



Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskim standardima 2002/96/EZ-a o "otpadu električne i elektronske oprema" (WEEE). Pravilnom i sigurnom odlaganju ovog proizvoda možete pomoći i Vi i tako sprečiti potencijalne negativne posledice za okolinu i ljudsko zdravlje koje inače mogu biti prouzrokovane neodgovarajućim odlaganjem ovog proizvoda. Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod ne može biti tretiran kao kućni otpad. Umesto toga ovaj proizvod mora biti predan na odgovarajuće mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. Odlaganje mora biti izvršeno u skladu sa lokalnim ekološkim propisima za odlaganje otpada. Za opširnije informacije o tretmanu, reciklaži ili korišćenju ovog proizvoda kao otpada, molimo da kontaktirate svoju komunalnu službu, službu vašeg lokalnog otpada ili prodavnicu gde ste kupili proizvod.

Upozorenje!

Candy aparati za domaćinstvo, namenjeni su isključivo za korišćenje u domaćinstvu. Ako želite, odnosno nameravate da upotrebljavate Candy aparate za domaćinstvo u profesionalne svrhe, prethodno se posavetujte sa dobavljačem!

Mašinu koristite samo prema uputstvima!

Sva su prava zadržana. Nijedan deo ovog izdanja ne sme biti reprodukovano ili prepisano u bilo kom obliku odnosno na bilo koji način, bilo mehanički, fotokopiranjem ili na neki drugi način, bez prethodnog odobrenja vlasnika autorskih prava (copyright).

Proizvođač ne odgovara za eventualne greške u štampanju ovog uputstva.

Proizvođač zadržava pravo na odgovarajuće izmene na proizvodu koje ne menjaju njegove bitne karakteristike.

CANDY

MIKROTALASNA RERNA

CMXG modeli

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

MERE OPREZA DA BI SE SPREČILA MOGUĆA OPASNOST OD PREKOMERNOG DELOVANJA ENERGIJE MIKROTALASA

- Ne pokušavajte da koristite mikrotalasnu pećnicu s otvorenim vratima jer rad s otvorenim vratima kao posledicu može izazvati izlaganje štetnom delovanju mikrotalasne energije.
- Vrlo je važno i zato pazite da je sigurnosno zaključavanje ispravno, ne dirajte to dugme bez razloga pogotovo kada je pećnica u radu.
- Ne stavljajte nikakve predmete između vrata pećnice i prednje površine i nemojte dopustiti da se na površini za zaptivanje talože ostaci hrane, masnoće ili sredstva za čišćenje.

UPOZORENJE: ako su vrata ili zaptivač vrata oštećeni, mikrotalasna pećnica se ne sme koristiti sve dok ne bude popravljena od strane ovlašćenog Candy servisa.

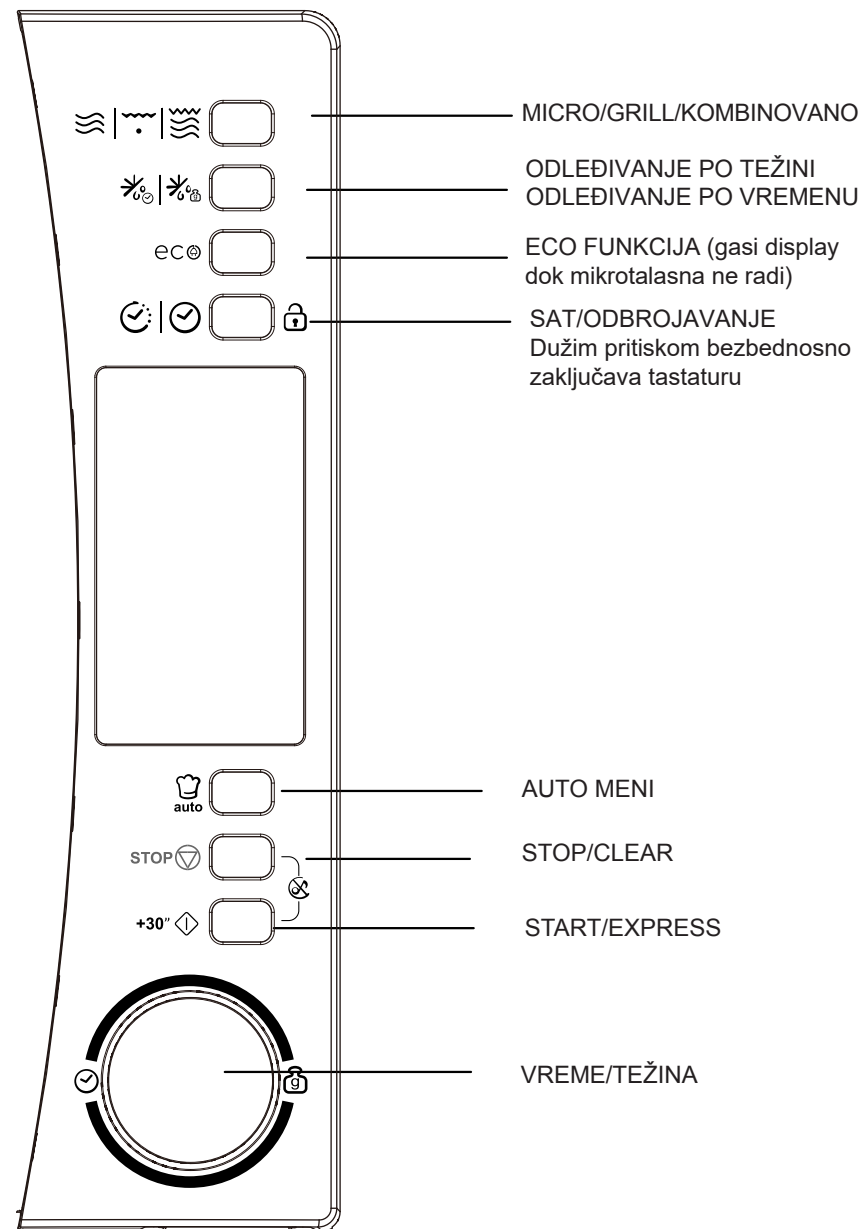
VAŽNA NAPOMENA

Ako se mikrotalasna pećnica ne održava u dobrom stanju u smislu čišćenja, njena površina se može oštetiti i prouzrokovati kraći radni vek uređaja što može dovesti do opasnih situacija u toku korišćenja.

Pre korišćenja mikrotalasne pećnice pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu.

Poštovanjem navedenih uputstava osiguraćete da vam mikrotalasna pećnica dobro služi dugi niz godina.

ČUVAJTE OVU KNJIŽICU NA SIGURNOM MESTU



VAŽNA SIGURNOSNA UPUTATVA

UPOZORENJE: Da prilikom korišćenja mikrotalasne pećnice smanjite opasnost od požara, električnog udara, povreda osoba i prekomernog izlaganja mikrotalasnoj energiji, pročitajte sledeće osnovne sigurnosne mere:

01.UPOZORENJE: tečnosti i druga hrana ne smeju se grejati u zatvorenim posudama jer može doći do eksplozije.

02.UPOZORENJE: ne uklanjajte zaštitni poklopac mikrotalasne pećnice, to je vrlo je opasno jer može doći do preteranog izlaganja mikrotalasnoj energiji. Za popravku mikrotalasne pećnice obratite se isključivo ovlašćenom Candy servisu.

03.UPOZORENJE: nemojte dozvoliti da deca koriste mikrotalasnu pećnicu bez nadzora, deci je pre korišćenja pećnice potrebno pružiti odgovarajuća uputstva kako bi razumela opasnost od nepravilnog korišćenja.

04.UPOZORENJE: kada se uređaj koristi u kombinovanom načinu rada deca smeju koristiti pećnicu samo uz nadzor odrasle osobe zbog razvoja vrlo visokih temperatura (samo za mikrotalasne pećnice s grilom).

05. Koristite isključivo posuđe pogodno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

06. Mikrotalasnu pećnicu je potrebno je redovno čistiti i ukloniti sve ostatke hrane i masnoće.

07. Posebno pažljivo pročitajte: "MERE ØPREZA DA SE SPREČI MØGUĆA OPASNOST OD PREKOMERNOG DELOVANJA ENERGIJE MIKROTALASA".

08. Kada zagrevate hranu u plastičnoj ili papirnoj ambalaži držite mikrotalasnu pećnicu pod nadzorom jer postoji mogućnost da se takvi materijali zapale.

09. Ako primetite dim, isključite mikrotalasnu pećnicu i iskopčajte je iz električne mreže, držite vrata zatvorena kako bi ugušili eventualni plamen.

10. Nemojte prekuhati hranu.

11. Nemojte koristiti unutrašnjost mikrotalasne pećnice za odlaganje stvari, ne ostavljajte papirne predmete, kuhinjski pribor ili hranu u pećnici kada nije u upotrebi.

12. Pre stavljanja hrane u pećnicu, uklonite žičane vezice i metalne ručice sa papirne ili plastične ambalaže.

13. Instalirajte i smestite ovu mikrotalasnu pećnicu samo samo prema uputstvima iz ove knjižice.

14. Ne zagrevajte u pećnici jaja u ljusci ili cela tvrdo kuvana jaja jer nakon zagrevanja u mikrotalasnoj pećnici mogu eksplodirati.

15. Mikrotalasnu pećnicu koristite samo u svrhu koja je opisana u ovoj knjižici. Za čišćenje uređaja ne koristite hemijska sredstva koja nagrizaју ili sredstva koja stvaraju paru. Ova mikrotalasna pećnica predviđena je isključivo za kuvanje ili podgrejavanje hrane u domaćinstvu, ne koristite je za industrijsku ili laboratorijsku namenu.

16. Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen kabl za električno napajanje ili utikač, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili mokar. Ako je kabl za električno napajanje oštećen, mora biti zamenjen od strane ovlašćenog Candy servisa.

17. Nemojte koristiti i čuvati mikrotalasnu pećnicu na otvorenom prostoru.

18. Nemojte koristiti mikrotalasnu pećnicu blizu vode, blizu kuhinjske sudopere u vlažnim podrumskim prostorijama ili u blizini bazena.

19. Temperatura dostupnih površina pećnice može biti vrlo visoka kada je uređaj u radu. Kabl za električno napajanje držite dalje od vrućih površina i nemojte pokrivati ili blokirati ventilacione otvore pećnice.

20. Nemojte dozvoliti da kabl za električno napajanje visi preko ruba stola ili radne kuhinjske ploče.

21. Neodržavanje pećnice u čistom stanju može dovesti do oštećenja površina što može uticati na radni vek uređaja a može rezultirati i opasnim situacijama, zato pećnicu treba redovno i pravilno čistiti i uklanjati ostatke hrane i naslage masnoće.

22. Pre serviranja, sadržaj bočica sa dečjom hranom treba promešati i proveriti temperaturu kako bi se sprečile opekotine.

23. Prilikom zagrevanje pića i napitaka u mikrotalasnoj pećnici, može doći do naknadnog jakog vrenja, zato budite pažljivi kada uzimate posudu sa zagrejanom tečnošću.

Kako smanjiti opasnost od povreda

Uzemljenje električnog uređaja

OPASNOST

Opasnost od električnog udara
Diranje nekih unutrašnjih delova električnog uređaja može prouzrokovati ozbiljne povrede ili čak i smrt kod ljudi. Nemojte sami rastavljati i popravljati električni uređaj!

UPOZORENJE

Korišćenje električnog uređaja na nepravilno izvedenoj ili neispravnoj električnoj instalaciji može rezultovati električnim udarom.

Ne spajajte električni uređaj na električnu mrežu sve dok uređaj nije pravilno instaliran i uzemljen.

ČIŠĆENJE

Pre čišćenja isključite mikrotalasnu pećnicu iz električnog napajanja.

1. nakon korišćenja očistite unutrašnjost pećnice malo navlaženom krpom,

2. pribor pećnice čistite na uobičajen način pomoću sredstva za pranje i vode,

3. okvir vrata, dihtung i okolni delovi moraju se čistiti pažljivo, pomoću vlažne krpe.

POSUĐE

PAŽNJA

Opasnost od povreda

Ne popravljajte mikrotalasnu pećnicu sami, ne uklanjajte zaštitne delove pećnice, to je vrlo je opasno jer može doći do prekomernog izlaganja mikrotalasima.

Za popravak mikrotalasne pećnice obratite se isključivo

Mikrotalasna pećnica mora biti uzemljena. Uređaj je opremljen kablom za napajanje koji ima žicu za uzemljenje i odgovarajućim utikačem. Utikač mora biti spojen u zidnu utičnicu koja takođe mora biti ispravno uzemljena i instalirana. U slučaju kratkog spoja, uzemljenje smanjuje opasnost od električnog udara. Preporučujemo da u kućnoj električnoj instalaciji za mikrotalasnu pećnicu predvidite zaseban osigurač.

Ako imate bilo kakva pitanja ili ste u nedoumici u vezi uzemljenja ili uputstva o električnom spajanju, obratite se kvalifikovanom električaru ili ovlašćenom Candy servisu.

Ako nužno morate koristiti produžni kabl, koristite isključivo trožilni produžni kabl koji ima 2 spojna klina i 2 pločice za uzemljenje (šuko utikač). Klasična šuko zidna utičnica (sa 2 spojna utora i 2 spoja za uzemljenje odgovaraće utikaču mikrotalasne pećnice.

1. Kraći kabl za električno napajanje predviđen je zato, da se smanji opasnost od zaplitanja ili da se preko kabla ne saplete.

2. Ako se mora koristiti duži ili čak produžni kabl, pazite na sledeće:

-tehnički podaci kabla moraju odgovarati tehničkim uslovima električnog uređaja,

- produžni kabl mora biti 3-žilni sa uzemljenjem.

- duži kabl treba biti namešten tako da ne prelazi preko kuhinjskih elemenata, ivice stola ili radne kuhinjske površine gde može biti slučajno povučen, takođe treba paziti da ne smeta pri prolaženju kao i da da ne bude na dohvata deci.

Pogledajte stranicu na kojoj se opisuju "materijali koji se mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici ili šta treba izbegavati u mikrotalasnoj pećnici".

Tu je nabrojano nemetalno posuđe koje nije sigurno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

Ako ste u nedoumici, možete ispitati posuđe tako da postupite kako sledi:

Ispitivanje posuđa:

1. Napunite posudu koja je sigurna za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici 1 šoljicom hladne vode (250ml) zajedno s posudom koju testirate,

2. Kuvajte na najvećoj snazi 1 minut,

3. Pažljivo opipajte posudu, ako je prazna posuda topla nemojte je koristiti u mikrotalasnoj pećnici,

4. Pazite da se ne prekorači kuhanje od 1 minute.

Materijali koji se mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici:

alumijska folija	samo za zaštitu, mogu se koristiti manji komadi da zaštite površinu kuvanja od prekuvanja, varničenje se može pojaviti ako je folija preblizu zidova pećnice ili ako se koristi previše alumijske folije, folija mora biti udaljena od zidova pećnice najmanje 2,5 cm
posuđe za pečenje	pazite na uputstva proizvođača, dno posuda za pečenje mora biti najmanje 5 mm iznad okretno ploče, nepravilno korišćenje može izazvati oštećenja okretno ploče
posuđe za obrok (porculan / keramika)	samo ako je sigurno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici, pazite na uputstva proizvođača, nemojte koristiti napuklo ili oštećeno posuđe
staklene zdele	uvek uklonite poklopac, koristite da samo lagano zagrejte hranu, mnoge staklene zdele nisu otporne na visoku temperaturu i mogu pući prilikom zagrevanja
stakleno posuđe	samo ako je otporno na visoke temperature, pazite da takvo posuđe nema metalnu dekoraciju (pozlate i sl.), nemojte koristiti napuknuto ili oštećeno posuđe
posebne vrećice/ambalaža za kuvanje	pazite na uputstva proizvođača, ne zatvarajte takve vrećice metalnom vezicom, probušite vrećicu radi izlaska pare
papirni tanjiri / čaše	za kraće vreme kuvanja i lagano podgrejavanje, ne ostavljajte mikrotalasnu pećnicu bez nadzora kada koristite takve materijale
papirnatu ručnici	koristiti samo za pokrivanje hrane pri podgrejavanju i upijanje masnoća, koristiti isključivo na kratke intervale, ne ostavljajte mikrotalasnu pećnicu bez nadzora kada koristite takve materijale
pergament papir	koristiti za pokrivanje da se spreči prskanje ili umotavanje hrane
plastika	samo ako je sigurna za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici i tako označena, pazite na uputstva proizvođača, "plastika sigurna za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici": neke vrste plastičnog posuđa omekšaju kada hrana koja je u njima postane vruća, "vrećice za vrenje" i zatvorene plastične vrećice treba prerezati/probušiti tako da je moguć izlazak pare iz ambalaže
plastični omotači	samo ako su sigurni za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici, koristiti samo za pokrivanje hrane tokom kuvanja da održe vlagu, plastični omotači ne smeju dodirivati hranu,
termometri	samo ako su sigurni za mikrotalasnu pećnicu (za hranu)
voštani ili masni papir	može se koristiti da zadrži vlažnost hrane i za pokrivanje, da se spreči prskanje masti,

Materijali koje treba izbegavati u mikrotalasnoj pećnici

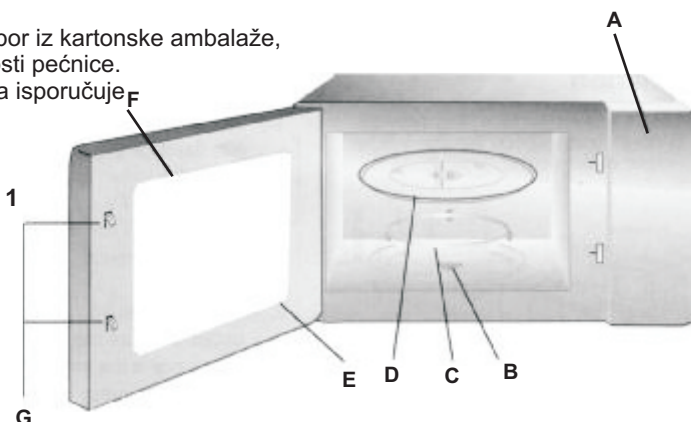
alumijska posuda (jednokratna upotreba)	može izazvati varničenje, prebacite hranu u posuđe bezbedno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici
ambalaža sa metalnim ručicama	može izazvati varničenje, prebacite hranu u posuđe bezbedno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici
metalno posuđe ili s metalnim dekoracijama	metal štiti hranu od delovanja mikrotalasa, metalna dekoracija može izazvati varničenje
metalne vezice	mogu izazvati varničenje i uzrokovati vatru u mikrotalasnoj pećnici
papirne vrećice	mogu uzrokovati vatru u mikrotalasnoj pećnici
penasti materijali	kada su izlagani visokim temperaturama penasti materijali se mogu rastopiti i zagaditi tečnost i hranu u unutrašnjosti pećnice
drvo	drveni materijali će se rasušiti kada se koriste u mikrotalasnoj pećnici pa mogu pući

POSTAVLJANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Nazivi delova mikrotalasne pećnice i pribora

Izvadite pećnicu i sav pribor iz kartonske ambalaže, izvadite sve iz unutrašnjosti pećnice. Ova mikrotalasna pećnica isporučuje se sa sledećim priborom:

- stakleni tanjir 1
- nosač za tanjir 1
- uputstvo za upotrebu 1



UPOZORENJE: nemojte koristiti rešetku grila kada kuvate samo sa mikrotalasima, u tom slučaju uvek izvadite rešetku grila iz uređaja.



Rešetka grila
(isporučuje se samo uz modele sa grilom)

- A) kontrolna ploča
- B) osovina tanjira
- C) nosač tanjira
- D) stakleni tanjir
- E) okno za promatranje
- F) vrata
- G) sigurnosni sistem zatvaranja

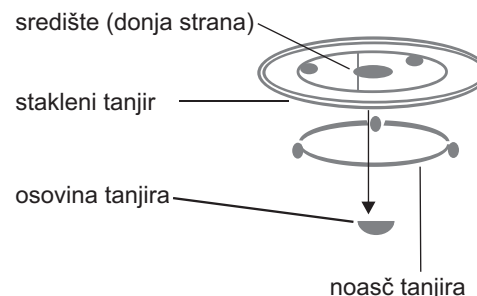
Isključite mikrotalasnu pećnicu ako se tokom rada otvore vrata.

Nakon što ste mikrotalasnu pećnicu i pribor izvadili iz ambalaže pažljivo pregledajte da uređaj nema oštećenja poput ogrebotina ili da staklo na vratima nije slomljeno. Nemojte instalirati uređaj ako je oštećen.

Kućište uređaja: uklonite svu zaštitnu foliju sa površina kućišta uređaja.

UPOZORENJE: nemojte pokušati ukloniti svetlo braon poklopac pričvršćen na kućište mikrotalasne pećnice jer služi za zaštitu magnetrona.

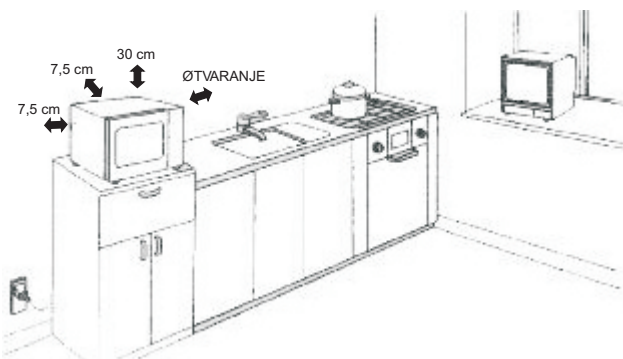
Instalacija tanjira



- A) nikada ne stavljajte stakleni tanjir gornjom stranom prema dole, stakleni tanjir nikada ne sme biti zaglavljn,
- B) stakleni tanjir i nosač se moraju uvek koristiti u toku kuvanja,
- C) prilikom kuvanja, sva hrana i posuđe za hranu moraju biti postavljeni na stakleni tanjir
- D) ako se stakleni tanjir ili nosač tanjira pokvare ili polome obratite se ovlašćenom Candy servisu

INSTALACIJA

1. Mikrotalasnu pećnicu postavite na potpuno ravnu površinu koja je dovoljno čvrsta da izdrži težinu pećnice, pazite da oko pećnice ima dovoljno slobodnog prostora radi dobre ventilacije.



Između mikrotalasne pećnice i okolnih površina potreban je minimum slobodnog prostora od 7,5 cm .
Prednja strana uvek mora biti otvorena.

(1) Iznad pećnice ostavite minimalno 30 cm slobodnog prostora.

(2) Ne uklanjajte nožice sa dna pećnice.

(3) Blokiranje ulaznih ili izlaznih otvora može oštetiti pećnicu.

(4) Postavite pećnicu koliko je god moguće dalje od TV ili radio uređaja. Rad mikrotalasa može izazvati smetnje na tim uređajima.

2. Spojite mikrotalasnu pećnicu na standardnu zidnu utičnicu. Pazite da se napon i frekvencija električne instalacije podudara s podacima koji se nalaze na pločici s tehničkim podacima pećnice.

UPOZORENJE: ne postavljajte mikrotalasnu pećnicu na ploču za kuvanje/štednjak ili druga grejna tela, to može oštetiti pećnicu i takvi kvarovi nisu pokriveni garancijom.




UPOZORENJE:
Dostupne površine mikrotalasne pećnice tokom rada mogu biti vrlo vruće.

RAD S MIKROTALASNOM PEĆNICOM

Øva mikrotalasna pećnica za podešavanje kuvanja koristi savremene elektronske kontrole kako bi se vaše potrebe pri kuvanju zadovoljile na najbolji mogući način.

1. Podešavanje sata

Kada mikrotalasnu pećnicu proključite u zidnu utičnicu, ekran pećnice prikazuje "0:00" a jedanput će se uključiti i zvučni signal.

1) Pritisnite  , brojevi za sate trepću,


0 : 00

2) Økrenite "  " da podesite brojeve za sate, ulazno vreme treba biti između 0 - 23.

9 : 00

3) Pritisnite  , brojevi za minute trepću,

9 : 00


4) Økrenite "  " da podesite brojeve za minute, ulazno vreme treba biti između 0 - 59.

9 : 58




5) Pritisnite  , da završite podešavanje sata, oznaka " : " će treptati.

9 : 58



NAPOMENA: 1) ako nije podešen, sat neće raditi kada se pećnica uključi.

2) ako se tokom postupka podešavanja sata, pritisne "STOP  " (zaustavi/poništi) ili ako se ne podesi za jedan minut, pećnica će prekinuti podešavanje.


2. Kuvanje mikrotalasa

Pritisnite  " nekoliko puta da odredite funkciju koju želite. Økrenite "  " da podesite dužinu vremena kuvanja. Pritisnite " +30  " da započnete s kuvanjem.


PRIMER: ako želite da koristite 80% snage mikrotalasnog kuvanja na 20 minuta, podesite rad pećnice kako sledi:

1) Pritisnite  " , na ekranu je prikazano "P100",
"  " indikator će svetleti.



p 100

2) Pritisnite  " ponovo da odaberete 80% snage mikrotalasa, na ekranu će biti prikazano "P80",

p 80

3) Økrećite "  " , da podesite vreme kuvanja sve dok se na ekranu ne prikaže "20:00",
(Najduže vreme kuvanja je 95 minuta)

20:00

4) Pritisnite " +30  " da započnete s kuvanjem, oznaka " : " će svetleti a indikator "  " će treptati (nakon završetka zvučni signal će se uključiti pet puta).

NAPOMENA: korak za količinu podešenog vremena prekidača za programiranje je slijedeći:

0 --- 1 min	:	5 sekundi
1 --- 5 min	:	10 sekundi
5 --- 10 min	:	30 sekundi
10 --- 30 min	:	1 minuta
30 --- 95 min	:	5 minuta


Tabela snage mikrotalasa:



PRITISNI	1X	2X	3X	4X	5X
snaga mikrotalasa	100%	80%	50%	30%	10%

3. Kuvanje na grilu






1) Pritisnite dva puta dugme    , na ekranu će biti prikazana oznaka "G" i funkcija grila je odabrana. Pritisnite dugme Start/Express za potvrdu.

g


2) Okrenite "  " da podesite vreme kuvanja, najduže vreme kuvanja je 95 minuta.

3) Pritisnite dugme "+30  " da započnete s kuvanjem. Indikator  " će treptati a oznaka " : " će svetleti.

4. Kombinovano kuvanje

1) Pritisnite dva puta dugme    " na ekranu će biti prikazana oznaka G, okrenite dugme za izbor "C - 1" ili "C - 2" i kombinovano kuvanje je odabrano. Indikatori  " i  " će svetleti. Pritisnite dugme start/express za potvrdu.

2) Okrenite "  " da podesite vreme kuvanja (najduže vreme kuvanja je 95 minuta)



3) Pritisnite "+30  " da započnete s kuvanjem, svetlosni indikatori će treptati, oznaka " : " će svetleti.

C - 1

NAPOMENA: uputstva za kombinacije

UPUTSTVO	EKRAN	SNAGA MIKROTLASA	SNAGA GRILA
1	C - 1	55%	45%
2	C - 2	36%	64%

5. Brzo kuvanje

Kada je mikrotalasna pećnica u stanju čekanja, pritisnite dugme "+30  " da pokrenete kuvanje hrane na najvećoj snazi mikrotalasa na 30 sekundi. Svaki pritisak na dugme "+30  " dodaje 30 sekundi a maksimalno vreme podešavanja je 95 minuta.

NAPOMENA: biće poništeno pod pokretanjem drugog programa tokom kuvanja.

6. Odležavanje po težini


1) Pritisnite dvaput dugme za odležavanje , na ekranu će biti prikazano "dEF2",

dEF2

2) Okrećite "  " , da odredite težinu hrane, u isto vreme uključite se oznaka "g".

100

Težinu hrane treba podesiti između 100 - 2000 g,




3) Pritisnite dugme "+30  " , da pokrenete odležavanje hrane.

Indikatori  " i  " će treptati a oznaka "g" će se isključiti.




7. Odležavanje po vremenu

1) Pritisnite jedanput dugme za odležavanje, na ekranu će biti prikazano "dEF1",

dEF1

2) Okrećite "  " , da odredite vreme odležavanja. U isto vreme uključite se oznake "  " i "  ". Vreme treba podesiti od 00 : 05 do 95 : 00. Fabrički predpodešena snaga mikrotalasa je P30 i ne može se menjati.


1 : 00


3) Pritisnite dugme "+30  " , da pokrenete odležavanje hrane. Indikatori "  " i "  " će početi da treptaju.

8. Automatski programi




1) Kada je mikrotalasna pećnica u stanju čekanja, pritisnite " AUTO  " da izaberete program koji želite. "A - 1", "A - 2" "A - 8" prikazaće se redom na ekranu.

A - 1


2) Okrećite "  " da odredite težinu ili vrstu namirnica iz tablice programa,

3) Pritisnite "+30  " da pokrenete kuvanje. Kada se kuvanje završi, pet puta će se uključiti zvučni signal. Ako je prethodno bio podešen sat biće prikazano trenutno vreme, u suprotnom biće prikazano 0 : 00.

PRIMER: ako želite da kuvate 150 g testa:

1) Pritisnite " AUTO  " tri puta, na ekranu će se prikazati "A - 3" i program za testo je izabran. Indikatori "  " i "  " će se svetleti.

2) Okrećite "  " da odredite težinu iz tablice, prestanite da okrećete kada se na ekranu prikaže "150".

3) Pritisnite "+30  " da pokrenete kuvanje. Kada kuvanje završi, pet puta će se uključiti zvučni signal, okrenite nazad na stanje čekanja.

9. Višefazno kuvanje


Najviše se mogu podesiti dve faze kuvanja. Ako je jedna etapa odležavanje, ista mora biti postavljena kao prva faza. Nakon završetka svake faze jedanput će se uključiti zvučni signal, nakon toga počinje druga faza.




NAPOMENA: pri ovom načinu kuvanja ne mogu se koristiti automatski programi.

PRIMER: ako želite da odledite hranu težine 500 g i kuvate uz 80% snage mikrotalasa na 5 minuta, postupite kako sledi:

1) Pritisnite dvaput dugme za odležavanje, na ekranu će biti prikazano "dEF2",

dEF2


2) Okrećite "  " , da odredite težinu hrane, zaustavite okretanje kada se na ekranu pojavi "500",

3) Pritisnite dugme    " jednom, da odredite 80% snage mikrotalasa,

P 80

4) Okrećite "  " , da podesite vreme kuvanja na 5 minuta,

5 : 00


5) Pritisnite "+30  " da započnete s kuvanjem.

NAPOMENA: kada prva faza završi, jedanput će se uključiti zvučni signal, nakon toga počinje druga faza. Kada se kuvanje potpuno završi, zvučni signal će se uključiti pet puta i uređaj će se vratiti na stanje čekanja.


10. Odloženi početak programa


- 1) Prvo podesite sat (pogledajte odlomak o podešavanju sata),
 2) Unesite program kuvanja, najviše se mogu podesiti dve faze. Ødledivanje ovde ne treba podešavati.

3) Pritisnite , prikazano je tekuće vreme, brojevi za sate trepću,

4) Økrenite "  " da podesite brojeve za sate, ulazno vreme treba da bude između 0 - 23. 12:00

5) Pritisnite , brojevi za minute trepću, 12:00




6) Økrenite "  " da podesite brojeve za minute, ulazno vreme treba da bude između 0 - 59. 12:05

7) Pritisnite "+30  " da završite podešavanje, uključice se oznaka " : ", kada se dostigne željeno vreme dvaput će se uključiti zvučni signal i zatim će se kuvanje pokrenuti automatski.

NAPOMENA:

- 1) Prvo se mora podesiti sat, u protivnom funkcija odloženog početka programa neće raditi,
 2) Ako je odloženi početak program podešen bez programa kuvanja, celo podešavanje koristiće se samo kao alarm. To znači da kada podešeno vreme istekne, zvučni signal će se samo uključiti pet puta.

11. Funkcija provere

- (1) Tokom kuvanja pritisnite  , trenutna snaga mikrotalasa biti će prikazana na 3 sekunde,
 (2) Pri korišćenju odloženog početka programa pritisnite  da proverite preostalo vreme za početak kuvanja, preostalo vreme biti će prikazano na 3 sekunde nakon čega će opet biti prikazan sat.
 (3) Tokom kuvanja pritisnite  da proverite tekuće vreme, vreme će biti prikazano na 3 sekunde.

12. Zaključavanje tastera

Duže držite dugme za sat/odbrojavanje. Otključavanje se vrši istom procedurom.

13. Zaštita ventilatorom

Kada kuvate mikrotalasa ili kombinacijom preko 5 minuta, pećnica će se isključiti zadnjih 15 sekundi i radiće samo ventilator.

14. Funkcija zaštite kontrolne cevi magnetrona

Kada mikrotalasa pećnica radi 30 minuta na visokoj snazi mikrotalasa, automatski će se podesiti na 80% snage mikrotalasa da zaštiti kontrolnu cev magnetrona. Øva funkcija radi na svim programima kuvanja.

Meni	Display	Težina	Snaga
A-08 POSLASTICE	b-1 Kek	200	P80+P0+P80
	b-2 Torta	1 cup	P80
	b-3 Dže,	400	P100+P0
	b-4 Mafini	400	P100
A-09 ZDRAVO	b-1 Suva hrana	100	P80+P0
	b-2 Domaći jogurt	1 liter	P30
	b-3 Pasta od povrća	150(add water 500l)	P100
	b-4 Pečurke	500	P100
A-10 BABY	b-1 Baby hrana	150	P80+P0
	b-2 Baby supa	200	P100+P0
	b-3 Sterilizacija	Jedna posuda sa vodom	P100
	b-4 Baby mleko	100 ml	P30

TABELA AUTOMATSKIH PROGRAMA

Meni	Display	Težina(g)	Snaga
A-01 PEKARA	b-1 Podgrvanje pizze	200	P100
	b-2 Podgrevanje hleba	200	P100
	b-3 Pita	400	P80+P0+P80
	b-4 Testo	500	P30
A-02 KROMPIRI	b-1 Vodena para	400	P100
	b-2 Pečen	500	C-1
	b-3 Gratiniran	500	C-1
	b-4 Pomfrit	200	P100
A-03 MESO	b-1 Piletina	800	P100
	b-2 Čurka	800	P100
	b-3 Svinjetina	450	P100
	b-4 Crveno meso	800	C-1
A-04 RIBA	b-1 Dagnje	200	P80
	b-2 Losos	350	P80
	b-3 Tuna Filet	350	P80
	b-4 Brancin	350	P80
A-05 POVRĆE	b-1 Brokoli	400	P100
	b-2 Spanać	400	P100
	b-3 Šargarepe	400	P100
	b-4 Morač	200-400	P80+P0
A-06 TOPLI NAPITCI	b-1 Mileko(1 šolja/240ml)	1 šolja	P100
	b-2 Kafa (1 šolja/120ml)	1 šolja	P100
	b-3 Čaj	1 šolja	P100
	b-4 Topla čokolada	200	P70
A-07 PASTA-RIŽA	b-1 Pasta/Testenina	450	P80
	b-2 Pirinač	1 cup	P100+P50
	b-3 Supa (podgrevanje)	250	P100
	b-4 Pasta rezanci	50(+ vode 500ml)	P80

Uklanjanje manjih problema u radu

UOBIČAJENE POJAVE	
mikrotalasna pećnica radi smetnje na TV i radio prijemniku	smetnje na TV i radio prijemniku mogu se pojaviti kada je mikrotalasna pećnica uključena, to je slična pojava kao i kod smetnji od malih električnih uređaja kao što su mikser, usisavač prašine, fen za kosu i sl; to je uobičajeno
prigušenje svetla u mikrotalasnoj pećnici	kada se kuva na niskoj snazi mikrotalasa, svetlo u pećnici može se prigušiti; to je uobičajeno
nakupljanje pare na vratima pećnice, vruć vazduh izlazi na izlazne otvore	pri kuvanju, para izlazi iz hrane i višak izlazi van uređaja kroz izlazne otvore ali malo pare može se nakupiti na hladnijim mestima kao što su vrata pećnice; to je uobičajeno
pećnica je slučajno uključena baz stavljene hrane	to ne može oštetiti mikrotalasnu pećnicu ako radi prazna vrlo kratko vreme ali takve slučajeve treba izbegavati

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
mikrotalasna pećnica ne može da se uključi	(1) kabl za električno napajanje nije čvrsto spojen u utičnicu	- iskopčajte kabl i ponovno ga spojite nakon 10 sekundi
	(2) neispravan osigurač ili kratki spoj	- promenite osigurač i proverite električnu instalaciju (neka to učini kvalifikovana osoba)
	(3) problem sa zidnom utičnicom	- ispitajte zidnu utičnicu tako da uključite neki drugi električni uređaj
mikrotalasna pećnica ne greje	(4) vrata pećnice nisu dobro zatvorena	- proverite i zatvorite vrata na ispravan način
stakleni tanjir šumi kada mikrotalasna pećnica radi	(5) prljavo ležište valjka i/ili dna pećnice	-pročitajte uputstvo o čišćenju mikrotalasne pećnice i očistite prljave delove

Vodič za kuvanje

MIKROTALASI

Mikrotalasna energija prolazi kroz hranu i apsorbira se u vodi, masnoćama i šećerima. Mikrotalasi prouzrokuju da molekuli u hrani počnu vrlo brzo da osciluju. To vrlo brzo oscilovanje molekula stvara trenje i toplotu koja dovodi do kuvanja hrane.

KUVANJE

Posuđe za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici

Posuda u kojoj se kuva hrana mora omogućiti mikrotalasnoj energiji da prođe kroz nju s najvećom efikasnošću. Mikrotalasi se odbijaju od metala kao što je čelik, aluminijum i bakar a prodiru kroz keramiku, staklo, porculan i plastiku isto kao i kroz papir i drvo. Iz tog razloga hrana nikada ne sme da se kuva u metalnim posudama.

Hrana prikladna za kuvanje mikrotalasila

Mnoga hrana prikladna je za kuvanje mikrotalasila, uključujući sveže ili zaleđeno povrće, voće, testo, pirinač, žitarice, mahunarke, ribe i meso. Umaci, kreme, supe, šorbe, parene poslastice, konzervirana hrana i začini takođe se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici. Uopšteno govoreći, mikrotalasno kuvanje je savršeno za svaku hranu koja se uobičajeno može pripremati u rerni. Za topljenje čokolade i maslaca pogledajte poglavlje u kojima su prikazani saveti, tehnike i uputstva.

Pokriavanje hrane tokom kuvanja

Vrlo je važno da hranu tokom kuvanja pokrijete zato da voda koja kuvanjem izlazi kao para pridonose postupku kuvanja. Hrana može biti pokrivena na različite načine; npr. keramičkim poklopcem, plastičnim poklopcem ili folijom koju je moguće koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Vreme stajanja

Kada je kuvanje završeno vrlo je važno da hrana neko vreme odstoji kako bi se omogućilo da se temperatura unutar hrane izjednači.

Zaleđeno povrće

Koristite prikladnu staklenu (pyrex) posudu s poklopcem. Kraće vreme kuvajte pokriveno (pogledajte tabelu). Nastavite da kuvate dok ne dobijete rezultate prema vašim željama. Promešajte dvaput tokom kuvanja i jedanput nakon kuvanja. So, začinsko bilje ili maslac dodajte nakon kuvanja. Pokrijte tokom vremena stajanja.

hrana	količina	snaga kuvanja	vrijeme kuvanja (min)	vrijeme stajanja (min)	upute
spanać	150 g	P80	5 - 6	2 - 3	dodajte 1 kašiku hladne vode (15 ml)
brokoli	350 g	P80	8 - 9	2 - 3	dodajte 2 kašiku hladne vode (30 ml)
grašak	300 g	P80	7 - 8	2 - 3	dodajte 1 kašiku hladne vode (15 ml)
boranija	300 g	P80	7,5 - 8,5	2 - 3	dodajte 2 kašiku hladne vode (30 ml)
mešano povrće	300 g	P80	7 - 8	2 - 3	dodajte 1 kašiku hladne vode (15 ml)
mešano povrće (kineski način)	300 g	P80	7,5 - 8,5	2 - 3	dodajte 1 kašiku hladne vode (15 ml)

Vodič za kuvanje

Sveže povrće

Koristite prikladnu staklenu (pyrex) posudu s poklopcem. Dodajte 30 - 45 ml hladne vode (2 -3 kašike) na svakih 250 g povrća ukoliko nije preporučena druga količina vode, pogledajte tabelu. Kuvajte kratko vreme, pogledajte tabelu. Nastavite da kuvate dok ne dobijete rezultate prema vašim željama. Promešajte jedanput za vreme kuvanja i jedanput nakon kuvanja. Nakon kuvanja dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Pokrijte tokom vremena stajanja na 3 minuta.

Savet: isecite sveže povrće na jednake delove, povrće sečeno na manje komadiće biti će brže kuvano.

Svo sveže povrće potrebno je kuvati korišćenjem pune snage mikrotalasa (P100).

hrana	količina	vreme kuvanja (min)	vreme stajanja (min)	uputstvo
brokoli	350 g 500 g	3,5 - 4 6 - 7	3	pripremaite komadiće jednake veličine, paru usmerite prema sredini,
prokelj	250 g	5 - 5,5	3	dodajte 60-75 ml vode
šargarepa	250 g	3,5 - 4	3	isecite šargarepu na komadiće
karfiol	250 g 500 g	4 - 4,5 6 - 7,5	3	pripremaite komadiće jednake veličine, paru usmerite prema sredini,
tikvice	250 g	3 - 3,5	3	isecite na kriške, dodajte 30 ml vode ili kašiku maslaca, kuvajte dok ne omekša
patlidžan	250 g	2,5 - 3	3	isecite na kriške, poprskajte limunovim sokom
praziluk	250 g	3 - 3,5	3	isecite na komadiće
gljive	125 g 250 g	1 - 1,5	3	pripremaite manje ili narezane gljive, nemojte dodavati vodu, poprskajte limunovim sokom, začinite sa soli i biberom, ocedite pre posluživanja
luk	250 g	4 - 4,5	3	isecite na kriške, dodajte samo 15 ml vode
zelena paprika	250 g	3,5 - 4	3	isecite na male komadiće
krompir	250 g 500 g	3 - 4 6 - 7	3	oljuštite krompir i isecite na manje komadiće ili kriške
repa/zelje	250 g	4,5 - 5	3	naribajte ili narežite na manje komadiće

Vodič za kuvanje

Pirinač i testo

Pirinač: Kuvajte u većoj staklenoj (pyrex) posudi s poklopcem, pirinač kuvanjem udvostručuje zapreminu. Kuvajte nepokriveno. Nakon kuvanja promešajte, pre stajanja i dodajte so, začinsko bilje i maslac. Napomena: nakon kuvanja pirinač možda neće upiti svu vodu.

Testo: Koristite veću staklenu (pyrex) posudu. Dodajte ključalu vodu, malo soli i dobro promešajte. Kuvajte nekriveno. Povremeno promešajte tokom i posle kuvanja. Pokrijte tokom vremena stajanja i kasnije potpuno ocedite.

hrana	količina	snaga kuvanja	vreme kuvanja (min)	vreme stajanja (min)	uputstvo
beli pirinač (napola kuvan)	250 g 375 g	P100	15 - 16 17,5 - 18,5	5	dodajte 500 ml hladne vode dodajte 750 ml hladne vode
smeđi pirinač (napola kuvan)	250 g 375 g	P100	20 - 21 22 - 23	5	dodajte 500 ml hladne vode dodajte 750 ml hladne vode
mešani pirinač (pirinač + divlji pirinač)	250 g	P100	16 - 17	5	dodajte 500 ml hladne vode
mešano (pirinač + kukuruz)	250 g	P100	17 - 18	5	dodajte 500 ml hladne vode
testo	250 g	P100	10 - 11	5	dodajte 1000 ml hladne vode

PODGREVANJE HRANE

Ova mikrotalasa pećnica će zagrejati hranu za upola kraće vreme nego što je za to potrebno u klasičnoj rerni. Koristite nivoe snage i vreme zagrevanja kao što je prikazano u tabeli. Vremena prikazana u tabeli odnose se na sobnu temperaturu tečnosti od oko +18 do +20° C ili na hladnu hranu na temperaturi od oko +5 do +7° C.

Priprema i pokrivanje

Izbegavajte zagrevanje većih komada hrane (npr. but) oni teže ka tome da se prekuvuju i postanu presušeni pre nego što postanu topli u sredini. Uspešnije ćete zagrejati manje komade.

Nivoi snage i mešanje

Neke vrste hrane mogu se zagrevati korišćenjem najveće snage, dok druge treba zagrevati na manjoj snazi. Proverite podatke u tabeli. Uopšteno, hranu je bolje zagrevati korišćenjem niže snage, pogotovo ako je hrana osetljivija, u većim količinama ili se vrlo brzo zagrije, (npr. mleveno meso).

Za postizanje najboljih rezultata, tokom kuvanja dobro promešajte ili preokrenite hranu. Gde je moguće promešajte i pre posluživanja.

Vodič za kuvanje

Obratite posebnu pažnju kada zagrevate tečnosti ili dečju hranu. Da sprečite jako vrenje tečnosti i moguće opekotine, promešajte pre, tokom i posle zagrevanja. Budite podalje od mikrotalasne pećnice tokom vremena stajanja. Preporučujemo da u tečnost stavite plastičnu kašiku ili stakleni štapić. Na taj način izbeći ćete pregrejavanje hrane (a time i moguće opekline).

Ako je potrebno, bolje je smanjiti vreme kuvanja a jače zagrevati.

Vreme grejanja i stajanja

Zabeležite potrošeno vreme kada hranu zagrevate prvi puta, biće vam od pomoći za buduće korišćenje.

Uvek proverite da je zagrejana hrana u potpunosti vruća. Nakon zagrevanja omogućite da hrana na kratko odstoji (vreme stajanja) kako bi se temperatura izjednačila. Preporučljivo vreme stajanja nakon zagrevanja je 2 - 4 minuta, ukoliko u tabeli nije preporučeno drugo vreme. Obratite posebnu pažnju kada zagrevate tečnosti i dečju hranu. Pogledajte tabelu sa sigurnosnim merama.

PODGREJAVANJE TEČNOSTI

Uvek omogućite vreme stajanja od najmanje 20 sekundi nakon što isključite mikrotalasnu pećnicu kako bi omogućili temperaturi da se izjednači. Ako je potrebno promešajte tokom zagrevanja i UVEK nakon zagrevanja. Da bi sprečili žestoko vrenje i moguće opekotine, stavite u tečnost plastičnu kašičicu ili stakleni štapić i promešajte pre, za vreme i nakon zagrevanja.

PODGREJAVANJE DEČJE HRANE

DEČJA HRANA:

Ispraznite u duboku keramičku posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon zagrevanja. Pustite da odstoji 2 - 3 minuta pre posluživanja. Ponovno promešajte i proverite temperaturu. Preporučena temperatura za posluživanje je između 30 - 40° C.

DEČJE MLEKO:

Sipajte mleko u sterilizovanu staklenu bočicu. Zagrevajte nepokriveno. Nikada ne zagrevajte dečju bočicu kada je na njoj cucla, ako se pregreje bočica može da eksplodira. Dobro promešajte pre vremena stajanja i ponovno pre posluživanja! Pre hranjenja deteta uvek pažljivo proverite temperaturu mleka ili dečje hrane. Preporučena temperatura za posluživanje je 37° C.

NAPOMENA

Dečju hranu potrebno je pre posluživanja posebno pažljivo proveriti kako bi se sprečile opekotine. Koristite podatke o nivoima snage i vremenima zagrevanja navednim u tabeli.

Vodič za kuvanje

Zagrevavanje tečnosti i hrane:

Koristite podatke o visini nivoa snage i vremenima zagrevanja navedenim u ovoj tabeli:

hrana	količina	snaga	vrijeme (min)	vrijeme stajanja (min)	upute
napitci (kafa, mleko, voda za čaj sobne temp.)	150 ml (1 šoljica) 250 ml (2 šoljice) 450 ml (3 šoljice) 600 ml (4 šoljice)	P100	1 - 1,5 1,5 - 2 2,5 - 3 3 / 3,5	1 - 2	sipajte u keramičku šoljicu i zagrevajte nepokriveno, stavite 1 šoljicu na sredinu okretne ploče a ostale oko nje u krug, promešajte pažljivo pre i posle vremena stajanja, budite oprezni kada vadite šoljice iz pećnice
supa (hladna)	250 g 350 g 450 g 550 g	P100	2 - 2,5 2,5 - 3 3 - 3,5 3,5 - 4	2 - 3	sipajte u duboki keramički tanjir ili duboku keramičku posudu, pokrijte plastičnim poklopcem, nakon zagrevanja dobro promešajte, ponovo promešajte pre posluživanja.
dinstana (hladna)	350 g	P80	4,5 - 5,5	2 - 3	stavite dinstanu hranu u duboku keramičku posudu, pokrijte plastičnim poklopcem, povremeno promešajte tokom zagrevanja i ponovno pre vremena stajanja i posluživanja.
testo s ravni umakom (hladno)	350 g	P80	3,5 - 4,5	3	stavite testo (npr. špagete ili njoke) u keramički tanjir, pokrijte folijom koja se sme koristiti u mikrotalasnoj pećnici, promešajte pre posluživanja.
punjeno testo s umakom (hladno)	350 g	P80	4 - 5	3	stavite testo (npr. raviole ili torteline) u duboki keramički tanjir, pokrijte plastičnim poklopcem, povremeno promešajte tokom zagrevanja i ponovo pre vremena stajanja i posluživanja.
obrok (pokriven, hladan)	350 g 450 g 550 g	P80	4,5 - 5,5 5 - 6 5,5 - 6,5	3	stavite 2 - 3 hladna obroka spremna za zagrevanje u keramičku posudu, pokrijte folijom koja se sme koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Vodič za kuvanje

Zagrejavanje dečje hrane i mleka:

Koristite podatke o visini nivoa snage i vremenima zagrijavanja navedenim u ovoj tabeli:

hrana	količina	snaga	vreme (min)	vreme stajanja (min)	uputstvo
dečja hrana (povrće + meso)	190 g	P80	30 sek	2 - 3	sipajte u duboku keramičku posudu, kuvajte pokriveno, promešajte nakon kuvanja, pustite da odstoji 2-3 min; pre posluživanja dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.
dečja kaša (zrnca + mleko + voće)	190 g	P80	20 sek	2 - 3	sipajte u duboku keramičku posudu. kuvajte pokriveno, promešajte nakon kuvanja, pustite da odstoji 2-3 min; pre posluživanja dobro promešajte proverite pažljivo temperaturu.
dečje mleko	100 ml 200 ml	P30	30 - 40 sek 1 min do 1 min 10 sek	2 - 3	dobro promešajte i sipajte u sterilisanu staklenu bočicu, stavite na sredinu staklenog tanjira kuvajte nepokriveno, dobro promešajte pustite da odstoji najmanje 3 min, pre posluživanja dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.

Vodič za kuvanje

GRIL

Grejač grila smešten je ispod plafona u unutrašnjosti mikrotalasne pećnice. Grejač radi dok su vrata pećnice zatvorena a okretna ploča se okreće. Okretanjem okretne ploče postiže se da je hrana ujednačeno pečena. Prethodno zagrejte gril na 4 minuta da hrana brže dobije zapečenu boju.

Posuđe za gril:

Treba biti otporno na plamen i može biti od metala. Bilo koja vrsta plastičnog posuđa ne sme se koristiti jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za pripremu na grilu:

Kotleti, kobasice, odresci, hamburgeri, komadi slanine i šunke, tanji komadi ribe, sendviči i sve ste toasta.

VAŽNE NAPOMENE:

Uvek kada koristite samo gril, budite sigurni da je grejač grila ispod plafona pećnice u vodoravnom položaju a ne u okomitom položaju na zadjim zidovima pećnice. Molimo da zapamtite da hrana mora biti stavljena na povišeni stalak ukoliko nije drugačije preporučeno.

MIKROTALASI + GRIL

Ovaj način kuvanja kombinuje toplotno zagrejanje koje dolazi od grila sa brzinom mikrotalasnog kuvanja. Ovaj način kuvanja radi samo ako su vrata mikrotalasne pećnice zatvorena i ako se okretna ploča okreće. Zbog okretanja okretne ploče hrana je ujednačeno pečena. Na ovom modelu mikrotalasne pećnice na raspolaganju su tri kombinacije: 600 W + gril, 450 W + gril i 300 W + gril.

Suđe za kuvanje mikrotalasima + gril

Molimo da koristite posuđe kroz koje mikrotalasi mogu da prođu u potpunosti. Posuđe treba biti otporno na plamen. U kombinovanom načinu kuvanja ne koristite metalno posuđe. Ne koristite ni jednu vrstu plastičnog posuđa jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za pripremu sa mikrotalasima + gril

Za kombinovani način kuvanja pogodna je sva kuvana hrana koju treba zagrejati i zapeći (npr. zapečena testenina) isto kao i hrana koja zahteva kratko vreme kuvanja i da površinski bude zapečena.

Ovaj način kuvanja se isto tako može koristiti za deblje komade hrane koja treba imati zapečenu i hrskavu površinu (npr. komadi piletine, preokrenite ih na polovini kuvanja). Za daljnje pojedinosti pogledajte tabelu.

Hrana se mora okretati, tako da bude pečena sa obe strane.

Vodič za kuvanje

Vodič za kuvanje sveže hrane na grilu

Prethodno zagrejte grijač grila na 4 minuta

Koristite nivoe snage i vremena iz ove tabele kao uputstvo za kuvanje na grilu:

sveža hrana	količina	snaga	1. strana vreme (min)	2. strana vreme (min)	uputstvo
kriške tosta	4 kom (svaki po 25 g)	samo gril	3,5-4,5	3-4	stavite tost jedan uz drugi na stalak
pecivo (već pečeno)	2-4 kom	samo gril	2,5-3 ,5	1,5-2,5	rasporedite pecivo u krug prvo donjom stranom prema gore direktno na okretnu ploču
pečeni paradajz	200 g (2 kom) 400 g (4 kom)	C2	3,5-4,5 5-6	-	presećite paradajz na pola, na vrh stavite malo sira, rasporedite u krug na ravnu staklenu (pyrex) posudu, stavite na stalak.
punjeni tost (šunka, sir)	2 kom (300 g)	C2	4-5	-	prvo zagrejte kriške tosta, napunite tost i stavite na stalak, stavite 2 tosta direktno na stalak jedan nasuprot drugom, pustite da odstoje 2 3 min.
pečeni krompir	250 g 500 g	C1	4,5-5,5 6,5-7,5	-	prerežite krompir na pola, rasporedite polovine u krug na staklu presečenom stranom okrenutom prema grilu.
komadi piletine	450-500 g (2 kom)	C2	8-9	8-9	začinite piletinu uljem i začinicima, rasporedite ih u krug sa kostima prema sredini, samo jedan komad piletine ne stavljajte na sredinu stakla, pustite da odstoje 2-3 min.
jagnjeći kotleti (srednji)	400 g (4 kom)	samo gril	10-12	8-9	namažite jagnjeće kotlete uljem i začinicima, položite ih u krug na stalak, nakon kuvanja pustite da odstoje 2-3 minuta.
svinjski odresci	250 g 500 g uljem	MW + gril	C2 6-7 8-10	(samo gril) 5-6 7-8	namažite svinjske kotlete začinicima, položite ih u krug na stalak, nakon kuvanja pustite da odstoje 2-3 minuta
riba	450 g 650 g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	celu ribu premažite uljem i začinicima, položite je na policu
pečene jabuke	(2 kom) (oko 400 g) 2 jabuke (oko 800 g)	C2	6-7 10-12	-	izvadite jezgru jabuke i napunite marmeladom i grožđicama, na vrh stavite badem, stavite jabuke na ravnu staklenu (pyrex) posudu, posudu stavite direktno na okretnu ploču.

Vodič za kuvanje

Vodič za kuvanje zaleđene hrane na grilu

Koristite nivoe snage i vremena iz ove tabele kao uputstvo za kuvanje na grilu:

zaleđena hrana	količina	snaga	1. strana vreme (min)	2. strana vreme (min)	uputstvo
pecivo (svako po 50 g)	2 kom 4 kom	MW+gril	C2 1,5 - 2 2,5 - 3	samo gril 2 - 3 2 - 3	rasporedite pecivo u krug na staklu, zagrejte pecivo da bude hrskavo prema vašoj želji, pustite da odstoje 2 / 5 min.
punjeno pecivo -kolači (sa sirom kečapom)	200-250 g (1 kom)	MW+gril	C1 3,5 - 4	samo gril 2 - 3	stavite zaleđeno pecivo dijagonalno na stalak, ispod stavite papir za pečenje, nakon kuvanja pustite da odstoje 3 min.
pogačice (od povrća ili krompira)	400 g	C1	13 -15	-	stavite zaleđene pogačice u malu staklenu (pyrex) posudu, stavite posudu na stalak, nakon kuvanja pustite da odstoje 2 - 3 min.
testenina (kaneloni, makaroni, lasagne)	400 g	C1	14 - 16	-	stavite zaleđenu testeninu u malu pravougaonu staklenu (pyrex) posudu. stavite posudu direktno na okretnu ploču, nakon kuvanja pustite da odstoje 2 - 3 min.
riba	400 g	C1	16 - 1	-	stavite zaleđenu ribu na manju ravnu staklenu (pyrex) posudu, stavite posudu direktno na okretnu ploču, nakon kuvanja pustite da odstoje 2 - 3 min

Korišćenje posude za pečenje (samo modeli CMG9323-9623)

Vaša **CANDY** mikrotalasna pećnica je opremljena posudom za pečenje kao dodatnom opremom.

Ova posuda za pečenje omogućava da zapečete namirnice koje pripremate ne samo sa gornje strane pomoću grila već i sa donje strane i postignete hrskavu koricu i braon boju budući da posuda postiže visoku temperaturu u toku korišćenja.

U tabeli na sledećoj strani možete pronaći neke namirnice koje se mogu pripremati u posudi za pečenje.

Posuda za pečenje se takođe može koristiti za pripremanje slanine, jaja, kobasica itd.

- Postavite posudu za pečenje direktno na okretno postolje i zagrejte je na najjačoj kombinaciji gril+mikrotalasi [600W+gril] pratećivremenske vrednosti i instrukcije u tabeli.
 - Prilikom korišćenja posude za pečenje uvek koristite kuhinjske rukavice jer se u toku korišćenja veoma zagreje.
- Ukoliko pripremate npr. jaja i slaninu, prethodno premažite posudu uljem radi postizanja lepe boje.
 - Obratite pažnju da je posuda za pečenje presvučena teflonskim slojem koji nije otporan na grebanje. Nemojte koristiti noževe i druge slične predmete za sečenje u posudi.
 - Koristite plastični ili drugi pogodan pribor za sečenje i vađenje hrane iz posude za pečenje ili hranu pre sečenja izvadite iz posude.
- Postavite hranu u posudu za pečenje.
 - Nemojte stavljati predmete koji nisu otporni na zagrevanje (npr. plastične činije).
 - Nikada nemojte stavljati posudu za pečenje u pećnicu bez okretnog postolja.
- Postavite posudu za pečenje na metalnu rešetku (okretno postolje) u mikrotalasnu pećnicu.
- Podesite odgovarajuće vreme i snagu rukovodeći se tabelom.

Kako čistiti posudu za pečenje.

Operite posudu toplom vodom i deterdžentom i isperite je čistom vodom.

Nemojte koristiti žicu za ribanje ni sunđer sa tvrdim delom za ribanje, u suprotnom posudu možete oštetiti.

PAŽNJA!

POSUDA ZA PEČENJE NIJE POGODNA ZA PRANJE U MAŠINI ZA PRANJE POSUĐA!

Korišćenje posude za pečenje

Preporučujemo da postavite posudu za pečenje direktno na okretno postolje i zagrejte je na najjačoj kombinaciji gril+mikrotalasi [600W+gril] pratećivremenske vrednosti i instrukcije u tabeli.

Namirnica	Porcija	Snaga	Vreme zagrevanja	Vreme pripreme	Preporuka
Slanina	4 režnja (80g)	C1	3min.	3-3 min.	Zagrejte posudu. Stavite režnjeve jedan naspram drugog na posudu. Stavite posudu na metalnu rešetku.
	8 režnjeva (160g)			4-5 min.	
Zapečeni Paradajz	200g (2 komada)	C1	3min.	3 min.	Zagrejte posudu. Presecite paradajz na pola. Stavite malo sira odozgo. Postavite komade u krug na posudu. Stavite
	400g (4 komada)			4 min.	
Burger (smrznut)	2 komada (125g) 4 komada (250g)	C1	3min.	6-6 min	Zagrejte posudu. Stavite smrznute burgere u krug na posudu. Stavite posudu na metalnu rešetku. Okrenite burgere nakon 4-5 minuta.
				8-8 min.	
Baguettes (smrznut)	100-150g (1 komad) 200-250g (2 komada)	C1	5min.	5-6 min.	Zagrejte posudu. Stavite baget na sredinu posude, 2 komada stavite jedan pored drugog na sredinu. Stavite
				6-7 min.	
Čips (smrznut)	200g 300g 400g	C1	4min.	9 min. 12 min. 15 min.	Zagrejte posudu. Rasporedite čips ravnomerno po posudi. Stavite posudu na metalnu rešetku. Okrenite nakon pola vremena za kuvanje.
Fish Fingers (smrznuti)	150g (5 komada) 300g (10 komada)	C1	4min.	6-6 min. 8-9 min.	Zagrejte posudu. Premažite posudu uljem. Stavite smrznute fingerse u krug na posudu. Okrenite fingerse nakon 3,5 minuta (5 komada) odnosno nakon 5
Chicken Nuggets (smrznuti)	125g 250g	C1	4min.	4-5 min. 6-7 min.	Zagrejte posudu. Premažite posudu uljem. Stavite smrznute nagetse u krug na posudu. Stavite posudu na metalnu rešetku. Okrenite fingerse nakon 3 minuta (125g) odnosno nakon 5 minuta