчета и др., без предварително да сте пробили ципата на няколко места с помощта на вилица.
6. Не поставяйте предмети в отворите на външния корпус.
7. По никакъв начин не отстранявайте части от фурната, например, крачета, куплунг, болтчета и др.
8. Не гответе храна като я поставите директно върху стъклена поставка. Поставяйте храната на/в подходящ съд преди да я поставите във фурната.

ВАЖНО- НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СЛЕДНИТЕ ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ И ПРИБОРИ В МИКРОВЪЛНОВАТА ФУРНА

- Не използвайте метални тигани или съдове с метални дръжки.
 - Не използвайте съдове и прибори с метални кантове.
 - Убедете се, че сте махнали металните телчета с хартиено покритие, които се използват за затваряне на пластмасови пликове.
 - Не използвайте меламинови съдове, тъй като съдържат материал, който абсорбира енергията на микровълните. Това може да доведе до напукване или овъгляване на съдовете и ще намали скоростта на готвене.
 - Не използвайте съдове на Centura Tableware. Емайлът им не е подходящ за използване в микровълнова фурна. Не използвайте чаши на Corelle Livingware.
 - Не гответе в съд със запечатани отвори поради опасност от експлодирането им при нагряване във фурната.
 - Не използвайте обикновените термометри за месо или сладкиши, подходящи за конвенционални готварски печки.
 - На пазара се предлагат специални термометри за готвене в микровълнова фурна, които можете да използвате.
9. Използвайте съдовете и приборите, подходящи за употреба в микровълнова фурна, съгласно инструкциите на производителя.
 10. Не правете опити да пържите във фурната.
 11. Моля, не забравяйте, че микровълновата фурна загрява само течността в съда, но не и самия съд. Дори когато капакът на съда не е горещ на пипане, при изваждането му от фурната, не забравяйте, че храната/течността в него излъчва пара и/или пръски при махане на капака, както при готвене на обикновена готварска печка.
 12. Винаги проверявайте температурата, особено ако подгрявате или гответе храна/течност за малки деца. Препоръчваме приготвената храна/течност да не се консумира веднага след изваждане от фурната. Оставете я да изстине за няколко минути като я разбърквате за равномерно разпределение на топлината.
 13. Оставяйте във фурната за около 30-60 секунди храна, съдържаща смес от мазнина и вода, напр. бульон, след като фурната е изключила. Целта е да се успокои вренето на течността и да се предотвратят пръски при

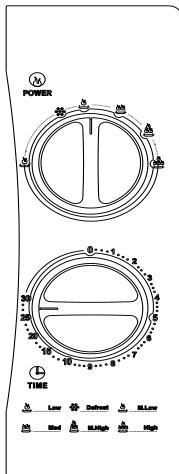
- поставяне на лъжица в храната/течността или при прибавяне на кубче бульон в нея.
14. Когато пригответе/гответите храна/течност, не забравяйте, че има някои храни, напр. коледен пудинг, пай с месо, които се загряват много бързо. При загряване или готвене на храни с високо съдържание на насытени мазнини или захар не използвайте пластмасови съдове.
 15. Възможно е нагорещяване на приборите за готвене тъй като топлината преминава от храната върху тях. Това се случва най-вече ако съдовете и дръжките се покрият с пластмасово покритие. В такъв случай използвайте текстилни домакински ръкавици за захващане на дръжките на съдовете.
 16. За да намалите риска от пожар във вътрешността на фурната:
 - а) Не гответе повече от необходимото време. Внимателно наглеждайте фурната ако сте поставили хартиени, пластмасови или други запалими материали, необходими за готвенето.
 - б) Махнете металните телчета, служещи за затваряне на пликовете на храните преди да ги поставите във фурната.
 - ц) В случай на запалване на поставените във фурната материали, оставете вратата затворена, изключете фурната от контакта или изключете захранващото електричество от бушона или прекъсвача.

ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ



- 1 - Система за безопасно затваряне на вратата
- 2 - Прозорец
- 3 - Въртяща основа
- 4 - Стъклена тава
- 5 - Контролен панел

КОМЮТЪРЕН КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1 - Таймер 0-30 Минути

2 - Копче за избор на мощност

Ръководство за бърза употреба

1. Поставете храната в микровълновата . Изберете мощността като въртите копчето за избор на мощност на готовене.
2. Изберете времето като завъртите компчето за избор на време. Select

Ако искате да размразите храна

1. Завъртете копчето за мощност до позиция "*".
2. Завъртете копчето за време на подходяща стойност.

КАК РАБОТИ МИКРОВЪЛНОВАТА ПЕЧКА

Микровълновата печка използва електромагнитни вълни на висока честота ; енергията дава възможност на храната да бъде сготвена или затоплена без да се променя формата или цвета.

Микровълновата печка може да се използва за :

- Замразяване
- Затопляне
- Готовене

Принципи на готовене

1. Микровълните се генерират от магнетрони и се разпростряват ромерно докато храната се върти в печката. Това спомага за нейното равномерно сготвяне.

2. Микровълните се абсорбираат от храната в дълбочина до 1 инч (2.5 см).
Готвенето продължава в дълбочина на храната.
 3. Времето за готвене зависи от вида на храната.
 - Количество и плътност
 - Съдържание на вода
 - Вътрешна температура (извадено от хладилник или не)
- Вътрешността на храната се затопля на принципа на разсейването, което обяснява защо готвенето продължава дори когато храната е извадена от микровълновата печка. Рецептите за времето на готвене затова са ориентировачни . Важно е да бъде осигурено:
- Равномерно приготвена храна
 - Еднаква температура в цялата храна

ПРОВЕРКА ДАЛИ ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ПЕЧКА РАБОТИ НОРМАЛНО

1. Поставете купа с вода на въртящия се съд.
2. Поставете копчето за избор на мощност на максимална позиция .
3. Поставете времето за работа на 4-5 минути . Фурната да бъде поставена в контакта. Ако не избрана максимална мощност времето за завиране на водата се удължава.

КАКВО ДА НАПРАВИМ АКО СЕ СЪМЯВАМЕ ИЛИ ИМАМЕ ПРОБЛЕМ

Ако имате някой от следните проблеми опитайте с нашите препоръки

- Нормално е:
Конденз по вратата и корпуса на микровълновата печка
Възможно е да излиза пара от вентилационните отвори .
Фурната не работи когато сте настроили времето за работа:
Проверете дали вратата е затворена?
Храната е останала сурова.!
Проверете какво време и каква мощност сте избрали ?
Проверете бушона.

- Храната е преварена или недоварена – Избрана ли е подходяща мощност и подходящо време ?
Искри и пукане по време на готвенето.
Какъв съд използвате. Не се разрешава използване на съдове с метално покритие. Алуминиевото фолио не трябва да допира стените на микровълновата печка.
Възможно е микровълновата печка да влияе на работата на радиопримниците и телевизорите. Поставете я на подходящо разстояние.

НИВА НА МОЩНОСТ	
Високо	100%
Средно високо	85%
Средно	66%
Средно ниско	48%
Ниско	17%
Размразяване	40%

ГOTВЕНЕ/ЗАТОПЛЯНЕ

Спазвайте следната процедура за готовене и затопляне. Проверявайте настройките ако оставяте микровълновата без наблюдение.

Поставете съда с храната в центъра на въртящия се съд. Затворете вратата.

1. Изберете максимална мощност като използвате копчето за настройка на мощност (Максимална мощност: 700 Watt)
2. Изберете времето като завъртите копчето за избор на време .

Резултат:

Лампата във фурната светва и съдът започва да се върти.

НИКОГА НЕ ВКЛЮЧВАЙТЕ МИКРОВЪЛНОВАТА ПЕЧКА ПРАЗНА.

Може да променяте нивото на мощност по време на готовене.

СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

1. За да спрете временно готовенето; Отворете вратата. Резултат: Готовенето спира. За да възстановите готовенето . Затворете вратата.
2. За да спрете готовенето изцяло: Завъртете копчето за избор на време до позиция "0".

ПРЕНАСТРОЙВАНЕ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ

1. Времето се пренстройва като се върти копчето за избор на готовене .

РАЗМРАЗЯВАНЕ НА ХРАНА

Функцията размразяване дава възможност да размразите месо, птиче месо или риба като поставите храната в центъра на въртящия се съд.

1. Поставете копчето за избор на мощност на режим размразяване.
2. Поставете копчето за избор на време на желаните минути. Резултат: Започва размразяването на храната.

ТАБЛИЦА С ВИДОВЕ СЪДОВЕ

СЪДОВЕ	БЕЗОПАСНО ЗА МИКРОВЪЛНИТЕ	КОМЕНТАР
Алуминиево фолио	Безопасно, но с повишено внимание, виж коментара	Може да се използва в малки количества за покриване на ястията. Има вероятност да се образуват искри, ако се използва твърде много фолио или фолиото е твърде близо до стените на фурната
Китайски порцелан или керамични съдове	Да	Обикновено са подходящи освен ако не са декорирани с метал
Полиестер за еднократна употреба или картонени съдове	Да	Някои замразени храни са опаковани в подобни опаковки
Опаковки от „Бързо хранене“ Полиестерни чаши Хартиени торбички / вестници Рециклирана хартия или метални опаковки	Да НЕ НЕ	Може да се използват за притопляне на храна, но прегреването може да разтопи полиестера Може да предизвика пожар Може да произведе искри
Стъклени съдове за готове или сервириани	Да	Може да се използва само ако не е декорирано с метал
Фино стъкло	Да	Финото стъкло може да се спука ако се загреет внезапно
Стъклени буркани	Да	Да се използва без капак, подходящ само за притопляне
Метални съдове Връзки за торбички	НЕ НЕ	Може да предизвика пожар или искри Може да предизвика пожар или искри
Хартиени чинии, чаши, салфетки, кухненска хартия Рециклирана хартия	Безопасно, но с повишено внимание, виж коментара НЕ	За бързо притопляне, още се използват за абсорбиране на влагата Може да произведе искри
Пластмасови кутии	Да	Най-подходящи за използване са устойчивите на загряване пластмаси. Неустойчивите могат да деформират формата си или цвета си. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ МЕЛАМИН.
Кухненско фолио	Да	Може да се използва да задържи влагата, не бива да се допира до храната, да се отстранява с повишено внимание
Торбички за съхранение на храна	Безопасно, но с повишено внимание, виж коментара	Само ако са устойчиви при варене или печене, предварително да се обезвъздушат, винаги пробивайте с вилица
Хартия с вакса или мазнина	Да	Може да се използва за да предпазва от пръскане или да задържа влагата.

УПОТРЕБА НА ФУРНАТА

МИКРОВЪЛНИ

Енергията на микровълните прониква в храната привлечена и асорбирана от съдържащата се вода, мазнина или захар. Микровълните карат молекулите на храната да се движат бързо. Бързото движение на тези молекули предизвиква триене и в резултат от това затопляне, което готви и затопля храната.

ГOTVENE

Съдове за готовене в микровълнова печка:

Съдовете трябва да позволяват проникването на микровълните за максимална ефективност. Микровълните се отразяват от метални повърхности, като стомана, алуминий или мед, но проникват през керамика, стъкло, порцелан и пластмаса, също и през хартия и дърво. Поради това храната не бива никога да се приготвя в метални съдове.

Храна подходяща за приготвяне в микровълнова печка :

Много видове храна са подходящи за приготвяне в микровълнова печка включително свежи или замразени зеленчици, плодове, паста, ориз, грах, боб, риба и месо. Сосове, супи и пудинги, също могат да се пригответ в микровълнова печка. По същество микровълновата печка е подходяща за приготвяне на храна, която обикновено се приготвя на котлон.

Покриване по време на готовене:

Важно е ястието да се покриват по време на готовене, тъй като водата се изпарява под формата на пари по време на готовене. Ястието може да се покрие по няколко начина – с керамична чиния, пластмасово капак или безопасно за употреба в микровълнова печка кухненско фолио.

Време за престой:

След готовене е особено важно ястието да престои за известно време, това ще позволи на температурата да се разпределни равномерно в ястието.

ПРИТОПЛЯНЕ

Вашата микровълнова печка ще притопли храната за частича от времето, за което ще го направи стандартната фурна или плот.

Подреждане и покриване

Големи съставки на ястието, като парчета месо обикновено се претоплят и изсушават отвън, преди да се затоплят в центъра. Притоплянето на по-малки парчета е по-ефективно.

Ниво на мощност и разбъркване

Някои видове храна могат да се затоплят използвайки 700W мощност, докато други могат да се притоплят използвайки по-малка мощност.

По-малка мощност е добре да се изполва за притопляне на храна, особено ако храната е деликатна или на големи порции или ако е необходимо време за притоплянето и.

Разбърквайте храната или я обръщайте по време на притопляне. Когато е възможно разбъркавайте отново преди сервиране.

Обръщайте повече внимание, когато притопляте течности или храна за бебета. За да избегнете внезапно завиране за течностите и сгорещяването им, разбъркайте преди, по време и след затопляне. Оставете ги в микровълновата печка през времето за престой. Препоръчително е също поставянето на пластмасова вилица или лъжица в течността. Избягвайте претопляне и след това завиране.

Препоръчително е да намалите времето за приготвяне и да дотоплите след това ако е необходимо.

Време за затопляне и престой.

Когато притопляте храна за първи път е добре да запомните необходимото време за следващ път.

Уверете с ече храната е усвоила температурата навсякъде.

Оставете храната да постои известно време, за се уведнакви температурата.

Препоръчителното време з арестой е 2-4 минути, освен ако производителя не препоръчва друго.

Обръщайте повече внимание, когато притопляте течности или храна за бебета.

ПРИТОПЛЯНЕ НА ТЕЧНОСТИ

Винаги оставяйте за 20 секунди след изключване на фурната. Разбъркайте по време на притопляне и ако е необходимо притоплете пак. За да избегнете завиране, препоръчително е също поставянето на пластмасова вилица или лъжица в течността.

ПРИТОПЛЯНЕ НА ХРАНА ЗА БЕБЕТА

ХРАНА ЗА БЕБЕТА

Поставете в дълбок керамичен съд и покрийте с пластмасов капак.

Разбъркайте добре след притопляне и осавете за 2-3 минути, преди сервиране разбъркайте и проверете температурата.

МЛЯКО ЗА БЕБЕТА

Изсипете млякото в стерилизирана стъклена бутилка. Притоплете без да покривате. Никога не притопляйте шишета с биберон, тъй като могат да експлоадират ако се претоплят. Разклатете добре преди да оставите млякото да пресои и преди сервиране също.

ВИНАГИ ПРОВЕРЯВАЙТЕ ХРАНАТА И МЛЯКОТО ЗА БЕБЕТА ПРЕДИ СЕРВИРАНЕ, ЗА ДА ИЗБЕГНЕТЕ РИСКА ОТ ПАРЕНЕ ИЛИ ИЗГАРЯНЕ

РАЗМРАЗЯВАНЕ

Микровълновите печки са много подходящи за размразяване на храна.

Микровълните размразяват замразената храна за кратър период. Това може да е много добро предимство, особено при посещение от неочекувани гости. .

Замразените птици трябва да бъдат напълно размразени преди готвене.

Махнете всички метални връзки на тобичките и свалете опаковките, за да изтече размразената течност.

Поставете замразената храна върху чиния без опаковка, изсипете течността и махнете дреболлите ако е възможно.

Периодично проверявайте храната, за да се уверите колко се затопля.

Ако малките и по-тънки парчета започнат да се затоплят, може да аги покриете с малки парчета алуминиево фолио.

Ако птицата започне да се загрява от външна страна, спрете и оставете да престои около 20 минути и след това продължете.

ЗАБЕЛЕЖКА: Тънките парчета се размразяват по-добре от по-дебелите, както и малките количества се размразяват по-бързо ОТ големите.

Запомнете това, когато пригответе храна за размразяване.

ПОЧИСТВАНЕ НА МИКРОВЪЛНОВАТА ПЕЧКА

Почиствайте следните части за да предпазите засъхването на мазнина и храна по повърхностите на фурната:

- вътрешни и външни части
- врата и части п оней
- въртящия механизъм и стъклена чиния

Винаги проверявайте дали уплътнението и пантите са чисти и дали вратата се затваря

1. Почиствайте външната повърхност на фурната с влажна кърпа.
2. премахнете петаната от въртелната повърхност на фурната и въртящия механизъм с мека кърпа и лека сапунен разтвор, изплакнете и подсушете.
3. Премахвайте остатъчните миризми от готвене като в чаша вода прибавите сока и кората от един лимон в дълбок съд, подходящ за микровълнова фурна. Поставете във фурната и пуснете в действие в продължение на 5 минути, след това избръшете добре фурната и подсушете със суха кърпа..
4. почиствайте, утайчивата за използване в съдомиална машина чиния, когато е необходимо.

**Не позволяйте проникването на вода във вентилационните отвори.
Не използвайте абразивни почистващи препарати или химикали..
Обръщайте особено внимание, когато почиствате вратата, уверете се
пантите и уплътнението действат и вратата се затваря добре.**

СЪХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ

МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Избороеното по-долу е причина да се обърнете към техник. Фурната не бива да се употребява ако:

- уплътнението на вратата са повредени
- пантите са счупени
- корпуса на фурната е счупен

САМО КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК ТРЯБВА ДА РЕМОНТИРА МИКРОВЪЛНОВАТА ПЕЧКА

Никога не сваляте въхната повърхност на фурната.

Ако искате да съхранявате фурната временно изберете подходящо място защитено от прах и влага. Прахта и влагата могат да влошат работата и частите на уреда. Уреда е предназначен за домашан употреба.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ:

Ако са повредени уплътненето на вратата и лисамата врата фурната не трябва да се употребява, докато не се ремонтира от техник.

Внимание:

Рисковано е за всеки, който не е квалифициран техник да ремонтира или отстранява части, които служат за защита от енергията на микровълните.

Внимание:

Течности и други хани не бива да се затоплят в затворени съдове, тъй като могат да експлодират.

Внимание:

Не позволявайте на деца да използват микровълновата печка без надзор.

Оставете разстояние минимум 7 см над фурната.

Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнова

Когато затопляте храна в пластмасови или хартиени къдове, винаги

наблюдавайте фурната, има вероятност да се възпламенят.

Ако усетите пушек, иключете фурната и извадете захранващия кабел.

Дръжте врата затворена, за да се задържите пламъка ако има такъв.

Загряването на напитки в микровълнова печка може да доведе до внезапно

авиране, затова внимателно хващайте съда, в който притопляте,

съдържанието на шишетата или буркачета с храна за бебета, трябва да

бъде добре разбъркано и е необходимо да с епроверява температурата преди консумация.

Яйца с черупка, както и твърди сварени яйца не трябва да се затоплят в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА!

gorenje

ВИ ПОЖЕЛАВА ПРИЕЯТНИ МОМЕНТИ ИЗПОЛВАЙКИ ВАШИЯ НОВ УРЕД

Перед использованием прибора внимательно прочтайте эту инструкцию.

СПЕЦИФИКАЦИИ

Потребляемая мощность:	230В~50Гц, 1300Вт
Исходящая мощность:	700Вт
Частота:	2450Гц
Внешние размеры прибора:	452мм(д) X 360мм(ш) X 262мм(в)
Внутренние размеры прибора:	315мм(д) X 329мм(ш) X 210мм(в)
Объём:	20 л
Вес:	приблизительно 12 кг

Это оборудование маркировано в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG об отходах электрического и электронного оборудования (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данная директива определяет действующие во всех странах ЕС требования по сбору и устраниению отходов электрического и электронного оборудования.

ПЕРЕД ЗВОНКОМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

1. Если печь не функционирует совсем, не светится или пропадает дисплей:
 - а) проверьте, верно ли печь подключена к электросети.
Если нет – вытащите вилку из розетки, подождите 10 секунд и плотно вставьте вилку назад.
 - б) проверьте, нет ли замыкания в электросети. Если всё в норме, протестируйте розетку с помощью другого прибора.
2. Если не функционирует микроволновый режим:
 - а) проверьте, установлен ли таймер.
 - б) убедитесь, что дверца надёжно закрыта. Иначе микроволновая энергия не будет поступать в печь.

ЕСЛИ ВЫ НЕ МОЖЕТЕ УСТРАНИТЬ ВЫШЕУКАЗАННЫЕ ПРОБЛЕМЫ
САМОСТОЯТЕЛЬНО, СВЯЖИТЕСЬ С БЛИЖАЙШИМ АВТОРИЗОВАННЫМ
СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ.

РАДИО ПОМЕХИ

Микроволновая печь может спровоцировать помехи в работе вашего радио, телевизора и др. подобных приборов. Эти помехи можно нейтрализовать таким образом:

- а) почистите дверцу и уплотнитель печи.
- б) переставьте радио, телевизор и др. подальше от печи.
- в) правильно пользуйтесь антенной для радио, телевидения, чтобы получить сильный сигнал.

УСТАНОВКА

1. Убедитесь, что весь упаковочный материал снят и вытянут из прибора.
2. Осмотрите прибор на наличие визуальных повреждений, таких как:
 - неотрегулированная дверца
 - повреждённая дверца
 - вмятины и отверстия на стеклянной поверхности дверцы
 - вмятины в полости печи
 - если присутствует хотя бы одно из указанных повреждений – не пользуйтесь печью.
3. Вес этой микроволновой печи составляет 12 кг, потому её следует устанавливать на поверхность, способную выдержать этот вес.
4. Поместите печь подальше от источников высокой температуры и пара.
5. Не кладите никакие предметы на печь.
6. Расстояние между печью и боковыми стенами должно быть 15 см, і 10 см – от задней стенки, чтобы обеспечить соответствующую вентиляцию.
7. Не вытягивайте штифт двигателя вращающейся тарелки.
8. Следите за детьми, когда они пользуются печью.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ – ПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.

Необходимо обеспечить свободный доступ к розетке.

Данный прибор потребляет 1.3 кВт.

Рекомендуем проконсультироваться со специалистом сервисного центра касательно установки прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор защищён внутренним защитным предохранителем на 250 В, 10 А.

ВАЖНО

Провода основного кабеля окрашены соответственно данной таблице:

жёлто-зелёный	заземление
синий	нейтральный
коричневый	под напряжением

Так как цвета проводов могут не соответствовать цветовым обозначениям на клеммах Вашей штепсельной вилки, не необходимо сделать следующее:

- жёлто-зелёный провод нужно подсоединить к клемме, обозначенной буквой **E** или символом заземления, что окрашено в зелёный цвет жёлто-зелёного провода.
- синий провод следует подсоединить к клемме, обозначенной буквой **N** или же окрашенной в чёрный.
- коричневый провод следует подсоединить к клемме, которая обозначена буквой **L** или окрашена в красный цвет.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ВНИМАНИЕ! Чтобы снизить риск возникновения пожара, электрического шока, ранения людей и чрезмерной микроволновой мощности, необходимо:

1. внимательно прочитать инструкцию перед использованием прибора;
2. не разогревать в микроволновой печи такие продукты, как яйца, и плотно закрытую посуду (напр., закрытые стеклянные фляги или детские бутылочки), потому что они могут взорваться. За рекомендациями обратитесь к книге по приготовлению пищи.
3. Используйте прибор только согласно инструкции по эксплуатации.
4. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а так же лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
Не позволяйте детям играть с прибором.
5. Не пользуйтесь печью, если она функционирует не полностью, если она повреждена.
6. Чтобы снизить риск возникновения пожара в полости:
 - а) не готовьте дольше указанного времени. Будьте внимательны при использовании бумаги, пласти массы и других воспламеняющихся материалов для приготовления пищи в микроволновой печи.
 - б) снимите проволочные завязки с пакетов перед тем, как положить их в печь.
 - в) если же материалы внутри печи загорелись, не открывайте дверцу, отключите прибор от электросети или снимите предохранитель.

ВКАЗІВКИ ПО ТЕХНІЦІ БЕЗПЕКИ

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Этот прибор функционирует согласно общепринятым правилам и требований по технике безопасности касательно эксплуатации электрических приборов

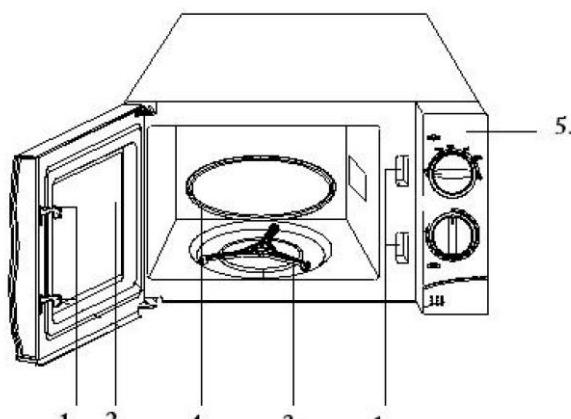
1. Перед использованием прибора правильно установите всё оборудование (опору на роликах, вращающуюся тарелки др.).
2. Используйте печь только для приготовления пищи. Категорически запрещается сушить одежду, бумагу и другие предметы в печи. Не используйте печь для стерилизации.
3. Не включайте печь пустой. Это может её повредить.
4. Не используйте печь для хранения книг, бумаги и др.
5. Не используйте печь для консервации продуктов, так как она не предназначена для этого. Законсервированные неправильным образом продукты могут испортиться и таким образом являться опасными для здоровья человека.
6. Не готовьте яйца в скорлупе: они могут взорваться. Когда вы готовите яйца, накройте их крышкой и дайте постоять минуту после приготовления.
7. Перед тем, как готовить такие продукты, как сосиски, яичные желтки, картофель, куриная печень и др. (то есть продукты, покрытые оболочкой), проколите их несколько раз вилкой.
8. Не вставляйте предметы в отверстия между дверцей и корпусом печи.
9. Никогда не снимайте детали печи (ножки, крепления, винты и т. д.).
10. Не готовьте пищу непосредственно на вращающейся тарелке. Перед приготовлением положите продукты в соответствующую посуду.

ВАЖНО – ПОСУДА, НЕПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

- металлические сковороды или кастрюли или посуда с металлическими ручками.
- посуда с металлическими элементами.
- бумажная посуда с проволочными завязками или же пластиковые упаковки.
- меламиновая посуда, так как материал, который входит в его состав, поглощает микроволновую энергию. Это может привести к порче посуды и уменьшению скорости приготовления.
- глянцевая посуда.
- посуда с узким горлышком.
- обычные термометры для мяса и сладостей. Для микроволновой печи существует специально разработанный термометр, которым можно пользоваться при необходимости.

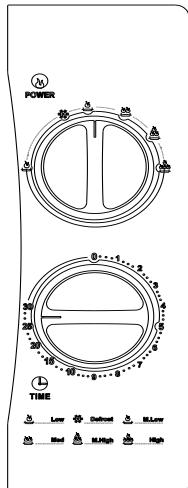
11. Посуду для микроволновой печи используйте только согласно инструкциям производителя.
12. Не пытайтесь жарить продукты в микроволновой печи.
13. В микроволновой печи продукты нагреваются быстрее, чем контейнер. Помните: даже если крышка не горячая на ощупь, то продукты под ней имеют высокую температуру, и будут создавать столько же пара, как и на обычной плите.
14. Всегда проверяйте температуру приготовленной пищи, особенно, если вы готовите её для младенцев. Желательно не употреблять пищу сразу после приготовления. Дайте ей постоять несколько минут и перемешайте для равномерного распределения температуры.
15. Продукты с содержанием жира и воды необходимо оставить в печи на 30-60 секунд после приготовления. Это даёт возможность смеси настояться и предотвращает образование пузырей.
16. Некоторые продукты (напр., Рождественский пудинг, джем, и др.) очень быстро нагреваются. При приготовлении пищи, которая содержит много жира или сахара, нельзя использовать пластиковую посуду.
17. Ёмкость, в которой находится пища, тоже может нагреваться от пищи. Это особенно важно, если в посуде присутствуют элементы пластика. Здесь понадобится держатель, чтобы достать посуду из печи.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- 1 - Дверные замки
- 2 - Смотровое окошко
- 3 - Опора на роликах
- 4 - Стеклянная тарелка
- 5 - Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1 - Таймер (0 - 30 минут)
2 - Регулятор мощности.

Как работает микроволновая печь

Энергия, высвобождаемая высокочастотными электромагнитными волнами, позволяет разогревать или приготавливать пищу, не влияя на ее форму и цвет. С помощью микроволновой печи можно размораживать, быстро разогревать и готовить пищу.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

1. Микроволны, производимые магнетроном, распределяются по всему объему продуктов, находящихся на вращающемся поддоне, поэтому продукты приготавляются равномерно.
2. Микроволны проникают в пищу на глубину примерно одного дюйма (2,5 см). По мере поглощения тепла продуктами процесс приготовления продолжается..
3. Время приготовления зависит от вида продукта и его свойств:
 - размер и плотность,
 - содержание воды/влаги,
 - исходная температура (охлажденные продукты).

Поскольку приготовление пищи происходит путем распространения тепла внутри продуктов, процесс продолжается и после того, как Вы вынете блюдо из печи. Поэтому всегда принимайте в расчет время, в течение которого блюдо, вынутое из печи, должно постоять (оно указывается в рецептах и в данной брошюре), чтобы:

- пища приготовилась равномерно на всю глубину,
- температура была одинаковой по всему объему.

Как проверить, что микроволновая печь работает правильно

1. Поставьте чашку с водой на поворотный поддон.
2. Установите переключатель уровня мощности на максимальную величину.
3. С помощью таймера установите время 4 - 5 минут. Печь должна быть подключена к соответствующей сетевой розетке. Поворотный поддон должен быть правильно установлен. Если установить уровень мощности ниже максимального, то потребуется больше времени для того, чтобы вода закипела.

Что делать, если у Вас возникли сомнения или проблемы

Если Вы столкнулись с ситуациями, перечисленными ниже, попробуйте воспользоваться предлагаемыми решениями. Все в порядке, если Вы заметили, что:

- в печи образовался конденсат;
- поток воздуха проникает через уплотнитель дверцы или образуется вокруг корпуса
- свет проникает через уплотнитель дверцы
- пар скапливается вокруг дверцы или вентиляционных отверстий
- Печь не начинает работать, когда Вы поворачиваете таймер
 - Плотно ли закрыта дверца?
- Продукты не приготовлены
 - Правильно ли Вы установили таймер? Закрыта ли дверца?
 - Возможно, из-за перегрузки электропроводки перегорели предохранители или сработало автоматическое реле?
- Продукты недоварены или переварены.
 - Правильно ли Вы установили время приготовления?
 - Правильно ли Вы выбрали уровень мощности?
- Внутри печи наблюдается искрение и треск (электрический пробой)
 - возможно, вы использовали посуду с металлическими частями?
 - можно, Вы оставили вилку или другой металлический предмет в печи?
 - возможно, алюминиевая фольга находится слишком близко к внутренним стенкам?

УРОВНИ МОЩНОСТИ	
Высокий (High)	100%
Средне-высокий (Medium High)	85%
Средний (Medium)	66%
Средне-низкий (Medium Low)	48%
Низкий (Low)	17%
Размораживание (Defrost)	40%

Руководство по использованию

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Функция размораживания позволяет размораживать мясо, птицу и рыбу.

Сначала положите замороженные продукты на центр вращающегося поддона и закройте дверцу.

1. Установите регулятор мощности в положение "DEFROST" (Размораживание) на уровень мощности между средним(Medium) и средне-низким (Medium Low).
2. С помощью таймера установите нужно время.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВАНИЕ

Для приготовления или разогрева продуктов надо действовать следующим образом. Во время работы печи ВСЕГДА проверяйте установки, прежде чем отойти от нее. Сначала поместите продукты в печь на середину поворотного поддона. Закройте дверцу.

1. С помощью регулятора мощности установите максимальный уровень (high: 700Watt).
2. С помощью таймера установите время приготовления. В печи зажжется свет, и поддон начнет вращаться.
3. В процессе приготовления можно изменять уровень мощности с помощью регулятора.

Остановка процесса приготовления

- Для временной остановки (приостановки) приготовления:
 - откройте дверцу, и приготовление остановится, а когда Вы закроете дверцу, возобновится.
- Для полной остановки (прекращения) приготовления: установите таймер в положение 0.

Емкости и материалы	Применение в микроволновой печи	Примечание
Алюминиевая фольга	С осторожностью	Можно использовать небольшие куски для защиты продуктов от перегрева; если фольги слишком много или расстояние между ней и стенками печи небольшое, может возникнуть искрение
Блюдо для запекания	Да	Нагревать не более 8 минут
Фаянс и керамика	Да	Без металлической отделки
Одноразовая пластиковая и картонная посуда	Да	Такую упаковку иногда имеют замороженные продукты
Полистироловая упаковка для "fast food"	Да	Можно использовать для разогрева еды, однако от перегрева полистирол может расплываться
Бумажные пакеты/газеты	Нет	Может загореться
Вторичная бумага или металлическая упаковка	Нет	Может вызвать искрение
Емкости из жаропрочного стекла	Да	Без металлической отделки
Посуда из тонкого стекла	Да	При быстром разогреве хрупкое стекло может лопнуть
Стеклянная тара	Да	Использовать без крышки и только для разогрева
Металлические емкости	Нет	Могут вызвать искрение или пожар
Пакеты для заморозки с металлическими завязками	Нет	Могут вызвать искрение или пожар
Бумажные тарелки, чашки, салфетки, полотенца	С осторожностью	Для непродолжительного приготовления или разогрева или для поглощения излишней влаги
Вторичная бумага	Нет	Может вызвать искрение
Пластиковые контейнеры	Да	Лучше всего использовать жаропрочный пластик, т.к. другие виды могут деформироваться или потерять цвет НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕЛАМИН.
Липкая пленка	Да	Может использоваться для удержания влаги, не должна соприкасаться с продуктами; снимать с осторожностью
Пакеты для заморозки	С осторожностью	Только пакеты, годные для кипячения или для приготовления в печи; герметичные пакеты необходимо проткнуть вилкой
Вощеная или промасленная бумага	Да	Может использоваться для предотвращения разбрызгивания или для удержания влаги.

Руководство для приготовления

Микроволны

Энергия микроволн проникает в продукты, поглощаемая содержащимися в них водой, жиром и сахаром. Под воздействием микроволн молекулы возбуждаются, их тепловые колебания усиливаются, они сталкиваются друг с другом - это и есть причина повышения температуры, благодаря чему происходит приготовление пищи.

Приготовление

Емкости для приготовления в микроволновой печи:

емкости должны обеспечивать максимально эффективное проникновение энергии микроволн в продукты. Микроволны отражаются металлами (нержавеющая сталь, алюминий, медь), но могут проникать через керамику, стекло, фарфор и пластик, а также бумагу и дерево. Поэтому продукты нельзя готовить в металлической посуде.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

для микроволнового приготовления пригодны многие продукты, такие как свежие и замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, зерновые, бобовые, рыба и мясо. В микроволновой печи можно готовить заварные соусы, супы, пудинги, варенье и чатни. В целом, микроволновый способ идеально подходит для приготовления любых блюд, которые обычно готовятся на плите.

Накройте продукты во время приготовления:

очень важно накрыть продукты во время приготовления, так как образующийся пар ускоряет процесс приготовления. Продукты можно накрывать по-разному: керамической тарелкой, пластиковой крышкой или липкой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Не употребляйте пищу сразу после приготовления:

По окончании приготовления очень важно подождать некоторое время, чтобы пища прогрелась равномерно.

Разогрев

Разогрев пищи в микроволновой печи происходит значительно быстрее, чем на плите или в духовке.

Размер продуктов влияет на результат разогрева

Не рекомендуется разогревать объемные продукты, например, большой кусок мяса, так как они могут перевариться или пересохнуть, прежде чем продукт прогреется на всю глубину. Гораздо лучше разогреваются продукты небольшого объема.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать при мощности 700 Вт, для других лучше использовать более низкий уровень. Как правило, лучше использовать более низкую мощность для разогрева, особенно, если речь идет о нежных продуктах, больших порциях или пище, которая нагревается очень быстро, например, маленьких пирожках. Во время разогрева надо перемешивать пищу или переворачивать продукты. По возможности, перемешайте пищу еще раз перед подачей на стол. Особого внимания требует разогрев жидкостей и детского питания. Во избежание бурного закипания жидкости и возможного ошпаривания, перемешивайте ее до начала, во время и после разогрева. Дайте ей постоять некоторое время в микроволновой печи после разогрева. Мы рекомендуем также опустить в жидкость пластиковую вилку или ложку. Избегайте перегрева пищи, так как она может испортиться. Лучше установить более короткое время и затем добавить его по необходимости.

Время разогрева и после разогрева

Разогревая продукт в первый раз, запишите, сколько потребовалось времени – пригодится на будущее.

Не забывайте убедиться в том, что продукты разогрелись целиком.

Дайте продуктам постоять некоторое время после разогрева, чтобы тепло распределилось равномерно. Рекомендуемое время – 2-4 минуты, если производитель не дает других рекомендаций.

Особое внимание обратите на разогрев жидкостей и детского питания – см. меры предосторожности.

Разогрев жидкостей

Обязательно дайте жидкости постоять не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы температура распределилась равномерно. По необходимости перемешайте жидкость до начала разогрева и обязательно – после разогрева. Во избежание бурного закипания и возможного ошпаривания, опустите в жидкость пластиковую ложку и размешайте перед началом, во время и после разогрева.

Разгрев детского питания

Переложите еду в глубокую керамическую тарелку и накройте пластиковой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева и оставьте постоять 2-3 минуты перед подачей на стол. Перемешайте еще раз и проверьте, насколько пища горячая.

Детское молоко

Перелейте молоко в стерильную стеклянную бутылку. Разогревайте без крышки. Никогда не разогревайте детские бутылочки с надетой соской – бутылочка может взорваться при перегреве. Хорошо встряхните сразу после разогрева и после того, как бутылочка постоят.

Во избежание ошпаривания и ожогов всегда проверяйте температуру детского питания и молока перед кормлением.

Размораживание

Микроволны – идеальный способ размораживания замороженных продуктов. Они бережно размораживаются за короткое время. Это особенно удобно, если к Вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите все металлические завязки и выньте птицу из упаковки, чтобы оттаявшая жидкость могла вытекать.

Положите замороженный продукт в емкость без крышки. По истечении половины времени размораживания, переверните продукт, вытрите растаявшую жидкость и выньте потроха, как только это будет возможно. Время от времени проверяйте, не нагревается ли продукт. Если мелкие или тонкие части замороженного продукта начнут нагреваться, их можно обернуть полосками алюминиевой фольги на время дальнейшего размораживания.

Если птица начнет снаружи нагреваться, остановите размораживание и подождите не менее 20 минут, прежде чем продолжить.

ПОДСКАЗКА: плоские продукты размораживаются лучше, чем толстые куски, а для небольшого объема нужно меньше времени, чем для большого. Помните об этом, размораживая продукты

Очистка микроволновой печи

Следующие части микроволновой печи необходимо регулярно очищать, чтобы не скапливался жир и остатки пищи:

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и ее уплотнитель
- поворотный поддон и роликовое кольцо

Всегда следите за тем, чтобы уплотнитель дверцы был чистым, и дверца хорошо закрывалась

1. Внешние поверхности протирайте мягкой тканью, смоченной теплой мыльной водой.
2. Удалите все брызги и пятна на внутренних поверхностях и роликовом кольце тканью, смоченной мыльной водой, смойте мыло и вытрите насухо.
3. Для того, чтобы удалить засохшие частицы пищи и устраниТЬ неприятный запах, поставьте на поворотный поддон чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте 10 минут при максимальной мощности.
4. Регулярно мойте стеклянный поворотный поддон с использованием средства для мытья посуды или в посудомоечной машине

Следите за тем, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия. Не используйте абразивные и агрессивные чистящие средства. Обратите особое внимание на очистку уплотнителя дверцы, следите за тем, чтобы на нем не скапливалась грязь, которая может помешать плотному закрыванию дверцы.

Только для домашнего использования!

gorenje

**БОЛЬШОГО УДОВОЛЬСТВИЯ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ
ПЕЧИ ВАМ ЖЕЛАЕТ**

Pečlivě si pročtěte tento návod na použití a uložte ho!

Specifikace

Spotřeba el. energie:230V~50Hz,1300W
Výkon:800W
Funkční frekvence:2450MHz
Vnější rozměry:452 mm (Š) x 360 mm (H) x 262 mm (V)
Rozměry komory (vnitřní části) trouby:315 mm (Š) x 329 mm (H) x 210 mm (V)
Objem trouby:20 litrů
Hmotnost bez obalu:přibližně 10,5 kg
Hladina akustického výkonu vyzařovaná spotřebičem:58dB (A).

Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o elektrickém a elektronickém odpadu (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Směrnice obsahuje nařízení o sběru a nakládání s odpadky elektrického a elektronického charakteru, které platí v EU.

Než zavoláte opraváře

1. V případě, že mikrovlnná trouba vůbec nefunguje, nebo se nerozsvítí displej, popř. zhasne:
 - a) Zkontrolujte, jestli je trouba správně připojená do elektrické sítě. Pokud není, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte 10 vteřin; poté ji znova zastrčte.
 - b) Zkontrolujte, jestli je pojistka elektrického vedení neporušená, nebo jestli nevypadla pojistka v domě. Pokud jsou všechny pojistky funkční, vyzkoušejte zásuvku zapojením jiného přístroje.
2. V případě, že mikrovlnná trouba nehřeje, tj. nevytváří mikrovlnný paprsek:
 - a) Zkontrolujte, jestli jsou programovací hodiny správně nastavené.
 - b) Zkontrolujte, jestli jsou dvířka správně zavřená a bezpečnostní zámek uzamčen. Pokud tomu tak není, trouba nebude fungovat.

V případě, že se vám pomocí tohoto návodu nepodařilo odstranit závadu, spojte se s autorizovaným opravářem.

Poznámka:

Přístroj je určen pouze k použití v domácnosti, a to na ohřívání pokrmů a nápojů působením elektromagnetické energie. Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.

Poruchy funkce přijímačů (interference)

Mikrovlnná trouba může způsobit poruchu funkce vašeho rádiového nebo televizního přijímače, popř. jiných obdobných přístrojů. V případě, že se vyskytne interference, můžete tuto poruchu snížit, případně zcela odstranit, následovně:

- Očistěte dveře a povrch těsnění v troubě.
- Umístěte rušený přijímač co možná nejdále od mikrovlnné trouby.
- Své rádio nebo televizi vybavte vhodnou anténou, kterou umístěte tak, aby zajistila silný příjem signálu.

Instalace

- Nejdříve zkontrolujte, jestli jste z vnitřku trouby vyndali veškerý obalový materiál.
- Po jeho odstranění zkontrolujte troubu, jestli nedošlo k jejímu poškození, např.:
 - ohnuté dveře,
 - poškozené dveře,
 - poškození nebo nerovnosti ve skle (okénku) na dveřích nebo na displeji,
 - nerovnosti ve vnitřku trouby.

Jakmile zjistíte některé z uvedených poškození, přestaňte troubu používat.

- Mikrovlnná trouba váží přibližně 12 kg; postavte ji na rovnou a dostatečně pevnou plochu, která unese váhu trouby.
 - Troubu položte co nejdále od tepelných zdrojů a páry.
 - Na horní stěnu trouby nic nepokládejte.
 - Pro správnou cirkulaci vzduchu kolem přístroje by mělo být: kolem trouby alespoň 8 cm a nadní 10 cm volného prostoru.
 - Neodnímejte pohonné hřídel otočného talíře uvnitř trouby.
 - Pokud mikrovlnnou troubu používají děti, musejí být pod pečlivým dohledem dospělých osob.
- UPOZORNĚNÍ: TENTO PŘÍSTROJ MUSÍ BÝT ELEKTRICKY UZEMNĚN.**
- Zásuvka, do které zapojujete přístroj, musí být v blízkosti přístroje, aby se dala snadno připojit zástrčka.

10. Trouba potřebuje 1,3 kVA příkonu. Doporučujeme vám, abyste se při instalaci trouby poradili s opravářem, případně s vhodným odborníkem.

POZOR: Trouba je vybavena vlastní pojistkou, a to 250 V, 10 A.

DŮLEŽITÉ

Barvy drátů v elektrickém kabelu mají následující význam:

Zeleno-žlutá: drát uzemnění

Modrá: neutrální drát

Hnědá: fáze

Je možné, že barvy drátů neodpovídají barevnému označení na terminálech zástrčky, proto dbejte na následující informaci:

- Drát zeleno-žluté barvy připojte na terminál zástrčky, který je označen písmenem **E** nebo symbolem uzemnění.
- Drát modré barvy připojte na terminál zástrčky, který je označen písmenem **N** nebo má černou barvu.
- Drát hnědé barvy připojte na terminál zástrčky, který je označen písmenem **L** nebo má hnědou barvu.

Důležité bezpečnostní pokyny

- **UPOZORNĚNÍ:** Když přístroj pracuje v kombinovaném režimu, mohou jej děti používat pouze pod přísným dozorem dospělých osob (platí jen pro přístroje s funkcí grilu). Hrozí nebezpečí popálení z důvodu vysokých teplot.
- **UPOZORNĚNÍ:** Pokud jsou dveře nebo jejich těsnění poškozené, přístroj nepoužívejte, dokud ho neopraví příslušný odborník.
- **UPOZORNĚNÍ:** Jakékoli opravy, prováděné pod krytem, který chrání uživatele před mikrovlnnými paprsky, jsou nebezpečné. Proto vám radíme, abyste je přenechali odborníkům.
- **UPOZORNĚNÍ:** Tekuté nebo jiné potraviny neohřívejte ve volně nebo těsně uzavřených nádobách, protože může dojít k jejich prasknutí.
- **UPOZORNĚNÍ:** Děti mohou přístroj používat bez dohledu dospělé osoby pouze tehdy, když si dokážou samy přečíst návod k mikrovlnné troubě a dokážou také troubu používat v souladu s tímto návodem.
- Kolem mikrovlnné trouby zajistěte dostatek místa pro cirkulaci vzduchu. Za mikrovlnnou troubou musí být minimálně 10 cm, po stranách 15 cm a nadní alespoň 30 cm volného prostoru. Nedemontujte patky mikrovlnné trouby; proudícímu vzduchu ponechte volný průchod.
- Používejte jen pomůcky, které se do mikrovlnné trouby hodí z hlediska bezpečnosti.
- Při ohřívání potravin v umělohmotných nebo papírových obalech nebo nádobách kontrolujte kvůli vlastní bezpečnosti proces ohřívání: takový materiál se může snadno vznítit.

- Pokud se vyskytne kouř, ihned vypněte přístroj a zástrčku vytáhněte ze zásuvky; dvířka nechte otevřená a případný oheň uhaste.
- Pokud v mikrovlnné troubě ohříváte nápoje, počítejte s tím, že může být nápoj během krátké doby ohřátý na bod varu – proto buďte opatrní.
- Aby nedošlo ke vzniku popálenin, ještě před použitím promíchejte obsah dětských lahví, případně lahví s pokrmem pro děti; před použitím zkонтrolujte teplotu pokrmu.
- V mikrovlnné troubě neohřívejte čerstvá nebo uvařená vejce ve skořápce, protože mohou prasknout (explodovat!), i když budou z trouby již vytažena.
- Při čištění povrchu dveří, těsnění a vnitřku trouby používejte jen jemné a neagresivní čisticí prostředky, které rozetřete houbičkou nebo měkkým hadříkem.
- Pravidelně čistěte troubu a odstraňujte případné nánosy jídel.
- Pokud troubu nebudeš čistit pravidelně, může se její vnitřní povrch opotřebovat, a zkrátit tak životnost vaší trouby – navíc vzniká zvýšené riziko při použití přístroje.
- Pokud dojde k poškození elektrického kabelu, může poškozený kabel vyměnit pouze výrobce, pracovník autorizovaného servisu nebo jiný vhodný odborník.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými a duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem instruovány nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost. Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.

Bezpečnostní návody při každodenním používání přístroje

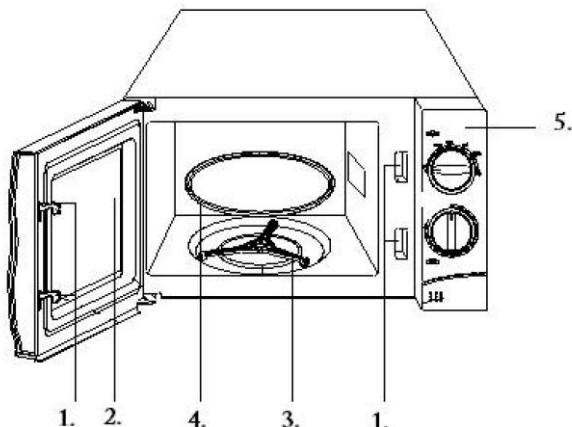
V dalším textu jsou uvedena některá pravidla a bezpečnostní opatření, na která stejně jako u jiných přístrojů musí být brán zřetel, aby přístroj fungoval bezvadně, účinně a dlouhodobě bez problémů:

1. Pokud je mikrovlnná trouba v činnosti, musí být skleněný talíř, držáky válce, spojka a drážky vždy na svém místě.
2. Nepoužívejte troubu pro žádné jiné účely než pro přípravu jídel; v mikrovlnné troubě nesušte oblečení, papír nebo jiné předměty a nepoužívejte ji pro sterilizaci.
3. Nikdy nezapínejte troubu, pokud je prázdná, protože byste ji mohli poškodit.
4. V mikrovlnné troubě neskladujte žádný předmět: např. papír, recepty atd.
5. Nevařte pokrmy s blánou nebo slupkou, např. vaječné žloutky, brambory, kuřecí játra atd., aniž byste předtím blánu nebo slupku na více místech před vařením propíchli.
6. Nevkládejte žádné předměty do otvorů na vnější straně trouby.
7. Nikdy nedemontujte části trouby, např. patky, zámek, šroubky atd.

8. Nevařte pokrmy přímo na skleněném talíři v troubě. Než pokrm vložíte do trouby, dejte jej do vhodné nádoby.
- DŮLEŽITÉ:** Kuchyňské nádobí, jehož použití v mikrovlnné troubě je zakázáno:
- Nepoužívejte kovové pánve nebo nádoby s kovovými držadly.
 - Nepoužívejte nádobí s hranami potaženými kovem.
 - Nepoužívejte papírem potažené kovové drátky k zavírání igelitových sáčků.
 - Nepoužívejte nádobí z melaminu, protože obsahuje materiál, který absorbuje mikrovlnné paprsky. To může způsobit, že nádoba praskne nebo se spálí, kromě toho může zpomalit proces ohřívání nebo vaření.
 - Nepoužívejte nádobí bez vhodné ochrany, která je určena k používání v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte ani uzavřené nádobí s rukojetí.
 - Nepřipravujte pokrmy nebo nápoje v nádobí se zúženým okrajem, např. láhev, která může při ohřívání prasknout.
 - Nepoužívejte klasické teploměry na maso a cukroví. Používat můžete pouze teploměry, které jsou určeny k použití v mikrovlnných troubách.
9. Pomůcky pro mikrovlnnou troubu používejte pouze v souladu s návody jejich výrobce.
10. Nepokoušejte se v mikrovlnné troubě smažit potraviny.
11. Dbejte na to, aby se v troubě ohřál pouze obsah nádoby a ne samotná nádoba, ve které se obsah nachází. Může se totiž stát, že po nadzvednutí pokličky se obsah v nádobě odpařuje nebo z něj stříkají kapky, přestože samotná poklice není horká.
12. Před použitím vždy zkонтrolujte teplotu pokrmu, obzvlášť pokud je pokrm určen dětem. Doporučujeme vám, abyste nikdy neochutnávali pokrmy přímo z trouby. Nejdříve nádobu vyjměte a obsah promíchejte, aby se teplota rovnoměrně rozdělila.
13. Pokrmy, které obsahují emulzi omastku a vody, např. polévkový základ, musejí v troubě zůstat ještě 30 až 60 sekund po vypnutí. Vývar přestane vřít a nebude bublat, pokud jej promícháte, nebo do něj vložíte polévkovou kostku (např. masox).
14. Při přípravě pokrmů dávejte pozor, aby se některé druhy pokrmů, např. vánoční pudink, marmeláda nebo mleté maso, neohrály příliš rychle. K ohřívání nebo vaření pokrmů, které obsahují větší množství tuku, nepoužívejte umělohmotné nádobí.
15. Pomůcky, které používáte při přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě, se mohou velmi zahřát, protože pokrmy vylučují teplo. Zejména to platí v případě, kdy je horní část nádoby přikrytá umělohmotnou poklicí nebo krytem. Na přenesení takové nádoby budete potřebovat kuchyňské rukavice.
16. Abyste snížili riziko požáru v mikrovlnné troubě:
- a) Dejte pozor, abyste pokrmy nevařili příliš dlouho. Pečlivě kontrolujte průběh ohřívání, pokud se v troubě nacházejí papírové nebo umělohmotné pomůcky, případně nádobí z hořlavého materiálu.
 - b) Než položíte sáček do mikrovlnné trouby, odstraňte drátky, které slouží k jeho uzavírání.

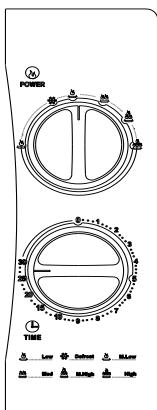
c) Pokud předmět v troubě začne hořet, nechte dvířka trouby zavřená, vypněte troubu, vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte hlavní pojistku na pojistkovém panelu.

OVLÁDACÍ PANEL



- 1 - Bezpečnostní uzamčení dvířek
- 2 - Okno trouby
- 3 - Podložný kruh s válečky
- 4 - Skleněný otočný talíř
- 5 - Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL



- 1 - Nastavení doby ohřevu (v rozmezí 0–30 minut)
- 2 - Nastavení výkonu

STRUČNÝ NÁVOD

1. Potravinu vložte do trouby a otočením knoflíku **Nastavení výkonu** nastavte výkon.
2. Otočením knoflíku **Nastavení doby ohřevu** nastavte dobu ohřevu.

Chcete-li potravinu rozmrazit

1. Knoflík **Nastavení výkonu** otočte do polohy „*“.
2. Knoflík **Nastavení doby ohřevu** otočte na vhodný čas.

JAK MIKROVLNNÁ TROUBA FUNGUJE

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny, jejichž energii můžeme využívat k tepelné úpravě (vaření) potravin nebo k ohřevu již tepelně upravených potravin, aniž by se tím změnila jejich forma nebo barva.

Mikrovlnnou troubu můžeme používat k:

- rozmrazování
- rychlému ohřevu tepelně upravených jídel
- tepelné úpravě (vaření) potravin (jídel)

Princip tepelné úpravy (vaření)

1. Díky tomu, že se potravina otáčí na otočném talíři, se v ní mikrovlny vytvořené magnetronem rovnoměrně rozdělují – potravina se rovnoměrně zahřívá.
2. Mikrovlny jsou potravinou pohlcovány do hloubky zhruba 2,5 cm. Tepelná úprava potraviny pokračuje tím, že se teplo rozvádí do vnitřku potraviny.
3. Doba vaření závisí na nastaveném výkonu a na vlastnostech potraviny, mezi které patří
 - množství a hustota,
 - obsah vody,
 - výchozí teplota (z chladničky nebo pokojová).

Jelikož se střed potraviny tepelně upravuje rozptylem tepla, pokračuje tato úprava i potom, co jsme potravinu vyjmuli z trouby. Proto musíme dodržovat dobu stání, jak je uvedena v příslušném receptu a v této brožurce, abychom zajistili:

- rovnoměrnou tepelnou úpravu potraviny až do jejího středu,
- stejnou teplotu v celé potravině.

JAK ZKONTROLUJETE, ŽE VAŠE MIKROVLNNÁ TROUBA FUNGUJE SPRÁVNĚ

1. Nejprve položte na otočný talíř mísu s vodou.
2. Knoflík **Nastavení výkonu** otočte na vysoký výkon.
3. Knoflík **Nastavení doby ohřevu** nastavte na dobu 4–5 minut. Trouba musí být připojena do sítě s odpovídajícím napětím. V troubě musí být na svém místě

otočný talíř. Pokud nastavíte výkon na hodnotu nižší než maximální, bude to trvat déle, než voda začne vřít.

CO DĚLAT, KDYŽ MÁTE POCHYBNOSTI NEBO KDYŽ NASTANE PROBLÉM

Pokud se projeví některý z problémů uvedených níže, zkuste některé z nabízených řešení.

- Normální je: kondenzace vlhkosti v troubě – proudění vzduchu kolem dvířek a vnějšího krytu – odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu – únik páry kolem dvířek a ventilačními otvory.
- Po otočení knoflíku pro nastavení času ohřevu se trouba neuvede v činnost: Jsou dvířka důkladně zavřená? Potravina se vůbec neuvařila: Nastavili jste knoflík času správně? Jsou dvířka uzavřená? Nepřetížili jste síť tak, že se přepálila pojistka nebo vypadl jistič?
- Potravina je rozvařená nebo naopak nedovařená: Nastavili jste dobu ohřevu správně, jak odpovídá vaší potravině? Nastavili jste vhodný výkon?
- Uvnitř trouby to jiskří a praská: Nepoužili jste talíř nebo mísu s kovovým okrajem? Nenechali jste v troubě vidličku nebo jiný kovový předmět? Není albal příliš blízko vnitřních stěn trouby?
- Trouba ruší rozhlasový nebo televizní příjem: Během činnosti trouby může být televizní nebo rozhlasový příjem mírně rušen – to je normální jev. Abyste rušení zabránili, instalujte troubu v dostatečné vzdálenosti od přijímačů a antén.

NASTAVENÍ VÝKONU

Vysoký	100 %
Vyšší	85 %
Střední	66 %
Nížší	48 %
Nízký	17 %
Rozmrázování	40 %

VAŘENÍ/OHŘEV

Dále je uvedeno, jak tepelně upravit syrovou potravinu nebo ohřát potravinu, která již byla dříve tepelně upravena. Než se od trouby v provozu vzdálíte, VŽDYCKY zkontrolujte její nastavení.

Nejprve položte potravinu do středu otočného talíře a uzavřete dvířka.

1. Knoflík *Nastavení výkonu* otočte do polohy vysokého výkonu (maximální výkon 700 W).
2. Knoflíkem *Nastavení doby ohřevu* nastavte požadovanou dobu. Tím se zapne osvětlení trouby a talíř se začne otáčet.

MIKROVLNNOU TROUBU NIKDY NEZAPÍNEJTE, POKUD JE PRÁZDNÁ.

Otočením knoflíku *Nastavení výkonu* můžete i za provozu upravit nastavení výkonu.

ZASTAVENÍ CHODU TROUBY

1. Jestliže chcete chod trouby na chvíli zastavit, otevřete dvířka. Chod trouby se zastaví. Jestliže chcete chod trouby znovu spustit, dvířka zase zavřete.
2. Jestliže chcete chod trouby zastavit zcela, přetočte knoflík *Nastavení doby ohřevu* do polohy „0“.

ÚPRAVA DOBY OHŘEVU

1. Zbývající dobu ohřevu upravte otočením knoflíku *Nastavení doby ohřevu*.

RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN

Pomocí funkce rozmrazování můžete rozmrazovat maso, drůbež a ryby. Položte zmrazenou potravinu na střed otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Knoflík *Nastavení výkonu* otočte do polohy rozmrazování.
2. Knoflík *Nastavení doby ohřevu* nastavte na odpovídající dobu. Tím se zahájí rozmrazování.

POUŽITÍ VARNÉHO NÁDOBÍ

VARNÉ NÁDOBÍ	BEZPEČNÉ DO MIKROVLNNÉ TROUBY	POZNÁMKY
Hliníková fólie (alobal)	Bezpečné při opatrném používání, viz poznámky	Lze použít v malém množství k ochraně částí potraviny před ohřevem. Pokud se jí použije příliš mnoho nebo když se nachází blízko stěn, může docházet k jiskření.
Zapékací mísa pro mikrovlnné trouby	ano	Nepřehřívávat déle než 8 minut.
Porcelán a kamenina	ano	Obvykle vhodné, pokud nemají ozdobný kovový lem.
Polyesterové a kartonové mísy na jedno použití	ano	Jsou v nich baleny některé zmrazené potraviny.
Polystyrenové nádoby pro rychlé občerstvení Papírové sáčky/noviny Recyklovaný papír nebo kovové lemy	ano NE NE	Mohou se použít k ohřevu, při přehřátí se však může polystyren tavit. Mohou se vznítit. Mohou způsobovat jiskření.
Skleněné nádobí do trouby nebo stolní sklo Jemné sklo Zavařovací sklenice	ano ano ano	Může se použít, pokud nemá ozdobný kovový lem. Křehké sklo může při náhlém zahřátí prasknout. Je třeba sundat víko, vhodné pouze pro ohřev.
Kovové nádoby Utahovací pásky do mrazáku	NE NE	Mohou způsobit oheň nebo jiskření. Mohou způsobit oheň nebo jiskření.
Papírové tálky, šálky, ubrousny, kuchyňský papír Recyklovaný papír	Bezpečné při opatrném používání, viz poznámky NE	Pro krátké doby tepelné úpravy a ohřev, používají se také k pohlcení nadmerné vlhkosti. Může způsobovat jiskření.
Plastové nádoby Fólie na potraviny Mrazicí sáčky	ano ano Bezpečné při opatrném používání, viz poznámky	Nejvhodnější jsou tepelně odolné plasty. Jiné plasty se mohou zdeformovat nebo odparvit. NEPOUŽÍVAT MELAMIN. Lze použít k udržení vlhkosti, nemá se dotýkat potraviny, opatrně při snímání. Pouze když se smějí vařit nebo jsou vhodné do trouby. Nesmějí být vzduchotěsné – vždy propíchnout vidličkou.
Papír odolný vůči voskům a mastnotě	ano	Lze použít proti rozstříkům a k udržení vlhkosti.

NÁVOD K TEPELNÉ ÚPRAVĚ POTRAVIN

MIKROVLNY

Energie mikrovln prostupuje potravinou, a tam ji jímá a pohlcuje voda, tuk a cukr. Působením mikrovln se zrychluje pohyb molekul potraviny. Rychlý pohyb těchto molekul vyvolává tření, a tím vzniká teplo, které potravinu tepelně upravuje (vaří).

VAŘENÍ

Nádobí vhodné pro tepelnou úpravu potravin v mikrovlnné troubě:

Pro maximální účinnost musí nádobí propouštět mikrovlnnou energii. Mikrovlny procházejí dobře keramikou, sklem, porcelánem, plasty a rovněž papírem a dřevem, kdežto od kovů, jako je nerezová ocel, hliník nebo měď, se odrážejí; proto se potraviny nesmějí v mikrovlnné troubě nikdy tepelně upravovat v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro tepelnou úpravu v mikrovlnné troubě:

Pro tepelnou úpravu v mikrovlnné troubě je vhodná široká řada potravin, jako je čerstvá i mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obilná zrna, fazole, ryby a maso. Také omáčky, krémy, polévky, vařené pudinky, konzervované ovoce a zelenina a čatní je možno dávat do mikrovlnné trouby. Obecně vzato je mikrovlnná trouba ideální pro všechny potraviny, které se jinak připravují na plotně.

Zakrytí během vaření:

Během vaření je třeba potravinu přikrýt, protože odpařená voda stoupá jako pára a podílí se na varném procesu. Potraviny je možno přikrývat mnoha způsoby: keramickou deskou, plastovým krytem nebo fólií na potraviny, vhodnou do mikrovlnné trouby.

Doba stání:

Po tepelné úpravě je třeba nechat potravinu po určitou dobu stát, aby se v ní teplota rovnoměrně rozložila.

OHŘEV TEPELNĚ UPRAVENÝCH POTRAVIN

V mikrovlnné troubě se potravina ohřeje za zlomek doby, kterou by to trvalo v běžné troubě nebo na plotně.

Úprava a zakrytí

Neohřívejte velké kusy potravin, jako jsou kusy masa; často se přehřejí a vyschnou dříve, než se ohřejí uprostřed. Lepší je ohřívat menší kousky.

Nastavení výkonu a míchání

Některé potraviny se dají ohřívat při výkonu 700 W, jiné však vyžadují nižší nastavení.

Obecně je lepší nastavovat pro pouhý ohřev potravin nižší výkon, zejména pokud se jedná o jemnou potravinu nebo o velké porce nebo jestliže se potravina zahřívá rychle, jak je tomu například u plněných koláčků.

Nejvhodnější je potravinu během vaření míchat nebo obracet. Pokud je to možné, zamíchejte ještě jednou před podáváním.

Dbejte zvláštní opatrnosti při ohřívání tekutin nebo dětské stravy. Aby tekutina nekypěla a nikdo se neopařil, během ohřevu i po něm ji míchejte. Během stání ji ponechte v troubě. Také doporučujeme vložit do tekutiny plastovou vidličku nebo lžíci.

Dbejte, abyste potravinu nepřehráli, a tím ji neznehodnotili.

Je lepší nastavit kratší dobu ohřevu a podle potřeby ji pak prodloužit.

Doba ohřevu a stání

Když ohříváte nějakou potravinu poprvé, je vhodné poznamenat si propíšťe dobu ohřívání.

Vždy dbejte, aby byla ohřátá potravina správně horká v celém objemu.

Po ohřevu nechte potravinu chvíli stát, aby se v ní teplota rovnoměrně rozložila.

Doporučená doba je 2–4 minuty, pokud výrobce potraviny nedoporučuje jinak.

Mimořádnou opatrnost věnujte ohřívání tekutin a kojenecké stravy – viz bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Po vypnutí trouby nechte alespoň 20 sekund stát, aby se teplota rovnoměrně rozložila. Podle potřeby během ohřívání míchejte a vždy zamíchejte také po ohřevu. Abyste předešli kypění a případnému opaření, je vhodné vložit do tekutiny plastovou lžíci a před ohříváním, během něj i po něm tekutinu míchat.

OHŘEV KOJENECKÉ STRAVY

KOJENECKÁ STRAVA

Vyklopte ji do hlubokého keramického talíře a přikryjte plastovým víkem. Po ohřevu dobře promíchejte a před podáním nechte 2–3 minuty stát, znova zamíchejte a zkонтrolujte teplotu.

KOJENECKÉ MLÉKO

Nalijte mléko do sterilizované skleněné láhve. Ohřejte odkryté. Nikdy kojeneckou láhev neohřívejte s nasazenou savičkou, při přehřátí by mohla explodovat. Než mléko necháte stát, dobře ho protřepejte; to opakujte i před podáním.

PŘED PODÁVÁNÍM VŽDY ZKONTROLUJTE TEPLOTU KOJENECKÉ STRAVY A MLÉKA, AŤ SE DÍTĚ NEOPAŘÍ A NEPOPÁLÍ.

ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny jsou velice vhodné k rozmrazování zmrazených potravin. Rozmrazují je jemně a v krátkém čase. To může být velká výhoda, když vám přijde neočekávaná navštěva.

Zmrazenou drůbež je třeba nechat před tepelnou úpravou dokonale roztát. Sejměte všechny kovové pásky a vyjměte drůbež z obalu, ať může roztátá kapalina odtéct. Zmrazenou potravinu vložte do mísy bez víka. V polovině rozmrazování ji otočte, odlijte kapalinu a co nejdříve vyjměte drůbky. Občas potravinu zkонтrolujte a přesvědčte se, že se neohřívá.

Pokud se začínají menší a tenčí kousky zmrazené potraviny zahřívat, je možno je obalit malými proužky allobalu, a tím omezit další rozmrazování.

Pokud se začíná drůbež na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte ji alespoň 20 minut stát, než budete pokračovat.

TIP: Ploché kusy potravin se rozmrazují lépe než silné a malá množství vyžadují méně času než větší. Při domácím zamražování to mějte na paměti.

JAK MIKROVLNNOU TROUBU ČISTIT

Aby se vám v troubě nehromadila mastnota a částice potravin, pravidelně ji čistěte. Čistí se:

- vnitřní a vnější plochy,
- dvírka a jejich těsnění,
- otočný talíř a kruh s válečky.

Stále dbejte, aby bylo těsnění dvírek čisté a dvírka se zavírala.

1. Vnější plochy čistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou.
2. Z vnitřních ploch a kruhu s válečky odstraňte namydleným hadříkem všechny zbytky potravin a skvrny, opláchněte a osušte.
3. Aby se uvolnily ztvrdlé kusy potravin a odstranil se zápach, položte na otočný talíř hrnek se zředěnou citronovou šťávou a nechte deset minut při maximálním výkonu ohřívat.
4. Podle potřeby myjte otočný skleněný talíř; je možno jej vložit do myčky nádobí.

DBEJTE, ABY VODA NEVNIKLA DO VĚTRACÍCH OTVORŮ. NIKDY NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÉ BRUSNÉ PROSTŘEDKY ANI CHEMICKÁ ROZPOUŠTĚDLA. ZVLÁŠTNÍ POZORNOST VĚNUJTE ČIŠTĚNÍ TĚSNĚNÍ DVÍREK A DBEJTE, ABY NA NĚM NELPĚLY ŽÁDNÉ ČÁSTICE, KVŮLI KTERÝM BY SE DVÍRKA DOBŘE NEZAVÍRALA.

SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování mikrovlnné trouby nebo když ji dáváte opravit, je třeba dbát na několik jednoduchých opatření. Trouba se nesmí používat, jestliže:

- je poškozeno těsnění dvírek,
- jsou ulomeny závěsy,
- jsou poškozena těsnění,
- je ohnut nebo deformován kryt trouby.

TROUBU SMÍ OPRAVOVAT POUZE KVALIFIKOVANÝ SPECIALIZOVANÝ TECHNIK.

Z trouby nikdy nesnímejte vnější kryt.

Pokud chcete troubu na čas uložit, zvolte suché bezprašné místo. Pamatujte, že prach a vlnkost může mít na funkci a funkční součásti trouby nepříznivý vliv. Tato trouba není určena ke komerčnímu využívání.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A VAROVÁNÍ

Pokud jsou poškozena dvířka nebo jejich těsnění, trouba se nesmí používat, dokud ji neopraví oprávněná osoba.

Varování:

Je nebezpečné, aby kdokoli mimo oprávněné pracovníky prováděl na troubě servisní úkony nebo opravy, při kterých se snímá kryt, jenž chrání okolí před energií mikrovln.

Varování:

Tekutiny ani jiné potraviny se nesmějí ohřívat v utěsněných nádobách, mohly by snadno explodovat.

Varování:

Dbejte, aby mikrovlnnou troubu nepoužívaly bez dozoru děti.

Nad troubou musí zůstat volný prostor o výšce alespoň 7 cm.

Používejte pouze nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby.

Jestliže ohříváte potravinu v plastové nebo papírové nádobě, troubu stále sledujte, může totiž dojít ke vznícení.

Jestliže zpozorujete kouř, spotřebič vypněte nebo odpojte od sítě a nechte dvířka zavřená, aby se případný plamen udusil.

Při mikrovlném ohřívání nápojů může dojít ke zpožděnému eruptivnímu varu, proto dbejte při manipulaci s nádobou opatrnosti. Obsah kojeneckých lahví a lahví s dětskou stravou je třeba promíchávat nebo protřepávat a před podáním je třeba zkontrolovat teplotu, aby se dítě neopařilo a nepopálilo.

Vejce ve skořápce a celá vejce natvrdo se v mikrovlnné troubě nesmějí vařit; mohla by explodovat, a to i po vypnutí trouby.

POUZE PRO OSOBNÍ POUŽÍVÁNÍ!

Další doporučení pro tepelnou úpravu potravin pomocí mikrovln a užitečné rady najdete na internetových stránkách:

<http://microwave.gorenje.com>

gorenje

**VÁM PŘEJE PŘI POUŽÍVÁNÍ VAŠEHO SPOTŘEBIČE
HODNĚ POTĚŠENÍ**