

UPUTSTVO ZA UPOTREBU MIKROTALASNE RERNE MWAZ323

MIKROTALASNA RERNA S VENTILATOROM, ELEKTRONSKIM KOMANDAMA I PROGRAMOM „PASTA“ (TESTENINA)

Podaci i uputstva za Test učinka u skladu sa IEC 60705 i EN 60705 (1999-04)
Internacionalna Elektrotehnička Komisija SC 59H, je razvila Standard za uporedno testiranje performansi grejanja mikrotalasnih rerni.

Za ovu rernu preporučujemo sledeće:

Br. testa u standardu	Stavka	Trajanje	Program	Snaga	Temperatura	Težina	Vreme stajanja u rerni	Primedba
12.3.1	Krem od jaja	16 min.	samo mikrotalasna	1000 W	-	750 gr	5 min	Gornja površina se procenjuje nakon stajanja u rerni. Procena unutrašnjosti krema od jaja se vrši nakon dva sata.
12.3.2	Patišpanj	6 min.	samo mikrotalasna	1000 W	-	475 gr	5 min	Koristiti staklenu (borosilikat) posudu, kao što je navedeno u Standardu (maksimalnog prečnika 210 mm) ili posudu od vatrostalnog (Pyrex) stakla prečnika 210 mm, visine 50 mm i zidova debljine 6 mm. Staviti posudu na nisko žičano postolje i postaviti ih na rotacionu ploču.
12.3.3	Vekna od mesa	20 min.	samo mikrotalasna	750W	-	900 gr	5 min	Pokriti posudu prijanjajućom folijom i izbušiti foliju. Koristiti pravougaonu staklenu posudu (borosilikat), kao što je navedeno u Standardu ili posudu od Arkopala kat. br. Z1/B8 (01)10460-1.
13.3	Otapanje mleveno g mesa	11 min.	samo mikrotalasna	* ⏻	-	500 gr	15 min	Stavite zaleđeno meso direktno na rotacionu ploču (I). Okrenite meso naopačke pošto istekne pola predviđenog

								vremena za otapanje.
12.3.4	Zapečeni krompir	20 min.	konbinovano mikrotalasna i ventilator	750W	190°	1100 gr	5 min	Koristiti staklenu (borosilikat) posudu, kao što je navedeno u Standardu (maksimalnog prečnika 210 mm) ili posudu od vatrostalnog (Pyrex) stakla prečnika 210 mm, visine 50 mm i zidova debljine 6 mm. Staviti posudu na nisko žičano postolje (F) i postaviti ih na rotacionu ploču. Ne vršiti prethodno zagrevanje rerne.
12.3.5	Torta	30 min.	konbinovano mikrotalasna i ventilator	150W	160°	710 gr	5 min	Koristiti staklenu (borosilikat) posudu, kao što je navedeno u Standardu (maksimalnog prečnika 210 mm) ili posudu od vatrostalnog (Pyrex) stakla prečnika 210 mm, visine 50 mm i zidova debljine 6 mm. Rernu treba prethodno zagrijati (program FAN ONLY - samo ventilator) sa niskim postoljem (F) na rotacionoj ploči. Pošto je rerna zagrejana, stavite posudu na nisko postolje (F).
12.3.6	Piletina	40 min.	konbinovano mikrotalasna i ventilator	750W	190°	1200 gr	5 min	Ovo uputstvo se mora rigorozno ispoštovati za pečenje piletine: staviti piletinu u posudu od vatrostalnog (Pyrex) stakla prečnika 210 mm, visine 50 mm i zidova debljine 6 mm. Staviti posudu na nisko žičano postolje (F) i postaviti ih na rotacionu ploču.

SADRŽAJ

POGLAVLJE 1 - OPŠTA UPUTSTVA

1.1 Opis rerne	strana 4
1.2 Opis komandne table	strana 5
1.3 Uputstva za ugradnju	strana 6
1.4 Važna bezbednosna upozorenja	strana 9
1.5 Tehnički podaci	strana 10
1.6 Instalacija i povezivanje na struju	strana 10
1.7 Dodatna oprema koja ide uz reru	strana 11
1.8 Koje posude se mogu koristiti za pečenje	strana 12
1.9 Pravila i opšta uputstva za korišćenje rerne	strana 13

POGLAVLJE 2 - KORIŠĆENJE KOMANDI I PODEŠAVANJE FUNKCIJA

2.1 Podešavanje sata	strana 14
2.2 Programiranje pečenja	strana 15
2.3 Programiranje automatskog odmrzavanja i pečenja koje odmah sledi	strana 17
2.4 Kako pozvati unapred memorisane recepte (dugmići “Automatske Funkcije”)	strana 18
2.5 Brzo podgrevanje.....	strana 18
2.6 Uređaj za bezbednost dece	strana 18
2.7 Dugme za zaustavljanje rotacione ploče	strana 18
2.8 Program “Memotime”	strana 18

POGLAVLJE 3 - KORIŠĆENJE POSUDE ZA KUVANJE TESTENINE PROGRAMOM “PASTA”

3.1 Uvod	strana 20
3.2 Postupak i podešavanje komandi	strana 20
3.3 Važne napomene	strana 23

POGLAVLJE 4 - KORIŠĆENJE RERNE: SAVETI I TABELE S VREMENIMA

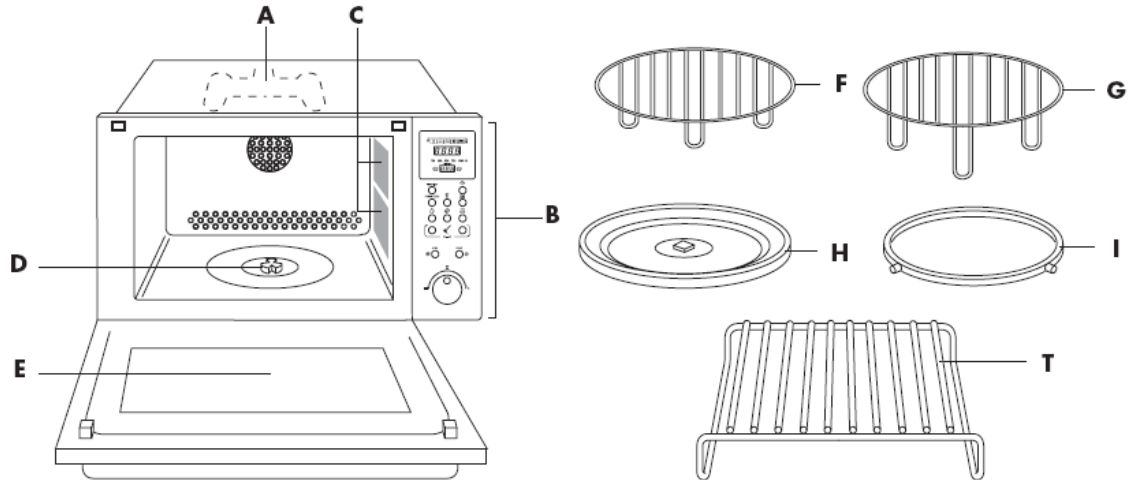
4.1 Odmrzavanje namirnica	strana 24
4.2 Podgrevanje	strana 25
4.3 Pripremanje toplih predjela	strana 26
4.4 Pripremanje mesa	strana 26
4.5 Pripremanje priloga i povrća	strana 27
4.6 Pripremanje ribe	strana 28
4.7 Pripremanje slatkiša i torti	strana 28
4.8 Podgrevanje / pečenje korišćenjem dugmića za “Automatske Programe”	strana 29
4.9 Istovremeno kuvanje na 2 nivoa	strana 30

POGLAVLJE 5 - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

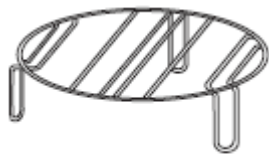
5.1 Čišćenje	strana 32
5.2 Održavanje	strana 33

POGLAVLJE 1 - OPŠTA UPUTSTVA

1.1 Opis rerne

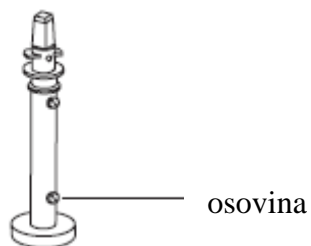
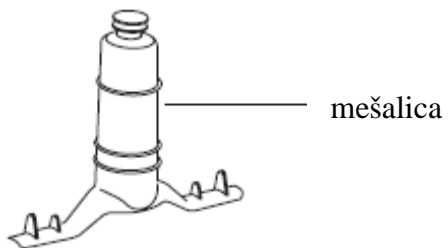
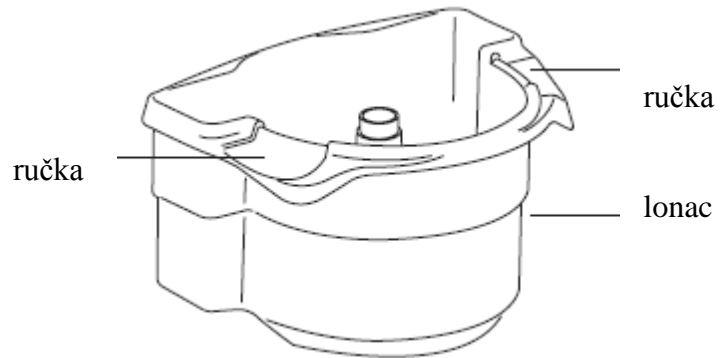
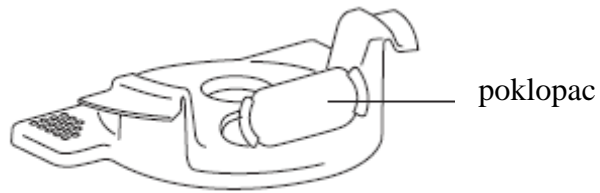


- A Grejni element za grill
- B Komandna tabla
- C Poklopac izlaza mikrotalasa
- D Osovina rotacione ploče
- E Unutrašnja strana vrata
- F Nisko rešetkasto postolje
- G Visoko rešetkasto postolje
- H Rotaciona ploča
- I Držač rotacione ploče
- L Pravougaona rešetka

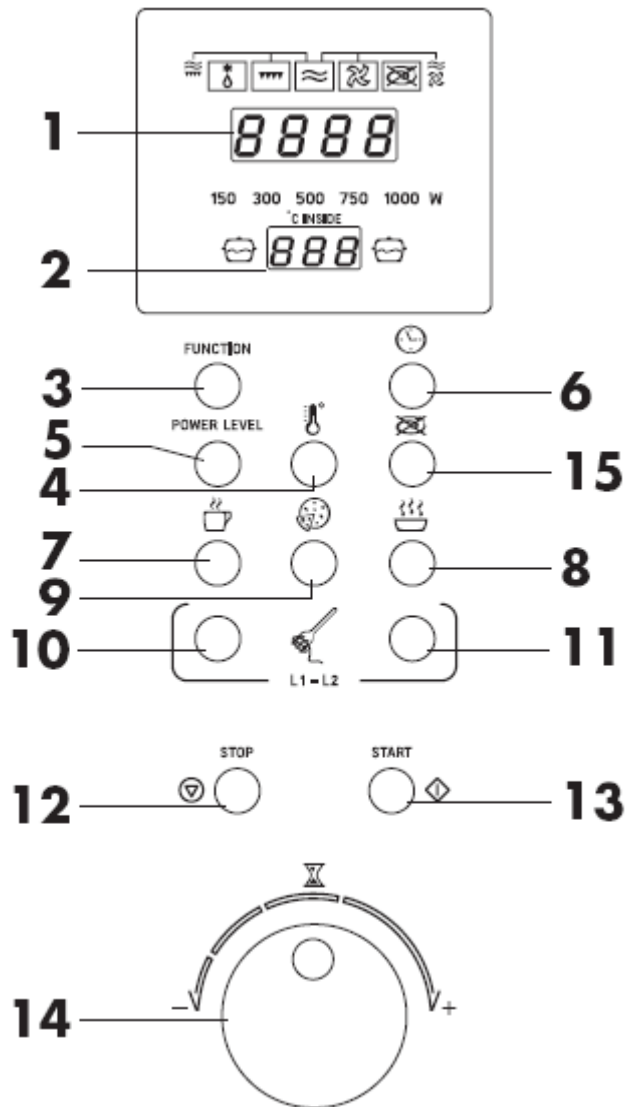







Razdvajajuća rešetka srednje visine omogućava da se kuvaju, odmrzavaju i podgrevaju, uz korišćenje programa “samo mikrotalasna”, dve vrste namirnica u isto vreme (istovremeno stavljanje dve posude/tanjira). Obratite pažnju na uputstva na 30. strani.

POSUDA ZA KUVANJE TESTENINE



1.2 Opis komandne table



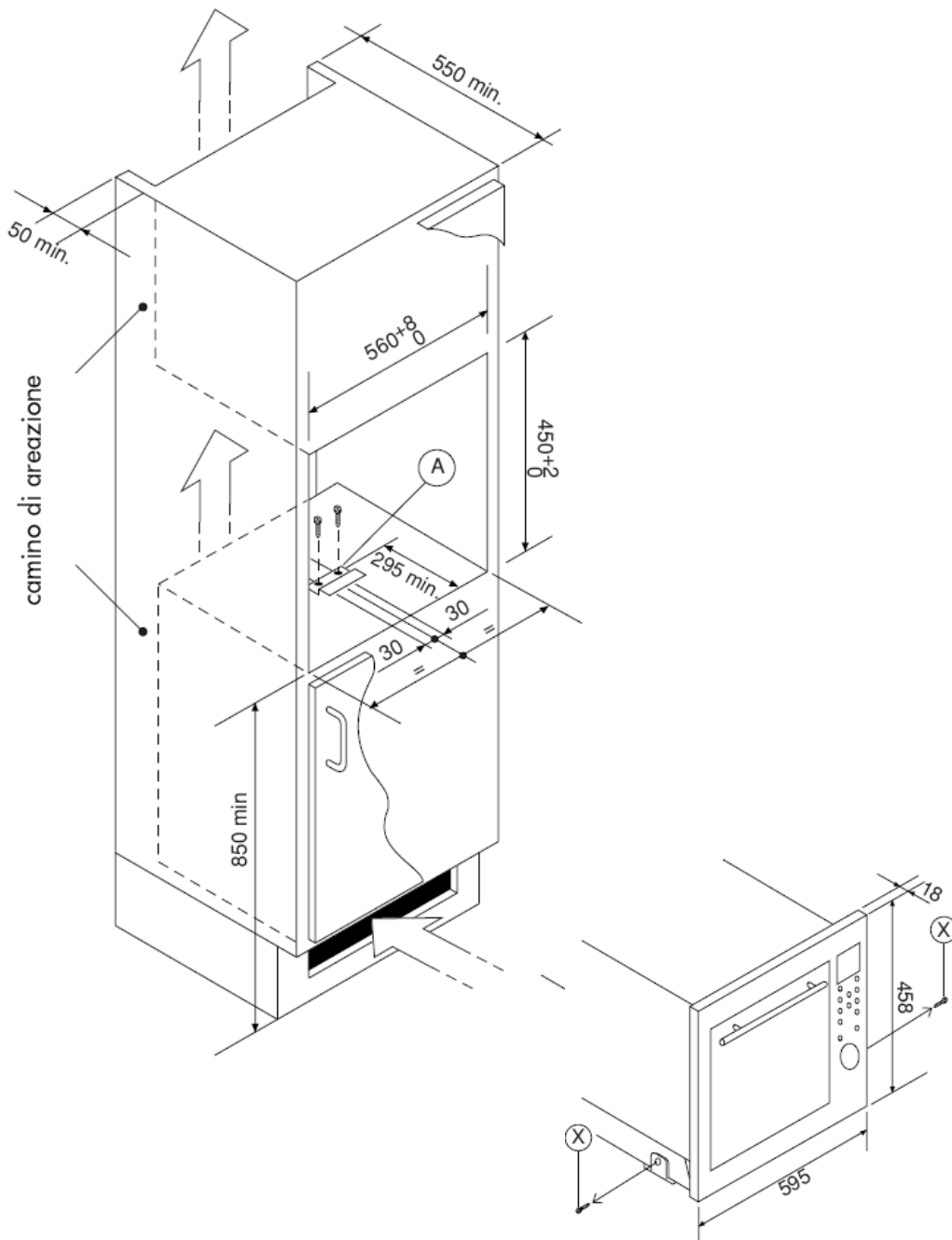
1. Displej za vreme i funkcije
2. Displej za temperaturu rerne
3. **FUNKCIJSKO** dugme: za odabir programa pečenja
4. Dugme za temperaturu  : odabir temperature
5. Dugme **POWER LEVEL**: odabir snage mikrotalasa
6. Dugme za sat  : podešavanje sata
- 7-8-9 Dugmići za “**Automatske programe**”: unapred memorisano, brzo kuvanje
- 10-11 Dugmići “**Pasta**”
12. **STOP** dugme  : zaustavljanje kuvanja i poništavanje podešenog.
13. **START** dugme  : početak kuvanja i brzo podgrevanje
14. Dugme  za podešavanje sata, kao i trajanja kuvanja.
15. Dugme za zaustavljanje rotacione ploče

1.3 UPUTSTVA ZA UGRADNJU

Unutar rerne se nalazi plastična kesa sa materijalom za ugradnju. Izvadite ovu kesu iz rerne.

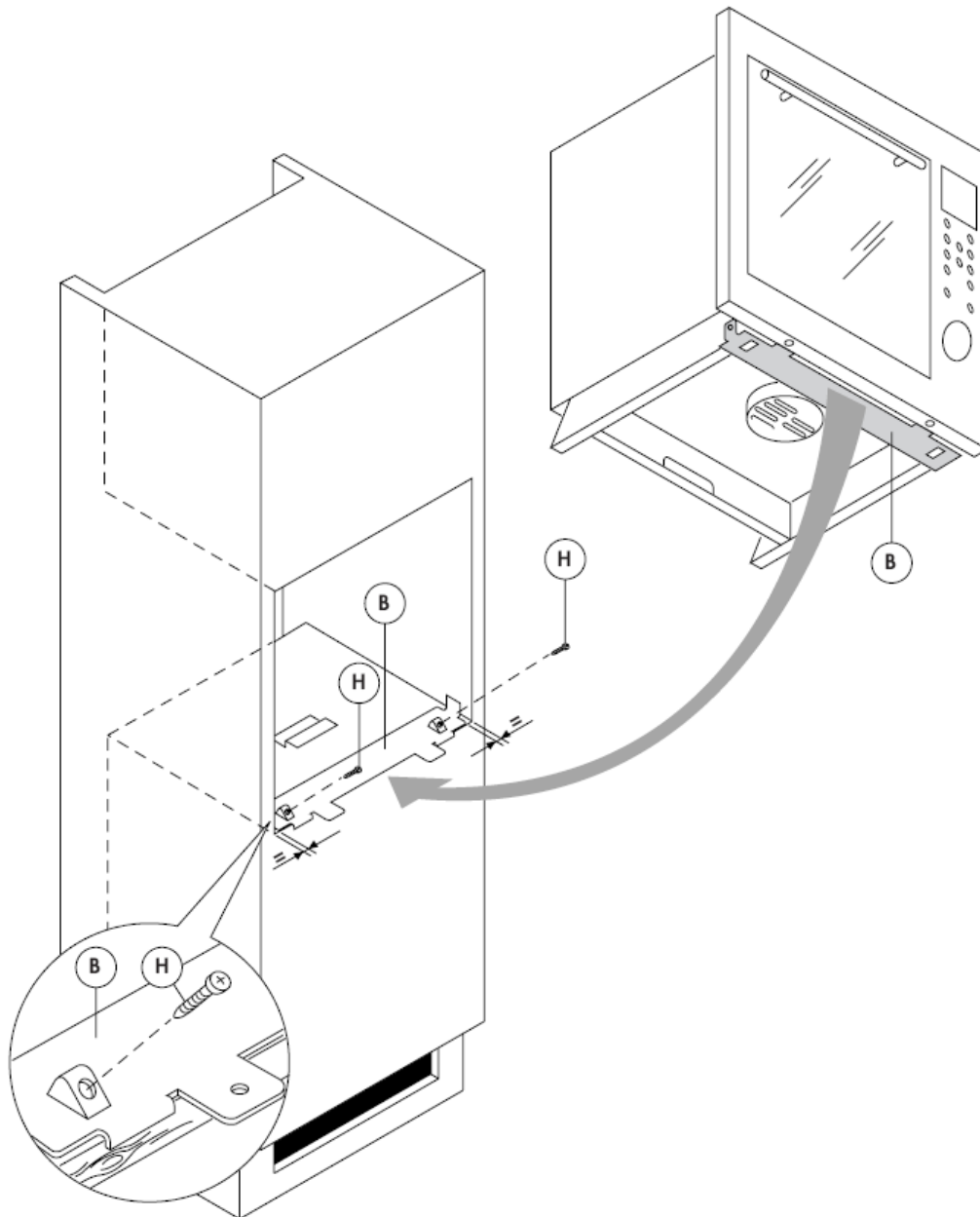
1. Uklonite dva šrafa obeležena slovom (X) sa ploče za učvršćivanje koja se nalazi ispod mikrotalasne rerne.
2. Pričvrstite metalnu pločicu (A) šrafovima koje ste upravo skinuli.

(prostor za ventilaciju)



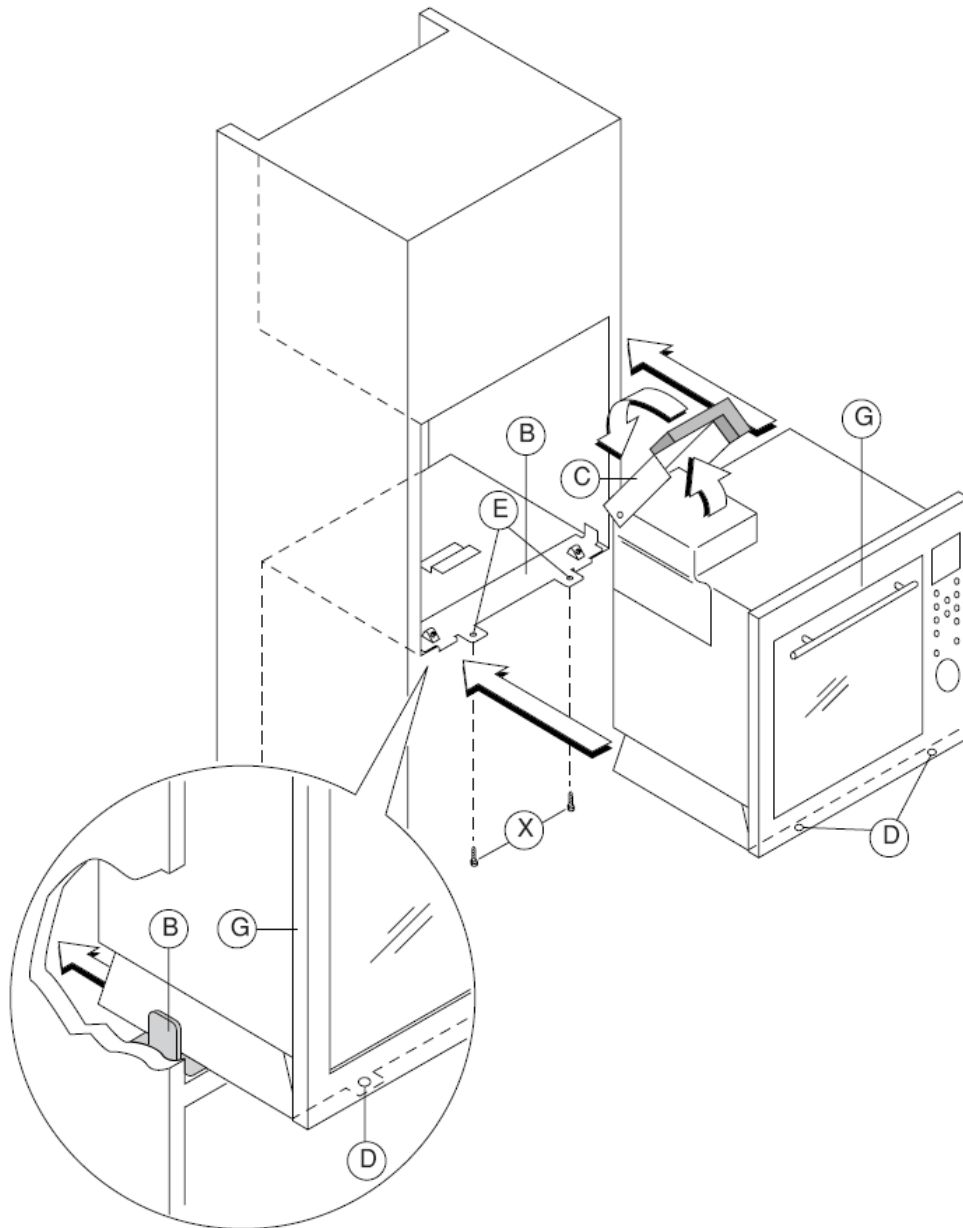
Ovom uređaju je potrebna ventilacija. U tom cilju, napravite otvor na korpusu čija će površina biti najmanje 280 cm².

3. Postavite ploču za učvršćivanje (**B**) u pravu poziciju u udubljenju. Proverite da li ste s obe strane ploče za učvršćivanje ostavili podjednako slobodnog prostora. Fiksirajte ploču za učvršćivanje uz pomoć šrafova (**H**).



Fiksirajte ploču za učvršćivanje tako da dva jezička vire ispred ivice ploče i tako da se naslanjaju napred na udubljenje u korpusu.

4. Otvorite u potpunosti poklopac za izbacivanje dima (C).
5. Uvucite renu u otvor. Uvlačite je sve dok se frontalni deo rene (G) ne nasloni na korpus i sve dok rupe (D) ispod rene ne dođu u ravan s rupama (E) na ploči za učvršćivanje (B).
6. Fiksirajte renu za ploču za ušvršćivanje (B) koristeći prethodno uklonjene šrafove (F).



Pažnja: Postavite uređaj tako da utikač i utičnica budu pristupačni i posle instalacije.

1.4 VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Pažljivo pročitajte ova uputstva i čuvajte ih.

Napomena: Ova rerna je namenjena za odmrzavanje, podgrevanje i kuvanje hrane u domaćinstvima. Ne sme se koristiti u druge svrhe, ne sme biti modifikovana, niti silom otvarana.

1) UPOZORENJE: Ukoliko su vrata ili dihtunzi oko vrata oštećeni, nemojte koristiti rernu sve dok je ne popravi ovlašćeni serviser (koga je obučio proizvođač ili Korisnički servis).

2) UPOZORENJE: Opasno je da bilo ko osim ovlašćenog servisera vrši servis rerne ili je popravlja tako što prvo skine poklopac koji štiti od izlaganja mikrotalasnoj energiji.

3) UPOZORENJE: Tečnost i druga hrana koji se nalaze u zatvorenim pakovanjima se ne smeju podgrevati jer mogu eksplodirati. Jaja u ljusci, kao i tvrdo kuvana jaja, ne smeju se grejati u mikrotalasnoj rerni jer mogu eksplodirati čak i kada se mikrotalasno zagrevanje završilo.

4) UPOZORENJE: Spoljašnji delovi rerne se mogu veoma zagrejati u toku njene upotrebe. Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste deca. Decu treba nadgledati kako biste bili sigurno da se ne igraju s uređajem.

Dozvolite deci da koriste uređaj bez nadzora samo ako im pre toga date adekvatna uputstva za bezbedno korišćenje i samo ako shvate koliko rizična može da bude neadekvatna upotreba rerne.

5) UPOZORENJE: kada podesite kombinovani program rerne, rerna postaje veoma vruća. Ne dozvolite deci da je koriste bez nadzora odraslih.



6) Nemojte puštati rernu da radi dok su joj otvorena vrata, tako što ćete menjati njene bezbednosne uređaje.

7) Nemojte puštati rernu da radi ukoliko se bilo kakav predmet zaglavi između prednje ploče rerne i vrata. Vodite računa da vrata rerne s unutrašnje strane budu čista (E), a za njihovo čišćenje koristite vlažnu krpu i neabrazivne deterđente. Ne dozvolite da se prljavština i ostaci hrane nagomilavaju između prednje ploče rerne i vrata.



8) Pošto otvorite vrata, vodite računa o sledećem: nemojte stavljati teške predmete na vrata niti vući ručicu naniže preko potrebe. Nemojte stavljati posude ili vruće šerpe (na primer, tek skinute s ringle) na vrata.



9) Nemojte puštati rernu u rad ukoliko su napojni kabl ili utikač oštećeni, jer tako može doći do električnog udara.

Ukoliko je napojni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni serviser proizvođača ili kvalifikovana osoba, kako bi se izbegao svaki rizik.

10) Ukoliko primetite da iz rerne izlazi dim, isključite je ili izvadite utikač iz utičnice i ne otvarajte vrata kako biste sprečili širenje eventualnog plamena.

11) Koristite isključivo sudove koji su namenjeni za korišćenje u mikrotalasnim rernama. Kako biste izbegli pregrevanje i rizik od pojave vatre, preporučujemo da nadgledate pečenje hrane u plastičnim, kartonskim i drugim zapaljivim posudama za jednu upotrebu, kao i kada grejete manje količine hrane.

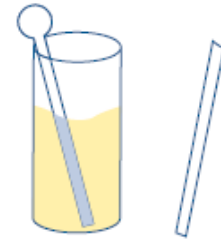
12) Nemojte stavljati u vodu rotacionu ploču kada je jako vruća. Veliki termalni šok može da dovede do toga da pukne.



13) Kada pripremate hranu koristeći program «SAMO MIKROTALASNA» i «KOMBINOVANI S MIKROTALASNIM», nikako ne smete prethodno zagrevati reru (bez hrane u njoj), niti je smete puštati u rad kada je prazna, jer to može da dovede do varnica.

14) Pre nego što pustite reru u rad, proverite da li su posude koje ste izabrali za korišćenje, podesne za mikrotalasnu reru (vidi poglavlje «Koje posude se mogu koristiti za pečenje»).

15) Kada zagrevate tečnost (vodu, kafu, mleko, itd...) može se desiti da tečnost odjednom krene da vri i da se prospe iznenada što je rezultat odloženog vrenja. Ovako možete i da se opečete. Kako biste izbegli da se ovo desi, treba da stavite kašičicu otpornu na toplotu ili stakleni štapić u posudu pre nego što krenete da zagrevate tečnost. U svakom slučaju, posebna pažnja treba da se povede pri rukovanju posudama u kojima se zagrevala tečnost u mikrotalasnoj reru.



16) Nemojte zagrevati tečnosti s visokim sadržajem alkohola, niti velike količine ulja, jer oni mogu da se lako zapale!

17) Sadržaj flašica za bebe, kao i posudica sa dečijom hranom treba da se promeša i promućka i temperatura treba obavezno da se proveri pre upotrebe, kako bi se izbegle opekotine. Takođe je preporučljivo da se hrana promeša, kako biste bili sigurni da ima ujednačenu temperaturu. Kada koristite sterilizatore za flašice, pre nego što uključite reru, UVEK proverite da li je posuda za sterilizaciju napunjena količinom vode koju je naznačio proizvođač.



PAŽNJA: Kada koristite reru po prvi put, moguće je da u periodu od 10 minuta osetite miris «novog» kao i malu količinu dima. To je rezultat prisustva zaštite supstance koja se stavlja na grejače.

18) Sve mikrotalasne rerne su testirane i odobrene u skladu sa važećim zakonima o bezbednosti i elektromagnetnoj kompatibilnosti. Zbog mera opreza, proizvođači pejsmejke preporučuju da između upaljene mikrotalasne rerne i pejsmejke postoji minimalna razdaljina od 20-30 cm, kako bi se izbegle moguće smetnje kod samog pejsmejke. Ukoliko iz bilo kog razloga sumnjate da će do ovakvih smetnji doći, odmah ugasite mikrotalasnu reru i kontaktirajte proizvođača pejsmejke.

19) Nemojte koristiti abrazivne deterdžente i metalne strugalice kako biste očistili staklena vrata, jer oni mogu da oštete površinu stakla i da izazovu njegovo pucanje.

1.5 TEHNIČKI PODACI

- **POTROŠNJA ELEKTRIČNE ENERGIJE** korišćenje samo rerne s ventilatorom (norme CENELEC HD 376)

Da bi se dostiglo 200°C 0,35 kWh

Da bi se održala temperatura od 200°C na 1h 1,15 kWh

Ukupna potrošnja 1,5 kWh

- **SNAGA MIKROTALASNE RERNE: 1000 W (IEC705)**

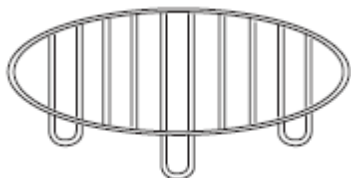
Za dodatne podatke, konsultovati pločicu s podacima koja se nalazi uređaju.

Ovaj uređaj je u skladu sa direktivom EU br. 89/336 i 92/31 koja se odnosi na Elektromagnetnu kompatibilnost i sa direktivom (EC) Br. 1935/2004 od 27/10/2004. koja se odnosi na materijale koji dolaze u kontakt s hranom.

1.6 INSTALACIJA I POVEZIVANJE NA STRUJU

- 1) Izvadite svu dodatnu opremu i operite je.
- 2) Očistite unutrašnjost mekom i vlažnom krpom.
- 3) Proverite da li postoji nekakvo oštećenje koje je rezultat transporta a posebno da li se vrata otvaraju i zatvaraju kako treba.
- 4) Postavite držač rotacione ploče (I) u centar kružnog žljeba i fiksirajte rotacionu ploču (H) na njemu. Osovina rotacione ploče (D) treba da se ubaci u odgovarajući žljeb na centru rotacione ploče.
- 5) Pre nego što izvršite instalaciju, vodite računa da vam kabl za napajanje električnom energijom bude lako pristupačan.
- 6) Jedino kvalifikovani električar može da instalira ili promeni utičnicu.
- 7) Povežite uređaj na utičnicu koja ima strujni kapacitet od makar 16A. Takođe proverite da li glavni prekidač instaliran u vašem stanu ima minimalni strujni kapacitet od 16A, kako bi se izbegle oscilacije dok rerna radi.
- 8) Pre korišćenja, proverite da li je voltaža struje ista kao i ona koja je navedena na tablici s karakteristikama i da li je utičnica dobro uzemljena: proizvođač se odriče svake odgovornosti ukoliko se ne pridržavate ovih sigurnosnih regulativa.
- 9) Veliki broj modernih aparata (tv, radio, stereo, itd..) je zaštićen od signala radiofrekvencije (RF). Pa ipak, neki elektronski aparati mogu da budu nezaštićeni od signala radiofrekvencije koji potiču od mikrotalasne rerne. Preporučujemo da ostavite razdaljinu od makar 1-2 metra između ovih aparata i rerne koja radi.

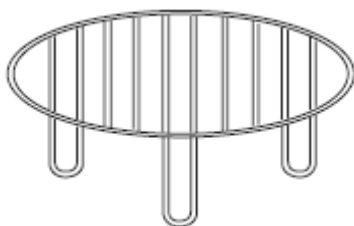
1.7 DODATNA OPREMA KOJA IDE UZ RERNU



NISKO REŠETKASTO POSTOLJE

Program samo rerna s ventilatorom:

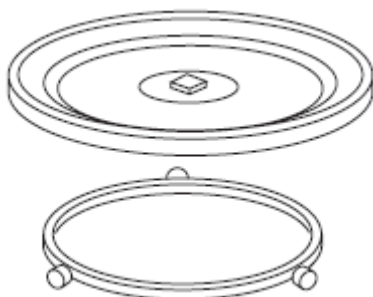
za sve vrste tradicionalnog pripremanja hrane, posebno za pripremanje slatkiša.



VISOKO REŠETKASTO POSTOLJE

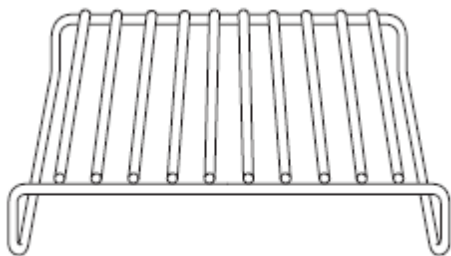
Program samo grill:

za sve vrste roštilja.



ROTACIONA PLOČA SA DRŽAČEM

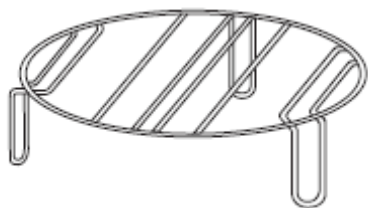
Rotirajuća ploča se koristi kod svih programa osim kod programa za pripremanje testenine. Koristi se isključivo sa držačem.



PRAVOUGAONA REŠETKA

Program samo rerna s ventilatorom:

za sve vrste tradicionalnog pripremanja hrane koje se vrši u pravougaonim posudama velikih dimenzija od vatrostalnog stakla. Hrana se meša i okreće u toku pečenja. Postavite ovu rešetku direktno na dno rerne. Rotirajuća ploča se može ostaviti na svom mestu. Ova rešetka se ne može koristiti kod pečenja mikrotalasima.



RAZDVAJAJUĆA REŠETKA SREDNJE VISINE

Program samo mikrotalasna:

Za sve vrste pečenja na dva nivoa ISTOVREMENO (na primer: velike količine hrane ili dva različita jela). Pogledati uputstva na 30. strani.



POSUDA ZA KUVANJE TESTENINE SA DRŽAČEM

Samo za program za kuvanje testenine. Isključivo se koristi sa odgovarajućim držačem.

Napomena: Okrugle rešetke su zaštićene posebnim hromiranim slojem koji omogućava korišćenje istih i kod programa "MIKROTALASNA".

1.8 KOJE POSUDE SE MOGU KORISTITI ZA PEČENJE

Kod programa samo mikrotalasna i kombinovanog sa mikrotalasima, mogu se koristiti sve vrste posuda od stakla (najbolje ukoliko je vatrostalno), keramike, porcelana ali samo ukoliko nemaju dekoraciju ili metalne delove (pozlaćene bordure, ručke, nožice). Takođe možete koristiti plastične posude otporne na toplotu, koje su predviđene za pečenje u mikrotalasnoj rerni. Ukoliko sumnjate da neki sud ipak ne možete koristiti, možete napraviti jednostavan test. Stavite prazan sud u rernu na oko 30 sekundi i uključite je na najjače. (program «mikrotalasna»). Ukoliko je sud nakon toga još uvek hladan ili malo topao, to znači da je podesan za pečenje u mikrotalasnoj rerni. Ukoliko je veoma vruć ili čak varniči, ne sme se koristiti u mikrotalasnoj rerni.

Za kraća podgrevanja, možete koristiti salвете, kartonske tanjire i plastične tanjire za jednu upotrebu.

Sudovi od metala, drveta, trske i kristala nisu predviđeni za korišćenje u mikrotalasnim rernama.

Takođe treba imati na umu, s obzirom da mikrotalasna rerna greje hranu a ne sudove u kojima se hrana priprema, da je moguće kuvati hranu u tanjirima iz kojih jedete, što znači da ćete kasnije imati manje sudova za pranje. Ovde treba voditi računa o tome da veoma

vruća hrana prenosi toplotu na tanjir i zbog toga treba da se koriste zaštitne rukavice. Ukoliko je rerna podešena na običan program s ventilatorom ili „Samo grill“, možete da koristite bilo koju vrstu suda koju biste stavili u rernu.

U svakom slučaju, pridržavajte se sledeće tabele:

	Staklo	Vatrostalno staklo	Keramika	Terakota	Aluminijumska folija	Plastika	Papir ili karton	Metalno posuđe
Program „Samo mikrotalasna“	DA	DA	DA	DA	NE	DA	DA	NE
Kombinovani program	NE	DA	DA	DA	NE	NE	NE	NE
Program s ventilatorom i program „Samo grill“	NE	DA	DA	DA	DA	NE	NE	DA



POSUDA ZA KUVANJE TESTETINE se ne koristi kod programa „Samo grill“ i „Rerna s ventilatorom“, kao i kod svih kombinovanih programa, zato što može da se ošteti zbog visoke temperature.

1.9 PRAVILA I OPŠTA UPUTSTVA ZA KORIŠĆENJE RERNE

Mikrotalasi se sastoje od elektromagnetnog zračenja koje postoji u prirodi u obliku svetlosnih talasa (npr. sunčeva svetlost). Unutar rerne, ovo zračenje prodire u namirnice iz svih smerova i zagreva vodu, masnoću i molekule šećera. Toplota se proizvodi veoma brzo i to samo u hrani, budući da se posuda koju koristite zagreva indirektno preko toplote koja se stvorila u hrani. Ovako se hrana neće zalepiti za sud, što znači da možete koristiti jako malo masnoće a u nekim slučajevima, ni malo masnoće u toku procesa pripremanja hrane. Zbog ovoga se kuvanje u mikrotalasnoj rerni smatra zdravim i dobrim za ishranu ljudi. I za razliku od tradicionalnih načina pripremanja hrane, kuvanjem u mikrotalasnoj rerni, hrana je manje dehidrirana, gubi manje od nutritivne vrednosti i više zadržava svoj prirodni ukus.

Osnovna pravila za pravilno kuvanje u mikrotalasnoj rerni

1) Kuvanje hrane je usko povezano s **količinom iste i sa njenom homogenošću**: ragu će se ispeći za daleko manje vremena nego veliki komad mesa, jer se sastoji od manjih i jednakih komadića mesa. Da biste dobro podesili vreme kuvanja, imajte na umu (pored tabele u produžetku) da kada povećate količinu hrane, trajanje kuvanja mora proporcionalno biti povećano i obrnuto. Važno je da poštujuete vreme «stajanja»: «**stajanje**» označava period u toku koga hrana mora biti ostavljena da se «odmori» nakon što je ispečena jer na taj način omogućavate da se temperatura unutar hrane još bolje rasporedi. Temperatura mesa se, na primer, povisi za

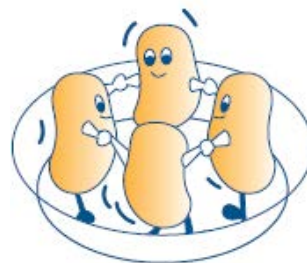


oko 5°-8° C (oko 9°-15° F) u toku vremena «stajanja». U toku vremena stajanja, hrana može da bude unutar ili izvan rerne.

2) Jedna od osnovnih stvari koje treba da uradite jeste da **meštate** hranu dok se kuva. Ovo pomaže da se toplota ravnomernije rasporedi, što znači da će i vreme kuvanja biti kraće.

3) Takođe je preporučljivo da **okrenete** hranu u toku pečenja: ovo se posebno odnosi na meso, bilo da se radi o većem (pečenje, celo pile itd..) ili o manjem parčetu (pileća prsa itd..)

4) **Namirnice koje imaju kožuricu, školjku ili koru (npr. jabuke, krompir, paradajz, kobasice, riba) moraju nekoliko puta biti probušene viljuškom da bi iz njih mogla da izlazi para i da ne bi eksplodirale.**



5) Ukoliko pripremate veći broj porcija iste hrane (npr. pečeni krompir), **postavite u krug** ove porcije u vatrostalni sud kako bi se podjednako ispekle.

6) Što je niža temperatura hrane koju pripremate u mikrotalasnoj rerni, to će trajanje kuvanja morati biti duže. Hrana sa sobne temperature će se spremirati brže nego hrana iz frižidera.

7) Uvek pecite hranu tako što ćete posudu u kojoj se priprema staviti na centar rotacione ploče.

8) Sasvim je normalno da se **formira kondenzacija** unutar rerne i pored otvora za izbacivanje vazduha. **Ako želite da smanjite kondenzaciju, prekrijte namirnice voštanim papirom, staklenim poklopcem, ili jednostavno, okrenutim tanjirom.** Pored toga, namirnice koje u sebi sadrže visok procenat vode (npr. povrće) se kuvaju bolje kada su pokrivene. Prekrivanje namirnica takođe pomaže da rerne ostane čista unutra. Za to možete koristiti i papir specijalno napravljen za mikrotalasne rerne.

9) **Nemojte kuvati jaja u mikrotalasnoj rerni:** pritisak koji se unutar njih stvara, dovešće do toga da jaja eksplodiraju, čak i nakon što se kuvanje završi. Nemojte podgrevati jaja koja su već skuvana, osim ukoliko nisu pržena (kajgana).

10) Nemojte da zaboravite da otvorite posude koje su hermetički zatvorene pre nego što ih stavite u mikrotalasnu. Pritisak unutar njih će se podići i može izazvati eksploziju čak i pošto se kuvanje završi.

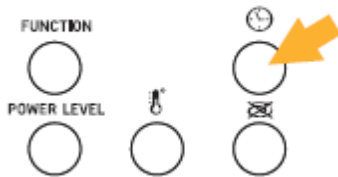


POGLAVLJE 2 - KORIŠĆENJE KOMANDI I PODEŠAVANJE FUNKCIJA

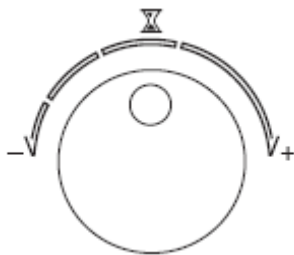
2.1 PODEŠAVANJE SATA

* Kada prvi put priključite ovaj uređaj na struju, ili nakon nestanka struje, na displeju će se pojaviti četiri crtice (--:--)

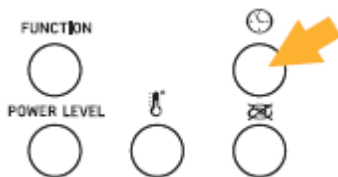
Da biste podesili vreme, pratite sledeće instrukcije:



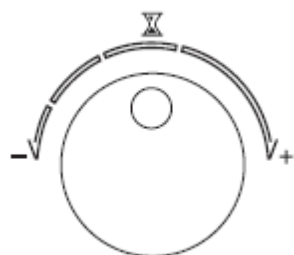
1. Pritisnite dugme (6). Na displeju 1 će početi da blinkaju sati.



2. Podesite tačan sat okretanjem dugmeta (14). (Sati će blinkati na displeju 1).



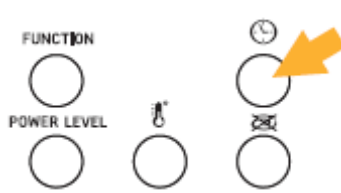
3. Pritisnite dugme (6) još jednom. (Na displeju 1 će početi da blinkaju minuti).




4. Podesite broj minuta koji želite (14) da





Podesite broj minuta koji želite (14) da okretanjem dugmeta (14) (Podešeni minuti će početi blinkaju na displeju 1).



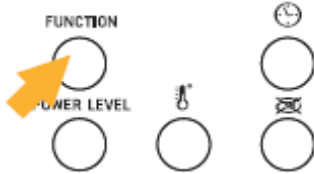
5. Pritisnite dugme  (6) još jednom. (Podešeno vreme će se pojaviti na displeju).



* Ukoliko želite da promenite podešeno vreme na displeju, pritisnite dugme  (6) i zatim nastavite s podešavanjem vremena kao što je gore navedeno.

* Možete videti tačno vreme, čak i kada rerna počne s radom i to jednostavnim pritiskom na dugme  (6). Tačno vreme će biti prikazano u trajanju od 2 sekunde.




2.2 PROGRAMIRANJE PEČENJA

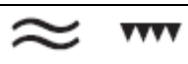





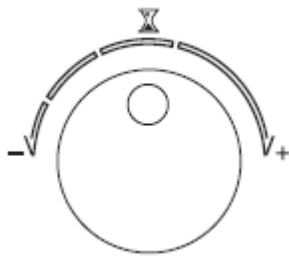
1. Pritisnite dugme FUNCTION i izaberite željeni program, koji ćete moći i da vidite kada se upali odgovarajući simbol na vrhu displeja 1. Programi koji su vam na raspolaganju su



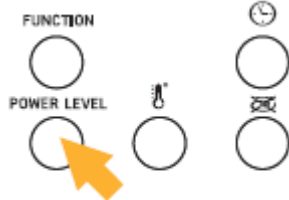
sledeći:

INDIKATOR	ODABRANI PROGRAM
	samo mikrotalasna
	automatsko odmrzavanje namirnica
	kombinovana mikrotalasna i rerna s ventilatorom

INDIKATOR	ODABRANI PROGRAM
	kombinovana mikrotalasna i grill
	samo rerna s ventilatorom
	samo grill
	Brojač minuta



2. Podesite trajanje pečenja u minutama, okretanjem dugmeta (14). Za odabir trajanja pečenja, uvek konsultujte tabelu iz Poglavlja 3.



3. Kod programa: **samo mikrotalasna, kombinovana mikrotalasna + rerna s ventilatorom, kombinovana mikrotalasna + grill,**

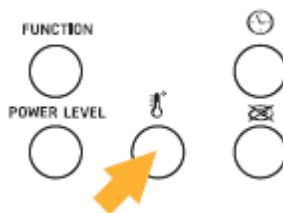


odaberite nivo snage mikrotalasa pritiskom na dugme **POWER LEVEL** sve dok ne dođete do željene snage koja je izražena brojevima iznad displeja 2. Za odabir snage, uvek konsultujte tabele iz Poglavlja 4.

Napomene: *nije neophodno da odaberete nivo snage kod programa za **automatsko odmrzavanje**.


*kod programa **kombinovana mikrotalasna + rerna s ventilatorom** najveća snaga mikrotalasa koju možete da odaberete je 750 Watt.

*možete promeniti podešenu snagu i u toku pečenja, jednostavnim pritiskom na dugme **POWER LEVEL** (5).




4. Kod programa: **kombinovana mikrotalasna + rerna s ventilatorom i samo rerna s ventilatorom,**



odaberite temperaturu pečenja pritiskom na dugme  (4) sve dok na displeju 2 (donji) ne vidite željenu temperaturu. Za odabir snage, uvek konsultujte tabele iz Poglavlja 3.


Napomene: *pošto počne pečenje hrane, na displeju 2 ćete moći da pratite povećavanje temperature unutar rerne.

*pošto rerna dostigne zadatu temperaturu, čuće se zvučni signal (3 bipa). Na displeju 2 će ostati prikazana podešena temperatura.

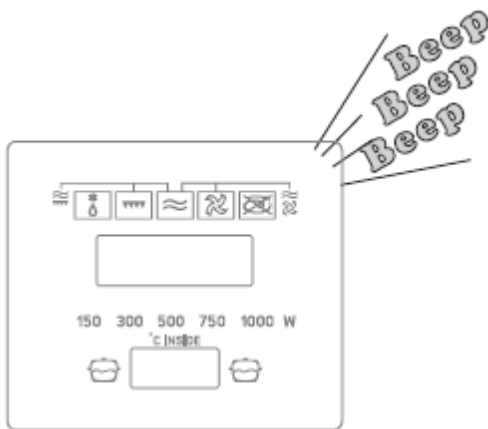
**možete promeniti podešenu temperaturu i u toku pečenja, jednostavnim pritiskom na dugme  (4).*




5. Započnite proces pečenja hrane pritiskom na dugme


START  (13). Na displeju 2 će se pojaviti preostalo vreme do kraja pečenja i, ako je predviđeno programom, temperatura unutar rerne na displeju 2.


Napomene: **ukoliko iz bilo kog razloga ne želite da proces pečenja hrane započne, sve što ste podesili će se automatski izbrisati posle 2 minute.*




6. Kada se pečenje završi, čuće se zvučni signal (3 bipa) a na displeju će se pojaviti natpis „END“. Otvorite vrata i izvadite hranu (pojavice se tačno vreme, ili ukoliko je rerne vruća, natpis „COOL“ - vidi sledeću napomenu).

Napomene: **moguće je kontrolisati odvijanje unapred podešenog pečenja hrane u svakom trenutku, tako što ćete otvoriti vrata i pogledati hranu. Otvaranjem vrata se prekida emisija mikrotalasa i rad rerne, ali čim zatvorite vrata i pritisnete dugme **START**  (13), program će se normalno nastaviti.*

ukoliko iz bilo kog razloga želite da prekinete pečenje hrane a da ne otvarate vrata rerne, dovoljno je pritisnuti dugme **STOP  (12).*
**ako želite da završite pečenje, uradite sledeće:*

*-ukoliko su vrata rerne otvorena, pritisnite jednom dugme **STOP**  (12).*

*-ukoliko su vrata zatvorena a pečenje je u toku, pritisnite 2 puta dugme **STOP**  (12). Na displeju ćete ponovo videti sat.*

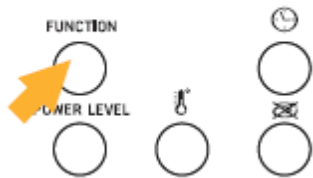
**ovaj model rerne ima ciklus automatskog hlađenja koji započinje kad god je rerne veoma vruća (na primer, na kraju dugog pečenja s termičkim funkcijama). U toku ovog ciklusa, na displeju 1 će stajati poruka „COOL“ a ventilatori i sijalica u rerni su upaljeni (automatski će se ugasi).*

Sve dok je na displeju natpis COOL, rerne će prihvatiti svaku komandu osim onih koje se odnose na program PASTA (testenina).

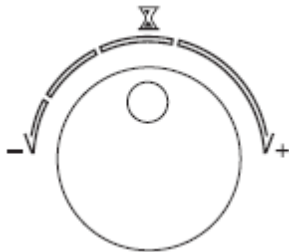
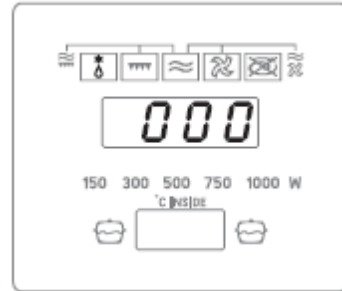
Po završetku programa pečenja, sijalica i ventilatori unutar rerne će ostati upaljeni sve dok ne otvorite vrata.


2.3 PROGRAMIRANJE AUTOMATSKOG ODMRZAVANJA I PEČENJA KOJE ODMAH SLEDI

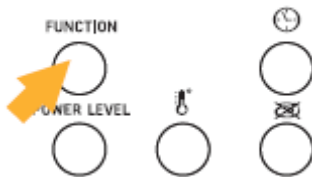
Da biste izvršili ovo programiranje, uradite sledeće:



1. Podesite program **automatskog odmrzavanja** tako što ćete dva puta pritisnuti dugme **FUNCTION** (3) (odabir programa). Na displeju će se pojaviti indikator koji odgovara automatskom odmrzavanju.

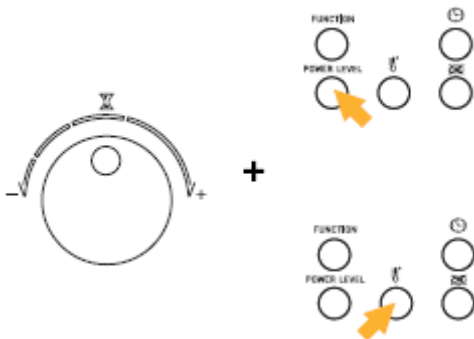


2. Podesite trajanje odmrzavanja (u minutama) okretanjem dugmeta  (14).



3. Podesite pečenje koje sledi odabirom željenog programa preko dugmeta **FUNCTION** (3)

(odabir programa) sve dok se ne pojave odgovarajući indikatori. (npr. kombinovani program mikrotalasna + rečna s ventilatorom)




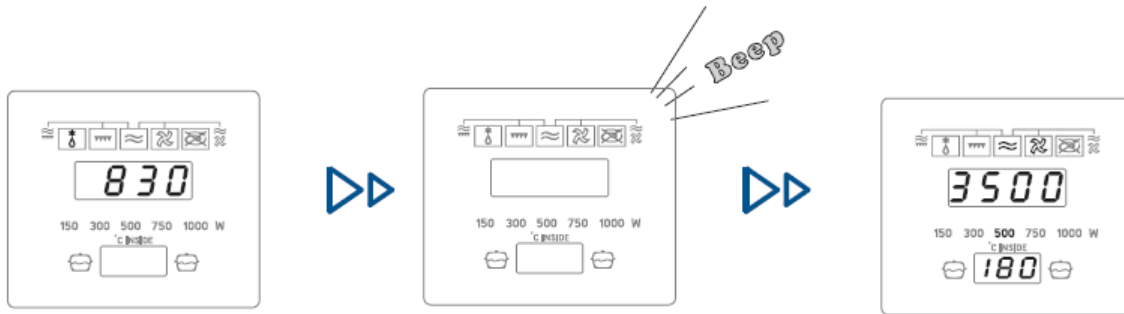
4. Podesite trajanje pečenja i, ako to izabrani program predviđa, nivo snage mikrotalasa i temperaturu rerne, kao što je opisano u



prethodnom poglavlju (poglavlje 2.2).



5. Pritisnite dugme  **START** (13). Prelaz sa odmrzavanja na pečenje će biti označen zvučnim upozorenjem.



2.4 KAKO POZVATI UNAPRED MEMORISANE RECEPTE (DUGMIĆI „AUTOMATSKE FUNKCIJE“)

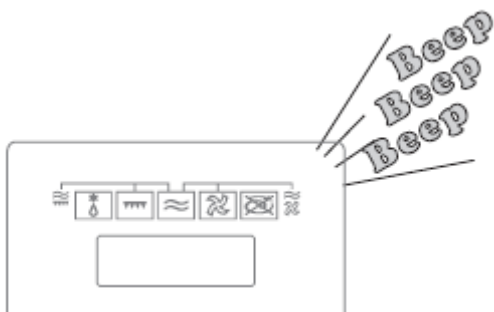


1. Pritisnuti jedno od dugmića za „AUTOMATSKE FUNKCIJE“. (Na displeju će trepereti indikatori za trajanje programa i temperaturu koji su fabrički podešeni i upaliće se pre-memorisani indikatori za program i za nivo snage).

Za izbor najadekvatnijeg menija, konsultujte poglavlje 4.8.




2. Pritisnite dugme **START**  (13) kako biste započeli pečenje.




3. Po isteku podešenog vremena, čuće se 3 duga bipa i na displeju će se pojaviti natpis „END“.

2.5 BRZO PODGREVANJE

Ovaj program je veoma koristan kod podgrevanja malih količina hrane i pića.

- Pritisnite dugme **START**  (13): rerna će početi s radom i radiće 30 sekundi s maksimalnom snagom. Ako i posle toga pritiskate dugme, vreme će se povećavati za po 30 sekundi po pritisku sve do 3 minute.
- Ovaj program se aktivira samo ako je uključen **u roku od 1 minute** nakon što stavite hranu u rernu. Program brzog podgrevanja je koristan i kada želite da



kompletirate pečenje nekog jela.

Pošto započne pečenje, podešeno vreme može se menjati dugmetom  (14) sve do maksimuma od 60 minuta.


2.6 UREĐAJ ZA BEZBEDNOST DECE


Ova rerana poseduje bezbednosni uređaj koji sprečava neželjene promene podešenog vremena pečenja u toku samog rada, kako bi se sprečilo slučajno i opasno produžavanje vremena (hrana može da zagori!):

Da aktivirate ovaj uređaj:

- Držite dugme **STOP**  (12) pritisnuto 5 sekundi.
- Čućete kratak bip i od tada više nećete biti u mogućnosti da menjate vreme pečenja u toku rada.
- Ukoliko želite da isključite ovu blokadu, držite dugme **STOP**  (12) pritisnuto sve dok ne čujete bip.

2.7 DUGME ZA ZAUSTAVLJANJE ROTACIONE PLOČE



Kada treba da koristite posude velikih dimenzija (ili posude s ručkama) koje ne mogu da se okreću u rerni, možete blokirati kretanje rotacione ploče. Pritisnite dugme **FERMA PIATTO**  (15). Ovo je moguće uraditi tek pošto ste podesili neki program pečenja:

led dioda gore desno će početi da blinka. Pošto ste pritisnuli **START**  (13), led dioda će trepereti još 5 puta i nakon toga će ostati upaljena sve dok traje pečenje; da bi hrana bila dobro pečena, treba je mešati/okretati više puta u toku pečenja. Funkcija **FERMA PIATTO** će ostati aktivirana i pri narednom radu rerne, sve dok ponovo ne pritisnete to dugme, što će značiti da će rotaciona ploča ponovo početi da se okreće.

Kod programa samo mikrotalasna, najveća snaga koju možete da koristite je 750 W (snaga je automatski smanjena elektronskom kontrolom, kad upalite dugme **FERMA PIATTO**).

2.8 FUNKCIJA „MEMOTIME“

Ova opcija omogućava korišćenje tajmera, s rernom koja **NE RADI** i to do 60 minuta.

- Pritisnite dugme **FUNCTION** sve dok se na displeju 3 ne pojave 3 crtice, zatim podesite željeno vreme okretanjem dugmeta  (14) i startujte dugmetom **START**  (13).
- Po isteku zadatog vremena, čuće se 3 bipa a na displeju 1 će se pojaviti natpis *END*.

POGLAVLJE 3 - KORIŠĆENJE PROGRAMA ZA KUVANJE TESTENINE

Kuvanje testenine u ovoj rerni uz pomoć ekskluzivnog dodatka „Pasta“, analizirano je hemijskim i čulnim sensorijalnim testovima na Univerzitetu u Bolonji i dobilo je sledeći sertifikat:

SARADNJA S UNIVERZITETOM U BOLONJI (SEDIŠTE CESENA)

PREMISA

Ova saradnja je imala za cilj procenu prehrambene testenine koja je podvrgnuta kuvanju na tradicionalan način u kipućoj vodi i korišćenjem „Uređaja i postupaka za kuvanje prehrambenog proizvoda mikrotalasima“ čiji je patent broj MI2001A002147.

Opis korišćene tehnologije

U toku eksperimentalne studije korišćena je mikrotalasna rerna za kućnu upotrebu koja poseduje odgovarajuću, originalnu posudu za kuvanje testenine, posebno testenine tipa „špageti“,

Kvalitet testenine koja je kuvana na ovaj način u mikrotalasnoj rerni, upoređen je u strogo standardnim uslovima, s kvalitetom testenine skuvane na tradicionalan način, znači u kipućoj vodi onoliko dugo koliko to preporučuju najbolji proizvođači testenine.

Uz pomoć uređaja korišćenog u ovoj studiji, moguće je u automatizovanim uslovima izvršiti kuvanje prehrambene testenine, počevši od korišćenja vode iz mreže (hladne ili tople), i jednostavno stavljajući suhu testeninu u odgovarajuću posudu koju dobijate zajedno s rernom.

Metodologija ispitivanja

Analitička procedura se odnosila na procenu nekoliko aspekata koji se tiču kvaliteta testenine, uopšteno govoreći i poređenja testenine koja se kuvala u mikrotalasnoj rerni i na tradicionalni način. U oba slučaja je bila praćena optimalna procedura koja je prihvaćena u pripremanju testenine u restoranima kao i u domaćinstvima.

Procene su izvršene bilo preko analitičkih metoda u laboratoriji, bilo preko instrumentalnih merenja kao i preko panel analize od strane lica koja su probala špagete i koja su obučena za tu svrhu (panel test).

Primenjene metodologije su izabrane na osnovu provere koja se temelji na nacionalnoj i internacionalnoj kuhinji koja se bavi ovom temom. Korišćena je standardna testenina koja je u širokoj upotrebi na domaćem (italijanskom) i međunarodnom tržištu.

Dobijeni rezultati

Iz dobijenih rezultata, zabeleženo je da postoji statistička jednakost između testenine podvrgnute dvema metodologijama (tradicionalnoj i mikrotalasnoj) a koja se tiče količine vode koju proizvod apsorbuje i prodiranja vode u testeninu.

Nivo organskih supstanci (prvenstveno skrob) koje se ispuštaju u vodu u kojoj se kuva i modifikacija istih (želatinizacija) je značajno manji kod kuvanja inovativnom metodom u mikrotalasnoj rerni, najviše zbog toga što proizvod kraće ostaje u vodi na visokoj temperaturi (u vodi koja vri). Rezultati u kuvanju korišćenjem dve različite metode, su statistički jednaki kada se kao parametri uzmu konzistencija testenine, površinska lepljivost (procenjena hemijski i instrumentalno) i boja (procenjena instrumentalno).

Konačno, analiza putem panel testa je potvrdila da uzorci testenine koja je podvrgnuta kuvanju na dva različita načina nisu značajno različiti u ukusu, konzistenciji, površinskoj lepljivosti, žilavosti, ujednačenom kuvanju i sposobnosti da se upiju začini.

Sud o inovativnoj proceduri korišćenjem uređaja za kuvanje testenine

Kao zaključak, na osnovu dobijenih i ukratko opisanih rezultata, može se tvrditi da korišćenje mikrotalasne rerne sa uređajem čiji je patent opisan, daje proizvod dobrog kvaliteta i istih karakteristika kao i da je kuvan na tradicionalan način.

Srdačno,

Prof. Marco Dalla Rosa

Vanredni profesor Procesa Prehrambene Tehnologije

Naučna prehrambena tehnologija - Univerzitet u Bolonji



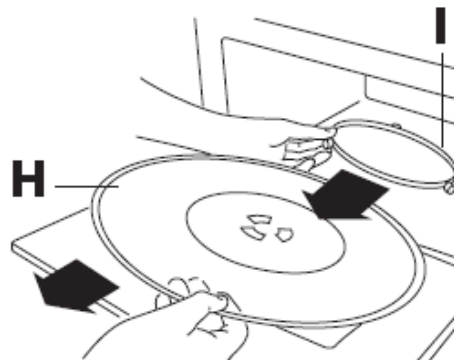
3.1 - UVOD

Dodatak za kuvanje testenine je prilagođen kuvanju bilo koje vrste testenine, pri čemu njene nutritivne karakteristike ostaju neizmenjene. Ovaj novi i ekskluzivni sistem, pored toga što skraćuje vreme kuvanja, pojednostavljuje i pripremu i ne treba da brinete da li testenina treba da se baci, pošto je voda provrila, ne morate da je mešate dok se kuva i da podižete poklopac kako biste izbegli curenje pene.

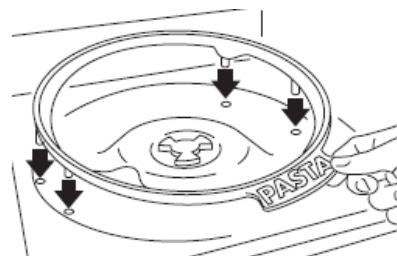
Pre prvog korišćenja operite vodom i deterdžentom ili u mašini za pranje sudova sve dodatke posude za kuvanje testenine.

3.2. POSTUPAK I PODEŠAVANJE KOMANDI

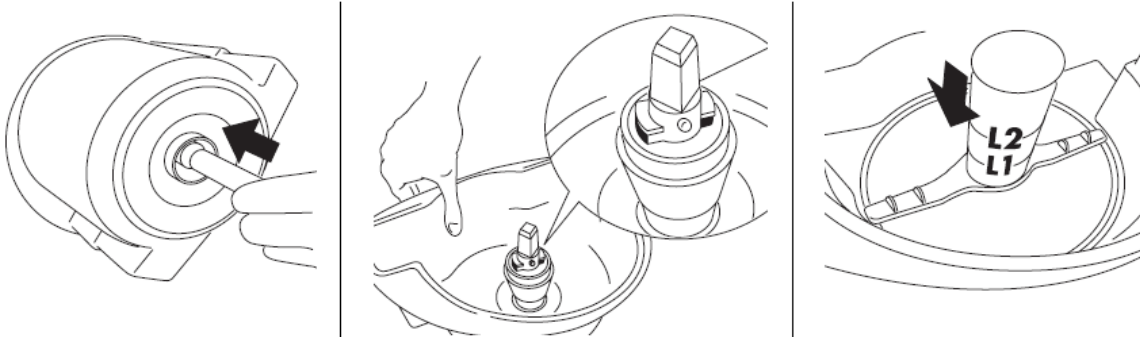
1. Izvadite iz rerne rotacionu ploču (H) i njen držač sa točkicama (I).



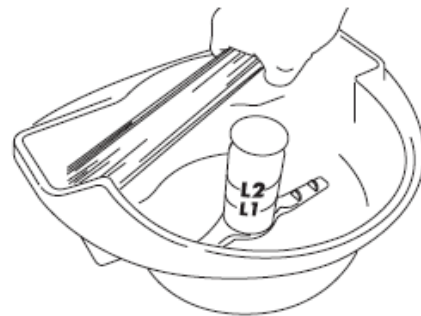
2. Postavite držač za posudu za kuvanje testenine kao što je prikazano na slici, ubacivši četiri kukice u četiri rupe koje se nalaze u dnu udubljenja (natpis PASTA treba da ostane napred).



3. Pričvrstite osovinu u rupu na dnu posude. Da biste blokirali osovinu, neophodno je da je gurnete nagore i rotirate sve dok 2 zupca ne izađu iz rupica (ovo je jednostavna radnja ukoliko gledate unutrašnjost posude za kuvanje testenine). Sada stavite mešač u njegovo centralno sedište i proverite da li su lopatice u kontaktu sa dnom i ne previše dignute.

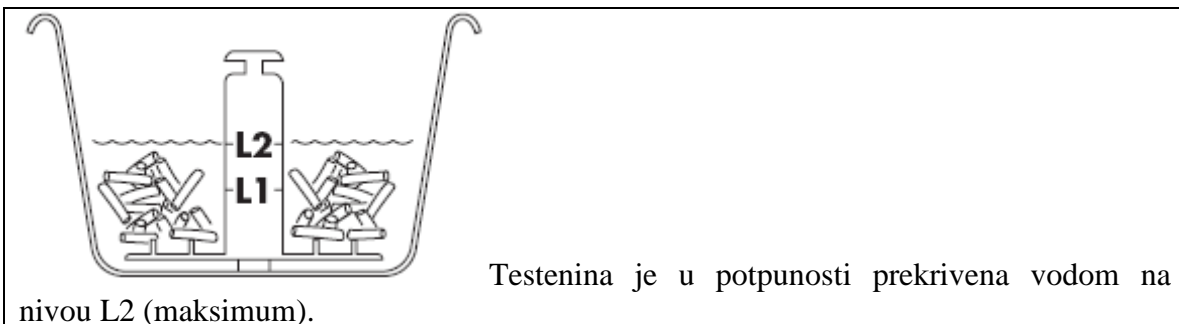
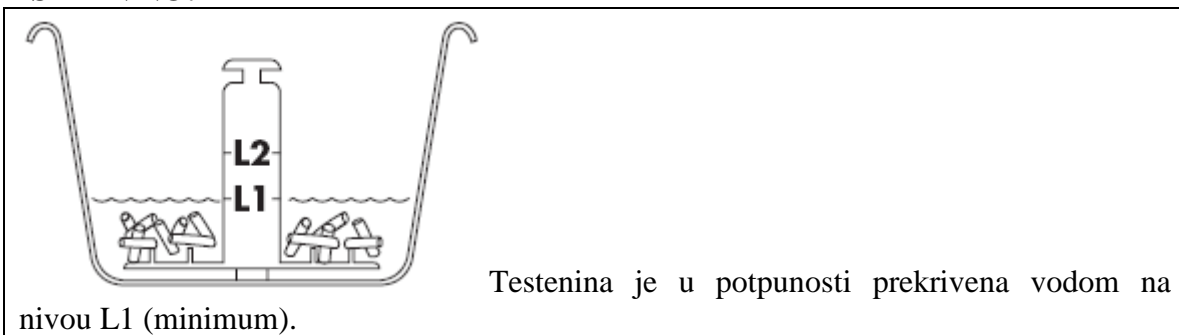


4. Stavite testeninu u posudu (maksimalno 400 gr) i vodite računa da ne pređete nivo L2 na mešaču. Cele špagete se mogu smestiti u posudu, kao što je prikazano na slici. Proverite da špagete ne ostanu podignute.

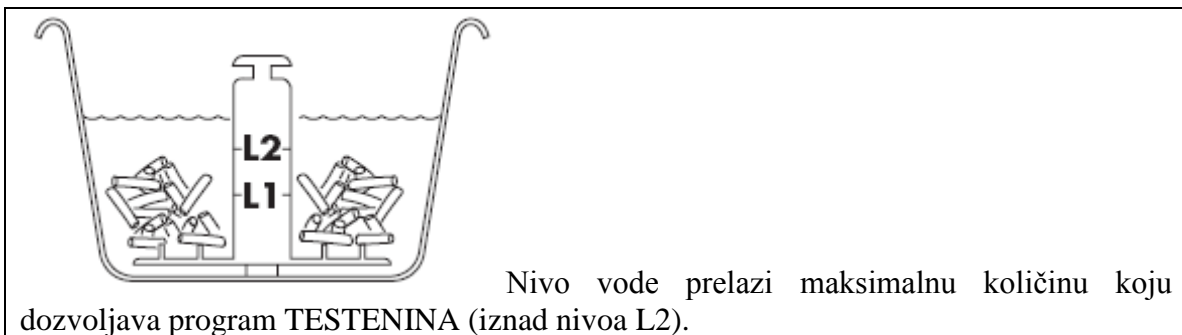


5. Poravnajte testeninu tako što ćete blago prodrmati posudu. Sipajte onoliko vode (*) koliko je potrebno da se testenina u potpunosti prekrije, sve dok ne dođete do jednog od dva nivoa (L1 ili L2) na mešaču, kao što je prikazano na slikama koje slede:

ISPRAVNO:



NEISPRAVNO:



Setite se da nivo vode mora UVEK biti ili L1 ili L2 a nikada između ova dva.

() Možete koristiti vodu sobne temperature (oko 20 °C) ili toplu vodu (oko 50 °C). Što je voda toplija, to će vreme kuvanja biti kraće.*

PAŽNJA:

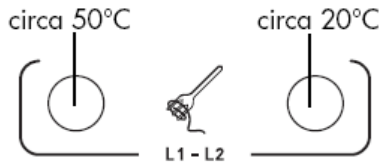
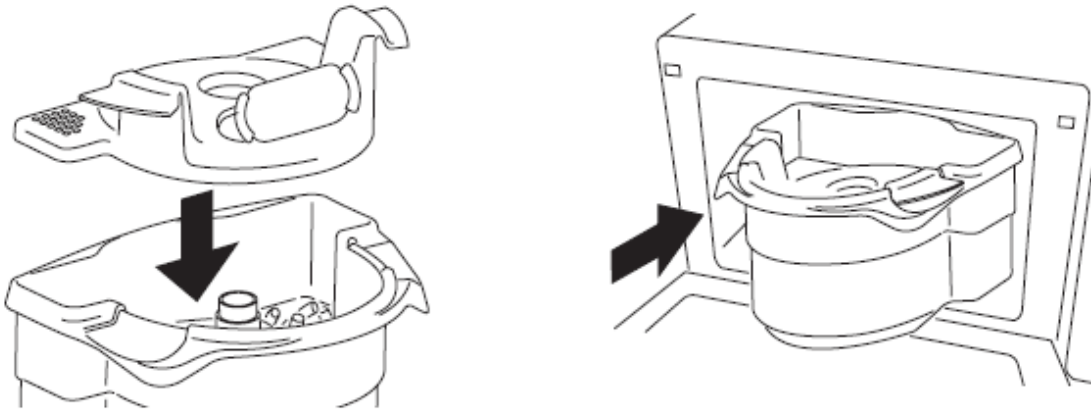
***TESTENINA SE MORA STAVITI PRE VODE.**

***TESTENINA MORA BITI U POTPUNOSTI POKRIVENA VODOM, U SUPROTNOM, TESTENINA KOJA VIRI BI SE MOGLA PREKUVATI I DOBITI BOJU IZGORELOG.**

Podsećamo da testenina koja se kuva dobija dosta na zapremini. Ukoliko je testenina koju kuvate tek minimalno pokrivena vodom na nivou L1 (testenina velike zapremine), predlažemo da pređete na nivo L2.

6. Dodajte so (10 grama po litru vode) i stavite poklopac na posudu. Proverite da li prozorčić na poklopcu može slobodno da se otvori. Stavite zatim sve u rernu i vodite računa da ručke ostanu okrenute ka vratima, kao što je prikazano na slici. Posuda treba da se stavi iznad držača koji ste prethodno stavili u rernu (videti tačku 2); na displeju će se

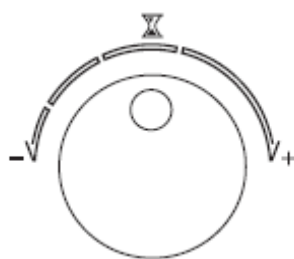
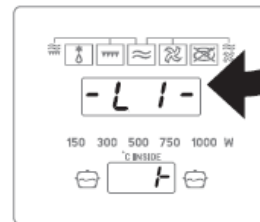
pojavit će natpis PASTA. Zatvorite vrata.




7. Odaberite dugme koje odgovara temperaturi vode (crveno ukoliko je voda koju ste sipali vruća, oko 50°C; plavo ukoliko je voda sobne

temperature, oko 20°C). Podesite nivo vode u posudi (L1 ili L2) pritiskom na isto dugme.

Ukoliko pritisnete crveno dugme, na displeju će se videti ikonica koja označava da je odabrano kuvanje vrućom vodom.




8. Odaberite vreme kuvanja - ono koje piše na pakovanju testenine koju koristite (npr. 8 minuta), okretanjem dugmeta

 (14).



9. Pritisnite dugme



START  (13) kako bi kuvanje započelo.



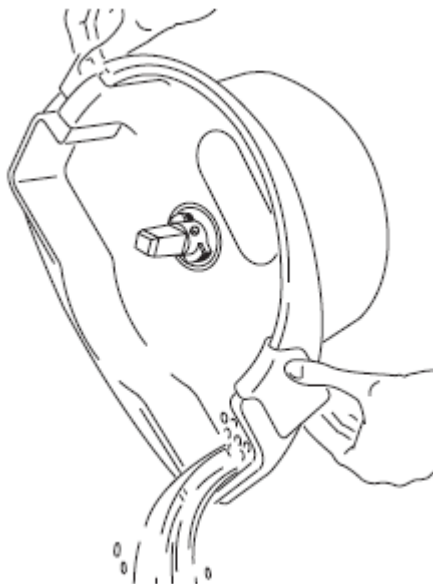
Rerna će automatski izračunati UKUPNO vreme koje je potrebno da se voda zagreje i da se kuvanje obavi. To vreme će odmah biti prikazano na displeju. **U početku se mešač ne kreće. Automatski će početi da se okreće otprilike po isteku polovine vremena kuvanja.**


1 minut pre kraja, rerna će jednom pisnuti. To znači da će kuvanje uskoro biti gotovo i da je u tom trenutku preporučljivo izvaditi posudu kako biste probali testeninu (kroz prozorče); vodite računa o vodenoj pari.



Ukoliko je testenina već kuvana, pritisnite dugme

STOP  (12) da poništite preostalo vreme kuvanja. Ukoliko vam se učini da testenina još uvek nije u potpunosti kuvana, dovršite kuvanje tim preostalim minutom pritiskom na dugme **START**  (13).

Pošto prođe minut, rerna će pisnuti 3 puta a na displeju će se pojaviti natpis „END“. Tada možete izvaditi posudu i iscediti testeninu ili još jednom proveriti da li je kuvana onoliko koliko vama odgovara:



Ukoliko je testenina gotova, pritisnite dugme **STOP**  (12); iscedite je držeći dobro pritisnute ručke i nagnite posudu unapred nalevo kako bi voda izašla kroz rupice koje se nalaze s leve strane na poklopcu (vidi sliku). Skinite poklopac tako što ćete ga podići ručkama (vodite računa o vodenoj pari), izvadite mešač, sipajte testeninu i dodajte preliv.

Ukoliko testenina još uvek nije kuvana po vašem ukusu, možete produžiti kuvanje, tako što ćete vratiti posudu u rernu, zatvoriti vrata (na displeju će početi da treperi „0 00“), podesiti nekoliko minuta okretanjem dugmeta  (14) i pritiskom na dugme **START**  (13).

3.3 VAŽNE NAPOMENE

Kada koristite posudu za kuvanje testenine, uvek imajte na umu sledeće:

- vodite računa kada vadite posudu iz rerne i dok cedite vodu: plastika može izgledati hladna, ali oblaci vodene pare mogu da vas opeku (eventualno možete koristiti rukavice).
- nemojte stavljati posudu na neki izvor toplote ili na rernu dok radi.
- Nemojte kuvati testeninu neposredno nakon korišćenja nekog kombinovanog programa ili programa grill: temperatura unutar rerne može biti jako visoka i to može oštetiti posudu.
- proverite da li prozorče na poklopcu može uvek da se slobodno otvori i postarajte se da uvek bude čisto.

Sve dok na displeju stoji natpis COOL, rerna će prihvatiti svaku komandu osim onih koje se odnose na program PASTA

- ovaj program se koristi samo za kuvanje testenine i to u skladu sa uputstvima iz ove knjižice. Ne sme se koristiti u druge svrhe.

- nemojte nikada koristiti posudu za kuvanje testenine a da u nju niste stavili vodu i testeninu.
- pošto stavite posudu za kuvanje testenine u rernu, više nije moguće podesiti neke druge programe.

Za čišćenje posude, konsultujte stranu 32.

POGLAVLJE 4 - KORIŠĆENJE RERNE: SAVETI I TABELE S VREMENIMA

4.1 Odmrzavanje namirnica

- Hrana zamrznuta u kesama ili plastičnoj foliji, ili u originalnoj ambalaži, može se staviti direktno u rernu, bitno je samo da ambalaža nema metalne delove (npr. mehanizme za zatvaranje i sl.).
- Određenim vrstama namirnica, kao što je na primer povrće ili riba, nije potrebno odmrzavanje pre nego što počnete da ih kuvate.
- Čorbasta jela, zatim jela u kojima je pomešano meso i povrće, kao i mesnati sosovi se brže i bolje odmrzavaju ako ih s vremena na vreme promešate ili okrenete.
- U toku odmrzavanja, meso i riba gube svoj tečni sadržaj. Zbog toga je preporučljivo da ih odmrzavate u posudi koja može tu vodu da pokupi.
- Preporučljivo je da odvojite svaki komad mesa u posebnu kesu pre nego što ga stavite u zamrzivač. To će vam uštedeti dragoceno vreme prilikom pripremanja hrane.
- Odmah nakon odmrzavanja, pre nego što počnete s kuvanjem hrane, veoma je važno da poštujuete vreme „stajanja“: vreme stajanja (u minutama) je ono vreme koje hrana treba da bude ostavljena kako bi se temperatura još bolje podigla i ujednačila u svim njenim delovima.

TABELA S VREMENIMA ZA ODMRZAVANJE KOD PROGRAMA „AUTOMATSKO ODMRZAVANJE“

Vrsta hrane	Količina	Vreme koje treba podesiti (u minutama)	Beleške	Koja rešetka se koristi	Koliko hrana treba da odstoji (u minutama)
MESO					
*Pečenje (svinjetina, junetina, teletina itd)	1 kg	19-21	Kad istekne polovina vremena, prevrnuti meso (važi kod svih vrsta mesa)	ni jedna	20
*Šnicle, kotleti	200 gr	4-6		ni jedna	5
*Gulaš, paprikaš	500 gr	10-12		ni jedna	10
*Mleveno	500 gr	10-12		ni jedna	15
	250 gr	5-7		ni jedna	15
*Hamburgeri	200 gr	5-7	Vidi belešku dole *	ni jedna	10
*Kobasice	300 gr	6-8		ni jedna	10
ŽIVINA					
*Pačetina, ćuretina	1,5 kg	25-27	Kad istekne polovina vremena, prevrnuti živinu. Na kraju perioda stajanja, oprati toplom vodom kako se uklonili ostaci leda	ni jedna	20
*Celo pile	1,5 kg	25-27		ni jedna	20
*Pile u komadima	700 gr	13-15		podni jedna	10
*Pileća prsa	300 gr	8-10		bini jedna	10
POVRĆE			Zamrznuto povrće nije		

Vrsta hrane	Količina	Vreme koje treba podesiti (u minutama)	Beleške	Koja rešetka se koristi	Koliko hrana treba da odstoji (u minutama)
			potrebno odmrzavati pre kuvanja		
RIBA					
*Ribli fileti	300 gr	7-9	Kad istekne polovina vremena, prevrnuti ribu		7
*Riba isečena na komade	400 gr	8-10			7
*Cela riba	500 gr	10-12			7
*Rakovi	400 gr	8-10			7
MLEČNI PROIZVODI					
*Puter	250 gr	4-6	Skinite foliju i metalne delove.	ni jedna	10
*Sir	250 gr	5-7	Sir ne treba odmrznuti do kraja.	ni jedna	15
*Krem	200 ml	7-9	Vodite računa vremenu stajanja. Krem treba izvaditi iz originalne ambalaže i staviti u posudu.	ni jedna	5
PECIVO					
*2 rolnice srednje veličine	150 gr	1-2	Stavite pecivo-hleb direktno na rotacionu ploču	ni jedna	3
*4 rolnice srednje veličine	300 gr	2-4		ni jedna	3
*Hleb u kriškama	250 gr	2-4		ni jedna	3
*Integralni hleb u kriškama	250 gr	2-4		ni jedna	3
VOĆE					
*Jagode, šljive, višnje, ribizle, kajsije	500 gr	8-10	Promešati 2-3 puta	ni jedna	10
*Maline	300 gr	5-7	Promešati 2-3 puta	ni jedna	10
*Kupine	250 gr	3-5	Promešati 2-3 puta	ni jedna	6

(*) Ova uputstva odgovaraju odmrzavanju mlevenog mesa u skladu sa Regulativom 60705, Par. 13.3 (vidi stranu 2). Kad istekne polovina vremena, prevrnuti meso. Staviti direktno na rotacionu ploču. Dodatne informacije, uključujući i informacije o drugim testovima u skladu s Regulativom 60705, date su na tabeli na strani 2.

4.2 PODGREVANJE

Podgrevanje hrane je program kod koga vaša mikrotalasna rerna pokazuje svu svoju korisnost i efikasnost. Podgrevanje jela u mikrotalasnoj rerni je mnogo brže i energetski efikasnije nego podgrevanje tradicionalnom metodom.

*Preporučujemo da podgrevate hranu (posebno ukoliko je bila zaleđena) na temperaturi koja je makar 70° C (treba da bude vrela!). Nećete moći da jedete odmah, jer je suviše vruća, ali će makar biti garantovano sterilna.

*Pri podgrevanju prethodno skuvane ili zamrznute hrane, pridržavajte se sledećih pravila:
-izvadite hranu iz metalnih posuda.

-prekrijte je plastičnom folijom (onom koja je predviđena za mikrotalasne rerne) ili voštanim papirom; na ovaj način će prirodan ukus hrane biti sačuvan a rerna će ostati

čistija; jelo takođe možete prekriti i prevrnutim tanjirom.

-ukoliko je moguće, mešajte hranu ili je okrećite nekoliko puta, jer ćete tako ubrzati proces podgrevanja a hrana će biti ravnomernije podgrejana.;

-strogo se pridržavajte predviđene dužine trajanja podgrevanja; vodite računa da pod nekim uslovima ovo vreme mora biti produženo

*Zamrznuta hrana mora biti odmrznuta pre nego što počnete sa njenim podgrevanjem. Što je niža temperatura same hrane, to će više vremena biti potrebno da bi se ona podgrejala.

Pažnja: neke vrste jela se veoma lako mogu podgrejati korišćenjem „AUTOMATSKIH PROGRAMA“ kod pre-memorisanih recepata. (vidi tabelu na strani 29).

VREME POTREBNO ZA PODGREVANJE HRANE

Vrsta namirnica	Količina	Program	Jačina mikrotalasne	Vreme koje treba podesiti (u minutama)	Beleške/Saveti
MEKA HRANA					
*Čokolada, šlag	100 gr	≈	500	4-5	Staviti na tanjir.
*Puter	50-70 gr	≈	1000	0'.10" - 0'.15"	Šlag jednom promešati. Ako želite da otopite puter, produžite podgrevanje za jedan minut.
RASHLAĐENA HRANA (početna temperatura 5/8°C) do 20-30°C					Uklonite metalnu foliju. Flašica se podgreva bez dunde a sadržaj se meša neposredno nakon podgrevanja, kako bi temperatura bila ujednačena. Proverite temperaturu pre korišćenja. Ako je mleko na sobnoj temperaturi, vreme podgrevanja je kraće. Ako koristite mleko u prahu, često mešajte, kako bi se izbegao rizik da se nerastvoreni mlečni prah zapali. Koristite samo sterilizovano mleko.
*Jogurt	125 gr	≈	1000	0'.15" - 0'.20"	
*Bebina flašica	240 gr	≈	1000	0'.30" - 0'.35"	
RASHLAĐENA PRETHODNO SKUVANA HRANA (početna temperatura 5/8°C) do oko 70°C					Pakovanja gotove hrane specijalno prilagođena za mikrotalasnu rernu treba grejati na temperaturi od 70°C. Ukoliko pakovanje ima metalne delove, izvadite hranu i stavite je direktno na tanjir iz koga ćete jesti. Za najbolje rezultate, prekriti hranu.
*Paket lasanja ili punjena testenina	400 gr	≈	1000	3-5	
*Paket mesa sa ili bez povrća/riže	400 gr	≈	1000	3-5	
*Paket ribe sa ili bez povrća	300 gr	≈	1000	2-4	Sve vrste porcija prethodno pripremljene hrane treba grejati na temperaturi od 70°C. Hrana se stavlja direktno na tanjir iz koga ćete jesti i uvek je treba prekriti plastičnom folijom za mikrotalasne rerne ili okrenutim tanjirom.
*Tanjir mesa sa ili bez povrća	400 gr	≈	1000	4-6	
*Tanjir testenine	400 gr	≈	1000	4-6	
*Tanjir ribe sa ili bez riže	300 gr	≈	1000	3-5	
ZAMRZNUTA HRANA KOJU					Pakovanja gotove zamrznute hrane specijalno prilagođena za

Vrsta namirnica	Količina	Program	Jačina mikrotalasne	Vreme koje treba podesiti (u minutama)	Beleške/Saveti
TREBA PODGREJATI/KUVATI (početna temperatura -18/-20°C) do oko 70°C					
*Paket lasanja ili punjene testenine	400 gr	≈	1000	5-7	mikrotalasnu rernu treba grejati na temperaturi od 70°C. Ukoliko pakovanje ima metalne delove, izvadite hranu i stavite je direktno na tanjir iz koga ćete jesti i produžite program za nekoliko minuta. Sirovu hranu izvadite iz pakovanja i stavite je u sud podesan za mikrotalasnu rernu i pokrijte. Sve vrste porcija prethodno pripremljene, zamrznute hrane treba grejati na temperaturi od 70°C. Zamrznutu hranu stavite direktno na tanjir iz koga ćete jesti i prekrive je okrenutim tanjirom ili vatrostalnom posudom. Ukoliko je moguće, promešajte hranu.
*Paket mesa sa ili bez povrća/riže	400 gr	≈	1000	4-6	
*Paket ribe sa prethodno skuvanim povrćem	300 gr	≈	1000	2-4	
*Paket ribe sa svežim povrćem	300 gr	≈	1000	6-8	
*Porcija mesa sa ili bez povrća	400 gr	≈	1000	5-7	
*Porcija testenine, kaneloni ili lasanje	400 gr	≈	1000	6-8	
*Tanjir ribe sa ili bez riže	300 gr	≈	1000	3-5	
RASHLAĐENA PIĆA (početna temperatura 5/8°C) do oko 70°C					
*Čaša vode	180 cc	≈	1000	1'.30" - 2	Sve vrste tečnosti se moraju promešati nakon zagrevanja, kako bi temperatura bila ravnomerna. Preporučujemo da pokrijete supu okrenutim tanjirom.
*Šolja mleka	150 cc	≈	1000	1'.15" - 1'.45"	
*Šolja kafe	100 cc	≈	1000	1'.15" - 1'.45"	
*Tanjir supe	300 cc	≈	1000	3-4	
PIĆA SA SOBNE TEMPERATURE (početna temperatura 20/30°C) do oko 70°C					
*Čaša vode	180 cc	≈	1000	1'.15" - 1'.45"	Sve vrste tečnosti se moraju promešati nakon zagrevanja, kako bi temperatura bila ravnomerna. Preporučujemo da pokrijete supu okrenutim tanjirom.
*Šolja mleka	150 cc	≈	1000	1 - 1'.30"	
*Šolja kafe	100 cc	≈	1000	0'.45" - 1'.15"	
*Tanjir supe	300 cc	≈	1000	2-3	

4.3 PRIPREMANJE PREDJELA

Čorbe i supe zahtevaju manju količinu tečnosti jer u mikrotalasnoj rerni hrana ne isparava puno. So treba dodati tek na kraju kuvanja ili dok hrana „stoji“, jer so dehidrira namirnice.

Treba reći da je vreme neophodno da se skuva pirinač u mikrotalasnoj rerni skoro isto kao kod kuvanja na tradicionalni način na ringli (kao uostalom i testenine). Prednost pripremanja rizota u mikrotalasnoj rerni je to što se ne mora neprekidno mešati (dovoljno je to uraditi 2-3 puta).

Vrsta namirnica	Količina	Program	Jačina rada rerne	Temperatura	Vreme koje treba podesiti (u minutama)	Beleške	Koja rešetka se koristi
* Lazanje	1100 gr		1000	-	8+ 8	Vreme se odnosi za nekuvanu testeninu. Ukoliko je testenina kuvana, dovoljno je 8 minuta pečenja - kombinovani program MICROGRILL	niska
* Njoki na rimski način	600 gr		1000	-	12	Izbegavajte da ih preterano prelivete	niska
* Makaroni	1500 gr		1000	-	8	Testeninu prvo treba delimično prokuvati	niska
* Rizoto	300 gr pirinča		1000	-	12-15	Svi sastojci se stavljaju zajedno u posudu podesnu za mikrotalasne rerne koja se pokriva providnom folijom (za oko 300 gr pirinča potrebno je 750 gr supe, kuva se na maksimalnoj snazi oko 12-15 minuta)	ni jedna
* Pizza	800 gr		-	200°C	30	Staviti testo na papir za rerne koji je na metalnom plehu. Zagrejati rernu na 200°C a zatim ubaciti pizzu.	niska
* Sveži kiš loren	800 gr		-	160°C	40	Koristiti posudu za pečenje torte. Rernu unapred zagrejati.	niska
* Zaleđeni loren	kiš 550 gr		-	190°C	45	Staviti na dno metalnog pleha. Rernu unapred zagrejati	niska

4.4 PEČENJE MESA

Pečenje je usko povezano s veličinom i homogenošću hrane koja treba da se ispeče: različiti će se ispeći pre velikog komada mesa jer se sastoje od manjih i ujednačenih komadića mesa. Kako bi pečenje, piletina i različiti ostali meki, predlažemo da dodate pola čaše vode na početku pečenja.

Vrsta namirnica	Količina	Program	Jačina rada rerne	Temperatura	Vreme koje treba podesiti (u minutama)	Beleške	Koja rešetka se koristi
* Pečenje (svinjsko, junetina)	1000 gr		500	190°C	35-40	Stavite oko mesa malo masnoće kako se ne bi previše isušilo. Nemojte stavljati previše začina.	niska
* Valjušci	800 gr		500	180°C	22-25	Pomešati 500 gr mlevenog junećeg mesa s jajima, pršutom, usitnjenim hlebom, itd. Dodati malo ulja i malo belog vina.	niska
* Valjušci	900 gr		750	-	20	Vidi dole pod *	ni jedna
* Celo pile	1200 gr		750	190°C	40	Izbušiti kožicu kako bi masnoće rastopile.	niska
* Pile	u 700 gr		750	190°C	25	U toku pečenja, jednom okrenuti	niska

Vrsta namirnica	Količina	Program	Jačina rada rerne	Temperatura	Vreme koje treba podesiti (u minutama)	Beleške	Koja rešetka se koristi
komadima						pile	
*Ražnjići	600 gr		500	180°C	17-20	Po isteku pola vremena, okrenuti meso	niska
*Gulaš	1500 gr		1000	-	30-35	Kuvati nepokriveno i promešati 2-3 puta	ni jedna
*Pileća prsa	500 gr		750	-	10-15	Po isteku pola vremena, okrenuti meso	ni jedna
*Teleći ili svinjski odrezak	3 komada		-	-	16-18	Zagrevati rernu oko 3 minute. Po isteku pola vremena, okrenuti meso, jer kod programa grill radi samo gornji grejač	visoka
*Kobasice	3 komada		-	-	10-12	Zagrevati rernu oko 3 minute. Po isteku pola vremena, okrenuti meso, jer kod programa grill radi samo gornji grejač	visoka
*Hamburger	3 komada		-	-	10-12	Zagrevati rernu oko 3 minute. Po isteku pola vremena, okrenuti meso, jer kod programa grill radi samo gornji grejač	visoka

(*) Ova oznaka se odnosi na test u pečenju mlevenog mesa koji se vrši u skladu s Regulativom 60705, Par. 12.3.3. Pokriti posudu providnom folijom koja sme da se koristi u mikrotalasnim rernama. Dodatne informacije, uključujući i informacije o drugim testovima u skladu s Regulativom 60705 su date na tabeli na strani 2.

(**) Ova oznaka se odnosi na test u pečenju u skladu s Regulativom 60705, Par. 12.3.6. Dodatne informacije, uključujući i informacije o drugim testovima u skladu s Regulativom 60705 su date na tabeli na strani 2.

4.5 PRIPREMANJE PRILOGA I POVRĆA

Povrće pripremano u mikrotalasnoj rerni bolje zadržava boju i nutritivnu vrednost nego povrće pripremano na tradicionalan način.

Pre nego što ga stavite u rernu, operite ga i očistite.

Komade većih dimenzija isecite na jednake, manje delove.

Za svakih 500 gr povrća, dodajte oko 5 kašika vode (povrće bogato vlaknima traži više vode).

Povrće koje kuvate koristeći program SAMO MIKROTALASNA, mora biti pokriveno providnom folijom koja sme da se koristi u mikrotalasnim rernama.

Promešajte makar jednom u toku kuvanja (kad prođe pola potrebnog vremena) i stavite malo soli na kraju.

Pažnja: vreme kuvanja u tabeli ima čisto indikativnu vrednost i samo je u funkciji težine, početne temperature hrane, konzistencije i strukture.

Vrsta namirnica	Količina	Program	Jačina rada rerne	Temperatura	Vreme koje treba podesiti (u minutama)	Beleške	Koja rešetka se koristi
*Špargla	500 gr	≈	1000	-	8-9	Iseći na komade od 2 cm.	ni jedna
*Artičoka	300 gr	≈	1000	-	10-11	Najbolje je koristiti dno artičoke	ni jedna
*Boranija	500 gr	≈	1000	-	10-11	Iseći na komade.	ni jedna
*Brokoli	500 gr	≈	1000	-	6-7	Odvojiti na "cvetove".	ni jedna
*Prokelj	500 gr	≈	1000	-	6-7	Ostaviti cele	ni jedna
*Beli kupus	500 gr	≈	1000	-	6-7	Ostaviti ceo	ni jedna
*Crveni kupus	500 gr	≈	1000	-	6-7	Ostaviti ceo	ni jedna
*Šargarepa	500 gr	≈	1000	-	8-9	Iseći na komade iste veličine	ni jedna
*Karfiol	500 gr	≈	1000	-	10-11	Odvojiti na cvetove.	ni jedna
*Karfiol u bešamelu	1000 gr	≈	1000	-	7+ 10	Vreme sa svežim karfiolom. Ukoliko je prethodno baren, dovoljno je 10' kombinovanog programa s grilom	niska
*Celer	500 gr	≈	1000	-	6-7	Odvojiti na sitnije delove	ni jedna
*Plavi patlidžan	800 gr	≈	1000	-	5-6	Iseći na kockice	ni jedna
*Plavi patlidžan na grillu	4 kriške	-	-	-	9-11	Zagrevati rernu 3 minute. Okrenuti kriške kad prođe pola vremena	visoka
*Plavi patlidžan s parmezanom	1300 gr	-	1000	-	7-9	Plavi patlidžan prethodno treba biti ispržen ili ispečen na grillu	niska
*Praziluk	500 gr	≈	1000	-	5-6	Ostaviti ceo	ni jedna
*Šampinjoni	500 gr	≈	1000	-	5-6	Ostaviti cele. Nije potrebna voda	ni jedna
*Luk	250 gr	≈	1000	-	4-5	Ostaviti ceo ali bi trebalo da se dodavati vodu.	ni jedna
*Spanać	300 gr	≈	1000	-	5-6	Pokriti spanać nakon što ste oprali i iscedili.	ni jedna
*Grašak	500 gr	≈	1000	-	9-10		ni jedna
*Zapečeni paradajz	800 gr	-	500	-	9-11	Najbolje ukoliko je istih dimenzija	niska
*Paprike	500 gr	≈	1000	-	8-9	Iseći na komadiće	ni jedna
*Paprike na grillu	4 četvrtine	-	-	-	9-11	Podgrejati rernu 3 minute. Okrenuti kriške kad prođe pola vremena.	visoka
*Punjene paprike	1400 gr	-	1000	-	8+ 9	Najbolje ukoliko su male i široke	niska
*Krompir	500 gr	-	1000	-	7-8	Iseći krompir na jednake komade	ni jedna
*Pečeni krompir	500 gr	-	500	190°	25-30	Promešati 2-3 puta	niska

Vrsta namirnica	Količina	Program	Jačina rada rerne	Temperatura	Vreme koje treba podesiti (u minutama)	Beleške	Koja rešetka se koristi
(svež)							
*Pečeni krompir (zaleđen)	900 gr		500	200°	35-40	Promešati 2-3 puta	niska
*Tikvice	500 gr	≈	1000	-	6-7	Ostaviti cele	ni jedna

4.6 PRIPREMANJE RIBE

Riba se brzo sprema i odličnog je ukusa. Može se začiniti s malo putera ili ulja (a može i da ostane nezačinjena). Prekrite ribu plastičnom folijom za mikrotalasne rerne. Ako ima kožicu, morate je raseći na više mesta a fileti se moraju ujednačeno rasporediti. Ne preporučujemo pečenje pohovane ribe u ovoj rerni.

Vrsta namirnica	Količina	Program	Jačina rada rerne	Temperatura	Vreme koje treba podesiti (u minutama)	Beleške	Koja rešetka se koristi
*Fileti	300 gr	≈	750	-	5-7	Pokriti folijom za mikrotalasne rerne	ni jedna
*Odresci	300 gr	≈	750	-	7-9	Pokriti folijom za mikrotalasne rerne	ni jedna
*Cela riba	500 gr	≈	750	-	8-10	Pokriti folijom za mikrotalasne rerne	ni jedna
*Cela riba	250 gr	≈	750	-	5-7	Pokriti folijom za mikrotalasne rerne	ni jedna
*Režnjevi ribe	400 gr	≈	750	-	7-9	Pokriti folijom za mikrotalasne rerne	ni jedna
*Račići	500 gr	≈	750	-	7-9	Pokriti folijom za mikrotalasne rerne	ni jedna
*Pečena riba	600 gr		150	190°C	30	Dodati ulje, čen belog luka, maloniska belog vina i vode. Ne treba pokrivati	niska

4.7 PRIPREMANJE SLATKIŠA I TORTI

Kada pečete slatkiše, morate prethodno zagrejati rernu do temperature naznačene u tabeli. Tek pošto rerna dostigne zadatu temperaturu (ovo će označiti 5 bipa), možete staviti slatkiš da se peče.

Vrsta namirnica	Količina	Program	Jačina rada rerne	Temperatura	Vreme koje treba podesiti (u minutama)	Beleške	Koja rešetka se koristi
*Torta lešnicima	s1100 gr		150	170°C	25-30	Peče se u posudi od vatrostalnogniska stakla	niska
*Torta Quark	1500 gr		500	160°C	35-40	Peče se u posudi od vatrostalnogniska stakla	niska
*Torta marmeladom	s700 gr		-	160°C	40	Koristite metalni pleh za pečenjejeniska torti	niska

Vrsta namirnica	Količina	Program	Jačina rada rerne	Temperatura	Vreme koje treba podesiti (u minutama)	Beleške	Koja rešetka se koristi
*Torta sa šljivama	950 gr	-	-	160°C	90	Koristite pravougaonu posudu	niska
*Torta margerita	700 gr	-	-	160°C	40	Koristite metalni pleh za pečenje torti	niska
*Torta s orasima	650 gr	-	-	160°C	40	Koristite metalni pleh za pečenje torti	niska
*Krem od jaja	750 gr	≈	1000	160°C	16	Vidite pod *	ni jedna
*Patišpanj	475 gr	≈	1000	-	6	Vidite pod **	niska
*Torta	710 gr	-	150	160°C	30	Vidite pod ***	niska

(*) Ova oznaka se odnosi na test pečenja koji se vrši u skladu s Regulativom 60705, Par. 12.3.1. Dodatne informacije, uključujući i informacije o drugim testovima u skladu s Regulativom 60705 su date na tabeli na strani 2.

(**) Ova oznaka se odnosi na test pečenja u skladu s Regulativom 60705, Par. 12.3.2. Dodatne informacije, uključujući i informacije o drugim testovima u skladu s Regulativom 60705 su date na tabeli na strani 2.

(***) Ova oznaka se odnosi na test pečenja u skladu s Regulativom 60705, Par. 12.3.5. Ne zaboravite da zagrejte rernu kod programa samo ventilator i da stavite nisku rešetku. Dodatne informacije, uključujući i informacije o drugim testovima u skladu s Regulativom 60705 su date na tabeli na strani 2.

4.8 PODGREVANJE / PEČENJE KORIŠĆENJEM DUGMIĆA ZA „AUTOMATSKE PROGRAME“

Pritiskom na dugmiće za automatske programe, aktivirate jedan od pet (5) različitih programa koji su “pre-memorisani”, tj. zapamćena je snaga rada rerne, temperatura i vreme kuvanja. Ovi programi garantuju **izuzetne rezultate** za jela koja su opisana u narednoj tabeli.

Dugme	Šta možete uraditi	Preporuke
(7)		
* Pritisnite jednom (1)	* Podgrevanje manje šoljice kafe (50 cc) koja je na sobnoj temperaturi	Pošto podgrejete tečnost, dobro promešajte kako bi se temperatura izjednačila.
* Pritisnite dvaput (2)	* Podgrevanje veće šolje kafe (125 cc) koje je na sobnoj temperaturi	
* Pritisnite triput (3)	* Podgrevanje jedne veće šolje (200 cc) sa temperature iz frižidera	
* Pritisnite četiri puta (4)	* Podgrevanje jedne porcije supe (300 cc) sa temperature iz frižidera	
(8)	<i>Pažnja:</i> na kraju ovog grejanja, hrana i posude mogu biti veoma topli. Koristite rukavice ili krpe	Ovaj program preporučujemo za podgrevanje hrane koja je skuvana i stavljena u frižider. Hrana može biti odložena u tanjir iz koga ćete

Dugme	Šta možete uraditi	Preporuke
* Pritisnite jednom (1)	* Podgrevanje 1 porcije (250-350 gr)	jesti. Hrana se nikada ne pokriva.
* Pritisnite dvaput (2)	* Podgrevanje 2 porcije (450-550 gr)	Ukoliko podgrevate gotova jela, izvadite hranu iz pakovanja od aluminijuma i stavite ih na tanjir.
(9)	<i>Pažnja:</i> na kraju ovog grejanja, hrana i posude mogu biti veoma topli. Koristite rukavice ili krpe	Stavite pizzu direktno na nisku rešetku. Ukoliko je pakovanje prilagođeno mikrotalasnim rernama, staviti ga direktno na rotacionu ploču. Uklonite eventualni poklopac ili foliju.
* Pritisnite jednom (1)	* Podgrevanje jedne zamrznute prethodno-ispečene pizze (250-500 gr)	Ukoliko pakovanje nije prilagođeno mikrotalasnim rernama (metalne posude), izvadite hranu iz pakovanja i stavite je na tanjir.
* Pritisnite dvaput (2)	* Podgrevanje jedne porcije (250-350 gr)	Tanjir ne pokrivajte i stavite ga na rotacionu ploču.
* Pritisnite triput (3)	* Podgrevanje 2 porcije (450-550 gr)	

4.9 ISTOVREMENO KUVANJE NA DVA NIVOVA

Korišćenjem razdvajajuće rešetke srednje visine kod programa samo mikrotalasna, možete odmrzavati, podgrevati i kuvati istovremeno na dva nivoa. Specijalni sistem dvostruke mikrotalasne emisije omogućava savršenu distribuciju energije.

Kada želite da pečete dva jela u isto vreme, sve što treba da uradite jeste da imate na umu sledeća osnovna pravila:

1) Vreme kuvanja jela koja se pripremaju u isto vreme je različito od vremena za kuvanje jednog jela. Zbog toga je potrebno da uvek konsultujete tabelu na strani 31.

<i>Vreme za simultano kuvanje</i>	
Krompir (gore)	16 min
Gulaš (dole)	40 min
<i>Vreme za kuvanje jednog jela</i>	
Krompir	7-8 min
Gulaš	30-35 min

2) Na razdvajajuću rešetku srednje visine UVEK stavite jelo kome je potrebno manje vremena da se ispeče: ovako će vam biti lakše da uklonite gornju posudu.

Izvadite rešetku i završite kuvanje hrane koja se nalazi ispod.

(uz sliku)

Niži sud sa hranom (kojoj je potrebno više vremena da se ispeče)

Viši sud sa hranom (kojoj je potrebno manje vremena da se ispeče)

Razdvajajuća rešetka srednje visine

Rotaciona ploča

3) Strogo vodite računa o uputstvima i preporukama iz tabela. Posebno, uvek proverite koliko je hrana vruća pre nego što je izvadite iz rerne. Na kraju pečenja, kada vadite

hranu koja se nalazi gore, preporučujemo da sa njom izvadite i samu rešetku.

TABELA SA VREDNOSTIMA ZA KUVANJE NA DVA NIVOVA

VREME ODMRZAVANJA

Vrsta hrane	Pozicija posude kojoj se kuva hrana	Količina (u ugramima)	Snaga	Minuti	Beleške
*Mleveno	gore	500		20	Okrenite meso nakon 10 minuta. Kada se program završi, meso treba da odstoji 15 minuta
*Mleveno	dole	500		20	
*Piletina komadima	ugore	500		24	U toku odmrzavanja, odvojite komade mesa. Kada se program završi, neka odstoji 15 min. Na kraju neka odstoji 5-10 min. - II -
*Ragú	dole	500		24	
*Karfiol	gore	450		22	
*Cela riba	dole	500		22	

VREME PODGREVANJA

Vrsta hrane	Pozicija posude kojoj se kuva hrana	Količina (u ugramima)	Snaga	Minuti	Beleške
*Porcija mesa	gore	150	1000	6	Pokriti hranu providnim filmom za mikrotalasnu rečnu - II - - II -
*Porcija povrća	dole	250	1000	6	
*Tanjir lazanja	gore	500	1000	9	
*Tanjir lazanja	dole	500	1000	9	
*Porcija mesa	gore	150	1000	6	
*Tanjir lazanja	dole	500	1000	8	

VREME KUVANJA

Vrsta hrane	Pozicija posude kojoj se kuva hrana	Količina (u ugramima)	Snaga	Minuti	Beleške
*Krompir	gore	500	1000	16	Iseći na jednake delove i pokriti folijom koja može da se koristi u mikrotalasnoj rečni
*Krompir	dole	500	1000	16	
*Šargarepa	gore	500	1000	18	- II -
*Šargarepa	dole	500	1000	18	

Vrsta hrane	Pozicija posude kojoj se kuva hrana	Količina (u ugramima)	Snaga	Minuti	Beleške
*Tikvice	gore	475	1000	14	Peku se cele, pokrivene folijom za mikrotalasne rerne. Nakon 14 min, izvaditi rešetku.
*Riblji fileti	dole	400	1000	16	Pokriti folijom za mikrotalasne rerne.
*Tikvice	gore	475	1000	13	Peku se cele, pokrivene folijom. Nakon 13 min, izvaditi rešetku.
*Cela riba	dole	200	1000	14	Pokriti folijom za mikrotalasne rerne.
*Cela riba	gore	200	1000	14	Pokriti folijom za mikrotalasne rerne
*Cela riba	dole	200	1000	14	
*Krompir	gore	500	1000	16	Iseći na jednake delove i pokriti folijom za mikrotalasne rerne. Posle 16 min. izvaditi rešetku. Promešati 2-3 puta.
*Gulaš	dole	1500	1000	40	
*Kupus	gore	500	1000	14	Kuva se ceo, pokriven folijom za mikrotalasne rerne. Nakon 14 min, izvaditi rešetku.
*Pirinač	dole	300	1000	20	Pokriti folijom za mikrotalasne rerne i promešati 2 puta.
*Prokelj	gore	500	1000	14	Pokriti folijom za mikrotalasne rerne. Nakon 14 minuta, izvaditi rešetku. Pokriti folijom za mikrotalasne rerne.
*Grašak	dole	500	1000	18	

POGLAVLJE 5 - ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

5.1 ČIŠĆENJE

Pre održavanja i čišćenja rerne, obavezno je isključite, izvadite kabl iz struje i sačekajte da se rashladi.

Unutrašnjost vaše rerne je prekrivena specijalnim slojem koji sprečava da se delići hrane i tečnost koja prsne zalepe. Zbog toga je njeno čišćenje neverovatno lako. Neka poklopac grejača za emitovanje mikrotalasa (C) uvek bude čist i bez masnoće na sebi.

Nemojte koristiti abrazivne deterdžente, žičane sunđere i oštre metalne alatke pri čišćenju spoljašnjih delova rerne. Takođe vodite računa da voda ili tečni deterdžent ne ulaze kroz rešetkice za ventilaciju na gornjoj ploči rerne.

Takođe ne preporučujemo korišćenje alkohola, abrazivnih deterdženata i deterdženata na bazi amonijaka za čišćenje unutrašnje i spoljašnje strane vrata. Nemojte koristiti čistače na paru za čišćenje unutrašnjosti rerne.

Neka unutrašnja strana vrata bude uvek čista kako bi se vrata dobro zatvarala i kako prljavština i ostaci hrane ne bi ostali zarobljeni između vrata i prednje ploče rerne.

Neophodno je s vremena na vreme skinuti rotacionu ploču (H) i njen držač (I) kako biste ih očistili; dno rerne takođe treba očistiti.

Operite rotacionu ploču i njen držač u vodi s blagim sapunom. Takođe ih možete oprati u mašini za sudove.

Nemojte uranjati rotacionu ploču u hladnu vodu neposredno nakon dužeg zagrevanja; ova iznenadna promena temperature može izazvati njeno pucanje.

Da biste lakše očistili unutrašnjost rerne, možete pomeriti keramičku kukicu i spustiti gornji grejač.

VAŽNO: Posle čišćenja vratite gornji grejač na njegovo mesto i zakačite kukicu. Rerna se ne sme koristiti sa spuštenim grejačem.

Motor rotacione ploče je zapečaćen, ali kada čistite dno rerne, u svakom slučaju treba da vodite računa da voda ne uđe ispod osovine rotacione ploče (D) i da voda ne izlazi iz rupica koje se nalaze na dnu rerne (vidi sliku).

Kako čistiti posudu za kuvanje testenine

Lonac, poklopac i mešač se mogu staviti u mašinu za pranje sudova. Preporučujemo da izvadite osovinu iz sredine lonca.

Centralna osovina je užljebljena u lonac. Ali ukoliko želite da je očistite, ona može da se izvadi tako što ćete je okretati dok se jezičci ne poklope sa odgovarajućim rupicama i onda blago gurnuti nadole.

Prozorče na poklopcu uvek mora biti slobodno da rotira i da se otvara a takvo će biti

jedino ako bude bilo čisto. Takođe se redovno moraju čistiti rupice za ceđenje vode. Proverite da li su svi dodaci osušeni pre nego ih vratite u mikrotalasnu rernu da bi ih ponovo koristili.

5.2 ODRŽAVANJE

Ukoliko vam se čini da rerna ne radi kako treba, obratite se isključivo Servisu ovlašćenom od strane proizvođača. Pre nego što pozovete Servis, pregledajte sledeću listu, jer je možda s vašim uređajem sve u redu:

PROBLEM	UZROK/REŠENJE PROBLEMA
Rerna ne radi	* Vrata nisu dobro zatvorena * Utikač nije dobro stavljen u utičnicu * Nema struje u utičnici (proverite osigurače u stanu)
Kondenzacija na radnoj površini, unutar rerne ili oko vrata	* Kada kuvate hranu koja sadrži vodu, sasvim je normalno da para koja se stvorila unutar rerne izlazi i da se kondenzuje unutar rerne, na površini za kuvanje i oko okvira vrata
Varnice unutar rerne	* Nemojte paliti rernu a da u njoj nema hrane kad koristite programe samo mikrotalasna i kombinovani program. * Nemojte koristiti metalne posude za gore navedene programe kuvanja ili kese i pakete s metalnim delovima.
Hrana se ne greje i ne kuva kako treba	* Izaberite odgovarajući program kuvanja ili povećajte vreme kuvanja. * Hrana nije bila odmrznuta u potpunosti pre nego što ste započeli s kuvanjem.
Hrana gori	* Izaberite nižu vrednost jačine ili smanjite vreme kuvanja
Hrana nije ujednačeno skuvana	* Mešajte hranu u toku kuvanja. Imajte na umu da se hrana bolje kuva kada je iseckana na jednake komadiće * Rotacioni tanjir se ne vrti.
Ne možete da upalite program PASTA (Testenina), ne pojavljuje se natpis PASTA na displeju	* Proverite da li je držač za posudu za kuvanje testenine dobro postavljen i da li položaj kukica odgovara rupicama. * Lonac mora biti dobro postavljen na držač.

NAPOMENA: Rernu možete bezbedno koristiti čak i kada sijalica unutar nje ne radi. Kontaktirajte ovlašćeni servisni centar koji vam može zameniti sijalicu.

Odlaganje starih aparata bele tehnike

Evropski zakon 2002/96/CE o Bacanju Električne i Elektronske Opreme (RAEE), zahteva da se stari kućni aparati ne bacaju nesortirano s drugim otpacima gde predviđa opština. Stari kućni aparati moraju se sakupiti odvojeno kako bi se poboljšala reciklaža materijala koje sadrže i kako bi se redukovao njihov uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Poseban precrtani simbol kante na vašem uređaju vas podseća na ovu obavezu, a to je da kada želite da bacite svoj stari uređaj, morate da se pobrinite da se odvojeno odveze.

Potrošači su dužni da kontaktiraju lokalne predstavnike vlasti ili radnju u kojoj su kupili uređaj kako bi dobili informaciju o tome kako i gde da bace svoj stari uređaj.

