

PRIRUČNIK ZA UPOTREBU LIGHTWAVE KONVEKCI- JSKA MIKROTALASNA

PAŽLJIVO PROČITAJTE OVO UPUTSTVO PRE UKLJUČIVANJA
UREĐAJA.

MJ3281BCS



MFL67160157

Kako funkcioniše mikrotalasna pećnica?

Mikrotalasi su oblik energije sličan radio talasima, televizijskim signalima i običnom dnevnom svetlu. U prirodnim uslovima mikrotalasi se rasipaju pri prolasku kroz atmosferu i nestaju bez ikakvog dejstva. Međutim, ova pećnica poseduje magnetron koji je napravljen tako da iskoristi energiju mikrotalasa. Mikrotalasna energija se stvara pomoću elektriciteta kojim se snabdeva cev magnetrona.

Mikrotalasi ulaze u prostor za pripremu hrane kroz otvore unutar pećnice. Unutar pećnice se nalazi podloga za pečenje. Mikrotalasi ne mogu da prođu kroz metalno kućište pećnice, ali mogu proći kroz materijale poput stakla, porcelana i papira, odnosno materijale od kojih je napravljeno posuđe bezbedno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.

Mikrotalasi ne zagrevaju posuđe iako se ono zagreva kao posledica toplote koju proizvodi hrana.

Veoma bezbedan uređaj

Mikrotalasna pećnica je jedan od najbezbednijih kućnih uređaja. Kada otvorite vrata pećnice, ona automatski prestaje da proizvodi mikrotalase. Mikrotalasna energija se u potpunosti pretvara u toplotu pri ulasku u hranu ne ostavljajući za sobom "ostatke" energije koja vas može povrediti dok jedete hranu.



NAPOMENA

Kada se rerna ne koristi preporučuje se da se isključi iz utičnice.

SADRŽAJ

4 VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

8 PRE UPOTREBE

- 8 Otpakivanje i Instalacija
- 9 Upotreba Pribora Po Režimima
- 10 Posude Prikladne Za Upotrebu u Mikrotalasnoj Pećnici
- 11 Kontrolna Tabla
- 12 Podešavanje Sata
- 12 Uključivanje/isključivanje okretne ploče
- 12 Roditeljska Kontrola
- 12 Brzo Pečenje

13 UPOTREBA

- 13 Kuvanje Na Niskoj Snazi
- 13 Nivo Niske Snage
- 14 Pečenje Na Grilu
- 14 Kombinovano Pečenje Sa Grilom
- 15 Prethodno Zagrevanje Pećnice Konvekcijom
- 15 Pečenje Konvekcijom
- 16 Kombinovano Pečenje Sa Konvekcijom
- 16 Duže Ili Kraće kuvanje
- 17 Chef Recipe i uputstvo
- 20 Active Convection i uputstvo
- 22 Grill Temp Control i uputstvo
- 24 Crispy Reheat i uputstvo
- 25 Steam Chef i uputstvo
- 27 Automatsko Odmrzavanje i uputstvo za odmrzavanje

29 ODLIKE HRANE I KUVANJE MIKROTALASNOM ENERGIJOM

31 PITANJA I ODGOVORI

32 TESTIRANJE POSUDA U SKLADU SA STANDARDOM EN 60705 45

32 TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

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

UPOZORENJE

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

UPOZORENJE

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

OPREZ

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

UPOZORENJE

- 1 **Ne dirajte i ne pokušavajte da podešavate ili popravljate zaptivni sistem na vratima, kontrolnu tablu, sigurnosne brave ili bilo koji drugi deo pećnice koji podrazumeva uklanjanje površine koja štiti od izlaganja mikrotalasnoj energiji. Ne koristite pećnicu ako su zaptivni sistem na vratima i okolni delovi u neispravnom stanju. Uređaj sme da servisira za kvalifikovano tehničko lice.**
 - Za razliku od ostalih uređaja, mikrotalasna pećnica je uređaj koji radi pod visokom strujnim naponom. Nepravilna upotreba ili nestručna popravka može dovesti do štetnog izlaganja prekomernoj količini mikrotalasne energije ili strujnog udara.
- 2 **Ne koristite pećnicu za sušenje. (npr. uključivanje mikrotalasne pećnice radi sušenja vlažnih novina, odeće, igračka, električnih uređaja, kućnih ljubimaca ili dece itd.).**
 - To može izazvati ozbiljnu pretnju po bezbednost poput požara, opekotina ili iznenadne smrti usled strujnog udara.
- 3 **Uređaj nije namenjen za upotrebu od strane dece ili starijih osoba. Deci dozvolite da koriste pećnicu bez nadzora samo ako ste im dali odgovarajuća uputstva koja će im omogućiti da bezbedno koriste pećnicu i da budu svesna potencijalnih opasnosti od nepravilne upotrebe.**
 - Nepravilna upotreba može dovesti do požara, strujnog udara ili opekotina.
- 4 **Spoljni delovi mogu postati vreli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.**
 - Mogu zadobiti opekotine.
- 5 **Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije. Uklonite plastičnu ambalažu sa hrane pre kuvanja ili odmrzavanja. Imajte u vidu da hranu u nekim slučajevima treba pokriti plastičnom folijom radi podgrevanja ili kuvanja.**
 - Može doći do eksplozije.
- 6 **Uverite se da koristite odgovarajući pribor u svakom režimu rada, pogledajte stranicu 9 ovog uputstva.**
 - Nepravilna upotreba može dovesti do oštećenja pećnice i pribora ili izazvati varničenje i požar.
- 7 **Deci ne treba dozvoliti da se igraju sa priborom niti da se kače za dršku od vrata.**
 - Mogu se povrediti.

- 8 **Opasno je da bilo ko osim stručnog lica vrši bilo kakvo servisiranje ili popravku koja uključuje uklanjanje poklopcu koji pruža zaštitu od izlaganja mikrotalasnoj energiji.**
- 9 **Kada se uređajem rukuje u kombinovanom režimu, deca treba da koriste pećnicu pod nadzorom odraslih zbog temperatura koje se generišu.**

OPREZ

- 1 **Pećnicu ne možete koristiti sa otvorenim vratima zbog sigurnosnih brava ugrađenih u vratni mehanizam. Važno je da ne dirate sigurnosne brave.**
 - To može dovesti do štetnog izlaganja prekomernoj količini mikrotalasne energije. (Sigurnosne brave automatski isključuju pećnicu kada se otvore vrata.)
- 2 **Ne stavljajte predmete (kao što su kuhinjske krpe, salvete itd.) između otvora pećnice i vrata i pazite da se ostaci hrane ili sredstva za čišćenje ne skupljaju na zaptivnim površinama.**
 - To može dovesti do štetnog izlaganja prekomernoj količini mikrotalasne energije.
- 3 **Ne koristite pećnicu ako je oštećena. Naročito je važno da se vrata pećnice pravilno zatvaraju, kao i da sledeći delovi nisu oštećeni: (1) vrata (iskrivljena), (2) šarke ili brave (slomljene ili labave), (3) zaptivni sistem na vratima i zaptivne površine.**
 - To može dovesti do štetnog izlaganja prekomernoj količini mikrotalasne energije.
- 4 **Uverite se da je vreme kuvanja pravilno podešeno. Manje količine hrane zahtevaju kraće vreme kuvanja ili podgrevanja.**
 - Prekomerno kuvanje može dovesti do paljenja hrane i oštećenja pećnice.
- 5 **Kada u mikrotalasnoj pećnici podgrevate tečnost, npr. supe, soseve i napitke:**
 - * Izbegavajte upotrebu cilindričnih posuda sa uskim grlom.
 - * Ne pregrevajte tečnost.
 - * Promešajte tečnost pre stavljanja posude u pećnicu i ponovo to učinite na polovini procesa podgrevanja.
 - * Nakon podgrevanja, ostavite posudu da odstoji u pećnici neko vreme. Ponovo je pažljivo promešajte ili promućkajte i proverite njenu temperaturu pre konzumiranja kako biste izbegli opekotine (pogotovu sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe).
 - Pažljivo rukujte sa posudom. Mikrotalasno podgrevanje napitaka može dovesti do zakasnelog eruptivnog vrenja bez vidljivog penušanja. To može dovesti do iznenadnog kipljenja vrele tečnosti.
- 6 **Izdumni otvor se nalazi na vrhu pećnice, njenom dnu ili sa strane. Ne blokirajte odvod.**
 - To može dovesti do oštećenja pećnice i narušiti kvalitet kuvanja.
- 7 **Ne uključujte pećnicu ako je prazna. Kada ne koristite pećnicu, najbolje je da u nju stavite čašu vode. Voda će bezbedno apsorbovati svu mikrotalasnu energiju ukoliko slučajno uključite pećnicu.**
 - Nepravilna upotreba može dovesti do oštećenja pećnice.
- 8 **Ne spremajte hranu umotanu u papir za pečenje osim ako to nije navedeno u receptu za hranu koju spremate. Ne koristite novinski papir umesto papira za pečenje.**
 - Nepravilna upotreba može izazvati eksploziju ili požar.

- 9 Ne koristite drvene posude i keramičke posude presvučene metalom (npr. zlatom ili srebrom). Uvek uklonite metalne veze. Pre upotrebe proverite da li je posuše pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.**
 - Mogu se zagrejati i ugljenisati. Metalni predmeti mogu izazvati varničenje u pećnici što može dovesti do ozbiljne štete.
- 10 Ne koristite proizvode od recikliranog papira.**
 - Oni mogu sadržati nečistoće koje mogu izazvati varničenje i/ili pojavu vatre ukoliko se koriste za spremanje hrane.
- 11 Ne ispirajte podlogu za pečenje i rešetku tako što ćete ih staviti u vodu odmah nakon pripreme hrane.**
 - To može dovesti do njihovog loma ili oštećenja. Nepravilna upotreba može dovesti do oštećenja pećnice
- 12 Postavite pećnicu tako da se prednji deo vrata nalazi 8 cm ili više iza ivice površine na kojoj se ona nalazi kako ja ne biste slučajno zakačili.**
 - Nepravilna upotreba može dovesti do telesnih povreda ili oštećenja pećnice.
- 13 Pre pečenja, probušite koru krompira, jabuke ili sličnog voća ili povrća.**
 - Može doći do eksplozije.
- 14 Ne zagrevajte jaja u ljusci. Jaja u ljusci i cela tvrdo kuvana jaja ne treba zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon zagrevanja u mikrotalasnoj pećnici.**
 - Nagomilani pritisak unutar jaja izazvaće njegovu eksploziju.
- 15 Ne pokušavajte da pržite hranu u pećnici.**
 - To može dovesti do iznenadnog kipljenja vrele tečnosti.
- 16 Ako primetite dim, isključite uređaj na prekidač ili iz struje i ne otvarajte vrata da bi se eventualni plamen sam ugasio.**
 - To može izazvati ozbiljnu štetu kao što je požar ili strujni udar.
- 17 Ukoliko zagrevate hranu u posudama za jednokratnu upotrebu od plastike, papira ili nekog drugog zapaljivog materijala, nadgledajte rad pećnice i često je proveravajte.**
 - Hrana se može izliti zbog mogućnosti propadanja posude što takođe može izazvati požar.
- 18 Temperatura spoljašnjih površina može biti visoka prilikom rada uređaja. Ne dodirujte vrata pećnice, prednji deo pećnice, zadnji deo pećnice, unutrašnjost pećnice, pribor i posuše u režimu grila, konvekcije i operacija automatskog kuvanja i pre čišćenja se uverite da ove površine nisu vrele.**
 - Budući da se ove površine zagrevaju, postoji opasnost od opekotina osim ako ne nosite debele kuhinjske rukavice.
- 19 Pećnicu treba redovno čistiti i uklanjati ostatke hrane. Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja njenih površina.**
 - To može skratiti životni vek uređaja i eventualno dovesti do opasnih situacija.
- 20 Ako postoje grejni elementi, uređaj postaje vreo tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente unutar pećnice.**
 - Postoji opasnost od opekotina.

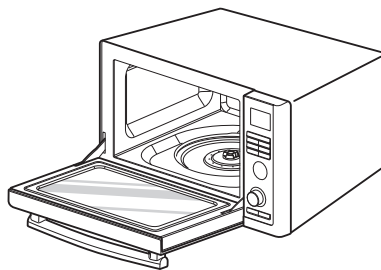
- 21 Ako spremate kokice, pridržavajte se uputstava proizvođača kokica. Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora tokom kukanja kokica. Ako se kokice ne iskokaju u predviđenom vremenu, prekinite pečenje. Za kukanje kokica nikad ne koristite kesu za namirnice. Nikad ne pokušavajte da iskokate preostala zrna kukuruza.**
- Nemojte peći kukuruz suviše dugo jer to može dovesti do njegovog paljenja.
- 22 Uređaj mora biti uzemljen.**
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, serviser ili neko drugo stručno lice kako bi se izbegle potencijalne opasnosti.**
- Nepravilna upotreba može dovesti do ozbiljne štete izazvane strujom.
- 23 Za čišćenje stakla na vratima pećnice ne koristite jaka abrazivna sredstva ili oštre metalne lopatice za struganje.**
- Time možete izgubiti površinu što može dovesti do pucanja stakla.
- 24 Ovu pećnicu ne treba koristiti za pripremu hrane u komercijalne svrhe.**
- Nepravilna upotreba može dovesti do oštećenja pećnice.
- 25 Mikrotalasna pećnica mora raditi sa otvorenim dekorativnim vratima.**
- Ako se vrata zatvore tokom rada pećnice, pogoršaće se protok vazduha što može dovesti do požara ili oštećenja pećnice i kuhinjskog elementa.
- 26 Priključivanje na izvor napajanja može se obaviti putem obliænijeg utikača ili ugradnjom prekidača u fiksne električne instalacije u skladu sa pravilima ugradnje električnih instalacija.**
- Upotreba neodgovarajućeg utikača ili prekidača može izazvati strujni udar ili požar.
- 27 Mikrotalasna pećnica se ne ugrađuje.**
- 28 Osobe (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe koje ne poseduju dovoljno iskustvo i znanje ne smeju koristiti ovaj uređaj bez nadzora ili uputstava o upotrebi uređaja, za šta su zadužene osobe koje su odgovorne za njihovu bezbednost.**
- 29 Potrebno je nadgledati, kako bi se osiguralo da se deca ne igraju sa uređajem.**
- 30 Uredjaji nisu namenjeni da se njima upravlja spoljnim tajmerom ili zasebnim komandama.**

PRE UPOTREBE

Otpakivanje i Instalacija

Pridržavanjem sledećih osnovnih koraka na sledeće dve stranice, moći ćete brzo da proverite da li vaša pećnica ispravno radi. Naročito obratite pažnju na uputstva koja se odnose na mesto instaliranja pećnice. Prilikom otpakivanja pećnice, uverite se da ste uklonili sav pribor i materijal korišćen za pakovanje. Proverite da li je pećnica oštećena prilikom transporta.

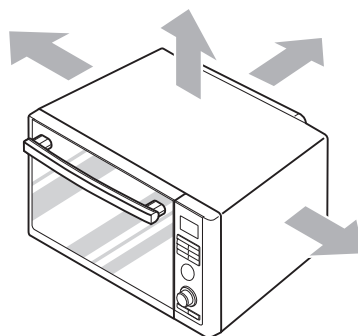
1 Otpakujte pećnicu i postavite je na ravnu površinu.



2 Postavite pećnicu na željenu ravnu površinu višu od 85 cm, ali se uverite da postoji najmanje 20 cm slobodnog prostora iznad i 10 cm slobodnog prostora iza pećnice radi pravilne ventilacije.

Prednji deo pećnice bi trebalo da se nalazi najmanje 8 cm od ivice površine kako je ne biste zakačili.

Izdovni otvor se nalazi na dnu ili na bočnoj strani pećnice. Blokiranjem odvoda možete oštetiti pećnicu.



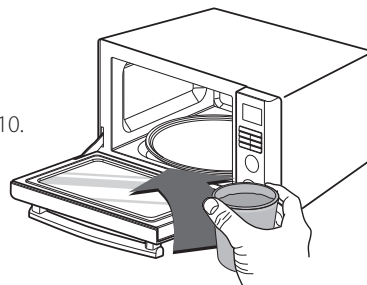
OPREZ

- OVU PEĆNICU NE TREBA KORISTITI ZA PRIPREMANJE HRANE U KOMERCIJALNE SVRHE.

3 Priključite pećnicu na standardnu kućnu utičnicu. Uverite se da je pećnica jedini uređaj priključen na utičnicu. **Ako vaša pećnica ne radi pravilno, isključite je iz električne utičnice, a zatim je ponovo priključite.**

4 Otvorite pećnicu povlačenjem DRŠKE NA VRATIMA. Postavite ROTIRAJUĆI PRSTEN unutar pećnice i na njega postavite STAKLENI TANJIR.

5 Napunite **posudu bezbednu za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici** sa 300 ml vode. Postavite je na STAKLENI TANJIR i zatvorite vrata pećnice. Ako niste sigurni koju vrstu posude treba da koristite, pogledajte stranicu 10.



- 6 Pritisnite taster **STOP/CLEAR**, a zatim jednom pritisnite dugme **START/QUICK START** da biste podesili vreme kuvanja na 30 sekundi.



- 7 Na **DISPLEJU** će se prikazati odbrojavanje od 30 sekundi. 30 sekundi. Kada se odbrojavanje stigne do 0, čuće se zvučni signal. Otvorite vrata pećnice i proverite temperaturu vode. Ako rerna radi, voda bi trebalo da bude mlaka.




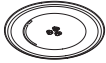

Pažljivo izvadite posudu jer ona može biti vrela.



VAŠA PEĆNICA JE INSTALIRANA

- 8 Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe treba promešati ili promućkati i proveriti njegovu temperaturu pre hranjenja kako bi se izbegle opekotine.

Upotreba Pribora Po Režimima

	Mikrotalasi	Grill	Konvekcija	Kombinovano sa grilom	Kombinovano sa konvekcijom
 Posuda za kuvanje na pari	○	—	—	—	—
 Visoka rešetka	—	○	○	○	○
 Niska rešetka	—	○	○	○	○
 Stakleni tanjir	○	○	○	○	○
 Metalni pleh	—	○	○	—	—

Oprez: Pribor koristite u skladu sa vodičima za kuvanje!

○ Pripadljivo
— Nepripadljivo

Posude Prikladne Za Upotrebu u Mikrotalasnoj Pećnici

Prilikom korišćenja mikrotalasne funkcije, ni u kom slučaju nemojte koristiti metalne posude niti posude sa metalnim obrubom.

Mikrotalasna energija ne prodire kroz metal. Ona će se odbiti od svakog metalnog predmeta u pećnici i dovesti do stvaranja električnog luka, neobične pojave koja liči na munju. Većina posuda koje nije metalno, a otporno je na toplotu, može se koristiti u pećnici. Međutim, izvesne vrste posuda sadrže materijale zbog kojih nisu pogodni za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Ako niste sigurni da li se određena posuda sme koristiti, postoji jednostavan način da to proverite. Stavite tu posudu pored staklene posude sa vodom i pokrenite mikrotalasnu funkciju. Uključite mikrotalasnu postavku HIGH (Visoka temperatura) u trajanju od 1 minut. Ako se voda zagreje, ali posuda ostane hladna na dodir, posuda se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici. Međutim, ako voda ostane nepromenjene temperature, ali se posuda zagreje, to znači da posuda apsorbuje mikrotalasnu energiju i da se ne sme koristiti u mikrotalasnoj pećnici. Verovatno već u kuhinji imate mnogo posuda koje se mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici. Pročitajte sledeću listu za proveru.

Tanjiri

Mnoge vrste tanjira mogu se koristiti u mikrotalasnoj pećnici. Ako niste sigurni, pročitajte dokumentaciju koju ste dobili od proizvođača ili obavite test sa mikrotalasnom energijom.

Stakleno posuđe

Stakleno posuđe otporno na toplotu može se koristiti u mikrotalasnoj pećnici. Tu spadaju sve marke posuda od vatrostalnog stakla. Međutim, nemojte koristiti osetljivo posuđe, kao što su čašice ili čare za vino, jer se mogu rasprsnuti dok se hrana zagreva.

Plastične kutije

Mogu se koristiti za brzo grejanje hrane. Međutim, ne treba ih koristiti za hranu koja će se dugo grejati u pećnici jer će vrela hrana iskriviti ili istopiti plastične posude.

Papir

Papirni tanjiri i posude su praktični i bezbedni za upotrebu sa mikrotalasnom funkcijom, pod uslovom da se vreme kuvanja kratko, a hrana ima nizak sadržaj masti i vlage. Papirni ubrusi su takođe vrlo korisni za umotavanje hrane i oblaganje plehova u kojima se peče masna hrana, kao što je slanina. Izbegavajte obojene proizvode od papira jer može doći do curenja boje. Neki proizvodi od recikliranog papira mogu sadržati nečistoće koje mogu izazvati stvaranje električnog luka ili požara kada se koriste sa mikrotalasnom funkcijom.

Plastične kese za pečenje

Pod uslovom da su predviđene specijalno za pečenje, kese za pečenje mogu se koristiti u mikrotalasnoj pećnici. Međutim, obavezno ih probušite da bi para mogla da izlazi. Prilikom upotrebe mikrotalasne funkcije, nemojte koristiti obične plastične kese jer će se istopiti i pući.

Plastične posude za mikrotalasnu pećnicu

Na tržištu postoje razni oblici i veličine posuda za mikrotalasnu. Ipak, verovatno možete koristiti posude koje već imate, umesto da ulažete novac u nov kuhinjski pribor.

Glineno posuđe, kamenina i keramika

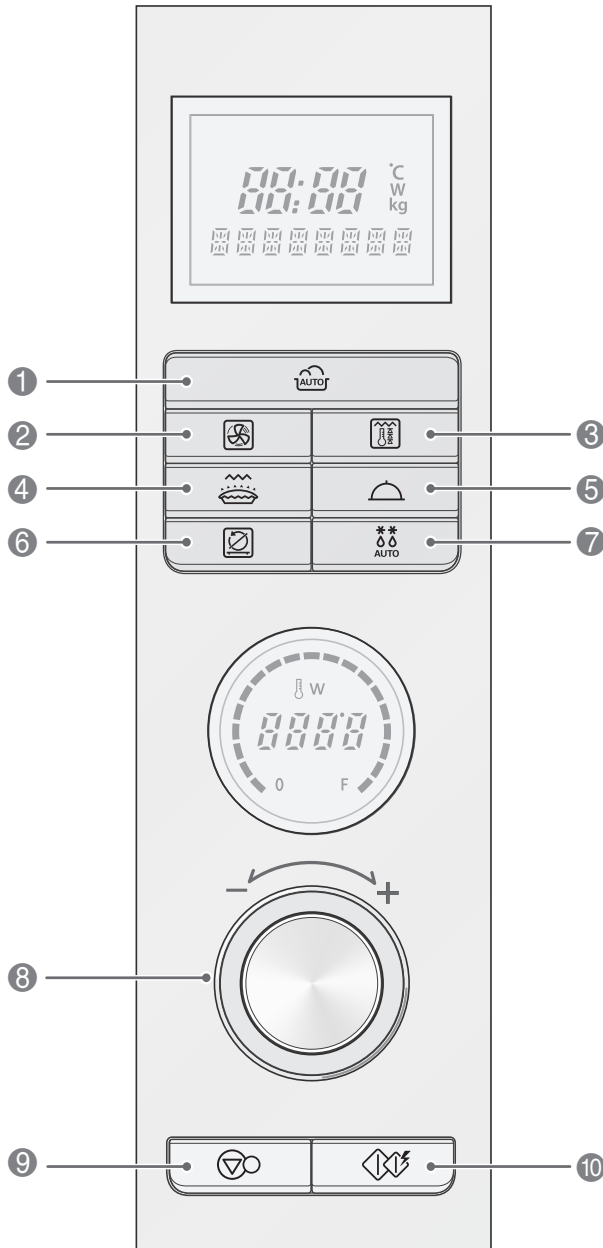
Posude od ovih materijala uglavnom se mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici, ali ih treba prethodno testirati da biste bili sigurni.



OPREZ

- Neke vrste posuda sa visokim sadržajem olova ili gvožđa nisu prikladne za kuvanje.
- Potrebno je proveriti da li je određena posuda prikladna za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.

Kontrolna Tabla



Deo

1 CHEF RECIPE

Chef Recipe vam omogućava da kuvate većinu omiljenih jela odabirom tipa hrane i težine hrane. Pogledajte "Chef recipe" na stranici 17

2 ACTIVE CONVECTION

Pogledajte "Active convection" na stranici 20

3 GRILL TEMP CONTROL

Pogledajte "Grill temp control" na stranici 22

4 CRISPY REHEAT

Pogledajte "Crispy reheat" na stranici 24

5 STEAM CHEF

Pogledajte „Steam Chef“ na stranici 25

6 UKLJUČIVANJE / ISKLJUČIVANJE OKRETNE PLOČE

Možete odabrati da okretna ploča bude uključena ili isključena.

7 AUTOMATSKO ODMRZAVANJE

Pogledajte "Automatsko Odmrzavanje" na stranici 27

8 COOK MODE

- Odredite odabranu kategoriju kuvanja.
- Postavite vreme kuvanja, temperaturu i nivo snage.
- Pri kuvanju sa automatskom i ručnom funkcijom možete produžiti i skratiti vreme pripreme u bilo kom momentu okretanjem birača (osim u režimu odmrzavanja).

9 STOP/CLEAR

- Zaustavlja i briše sve unose osim vremena.

10 START/QUICK START

- Za pokretanje odabranog tipa kuvanja pritisnite dugme jednom.
- Funkcija brzog pokretanja vam omogućava da podesite intervale od 30 sekundi kuvanja VISOKE (HIGH) snage pritiskom na dugme za brzo pokretanje.

Podešavanje Sata

Možete podesiti 12-časovni ili 24-časovni sat. U sledećem primeru ću vam pokazati kako da podesite vreme za 14:35 ako koristite 24-časovni sat.

- 1 Uključite pećnicu prvi put. Na displeju se pojavljuje "24H".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu 24-časovnog sata. (Ako želite da promenite opciju nakon postavljanja sata, morate da isključite i ponovo uključite.)



- 2 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "14:00". Pritisnite **START/QUICK START** da biste potvrdili.



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "14:35". Pritisnite **START/QUICK START**. Sat će početi da odbrojava.



! NAPOMENA

- Kada se pećnica uključi prvi put moraćete ponovo da podesite sat.
- Ako se na satu (ili displeju) prikazuju simboli neobičnog izgleda, isključite pećnicu iz utičnice i ponovo je priključite na utičnicu, a zatim resetujte sat.

Uključivanje/isključivanje okretno ploče

Za najbolje rezultate kuvanja ostavite okretnu ploču. Može se isključiti kod velikih količina hrane. Pritisnite "☒" za uključivanje ili isključivanje okretno ploče.

! NAPOMENA

- Okretna ploča se može toliko zagrejati da se ne može dodirnuti. Pažljivo dodirujte ploču tokom i nakon kuvanja.
- Nemojte je uključivati praznu.

Roditeljska Kontrola

U sledećem primeru ću vam pokazati kako da podesite funkciju roditeljske kontrole.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite i zadržite **STOP/CLEAR** do "CHILD LOCKED" i na displeju će se pojaviti "🔒" i čuće se zvučni signal. Zaštita **CHILD LOCK** je sada postavljena.

Ako se pritisne bilo koje dugme, "CHILD LOCKED" i "🔒" pojavice se na displeju.



- 3 Da biste otkazali funkciju **CHILD LOCK** pritisnite i držite taster **STOP/CLEAR** dok slovo "CHILD LOCKED" ne nestane sa displeja. Čućete zvučni signal kada se uređaj otključa.



! NAPOMENA

Vaša pećnica poseduje bezbednosnu funkciju koja sprečava njeno slučajno uključivanje. Kada podesite funkciju roditeljske kontrole, nećete moći da koristite nijednu funkciju i neće biti moguće spremati hranu.

Brzo Pečenje

U sledećem primeru ću vam pokazati kako da podesite pećnicu za pečenje hrane u trajanju od 2 minuta na visokoj snazi (900 W).

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite taster **START/QUICK START** četiri puta da biste izabrali interval kuvanja od 2 minuta na visokoj snazi (900 W). Pećnica će se aktivirati pre nego što četvrti put pritisnete taster.



- 3 Za vreme kuvanja **START/QUICK START** možete produžiti vreme kuvanja do 99 minuta i 59 sekundi okretanjem birača **COOK MODE**.



! NAPOMENA

Funkcija **START/QUICK START** vam omogućava da podesite intervale pečenja visokom snagom (900 W) u trajanju od 30 sekundi tako što ćete pritisnuti taster **START/QUICK START**.

UPOTREBA

Kuvanje Na Niskoj Snazi

U sledećem primeru ću vam pokazati kako da kuvate hranu na snazi od 720 W u trajanju od 5 minuta.

1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



2 Okrećite **COOK MODE** kako biste odabrali **MICROWAVE**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "≡".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu režima.



3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "720 W".

Pritisnite regulator **START/QUICK START** da biste potvrdili snagu.



4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "5:00".

Pritisnite **START/QUICK START**.



! NAPOMENA

- Pećnica ima 5 podešavanja snage mikrotalasa. Visoka snaga se bira automatski, a okretanjem **COOK MODE** bira se drugi nivo snage.
- Hranu koja će se spremiti bi trebalo da stavite u posuđe koje je bezbedno za korišćenje u mikrotalasnjoj pećnici.
- Ne koristite sledeći pribor.



Visoka rešetka



Niska rešetka

Nivo Niske Snage

Ova pećnica poseduje 5 nivoa snage kako bi vam pružila maksimalnu fleksibilnost i kontrolu prilikom pripreme hrane. U dole navedenoj tabeli su prikazane neke namirnice i preporučeni nivo snage za njihovu pripremu u ovom pećnici.

NIVO SNAGE	IZLAZNA SNAGA	KORISTITE ZA	PRIBOR
HIGH (VISOK)	900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Kuvanje vode • Pečenje mlevene govedine • Pečenje delova živine, ribe, povrća • Pečenje mekih komada mesa 	Tanjir bezbedan za korišćenje u mikrotalasnjoj pećnici
MED- HIGH (SREDNJE VISOK)	720 W	<ul style="list-style-type: none"> • Sve vrste podgrevanja • Pečenje mesa i živine • Spremanje pečuraka i školjki • Kuvanje hrane koja sadrži sir i jaja 	
MED (SREDNJI)	540 W	<ul style="list-style-type: none"> • Pečenje kolača i biskvita • Pripremu jaja • Spremanje krema • Pripremu pirinča, supe 	
MED-LOW (ODMRZAVANJE/ SREDNJE NIZAK)	360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Topljenje putera i čokolade • Kuvanje tvrdih komada mesa 	
LOW (NIZAK)	180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Sve vrste odmrzavanja • Omekšavanje putera i sira • Omekšavanje sladoleda • Podizanje testa sa kvascem 	

Pečenje Na Grilu

U sledeće primeru ću vam pokazati kako da koristite gril za pečenje hrane u trajanju od 12 minuta.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Okrenite regulator **COOK MODE** da biste izabrali funkciju **GRIL**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "☼☼☼".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu grila.



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "12:00".



- 4 Pritisnite **START/QUICK START**.



! OPREZ

Prilikom uklanjanja hrane i pribora uvek koristite rukavice za pećnicu jer pećnica i pribor mogu biti veoma vrući.

! NAPOMENA

- Ova funkcija omogućava da hrana brzo porumeni i postane hrskava.

- Za najbolje rezultate koristite sledeći pribor.



- Nemojte koristiti sledeći pribor.



Kombinovano Pečenje Sa Grilom

U sledećem primeru ću vam pokazati kako da programirate vašu pećnicu da radi na niskoj snazi od 360 W i koristi funkciju grila u trajanju od 25 minuta.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Okrenite regulator **COOK MODE** da biste izabrali funkciju **KOMBINOVANO SA GRILOM**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "☼☼☼☼☼".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu kombinovanog grila.



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "360 W".

Pritisnite regulator **START/QUICK START** da biste potvrdili snagu.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "25:00".



- 5 Pritisnite **START/QUICK START**.



! NAPOMENA

- Vaša pećnica poseduje funkciju kombinovanog kuvanja koja vam omogućava da spremate hranu upotrebom **GREJAČA** i **MIKROTALASA**. To obično znači da je potrebno manje vremena za pripremu hrane.

- Možete izabrati tri nivoa niske snage (180 W, 270 W, i 360 W) u kombinovanom režimu sa grilom.

- Ova funkcija omogućava da hrana brzo porumeni i postane hrskava.

- Za najbolje rezultate koristite sledeći pribor.



- Nemojte koristiti sledeći pribor.



Prethodno Zagrevanje Pećnice Konvekcijom

U sledećem primeru ću vam pokazati kako da unapred zagrejete pećnicu na temperaturu od 200° C.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Okrenite regulator **COOK MODE** da biste izabrali funkciju **KONVEKCIJA**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "☼".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu konvekcije.



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "200° C".

Pritisnite regulator **START/QUICK START** da biste potvrdili temperaturu.



- 4 Pritisnite **START/QUICK START**.

Režim zagrevanja pećnice unapred se aktivira kada se na displeju prikaže "PREHEAT".



! NAPOMENA

- Ova pećnica sa funkcijom konvekcije poseduje temperaturni opseg od 40° C i 100° C ~ 230° C.
- Pećnica poseduje funkciju za fermentaciju koja je dostupna ukoliko pećnica dostigne temperaturu 40° C. Možda ćete morati da sačekate da se pećnica ohladi jer funkciju za fermentaciju nije moguće koristiti ako je temperatura pećnice iznad 40° C.
- Potrebno je nekoliko minuta da pećnica dostigne izabranu temperaturu.
- Kada pećnice dostigne odgovarajući temperaturu, ogласиće se zvučni signal koji vas obaveštava o tome.
- Potom ubacite hranu u pećnicu i započnite kuvanje.

Pečenje Konvekcijom

U sledećem primeru ću vam pokazati kako da pripremite hranu na temperaturi od 230° C u trajanju od 50 minuta.

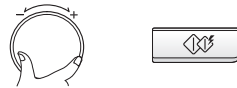
- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Okrenite regulator **COOK MODE** da biste izabrali funkciju **KONVEKCIJA**.

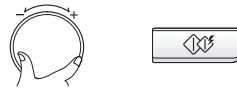
Prikazuje se sledeća oznaka: "☼".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu konvekcije.



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "230° C".

Pritisnite regulator **START/QUICK START** da biste potvrdili temperaturu.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "50:00".



- 5 Pritisnite **START/QUICK START**.



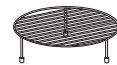
! OPREZ

Prilikom uklanjanja hrane i pribora uvek koristite rukavice za pećnicu jer pećnica i pribor mogu biti veoma vrući.

! NAPOMENA

- Ako ne podesite temperaturu, pećnica će je automatski podesiti na 180° C. Temperaturu pešenja možete promeniti okretanjem regulatora **COOK MODE**.

- Za najbolje rezultate koristite sledeći pribor.



Niska rešetka

Kombinovano Pečenje Sa Konvekcijom

U sledećem primeru ću vam pokazati kako da programirate vašu pećnicu da radi na niskoj snazi od 270W sa funkcijom konvekcije na 200° C u trajanju od 25 minuta.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Okrenite regulator **COOK MODE** da biste izabrali funkciju **KOMBINOVANO SA KONVEKCIJOM**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "≡"; "⊗".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu konvekcije.



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "270W".

Pritisnite regulator **START/QUICK START** da biste potvrdili snagu.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "200° C".

Pritisnite regulator **START/QUICK START** da biste potvrdili temperaturu.



- 5 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "25:00".



- 6 Pritisnite **START/QUICK START**.



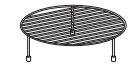
! OPREZ

Prilikom uklanjanja hrane i pribora uvek koristite rukavice za pećnicu jer pećnica i pribor mogu biti veoma vrući.

! NAPOMENA

- Možete podešiti tri nivoa male snage (180 W, 270 W i 360 W).

- Za najbolje rezultate koristite sledeći pribor.



Niska rešetka



Posuda za kuvanje na pari

- Nemojte koristiti sledeći pribor.

Duže Ili Kraće kuvanje

U sledećem primeru ću vam pokazati kako da promenite unapred podešene programe kuvanja radi dužeg ili kraćeg vremena kuvanja.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Izaberite unapred podešeni program **KUVANJE**. Izaberite težinu hrane.



- 3 Pritisnite **START/QUICK START**.

Okrećite regulator **COOK MODE**.

Vreme kuvanja će se povećati ili smanjiti.



! NAPOMENA

- Ukoliko je upotrebom nekog od unapred podešenih programa za kuvanje hrana prekuvana ili nedovoljno kuvana, možete povećati ili smanjiti vreme kuvanja okretanjem regulatora **COOK MODE**.

- U bilo kom trenutku možete povećati ili smanjiti vreme kuvanja (osim u režimu odmrzavanja) okretanjem regulatora **COOK MODE**.

Chef Recipe

Sledeći primer pokazuje način pripreme 0,6 kg pečene govedine.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite **CHEF RECIPE**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "auto".



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "4 ROAST BEEF".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "0,6 kg".

Pritisnite **START/QUICK START**.

Za vreme kuvanja možete produžiti ili skratiti vreme kuvanja okretanjem **COOK MODE**.



! NAPOMENA

- Meniji Chef Recipe su programirani.
- Chef Recipe vam omogućava da kuvate većinu omiljenih jela odabirom tipa hrane i težine hrane.

Uputstvo za Chef Recipe

Kategorija	Uputstva
<p>1. Quiche lorraine (Kiš Loren)</p> <p>- Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Pleh na donjoj rešetki</p>	<p>Sastojci</p> <p>1 jedna pečena kora za pitu parče dimljene slanine od 125 g, usitnjeno \ 1 supena kašika ulja 2 jajeta, blago ulupana \ 125 g mleka \ 125 g pavlake muškatni oraščić, so i biber po ukusu \ 100 g rendanog sira</p> <p>1. Uvaljajte testo u loptice na površini posutoj brašnom i stavite ga na pleh za pripremu hrskavih jela. Oblikujte ivice i ostavite malo viška. Izbockajte viljuškom i ostavite sa strane.</p> <p>2. Ispržite slaninu u blago nauljenom tiganju dok ne porumeni i iscedite višak masnoće.</p> <p>3. Umutite jaja, mleko, pavlaku, muškatni oraščić, so i biber.</p> <p>4. Pospite rendani sir ravnomerno po celoj pečenoj kori za pitu.</p> <p>5. Sipajte smesu od jaja i pavlake preko toga, a zatim stavite pleh za tortu na donju rešetku. Izaberite meni i pritisnite start.</p>

Uputstvo za Chef Recipe

Kategorija	Uputstva																																
2. Rice/Pasta (Pirinač/testenina) - Ograničenje težine : 0,1~0,3 kg - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Činija za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici (duboka staklena posuda)	Sastojci za pirinač <table border="1"> <tr> <td><i>Pirinač</i></td> <td><i>100 g</i></td> <td><i>200 g</i></td> <td><i>300 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Maslac, otopljen</i></td> <td><i>30 g</i></td> <td><i>40 g</i></td> <td><i>50 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Crni luk, izrendan</i></td> <td><i>50 g</i></td> <td><i>75 g</i></td> <td><i>100 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Pileći bujon ili voda</i></td> <td><i>250 ml</i></td> <td><i>500 ml</i></td> <td><i>750 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Vežica začinskog bilja i so</i></td> <td colspan="3"><i>Po ukusu</i></td> </tr> </table> <p>Dodajte pirinač i istopljeni maslac u duboku i veliku posudu (3 L) i dobro izmešajte. Sipajte ključali pileći bujon ili vodu i dodajte vezicu začinskog bilja i so. Pokrijte i napravite mesta za vazduh. Stavite posudu u pećnicu. Izaberite meni i težinu i pritisnite start. Nakon kuvanja, promešajte i ostavite poklopljeno 5~10 minuta po potrebi.</p> Sastojci za testeninu <table border="1"> <tr> <td><i>Testenina</i></td> <td><i>100 g</i></td> <td><i>200 g</i></td> <td><i>300 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Voda</i></td> <td><i>400 ml</i></td> <td><i>800 ml</i></td> <td><i>1200 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>So</i></td> <td colspan="3"><i>Po ukusu</i></td> </tr> </table> <p>Ubacite testeninu i posoljenu ključalu vodu u duboku i veliku posudu (3 L). Stavite posudu u pećnicu. Izaberite meni i težinu i pritisnite start. Nakon kuvanja ostavite 1~2 minuta. Isperite testeninu hladnom vodom.</p>	<i>Pirinač</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Maslac, otopljen</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>	<i>Crni luk, izrendan</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>	<i>Pileći bujon ili voda</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>	<i>Vežica začinskog bilja i so</i>	<i>Po ukusu</i>			<i>Testenina</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Voda</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>	<i>So</i>	<i>Po ukusu</i>		
<i>Pirinač</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																														
<i>Maslac, otopljen</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>																														
<i>Crni luk, izrendan</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>																														
<i>Pileći bujon ili voda</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>																														
<i>Vežica začinskog bilja i so</i>	<i>Po ukusu</i>																																
<i>Testenina</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																														
<i>Voda</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>																														
<i>So</i>	<i>Po ukusu</i>																																
3. Chocolate cake (Čokoladni kolač) - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Pleh za hleb dimenzija 23 x 13 cm na donjoj rešetki	Sastojci <i>70 g jogurta \ 50 g ulja od koštica grožđa \ 170 g šećera</i> <i>110 g kukuruznog brašna \ 50 g kakao praha</i> <i>1 kašičica praška za pecivo \ 3 jajeta, blago ulupana</i> <i>1/4 kašičice soli</i> <p>Pomešajte jogurt i šećer u velikoj posudi za mešanje. Dodajte kukuruzno brašno, kakao prah, prašak za pecivo i so, i pomešajte. Zatim dodajte jaja i ulje i mešajte dok se ne sjedini. Sipajte mešavinu u nauljeni pleh za hleb. Stavite pleh za hleb na donju rešetku. Izaberite meni i pritisnite start. Nakon kuvanja izvadite iz pećnice i ostavite da se ohladi.</p>																																
4. Roast beef (Pečena govedina) - Ograničenje težine : 0,5~2,0 kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : Donja rešetka na posudi za sakupljanje suvišne tečnosti	<p>Premažite govedinu istopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. Stavite hranu na donju rešetku na posudi za sakupljanje suvišne tečnosti. Izaberite meni i težinu i pritisnite start. Kada se čuje zvučni signal, okrenite hranu. Zatim pritisnite start za nastavak. Nakon pečenja ostavite pokriveno folijom 10 minuta.</p>																																
5. Stuffed zucchini (Punjene tikvice) - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Pleh na donjoj rešetki	Sastojci <i>4 okrugle tikvice (200 g svaka) \ 500 g mlevene govedine</i> <i>2 supene kašike maslinovog ulja \ so i biber po ukusu</i> <p>Isecite vrhove tikvica u obliku poklopaca i izvadite semenke vodeći računa o tome da ne probušite tikvicu ili njenu koru. Napunite tikvice mlevenom govedinom i stavite poklopce. Stavite punjene tikvice na pleh na donjoj rešetki i poprskajte maslinovim uljem. Izaberite meni i pritisnite start.</p>																																

Uputstvo za Chef Recipe

Kategorija	Uputstva
6. Gratin dauphinois (Gratinirani krompir) - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Posuda za pečenje dimenzija 20 x 20 cm na donjoj rešetki	Sastojci 1 kg krompira \ 1 češanj belog luka 20 g maslaca \ 300 g pavlake 100 g rendanog sira \ muškadni oraščić, so i biber po ukusu <p>Oljuštite i operite krompir i isecite na komade debljine 5 mm. Unutrašnjost posude za pečenje istrljajte češnjem belog luka i maslacem. Stavite polovinu krompira u posudu za pečenje i začinite. Dodajte preostali krompir i začinite, a zatim sipajte pavlaku i sir preko. Stavite posudu za pečenje na donju rešetku. Izaberite meni i pritisnite start.</p>
7. Lasagna (Lazanje) - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Posuda za pečenje dimenzija 26 x 17 cm na donjoj rešetki	Sastojci za sos od mesa 9 nekuvanih komada testenine za lasanje 2 kg mesa i sos od paradajza \ 440 g rendanog sira 4 supene kašike maslinovog ulja Salt and pepper to taste So i biber po ukusu <p>Stavite 3 komada testenine za lasanje jedan pored drugog na dno posude za pečenje tako da pokrijete dno. Namažite 1/3 mesa i sosa od paradajza preko njih.</p> <p>Stavite 3 komada testenine za lasanje preko toga i još 1/3 mesa i sosa od paradajza i na kraju stavite poslednja 3 komada testenine za lasanje i preostalo meso i sos od paradajza. Pospite rendanim sirom. Stavite posudu za pečenje na donju rešetku. Izaberite meni i težinu i pritisnite start.</p> <p>✳️ Meso i sos od paradajza 1 stabljika celera \ 2 crna luka \ 1 češanj belog luka 1,4 kg zrelog paradajza \ 1 grančica majčine dušice 1 list lovora \ 500 g mlevene govedine \ so i biber po ukusu</p> <p>Sitno iseckajte celer, crni luk, beli luk i paradajz. Celer, crni luk i beli luk propržite u blago nauljenom tiganju dok ne omekšaju. Dodajte paradajz, majčinu dušicu, list lovora, so i biber. Promešajte i ostavite da lagano ključa 30 minuta. Propržite mleveno meso u drugom blago nauljenom tiganju 5 minuta uz neprestano mešanje. Sipajte sos od paradajza u meso i kuvajte 5 minuta.</p>
8. Apple tart (Pita od jabuka) - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Pleh na donjoj rešetki	Sastojci 1 pečena kora za pitu \ 5 jabuka 20 grama šećera \ 2 supene kašike tečnog meda <ol style="list-style-type: none"> 1. Stavite pečenu koru za pitu u pleh za tortu. 2. Iseckajte 2 1/2 jabuke i stavite ih u tiganj zajedno sa šećerom. Pustite da lagano ključa dok jabuke ne omekšaju. Isecite preostale jabuke na delove širine 5 mm. Poređajte kuvane jabuke po sredini kore za pitu, a isečene jabuke rasporedite spiralno u obliku ruže po celoj površini. Na kraju premažite medom. 3. Stavite pleh na donju rešetku. Izaberite meni i pritisnite start. Nakon kuvanja izvadite iz pećnice i ostavite da se ohladi.

Active Convection

Sledeći primer pokazuje način pripreme komada piletine od 0,3 kg.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite **ACTIVE CONVECTION**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "🌀".



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "2 CHICKEN PIECES".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "0,3 kg".

Pritisnite **START/QUICK START**.

Za vreme kuvanja možete produžiti ili skratiti vreme kuvanja okretanjem **COOK MODE**.



! NAPOMENA

- Meniji Active Convection su programirani.
- Active Convection vam omogućava da kuvate većinu omiljenih jela odabirom tipa hrane i težine hrane.

Uputstvo za Active Convection

Kategorija	Uputstva
<p>1. Roast chicken (Pečena piletina)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,8~1,8 kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : Donja rešetka na metalnom plehu 	<p>Premažite pile istopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. Stavite pile grudima nadole na donju rešetku na metalnom plehu. Izaberite meni i težinu i pritisnite start. Kada čujete zvučni signal, iscedite tečnost i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite start za nastavak pečenja. Nakon pečenja ostavite pokriveno folijom 10 minuta.</p>
<p>2. Chicken pieces (Komadi piletine)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,2~0,8 kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : Gornja rešetka na metalnom plehu 	<p>Premažite komade piletine istopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. Stavite hranu na metalni pleh na gornjoj rešetki. Izaberite meni i težinu i pritisnite start. Kada čujete zvučni signal, okrenite hranu i pritisnite start za nastavak.</p>
<p>3. Roast pork (Pečena svinjetina)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,5~2,0 kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : Donja rešetka na metalnom plehu 	<p>Premažite svinjetinu istopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. Stavite hranu na donju rešetku na metalnom plehu. Izaberite meni i težinu i pritisnite start. Nakon pečenja ostavite pokriveno folijom 10 minuta.</p>

Uputstvo za Active Convection

Kategorija	Uputstva
4. Fresh pizza (Sveža pica) - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Pleh na donjoj rešetki	Sastojci Testo: 120 g brašna za sve vrste testa ili za hleb \ 1 kašičica suvog kvasca 1/3 kašičice soli \ 1 kašičica šećera \ 70 ml tople vode 1 kašičica nerafinisanog maslinovog ulja i malo za premazivanje Nadev: 3 supene kašike sosa od paradajza \ 30 g seckane kobasice 1/2 seckanog crnog luka \ 2 seckane sveže pečurke 1/2 sveže paprike \ 100 g komadića mocarela sira Pomešajte sve sastojke u velikoj posudi za mešanje. Zamesite električnim mikserom da dobijete glatko i elastično testo. Razvijte testo i stavite ga na pleh. Namažite premazom za picu. Pospite prelivima i sirom. pleh na donju rešetku. Izaberite meni i pritisnite start.
5. Cookies (Keks) - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Gornja rešetka + donja rešetka	Sastojci 80 g žutog šećera \ 80 g omekšalog maslaca 1 jaje, blago ulupano \ 180 g brašna za sve vrste testa, prosejanog 1/2 kašičice praška za pecivo \ 1/2 sode bikarbone 100 g sitnih komadića čokolade Pomešajte žuti šećer i omekšali maslac. Postepeno dodajte jaje i mešajte dok ne postane vazdušasto. Dodajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i komadiće čokolade i dobro izmešajte. Stavljajte testo supenom kašikom na gornju i donju rešetku koje su prekrivene aluminijumskom folijom. Keksi bi trebalo da budu 2 cm udaljeni jedan od drugog. Stavite gornju i donju rešetku u pećnicu. Izaberite meni i pritisnite start. Nakon pečenja ih stavite na donju rešetku i ostavite da se ohlade.
6. Baked potatoes (Pečeni krompir) - Ograničenje težine : 0,2~1,0 kg - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Donja rešetka	Izaberite krompire srednje veličine (200~220 g svaki). Operite i osušite krompire. Probušite krompire na nekoliko mesta viljuškom. Stavite ih na donju rešetku. Izaberite meni i težinu i pritisnite start. Nakon pečenja ostavite pokriveno folijom 10 minuta.
7. Small cakes (Sitni kolači) - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Papirne korpice za mafinena plehu na donjoj rešetki.	Sastojci 60 g šećera \ 100 g omekšalog maslaca \ 2 jajeta, blago ulupana 150 g brašna za sve vrste testa, prosejanog 1/2 kašičice praška za pecivo 10~13 papirnih korpica za mafine (50 mm osnova x 30 mm visine) Pomešajte šećer i omekšali maslac. Postepeno dodajte jaja i mešajte dok ne postane vazdušasto. Dodajte brašno i prašak za pecivo i dobro promešajte. Rasporedite maslac po papirnim korpicama za mafine (25~30 g u svaku). Stavite korpice za mafine na pleh na donju rešetku. Izaberite meni i pritisnite start. Nakon kuvanja izvadite iz pećnice i ostavite da se ohladi.

Grill Temp control

Sledeći primer pokazuje način pripreme Visoka temperatura (80° C) – zagrevajte 30 minuta.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite **GRILL TEMP CONTROL**.

Prikazuje se sledeća oznaka: “”.



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže “2 KEEP WARM”.

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže “80° C”.

Okrećite **START/QUICK START**.

Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže “30:00”.



- 5 Pritisnite **START/QUICK START**.



NAPOMENA

Za najbolje rezultate sa funkcijom grill temp control potrebno je da se unutrašnjost pećnice ohladi.

Uputstvo za Grill Temp Control

Funkcija	Uputstvo																					
<p>1. Slow cook</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raspon : 110° C (Visoka temperatura) / 90° C (Niska temperatura) - Pribor : Vatrostalna staklena posuda s poklopcem na okretnoj ploči 	<p>Ova funkcija održava relativno nisku temperaturu u poređenju sa drugim metodima pripreme hrane (pečenjem, kuvanjem i prženjem) i omogućava da se nekoliko sati bez nadzora pripremaju pečenje i druga slična jela.</p> <p>Podešavanje 90° C (niska temperatura)</p> <p>Podešavanje niske temperature je za duže blago ključanje hrane tako da se ne prekuva ili izgori. Mešanje nije potrebno pri upotrebi ovog podešavanja.</p> <p>Podešavanje 110°C (visoka temperatura)</p> <p>Pri podešavanju visoke temperature hrana će biti pripremljena za približno polovinu vremena potrebnog pri podešavanju niske temperature. Određeni tipovi hrane mogu da proključaju kada se kuvaju uz pomoć podešavanja visoke temperature, pa može biti potrebno dodavanje tečnosti. Povremeno mešanje variva i zapečenih jela poboljšaće ukus.</p> <p>Nije potrebno da se meso prži i da porumeni pre sporog kuvanja, ali će to pomoći da meso upije sokove i ukuse i da ostane meko.</p> <p>Uputstvo za Slow cook</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Uobičajeno vreme kuvanja</th> <th>Slow cooker vreme kuvanja (bez prženja)</th> <th>Slow cooker vreme kuvanja (s prženjem)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>90° C (Niska temperatura)</td> <td>90° C (niska temperatura)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>110° C (visoka temperatura)</td> <td>110° C (visoka temperatura)</td> </tr> <tr> <td>35 do 60 minutes</td> <td>6 do 10 sati</td> <td>3 do 4 sata</td> </tr> <tr> <td>1 do 3 sata</td> <td>8 do 10 sati</td> <td>4 do 6 sati</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>5 do 6 sati</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3 do 4 sata</td> </tr> </tbody> </table>	Uobičajeno vreme kuvanja	Slow cooker vreme kuvanja (bez prženja)	Slow cooker vreme kuvanja (s prženjem)		90° C (Niska temperatura)	90° C (niska temperatura)		110° C (visoka temperatura)	110° C (visoka temperatura)	35 do 60 minutes	6 do 10 sati	3 do 4 sata	1 do 3 sata	8 do 10 sati	4 do 6 sati			5 do 6 sati			3 do 4 sata
Uobičajeno vreme kuvanja	Slow cooker vreme kuvanja (bez prženja)	Slow cooker vreme kuvanja (s prženjem)																				
	90° C (Niska temperatura)	90° C (niska temperatura)																				
	110° C (visoka temperatura)	110° C (visoka temperatura)																				
35 do 60 minutes	6 do 10 sati	3 do 4 sata																				
1 do 3 sata	8 do 10 sati	4 do 6 sati																				
		5 do 6 sati																				
		3 do 4 sata																				

Uputstvo za Grill Temp Control

Funkcija	Uputstvo																																													
2. Keep warm - Raspon : 60° C ~ 80° C - Pribor : Vatrostalna staklena posuda s poklopcem na okretnoj ploči	Toplota sa gornjih i donjih elemenata koristi se za održavanje podešene temperature. Ovu funkciju možete koristiti kako biste hranu održali toplom do serviranja.																																													
3. Food dry - Raspon : 40° C ~ 90° C - Pribor : Pleh na donjoj rešetki	Pomoću ove funkcije možete osušiti voće, povrće i govedinu i napraviti od njih zdrave i hranjive grickalice, ukusne i sušene bez aditiva i konzervansa. Stavite papir za pečenje na pleh i rasporedite hranu u jednom sloju.																																													
	Uputstvo za Food dry																																													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tip hrane</th> <th>Priprema</th> <th>Podešavanje temperature</th> <th>Vreme</th> <th>Upotreba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banane</td> <td>Isecite na kolutove debljine 5~6 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 sati</td> <td>Grickalice, hrana za bebe, granola, keks i hleb sa bananama</td> </tr> <tr> <td>Smokve</td> <td>Uklonite peteljke i isecite na polovine</td> <td>60° C</td> <td>8~10 sati</td> <td>Punjenja, kolači, pudinzi, hlebovi i keks</td> </tr> <tr> <td>Kivi</td> <td>Oljuštite i isecite na komadiće debljine 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 sati</td> <td>Grickalice</td> </tr> <tr> <td>Mango</td> <td>Oljuštite, isecite na komadiće debljine 6~10 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 sati</td> <td>Grickalice, žitarice, pečena jela</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Oljuštite, izvadite koštice, isecite na komadiće debljine 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 sati</td> <td>Grickalice, pečena hrana, pečena granola</td> </tr> <tr> <td>Paradajz</td> <td>Operite i isecite na kolutove debljine 6 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 sati</td> <td>Supe, variva, testenine ili sosovi</td> </tr> <tr> <td>Pečurke</td> <td>Očistite mekanom četkom ili krpom. Nemojte prati</td> <td>50° C</td> <td>4~8 sati</td> <td>Rehidrirajte za supe, jela s mesom, omlete ili prženje</td> </tr> <tr> <td>Sušeno goveđe</td> <td>Marinirajte komade mesa (debljine 5~6 mm) kao već gotove ili po sopstvenom receptu 6 do 8 sati u frižideru</td> <td>70° C</td> <td>6~10 sati</td> <td>Grickalice</td> </tr> </tbody> </table>	Tip hrane	Priprema	Podešavanje temperature	Vreme	Upotreba	Banane	Isecite na kolutove debljine 5~6 mm	60° C	5~8 sati	Grickalice, hrana za bebe, granola, keks i hleb sa bananama	Smokve	Uklonite peteljke i isecite na polovine	60° C	8~10 sati	Punjenja, kolači, pudinzi, hlebovi i keks	Kivi	Oljuštite i isecite na komadiće debljine 8~12 mm	60° C	5~8 sati	Grickalice	Mango	Oljuštite, isecite na komadiće debljine 6~10 mm	60° C	6~10 sati	Grickalice, žitarice, pečena jela	Ananas	Oljuštite, izvadite koštice, isecite na komadiće debljine 8~12 mm	60° C	6~10 sati	Grickalice, pečena hrana, pečena granola	Paradajz	Operite i isecite na kolutove debljine 6 mm	60° C	6~10 sati	Supe, variva, testenine ili sosovi	Pečurke	Očistite mekanom četkom ili krpom. Nemojte prati	50° C	4~8 sati	Rehidrirajte za supe, jela s mesom, omlete ili prženje	Sušeno goveđe	Marinirajte komade mesa (debljine 5~6 mm) kao već gotove ili po sopstvenom receptu 6 do 8 sati u frižideru	70° C	6~10 sati	Grickalice
Tip hrane	Priprema	Podešavanje temperature	Vreme	Upotreba																																										
Banane	Isecite na kolutove debljine 5~6 mm	60° C	5~8 sati	Grickalice, hrana za bebe, granola, keks i hleb sa bananama																																										
Smokve	Uklonite peteljke i isecite na polovine	60° C	8~10 sati	Punjenja, kolači, pudinzi, hlebovi i keks																																										
Kivi	Oljuštite i isecite na komadiće debljine 8~12 mm	60° C	5~8 sati	Grickalice																																										
Mango	Oljuštite, isecite na komadiće debljine 6~10 mm	60° C	6~10 sati	Grickalice, žitarice, pečena jela																																										
Ananas	Oljuštite, izvadite koštice, isecite na komadiće debljine 8~12 mm	60° C	6~10 sati	Grickalice, pečena hrana, pečena granola																																										
Paradajz	Operite i isecite na kolutove debljine 6 mm	60° C	6~10 sati	Supe, variva, testenine ili sosovi																																										
Pečurke	Očistite mekanom četkom ili krpom. Nemojte prati	50° C	4~8 sati	Rehidrirajte za supe, jela s mesom, omlete ili prženje																																										
Sušeno goveđe	Marinirajte komade mesa (debljine 5~6 mm) kao već gotove ili po sopstvenom receptu 6 do 8 sati u frižideru	70° C	6~10 sati	Grickalice																																										
4. Proof - Raspon : 40° C - Pribor : Stavite vatrostalnu staklenu posudu na donju rešetku	Priprema jogurta <ul style="list-style-type: none"> Sipajte 1000 ml mleka u odgovarajuću posudu otpornu na toplotu s poklopcem. Kuvajte do odgovarajuće temperature (do 60~70° C), a zatim ohladite do oko 40° C. Dodajte 150 ml prirodnog jogurta u posudu i dobro promešajte. Stavite poklopljenu posudu u pećnicu. Izaberite meni i podesite vreme kuvanja od 5~8 sati. Podizanje testa s kvascem <ul style="list-style-type: none"> Stavite testo u odgovarajuću posudu otpornu na toplotu i pokrijte papirom za pečenje ili vlažnom tkaninom. Stavite posudu u pećnicu. Izaberite meni i podesite vreme kuvanja na približno 40 minuta dok testo ne udvostruči zapreminu. 																																													
5. Plate warming - Raspon : 40° C ~ 100° C - Pribor : Na donjoj rešetki	Pomoću ove funkcije zagrejte tanjire do odgovarajuće temperature.																																													

Crispy Reheat

Sledeći primer pokazuje način pripreme 0,5 kg lazanja.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite **CRISPY REHEAT**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "auto".



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "2 LASAGNA".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "0,5 kg".

Pritisnite **START/QUICK START**.

Za vreme kuvanja možete produžiti ili skratiti vreme kuvanja okretanjem **COOK MODE**.



! NAPOMENA

- Meniji Crispy Reheat su programirani.
- Crispy Reheat vam omogućava da pripremate većinu omiljenih jela odabirom tipa hrane i težine hrane.

Uputstvo za Crispy Reheat

Kategorija	Uputstva
<p>1. Cordon bleu (Kordon blu)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,2~0,8 kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : Pleh na donjoj rešetki 	<p>Stavite preostali Cordon Bleu (parčice od 100~150 g) na pleh na donjoj rešetki. Izaberite meni i težinu i pritisnite start.</p>
<p>2. Lasagna (Lazanje)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,2~0,8 kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : Vatrostalna staklena posuda na donjoj rešetki 	<p>Isecite preostale lazanje na komade (200~250 g/komad). Stavite hranu na pleh na donjoj rešetki. Izaberite meni i težinu i pritisnite start.</p>
<p>3. Bread (Hleb)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,1~0,3 kg - Temperatura hrane : Zamrznuto - Pribor : Pleh na donjoj rešetki 	<p>Stavite zamrznut hleb (50~100 g/komad) na donju rešetku. Izaberite meni i težinu i pritisnite start.</p>
<p>4. Pie/Tart (Pita/tortica)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograničenje težine : 0,2~0,8 kg - Temperatura hrane : Ohlađeno - Pribor : Pleh na donjoj rešetki 	<p>Isecite preostalu pitu/torticu na delove (200~250 g/komad). Stavite hranu na pleh na donjoj rešetki. Izaberite meni i težinu i pritisnite start.</p>

Steam Chef

Sledeći primer pokazuje kako da spremite riblji filet od 0,6 kg.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite **STEAM CHEF**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "auto".



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "3 RIBLJI FILET".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "0,6 kg".



- 5 Pritisnite **START/QUICK START**.

Za vreme kuvanja možete produžiti ili skratiti vreme kuvanja okretanjem **COOK MODE**.



⚠ ВНИМАНИЕ

1. Uvek koristite kuhinjske rukavice kada uzimate POSUDU ZA KUVANJE NA PARI iz pećnice. Vrlo je vruća.
2. Nemojte stavljati vruću POSUDU ZA KUVANJE NA PARI na stakleni sto ili na mestu koje se može rastopiti od toplote. Uvek koristite podmetač.
3. Kada koristite ovu posudu za kuvanje na pari, nalijte najmanje 300 ml vode pre kuvanja. Ako je količina vode manja od 300 ml, može hrana biti nedovoljno kuvana ili može doći do požara ili oštećenja uređaja.
4. Pažljivo pomerajte POSUDU ZA KUVANJE NA PARI kada u njoj ima vode.
5. Kada koristite POSUDU ZA KUVANJE NA PARI, poklopac i činija moraju biti potpuno uspravne. Jaja ili kesteni će eksplodirati ako poklopac i činija nisu pravilno postavljeni.
6. Nemojte koristiti POSUDU ZA KUVANJE NA PARI u retni drugačijeg modela. To može izazvati požar ili trajno oštećenje uređaja.



Posuda za kuvanje na pari

Uputstvo za Steam Chef

Kategorija	Uputstva
1. Crustacea (Ljuskari) - Najveća težina : 0,2~0,8 kg - Temperatura hrane : Ohlađena - Pribor : Poklopac posude za kuvanje na pari / Tacna za kuvanje na pari / Činija za vodu	Hranu poput rakova i kraba. (dužina ne sme biti veća od 25 cm) Nalijte 300 ml vode u činiju. Stavite tacnu preko činije. Pripremljenu hranu stavite na tacnu u jednom sloju. Poklopite poklopcem za kuvanje na pari. Činiju stavite na sredinu staklene tacne. Nakon kuvanja, ostavite još 3~5 minuta u pećnici.
2. Shell fish (Ostrige) - Najveća težina : 0,1~0,6 kg - Temperatura hrane : Ohlađena - Pribor : Poklopac posude za kuvanje na pari / Tacna za kuvanje na pari / Činija za vodu	Očistite hranu poput školjki, školjki kapica i sipa. (dužina ne sme biti veća od 25 cm). Nalijte 300ml vode u činiju. Stavite tacnu preko činije. Pripremljenu hranu stavite na tacnu u jednom sloju. Poklopite poklopcem za kuvanje na pari. Činiju stavite na sredinu staklene tacne. Nakon kuvanja, ostavite još 3~5 minuta u pećnici.
3. Fish fillet (Riblji filet) - Najveća težina : 0,2~0,6 kg - Temperatura hrane : Ohlađena - Pribor : Poklopac posude za kuvanje na pari / Tacna za kuvanje na pari / Činija za vodu	Očistite hranu. Dužina ne sme biti veća od 2,5 cm. Nalijte 300ml vode u činiju. Stavite tacnu preko činije. Pripremljenu hranu stavite na tacnu u jednom sloju. Poklopite poklopcem za kuvanje na pari. Činiju stavite na sredinu staklene tacne. Nakon kuvanja, ostavite još 3~5 minuta u pećnici.
4. Carrot (Šargarepa) - Najveća težina : 0,2~0,8 kg - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Poklopac posude za kuvanje na pari / Tacna za kuvanje na pari / Činija za vodu	Očistite povrće i isecite na manje parčiće. Nalijte 300ml vode u činiju. Stavite tacnu preko činije. Pripremljenu hranu stavite na tacnu u jednom sloju. Poklopite poklopcem za kuvanje na pari. Činiju stavite na sredinu staklene tacne. Nakon kuvanja, ostavite još 3~5 minuta u pećnici.
5. Broccoli / Cauliflower (Brokoli / karfiol) - Najveća težina : 0,2~0,6 kg - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Poklopac posude za kuvanje na pari / Tacna za kuvanje na pari / Činija za vodu	Isto kao iznad.
6. Green beans (Boranija) - Najveća težina : 0,1~0,3 kg - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Poklopac posude za kuvanje na pari / Tacna za kuvanje na pari / Činija za vodu	Nalijte 300 ml vode u činiju. Stavite tacnu preko činije. Pripremljenu boraniju stavite na tacnu u jednom sloju. Poklopite poklopcem za kuvanje na pari. Činiju stavite na sredinu staklene tacne. Nakon kuvanja, ostavite još 3~5 minuta u pećnici.
7. Potatoes (Krompir) - Najveća težina : 0,2~0,8 kg - Temperatura hrane : Sobna - Pribor : Poklopac posude za kuvanje na pari / Tacna za kuvanje na pari / Činija za vodu	Isto kao iznad. - Isecite na 4 dela.
8. Eggs (Jaja) - Najveća težina : 2~9 jaja - Temperatura hrane : Ohlađena - Pribor : Poklopac posude za kuvanje na pari / Tacna za kuvanje na pari / Činija za vodu	Nalijte 300 ml vode u činiju. Stavite tacnu preko činije. Pripremljena jaja stavite na tacnu u jednom sloju. Poklopite poklopcem za kuvanje na pari. Činiju stavite na sredinu staklene tacne. Nakon kuvanja, ostavite još 3~5 minuta u pećnici.

Automatsko Odmrzavanje

Temperatura i gustina hrane variraju, tako da se preporučuje da proverite hranu pre nego što kuvanje počne. Posebno obratite pažnju na velike zglobove kod mesa i piletine, pojedine vrste hrane ne treba da budu u potpunosti otopljene pre kuvanja.

Na primer, riba se kuva tako brzo da je ponekad bolje da se kuvanje započne dok je još delimično zamrznuta. To zahteva vreme tokom kojeg će odstožati kako bi se sredina otopila.

Izmerite hranu koja treba da se odmrzne. Obavezno uklonite metalne žice ili omote; zatim stavite hranu u posudu za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici i na staklenu ploču blizu vrata pećnice.



Mikrotalasnoj pećnici



Stakleni tanjir

Sledeći primer pokazuje način odmrzavanja 0,8 kg zamrznutog živinskog mesa.

- 1 Pritisnite **STOP/CLEAR**.



- 2 Pritisnite **AUTO DEFROST**.

Prikazuje se sledeća oznaka: "00".



- 3 Okrećite **COOK MODE** sve dok se na displeju ne prikaže "2 POULTRY".

Pritisnite **START/QUICK START** za potvrdu kategorije.



- 4 Okrećite regulator **COOK MODE** dok se na displeju ne prikaže oznaka "0,8 kg" kao težina smrznute hrane.

Pritisnite **START/QUICK START**.



- 5 U toku odmrzavanja, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom, što znači da treba da otvorite vrata pećnice, okrenete hranu i razdvojite je radi ravnomernog odmrzavanja. Izvadite delove koji su se već odmrzli ili ih zaštitite da bi se sporije odmrzavali. Nakon provere, zatvorite vrata pećnice i pritisnite taster **START/ QUICK START** da biste nastavili odmrzavanje.

Pećnica neće prestati sa odmrzavanjem (čak i nakon zvučnog signala), osim ako se vrata ne otvore.

! NAPOMENA

- Pećnica ima četiri postavke za mikrotalasko odmrzavanje: - **Meso**, **Živinsko meso**, **Riba** i **Hleb**; za svaku od ovih kategorija, koristi se drugačija postavka jačine.
- Hranu koja će se spremati bi trebalo da stavite u posuđe koje je bezbedno za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.
- Ne koristite sledeći pribor.



Visoka rešetka



Niska rešetka

Vodič za odmrzavanje

- * Hranu za odmrzavanje stavite na posudu prikladnu za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici, a tu posudu stavite nepoklopljenu na stakleni tanjir.
- * Po potrebi, manje delove mesa ili živine zaštitite ravnim komadima alumijumske folije. Tako neće doći do zagrevanja tankih delova u toku odmrzavanja. Pazite da folija ne dodiruje zidove pećnice.
- * Hranu kao što su mleveno meso, šnicle, kobasice i slanina razdvojte čim to bude moguće. Kada se začuje zvučni signal, okrenite hranu. Izvadite delove koji su već odmrznuti. Nastavite da odmrzavate ostale delove. Nakon odmrzavanja, ostavite hranu da odstoji dok se potpuno ne odmrzne.

Kategorija	Uputstva
1. Meat (Meso) - Ograničenje težine : 0,1~4,0 kg - Pribor : Tanjir prikladan za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici	- Mleveno meso, file, kockice mesa za paprikaš, odrezak od buta, burgeri, ramstek, svinjske šnicle, jagnjeći odresci, rolovano meso, kobasice, kotleti (2 cm). - Okrenite hranu kad se začuje zvučni signal. - Nakon odmrzavanja, pokrijte aluminijskom folijom i ostavite da tako odstoji 5~15 minuta.
2. Poultry (Živina) - Ograničenje težine : 0,1~4,0 kg - Pribor : Tanjir prikladan za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici	- Celo pile, bataci, prsa, ćureća prsa (ispod 2,0 kg). - Okrenite hranu kad se začuje zvučni signal. - Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 20~30 minuta.
3. Fish (Riba) - Ograničenje težine : 0,1~4,0 kg - Pribor : Tanjir prikladan za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici	- Fileti, odresci, cela riba, plodovi mora. - Okrenite hranu kad se začuje zvučni signal. - Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 10~20 minuta.
4. Bread (Hleb) - Ograničenje težine : 0,1~0,5 kg - Pribor : Papirni ubrus	- Parčići hleba, zemičke, kifle itd. - Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 1 minut.

ODLIKE HRANE I KUVANJE MIKROTALASNOM ENERGIJOM

Pažljiv rad

Recepti iz ovog priručnika pažljivo su sastavljeni, ali uspeh rezultata zavisi od toga koliko obraćate pažnju na hranu u toku kuvanja. Obavezno pazite na kranu dok se kuva. Mikrotalasna funkcija vezana je sa lampicom koja se automatski uključuje dok pećnica radi, kako biste mogli da pogledate unutra i proverite da li je hrana gotova. Uputstva iz recepata za podizanje, mešanje i slično predstavljaju minimalan broj preporučenih koraka. Ako deluje da se hrana neravnomerno kuva, preduzmite potrebne mere da biste ispravili taj problem.

Faktori koji utiču na vreme kuvanja mikrotalasnom energijom

Na vreme kuvanja utiču mnogi faktori. Temperatura sastojaka koji se koriste u receptu ima veliki uticaj na vreme kuvanja. Na primer, torta napravljena sa ledenim puterom, mlekom i jajima peći će se znatno duže od torte čiji su sastojci stajali na sobnoj temperaturi. Za sve recepte u ovom priručniku dat je raspon vremena kuvanja. Uglavnom, primetićete da će hrana biti manje kuvana na nižim vrednostima datog raspona kuvanja, a u zavisnosti od ukusa, možda ćete želeći da kuvate hranu i duže od maksimalnog propisanog vremena. Filozofija kojom smo se vodili u sastavljanju ovog priručnika glasi da je bolje dati kraće vreme kuvanja, jer je prekuvana hrana trajno uništena. U nekim receptima, naročito za hleb, kolače i pudinge, preporučujemo da hranu izvadite iz pećnice dok još nije potpuno ispečena. To nije greška. Ako ih ostavite da odstoje, najčešće poklopljene, te vrste hrane nastaviće da se kuvaju i van pećnice jer se toplota iz spoljnih slojeva hrane polako kreće ka unutra. Ako hranu ostavite u pećnici dok se ne ispeče i u sredini, spoljni slojevi će se prepeći ili će čak zagoreti. Vremenom ćete se izveštiti u ocenjivanju koliko je vremena potrebno za kuvanje i stajanje za različite vrste hrane.

Gustina hrane

Lagane, porozne vrste hrane, kao što su kolači i hleb, peku se brže od teških, gustih vrste hrane kao što je meso i đuveč. Kada pečete poroznu hranu u mikrotalasnoj, morate voditi računa da spoljne ivice ne postanu suve i trošne.

Visina hrane

Gornji delovi visoke hrane, naročito velikih komada mesa, peći će se brže od donjih delova. Zato je dobro više puta okrenuti takvu hranu u toku pečenja.

Sadržaj vlage u hrani

Pošto toplota mikrotalasne energije dovodi do isparavanja vlage, relativno suva hrana kao što je pečenje i neke vrste povrća treba poprskati vodom pre pečenja ili ih pokriti da bi se zadržala vlaga.

Kosti i sadržaj masti u hrani

Kosti provode toplotu, a masni delovi se kuvaju brže nego meso. Prilikom kuvanja mesa sa kostima ili masnim delovima, potrebno je voditi računa da se meso ne bi neravnomerno skuvalo ili prekuvalo.

Količina hrane

Količina mikrotalasne energije u pećnici je ista bez obzira na to koliko se hrane kuva. Dakle, što više hrane stavite u pećnicu, to će vreme pečenja biti duže. Ne zaboravite da vreme kuvanja smanjite bar za jednu trećinu ako sastojke recepta smanjite na pola.

Oblik hrane

Mikrotalasna energija prodire samo oko 2 cm u hranu, a unutrašnji delovi debljih komada hrane kuvaju se tako što se toplota iz spoljnih slojeva prenosi ka unutra. Mikrotalasnom energijom kuva se samo spoljni sloj hrane; ostalo se kuva provođenjem energije. Najgori oblik za hranu koju želite da kuvate u mikrotalasnoj pećnici jeste debeo kvadrat. Uglovi će izgoriti pre nego što se sredina uopšte zagreje. Okrugla tanka hrana i hrana u obliku prstena najbolje se kuva u mikrotalasnoj pećnici.

Pokrivanje

Poklopac hvata toplotu i paru, pa se hrana kuva brže. Upotrebite poklopac ili providnu foliju za upotrebu u mikrotalasnoj sa savijenim uglovima da ne bi došlo do cepanja.

ODLIKE HRANE I KUVANJE MIKROTALASNOM ENERGIJOM

Kako da hrana porumeni

Meso i živina koji se kuvaju petnaest minuta ili duže blago će porumeneti u sopstvenoj masti. Hranu koja se kraće kuva možete premazati malom količinom tamnog sosa, kao što je vuster sos, soja sos ili sos za roštilj kako bi hrana dobila lepšu boju. Pošto se hrani dodaje mala količina tamnog sosa, originalni ukus recepta će ostati isti.

Pokriavanje masnim papirom

Poklapanje neće biti tako čvrsto kao što se postiže poklopcem ili providnom folijom, pa će se hrana možda malo isušiti. Međutim, može se koristiti ako želite da se hrana malo isuši.

Raspoređivanje i razdvajanje

Pojedinačni komadi hrane, kao što su pečeni krompir, manji kolači i predjela, ravnomernije će se zagrevati ako ih rasporedite tako da stoje na jednakim rastojanjima, po mogućstvu u krug. Nikada nemojte ređati hranu jednu na drugu.

Mešanje

Mešanje je jedna od najvažnijih tehnika za kuvanje mikrotalasnom energijom. Kod običnog kuvanja, hrana se meša da bi se sastojci objedinili. Međutim, hrana iz mikrotalasne se meša da bi se toplota raširila i prenela na sve delove. Obavezno mešajte spolja ka unutra jer se spoljni deo hrane prvi zagreva.

Okretanje

Velike i visoke komade hrane, kao što su pečenje i celo pile, treba okretati da bi se vrh i dno ravnomerno kuvali. Takođe je dobro iseći pile i meso na manje komade.

Ređanje debljih delova tako da budu okrenuti ka spolja

Pošto mikrotalasnu energiju privlače spoljni delovi hrane, logično je postaviti deblje delove mesa, živine i ribe na spoljnu ivicu posude za pečenje. Tako će se deblji delovi kuvati većom količinom mikrotalasne energije, pa će se hrana ravnomerno kuvati.

Zaštita

Trake aluminijumske folije (koja odbija mikrotalasnu energiju) mogu se postaviti na uglove ili ivice četvrtaste hrane da se ti delovi ne bi prekuvali. Nemojte koristiti previše folije i vodite računa da folija bude pričvršćena za hranu da ne bi došlo do stvaranja električnog luka u pećnici.

Podizanje

Debelu hranu ili hranu velike gustine možete podići da bi mikrotalasna energija mogla da se apsorbuje sa donje strane i u sredini hrane.

Bušenje

Hrana sa ljuskom, kožicom ili opnom može pući u pećnici ako se ne izbuši pre kuvanja. Tu spada žumance i balance jajeta, školjke, kao i celo povrće i voće.

Proveravanje da li je hrana kuvana

Hrana se toliko brzo kuva u pećnici da je potrebno da je često proveravate. Neke vrste hrane ostavljaju se u mikrotalasnoj dok se potpuno ne skuvaraju, ali se većina hrane, uključujući meso i živinu, vadi iz pećnice dok je još delimično kuvana, a kuvanje se dovršava kada ostavite hranu da odstoji. Kada ostavite hranu da odstoji, njena unutrašnja temperatura povećaće se od 3° C do 8° C.

Vreme nakon kuvanja

Hrana se obično ostavlja da odstoji od 3 do 10 minuta nakon što se izvadi iz pećnice. U toku stajanja, hrana se obično poklopi da bi se zadržala toplota, osim ako tekstura hrane ne treba da bude suva (na primer, neki kolači i keks). Hrana se ostavlja da odstoji da bi se kuvanje dovršili, kao i da bi se arome izmešale i pojačale.

Čišćenje pećnice

1 Održavajte unutrašnjost pećnice čistom

Delići hrane koji prskaju i prosute tečnosti lepe se za zidove pećnice, kao i između gume na vratima i površine vrata. Najbolje je da odmah obrišete prosutu hranu vlažnom krpom. Mrvice i prosuta hrana apsorbira mikrotalasnu energiju i produžava vreme kuvanja. Vlažnom krpom uklonite mrvice koje su upale između vrata i okvira. Važno je da ova oblast bude čista kako bi se omogućilo čvrsto zatvaranje. Masne kapljice obrišite sapunjavom krpom, pa obrišite i osušite. Nemojte koristiti agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Metalni pleh može se oprati ručno ili u mašini za sudove.

2 Održavajte spoljašnjost pećnice čistom

Spoljašnjost pećnice čistite sapunjavom vodom, a zatim čistom vodom, pa je obrišite mekom krpom ili papirnim ubrusom. Da ne bi došlo do oštećenja delova u pećnici, voda ne sme da uđe kroz ventilacione otvore. Za čišćenje kontrolne table, otvorite vrata da se pećnica ne bi slučajno uključila, pa prebrišite vlažnom krpom, a odmah zatim i suvom krpom. Nakon čišćenja, pritisnite taster Stop/Clear (Zaustavi/obriši).

- Ako se sa unutrašnje ili spoljne strane vrata nakupi para, obrišite mekom krpom. To se može desiti ako se pećnica koristi u uslovima velike vlažnosti i ne predstavlja kvar uređaja.
- Potrebno je održavati čistoću vrata i zaptivnih delova vrata. Koristite samo toplu sapunjavu vodu, isperite, pa dobro osušite. NE KORISTITE ABRAZIVNE MATERIJALE, KAO ŠTO SU PRAŠAK ZA ČIŠĆENJE I ČELIČNI SUNĐERI. Metalni delovi će se lakše čistiti ako ih redovno brišete vlažnom krpom.
- Ne koristite sredstva za čišćenje parom.
- Pre čišćenja kontrolne table vlažnom krpom ili prskanja vodom po staklu, isključite pećnicu iz utičnice. Ako je ne isključite, uređaj se može uključiti pritiskom na taster Brzo pečenje.

PITANJA I ODGOVORI

Česta pitanja	Odgovori
Šta nije u redu ako svetlo u pećnici ne svetli?	Ako svetlo u pećnici ne svetli, može postojati više razloga. Ili je sijalica pregorela ili je došlo do kvara u električnom kolu.
Da li mikrotalasna energija prolazi kroz staklo na vratima?	Ne. Otvori su napravljeni da bi prolazila svetlost; mikrotalasna energija ne prolazi kroz njih.
Zašto se čuje zvučni signal kad se pritisne taster na kontrolnoj tabli?	Zvučni signal služi kao potvrda da ste pravilno uneli postavku.
Da li će se mikrotalasna funkcija oštetiti ako se uključi dok je pećnica prazna?	Da. Nikad je ne uključujte dok je pećnica prazna.
Zašto se jaja ponekad rasprsnu?	Prilikom pečenja, prženja ili poširanja jaja, žumance može pući usled nakupljanja pare u opni žumanceta. Da bi se to sprečilo, jednostavno probušite žumance pre kuvanja. Jaja u ljusci nikad ne kuvajte u mikrotalasnoj.
Zašto se preporučuje da hrana odstoji nakon završetka kuvanja mikrotalasnom energijom?	Nakon kuvanja u mikrotalasnoj, hrana nastavlja da se kuva kada je ostavite da odstoji. Tako se postiže da se hrana ravnomerno skuva. Dužina tog vremena zavisi od gustine hrane.
Zašto pećnica ne kuva uvek onoliko brzo kao što piše u vodiču za kuvanje?	Ponovo pogledajte vodič za kuvanje da biste bili sigurni da ste se tačno pridržavali uputstava, kao i da biste videli šta može dovesti do varijacija u vremenu kuvanja. Vreme i postavke jačine iz vodiča predstavljaju samo preporuke, izabrane tako da bi se sprečilo prekuvanje hrane, što je najčešći problem dok se navikavate na upotrebu ove pećnice. Razlike u veličini, obliku, težini i dimenzijama hrane mogu produžiti vreme kuvanja. Koristite svoj sud i preporuke iz vodiča za kuvanje da biste pravilno skuvali hranu, kao što činite prilikom pečenja u običnoj pećnici.

TESTIRANJE POSUDA U SKLADU SA STANDARDOM EN 60705 45

Funkcija	Hrana	Postavka mikrotalasne u vatima	Postavka temperature	Napomene
Odmrzavanje mikrotalasnom energijom	Meso	Funkcija Auto key	-	Stavite ravan tanjir na sredinu staklene ploče. Koristite funkciju "Auto defrost 1" i odaberite odgovarajuću težinu. Kada čujete zvučni signal, okrenite hranu i pritisnite start za nastavak.
Kuvanje mikrotalasnom energijom	Krem	360 W, 28~35 min	-	Stavite vatrostalnu posudu na sredinu staklenog tanjira.
	Patišpanj	900 W, 4~5 min	-	Stavite vatrostalnu posudu prečnika 22 cm na sredinu staklenog tanjira.
	Mesni rolat	540 W, 13~25 min	-	Stavite vatrostalnu posudu na sredinu staklenog tanjira.
Kombinovano kuvanje s mikrotalasnom energijom	Graten od krompira	360 W, 25~29 min	200° C	Stavite vatrostalnu posudu prečnika 22 cm na nisku rešetku.
	Kolač	-	170° C	Stavite vatrostalnu posudu prečnika 22 cm na nisku rešetku.
	Pile	Funkcija Auto key	-	Stavite pile grudima nadole na donju rešetku i na posudu. Koristite funkciju "Active convection 1" i odaberite odgovarajuću težinu. Kada čujete zvučni signal, okrenite hranu i pritisnite start za nastavak.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

MJ3281BCS		
Napajanje	230 V~ 50 Hz	
Snaga	900 W (standard IEC60705)	
Frekvencija mikrotalasne energije	2,450 MHz +/- 50MHz(grupa 2/klasa B)	
Spoljne dimenzije	530 mm(Š) X 322 mm (V) X 533 mm (D)	
Potrošnja energije	Maks.	2600 W
	Mikrotalasna	1400 W
	Gril	1250 W
	Konvekcija	1250 W (maks. 2450 W)
	Kombinovano	(Maks. 2600 W)

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

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

Odlaganje uređaja nakon prestanka upotrebe



- Kada se na proizvodu nalazi simbol precrtane kante za otpatke, to znači da se na proizvod odnosi Direktiva 2002/96/EC.
- Sve električne i elektronske proizvode potrebno je odložiti odvojeno od gradskog otpada, preko specijalnih mesta za prikupljanje te vrste otpada, u skladu sa odlukom vlade ili lokalne uprave.
- Pravilno odlaganje starog uređaja sprečiće potencijalne negativne posledice po životnu sredinu i zdravlje ljudi.
- Detaljnije informacije o odlaganju starog uređaja zatražite od gradske kancelarije, komunalne službe ili prodavnice u kojoj ste kupili ovaj proizvod.



УПАТСТВО ЗА СОПСТВЕНИКОТ LIGHTWAVE CONVECTION

ВЕ МОЛИМЕ ЦЕЛОСНО ПРОЧИТАЈТЕ ГО ОВА УПАТСТВО ЗА
СОПСТВЕНИКОТ ПРЕД ДА РАКУВАТЕ СО АПАРАТОТ

MJ3281BCS

СОДРЖИНА

Како работи микробрановата печка

Микробрановите се форма на енергија слична на радиобрановите и тв-брановите и дневната светлина. Нормално, микробрановите се шират кон надвор бидејќи патуваат низ атмосферата и исчезнуваат без ефект. Микробрановите печки меѓутоа, имаат магнетрон кој е дизајниран да ја користи енергијата од микробрановите. Електричната струја, која се спроведува до магнетронската цевка, се користи за создавање на микробранова енергија.

Овие микробранови навлегуваат во просторот за готвење преку отвори внатре во печката. Поставувачот е лоциран на дното од печката. Микробрановите не можат да поминат низ металните сидови на печката, но тие можат да поминат низ такви материјали како што се стакло, порцелан и хартија, материјали од кои што се конструираат садови безбедни за во микробранова печка.

Микробрановите не го загреваат приборот за готвење, сепак приборот евентуално ќе стане жежок од топлината генерирана од храната.

Многу сигурен апарат

Вашата микробранова печка е еден од најсигурните домашни апарати. Кога вратата е отворена, печката автоматски престанува да произведува микробранови. Микробрановата енергија се претвара во топлинска штом ќе навлезе во храната, не оставајќи никакви "остатоци" од енергија која би можела да ви наштети кога ја јадете храната.

БЕЛЕШКА

Кога печката не се користи, се препорачува да се исклучи од штекерот.

4 ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

8 ПРЕД УПОТРЕБА

- 8 Распакување и монтирање
- 9 Начини на користење на додатоците во зависност од режимот работа
- 10 Прибор за готвење погоден за во микробранови печки
- 11 Контролна табла
- 12 Подесување на часовникот
- 12 Вклучување/исклучување на ротационата плоча
- 12 Заклучување за деца
- 12 Брз старт

13 КАКО ДА ЈА КОРИСТИТЕ

- 13 Моќност на микробраново готвење
- 13 Ниво на моќност на микробрановата печка
- 14 Готвење скара
- 14 Комбинирано готвење скара
- 15 Предзагревање со струење на топол воздух
- 15 Готвење со струење на топол воздух
- 16 Комбинирано готвење со струење на топол воздух
- 16 Повеќе или помалку готвење
- 17 Готварски рецепт и упатство
- 20 Активно струење на топол воздух и упатство
- 22 Контрола на температурата за печење скара и упатство
- 24 Крцкаво подгревање и упатство
- 25 Готвач на пареа и упатство
- 27 Автоматско одмрзнување и упатство за одмрзнување

29 КАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА & МИКРОБРАНОВО ГОТВЕЊЕ

31 ПРАШАЊА & ОДГОВОРИ

32 ТЕСТИРАНИ САДОВИ ВО СОГЛАСНОСТ СО EN 60705

32 ТЕХНИЧКИ КАРАКТЕРИСТИКИ

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

Чувајте го упатството за информации во иднина. Прочитајте ги и следете ги сите упатства пред да почнете да ја користите вашата печка, за да го спречите ризикот од пожар, електричен удар, лична повреда, или штета кога ја користите печката. Упатството не ги покрива сите можни случаи кои можат да настанат. Секогаш контактирајте го вашиот сервисен застапник или производителот за проблеми кои не ги разбирате.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ова е симболот за тревога за безбедност. Овој симбол ве предупредува за можните опасности кои можат да ве убијат или повредат вас и други лица. Сите тревоги за безбедност ќе следат со симбол за тревога за безбедност како и зборот “предупредување” или “внимание”. Овие зборови значат:

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Овој симбол ќе ве предупреди за опасностите или опасните постапки кои можат да предизвикаат сериозни телесни повреди или смрт.

ВНИМАНИЕ

Овој симбол ќе ве предупреди за опасности или опасните постапки кои би можеле да предизвикаат телесни повреди или оштетување на имот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

- 1 **Да не се обидуваме да ја чепкаме, или да правиме регулирања или поправки на вратата, гумата за заптивање на вратата, контролната табла, прекинувачите од сигурносната брава или некој друг дел од печката што вклучува отстранување на капацити кои штитат против изложување на микробранова енергија. Да не ја користиме печката ако гумата за заптивање на вратата и околните делови од микробрановата печка се неисправни. Поправките треба да ги извршува само квалификуван сервисер.**
 - За разлика од другите апарати, микробрановата печка е опрема со висок напон и висока електрична струја. Неправилна употреба и поправка може да доведе до штетно изложување на прекумерна микробранова енергија или до електричен удар.
- 2 **Да не ја користиме печката за одвлажнување. (пр. Користење на микробрановата печка со мокри весници, облека, играчки, електрични уреди, домашни миленичиња или деца и др.)**
 - Тоа може да предизвика сериозно нарушување на безбедноста како пожар, изгоретини или ненадејна смрт поради електричен удар.
- 3 **Овој апарат не е наменет за користење од страна на мали деца или постари лица. Дозволувајте им на децата користење на печката без надзор само ако им се дадени соодветни инструкции така да детето може да ја користи печката на безбеден начин и ја разбира опасноста од неправилната употреба.**
 - Неправилната употреба може да предизвика штета како на пример пожар, електричен удар или изгореници.
- 4 **Пристапните делови може да се затоплат за време на употреба. Малите деца треба да се држат понастрана.**
 - Можат да се изгорат.
- 5 **Течности или друга храна не треба да се загреваат во затворени садови бидејќи можат да експлодираат. Тргнете го пластичното пакување од храната пред готвење или одмрзнување. Во некои случаи храната треба да се покрие со пластична фолија за загревање или готвење.**
 - Можат да се распрснат.
- 6 **Користете соодветни додатоци за секој режим на работа, погледнете го упатството на страна 9.**
 - Неправилната употреба може да ја оштети печката и додатоците, или може да предизвика искра и пожар.
- 7 **Не треба да им се дозволува на децата да си играат со додатоците или да се обесуваат на рачката од вратата.**
 - Можат да се повредат.

- 8 Опасно е за секој друг освен стручно лице да врши сервис или поправка која вклучува отстранување на било кој капак што дава заштита против изложување на микробранова енергија.
- 9 Кога апаратот се користи во комбиниран режим, децата треба да ја користат печката само под надзор на возрастасно лице поради создадените температури.



ВНИМАНИЕ

- 1 Не можете да ја користите печката со отворена врата поради сигурносните брави кои што се вградени во механизмот на вратата. Многу е важно да не ги чепкате сигурносните брави.
 - Тоа може да доведе до штетно изложување на прекумерна микробранова енергија. (Сигурносните брави автоматски ја исклучуваат секоја готвечка активност ако е отворена вратата.)
- 2 Да не поставувате никакви предмети (како на пример кујнски крпи, салфети и др.) помеѓу предниот дел од печката и вратата или да дозволувате фаќање на наслаги од храна или остатоци од средства за чистење на заптивните површини.
 - Тоа може да доведе до штетно изложување на прекумерна микробранова енергија.
- 3 Да не ја користите печката ако е оштетена. Особено е важно правилно да се затвори вратата и да нема оштетување на: (1) вратата (свиткана), (2) шарките и резињата (скршени или олабавени), (3) гумата за заптивање на вратата и заптивните површини.
 - Тоа може да доведе до штетно изложување на прекумерна микробранова енергија.
- 4 Проверете дали е правилно ставено времето на готвење, мали количини на храна побаруваат пократко време на готвење или греење.
 - Прекумерното готвење може да доведе до пламнување на храната и оштетување на печката.
- 5 Кога греете течности, на пр. супи, сосеви и пијалоци во микробрановата печка,
 - * Избегнувајте користење на рамнострани садови со тесни грла.
 - * Да не презагревате.
 - * Промешајте ја течноста пред да го ставите садот во печката и уште еднаш на половина од загревањето.
 - * По греењето, оставете да одстои во печката за кратко; промешајте или протресете повторно внимателно и проверете ја температурата пред користење за да избегнете изгореници (особено, содржината на шишенцата со цуцла и теглички со бебешка храна).
 - Бидете внимателни кога ракувате со садот. Микробрановото греење на пијалоци може да доведе до одложено еруптивно вриење без претходно клокотење. Тоа може да доведе до ненадејно претекување на врелата течност.
- 6 Издувен отвор се наоѓа на врвот, дното или од страната на печката. Да не го блокирате отворот.
 - Тоа може да доведе до оштетување на печката и слаб квалитет на готвење.
- 7 Да не ја користите печката ако е празна. Најдобро е да оставите чаша вода во печката кога не ја користите. Водата безбедно ќе ја апсорбира целата микробранова енергија ако печката се вклучи случајно.
 - Неправилната употреба може да ја оштети печката.
- 8 Да не готвите храна замотана во хартиени крпи доколку вашата книга за готвење не содржи инструкции за храната која ја готвите. Да не користите весници наместо хартиени крпи за готвење.
 - Неправилната употреба може да предизвика експлозија или пожар.

- 9 Да не користите дрвени и керамички садови кои што имаат метални украси (на пр. злато или сребро). Секогаш вадете ги металните жици за врзување. Проверете дали садовите се погодни за користење во микробранови печки пред користење.**

 - Тие можат да се загреат и да јагленосаат. Металните предмети може да молскаат во печката а тоа може да предизвика сериозно оштетување.
- 10 Да не користите производи од рециклирана хартија.**

 - Можат да содржат нечистотии што може да предизвикаат искри и/или оган кога се користат во готвењето.
- 11 Да не го плакнете послужавникот и решетката со ставање во вода веднаш по готвењето. Тоа може да предизвика кршење или оштетување.**

 - Неправилната употреба може да ја оштети печката.
- 12 Ставете ја печката така што предниот дел од вратата е 8 см или повеќе зад работ на површината на која што е ставен, за да се избегне ненадејно превртување на апаратот.**

 - Неправилната употреба може да доведе до телесна повреда и да ја оштети печката.
- 13 Пред готвење, продупчете ја лушпата од компирите, јаболката или слично такво овошје или зеленчук.**

 - Можат да се распрснат.
- 14 Да не готвите јајца со лушпа. Јајца со лушпа и цели тврдо варени јајца не треба да се загреваат во микробрановите печки бидејќи можат да експлодираат дури и по завршувањето на микробрановото греење.**

 - Ќе се створи притисок внатре во јајцето и тоа ќе експлодира.
- 15 Да не се обидуваат да пржите во печката.**

 - Тоа може да доведе до ненадејно претекување на врелата течност.
- 16 Ако забележите чад, исклучете ја печката или извлечете го приклучниот кабел од штекерот и оставете ја вратата затворена за да се задушат пламениците.**

 - Тоа може да предизвика сериозно оштетување како на пример пожар или електричен удар.
- 17 Кога храната се загрева или готви во садови за еднократна употреба од пластика, хартија или други запаливи материјали, внимавајте на печката и проверувајте ја почесто.**

 - Храната може да се истури поради веројатноста од распаѓање на садот, што исто така може да предизвика пожар.
- 18 Температурата на пристапните површини може да биде висока кога работи апаратот. Да не ја допирате вратата од печката, надворешното куќиште, задниот дел, отворите на печката, дополнителниот прибор и садовите за време на режимот скара, режимот со струење на топол воздух и операциите за автоматско готвење, пред расчистување проверете да не се топли.**

 - Тие ќе се загреат, па постои опасност од изгореници доколку не носите дебели готварски ракавици.
- 19 Печката треба редовно да се чисти и да се отстрануваат остатоците од храна.**

 - Ако не ја одржувате печката во чиста состојба може да дојде до појава на упропастување на површината. Тоа влијае повратно врз животот на апаратот и може да доведе до опасна ситуација.
- 20 Ако има грејни елементи, апаратот станува топол за време на работа. Водете грижа да не се допираат грејните елементи внатре во печката.**

 - Постои опасност од изгореници.

- 21** Следете ги упатствата дадени од секој производител за нивниот производ со пуканки. Не ја оставајте печката без надзор додека пукате пуканки. Ако пуканките не почнат на пукаат по предложеното време, прекинете го готвењето. Никогаш не користете кафено хартиено ќесе за пукање на пуканки. Не обидувајте се да ги испукате преостанатите зрна.
- Прекумерното готвење може да доведе до пламнување на печката.
- 22** Овој апарат мора да биде заземјен.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да се замени од производителот, сервисерот или слично квалификувано лице со цел да се избегне опасност.
- Неправилната употреба може да предизвика сериозно електрично оштетување.
- 23** Да не користите груби абразивни средства за чистење или остри метални стругалки за чистење на стаклото од вратата на печката.
- Тие можат да ја огребат површината што може да доведе до кршење на стаклото.
- 24** Овој апарат не треба да се користи за комерцијални угостителски цели.
- Неправилната употреба може да ја оштети печката.
- 25** Микробрановата печка треба да се користи со отворена декоративна врата.
- Ако вратата е затворена за време на работа, протокот на воздухот ќе се влоши и ќе доведе до пожар или оштетување на печката и куќиштето.
- 26** Поврзувањето може да се постигне со пристапен штекер или со поврзување на прекинувач во фиксната електрична инсталација во согласност со правилата на вмрежување.
- Користењето на несоодветен штекер или прекинувач може да предизвика електричен удар или пожар.
- 27** Микробрановата печка треба да се користи во исправена положба.
- 28** Овој уред не треба да се користи од лица (вклучувајќи деца) со намалени физички, сензорни или ментални способности, или лица кои немаат искуство и познавање, доколку не се под надзор или им се дадени инструкции како да го користат уредот, од страна на лице, одговорно за нивната безбедност.
- 29** Треба да се надгледува за да се избегне децата да играат со производот.
- 30** Не е предвидено направите да бидат ракувани од екстерен тајмер или од посебна контрола.

ПРЕД УПОТРЕБА

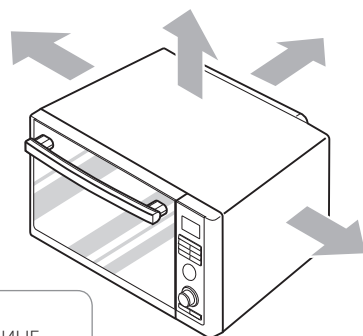
РАСПАКУВАЊЕ И МОНТИРАЊЕ

Со следење на основните чекори на овие две страници вие ќе можете набрзина да проверите дали вашата печка работи правилно. Ве молиме обрнете особено внимание на упатствата за тоа каде да ја поставите вашата печка. При отпакувањето на вашата печка извадете ги сите додатни делови и пакувања. Проверете за да се уверите дека вашата печка не била расипана или скршена за време на доставувањето.

1 Отпакувајте ја вашата печка и поставете ја на рамна површина.



2 Поставете ја печката на површина на ниво по ваш избор на висина поголема од 86 см, но уверете се да има барем 30 см слободен простор на врвот и барем 10 см од задната страна на печката за правилна вентилација. Предниот дел од печката треба да биде барем, 8 см оддалечен од работ на површината за да не може да се преврти и да падне. Отворот за вентилација е сместен на врвот или на страната од печката. Ако се блокира овој отвор може да дојде до оштетување на печката.



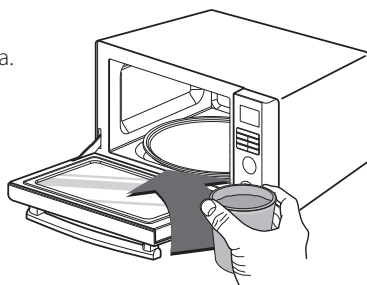
⚠ ВНИМАНИЕ

• ОВОЈ УРЕД НЕ ТРЕБА ДА СЕ КОРИСТИ ЗА ЦЕЛИ НА КОМЕРЦИЈАЛЕН КЕТИНГ.

3 Приклучете ја печката во стандарден домашен штек. Осигурете се вашата печка да биде единствениот апарат вклучен во тој штек. **Ако вашата печка не работи правилно, исклучете ја од штекот и потоа повторно вклучете ја.**

4 Отворете ја вратата со повлекување на **ДРШКАТА НА ВРАТАТА**. Поставете го **РОТИРАЧКИ ПРСТЕН** внатре во печката и поставете го **СТАКЛЕНИОТ ПОСТАВУВАЧ** над него.

5 Наполнете сад погоден за во микробранова печка со 300 ml вода. Поставете го на **СТАКЛЕНИОТ ПОСТАВУВАЧ** и затворете ја вратата од печката. Ако се двоумите кој тип на сад да го користите ве молиме сврете на Страна 10.



6 Притиснете на копчето **СТАРТ** откако ќе го подесите времето на готвење на 30 секунди.



7 **ДИСПЛЕЈОТ** ќе почне да одбројува од 30 секунди. Кога ќе дојде до 0 ќе се слушне звук. Отворете ја вратата од печката и тестирајте ја температурата на водата. Ако вашата печка работи, водата би требало да е топла.

Внимавајте кога го вадите садот бидејќи може да е жешок.

ВАШАТА ПЕЧКА СЕГА Е МОНТИРАНА

8 Содржините на шишињата со цуцли и тегличките со бебешка храна треба да се промешаат или да се протресат и да се провери температурата пред конзумирање за да се избегнат изгореници.

Начини на користење на додатоците во зависност од режимот работа

	Микробраново готвење	Скара	Струење на топол воздух	Скара комбинирано	Комбинирано струење на топол воздух
 Експрес тенџере	○	—	—	—	—
 Висока решетка	—	○	○	○	○
 Ниска решетка	—	○	○	○	○
 Послужавник од стакло	○	○	○	○	○
 Метален послужавник	—	○	○	—	—

Внимание: Користете ги додатоците во согласност со упатствата за готвење!

○ Прифатливо
— Неприфатливо

Прибор за готвење погоден за во микробранови печки

Никогаш не користете метален прибор или прибор со шарки од метал во вашата микробранова печка

Микробрановите не можат да навлезат во металот. Тие ќе се одбијат од металните објекти во печката и може да дојде до искрење. Повеќето неметални термо-отпорни прибори се безбедни за употреба во вашата микробранова печка. Сепак, некои од нив може да содржат материјали кои ги прават нестабилни за во микробрановата печка. Ако имате било какви сомнежи за одреден прибор, постои едноставен начин како да проверите дали може да се користи во микробрановата печка. Ставете го приборот веднаш до стаклен сад полн со вода во микробрановата печка. Вклучете ја на микробранови на ВИСОКА моќност 1 минута. Ако водата се загрее а приборот остане ладен да може да се допре, приборот е безбеден за во микробранова печка. Но, ако водата не ја промени температурата, а приборот се загрее, тоа значи дека микробрановите се апсорбираат од приборот и не е безбеден за во микробранова печка. Сигурно имате многу предмети во вашата кујна кои можат да се користат како опрема за готвење во микробрановата печка. Прочитајте ја следава листа.

Чинии за јадење

Многу видови на чинии за јадење се безбедни за во микробранова печка. Ако имате било каков сомнеж, консултирајте ја литературата на производителот или изведете го микробрановиот тест.

Стаклени производи

Стаклените производи кои се термо-отпорни се безбедни за во микробранова печка. Тоа ги вклучува сите видови на стаклени производи отпорни на топлина. Сепак, не користете деликатни стаклени производи, како на пример чаши за вино, бидејќи можат да се скршат од топлината на храната.

Пластични садови за чување храна

Овие садови можат да се користат за чување на храната што треба брзо да се подгрее. Сепак, тие не треба да се користат за чување на храна на која ќе и треба подолго време во печката бидејќи самата топлина евентуално ќе ја свитка или стопи пластиката.

Хартија

Хартиените чинии и садови се безбедни за користење во вашата микробранова печка, само доколку времето на готвење е кратко и храната која се готви е со ниско ниво на масти и влага. Хартиени марамчиња исто така можат да бидат многу корисни за завиткување на храната и за подредување на табакчи за печење во кои се готви мрсна храна како на пример сланина. Како принцип, избегнувајте производи од обоена хартија бидејќи бојата може да протече. Производите од рециклирана хартија можат да содржат нечистотии кои можат да предизвикаат искри и/или оган при употреба во микробрановата печка.

Пластични кеси за готвење

Имајќи предвид дека се специјално дизајнирани за готвење, кесите за готвење се безбедни за во микробрановата печка. Сепак, направете отвор во кесата за пареата да може да избега. Никогаш не користете обични кеси за да готвите во вашата микробранова печка бидејќи може да се стопат и да се раскинат.

Пластичен кујнски прибор за готвење безбеден за во микробранова печка

Пластичниот кујнски прибор за готвење безбеден за во микробранова печка доаѓа во разни форми и големини. Веројатно вие можете да го користите поголемиот дел од кујнскиот прибор кој веќе го имате, подобро отколку да инвестирате во нова кујнска опрема.

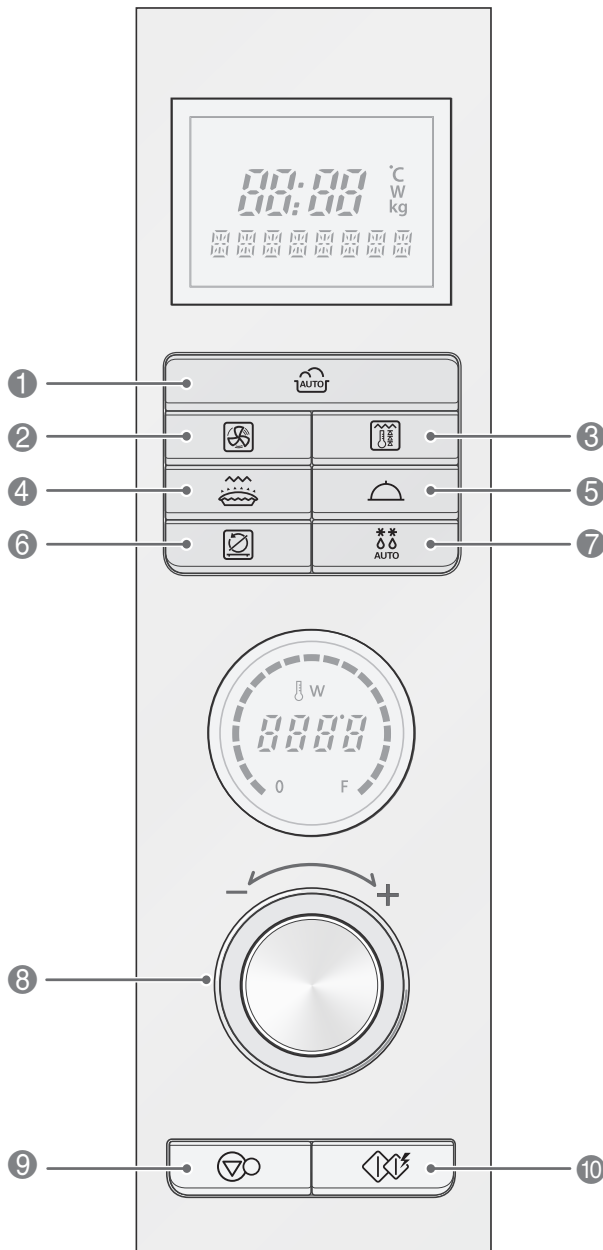
Грнчарија, керамика и производи од камен

Садовите направени од овие материјали се обично сигурни за во микробранова печка, но треба да се тестираат за да се биде сигурен.

ВНИМАНИЕ

- Некои предмети со високо ниво на железо или олово не се погодни за прибор за готвење.
- Приборот треба да се провери за да се осигураме дека е сигурен за во микробрановата печка.

Контролна табла



Делови

1 ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТ

Готварскиот рецепт ви овозможува да ја готвите вашата омилена храна со одбирање на типот на храната и тежината на храната. Погледнете ја страна 17 "Готварски рецепт".

2 АКТИВНО СТРУЕЊЕ НА ТОПОЛ ВОЗДУХ

Погледнете ја страна 20 "Активно струење на топол воздух".

3 КОНТРОЛА НА ТЕМПЕРАТУРАТА ЗА ПЕЧЕЊЕ СКАРА

Погледнете ја страна 22 "Контрола на температурата за печење скара".

4 КРЦКАВО ПОДГРЕВАЊЕ

Погледнете ја страна 24 "Крцкаво подгревање".

5 ГОТВАЧ НА ПАРЕА

Погледнете ја страна 25 „Готвач на пареа“

6 ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ НА РОТАЦИОНАТА ПЛОЧА

Можете да одберете да се вклучи или исклучи ротационата плоча.

7 АВТОМАТСКО ОДМРЗНУВАЊЕ

Погледнете ја страна 27 "Автоматско одмрзнување".

8 РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ

- Одредете ја одбраната категорија на готвење.
- Ставете го времето на готвење, температурата и нивото на моќност.
- Додека готвите со автоматската и рачната функција, можете да го зголемите или намалите времето на готвење во било кој момент со вртење на регулаторот (освен режимот одмрзнување).

9 СТОП/БРИШИ

- Застанува и ги брише сите внесувања освен времето на денот.

10 СТАРТ/БРЗ СТАРТ

- За да започнете со готвење на тоа што е одбрано, притиснете го копчето еднаш.
- Алатката за брз старт ви овозможува да ставите интервали од 30 секунди за готвење со ВИСОКА моќност со допир на копчето за брз старт.

Подесување на часовникот

Можете да ставите 12 часовен или 24 часовен часовник. Во следниот пример, ќе ви покажеме како да го ставите времето за 14:35 кога го користите 24 часовниот часовник.

- 1 Вклучете ја печката за прв пат.

“24Н” се појавува на екранот.

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на 24 часовниот часовник.

(Ако сакате да смените друга опција по ставањето на часовникот, морате да ја исклучите печката а потоа повторно да ја вклучите.)



- 2 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот “14:00”.

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за да потврдите.



- 3 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот “14:35”.

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.


Часовникот започнува да одбројува.



! БЕЛЕШКА

- Ако ја вклучувате печката за прв пат ќе мора да го ресетираат часовникот.
- Ако часовникот (или екранот) прикажува некакви чудни симболи, исклучете ја печката од штекерот и повторно вклучете ја и ресетирајте го часовникот.

Вклучување/исклучување на ротационата плоча

За најдобар квалитет на готвење, оставете ја ротационата плоча вклучена. Таа може да се исклучи за големи садови. Притиснете “” за да ја вклучите или исклучите ротационата плоча.

! БЕЛЕШКА


- Понекогаш ротационата плоча може да стане топла за допирање. Бидете внимателни кога ја допирате ротационата плоча за време на и по готвењето.
- Да не ја пуштате празна без храна во неа.

Заклучување за деца


Во следниот пример, ќе ви покажеме како да го ставите заклучувањето за деца.

- 1 Притиснете **СТОП/БРИШИ**.



- 2 Притиснете и држете **СТОП/БРИШИ** се додека “CHILD LOCKED” и “” не се појави на екранот и не се огласи звучниот сигнал.

ЗАКЛУЧУВАЊЕ ЗА ДЕЦА е сега поставено.

Ако притиснете некое копче, “CHILD LOCKED” и “” ќе се појави на екранот.



- 3 За да го откажете **ЗАКЛУЧУВАЊЕ ЗА ДЕЦА** притиснете и држете **СТОП/БРИШИ** се додека не исчезне “CHILD LOCKED”.

Кога ќе се отклучи ќе се огласи звучниот сигнал.



! БЕЛЕШКА

Вашата печка има сигурносна алатка која што спречува случајно вклучување на печката. Штом ќе го ставите заклучувањето за деца, не можете да користите никакви функции и нема да може да се готви.

Брз Старт

Во следниот пример, ќе ви покажеме како да ставите 2 минути готвење на висока моќност (900 W).

- 1 Притиснете **СТОП/БРИШИ**.



- 2 Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** четири пати за да одберете 2 минути со висока моќност (900 W).

Вашата печка ќе стартува пред да завршите со четвртото притискање.



- 3 За време на **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** готвење, можете да го продолжите времето на готвење до 99 минути и 59 секунди со притискање на регулаторот **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ**.



! БЕЛЕШКА

СТАРТ/БРЗ СТАРТ алатката ви овозможува да ставите интервали од по 30 секунди готвење со **ВИСОКА** моќност (900 W) со притискање на копчето **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.

КАКО ДА ЈА КОРИСТИТЕ

Моќност на микробраново готвење

Во следниот пример, ќе ви покажеме како да зготвите некоја храна со 720 W моќност за 5 минути.

- 1 Притиснете **СТОП/БРИШИ**.



- 2 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** за да одберете **МИКРОБРАНОВО** готвење.

Се прикажува следниот приказ: "≡".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на моќноста.



- 3 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "720 W".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на моќноста.



- 4 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "5:00".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.



! БЕЛЕШКА

- Вашата печка има 5 поставки за моќност на микробрановата печка. Висока моќност се одбира автоматски а со исклучување на **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** ќе се одбере поинакво ниво на моќност.
- Храната која се готви треба да биде ставена во прибор за во микробранова печка.
- Ве молиме да не ги користите следните додатоци.



Висока решетка



Ниска решетка

Ниво на моќност на микробрановата печка

Оваа печка е опремена со 5 нивоа на моќност за да ви пружи максимална флексибилност и контрола над готвењето. Табелата прикажува некои примери на храна и нивните препорачани нивоа на моќност за готвење за употреба со оваа печка.

НИВО НА МОЌНОСТ	ИЗЛЕЗ	КОРИСТЕТЕ	ДОДАТОЦИ
HIGH (ВИСОКО)	900 W	<ul style="list-style-type: none"> Вриење вода Печење на мелено телешко Готвење на парчиња пилешко, риба, зеленчук Готвење на фино исечени парчиња месо 	Чинија за микробранова печка
MED-HIGH (СРЕДНО ВИСОКО)	720 W	<ul style="list-style-type: none"> Секакво подгревање Печено месо и пилешко Готвење на печурки и морски плодови Готвење на храна која содржи сирење и јајца 	
MED (СРЕДНО)	540 W	<ul style="list-style-type: none"> Печење на колачи и земички Подготвување на јајца Готвење на пудинг Подготвување на ориз, супа 	
MED-LOW (СРЕДНО НИСКО)	360 W	<ul style="list-style-type: none"> Топење на путер и чоколадо Готвење на не толку фино исечени парчиња месо 	
LOW (НИСКО)	180 W	<ul style="list-style-type: none"> Секакво размрзнување Омекнување на путер и сирење Омекнување на сладолед Растење на тесто со квасец 	

Готвење скара

Во следниот пример, ќе ви покажеме како да го користите режимот Скара за да зготвите храна за 12 минути.

- 1 Притиснете **СТОП/БРИШИ**.



- 2 Свртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** за да одберете **СКАРА**.

Се прикажува следниот приказ: "🔥".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на режимот Скара.



- 3 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "12:00".



- 4 Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.



⚠ ВНИМАНИЕ

Секогаш користете ракавици за печка кога ја вадите храната и додатоците по готвење бидејќи печката и додатоците ќе бидат многу топли.

! БЕЛЕШКА

- Оваа алатка ви овозможува брзо печење и крцкава храна.
- За најдобар резултат користете ги следните додатоци.



Висока решетка



Експрес тенџере

- Ве молиме да не ги користите следните додатоци.

Комбинирано готвење скара

Во следниот пример, ќе ви покажеме како да ја програмирате печката со микробранова моќност од 360W и печење скара за време на готвење од 25 минути.

- 1 Притиснете **СТОП/БРИШИ**.



- 2 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** за да одберете **КОМБИНИРАНО ПЕЧЕЊЕ СКАРА**.

Се прикажува следниот приказ: "🔥", "🔥".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на режимот Комбинирано печење скара.



- 3 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "360 W".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на моќноста.



- 4 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "25:00".



- 5 Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.



! БЕЛЕШКА

- Печката има алатка за комбинирано готвење која ви овозможува готвење на храна со **ГРЕЈАЧ** и **МИКРОБРАНОВО** готвење. Ова вообичаено значи дека храната се готви за пократко време.
- Можете да ставите три вида на нивоа на моќност на микробрановата печка (180 W, 270 W и 360 W) во режимот со Комбинирано печење скара.
- Оваа алатка ви овозможува брзо печење и крцкава храна.

- За најдобар резултат користете ги следните додатоци.



Висока решетка



Експрес тенџере

- Ве молиме да не ги користите следните додатоци.

Предзагревање со струење на топол воздух

Во следниот пример ќе ви покажеме како да ја предзагреете печката на температура од 200° C.

- 1 Притиснете **СТОП/БРИШИ**.



- 2 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** за да одберете **ГОТВЕЊЕ СО СТРУЕЊЕ НА ТОПОЛ ВОЗДУХ**.

Се прикажува следниот приказ: "☼".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на режимот Готвење со струење на топол воздух.



- 3 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "200° C".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на температурата.



- 4 Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.

Предзагревањето ќе започне со прикажување на "PREHEAT".



! БЕЛЕШКА

- Печката со струење на топол воздух има опсег на температура од 40° C и 100~230° C.
- Печката има функција на крчкање на температура од печката на 40° C. Можете да почекате се додека не се олади печката бидејќи не можете да ја користите функцијата за крчкање ако температурата на печката е над 40° C.
- На печката и се потребни неколку минути за да се достигне одбраната температура.
- Штом ќе се достигне точната температура, ќе се огласи звучниот сигнал за да ве извести дека е достигната точната температура.
- Потоа ставете ја храната во печката за да започнете со готвењето.

Готвење со струење на топол воздух

Во следниот пример, ќе ви покажеме како да зготвите некоја храна на температура од 230° C за 50 минути.

- 1 Притиснете **СТОП/БРИШИ**.



- 2 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** за да одберете **ГОТВЕЊЕ СО СТРУЕЊЕ НА ТОПОЛ ВОЗДУХ**.

Се прикажува следниот приказ: "☼".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на режимот Готвење со струење на топол воздух.



- 3 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "230° C".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на температурата.



- 4 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "50:00".



- 5 Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.



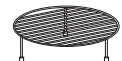
! ВНИМАНИЕ

Секогаш користете ракавици за печка кога ја вадите храната и додатоците по готвење бидејќи печката и додатоците ќе бидат многу топли.

! БЕЛЕШКА

Ако не ставите температура, печката автоматски ќе одбере 180° C, температурата на готвење може да се смени со вртење на **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ**.

За најдобар резултат користете ги следните додатоци.



Ниска решетка

Комбинирано готвење со струење на топол воздух

Во следниот пример, ќе ви покажеме како да ја програмирате печката со микробранова моќност од 270W и температура на струење на топол воздух од 200° C за време на готвење од 25 минути.

- 1 Притиснете **СТОП/БРИШИ**.



- 2 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** за да одберете **КОМБИНИРАНО ГОТВЕЊЕ СО СТРУЕЊЕ НА ТОПОЛ ВОЗДУХ**.

Се прикажува следниот приказ: "≡", "⊗".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на режимот Комбинирано готвење со струење на топол воздух.



- 3 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "270 W".
Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на моќноста.



- 4 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "200° C".
Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на температурата.



- 5 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "25:00".



- 6 Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.



⚠ ВНИМАНИЕ

Секогаш користете ракавици за печка кога ја вадите храната и додатоките по готвење бидејќи печката и додатоките ќе бидат многу топли.

! БЕЛЕШКА

Можете да ставите три вида на нивоа на моќност на микробрановата печка (180W, 270W и 360W).

- За најдобар резултат користете ги следните додатоци.



Ниска решетка



Експрес тенџере

- Ве молиме да не ги користите следните додатоци.

Повеќе или помалку готвење

Во следниот пример ќе ви покажеме како да ја смените меморираната програма на ГОТВЕЊЕ за подолго или пократко време на готвење.

- 1 Притиснете **СТОП/БРИШИ**.



- 2 Ставете ја потребната меморирана програма на **ГОТВЕЊЕ**.

Одберете ја тежината на храната.



- 3 Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.

Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ**.

Времето на готвење ќе се зголеми или намали.



! БЕЛЕШКА

- Ако храната не е доволно зготвена кога ја користите меморираната програма на ГОТВЕЊЕ, можете да го зголемите или намалите времето на готвење со вртење на **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ**.
- Можете да го продолжите или скратите времето на готвење (освен режимот одмрзнување) во било кој момент со вртење на **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ**.

Готварски рецепт

Во следниот пример, ќе ви покажеме како да зготвите 0,6 kg печено телешко.

- 1 Притиснете **СТОП/БРИШИ**.



- 2 Притиснете **ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТ**.

Се прикажува следниот приказ: "auto".



- 3 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "4 ROAST BEEF".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на категоријата.



- 4 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "0,6 kg".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.

Кога готвите можете да го зголемите или намалите времето на готвење со вртење на **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ**.



БЕЛЕШКА

- Менијата за Готварскиот рецепт се програмирани.
- Готварскиот рецепт ви овозможува да ја готвите вашата омилена храна со одбирање на типот на храната и тежината на храната.

Упатство за Готварскиот рецепт

Категорија	Инструкции
<p>1. Quiche lorraine (Киш Лорен)</p> <p>- Температура на храната : Собна</p> <p>- Прибор : Послужавник на ниската решетка</p>	<p>Состојки</p> <p>1 испечена кора за пита \ 125 g пушена сланина, исецкана</p> <p>1 лажица масло \ 2 јајца, благо муткани \ 125 g млеко</p> <p>125 g павлака \ морско оревче, сол и црн пипер по вкус</p> <p>100 g рендано сирење</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. На површина благо посипана со брашно, расукајте тесто во круг и ставете го во послужавникот. Украсете ги краевите, оставајќи малку да надвиснат. Боцнете со виљушка и оставете настрана. 2. Ставете ја сланината во благо намаслена тава за пржење се додека не се малку поиспржи и отстранете го вишокот маст. 3. Измешајте ги јајцата, млекото, павлаката, морското оревче, солта и црниот пипер. 4. Попрскајте го ренданото сирење рамномерно на испечената кора за пита. 5. Ставете ја мешавината од јајца-павлака одозгора а потоа ставете ја тавата на ниската решетка. <p>Одберете го менито, притиснете Старт.</p>

Упатство за Готварскиот рецепт

Категорија	Инструкции																																
2. Rice/Pasta (Ориз/Тестенини) - Најголема дозволена тежина : 0,1~0,3 kg - Температура на храната : Собна - Прибор : Сад за микробранова печка (длабок стаклен сад)	Состојки за ориз <table border="1"> <tr> <td>Ориз</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Путер, стопен</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Кромид, исецкан</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Пилешки одварок или вода</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Врзоп зачини и сол</td> <td colspan="3">По вкус</td> </tr> </table> <p>Ставете ориз и стопен путер во длабок и голем сад (3 литри) и добро промешајте. Ставете зовриен пилешки одварок или вода и додадете врзоп зачини и сол. Покријте и вентилирајте со фолија. Ставете го садот во печката. Одберете го менито и тежината, притиснете Старт. По готвењето, промешајте и оставете покриено 5~10 минути ако е потребно.</p> Состојки за тестенини <table border="1"> <tr> <td>Тестенини</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Сол</td> <td colspan="3">По вкус</td> </tr> </table> <p>Ставете ги тестенините во зовриена вода со сол во длабок и голем сад (3 литри). Ставете го садот во печката. Одберете го менито и тежината, притиснете Старт. По готвењето, оставете 1~2 минути. Исплакнете ги тестенините со ладна вода.</p>	Ориз	100 g	200 g	300 g	Путер, стопен	30 g	40 g	50 g	Кромид, исецкан	50 g	75 g	100 g	Пилешки одварок или вода	250 ml	500 ml	750 ml	Врзоп зачини и сол	По вкус			Тестенини	100 g	200 g	300 g	Вода	400 ml	800 ml	1200 ml	Сол	По вкус		
Ориз	100 g	200 g	300 g																														
Путер, стопен	30 g	40 g	50 g																														
Кромид, исецкан	50 g	75 g	100 g																														
Пилешки одварок или вода	250 ml	500 ml	750 ml																														
Врзоп зачини и сол	По вкус																																
Тестенини	100 g	200 g	300 g																														
Вода	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Сол	По вкус																																
3. Chocolate cake (Чоколадна торта) - Температура на храната : Собна - Прибор : 23 x 13 см Коцкаста тава на ниската решетка	Состојки 70 g јогурт \ 50 g масло од семки од грозје \ 170 g шеќер 110 g Пченкарен скроб \ 50 g какао во прав 1 лажица прашок за пециво \ 3 јајца, благо муткани 1/4 лажица сол																																
4. Roast beef (Печено телешко) - Најголема дозволена тежина : 0,5~2,0 kg - Температура на храната : Смрзнато - Прибор : Ниска решетка на сад за собирање на капките	Состојки Премачкајте го телешкото со стопен путер или масло и зачинете по избор. Ставете ја храната на ниската решетка на сад за собирање на капките. Одберете го менито и тежината, притиснете Старт. А потоа притиснете Старт за да продолжите со готвењето. По готвењето, нека остане покриено со фолија околу 10 минути.																																
5. Stuffed zucchini (Полнети тиквички) - Температура на храната : Собна - Прибор : Послужавник на ниската решетка	Состојки 4 кружни тиквички (по 200 g секоја) \ 500 g мелено телешко месо 2 лажици маслиново масло \ Сол и црн пипер по вкус																																
	Пресечете им ги врвовите на тиквичките за да направите капи и извадете им ги семките, внимавајќи да не се боцнете во кожата или месото. Наполнете ги тиквичките со меленото телешко месо и ставете ги капите. Ставете ги наполнетите тиквички на послужавникот на ниската решетка а потоа прелијте ги со маслиново масло.																																

Упатство за Готварскиот рецепт

Категорија	Инструкции
6. Gratin dauphinois (Гратинирани компири) - Температура на храната : Собна - Прибор : 20 x 20 cm Сад за печење на ниската решетка	Состојки 1 kg компири \ 1 чешне лук \ 20 g путер 300 g павлака \ 100 g рендано сирење Морско оревче, сол и црн пипер по вкус Олупете ги и измијте ги компирите а потоа исечете ги на 5 mm парчиња. Премачкајте ја внатрешноста на садот за печење со чешнето лук и путерот. Ставете ги половина од компирите во садот за печење и зачинете. Дополнете со преостанатите компири и зачинете а потоа ставете павлака и сирење одозгора врз нив. Ставете го садот за печење на ниската решетка. Одберете го менито, притиснете Старт.
7. Lasagna (Лазањи) - Температура на храната : Собна - Прибор : 26 x 17 cm Сад за печење на ниската решетка	Состојки за сос со мелено месо 9 неготвени лазањи \ 2 kg сос од месо и домати 40g рендано сирење \ 4 лажици маслиново масло Сол и црн пипер по вкус Ставете 3 лазањи една до друга на дното од садот за печење. Истурете 1/3 од сосот од месо и домати одозгора. Продолжете со другите 3 лазањи и 1/3 од сосот од месо и домати а потоа завршете со последните 3 лазањи и преостанатиот сос од месо и домати. Попрскајте го ренданото сирење одозгора. Ставете го садот за печење на ниската решетка. Одберете го менито, притиснете Старт. ✳ Сос од месо и домати 1 целер \ 2 кромида \ 1 чешне лук 1,4 kg добро олупени домати 1 гранче мајчина душичка \ 1 лоровов лист 500 g мелено телешко месо \ Сол и црн пипер по вкус Ситно исечкајте го целерот, кромидите, лукот и доматиите. Гответе го целерот, кромидите и лукот во благо намачкана со масло тава за пржење додека не омекне. Додадете ги доматиите, мајчината душичка, лорововиот лист, сол и црн пипер. Промешајте и крчкајте 30 минути. Гответе го меленото телешко во друга тава за пржење слабо намачкана со масло 5 минути постојано мешајќи. Истурете го сосот од домати во месото и гответе околу 5 минути.
8. Apple tart (Пита со јаболка) - Температура на храната : Собна - Прибор : Одберете го менито, притиснете Старт.	Состојки 1 печена кора за пита \ 5 јаболка 20 грама шеќер \ 2 лажици течен мед 1. Ставете ја испечената кора за пита на тавата. 2. Исечкајте 2 1/2 јаболка, посипете ги со шеќер и ставете ги во тава за пржење. Пропржете додека не омекне јаболкото. Исечкајте ги другите јаболка во 5 mm парчиња. Премачкајте ја питата со пропржените јаболка и аранжирајте ги насечканите јаболка во спирални розети по целата површина. За крај истурете го медот одозгора. 3. Ставете го послужавникот на ниската решетка. Одберете го менито, притиснете Старт. По готвењето, извадете од печката и оставете да се олади.

Активно струење на топол воздух

Во следниот пример, ќе ви покажеме како да зготвите 0,3 kg парчиња пилешко.

- 1 Притиснете **СТОП/БРИШИ**.



- 2 Притиснете **АКТИВНО СТРУЕЊЕ НА ТОПОЛ ВОЗДУХ**.

Се прикажува следниот приказ: "🌀".



- 3 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "2 CHICKEN PIECES".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на категоријата.



- 4 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "0,3 kg".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.

Кога готвите можете да го зголемите или намалите времето на готвење со вртење на **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ**.



! БЕЛЕШКА

- Мениата за Активно струење на топол воздух се програмирани.
- Активното струење на топол воздух ви овозможува да ја готвите вашата омилена храна со одбирање на типот на храната и тежината на храната.

Упатство за Активното струење на топол воздух

Категорија	Инструкции
<p>1. Roast chicken (Печено пиле)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Најголема дозволена тежина : 0,8~1,8 kg - Температура на храната : Смрзнато - Прибор : Ниската решетка на металниот послужавник 	<p>Премачкајте го целото пиле со стопен путер или масло и зачинете по избор. Ставете го пилето свртено со градите надолу на ниската решетка на металниот послужавник. Одберете го менито и тежината, притиснете Старт. Кога ќе се огласи звучниот сигнал, исфрлете ги соковите и преобртете ја веднаш храната. А потоа притиснете Старт за да продолжите со готвењето. По готвењето, нека остане покриено со фолија околу 10 минути.</p>
<p>2. Chicken pieces (Парчиња пилешко)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Најголема дозволена тежина : 0,2~0,8 kg - Температура на храната : Смрзнато - Прибор : Високата решетка на металниот послужавник 	<p>Премачкајте ги парчињата пилешко со стопен путер или масло и зачинете по избор. Ставете ја храната на високата решетка на металниот послужавник. Одберете го менито и тежината, притиснете Старт. Кога ќе се огласи звучниот сигнал, преобртете ја храната и притиснете Старт за да продолжите со готвењето.</p>
<p>3. Roast pork (Печено свинско)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Најголема дозволена тежина : 0,5~2,0 kg - Температура на храната : Смрзнато - Прибор : Ниската решетка на металниот послужавник 	<p>Премачкајте го свинското со стопен путер или масло и зачинете по избор. Ставете ја храната на ниската решетка на металниот послужавник. Одберете го менито и тежината, притиснете Старт. По готвењето, нека остане покриено со фолија околу 10 минути.</p>

Упатство за Активното струење на топол воздух

Категорија	Инструкции
4. Fresh pizza (Свежа пица) <ul style="list-style-type: none"> - Температура на храната : Собна - Прибор : Послужавник на ниската решетка 	Состојки <p>Тесто:</p> <p>120 g сенаменско брашно \ 1 лажица активен сув квасец 1/3 лажица сол \ 1 лажица шеќер \ 70 ml топла вода 1 лажица екстра-верцине маслиново масло, плус малку за обложување</p> <p>Прелив:</p> <p>3 лажици сос од домати \ 30 g колбас, исечкан на парчиња 1/2 лук, исечкан на парчиња 2 свежи печурки, исечкани на парчиња 1/2 свеж бибер \ 100 g рендано Моцарела сирење</p> <p>Комбинирајте ги сите состојки во голем сад за мешање. Замесете го со електричен миксер за да направите меко и еластично тесто. Расукајте го тестото и ставете го на послужавникот. Истурете го сосот за пица. Покријте со преливот и сирењето. Ставете го послужавникот на ниската решетка. Одберете го менито, притиснете Старт.</p>
5. Cookies (Колачиња) <ul style="list-style-type: none"> - Температура на храната : Собна - Прибор : Висока решетка + Ниска решетка 	Состојки <p>80 g кафен шеќер \ 80 g путер, омекнат 1 јајце, благо муткано \ 180 g сенаменско брашно, просеано со сито 1/2 лажица прашок за пециво \ 1/2 лажица сода бикарбона 100 g мали парчиња кршено чоколадо</p> <p>Измешајте го кафениот шеќер и омекнатиот путер. Постепено додадете го јајцето и мешајте додека не стане лесно и пенасто. Додадете го брашното, прашокот за пециво, содата бикарбона и парчињата чоколадо и измешајте добро. Истурете го тестото со лажица на високата решетка и на ниската решетка покриено со алуминиумска фолија. Колачињата треба да бидат одвоени 2 cm едно од друго. Ставете ја високата решетка и ниската решетка во печката. Одберете го менито, притиснете Старт. По готвењето, ставете ја храната на ниската решетка и оставете ја да се излади.</p>
6. Baked potatoes (Печени компири) <ul style="list-style-type: none"> - Најголема дозволена тежина : 0,2~1,0 kg - Температура на храната : Собна - Прибор : Ниска решетка 	<p>Одберете компири со средна големина (200~220 g секој). Измијте ги и исушете ги компирите. Продупчете ги компирите неколку пати со виљушка. Ставете ја храната на ниската решетка. Одберете го менито и тежината, притиснете Старт. По готвењето, нека остане покриено со фолија околу 10 минути.</p>
7. Small cakes (Мали торти) <ul style="list-style-type: none"> - Температура на храната : Собна - Прибор : Хартиени садови за колачиња на послужавникот на ниската решетка 	Состојки <p>60 g шеќер \ 100 g путер, омекнат 2 јајца, благо муткани \ 150 g сенаменско брашно, просеано со сито 1/2 лажица прашок за пециво 10~13 парчиња хартиени садови за колачиња (50 mm основа x 30 mm висина)</p> <p>Измешајте го шеќерот и омекнатиот путер. Постепено додадете ги јајцата и мешајте додека не стане лесно и пенасто. Додадете го брашното и прашокот за пециво и измешајте добро. Рамномерно наполнете ги хартиените садови за колачиња со путер (25~30 g. за секој). Ставете ги хартиените садови за колачиња на послужавникот на ниската решетка. Одберете го менито, притиснете Старт. По готвењето, извадете од печката и оставете да се олади.</p>

Контрола на температурата за печење скара

Во следниот пример, ќе ви покажеме како да готвите на Висока температура (80° C) 30 min одржување на топло.

- 1 Притиснете **СТОП/БРИШИ**.



- 2 Притиснете **КОНТРОЛА НА ТЕМПЕРАТУРАТА ЗА ПЕЧЕЊЕ СКАРА**.

Се прикажува следниот приказ: “”.



- 3 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот “2 KEEP WARM”.

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на категоријата.



- 4 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот “80° C”.

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.

Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот “30:00”.



- 5 Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.



! БЕЛЕШКА

За најдобри резултати со функцијата за контрола на температурата на печење скара, осигурајте се дека внатрешноста на печката е изладена пред користење.

Упатство за контрола на температурата на печење скара

Функција	Инструкции																			
<p>1. Slow cook (Бавно готвење)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Опсег : 110° C (Високо) / 90° C (Ниско) - Прибор : Топлоотпорен стаклен сад со капак на ротационата плоча 	<p>Оваа функција одржува релативно ниска температура во споредба со другите методи на готвење (како на пр. печење, вриење и пржење), за повеќе часови овозможувајќи готвење без надзор на динстано месо, чорба и други погодни јадења.</p> <p>90° C (Ниско) подесување Ниско ставената температура нежно ја крчка храната за продолжен временски период без прекумерно готвење или горење. Кога ја користите оваа поставка не е потребно мешање.</p> <p>110° C (Високо) подесување Високата температура ќе ја зготви храната за приближно половина време кое е потребно за ниската температура. Некоја храна може да врие кога се готви на високо ставената температура, па така можеби треба да се додаде плус течност. Повременото мешање на чорби и касерол ќе ја подобри распределбата на вкусот.</p> <p>Пред бавно готвење не е потребно горење/вриење и печење, но тоа ќе помогне во зачувување на соковите и вкусовите, а го прави месото меко.</p> <p>Упатство за бавно готвење</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Традиционално готвење</th> <th colspan="2">Бавно време на готвење на печката (без горење/вриење)</th> <th colspan="2">Бавно време на готвење на печката (со горење/вриење)</th> </tr> <tr> <th>90° C (Ниско)</th> <th>110° C (Високо)</th> <th>90° C (Ниско)</th> <th>110° C (Високо)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 до 60 минути</td> <td>6 до 10 часа</td> <td>3 до 4 часа</td> <td>4 до 6 часа</td> <td>2 до 3 часа</td> </tr> <tr> <td>1 до 3 часа</td> <td>8 до 10 часа</td> <td>4 до 6 часа</td> <td>5 до 6 часа</td> <td>3 до 4 часа</td> </tr> </tbody> </table>	Традиционално готвење	Бавно време на готвење на печката (без горење/вриење)		Бавно време на готвење на печката (со горење/вриење)		90° C (Ниско)	110° C (Високо)	90° C (Ниско)	110° C (Високо)	35 до 60 минути	6 до 10 часа	3 до 4 часа	4 до 6 часа	2 до 3 часа	1 до 3 часа	8 до 10 часа	4 до 6 часа	5 до 6 часа	3 до 4 часа
Традиционално готвење	Бавно време на готвење на печката (без горење/вриење)		Бавно време на готвење на печката (со горење/вриење)																	
	90° C (Ниско)	110° C (Високо)	90° C (Ниско)	110° C (Високо)																
35 до 60 минути	6 до 10 часа	3 до 4 часа	4 до 6 часа	2 до 3 часа																
1 до 3 часа	8 до 10 часа	4 до 6 часа	5 до 6 часа	3 до 4 часа																

Упатство за контрола на температурата на печење скара

Функција	Инструкции																																													
2. Keep warm (Одржување на топло) - Опсег : 60° C ~ 80° C - Прибор : Топлоотпорен стаклен сад со капак на ротационата плоча	Топлината од горните и долните елементи се користи за одржување на ставената температура. Оваа функција можете да ја користите за одржување на храната топла додека не се подготви за сервирање.																																													
3. Food dry (Сушење на храна) - Опсег : 40° C ~ 90° C - Прибор : Послужавник на ниската решетка	Со оваа функција можете да сушите овошје, зеленчук и телешко во здрави и хранливи закуски и вкусно чадено месо без хемикалии и конзерванси. Ставете хартија за печење на послужавникот и распределете ја храната во еден слој. Упатство за сушење на храна <table border="1"> <thead> <tr> <th>Тип на храна</th> <th>Подготовка</th> <th>Температура</th> <th>Време</th> <th>Користете</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Банани</td> <td>Насечете на 5~6 mm дебели парчиња</td> <td>60° C</td> <td>5~8 часа</td> <td>Закуски, бебешка храна, мусли, колачиња и леб од банани</td> </tr> <tr> <td>Смокви</td> <td>Извадете ги дршките и преполовете</td> <td>60° C</td> <td>8~10 часа</td> <td>Полнења, торти, пудинзи, лебови и колачиња</td> </tr> <tr> <td>Киви</td> <td>Излупете, насечете на 8~12 mm дебели парчиња</td> <td>60° C</td> <td>5~8 часа</td> <td>Закуски</td> </tr> <tr> <td>Манго</td> <td>Тргнете ја кората, насечете на 6~10 mm дебели парчиња</td> <td>60° C</td> <td>6~10 часа</td> <td>Закуски, корнфлекс, пецива</td> </tr> <tr> <td>Ананас</td> <td>Излупете, насечете на 8~12mm дебели парчиња</td> <td>60° C</td> <td>6~10 часа</td> <td>Закуски, пецива, печени мусли</td> </tr> <tr> <td>Домати</td> <td>Измијте ги и насечете на 6mm кругови</td> <td>60° C</td> <td>6~10 часа</td> <td>Супи, чорби, тестенини или сос</td> </tr> <tr> <td>Печурки</td> <td>Исчистете ги со мека четка или крпа. Да не ги миете</td> <td>50° C</td> <td>4~8 часа</td> <td>Рехидрирајте за супи, јадења со месо, омлети или пржење</td> </tr> <tr> <td>Чадено телешко</td> <td>Маринирајте насечкани парчиња месо (5~6 mm дебелина) купени во продавница или по ваш сопствен рецепт околу 6 до 8 часа во ладилникот</td> <td>70° C</td> <td>6~10 часа</td> <td>Закуска</td> </tr> </tbody> </table>	Тип на храна	Подготовка	Температура	Време	Користете	Банани	Насечете на 5~6 mm дебели парчиња	60° C	5~8 часа	Закуски, бебешка храна, мусли, колачиња и леб од банани	Смокви	Извадете ги дршките и преполовете	60° C	8~10 часа	Полнења, торти, пудинзи, лебови и колачиња	Киви	Излупете, насечете на 8~12 mm дебели парчиња	60° C	5~8 часа	Закуски	Манго	Тргнете ја кората, насечете на 6~10 mm дебели парчиња	60° C	6~10 часа	Закуски, корнфлекс, пецива	Ананас	Излупете, насечете на 8~12mm дебели парчиња	60° C	6~10 часа	Закуски, пецива, печени мусли	Домати	Измијте ги и насечете на 6mm кругови	60° C	6~10 часа	Супи, чорби, тестенини или сос	Печурки	Исчистете ги со мека четка или крпа. Да не ги миете	50° C	4~8 часа	Рехидрирајте за супи, јадења со месо, омлети или пржење	Чадено телешко	Маринирајте насечкани парчиња месо (5~6 mm дебелина) купени во продавница или по ваш сопствен рецепт околу 6 до 8 часа во ладилникот	70° C	6~10 часа	Закуска
Тип на храна	Подготовка	Температура	Време	Користете																																										
Банани	Насечете на 5~6 mm дебели парчиња	60° C	5~8 часа	Закуски, бебешка храна, мусли, колачиња и леб од банани																																										
Смокви	Извадете ги дршките и преполовете	60° C	8~10 часа	Полнења, торти, пудинзи, лебови и колачиња																																										
Киви	Излупете, насечете на 8~12 mm дебели парчиња	60° C	5~8 часа	Закуски																																										
Манго	Тргнете ја кората, насечете на 6~10 mm дебели парчиња	60° C	6~10 часа	Закуски, корнфлекс, пецива																																										
Ананас	Излупете, насечете на 8~12mm дебели парчиња	60° C	6~10 часа	Закуски, пецива, печени мусли																																										
Домати	Измијте ги и насечете на 6mm кругови	60° C	6~10 часа	Супи, чорби, тестенини или сос																																										
Печурки	Исчистете ги со мека четка или крпа. Да не ги миете	50° C	4~8 часа	Рехидрирајте за супи, јадења со месо, омлети или пржење																																										
Чадено телешко	Маринирајте насечкани парчиња месо (5~6 mm дебелина) купени во продавница или по ваш сопствен рецепт околу 6 до 8 часа во ладилникот	70° C	6~10 часа	Закуска																																										
4. Proof (Проба) - Опсег : 40° C - Прибор : Топлоотпорен стаклен сад на ниската решетка	Како да направите јогурт <ul style="list-style-type: none"> • Истурете 1000ml млеко во соодветен топлоотпорен сад со капак. • Оставете да врие до соодветна температура (до 60~70° C) а потоа изладете до околу 40° C. • Додадете 150ml природен јогурт во садот и добро промешајте. • Ставете го покриениот сад во печката. • Одберете го менито и ставете го времето на готвење 5~8 часа. Како да нараснете тесто со квасец <ul style="list-style-type: none"> • Ставете го тестото во соодветен топлоотпорен сад и покријте го со фолија за печење или влажна крпа. • Ставете го садот во печката. • Одберете го менито и ставете го времето на готвење околу 40 минути се додека тестото двојно не нарасне. 																																													
5. Plate warming (Затоплување на чинии) - Опсег : 40° C ~ 100° C - Прибор : На ниската решетка	Користете ја оваа функција за затоплување на чинии на топла и пријатна температура.																																													

Крцкаво подгревање

Во следниот пример, ќе ви покажеме како да зготвите 0,5 kg лазањи.

- 1 Притиснете **СТОП/БРИШИ**.



- 2 Притиснете **КРЦКАВО ПОДГРЕВАЊЕ**.

Се прикажува следниот приказ: "auto".



- 3 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "2 LASAGNA".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на категоријата.



- 4 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "0,5 kg".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.

Кога готвите можете да го зголемите или намалите времето на готвење со вртење на **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ**.



! БЕЛЕШКА

- Мениата за Крцкаво подгревање се програмирани.
- Крцкавото подгревање ви овозможува да ја готвите вашата омилена храна со одбирање на типот на храната и тежината на храната.

Упатство за Крцкаво подгревање

Категорија	Инструкции
<p>1. Cordon bleu (Кордон блу)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Најголема дозволена тежина : 0,2~0,8 kg - Температура на храната : Смрзнато - Прибор : Послужавник на ниската решетка 	<p>Ставете го остатокот од Кордон блу (100~150 г./парче) на послужавникот на ниската решетка.</p> <p>Одберете го менито и тежината, притиснете Старт.</p>
<p>2. Lasagna (Ласањи)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Најголема дозволена тежина : 0,2~0,8 kg - Температура на храната : Смрзнато - Прибор : Послужавник на ниската решетка 	<p>Пресечете го остатокот од лазањата на парчиња (200~250 г./парче).</p> <p>Ставете ја храната на послужавникот на ниската решетка.</p> <p>Одберете го менито и тежината, притиснете Старт.</p>
<p>3. Bread (Леб)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Најголема дозволена тежина : 0,1~0,3 kg - Температура на храната : Замрзнато - Прибор : Ниска решетка 	<p>Ставете го замрзнатиот леб (50~100 г./парче) на ниската решетка.</p> <p>Одберете го менито и тежината, притиснете Старт.</p>
<p>4. Pie/Tart (Пита/Колаче)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Најголема дозволена тежина : 0,2~0,8 kg - Температура на храната : Смрзнато - Прибор : Послужавник на ниската решетка 	<p>Пресечете го остатокот од питата/колачето на парчиња (200~250 г./парче).</p> <p>Ставете ја храната на послужавникот на ниската решетка.</p> <p>Одберете го менито и тежината, притиснете Старт.</p>

Готвач на пареа

Следниот пример ќе ви покаже како да зготвите 0,6 кг. Филети од риба.

- 1 Притиснете **СТОП/ИЗБРИШИ**.



- 2 Притиснете **ГОТВАЧ НА ПАРЕА**.

Се прикажува следниот приказ: **"auto"**.



- 3 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** сè додека не се прикаже на екранот "3 ФИЛЕТИ ОД РИБА".
Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на категоријата.



- 4 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** сè додека не се прикаже на екранот "0,6 кг".



- 5 Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.

Кога готвите можете да го зголемите или намалите времето на готвење со вртење на **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ**.



ВНИМАНИЕ

1. Секогаш користете ракавици за печка кога го вадите ЕКСПРЕС ТЕНЏЕРЕТО од печката. Тоа е многу топло.
2. Не ставајте топло ЕКСПРЕС ТЕНЏЕРЕ на стаклена маса или на место кое што може да се стопи по готвење. Секогаш користете подлога или послужавник.
3. Кога го користите Експрес тенџерето, ставете најмалку 300 мл вода пред употреба. Ако количината на вода е помала од 300 мл, може да дојде до нецелосно готвење, или може да дојде до пожар или фатално оштетување на производот.
4. Бидете внимателни кога го поместувате ЕКСПРЕС ТЕНЏЕРЕТО со вода.
5. Кога го користите ЕКСПРЕС ТЕНЏЕРЕТО, капакот и садот за вода треба да бидат ставени совршено точно. Јајца или костени ќе експлодираат ако не се ставени капакот и садот за вода.
6. Никогаш не користете го ова ЕКСПРЕС ТЕНЏЕРЕ со производ од друг модел. Тоа може да предизвика пожар или фатално оштетување на производот.



Експрес тенџере

Упатство за Готвачот на пареа

Категорија	Инструкции
1. Crustacea (Раковидни животни) <ul style="list-style-type: none"> - Ограничување на тежината : 0,2~0,8 кг. - Температура на храната : Смрзнато - Прибор : Капак / Плоча / Сад за вода 	<p>Исчистете ја храната како на пример ракчиња, краби. (Должината треба да биде под 25 см) Ставете 300 мл вода од чешма во садот за вода.</p> <p>Ставете ја плочата на садот за вода. Ставете ја подготвената храна на плочата во еден слој. Покријте со капакот. Ставете го садот за вода во средината на стаклената подлога. По готвење, оставете да отстои 3~5 минути во печката.</p>
2. Shell fish (Морски плодови) <ul style="list-style-type: none"> - Ограничување на тежината : 0,1~0,6 кг. - Температура на храната : Смрзнато - Прибор : Капак / Плоча / Сад за вода 	<p>Исчистете ја храната како на пример школки, скалопи и сипа. (Должината треба да биде под 25 см). Ставете 300 мл вода од чешма во садот за вода.</p> <p>Ставете ја плочата на садот за вода. Ставете ја подготвената храна на плочата во еден слој. Покријте со капакот. Ставете го садот за вода во средината на стаклената подлога. По готвење, оставете да отстои 3~5 минути во печката.</p>
3. Fish fillet (Филети од риба) <ul style="list-style-type: none"> - Ограничување на тежината : 0,2~0,6 кг. - Температура на храната : Смрзнато - Прибор : Капак / Плоча / Сад за вода 	<p>Исчистете ја храната. Дебелината треба да биде под 2,5 см. Ставете 300 мл вода од чешма во садот за вода. Ставете ја плочата на садот за вода.</p> <p>Ставете ја подготвената храна на плочата во еден слој. Покријте со капакот. Ставете го садот за вода во средината на стаклената подлога.</p> <p>По готвење, оставете да отстои 3~5 минути во печката.</p>
4. Carrot (Морков) <ul style="list-style-type: none"> - Ограничување на тежината : 0,2~0,8 кг. - Температура на храната : Собна - Прибор : Капак / Плоча / Сад за вода 	<p>Исчистете го зеленчукот и насечкајте на парчиња со слична големина.</p> <p>Ставете 300 мл вода од чешма во садот за вода. Ставете ја плочата на садот за вода. Ставете ја подготвената храна на плочата во еден слој.</p> <p>Покријте со капакот. Ставете го садот за вода во средината на стаклената подлога. По готвење, оставете да отстои 3~5 минути во печката.</p>
5. Broccoli / Cauliflower (Брокули / Карфиол) <ul style="list-style-type: none"> - Ограничување на тежината : 0,2~0,6 кг. - Температура на храната : Собна - Прибор : Капак / Плоча / Сад за вода 	<p>Исто како погоре.</p>
6. Green beans (Боранија) <ul style="list-style-type: none"> - Ограничување на тежината : 0,1~0,3 кг. - Температура на храната : Собна - Прибор : Капак / Плоча / Сад за вода 	<p>Ставете 300 мл вода од чешма во садот за вода. Ставете ја плочата на садот за вода. Ставете ја боранијата на плочата во еден слој.</p> <p>Покријте со капакот. Ставете го садот за вода во средината на стаклената подлога. По готвење, оставете да отстои 3~5 минути во печката.</p>
7. Potatoes (Компири) <ul style="list-style-type: none"> - Ограничување на тежината : 0,2~0,8 кг. - Температура на храната : Собна - Прибор : Капак / Плоча / Сад за вода 	<p>Исто како погоре.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Насечете на 4 парчиња.
8. Eggs (Јајца) <ul style="list-style-type: none"> - Ограничување на тежината : 2~9 јајца - Температура на храната : Смрзнато - Прибор : Капак / Плоча / Сад за вода 	<p>Ставете 300 мл вода од чешма во садот за вода. Ставете ја плочата на садот за вода. Ставете ги јајцата на плочата во еден слој.</p> <p>Покријте со капакот. Ставете го садот за вода во средината на стаклената подлога. По готвење, оставете да отстои 3~5 минути во печката.</p>

Автоматско одмрзнување

Температурата и густината на храната варира, се препорачува да се провери храната пред да се започне со готвење. Обрнете особено внимание на големите печења месо и пилешко, некоја храна не треба да се размрзне во целост пред да се готви.

На пример, рибата се готви толку брзо што некогаш е подобро да се започне со готвење додека е уште малку смрзната. За тоа ќе биде потребно време да отстои за да може да се размрзне средината.

Измерете ја храната која сакате да ја одмрзнете. Извадете ги сите метални врвки или фолии; ставете ја храната на сад за микробранова печка на стаклениот послужавник во печката и затворете ја вратата од печката.



микробранова печка



Послужавник од стакло

Во следниот пример, ќе ви покажеме како да зготвите 0,8 kg смрзнато пилешко.

- 1 Притиснете **СТОП/БРИШИ**.



- 2 Притиснете **АВТОМАТСКО ОДМРЗНУВАЊЕ**.

Се прикажува следниот приказ: "00".



- 3 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "2 POULTRY".

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за потврда на категоријата.



- 4 Завртете го **РЕЖИМ НА ГОТВЕЊЕ** се додека не се прикаже на екранот "0,8 kg" за тежината на замрзнатата храна.

Притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ**.



- 5 За време на одмрзнувањето ќе се огласи звучен сигнал, отворете ја вратата од печката, преобртете ја храната и одвојте ја за да постигнете рамномерно размрзнување. Извадете ги размрзнатите делови или заштитете ги за да се успори размрзнувањето. По проверката затворете ја вратата од печката и притиснете **СТАРТ/БРЗ СТАРТ** за да продолжите со одмрзнувањето.

Печката нема да престане со одмрзнување (дури и по огласување на звучниот сигнал) доколку не е отворена вратата.

БЕЛЕШКА

- Вашата печка има 4 поставки за микробраново одмрзнување.
- **Месо, Пилешко, Риба и Леб**; секоја категорија за одмрзнување има различна поставка за моќноста.
- Храната која се готви треба да биде ставена во прибор за микробранова печка.
- Ве молиме да не ги користите следните додатоци.



Висока решетка



Ниска решетка

Упатство за одмрзнување

- * Храната за одмрзнување треба да биде ставена во погоден сад за микробранова печка и да се стави непокриена на стаклениот послужавник.
- * Ако е потребно, покријте мали места од месото или пилешкото со рамни парчиња алуминиумска фолија. Тоа ќе спречи тенките места да се затоплат за време на одмрзнувањето. Фолијата не треба да ги допира ѕидовите на печката.
- * Одвојте ги работите како мелено месо, кременадли, колбаси и сланина колку што е можно побрзо.
Кога ќе се огласи звучниот сигнал, преобрнете ја храната. Извадете ги одмрзнатите делови. Продолжете да ги одмрзнувате преостанатите парчиња. По одмрзнувањето, почекајте се додека не се одмрзне целосно.

Категорија	Инструкции
1. Meat (Месо) - Најголема дозволена тежина : 0,1~4,0 kg - Прибор : Чинија за микробранова печка	- Мелено телешко, филе, стек, коцки за чорба, говедски стек, динстано месо, рамстек, плескавици, свински кременадли, јагнешки кременадли, ролат печење, колбаси, кременадли (2 cm). - Преобрнете ја храната по звучниот сигнал. - По одмрзнувањето, покријте со алуминиумска фолија и оставете така 5~15 минути.
2. Poultry (Пилешко) - Најголема дозволена тежина : 0,1~4,0 kg - Прибор : Чинија за микробранова печка	- Цело пиле, копани, гради, гради од мисирка (под 2,0 kg). - Преобрнете ја храната по звучниот сигнал. - По одмрзнувањето, оставете да стои 20~30 минути.
3. Fish (Риба) - Најголема дозволена тежина : 0,1~4,0 kg - Прибор : Чинија за микробранова печка	- Филети, стекови, цела риба, морски плодови. - Преобрнете ја храната по звучниот сигнал. - По одмрзнувањето, оставете да стои 10~20 минути.
4. Bread (Леб) - Најголема дозволена тежина : 0,1~0,5 kg - Прибор : Хартиена крпа	- Пресечени парчиња леб, кифли, багети и др. - По одмрзнувањето, оставете да стои 1 минута.

КАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА & МИКРОБРАНОВО ГОТВЕЊЕ

Внимавајте на работите

Рецептите во книгата се формулирани со големо внимание, но вашиот успех во готвењето зависи од тоа колку внимание обрнувате на храната додека се готви. Секогаш гледајте ја храната додека се готви. Вашата микробранова печка е опремена со светло кое се вклучува автоматски штом печката почне да работи за да може да видите внатре и да го проверите прогресот на вашата храна. Упатствата дадени во рецептите за подигање, мешање и слични треба да се сметаат како минимални препорачани чекори. Ако храната изгледа дека се готви нерамномерно, едноставно направете ги подесувањата што мислите дека се потребни да го решите проблемот.

Фактори кои влијаат на времињата на готвење во микробрановата печка

Многу фактори влијаат на времињата на готвење. Температурата на состојките кои се користат во рецептот прави голема разлика во времињата на готвење. На пример, за торта направена со мраз-ладен путер, млеко и јајца ќе треба подолго време за печење отколку торта направена со состојки на собна температура. Сите рецепти во оваа книга даваат опсег на времиња на готвење. Во принцип, ќе сфатите дека храната останува недозготвена на нискиот дел од опсегот на време и понекогаш можеби ќе сакате да ја зготвите храната над максималното дадено време, во зависност од личниот вкус. Главната филозофија на оваа книга е дека е најдобро за рецепт да биде конзервативен во давањето времиња на готвење. Додека прекумерно зготвената храна е уништена за секогаш. Некои рецепти, особено тие за леб, торта и други, препорачуваат храната да биде извадена од печката во моментот кога ќе биде малку недоволно зготвена. Тоа не е грешка. Кога ќе се остават да постојат, обично покриени, овие јадења ќе продолжат да се готват надвор од печката како што топлината во надво решните делови на храната ќе почне да патува кон внатре. Ако храната се остави во печката додека целосно не се зготви, надворешните делови ќе бидат прекумерно зготвени. Вие ќе станете исклучително способни во проценката на времињата за готвење и стоење за различни видови на храна.

Густина на храната

Лесна, порозна храна како тортии лебови се готват побрзо отколку тешки, густо храни како на пример печења и Гувеч. Мора да внимавате кога готвите порозна храна во микробрановата печка надворешните краеве да не се исушат.

Висина на храната

Горниот дел од висока храна, конкретно печења, ќе се зготви побрзо од долниот дел. Затоа паметно е да се преврти високата храна за време на готвењето, понекогаш и неколку пати.

Влажна содржина на храната

Бидејќи топлината која се генерира од микробрановите има тенденција да испарува влага, релативно сувата храна како печења и некои зеленчуци треба или да се попрскаат со вода пред готвењето или да се покријат за да ја задржат топлината.

Коски и масна содржина на храната

Коските пренесуваат топлина и мрсниот дел се готви побрзо отколку месото. Мора да се внимава кога готвите коскести или мрсни сечени меса тие да не се зготват нерамномерно и да не се зготват прекумерно.

Количина на храна

Бројот на микробранови во вашата печка останува константен без разлика на тоа колку храна се готви. Затоа, колку повеќе храна ставате во печката, толку подолго ќе е времето на готвење. Запомнете да ги намалите времињата на готвење за барем една третина кога работите според рецепт.

Форма на храната

Микробрановите навлегуваат само околу 2 см во храната, внатрешните делови од дебела храна се готват како што топлината генерирана на надворешниот дел патува кон внатре. Само надворешниот раб на храната се готви со микробранова енергија; остатокот се готви со кондукција. Најлошата можна форма за храна што треба да се готви во микробранова печка е дебела коцка. Кошовите ќе изгорат долго пред центарот да се стопли. Кружна и тенка храна и храна во форма на прстен се готват успешно во микробрановата печка.

Покривање

Покривачот ја чува топлината и пареата што предизвикува храната да се готви побрзо. Користете капак или микробранов филм со завиткани рабови за да спречите разделување.

КАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА & МИКРОБРАНОВО ГОТВЕЊЕ

Препекување

Месото и пилешкото што се готват 15 минути или подолго ќе потемнат малку во нивната сопствена маст. Храната која се готви пократко време може да се намачка со сос за потемнување како на пример worcestershire сос, соја сос или сос за скара за да постигнете апетизиращка боја. Бидејќи релативно мали количини на сос за потемнување се додаваат на храната, оригиналниот вкус од рецептот не се менува.

Покривање со харија отпорна на мрсно

Покривањето на мрсното ефикасно спречува растекување и помага храната да зачува топлина. Но бидејќи е полабав покривач отколку капак, остава храната малку да се подисуши.

Организирање и простор

Некоја храна, како печени компири, мали колачи и слично, полесно ќе бидат загреани доколку се еднакво и пропорционално распоредени во микровалната, на еднаква раздалечина во кружна форма. Немојте да натрупувате храна на куп.

Мешање

Промешувањето е една од најважните техники на микробрановата печка. Кај конвенционалното готвење, храната се промешува заради соединување. Храната која се готви во микробранова печка, сепак, се промешува за да се прошири и распореди топлината. Секогаш мешајте од надвор кон центарот бидејќи надворешниот дел прв се загрева.

Превртување

Големи, високи храни, како што се печења и цели кокошки или пилиња треба да се превртат за врвот и дното да се зготват рамномерно. Исто така е добра идеја да се преврти сеченото пилешко и кременадлите.

Поставување на подебелите парчиња свртени кон надвор

Бидејќи микробрановите се привлекуваат кон надворешниот дел од храната, има смисла да се постават подебелите парчиња од месо, пилешко и риба кон надворешниот раб од садот за печење. На овој начин, подебели парчиња ќе ја примат најголемиот дел од микробрановата енергија и храната ќе се зготви рамномерно.

Заштитивање

Парчиња од алуминиумска фолија (која ги блокира микробрановите) може да се постават врз кошовите на коцкести и правоаголни јадења за да спречи тие делови да се зготват прекумерно. Никогаш не користете премногу фолија и осигурете се дека фолијата е добро прикачена на садот инаку може да дојде до искрење во печката.

Подигање

Дебелата или густата храна може да се подигне така што микробрановите можат да се апсорбираат од долната страна и центарот на храната.

Дупчење

Храната затворена во школка, кожа или мембрана може да пукне во печката освен ако не се издупчи пред готвењето. Таквата храна вклучува жолчка од јајце, белка од јајце, школки и остриги и цели зеленчуци и овошја.

Тестирање дапи е зготвена

Храната се готви толку брзо во микробрановата печка, што нема потреба да ја проверувате често. Некоја храна се остава во печката се додека целосно не се зготви, но повеќето храни, вклучувајќи месо и пилешко, се вадат од печката додека се малку незготвени и се оставаат да довршат за време на времето за стоење. Внатрешната температура на храната ќе нарасне меѓу 30° C и 80° C за време на времето за стоење.

Време на стоење

Храната често се остава да постои од 3 до 10 минути по вадењето од микробрановата печка. Обично храната се покрива додека стои за да ја задржи топлината освен ако не треба да биде сува во текстурата (некои торти и бисквити, на пример). Стоењето дозволува храната да се дозготви и помага да се зачува и развие вкусот.

За да ја исчистите вашата печка

1 Чувајте ја внатрешноста на печката чиста

Дамки од храна или од течности се лепат на сидовите на печката и меѓу запечатувачот и површината на вратата. Најдобро е да ги избришете дамките веднаш со влажна крпа. Трошките и дамките ќе ја апсорбираат микробрановата енергија и ќе ги зголемат времињата на готвење. Користете влажна крпа за да ги избришете трошките кои паднале меѓу вратата и рамката. Важно е да се чува оваа површина чиста за да се осигура добро затворање и запечатување. Мрсните дамки избришете ги со насапунета крпа, потоа исушете ги со сува крпа. Не користете тешки детергенти или абразивни чистачи. Стаклениот поставувач може да се измие на рака или во машина за миење садови.

2 Чувајте ја надворешноста на печката чиста

Исчистете ја надворешноста на вашата печка со сапун и вода, потоа со чиста вода и исушете ја со мека крпа или тоалетна хартија. За да спречите расипување на работните делови внатре во печката, водата не смее да навлезе во отворите за вентилација. За да го исчистите контролниот панел, отворете ја вратата за да спречите случајно вклучување и избришете со влажна крпа, а веднаш потоа и со сува крпа. Притиснете Добредојдовте / Јасен по чистењето.

- 3 Ако пареата се акумулира внатре или околу надворешноста на печката, избришете ги панелите со мека крпа. Тоа може да се случи кога микробрановата печка работи во услови на висока влажност и не покажува нефункционирање на апаратот.
- 4 Вратата и запечатувачите за вратата треба да се чуваат чисти. Користете само топла, насапунета вода, потоа избришете за да се исуши.
НЕ КОРИСТЕТЕ АБРАЗИВНИ МАТЕРИЈАЛИ, КАКО ПРАШОЦИ ЗА ЧИСТЕЊЕ ИЛИ ЧЕЛИЧНИ И ПЛАСТИЧНИ ЛОПАТКИ. Металните делови полесно се одржуваат ако се чистат често со влажна крпа.
- 5 Не користете чистачи на пареа.
- 6 Исклучете ја печката од штекерот кога ја чистите контролната табла со мокра крпа или прскате вода на контролното стакло за чистење. Ако не е исклучен, производот може да се вклучи со допирање на копчето Брз Старт.

ПРАШАЊА & ОДГОВОРИ

Прашања	одговори
Што не е во ред кога светлото во печката не свети?	Може да има неколку причини зошто не работи светлото. Сијалицата прегорела. Вратата не е затворена.
Дали микробрановата енергија поминува низ стаклото за гледање на вратата?	Не. Дупките или отворите се направени за да дозволат светлината да минува, тие не дозволуваат микробрановата енергија да помине.
Зошто се слуша звучен сигнал кога ќе се допре некое од копчињата на Контролниот панел?	Звучниот сигнал е за да осигура дека подесувањето е правилно внесено.
Дали микробрановата печка ќе се расипе ако работи празна?	Да. Никогаш не ја вклучувајте празна или без стаклениот поставувач.
Зошто јајцата понекогаш пукаат?	Кога варите јајца без лушпа, жолчката може да пукне заради насобраната пареа во мембраната на жолчката. За да се спречи тоа, едноставно издупчете ја жолчката со чепкалка за заби пред готвењето.
Зошто се препорачува време на стоене откако готвењето завршило?	Откако микробрановото готвење ќе заврши, храната продолжува да се готви додека стои. Ова време на стоене го довршува готвењето рамномерно низ храната. Должината на времето на стоене зависи од густината на храната.
Зошто мојата печка не готви толку брзо колку што е наведено во книгата за готвење?	Проверете ја повторно вашата книга за готвење за да се уверите дека сте ги следеле сите упатства целосно и за да видите што би можело да предизвикува варијации во времето на готвење. Упатствата за време на готвење и подесување за загревање се само предлози за да се спречи прегорување на храната...најчестиот проблем е навикнувањето на микробрановата печка. Варијации во време, форма и тежина и димензии може да изискуваат подолги времиња на готвење. Користете го вашето сопствено расудување заедно со упатствата за готвење за да проверите дали храната е зготвена правилно како што би постопиле и со конвенционална печка.

ТЕСТИРАНИ САДОВИ ВО СОГЛАСНОСТ СО EN 60705

Функција	Јадење	Поставување на ватажата на микробрановата печка	Температура на греење	Белешки
Микробраново одмрзнување	Месо	Автоматска функција	-	Ставете рамна чинија на центарот од стаклениот послужавник. Употребете ја функцијата "Auto defrost 1" и одберете ја соодветната тежина. Кога ќе се огласи звучниот сигнал, преобртете ја храната и притиснете Старт за да продолжите со готвењето.
Микробраново готвење	Пудинг	360 W, 28~35 min	-	Ставете сад од огноотпорно стакло на центарот од стаклениот послужавник.
	Торта со бисквити	900 W, 4~5 min	-	Ставете сад од огноотпорно стакло со дијаметар од 22cm на центарот од стаклениот послужавник.
	Ролат со мелено месо	540 W, 13~25 min	-	Ставете сад од огноотпорно стакло на центарот од стаклениот послужавник.
Комбинирано готвење со микробрановата печка	Гратинирани компири	360 W, 25~29 min	200° C	Ставете сад од огноотпорно стакло со дијаметар од 22cm на ниската решетка.
	Торта	-	170° C	Ставете сад од огноотпорно стакло со дијаметар од 22cm на ниската решетка.
	Пиле	Автоматска функција	-	Ставете го пилето свртено со градите надолу на ниската решетка на сад за собирање на капките. Употребете ја функцијата "Активно струење на топол воздух 1" и одберете ја соодветната тежина. Кога ќе се огласи звучниот сигнал, преобртете ја храната и притиснете Старт за да продолжите со готвењето.

ТЕХНИЧКИ КАРАКТЕРИСТИКИ

MJ3281BCS		
Влезна моќност	230 V~ 50 Hz	
Излез	900 вати (IEC60705 стандард)	
Микробранова фреквенција	2,450 MHz +/- 50MHz(Група 2/Класа Б)	
Надворешни димензии	530 mm(Ш) X 322 mm(В) X 533 mm(Д)	
Потрошувачка на струја	Максимално	2600 вати
	Микробраново готвење	1400 вати
	Скара	1250 вати
	Струење на топол воздух	1250 вати (макс. 2450 вати)
	Комбинирано	Мах. 2600 вати

Опрема од Група 2: група 2 ја опфаќа целата индустриска, научна и медицинска радиофреквентна опрема (ISM) во која се произведува и користи или само користи радиофреквенциската енергија во радиофреквенциски опсег од 9 kHz до 400GHz во облик на електромагнетно зрачење, индуктивна и/или капацитивна спрега, за зрачење на материјал или за инспекциски/аналитички цели.

Опремата од Класа Б е погодна за употреба во домови и згради кои се директно поврзани на нисконапонска мрежа за испорака на електрична енергија на згради наменети за домување.

Уништување на вашиот стар апарат



1. Кога овој прешкртан симбол за корпа за отпадоци е прикачен на производот тоа значи дека производот е опфатен со Европската директива 2002/96/EC.
2. Сите електрични и електронски производи треба да се фрлат во отпад одделен од општинскиот отпад преку специјално назначени установи од владата или локалните власти.
3. Правилното фрлање на вашиот стар уред ќе помогне да се спречат потенцијални негативни последици за околината и човековото здравје.
4. За подетални информации за фрлањето на вашиот стар уред ве молиме контактирајте ја вашата градска канцеларија, установа за отпад или продавницата каде што сте го купиле уредот.

MANUALI I PËRDORUESIT FURRË ME KONVEKSION ME VALE TË SHNDRITSHME

JU LUTEMI LEXOJENI ME KUJDES KËTË MANUAL TË PËRDORUESIT
PËRPARA SE TA PËRDORNI.

MJ3281BCS

PËRMBAJTJA

Si funksionon furra me mikrovalë?

Mikrovalët janë një lloj energjie e ngjashme me valët e radios dhe të televizorit dhe dritën e zakonshme të diellit. Normalisht, mikrovalët përhapen jashtë duke lëvizur përmes atmosferës dhe zhduken pa asnjë efekt. Megjithatë, furrat me mikrovalë kanë një magnetron që është krijuar për të përdorur energjinë në mikrovalë. Energjia elektrike që shkon në tubin e magnetronit përdoret për të krijuar energjinë e mikrovalëve.

Këto mikrovalë hyjnë në pjesën e gatimit nëpërmjet hapësirave brenda furrës. Në fund të furrës ndodhet një tabaka rrotulluese. Mikrovalët nuk mund të depërtojnë faqet metalike të furrës, por ato mund të penetrojnë materiale si xhami, porcelani dhe letra, materiale që shërbejnë për krijimin e enëve të sigurta për t'u përdorur në mikrovalë.

Mikrovalët nuk i ngrohin enët e gatimit, edhe pse enët e gatimit në fakt ngrohen nga nxehtësia e prodhuar nga ushqimi.

Një pajisje shumë e sigurt

Furra juaj me mikrovalë është një nga pajisjet elektro-shtëpiake më të sigurta. Kur dera hapet, furra ndalon automatikisht prodhimin e mikrovalëve. Energjia e mikrovalëve konvertohet plotësisht në nxehtësi kur hyn në ushqim, duke mos lënë aspak energji "të mbetur", e cila mund t'ju dëmtojë kur konsumoni ushqimin tuaj.

! SHËNIM

Kur furra nuk përdoret, rekomandohet që të hiqet nga priza elektrike.

4 UDHËZIME TË RËNDËSISHME SIGURIE

8 PARA PËRDORIMIT

- 8 Heqja e ambalazhit dhe instalimi
- 9 Metoda për të përdorur aksesoret sipas përdorimit
- 10 Enët që mund të përdoren në mikrovalë
- 11 Paneli i kontrollit
- 12 Vendosja e orës
- 12 Aktivizimi/çaktivizimi i pjatës rrotulluese
- 12 Bllokimi për fëmijët
- 12 Ndezja e shpejtë

13 PËRDORIMI

- 13 Gatimi me mikrovalë
- 13 Niveli i fuqisë së mikrovalës
- 14 Pjekja në skarë
- 14 Pjekja e kombinuar në skarë
- 15 Ngrohja paraprake me konveksion
- 15 Gatimi me konveksion
- 16 Gatimi i kombinuar me konveksion
- 16 Gatimi më i shkurtër ose më i gjatë
- 17 Receta e Shefit dhe udhëzuesi
- 20 Konveksioni aktiv dhe udhëzuesi
- 22 Kontrolli i temp. së pjekjes dhe udhëzuesi
- 24 Ringrohja për thekje dhe udhëzuesi
- 25 Kuzhinieri avullit dhe udhëzuesi
- 27 Shkrirja automatike dhe udhëzuesi për shkrirjen

29 KARAKTERISTIKAT E USHQIMIT DHE GATIMI ME MIKROVALË

31 PYETJE DHE PËRGJIGJE

32 TESTIMI I PJATAVE NË PËRPUTHJE ME STANDARDIN EN 60705

32 SPECIFIKIMET TEKNIKE

UDHËZIME TË RËNDËSISHME SIGURIE

Ju lutemi, mbajeni për t'iu referuar më vonë. Lexoni dhe ndiqni të gjitha udhëzimet para se të përdorni furrën, në mënyrë që të shmangni rrezikun nga zjarri, nga goditjet elektrike, nga lëndimet apo dëmtimet personale gjatë përdorimit të furrës. Ky udhëzues nuk i mbulon të gjitha situatat e mundshme që mund të ndodhin. Kontaktoni gjithmonë agjentin e shërbimit për klientin ose prodhuesin për problemet që nuk i kuptoni.

PARALAJMËRIM

Ky është simboli i alarmit të sigurisë. Ky simbol ju paralajmëron për rreziqe të mundshme që mund t'ju marrin jetën ose t'ju lëndojnë ju dhe të tjerët. Simboli i alarmit të sigurisë do të ndiqet nga të gjitha mesazhet e sigurisë si dhe nga fjalët "PARALAJMËRIM" ose "KUJDES". Këto fjalë do të thonë:

PARALAJMËRIM

Ky simbol ju paralajmëron për rreziqet ose praktikatat e pasigurta, të cilat mund të shkaktojnë dëmtime të rënda fizike ose vdekje.

KUJDES

Ky simbol ju paralajmëron për rreziqet ose praktikatat e pasigurta, të cilat mund të shkaktojnë lëndime të rënda fizike ose dëmtim të pronës.

PARALAJMËRIM

- 1 **Mos u përpiqni të ndërhyni ose të bëni rregullime ose riparime te dera, te gominat e derës, te paneli i kontrollit, te çelësat e bllokimit të sigurisë ose te ndonjë pjesë tjetër e furrës, përfshirë heqjen e ndonjë kapaku mbrojtës ndaj ekspozimit ndaj energjisë së mikrovalëve. Mos e vini në funksionim furrën nëse gominat e derës dhe pjesët e tjera aty pranë janë me defekt. Riparimet duhet të kryhen vetëm nga teknikë shërbimi të kualifikuar.**
 - Ndryshe nga pajisjet e tjera shtëpiake, furra me mikrovalë është një pajisje me tension dhe me rrymë të lartë elektrike. Përdorimi i gabuar ose riparimi i pasaktë mund të rezultojë në ekspozim të rrezikshëm ndaj energjisë së lartë të mikrovalëve ose ndaj goditjeve elektrike.
- 2 **Mos e përdorni furrën për heqjen e lagështisë. (p.sh. përdorimi i furrës me mikrovalë për gazetatat e lagura, për rrobat, kukullat, pajisjet elektrike, për kafshët shtëpiake ose për fëmijët etj.)**
 - Kjo mund të shkaktojë dëmtime të rënda si zjarr, djegie ose vdekje të menjëhershme për shkak të goditjes elektrike.
- 3 **Pajisja nuk duhet të përdoret nga fëmijët e vegjël ose nga të moshuarit. Lejojini fëmijët ta përdorin furrën të pambikëqyruar vetëm pasi të jenë dhënë udhëzimet e duhura, në mënyrë që fëmija ta përdorë furrën në mënyrë të sigurt dhe të kuptojë rreziqet nga përdorimi në mënyrë të gabuar.**
 - Përdorimi i gabuar mund të shkaktojë dëme të tilla, si zjarr, goditje elektrike ose djegie.
- 4 **Pjesët e përdorshme mund të nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët larg pajisjes.**
 - Mund të rrezikojnë të digjen.
- 5 **Lëngjet ose ushqimet e tjera nuk duhet të nxehen në enë të mbyllura, sepse rrezikojnë të shpërthejnë. Hiqeni mbështjellësen plastike nga ushqimi para se ta gatuar ose ta shkrini. Vini re se në disa raste, ushqimi duhet të mbulohet me veshje plastike për ta nxehur ose për ta gatuar.**
 - Ato mund të plasën nëse nuk mbulohen.
- 6 **Sigurohuni të përdorni aksesorët e duhur në secilin regjim përdorimi, referojuni faqes 9 të udhëzuesit.**
 - Përdorimi i gabuar mund të rezultojë në dëmtim të furrës ose të aksesorëve ose mund të shkaktojë shkëndija dhe zjarr.
- 7 **Fëmijët nuk duhen lejuar të luajnë me aksesorët ose të varen në dorezën e derës.**
 - Mund të lëndohen.

- 8** Përveç personit kompetent, për të tjerët është e rrezikshme të kryejnë riparime ose shërbime që përfshijnë heqjen e ndonjë kapaku që shërben për mbrojtjen ndaj ekspozimit të energjisë së mikrovalëve.
- 9** Kur pajisja vihet në funksionim në regjimin e gatimit të kombinuar, fëmijët duhet ta përdorin furrën vetëm të mbikëqyrur nga të mëdhenjtë për shkak të temperaturave të krijuara aty.

KUJDES

- 1** Nuk mund ta përdorni furrën me derë hapur për shkak të çelësave bllokues të sigurisë të vendosur në mekanizmin e derës. Është e rëndësishme të mos ndërhyni te çelësat bllokues të sigurisë.
- Kjo gjë mund të rezultojë në ekspozim të rrezikshëm ndaj energjisë së lartë të mikrovalëve. (Çelësat bllokues të sigurisë fikin automatikisht çdo proces gatimi kur dera hapet.)
- 2** Mos vendosni asnjë objekt (të tillë si peshqirët e kuzhinës, përparëset etj.) ndërmjet pjesës ballore të furrës dhe derës dhe mos lejoni grumbullimin e ushqimit ose të mbeturinave në sipërfaqet izoluese.
- Kjo gjë mund të rezultojë në ekspozim të rrezikshëm ndaj energjisë së lartë të mikrovalëve.
- 3** Mos e vini në funksionim furrën nëse është e dëmtuar. Është veçanërisht e rëndësishme që dera e furrës të mbyllet siç duhet dhe të mos ketë dëmtime te: (1) dera (deformim), (2) menteshat dhe mbyllëset (të thyera ose të liruara), (3) gominat e derës dhe sipërfaqet izoluese.
- Kjo gjë mund të rezultojë në ekspozim të rrezikshëm ndaj energjisë së lartë të mikrovalëve.
- 4** Ju lutemi sigurohuni që të jenë vendosur saktë kohët e gatimit. Sasitë e vogla të ushqimit kërkojnë kohë më të shkurtër gatimi ose nxehjeje.
- Gatimi i tepërt mund të bëjë që ushqimi të marrë flakë dhe si rrjedhojë mund të dëmtojë furrën.
- 5** Kur nxehni lëngje, si p.sh. supat, salcat dhe pijet, në furrën me mikrovalë,
- * Shmangni përdorimin e enëve me faqe të drejta dhe me grykë të ngushtë.
 - * Mos i nxehni më shumë seç duhet.
 - * Trazojeni lëngun para se ta vendosni enën në furrë dhe trazojeni përsëri gjatë kohës së nxehjes.
 - * Pasi ta keni nxehur, lëreni në furrë për një periudhë të shkurtër; trazojeni ose tundeni përsëri me kujdes dhe kontrolloni temperaturën e tij para se ta konsumoni, për të shmangur djegien (sidomos ushqimin e shisheve me biberon dhe kavanozat me ushqim për fëmijët).
 - Bëni kujdes kur të mbani enën me duar. Nxehja me mikrovalë e pijeve mund të rezultojë në zierje të shpërthyesë të vonuar pa nxjerrë flluska më parë. Kjo mund të rezultojë në lëngje të nxehta që vlojnë menjëherë.
- 6** Lart, poshtë dhe anash furrës ndodhen vrime ajrimi. Mos i bllokoni vrime.
- Kjo gjë mund të rezultojë në dëmtimin e furrës dhe në rezultate gatimi të pakënaqshme.
- 7** Mos e vini në funksionim furrën kur është bosh. Është mirë të lini një gotë me ujë brenda në furrë kur nuk është në përdorim. Uji shërben për të thithur të gjithë energjinë e mikrovalëve, nëse furra ndizet aksidentalisht.
- Përdorimi i gabuar mund të rezultojë në dëmtimin e furrës.
- 8** Mos gatuni ushqim të mbështjellë me letra thithëse, përveçse kur libri juaj i gatimit përmban udhëzime për ta bërë një gjë të tillë me ushqimin që jeni duke gatuar. Dhe mos përdorni gazetë në vend të letrave thithëse për gatim.
- Përdorimi i gabuar mund të shkaktojë shpërthim ose zjarr.

- 9 Mos përdorni enë prej druri ose qeramike me zburime metalike (p.sh. me ar ose argjend). Hiqini gjithmonë lidhëset metalike. Kontrolloni që enët e kuzhinës të jenë të përshtatshme për furrat me mikrovalë para se të përdoren.**
- Ato mund të nxehen dhe të digjen. Objektet metalike në veçanti mund të shkaktojnë hark elektrik në furrë, gjë që shkakton dëme të rënda.
- 10 Mos përdorni produkte letre të ricikluara.**
- Ato mund të përmbajnë papastërti, të cilat mund të shkaktojnë shkëndija dhe/ose zjarr kur përdoren për gatim.
- 11 Mos e shpëlani pjatën dhe skarën duke e futur në ujë, pasi keni gatuar. Kjo gjë mund të shkaktojë thyerje ose dëmtim.**
- Përdorimi i gabuar mund të rezultojë në dëmtimin e furrës.
- 12 Sigurohuni ta vendosni furrën në atë mënyrë që pjesa ballore e derës të jetë 8 cm ose më shumë larg buzës së sipërfaqes mbi të cilën është vendosur, për të shmangur rrëzimin aksidental të pajisjes.**
- Përdorimi i gabuar mund të shkaktojë lëndime fizike dhe dëmtimin e furrës.
- 13 Para se të gatvani, çajeni lëkurën e patateve, të mollëve ose të frutave ose perimeve të tjera.**
- Ato mund të plasën nëse nuk mbulohen.
- 14 Mos i gatvani vezët me gjithë lëvozhgë. Vezët me lëvozhgë dhe ato të ziera shumë nuk duhet të ngrohen në furrë me mikrovalë, sepse mund të shpërthejnë, edhe pasi furra me mikrovalë të jetë fikur.**
- Brenda vezës rritet presioni duke bërë që të shpërthejë.
- 15 Mos u përpiqni të skuqni gjëra në furrë duke përdorur shumë vaj.**
- Kjo gjë mund të shkaktojë derdhjen e papritur të vajit të nxehtë.
- 16 Nëse vihet re tym, fikenit ose hiqeni furrën nga priza dhe lëreni derën e saj të mbyllur për të shuar flakët.**
- Kjo gjë mund të shkaktojë dëme të tilla, si zjarr ose goditje elektrike.
- 17 Kur ushqimi ngrohet ose gatuhet në enë njëpërdorimshme prej plastike, prej letre ose prej materialeve të tjera të djegshme, kontrollojeni furrën herë pas here.**
- Ushqimi mund të derdhet për shkak të dëmtimit të enës, gjë që mund të shkaktojë gjithashtu zjarr.
- 18 Temperatura në sipërfaqet e prekshme mund të jetë e lartë kur pajisja është në punë. Mos e prekni derën e furrës, kasën e jashtme, atë të pasme, hapësirën e furrës, aksesoret ose pjatat gjatë regjimit të pjekjes në skarë, regjimit të konveksionit dhe gjatë gatimit automatik, dhe para se t'i pastroni sigurohuni që nuk janë të nxehta.**
- Duke qenë se nxehen, ka rrezik të digjeni nëse nuk përdorni doreza kuzhine të trasha.
- 19 Furra duhet të pastrohet rregullisht dhe duhet të hiqet çdo grumbullim i ushqimit.**
- Mospastrimi i rregullt i furrës mund të shkaktojë prishje të sipërfaqes. Kjo gjë mund të ndikojë për keq në jetëgjatësinë e pajisjes dhe mund të rezultojë në situata të rrezikshme.
- 20 Nëse ka elemente nxehtëse, pajisja nxehet gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes të mos prekni elementeve nxehtëse brenda furrës.**
- Rrezikoni të digjeni.

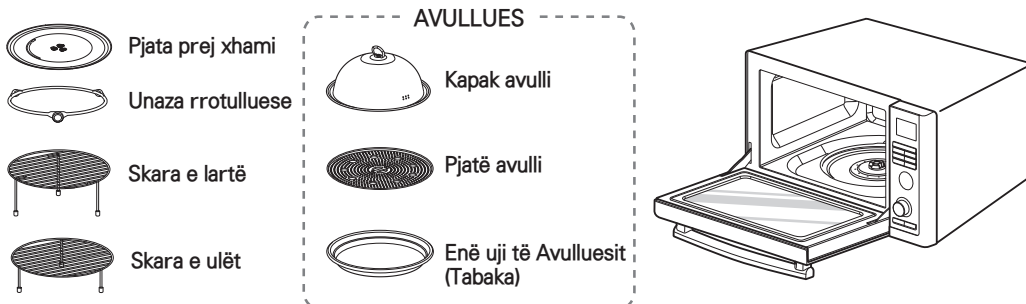
- 21** Ndiqni të gjitha udhëzimet që jepen nga prodhuesi për kokoshkat. Mos rrini pa e kontrolluar furrën ndërkohë që piqen kokoshka. Nëse kokoshkat nuk shpërthejnë brenda kohës së rekomanduar, ndërpriteni pjekjen e tyre. Mos përdorni çantë letre për të pjekur kokoshkat. Mos u mundoni të piqni kokrrat e mbetura derisa të shpërthejnë.
- Pjekja e tepërt e tyre të shkaktojë zjarr.
- 22** Kjo pajisje duhet të tokëzohet.
- Nëse kabloja elektrike është dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi ose agjenti i tij i shërbimit, ose nga një person i ngjashëm i kualifikuar për të shmangur çdo rrezik të mundshëm.
- Përdorimi i gabuar mund të shkaktojë dëmtime të rënda elektrike.
- 23** Mos përdorni pastrues gërryes të ashpër ose gërryes metalikë të ashpër për të pastruar xhamin e derës së furrës.
- Ato mund të gërvishtin sipërfaqen, duke shkaktuar thyerjen e xhamit.
- 24** Kjo furrë nuk duhet të përdoret për shërbime komerciale cateringu.
- Përdorimi i gabuar mund të rezultojë në dëmtimin e furrës.
- 25** Furra me mikrovalë duhet të punojë me kanatin mbulues që qëndron hapur.
- Nëse kanati qëndron mbyllur gjatë funksionimit të saj, qarkullimi i ajrit do të priset duke shkaktuar zjarr ose dëmtim të furrës ose të dollapit.
- 26** Lidhja elektrike mund të arrihet nëpërmjet një prize ose duke vendosur një çelës në instalimin elektrik të ndërtuar sipas rregullave të instalimit.
- Përdorimi i prizës së gabuar ose i çelësit mund të shkaktojë goditje elektrike ose zjarr.
- 27** Furra me mikrovalë duhet të përdoret jo e fiksuar në mur.
- 28** Kjo pajisje nuk është menduar të përdoret nga personat (përfshirë fëmijët) me aftësi fizike të kufizuara ose që kanë mungesë eksperience apo njohurish, përveçse kur mbikëqyren ose janë udhëzuar për përdorimin e pajisjes nga personat përgjegjës për sigurinë e tyre.
- 29** Pajisja duhet të monitorohet për t'u siguruar që fëmijet të mos luajnë me të.
- 30** Pajisjet nuk kanë për qëllim që të funksionojnë për një kohë të tejkjatur ose meane të kontrolleve të ndryshme.

PARA PËRDORIMIT

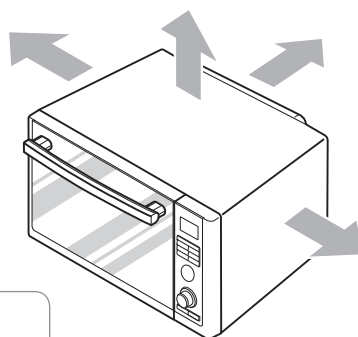
Heqja e ambalazhit dhe instalimi

Duke ndjekur hapat bazë të paraqitur në këto dy faqe ju do të jeni në gjendje të kontrolloni me shpejtësi nëse furra juaj funksionon si duhet. Ju lutemi kushtojini vëmendje të veçantë udhëzimeve për vendin se ku duhet instaluar furra juaj. Kur ta nxirrni furrën nga paketimi sigurohuni që të keni hequr të gjithë aksesoret dhe paketimet. Kontrolloni furrën për t'u siguruar që ajo nuk është dëmtuar gjatë transportit.

1 Nxirrni furrën nga paketimi dhe vendoseni në një sipërfaqe të sheshtë.



2 Vendoseni furrën në një vend të sheshtë sipas dëshirës tuaj në një lartësi më të madhe se 85cm nga toka, por siguroni që të ketë të paktën 30cm hapësirë në pjesën e sipërme dhe 10cm në pjesën e pasme për ajrimin e nevojshëm. Pjesa e përparme e furrës duhet të jetë të paktën 8cm larg nga buza e sipërfaqes për të parandaluar rrëzimin. Mbi furrë ose anash saj ndodhet një vrimë për daljen e ajrit. Bllokimi i vrimës mund të dëmtojë furrën.



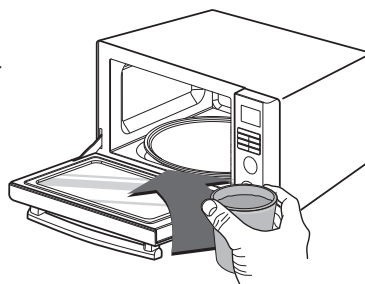
! KUJDES

• KJO FURRË NUK DUHET TË PËRDORET PËR QËLLIME KOMERCIALE.

3 Lidhni furrën tuaj në një prizë shtëpie standarde. Sigurohuni që furra juaj të jetë pajisja e vetme e lidhur në atë prizë. **Nëse furra juaj nuk funksionon si duhet, hiqeni nga prizja dhe më pas lidhni përsëri.**

4 Hapni derën e furrës duke tërhequr **DORZËN E DERËS**. Vendosni **MBAJTËSEN ME RROTA** brenda furrës dhe mbi të vendosni **TABAKANË PREJ QELQI**.

5 Mbushni një enë që përdoret në mikrovalë me 300 ml (1/2 pint) ujë. Vendoseni në **TABAKANË PREJ QELQI** dhe mbyllni derën e furrës. Nëse keni dyshime për llojin e enëve që duhet të përdorni, ju lutemi referojuni faqes 10.



6 Shtypni një herë butonin **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të vendosur një kohë gatimi prej 30 sekondash.

7 **EKRANI** do të numërojë mbrapsht 30 sekonda. Kur koha të arrijë 0, dëgjohet tingulli BIP. Hapni derën e furrës dhe kontrolloni temperaturën e ujit. Nëse furra juaj funksionon, uji duhet të jetë i ngrohtë. **Bëni kujdes kur hiqni enën, sepse mund të jetë e nxehtë.**



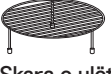




TANI FURRA JUAJ ËSHTË INSTALUAR

8 Përmbajtja e shisheve me biberon dhe e kavanozave me ushqim bebesh duhet të trazohet ose të tundet dhe të kontrollohet temperatura para se të konsumohet për të shmangur djegien.

SHQIP

Metoda për të përdorur aksesoret sipas përdorimit

	Mikrovalë	Pjekje në skarë	Konveksion	Pjekje në skarë e kombinuar	Pjekje me konveksion e kombinuar
 Avullues	○	—	—	—	—
 Skara e lartë	—	○	○	○	○
 Skara e ulët	—	○	○	○	○
 Pjata prej xhami	○	○	○	○	○
 Pjata metalike	—	○	○	—	—

Kujdes: Përdorini aksesoret sipas udhëzimeve të gatimit!

○ E pranueshme
— E papranueshme

Enët që mund të përdoren në mikrovalë

Mos përdorni kurrë enë metalike ose me zburime metalike në furrën me mikrovalë

Mikrovalët nuk mund të depërtojnë metalin. Ato do të kthehen nga objektet metalike në furrë dhe do të shkaktojnë shkarkim elektrik, një dukuri alarmante që i ngjan vetëtimës. Shumica e enëve të gatimit jo-metalike, rezistente ndaj nxehtësisë mund të përdoren në furrën tuaj me mikrovalë. Megjithatë, disa prej tyre mund të përmbajnë materiale që i bëjnë ato të papërshtatshme për t'u përdorur si enë për mikrovalë. Nëse keni dyshime në lidhje me ndonjë enë të veçantë, ekziston një mënyrë e thjeshtë për të zbuluar nëse ajo mund të përdoret në furrën tuaj me mikrovalë. Vendoseni enën në fjalë pranë një tasi qelqi të mbushur me ujë në mikrovalë. Ndizeni furrën me fuqi TË LARTË për 1 minutë. Nëse uji ngrohet ndërsa ena mbetet e ftohtë kur e prekni, ena është e përshtatshme për t'u përdorur në mikrovalë. Megjithatë, nëse temperatura e ujit nuk ndryshon ndërsa ena ngrohet, kjo do të thotë që mikrovalët po përthithen nga ena dhe ajo nuk është e përshtatshme për t'u përdorur në furrën me mikrovalë. Me siguri që ju keni shumë artikuj në kuzhinën tuaj të cilët mund të përdoren si pajisje gatimi në furrën tuaj me mikrovalë. Mjafton të lexoni listën e mëposhtme.

Pjatave e gjellës

Shumica e pjatave të gjellës mund të përdoren në mikrovalë. Nëse keni dyshime këshillohuni me literaturën e prodhuesit ose kryeni testin e mikrovalëve.

Enët prej qelqi

Enët prej qelqi që i rezistojnë nxehtësisë mund të përdoren në mikrovalë. Këtu përfshihen të gjitha markat e enëve të gatimit me qelq të temperuar. Megjithatë, mos përdorni enë qelqi delikate të tilla si kupat apo gotat e verës, pasi këto mund të thyhen gjatë ngrohjes së ushqimit.

Enët plastike

Këto mund të përdoren për të mbajtur ushqime që do të ringrohen shpejt. Megjithatë, ato nuk duhet të përdoren për të mbajtur ushqime që kërkojnë një kohë të konsiderueshme në furrë pasi ushqimet e nxehta do të shkaktojnë shtrembërim ose shkrirje të enëve plastike.

Letra

Pjatave dhe enët prej letre janë të përshtatshme dhe të sigurta për t'u përdorur në furrën tuaj me mikrovalë me kusht që koha e gatimit të jetë e shkurtër dhe ushqimet që do të gatohen të mos kenë shumë yndyrë dhe lagështi. Letra e kuzhinës është shumë e dobishme për të mbështjellë ushqimet dhe për t'u vendosur mbi tavat e pjekjes në të cilat do të gatohen ushqime me yndyrë si për shembull pastërmaja. Në përgjithësi evitoni produktet me letër të ngjyrosur pasi mund t'u dalë ngjyra. Disa produkte prej letre të ricikluar mund të përmbajnë papastërti të cilat mund të shkaktojnë shkarkim elektrik ose zjarr kur përdoren në furrën me mikrovalë.

Qeset plastike të gatimit

Nëse janë krijuar posaçërisht për gatim, qeset plastike mund të përdoren në mikrovalë. Megjithatë, sigurohuni që të bëni një të çarë në qese në mënyrë që të dalë avulli. Mos përdorni kurrë qese plastike të zakonshme për të gatuar në furrën tuaj me mikrovalë, sepse ato do të shkrijnë dhe do të çahen.

Enët plastike për gatim në mikrovalë

Disponohen një sërë enësh gatimi për mikrovalë, të formave dhe përmasave të ndryshme. Kryesisht ju mund të përdorni artikuj që i keni tashmë, në vend që të investoni për pajisje të reja kuzhine.

Enët prej balte, porcelani dhe qeramike

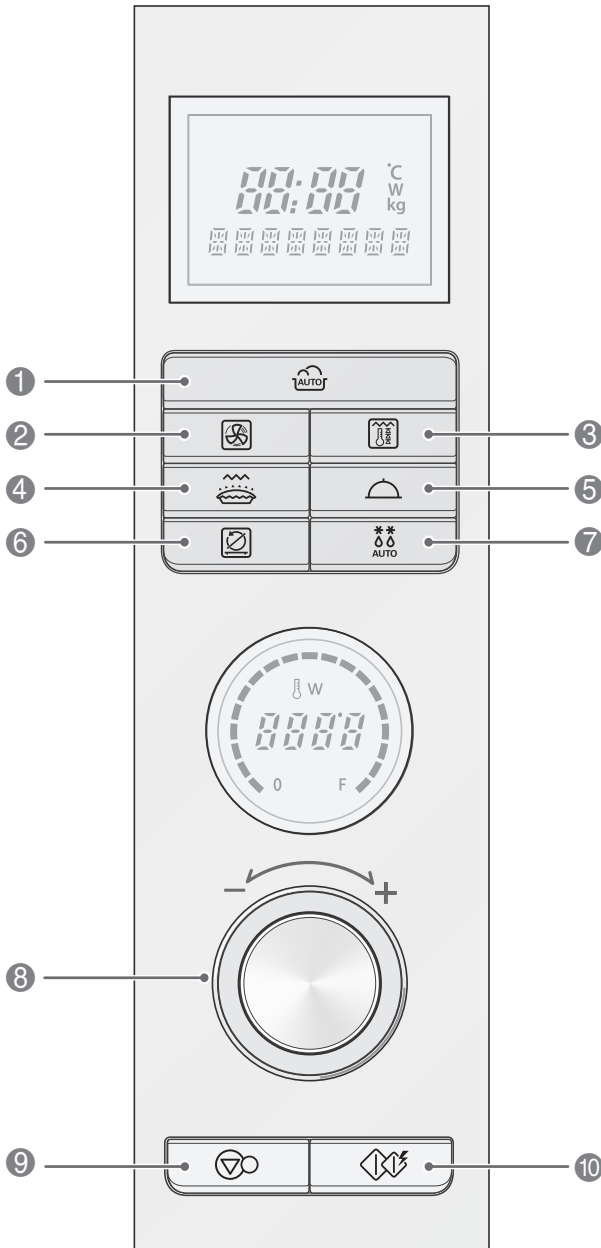
Enët e përbëra nga këto materiale zakonisht janë të përdorshme në furrën tuaj me mikrovalë, por ato duhet të testohen në mënyrë që të jeni të sigurt.



KUJDES

- Disa artikuj me përmbajtje të lartë plumbi ose hekuri nuk janë të përshtatshëm për t'u përdorur si enë gatimi.
- Enët e gatimit duhet të kontrollohen për t'u siguruar që ato janë të përshtatshme për përdorim në furrë me mikrovalë.

Paneli i kontrollit



Pjesa

1 RECETA E SHEFIT

Receta e shefit ju mundëson të gatuarini pjesën më të madhe të ushqimeve tuaja të preferuara duke përzgjedhur llojin e ushqimit dhe peshën e tij. Shihni faqen 17 "Receta e shefit"

2 KONVEKSIONI AKTIV

Shihni faqen 20 "Konveksioni aktiv"

3 KONTROLLI I TEMP. SË PJEKJES

Shihni faqen 22 "Kontrolli i temp. së pjekjes"

4 RINGROHJA PËR THEKJE

Shihni faqen 24 "Ringrohja për thekje"

5 KUZHINIERI ME AVULL

Shihni faqen 25 "Shkrirja dhe pjekja"

6 AKTIVIZIMI/ ÇAKTIVIZIMI I PJATËS RROTULLUESE

Mund të zgjidhni pjatën rrotulluese që të rrotullohet ose jo.

7 SHKRIRJA AUTOMATIKE

Shihni faqen 27 "Shkrirja automatike"

8 REGJIMI I GATIMIT

- Përcaktoni kategorinë e zgjedhur të gatimit.
- Vendosni kohën e gatimit, temperaturën dhe nivelin e fuqisë.
- Ndërkohë që gatuarini me funksionin automatik dhe manual, mund ta rrisni ose ta ulni kohën e gatimit në çdo moment duke rrotulluar çelësin e rumbullakët (përveç regjimit të shkrirjes).

9 NDALIM/FSHIRJE

- Ndaloni dhe fshini të gjitha të dhënat përveç orës aktuale.

10 NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË

- Për të filluar gatimin që keni zgjedhur, shtypeni butonin një herë.
- Veçoria e ndezjes së shpejtë ju lejon të vendosni intervale prej 30 sekondash të gatimit me fuqi TË LARTË, me një të prekur të butonit të ndezjes së shpejtë.

Vendosja e orës

Mund të vendosni kohën në format 12 orësh ose 24 orësh. Në shembullin e mëposhtëm tregohet se si mund ta vendosni orën 14:35 kur përdorni formatin 24 orësh.

- 1 Futeni furrën në prizë për herë të parë.

Afishimi tregon "24H".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar kohën me format 24 orë.

(Nëse dëshironi të ndryshoni opsione të ndryshme pasi të vendosni orën, duhet ta hiqni dhe ta vendosni përsëri në prizë.)



- 2 Rotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa afishimi të tregojë "14:00".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për ta konfirmuar.



- 3 Rotullojeni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "14:35".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.

Ora fillon të punojë.



! SHËNIM

- Kur furra vendoset në prizë për herë të parë, duhet ta rivendosni orën.
- Nëse ora (ose afishimi) shfaq simbole të çuditshme, hiqeni dhe futeni përsëri furrën në prizën elektrike dhe rivendosni orën.

Aktivizimi/çaktivizimi i pjatës rrotulluese

Për rezultatet më të mira të gatimit, lëreni të aktivizuar pjatën rrotulluese. Mund ta çaktivizoni ku përdorni pjata të mëdha. Shtypni "☒" për ta aktivizuar ose për ta çaktivizuar pjatën rrotulluese.

! SHËNIM

- Ndonjëherë pjata rrotulluese mund të nxehet. Bëni kujdes kur ta prekni pjatën rrotulluese gjatë dhe pas gatimit.
- Mos e vini në funksionim bosh, pa vendosur ushqim mbi të.

Bllokimi për fëmijët

Në shembullin e mëposhtëm, tregohet se si të vendosni bllokimin për fëmijët.

- 1 Shtypni **NDALIM/FSHIRJE**.



- 2 Mbajeni shtypur **NDALIM/FSHIRJE** derisa "CHILD LOCKED" dhe "🔒" të afishohen në panel dhe të bjerë sinjali bip.

Tashmë **BLLOKIMI PËR FËMIJËT** është vendosur.

Nëse shtypet një buton çfarëdo, "CHILD LOCKED" dhe "🔒" do të shfaqet në panel.



- 3 Për të anuluar **BLLOKIMIN PËR FËMIJËT** shtypni **NDALIM/FSHIRJE** derisa "CHILD LOCKED" të zhduket.

Do të dëgjoni **SINJALIN** kur të zhbllokohet.



! SHËNIM

Furra juaj ka një veçori për sigurinë që parandalon ndezjen aksidentale të furrës.

Pasi të jetë vendosur bllokimi për fëmijët, nuk do të mund të përdorni asnjë funksion dhe nuk mund të bëhet asnjë gatim.

Ndezje e shpejtë

Në shembullin e mëposhtëm, tregohet se si të vendosni një interval gatimi prej 2 minutash me fuqi të lartë (900 W).

- 1 Shtypni **NDALIM/FSHIRJE**.



- 2 Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** katër herë për të zgjedhur 2 minuta me fuqi të lartë (900 W).

Furra do të fillojë para se të keni mbaruar shtypjen e katërt.



- 3 Gjatë gatimit me **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**, mund ta shtyni kohën e gatimit deri në 99 minuta e 59 sekonda duke rrotulluar çelësin **REGJIMI I GATIMIT**.



! SHËNIM

Veçoria **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** ju lejon të vendosni intervale gatimi prej 30 sekondash me fuqi të lartë (900 W) duke shtypur butonin **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.

PËRDORIMI

Gatimi me mikrovalë

Në shembullin e mëposhtëm, tregohet si të gatuarit ushqim në fuqinë 720 W për 5 minuta.

- 1 Shtypni **NDALIM/FSHIRJE**.



- 2 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** për të zgjedhur **MIKROVALË**.

Shfaqet shenja e mëposhtme: "≈".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar regjimin.



- 3 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "720 W".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar nivelin e fuqisë.



- 4 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "5:00".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.



! SHËNIM

- Furra juaj ka 5 cilësime për fuqinë e mikrovalëve. Zgjidhet automatikisht fuqia e lartë dhe rrotullimi i çelësit **REGJIMI I GATIMIT** do të zgjedhë një nivel tjetër energjie.
- Ushqimi që do të gatuhet duhet të vendoset në enë që përdoren në mikrovalë.
- Ju lutemi mos përdorni aksesoret e mëposhtëm.



Skara e lartë



Skara e ulët

Niveli i fuqisë së mikrovalës

Kjo furrë është e pajisur me 5 nivele fuqie për t'ju dhënë fleksibilitet maksimal dhe kontroll mbi gatimin.

Tabela e mëposhtme jep disa shembuj të ushqimit dhe nivelet e rekomanduara të fuqisë për gatimin e tyre në këtë furrë me mikrovalë.

NIVELI I ENERGJISË	FUQIA	PËRDORIMI	AKSESORI
HIGH (I LARTË)	900 W	<ul style="list-style-type: none"> Zierje uji Skuqje e mishit të grirë të viçit Gatim copash të mishit të pulës, peshkut, perimeve Gatim i butë i mishit të copëtuar 	Pjata që përdoret në furrë me mikrovalë
MED-HIGH (MESATARISHT I LARTË)	720 W	<ul style="list-style-type: none"> Për të gjitha rinxehjet Pjekje mishi dhe pule Gatim kërpudhash dhe krustacesh Gatim ushqimesh që përmbajnë djathë dhe vezë 	
MED (MESATAR)	540 W	<ul style="list-style-type: none"> Pjekje kekësh dhe kulaçesh Gatim vezësh Gatim krem karameli Gatim pilafi, supe 	
MED-LOW (MESATARISHT I ULËT)	360 W	<ul style="list-style-type: none"> Shkrirje gjalpi dhe çokollate Gatim më pak i butë i mishit të copëtuar 	
LOW (I ULËT)	180 W	<ul style="list-style-type: none"> Për të gjitha shkrirjet Zbutje gjalpi dhe djathi Zbutje akulloreje Ardhjen e brumit me maja 	

Pjekja në skarë

Në shembullin e mëposhtëm, tregohet se si mund të përdorni skarën për të gatuar ushqim për 12 minuta.

- 1 Shtypni **NDALIM/FSHIRJE**.



- 2 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** për të zgjedhur pjekjen në **SKARË**.

Shfaqet shenja e mëposhtme: "☰".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar skarën.



- 3 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "12:00".



- 4 Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.



! KUJDES

Përdorni gjithmonë dorezat e gatimit për të zhvendosur ushqimin dhe aksesorët e tjerë pasi keni gatuar, sepse furra dhe aksesorët nxehen shumë.

! SHËNIM

- Kjo veçori do t'ju japë mundësinë të skuqni dhe të thekni ushqimin shpejt.
- Për rezultatin më të mirë, përdorni aksesorin e mëposhtëm.
- Ju lutemi mos përdorni aksesorët e mëposhtëm.



Skara e lartë



Avullues

Pjekje e kombinuar në skarë

Në shembullin e mëposhtëm, tregohet se si ta programoni furrën me mikrovalë me fuqi 360 W për të gatuar në skarë për 25 minuta.

- 1 Shtypni **NDALIM/FSHIRJE**.



- 2 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** për të zgjedhur pjekjen e **KOMBINUAR** në **SKARË**.

Shfaqen shenjat e mëposhtme "☰", "☰".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar pjekjen e kombinuar në skarë.



- 3 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "360 W".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar nivelin e fuqisë.



- 4 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "25:00".



- 5 Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.



! SHËNIM

- Furra juaj ka veçorinë e gatimit të kombinuar, e cila ju jep mundësinë të gatuarit ushqime me **REZISTENCË** dhe me **MIKROVALË**. Kjo do të thotë që përgjithësisht duhet një kohë më e shkurtër për të gatuar.
- Mund të vendosni tre nivele fuqie në furrën me mikrovalë (180 W, 270 W dhe 360 W) në regjimin e pjekjes së kombinuar në skarë.
- Kjo veçori do t'ju japë mundësinë të skuqni dhe të thekni ushqimin shpejt.
- Për rezultatin më të mirë, përdorni aksesorin e mëposhtëm.
- Ju lutemi mos përdorni aksesorët e mëposhtëm.



Skara e lartë



Avullues

Ngrohje paraprake me konveksion

Në shembullin e mëposhtëm, tregohet si të nxehni paraprakisht furrën në një temperaturë 200° C.

- 1 Shtypni **NDALIM/FSHIRJE**.



- 2 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** për të zgjedhur opsionin me **KONVEKSION**.

Shfaqet shenja e mëposhtme: "☒".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar opsionin me konveksion.



- 3 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "200° C".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar temperaturën.



- 4 Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.

Nxehja paraprake do të fillojë duke shfaqur "PREHEAT".



! SHËNIM

- Furra me konveksion ka një diapazon temperature prej 40° C dhe 100~230° C.
- Furra ka një funksion fermentimi në temperaturë 40° C. Mund të prisni derisa furra të ftohet, sepse nuk mund ta përdorni funksionin e fermentimit nëse temperatura e furrës është mbi 40° C.
- Furrës do t'i duhen disa minuta për të arritur temperaturën e zgjedhur.
- Sapo të ketë arritur temperaturën e duhur, furra do të japë sinjal për t'ju lajmëruar që ka arritur temperaturën e duhur.
- Atëherë vendoseni ushqimin në furrë për ta gatuar.

Gatimi me konveksion

Në shembullin e mëposhtëm, tregohet se si të gatvani ushqime në temperaturë 230° C për 50 minuta.

- 1 Shtypni **NDALIM/FSHIRJE**.



- 2 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** për të zgjedhur opsionin me **KONVEKSION**.

Shfaqet shenja e mëposhtme: "☒".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar opsionin me konveksion.



- 3 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "230° C".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar temperaturën.



- 4 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "50:00".



- 5 Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.



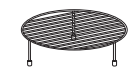
! KUJDES

Përdorni gjithmonë dorezat e gatimit për të zhvendosur ushqimin dhe aksesoret e tjerë pasi keni gatuar, sepse furra dhe aksesoret nxehen shumë.

! SHËNIM

Nëse nuk e vendosni temperaturën, furra do të zgjedhë automatikisht 180° C, temperatura e gatimit mund të ndryshohet duke rrotulluar çelësin **REGJIMI I GATIMIT**.

Për rezultatin më të mirë, përdorni aksesoren e mëposhtëm.



Skara e ulët

Gatimi i kombinuar me konveksion

Në shembullin e mëposhtëm, tregohet se si ta programoni furrën me mikrovalë me fuqinë 270 W dhe me temperaturë konveksioni 200° C për një kohë gatimit 25 minuta.

- 1 Shtypni **NDALIM/FSHIRJE**.



- 2 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** për të zgjedhur opsionin me **KONVEKSIONTË KOMBINUAR**.

Shfaqen shenjat e mëposhtme: “≡”, “⊗”.

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar opsionin me konveksion të kombinuar.



- 3 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet “270 W”.

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar nivelin e fuqisë.



- 4 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet “200° C”.

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar temperaturën.



- 5 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet “25:00”.



- 6 Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.



! KUJDES

Përdorni gjithmonë dorezat e gatimit për të zhvendosur ushqimin dhe aksesoret e tjerë pasi keni gatuar, sepse furra dhe aksesoret nxehen shumë.

! SHËNIM

Mund të vendosni tre nivele të fuqisë së mikrovalëve (180 W, 270 W dhe 360 W).

- Për rezultatin më të mirë, përdorni aksesoren e mëposhtëm.



Skara e ulët



Avullues

- Ju lutemi mos përdorni aksesoret e mëposhtëm.

Gatimi më i shkurtër ose më i gjatë

Në shembullin e mëposhtëm, tregohet se si të ndryshoni programet e paracaktuara të gatimit për një kohë gatimi më të gjatë ose më të shkurtër.

- 1 Shtypni **NDALIM/FSHIRJE**.



- 2 Vendosni programin e paracaktuar **GATIMI**.

Zgjidhni peshën e ushqimit.



- 3 Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.

Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT**.

Koha e gatimit do të rritet ose do të ulet.



! SHËNIM

- Nëse vini re që ushqimi është gatuar më shumë ose më pak se ç'duhet kur përdorni programin e paracaktuar **GATIMI**, mund ta zgjatni ose ta shkurtoni kohën e gatimit duke rrotulluar çelësin **REGJIMI I GATIMIT**.
- Mund ta zgjatni ose ta shkurtoni kohën e gatimit në çdo moment (përveç regjimit të shkrirjes) duke rrotulluar çelësin **REGJIMI I GATIMIT**.

Receta e Shefit

Në shembullin e mëposhtëm, tregohet se si të gatvani 0,6 kg mish viçi.

- 1 Shtypni **NDALIM/ SHIRJE**.



- 2 Shtypni **RECETA E SHEFIT**.

Shfaqet shenja e mëposhtme: "auto".



- 3 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "4 ROAST BEEF".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar kategorinë.



- 4 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "0,6 kg".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.

Gjatë gatimit ju mund ta zgjasni ose ta shkurtoni kohën e gatimit duke rrotulluar çelësin **REGJIMI I GATIMIT**.



! SHËNIM

- Menytë Receta e Shefit janë të programuara.
- Receta e Shefit ju mundëson të gatvani pjesën më të madhe të ushqimeve tuaja të preferuara duke përzgjedhur llojin e ushqimit dhe peshën e tij.

Udhëzuesi për opsionin Receta e Shefit

Kategoria	Udhëzimet
<p>1. Quiche lorraine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e kuzhinës : Pjata metalike mbi skarën e ulët 	<p>Përbërësit</p> <p>1 shtresë brumi e pjekur \ 125 g proshutë e tymosur, të grirë me rende 1 lugë gjelle vaj \ 2 vezë, të rrahura lehtë \ 125 g qumësht 125 g ajkë \ arrë moskati, piper dhe kripë për shije \ 100 g djathë i grirë</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mbi një sipërfaqe të bërë pak me miell, hapni ëmbëlsirat në formë rrethi dhe ven dosini në tabakanë. Pritini skajet, duke i lënë të varen pak. Shpojini me pirun dhe rregulloni anët. 2. Skuqeni proshutën në një tigan me pak vaj derisa të kaurdiset dhe hiqni yndyrën e tepërt. 3. Përzier bashkë vezët, qumështin, ajkën, arrën e moskatit, kripën dhe piperin. 4. Hidhni djathin e grirë sipër duke e përhapur mbi shtresën e pjekur. 5. Hidhni në fund përzierjen e vezëve me ajkën dhe vendoseni tepsinë në skarën e ulët. Zgjidhni menyne, pastaj shtypni "Ndezje".

Udhëzuesi për opsionin Receta e Shefit

Kategoria	Udhëzimet																																
2. Rice/Pasta (Oriz/makarona) - Kufiri për peshën : 0,1~0,3 kg - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e kuzhinës : Tas që përdoret për mikrovalë (enë qelqi e thellë)	Përbërësit për orizin <table border="1"> <thead> <tr> <th>Oriz</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gjalpë i tretur</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Qepë të prera me rende</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Koncentrat pule dhe ujë</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Përzjerje erëzash dhe kripë</td> <td></td> <td colspan="2">Për shije</td> </tr> </tbody> </table> <p>Shtoni orizin dhe gjalpin e tretur në një tas të madh dhe të thellë (3L) dhe përziejini mirë. Hidhni koncentratin e pulës ose ujë dhe shtoni përzjerjen me erëza dhe kripën. Mbulojeni me kapak me vrima për të lejuar ajrosjen.</p> <p>Vendoseni tasin në furrë. Zgjidhni menynë dhe peshën, pastaj shtypni "Ndezje". Pas gatimit, trazoni dhe lëreni të mbuluar për 5~10 minuta, nëse është e nevojshme.</p> Përbërësit për makarona <table border="1"> <thead> <tr> <th>Makarona</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ujë</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Kripë</td> <td></td> <td colspan="2">Për shije</td> </tr> </tbody> </table> <p>Vendosini makaronat dhe ujin e zierë me kripë në një tas të madh dhe të thellë (3 L). Vendoseni tasin në furrë. Zgjidhni menynë dhe peshën, pastaj shtypni "Ndezje". Pas gatimit, lëri për 1~2 minuta. Shpëlajini makaronat me ujë të ftohtë.</p>	Oriz	100 g	200 g	300 g	Gjalpë i tretur	30 g	40 g	50 g	Qepë të prera me rende	50 g	75 g	100 g	Koncentrat pule dhe ujë	250 ml	500 ml	750 ml	Përzjerje erëzash dhe kripë		Për shije		Makarona	100 g	200 g	300 g	Ujë	400 ml	800 ml	1200 ml	Kripë		Për shije	
Oriz	100 g	200 g	300 g																														
Gjalpë i tretur	30 g	40 g	50 g																														
Qepë të prera me rende	50 g	75 g	100 g																														
Koncentrat pule dhe ujë	250 ml	500 ml	750 ml																														
Përzjerje erëzash dhe kripë		Për shije																															
Makarona	100 g	200 g	300 g																														
Ujë	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Kripë		Për shije																															
3. Chocolate cake (Kek me çokollatë) - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e kuzhinës : Tavë pjekjeje 23 x 13 cm në skarën e ulët	Përbërësit 70 g kos \ 50 g vaj rrushi të thatë \ 170 g sheqer 110 g Malzena (niseshte misri) \ 50 g kakao pluhur 1 lugë çaji sodë buke \ 3 vezë, pak të rrahura 1/4 lugë çaji me kripë																																
4. Roast beef (Mish viçi) - Kufiri për peshën : 0,5~2,0 kg - Temp. e ushqimit : E ftohur - Enët e kuzhinës : Uleni skarën mbi një enë për kullim	Përbërësit Lyejeni mishin e viçit me gjalpë të shkrirë ose me vaj dhe hidhni erëza sipas dëshirës. Vendoseni ushqimin në skarën e ulët mbi pjatën metalike. Zgjidhni menynë dhe peshën, shtypni Start. Kur të bjerë sinjali, kthejeni ushqimin në anën tjetër. Dhe më pas shtypni "Ndezje" për të vazhduar gatimin. Pas gatimit, lëreni të mbuluar me letër për 10 minuta.																																
5. Stuffed zucchini (Kungulleshka të mbushura) - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e kuzhinës : Pjata metalike mbi skarën e ulët	Përbërësit 4 kungulleshka rrumbullake (200 g secila) \ 500 g mish viçi i grirë 2 lugë gjelle me vaj ulliri \ kripë dhe piper për shije																																
	Pritni majat e kungulleshkave në formë kapuçi dhe hiqni farat, duke u kujdesur për të mos shpuar tulin ose lëkurën. Mbushini kungulleshkat me mish viçi të grirë dhe rivendosni majën si kapuç. Vendosini kungulleshkat e mbushura në pjatën metalike mbi skarën e ulët dhe spërkatini me vaj ulliri. Zgjidhni menynë, pastaj shtypni "Ndezje".																																

Udhëzuesi për opsionin Receta e Shefit

Kategoria	Udhëzimet
6. Gratin dauphinois - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e kuzhinës : Tavë pjekjeje 20 x 20 cm në skarën e ulët	<p>Përbërësit 1 kg patate \ 1 thelb hudhër \ 20 g gjalpë \ 300 g krem 100 g djathë i grirë me rende \ arrë moskati, kripë dhe piper për shije</p> <p>Qërojini dhe lajini patatet, pastaj pritini ato në feta 5 mm. Përziejini brenda në tavën e pjekjes bashkë me hudhrën dhe gjalpin.</p> <p>Vendosni gjysmën e patateve në enën e gatimit dhe hidhni erëza. Hidhni pjesën tjetër të mbetur të patateve dhe erëzat dhe më pas hidhni kremin dhe djathin lart. Vendoseni tavën në skarën e ulët. Zgjidhni menynë, pastaj shtypni "Ndezje".</p>
7. Lasagna (Lazanja) - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e kuzhinës : Tavë pjekjeje 26 x 17 cm në skarën e ulët	<p>Përbërësit për salcën me mish 9 peta lazanja të paziera \ 2 kg mish dhe salcë domatesh 40 g djathë i grirë \ 4 lugë gjelle vaj ulliri Kripë dhe piper për shije</p> <p>Vendosni 3 peta lazanjash pranë njëra-tjetrës në fund të tavës, duke mbuluar fundin e saj. 1/3 e salcës me domate dhe mish hidhni mbi to duke e përhapur.</p> <p>Vazhdoni me 3 peta të tjera lazanjash dhe 1/3 e salcës me domate dhe mish dhe veproni po kështu me 3 petat e fundit të lazanjave dhe me pjesën e mbetur të salcës me domate dhe mish. Hidhni në fund djathin e grirë, duke e përhapur lart.</p> <p>Vendoseni tavën në skarën e ulët. Zgjidhni menynë, pastaj shtypni "Ndezje".</p> <p>✳️ Salcë me mish dhe me domate 1 tufë selino \ 2 qepë \ 1 thelb hudhër 1,4 kg domate të pjekura mirë \ 1 bisk trumzë 1 gjethe dafinë \ 500 g mish viçi i grirë kripë dhe piper për shije</p> <p>Priteni hollë selinon, qepët, hudhrën dhe domatet. Skuqini selinon, qepët dhe hudhrën në një tigan me pak vaj, derisa të zbuten. Shtoni domatet, trumzën, dafinën, kripën dhe piperin. Trazojini dhe ziejini për 30 minuta.</p> <p>Skuqni mishin në një tjetër tigan me pak vaj për 5 minuta, duke e trazuar vazhdimisht. Hidhni salcën me domate te mishi dhe lëreni të ziejë për 5 minuta.</p>
8. Apple tart (Tart me mollë) - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e kuzhinës : Pjata metalike mbi skarën e ulët	<p>Përbërësit 1 shtresë brumi e pjekur \ mollë 20 gramë sheqer \ 2 lugë gjelle mjaltë të lëngshëm</p> <ol style="list-style-type: none"> Vendoseni shtresën e pjekur të brumit në një teps për tartë. Prisni 2 mollë e gjysmë dhe vendosini në një tigan duke hedhur sheqer. Skuqini derisa mollët të zbuten. Pritini mollët e mbetura në feta 5 mm. Shpërndajini mollët e pjekura mbi shtresën e brumit dhe vendosini fetat e mollëve mbi të gjithë sipërfaqen në formë spiraleje duke formuar lule. Në fund hidhni lart mjaltin, duke e përhapur. Vendoseni pjatën metalike mbi skarën e ulët. Zgjidhni menynë, pastaj shtypni "Ndezje". Pas gatimit, hiqeni nga furra dhe lëreni të ftohet.

Konveksioni aktiv

Në shembullin e mëposhtëm, tregohet se si të gatuarit 0,3 kg mish pule.

- 1 Shtypni **NDALIM/FSHIRJE**.



- 2 Shtypni **KONVEKSIONI AKTIV**.

Shfaqet shenja e mëposhtme: "☼".



- 3 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "2 CHICKEN PIECES".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar kategorinë.



- 4 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "0,3 kg".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.

Gjatë gatimit ju mund ta zgjasni ose ta shkurtoni kohën e gatimit duke rrotulluar çelësin **REGJIMI I GATIMIT**.



! SHËNIM

- Menytë Konveksioni aktiv janë të programuara.
- Konveksioni aktiv ju mundëson të gatuarit pjesën më të madhe të ushqimeve tuaja të preferuara duke përzgjedhur llojin e ushqimit dhe peshën e tij.

Udhëzuesi i opsionit Konveksioni aktiv

Kategoria	Udhëzimet
<p>1. Roast chicken (Pulë e pjekur)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kufiri për peshën : 0,8~1,8 kg - Temp. e ushqimit : E ftohur - Enët e kuzhinës : Skara e ulët mbi pjatën metalike 	<p>Lyejeni të gjithë pulën me gjalpë të shkrirë ose me vaj dhe hidhini erëza sipas dëshirës. Vendoseni pulën në skarën e ulët mbi pjatën metalike, të shtrirë me anën e gjoksit të vendosur poshtë. Zgjidhni menyën dhe peshën, pastaj shtypni "Ndezje". Kur të bjerë sinjali, kulloni lëngun dhe kthejeni shpejt në anën tjetër. Dhe më pas shtypni "Ndezje" për të vazhduar gatimin. Pas gatimit, lëreni të mbuluar me letër për 10 minuta.</p>
<p>2. Chicken pieces (Copa pule)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kufiri për peshën : 0,2~0,8 kg - Temp. e ushqimit : E ftohur - Enët e kuzhinës : Skara e ulët mbi pjatën metalike 	<p>Lyejini copat e pulës me gjalpë të shkrirë ose me vaj dhe hidhini erëza sipas dëshirës. Vendoseni ushqimin në skarën e lartë mbi pjatën metalike. Zgjidhni menyën dhe peshën, pastaj shtypni "Ndezje". Kur të bjerë sinjali, kthejeni në anën tjetër dhe shtypni "Ndezje" për të vazhduar gatimin.</p>
<p>3. Roast pork (Mish derri i pjekur)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kufiri për peshën : 0,5~2,0 kg - Temp. e ushqimit : E ftohur - Enët e kuzhinës : Skara e ulët mbi pjatën metalike 	<p>Lyejeni mishin e derrit me gjalpë të shkrirë ose me vaj dhe hidhini erëza sipas dëshirës. Vendoseni ushqimin në skarën e ulët mbi pjatën metalike. Zgjidhni menyën dhe peshën, pastaj shtypni "Ndezje". Pas gatimit, lëreni të mbuluar me letër për 10 minuta.</p>

Udhëzuesi i opsionit Konveksioni aktiv

Kategoria	Udhëzimet
4. Fresh pizza (Picë e freskët) - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e kuzhinës : Pjata metalike mbi skarën e ulët	Përbërësit <i>Brumi:</i> 120 g miell i zakonshëm ose miell buke \ 1 lugë çaji maja buke e thatë 1/3 lugë çaji kripë \ 1 lugë çaji sheqer \ 70 ml ujë i ngrohtë 1 lugë çaji vaj ulliri ekstra i virgjër dhe pak vaj për të lyer enën <i>Përbërësit e shtresave:</i> 3 lugë salcë domateje \ 30 g salsiçe, të prera 1/2 qepë e grirë \ 2 kërpudha të freskëta, të prera në feta 1/2 spec i freskët \ 100 g djathë mocarela i grirë Bashkojini të gjithë përbërësit në një tas të madh për përzierje. Trazojini me një përzierës elektrik derisa të arrihet një masë brumi e lëmuar dhe elastike. Hidhni brumin në pjatën metalike. Hidhni salcën e picës. Vendoseni pjatën metalike mbi skarën e ulët. Zgjidhni menyën, pastaj shtypni "Ndezje".
5. Cookies (Biskota) - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e kuzhinës : Skara e lartë + skara e ulët	Përbërësit 80 g sheqer kaf \ 80 g gjalpë, i zbutur 1 vezë e rrahur pak \ 180 g miell i zakonshëm, i situr 1/2 lugë çaji maja buke \ 1/2 lugë sodë buke 100 g copa të vogla çokollate Përzieni sheqerin kaf me gjalpin e zbutur. Shtoni gradualisht vezën dhe trazojini derisa të bëhet e lehtë dhe e butë. Shtoni miellin, pluhurin për pjekje, sodën e bukës dhe copat e çokollatës dhe përziejini mirë. Hidhni brumin me lugë gjelle në skarën e lartë dhe në skarën e ulët të mbuluara me letër alumini. Biskotat duhet të vendosen 2 cm larg njëra-tjetrës. Vendoseni skarën e lartë dhe skarën e ulët në furrë. Zgjidhni menyën, pastaj shtypni "Ndezje". Pas gatimit, vendoseni ushqimin në skarën e ulët dhe lëreni të ftohet.
6. Baked potatoes (Patate të pjekura) - Kufiri për peshën : 0,2~1,0 kg - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e kuzhinës : Skara e ulët	Zgjidhni patate mesatare (200~220 g për secilën). Lajini dhe thajini patatet. Shpojini disa herë patatet me një pirun. Vendoseni ushqimin në skarën e ulët. Zgjidhni menyën dhe peshën, pastaj shtypni "Ndezje". Pas gatimit, lëri në mbuluara me letër për 10 minuta.
7. Small cakes (Kekë të vegjël) - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e kuzhinës : Gota prej letre në pjatën metalike, mbi skarën e ulët	Përbërësit 60 g sheqer \ 100 g gjalpë, i zbutur 2 vezë të rrahura pak \ 150 g miell i zakonshëm, i situr 1/2 lugë çaji maja buke 10~13 gota prej letre (50 mm baza x 30 mm lartësia) Përzieni sheqerin me gjalpin e zbutur. Shtoni gradualisht vezët dhe trazojini derisa të bëhet e lehtë dhe e butë. Shtoni miellin dhe majanë e bukës dhe trazojini mirë. Hidhni gjalpë në mënyrë të barabartë te gotat prej letre (25~30 g për secilën). Vendosini gotat prej letre në pjatën metalike, mbi skarën e ulët. Zgjidhni menyën, pastaj shtypni "Ndezje". Pas gatimit, hiqeni nga furra dhe lëreni të ftohet.

Kontrolli i temp. së pjekjes

Në shembullin e mëposhtëm, tregohet se si të gatuarit në temperaturë të lartë (80° C) për 30 min dhe se si t'i mbani të ngrohta.

- 1 Shtypni **NDALIM/FSHIRJE**.



- 2 Shtypni **KONTROLLI I TEMP. SË PJEKJES**.

Shfaqet shenja e mëposhtme: “”.



- 3 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet “2 KEEP WARM”.

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar kategorinë.



- 4 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet “80° C”.

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.

Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet “30:00”.



- 5 Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.



! SHËNIM

Për rezultatet më të mira të funksionit për kontrollin e temp. së pjekjes, sigurohuni që hapësira e furrës të jetë ftohur para se të përdoret.

Udhëzuesi i kontrollit të temp. së pjekjes

Funksioni	Udhëzime																		
<p>1. Slow cook (Gatim i ngadaltë)</p> <p>- Diapazoni : 110° C (E lartë) / 90° C (E ulët)</p> <p>- Enët e kuzhinës : Enë xhami zjarrdruuese me kapak mbi pjatën rrotulluese</p>	<p>Ky funksion ruan një temperaturë relativisht të ulët krahasuar me metodat e tjera të gatimit (siç është pjekja, zierja dhe skuqja) për shumë orë duke mos qenë e nevojshme të vëzhgoni gatimin e rostos, të turlisë apo të gatimeve të tjera.</p> <p>Cilësimi me temperaturë 90° C (E ulët)</p> <p>Cilësimi me temperaturë të ulët e zien ushqimin për një kohë më të gjatë pa e pjekur më shumë se ç'duhet dhe pa e djegur. Nuk kërkohet trazim kur përdoret ky cilësim i temperaturës.</p> <p>Cilësimi me temperaturë 110° C (E lartë)</p> <p>Për të zier ushqimin në cilësimin me temperaturë të lartë duhet vetëm gjysma e kohës që kërkohet në cilësimin me temperaturë të ulët. Disa ushqime mund të ziejnë kur gatohen në cilësimin me temperaturë të lartë, kështu që do të nevojitet më shumë lëng. Trazimi herë pas herë i turlisë dhe i gjellëve në tavë do të përmirësojë përhapjen e shijes.</p> <p>Kaurdisja dhe skuqja para se të vendoset për t'u gatuar ngadalë nuk është e nevojshme, por kjo gjë do të ndihmonte në ruajtjen e lëngut, në ruajtjen e shijes dhe në mbajtjen e mishit të butë.</p> <p>Udhëzuesi për gatimin e ngadaltë</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Koha e gatimit tradicional</th> <th>Koha e gatimit me sobë të ngadaltë (pa pjekje)</th> <th>Koha e gatimit me sobë të ngadaltë (me pjekje)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>90° C (E ulët)</td> <td>110° C (E lartë)</td> </tr> <tr> <td>35 deri në 60 minuta</td> <td>6 deri në 10 orë</td> <td>3 deri në 4 orë</td> </tr> <tr> <td>1 deri në 3 orë</td> <td>8 deri në 10 orë</td> <td>4 deri në 6 hrs</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>5 deri në 6 orë</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3 deri në 4 orë</td> </tr> </tbody> </table>	Koha e gatimit tradicional	Koha e gatimit me sobë të ngadaltë (pa pjekje)	Koha e gatimit me sobë të ngadaltë (me pjekje)		90° C (E ulët)	110° C (E lartë)	35 deri në 60 minuta	6 deri në 10 orë	3 deri në 4 orë	1 deri në 3 orë	8 deri në 10 orë	4 deri në 6 hrs			5 deri në 6 orë			3 deri në 4 orë
Koha e gatimit tradicional	Koha e gatimit me sobë të ngadaltë (pa pjekje)	Koha e gatimit me sobë të ngadaltë (me pjekje)																	
	90° C (E ulët)	110° C (E lartë)																	
35 deri në 60 minuta	6 deri në 10 orë	3 deri në 4 orë																	
1 deri në 3 orë	8 deri në 10 orë	4 deri në 6 hrs																	
		5 deri në 6 orë																	
		3 deri në 4 orë																	

Udhëzuesi i kontrollit të temp. së pjekjes

Funksioni	Udhëzime																																													
2. Keep warm (Mbajtje ngrohtë) - Diapazoni : 60° C ~ 80° C - Enët e kuzhinës : Enë xhami zjarrduruese me kapak mbi pjatën rrotulluese	Nxehtësia që krijohet nga elementët e sipërm dhe të poshtëm përdoret për të ruajtur temperaturën e vendosur. Mund ta përdorni këtë funksion për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë derisa të jetë gati për ta shërbyer.																																													
3. Food dry (Tharje e ushqimit) - Diapazoni : 40° C ~ 90° C - Enët e kuzhinës : Pjata metalike mbi skarën e ulët	Nëpërmjet këtij funksioni, mund të thani frutat, perimet dhe mishin e vçit duke i kthyer në ushqime të shpejta të shëndetshme dhe në pastërma të shijshme pa kimikate ose konservues. Vendoseni letërën e gatimit mbi pjatë dhe hidhni ushqimin duke krijuar një shtresë të vetme. Udhëzuesi për tharjen e ushqimit <table border="1"> <thead> <tr> <th>Lloji i ushqimit</th> <th>Përgatitja</th> <th>Vendosni temperaturën</th> <th>Koha</th> <th>Përdorimi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banane</td> <td>Priteni në copa me trashësi 5~6 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 orë</td> <td>Ushqim i shpejtë, ushqim për bebe, ushqim për mëngjes dhe bukë me aromë bananeje</td> </tr> <tr> <td>Fiq</td> <td>Hiqini bishtat dhe ndajini përgjysmë</td> <td>60° C</td> <td>8~10 orë</td> <td>Mbushje, kekë, puding, bukë dhe biskota</td> </tr> <tr> <td>Kivi</td> <td>Qërojini, ndajini në copa me trashësi 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 orë</td> <td>Ushqime të shpejta</td> </tr> <tr> <td>Mango</td> <td>Hiqini lëkurën, ndajini në copa me trashësi 6~10 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 orë</td> <td>Ushqime të shpejta, drithëra, ushqime të pjekura në furrë</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Qërojini, hiqini tulin dhe ndajini në copa me trashësi 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 orë</td> <td>Ushqime të shpejta, ushqime të pjekura në furrë, ushqime mëngjesi të pjekuar</td> </tr> <tr> <td>Domate</td> <td>Lajini dhe ndajini në feta të rumbullakëta me trashësi 6 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 orë</td> <td>Supa, turli, brumëra ose salcë</td> </tr> <tr> <td>Kërpudha</td> <td>Pastrojini me një furçë të butë ose me leckë. Mos i lani</td> <td>50° C</td> <td>4~8 orë</td> <td>Shtimi i lëngut për supat, për gjellët me mish, për omëletat ose skuqje</td> </tr> <tr> <td>Pastërma viçi</td> <td>Marinojini fetat e mishit (5~6 mm të trasha) që i keni blerë të gatshme ose që i keni përgatitur vetë, duke i lënë në frigorifer për 6 deri në 8 orë</td> <td>70° C</td> <td>6~10 orë</td> <td>Ushqim i shpejtë</td> </tr> </tbody> </table>	Lloji i ushqimit	Përgatitja	Vendosni temperaturën	Koha	Përdorimi	Banane	Priteni në copa me trashësi 5~6 mm	60° C	5~8 orë	Ushqim i shpejtë, ushqim për bebe, ushqim për mëngjes dhe bukë me aromë bananeje	Fiq	Hiqini bishtat dhe ndajini përgjysmë	60° C	8~10 orë	Mbushje, kekë, puding, bukë dhe biskota	Kivi	Qërojini, ndajini në copa me trashësi 8~12 mm	60° C	5~8 orë	Ushqime të shpejta	Mango	Hiqini lëkurën, ndajini në copa me trashësi 6~10 mm	60° C	6~10 orë	Ushqime të shpejta, drithëra, ushqime të pjekura në furrë	Ananas	Qërojini, hiqini tulin dhe ndajini në copa me trashësi 8~12 mm	60° C	6~10 orë	Ushqime të shpejta, ushqime të pjekura në furrë, ushqime mëngjesi të pjekuar	Domate	Lajini dhe ndajini në feta të rumbullakëta me trashësi 6 mm	60° C	6~10 orë	Supa, turli, brumëra ose salcë	Kërpudha	Pastrojini me një furçë të butë ose me leckë. Mos i lani	50° C	4~8 orë	Shtimi i lëngut për supat, për gjellët me mish, për omëletat ose skuqje	Pastërma viçi	Marinojini fetat e mishit (5~6 mm të trasha) që i keni blerë të gatshme ose që i keni përgatitur vetë, duke i lënë në frigorifer për 6 deri në 8 orë	70° C	6~10 orë	Ushqim i shpejtë
Lloji i ushqimit	Përgatitja	Vendosni temperaturën	Koha	Përdorimi																																										
Banane	Priteni në copa me trashësi 5~6 mm	60° C	5~8 orë	Ushqim i shpejtë, ushqim për bebe, ushqim për mëngjes dhe bukë me aromë bananeje																																										
Fiq	Hiqini bishtat dhe ndajini përgjysmë	60° C	8~10 orë	Mbushje, kekë, puding, bukë dhe biskota																																										
Kivi	Qërojini, ndajini në copa me trashësi 8~12 mm	60° C	5~8 orë	Ushqime të shpejta																																										
Mango	Hiqini lëkurën, ndajini në copa me trashësi 6~10 mm	60° C	6~10 orë	Ushqime të shpejta, drithëra, ushqime të pjekura në furrë																																										
Ananas	Qërojini, hiqini tulin dhe ndajini në copa me trashësi 8~12 mm	60° C	6~10 orë	Ushqime të shpejta, ushqime të pjekura në furrë, ushqime mëngjesi të pjekuar																																										
Domate	Lajini dhe ndajini në feta të rumbullakëta me trashësi 6 mm	60° C	6~10 orë	Supa, turli, brumëra ose salcë																																										
Kërpudha	Pastrojini me një furçë të butë ose me leckë. Mos i lani	50° C	4~8 orë	Shtimi i lëngut për supat, për gjellët me mish, për omëletat ose skuqje																																										
Pastërma viçi	Marinojini fetat e mishit (5~6 mm të trasha) që i keni blerë të gatshme ose që i keni përgatitur vetë, duke i lënë në frigorifer për 6 deri në 8 orë	70° C	6~10 orë	Ushqim i shpejtë																																										
4. Proof (Rezistente) - Diapazoni : 40° C - Enët e kuzhinës : Enë xhami zjarrduruese mbi skarën e ulët	Si të përgatisni kosin <ul style="list-style-type: none"> • Hidhni 1000 ml qumësht në një enë të përshtatshme me kapak që ruan nxehtësinë. • Ziejini në temperaturë të përshtatshme (deri në 60~70° C) dhe më pas lëreni të ftohet derisa të arrijë afërsisht temperaturën 40° C. • Shtoni 150 ml kos natyral në enë dhe trazojeni mirë. • Vendoseni enën e mbuluar në furrë. • Zgjdhni menynë dhe vendosni kohën e gatimit për 5~8 orë. Si të realizoni ardhjen e brumit me maja <ul style="list-style-type: none"> • Vendoseni brumin në një enë të përshtatshme që ruan nxehtësinë dhe mbulojeni me letër gatimi ose me një robë të lagur. • Vendoseni tasin në furrë. • Zgjdhni menynë dhe vendosni kohën e gatimit për rreth 40 minuta derisa brumi ta ketë dyfishuar volumin e tij. 																																													
5. Plate warming (Ngrohje e pjatës) - Diapazoni : 40° C ~ 100° C - Enët e kuzhinës : Mbi skarën e ulët	Përdoreni këtë funksion për të ngrohur pjatën në një temperaturë të nxehtë dhe të përshtatshme.																																													

Ringrohja për thekje

Në shembullin e mëposhtëm, tregohet se si të gatuarit 0,5 kg lazanja.

- 1 Shtypni **NDALIM/FSHIRJE**.



- 2 Shtypni **RINGROHJA PËR THEKJE**.

Shfaqet shenja e mëposhtme: "auto".



- 3 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "2 LASAGNA".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar kategorinë.



- 4 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet "0,5 kg".

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.

Gjatë gatimit ju mund ta zgjasni ose ta shkurtoni kohën e gatimit duke rrotulluar çelësin **REGJIMI I GATIMIT**.



! SHËNIM

- Menytë Ringrohja për thekje janë të programuara.
- Ringrohja për thekje ju mundëson të gatuarit pjesën më të madhe të ushqimeve tuaja të preferuara duke përzgjedhur llojin e ushqimit dhe peshën e tij.

Udhëzuesi i ringrohjes për thekje

Kategoria	Udhëzimet
<p>1. Cordon bleu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kufiri për peshën : 0,2~0,8 kg - Temp. e ushqimit : E ftohur - Enët e kuzhinës : Pjata metalike mbi skarën e ulët 	Vendosni kordonin blu të mbetur (100~150 g/copë) mbi tabakanë në skarën e ulët. Zgjidhni menyën dhe peshën, shtypni Start.
<p>2. Lasagna (Lazanja)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kufiri për peshën : 0,2~0,8 kg - Temp. e ushqimit : E ftohur - Enët e kuzhinës : Pjata metalike mbi skarën e ulët 	Priteni pjesën e mbetur të lazanjës në pjesë (200~250 g/pjesë). Vendoseni ushqimin në pjatën metalike mbi skarën e ulët. Zgjidhni menyën dhe peshën, shtypni Start.
<p>3. Bread (Bukë)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kufiri për peshën : 0,1~0,3 kg - Temp. e ushqimit : E ngrirë - Enët e kuzhinës : Skara e ulët 	Vendoseni bukën e ngrirë (50~100 g/pjesë) mbi skarën e ulët. Zgjidhni menyën dhe peshën, pastaj shtypni "Ndezje".
<p>4. Pie/Tart (Byrek/petë)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kufiri për peshën : 0,2~0,8 kg - Temp. e ushqimit : E ftohur - Enët e kuzhinës : Pjata metalike mbi skarën e ulët 	Priteni byrekun/tartën e mbetur në pjesë (200~250 g/pjesë). Vendoseni ushqimin në pjatën metalike mbi skarën e ulët. Zgjidhni menyën dhe peshën, shtypni Start.

Kuzhinieri avullit

Shembulli në vijim do ju tregoj si të gatuarit 0.6 kg fileto peshku.

- 1 Shtypni **NDAL/FSHI**.



- 2 Shtypni butonin **KUZHINIERI AVULLIT**.
Shfaqet treguesi i mëposhtëm: **“auto”**.



- 3 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet **“3 FILETO PESHKU”**.
Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar kategorinë.



- 4 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet **“0,6 kg”**.



- 5 Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.
Gjatë gatimit ju mund ta zgjasni ose ta shkurtoni kohën e gatimit duke rrotulluar çelësin **REGJIMI I GATIMIT**.



⚠ ВНИМАНИЕ

- Gjithmonë përdorni doreza furre kukr hiqni një ENË AVULLI nga furra. Është shumë e nxehtë.
- Mos e vendosni enën e nxehtë të AVULLIT mbi një tavolinë qelqi ose vend që mund të shkrij nga gatimi. Gjithmonë sigurohuni që të përdorni një mbështetëse ose një tabaka.
- Kur përdorni këtë Avullues, hidhni të paktën 300ml ujë para përdorimit. Nëse sasia e ujit është më pak se 300ml, mund të mos përfundoj gatimi, ose mund të shkaktoj zjarr ose dëme të riparueshme në produkt.
- Kini kujdes kur të lëvizni AVULLUESIN e mbushur me ujë.
- Kur përdorni AVULLUES, kapaku avullit dhe ena e ujit të Avulluesit duhet të vendosen siç duhet. Vezët ose gështenjat do të shpërthejnë nëse kapaku avullit dhe ena e ujit nuk janë të vendosura.
- Kurrë mos e përdorni këtë AVULLUES me një produkt nga një model tjetër. Mund të shkaktoj zjarr ose dëmtime fatale në produkt.



Avullues

Udhëzues i Kuzhinierit me Avull

Kategoria	Udhëzimet
1. Crustacea (Krustak) - Kufiri i peshës : 0,2~0,8 kg - Temp. e ushqimit : E ftohur - Enët e nevojshme : Kapak avulli / Pjatë avulli / enë uji e Avulli	Pastroni ushqimin si psh karkaleca, gaforre. (sigurohuni të kenë gjatësi nën 25 cm) Hidhni 300 ml ujë çezme në enën e ujit të Avullit. Vendosni pjatën e avullit mbi enën e ujit të avullit. Vendosni ushqimin e përgatitur në enën e avullit në një shtresë të vetme. Mbulojeni me kapakun e avullit. Vendosni enën me ujë të avullit në mes të tabakasë së qelqit. Pas gatimit, lereni për 3~5 minuta në furrë.
2. Shell fish (Butak deti) - Kufiri i peshës : 0,1~0,6 kg - Temp. e ushqimit : E ftohur - Enët e nevojshme : Kapak avulli / Pjatë avulli / enë uji e Avulli.	Pastroni ushqimin, siç janë molusqë, kocë deti dhe sepje. (Sigurohuni të kenë gjatësi nën 25 cm). Hidhni 300 ml ujë çezme në enën e ujit të Avullit. Vendosni pjatën e avullit mbi enën e ujit të avullit. Vendosni ushqimin e përgatitur në enën e avullit në një shtresë të vetme. Mbulojeni me kapakun e avullit. Vendosni enën me ujë të avullit në mes të tabakasë së qelqit. Pas gatimit, lereni për 3~5 minuta në furrë.
3. Fish fillet (Fileto peshku) - Kufiri i peshës : 0,2~0,6 kg - Temp. e ushqimit : E ftohur - Enët e nevojshme : Kapak avulli / Pjatë avulli / enë uji e Avulli	Pastroni ushqimin. Sigurohuni të jetë me trashësi më pak se 2.5 cm. Hidhni 300 ml ujë çezme në enën e ujit të Avullit. Vendosni pjatën e avullit mbi enën e ujit të avullit. Vendosni ushqimin e përgatitur në enën e avullit në një shtresë të vetme. Mbulojeni me kapakun e avullit. Vendosni enën me ujë të avullit në mes të tabakasë së qelqit. Pas gatimit, lereni për 3~5 minuta në furrë.
4. Carrot (Karrota) - Kufiri i peshës : 0,2~0,8 kg - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e nevojshme : Kapak avulli / Pjatë avulli / enë uji e Avulli	Pastroni perimet dhe pritini në copa me madhësi të njejtë. Hidhni 300 ml ujë çezme në enën e ujit të Avullit. Vendosni pjatën e avullit mbi enën e ujit të avullit. Vendosni ushqimin e përgatitur në enën e avullit në një shtresë të vetme. Mbulojeni me kapakun e avullit. Vendosni enën me ujë të avullit në mes të tabakasë së qelqit. Pas gatimit, lereni për 3~5 minuta në furrë.
5. Broccoli / Cauliflower (Brokoli / Lulelakër) - Kufiri i peshës : 0,2~0,6 kg - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e nevojshme : Kapak avulli / Pjatë avulli / enë uji e Avulli	E njejtë si më sipër.
6. Green beans (Mashurka) - Kufiri i peshës : 0,1~0,3 kg - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e nevojshme : Kapak avulli / Pjatë avulli / enë uji e Avulli.	Hidhni 300 ml ujë çezme në enën e ujit të Avullit. Vendosni pjatën e avullit mbi enën e ujit të avullit. Vendosni masurkat në pjatën e avullit në një shtresë të vetme. Mbulojeni me kapakun e avullit. Vendosni enën me ujë të avullit në mes të tabakasë së qelqit. Pas gatimit, lereni për 3~5 minuta në furrë.
7. Potatoes (Patatet) - Kufiri i peshës : 0,2~0,8 kg - Temp. e ushqimit : Dhome - Enët e nevojshme : Kapak avulli / Pjatë avulli / enë uji e Avulli.	E njejtë si më sipër. - Pritini në 4 pjesë.
8. Eggs (Vezë) - Kufiri i peshës : 2~9 eggs - Temp. e ushqimit : E ftohur - Enët e nevojshme : Kapak avulli / Pjatë avulli / enë uji e Avulli.	Hidhni 300 ml ujë çezme në enën e ujit të Avullit. Vendosni pjatën e avullit mbi enën e ujit të avullit. Vendosni vezët në pjatën e avullit në një shtresë të vetme. Mbulojeni me kapakun e avullit. Vendosni enën me ujë të avullit në mes të tabakasë së qelqit. Pas gatimit, lereni për 3~5 minuta në furrë.

Shkrirja automatike

Temperatura dhe dendësia e ushqimeve ndryshojnë. Rekomandohet që ushqimet të kontrollohen para se të fillojë gatimi. Kushtojini rëndësi të veçantë sasive të mëdha të mishit dhe të pulës. Disa ushqime nuk është e nevojshme të shkrihen plotësisht para se të gatohen.

Për shembull, peshku piqet kaq shpejt sa që ndonjëherë është më mirë ta filloni ta gatuar kur është akoma pak i ngrirë. Kjo do të kërkojë kohën për të lejuar pjesën e brendshme të shkrihet.

Peshojeni ushqimin që do të vendosni për ta shkrirë. Sigurohuni të hiqni çdo lloj lidhëse metalike apo mbështjellëse; më pas vendoseni ushqimin në një enë, që përdoret për furrë me mikrovalë, në pjatën prej xhami dhe mbylleti derën e furrës.



përdoret për furrë me mikrovalë



Pjata prej xhami

Në shembullin e mëposhtëm, tregohet se si të piqni 0,8 kg pulë të ngrirë.

- 1 Shtypni **NDALIM/FSHIRJE**.



- 2 Shtypni **SHKRIRJA AUTOMATIKE**.

Shfaqet shenja e mëposhtme: “**”.



- 3 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet “2 POULTRY”.

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të konfirmuar kategorinë.



- 4 Rrotulloni çelësin **REGJIMI I GATIMIT** derisa të afishohet “0,8 kg” për peshën e ushqimit të ngrirë.

Shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË**.



- 5 Gjatë shkrirjes, furra do të lëshojë një sinjal, moment në të cilin ju duhet të hapni derën e furrës, të ktheni ushqimin në anën tjetër dhe ta ndani atë për të garantuar shkrirje të njëtrajtshme. Hiqini pjesët që kanë shkrirë ose mbulojini duke i ndihmuar që të ngadalësojnë shkrirjen. Pasi e keni kontrolluar, mbylleti derën e furrës dhe shtypni **NDEZJE/NDEZJE E SHPEJTË** për të vazhduar shkrirjen.

Furra nuk do ta ndërpresë procesin e shkrirjes (edhe kur të bjerë sinjali), përveçse kur dera është e hapur.

! SHËNIM

- Furra juaj ka 4 cilësime me mikrovalë për shkrirjen.
 - **Mishi, Pula, Peshku** dhe **Buka**; secila nga këto kategori të shkrirjes ka cilësime fuqie të ndryshme.
- Ushqimi që është për t'u gatuar duhet të vendoset në enë që përdoren në furrë me mikrovalë.
- Ju lutemi mos përdorni aksesoret e mëposhtëm.



Skara e lartë



Skara e ulët

Udhëzuesi për shkrirjen

- * Ushqimi që është për t'u shkrirë duhet të vendoset në një enë që përdoret për mikrovalë dhe të vendoset në pjatën prej xhami.
- * Nëse është e nevojshme, mbuloni pjesët e vogla të mishit ose të pulës me letër alumini. Kjo gjë do t'i mbrojë këto pjesë nga ngrohja gjatë shkrirjes. Sigurohuni që letra e aluminit të mos i prekë muret e furrës.
- * Ndajini ushqimet e tilla, si mishi i grirë, kotëletat, salsiçet dhe proshutën, sa më shpejt që të mundeni.
Kur të bjerë sinjali, kthejeni ushqimin në anën tjetër. Hiqni pjesët e shkrira. Vazhdoni të shkrini pjesët e mbetura. Pasi të mbarojë, lëreni të qëndrojë aty derisa të shkrihet plotësisht.

Kategoria	Udhëzimet
1. Meat (Mish) - Kufiri për peshën : 0,1~4,0 kg - Enët e kuzhinës : Pjata që përdoret në furrë me mikrovalë	- Mish viçi i grirë, biftek i mbushur, përbërës të grirë në kubikë për turli, biftekë me fileta, rosto, hamburger me biftek, fileto derri, fileto viçi, rosto të rrumbullakëta, salsiçe, kotëleta (2 cm). - Kthejeni ushqimin nga ana tjetër kur të bjerë sinjali. - Pasi të ketë shkrirë, mbulojeni me letër alumini dhe lëreni për 5~15 minuta.
2. Poultry (Pulë) - Kufiri për peshën : 0,1~4,0 kg - Enët e kuzhinës : Pjata që përdoret në furrë me mikrovalë	- Të gjithë pulën, kofshët, gjoksën, gjokset e gjelit (nën 2,0 kg). - Kthejeni ushqimin nga ana tjetër kur të bjerë sinjali. - Pasi të ketë shkrirë, lëreni për 20~30 minuta.
3. Fish (Peshk) - Kufiri për peshën : 0,1~4,0 kg - Enët e kuzhinës : Pjata që përdoret në furrë me mikrovalë	- Filetat, biftekët, i gjithë peshku, prodhime deti. - Kthejeni ushqimin nga ana tjetër kur të bjerë sinjali. - Pasi të ketë shkrirë, lëreni për 10~20 minuta.
4. Bread (Bukë) - Kufiri për peshën : 0,1~0,5 kg - Enët e kuzhinës : Letra kuzhine	- Bukë me feta, panine, simite për sanduiç, etj. - Pasi të kenë shkrirë, lërin për 1 minutë.

KARAKTERISTIKAT E USHQIMIT DHE GATIMI ME MIKROVALË

Jini të vëmendshëm

Recetat në libër janë formuluar me shumë kujdes, por suksesi juaj gjatë përgatitjes së tyre varet nga vëmendja që ju i kushtoni ushqimit gjatë gatimit. Gjithmonë kontrolloni ushqimin gjatë gatimit. Furra juaj me mikrovalë është e pajisur me një dritë që ndizet automatikisht kur furra është duke punuar në mënyrë që ju të mund të shikoni brenda saj dhe të kontrolloni progresin e ushqimit tuaj. Udhëzimet e dhëna nëpër receta, për të ngritur, përzierë ushqimin etj., duhet të konsiderohen si hapat minimalë që rekomandohen. Nëse ushqimi duket se nuk po gatuhet në mënyrë të njëtrajtshme, thjesht bëni lëvizjet e nevojshme që mendoni se janë të përshtatshme për të zgjidhur problemin.

Faktorët që ndikojnë në kohën e gatimit me mikrovalë

Faktorët që ndikojnë në kohën e gatimit janë të shumtë. Temperatura e përbërësve të përdorur në një recetë përbën një ndryshim të madh në kohët e gatimit. Për shembull, një kek i bërë me gjalpë, qumësht dhe vezë të ftohta kërkon më shumë kohë për t'u pjekur sesa një kek i bërë me përbërës në temperaturë ambienti. Të gjitha recetat në këtë libër japin një sërë kohësh gatimi. Në përgjithësi, do të shikoni që ushqimi mbetet i pa gatuar në përfundim të kohës, dhe ndonjëherë do t'ju duhet ta gatuar përtë kohës maksimale të dhënë, sipas preferencave personale. Filozofia mbizotëruese në këtë libër është se është më mirë që një recetë të jetë e tradicionale në caktimin e kohës së gatimit. Ndërsa ushqimi i gatuar së tepërmi shkon dëm njëherë e mirë. Disa prej recetave, sidomos ato për bukën, kekun dhe kremën, rekomandojnë që ushqimi të hiqet nga furra kur ato janë pak të pa gatuar plotësisht. Ky nuk është gabim. Kur i lini, zakonisht të mbuluara, këto ushqime do të vazhdojnë të gatohen jashtë furrës, sepse nxehtësia që ka mbetur brenda pjesëve të jashtme të ushqimit lëviz ngadalë në brendësi të tij. Nëse ushqimi lihet në furrë derisa të gatuhet plotësisht, pjesët e jashtme do të jenë gatuar së tepërmi ose do të jenë djegur. Ju do të bëheni gjithnjë e më të aftë në vlerësimin e kohës së gatimit dhe kohës që i duhet ushqimit për të ndenjur.

Dendësia e ushqimit

Ushqimet e lehta, poroze të tilla si kekët dhe buka, gatohen më shpejt sesa ushqimet e rënda, të dendura si rostot dhe tavat. Duhet të bëni kujdes kur gatuar me mikrovalë ushqime poroze në mënyrë që pjesa e jashtme të mos bëhet e thatë dhe e thërrmueshme.

Lartësia e ushqimit

Pjesa e sipërme e ushqimeve të larta, veçanërisht rostove, gatuhet më shpejt sesa pjesa e poshtme. Prandaj, është mirë ta ktheni ushqimin e lartë në anën tjetër gjatë gatimit, në disa raste edhe më shumë se një herë.

Lagështia e ushqimit

Meqenëse nxehtësia e prodhuar nga mikrovalët ka prirje të kthejë lagështinë në avull, ushqimet relativisht të thata si rostot dhe disa perime duhet të spërkatën me ujë përpara gatimit ose të mbulohen në mënyrë që të ruajë lagështinë.

Ushqimet me kocka dhe dhjamë

Kockat e përcjellin nxehtësinë dhe dhjami gatuhet më shpejt se mishi. Duhet të bëni kujdes kur gatuar copa mishi me kocka ose me dhjamë në mënyrë që ato të gatohen në mënyrë të njëtrajtshme dhe të mos gatohen së tepërmi.

Sasia e ushqimit

Numri i mikrovalëve në furrën tuaj mbetet i njëjtë pavarësisht nga sasia e ushqimit që po gatuhet. Prandaj, sa më shumë ushqim të fusni në furrë, aq më e gjatë do të jetë koha e gatimit. Mos harroni të ulni kohën e gatimit me të paktën një të tretën kur përgjysmoni recetat.

Forma e ushqimit

Mikrovalët depërtojnë në ushqim vetëm 2 cm, pjesa e brendshme e ushqimeve të trasha gatuhet teksa nxehtësia e prodhuar në pjesën e jashtme lëviz në brendësi. Vetëm pjesa e jashtme e ushqimit gatuhet nga energjia e mikrovalëve; pjesa tjetër gatuhet nëpërmjet përcjelljes së nxehtësisë. Forma më e keqe e mundshme e ushqimit që do të gatuhet në mikrovalë është katrori i trashë. Cepat do të digjen shumë herët, madje përpara se qendra të fillojë të ngrohet. Ushqimet me formë rrethore gatohen shumë mirë në mikrovalë.

Mbulimi

Kapaku ruan nxehtësinë dhe avullin, duke bërë që ushqimi të gatuhet më shpejt. Përdorni një kapak ose qese mbështjellëse për mikrovalë me një cep të palosur për të parandaluar derdhjen.

KARAKTERISTIKAT E USHQIMIT DHE GATIMI ME MIKROVALË

Skuqja

Mishi dhe mishi i shpendëve që gatohen për pesëmbëdhjetë minuta ose më shumë, skuqen lehtë në yndyrën e tyre. Ushqimet që gatohen për një kohë më të shkurtër mund të lyhen me salcë për skuqje si për shembull salcë Worcestershire, salcë soje ose salcë për skarë, në mënyrë që të arrijnë një ngjyrë që të hap oreksin. Meqenëse ushqimit i shtohen sasi relativisht të vogla salce për skuqje, shija origjinale e recetës nuk ndryshon.

Mbulimi me letër kundër yndyrës

Mbulimi me letër kundër yndyrës parandalon në mënyrë efikase spërkatjet dhe bën që ushqimi të ruajë një pjesë të nxehtësisë. Por, duke qenë më e lirë sesa një kapak apo qese mbështjellëse, ajo bën që ushqimi të thahet pak.

Rregullimi dhe vendosja

Ushqime të veçanta si patatet e pjekura, kekët e vegjël dhe antipastat ngrohen në mënyrë më të njëtrajtshme nëse vendosen në furrë në largësi të barabartë nga njëra-tjetra, mundësisht në formë rrethore. Mos i vendosni kurrë ushqimet mbi njëri-tjetrin.

Përzierja

Përzierja është një nga teknikat më të rëndësishme të gatimit me mikrovalë. Gjatë gatimit tradicional, ushqimi përzihet me qëllim që të përzihen përbërësit. Megjithatë, ushqimi i gatuar në mikrovalë përzihet në mënyrë që të përhapet dhe të shpërndahet nxehtësia. Gjithmonë përziejini ushqimet nga jashtë në drejtim të qendrës pasi pjesa e jashtme e ushqimeve ngrohet e para.

Kthimi

Ushqimet e mëdha dhe të larta si rostot dhe pula duhet të kthehen në mënyrë që pjesa e sipërme dhe e poshtme të gatohen njësoj. Është mirë që edhe pulën e prerë ose bërçollat t'i ktheni.

Vendosja e pjesëve më të trasha me drejtim nga jashtë

Meqenëse mikrovalët thithen në pjesën e jashtme të ushqimit, është e logjikshme që pjesët më të trasha të mishit, mishit të shpendëve dhe peshkut të vendosen në skajin e jashtëm të tavës për pjekje. Në këtë mënyrë pjesët më të trasha do të marrin maksimumin e energjisë së mikrovalëve dhe ushqimi do të gatohet në mënyrë të njëtrajtshme.

Mbulimi

Shirita prej letre alumini (të cilat pengojnë mikrovalët) mund të vendosen mbi cepat ose skajet e ushqimeve në formë katrore ose drejtkëndore për të parandaluar gatimin e tepërt të këtyre pjesëve. Mos përdorni kurrë letër alumini më shumë seç duhet dhe sigurohuni që letra e aluminit të jetë e bashkuar me enën, sepse në të kundërt ajo shkakton "shkarkim elektrik" në furrë.

Ngritja

Ushqimet e trasha ose të dendura mund të ngrihen në mënyrë që mikrovalët të përthithen nga pjesa e poshtme dhe qendrore e ushqimit.

Shpimi

Ushqimet e mbështjella me lëvozhgë, lëkurë ose membranë kanë gjasa të shpërthejnë në furrë nëse nuk shpohen përpara gatimit. Këto ushqime përfshijnë të bardhën dhe të verdhën e vezës, molusqet dhe gocat e detit si edhe perimet dhe frutat e plota.

Testimi nëse gatimi është i plotë

Ushqimet gatohen shumë shpejt në furrën me mikrovalë, prandaj është e nevojshme t'i testoni shpesh ato. Disa ushqime lihen në mikrovalë derisa gatohen plotësisht, por shumica e ushqimeve, duke përfshirë mishin dhe mishin e shpendëve, hiqen nga furra teksa janë ende të pa gatuar mirë dhe lihen që gatimi të përfundojë jashtë furre. Temperatura e brendshme e ushqimeve rritet midis 50° F (30° C) dhe 150° F (80° C) gjatë kohës që ato rrinë.

Koha e qëndrimit

Ushqimet shpesh lihen të qëndrojnë për 3~10 minuta pasi hiqen nga furra me mikrovalë. Zakonisht ushqimet janë të mbuluara gjatë kohës së qëndrimit me qëllim që të ruajnë nxehtësinë me përjashtim të rasteve kur supozohet se ato duhet të jenë të thata (disa kekë dhe biskota për shembull). Qëndrimi bën që ushqimi të mbarojë së gatuar dhe ndihmon në përzierjen dhe zhvillimin e aromës.

Për të pastruar furrën tuaj

1 Mbajeni pastër pjesën e brendshme të furrës

Ushqimi i spërkatur ose lëngjet e derdhur ngjiten në muret e furrës dhe midis garnicionit dhe sipërfaqes së derës. Është mirë që ushqimet e derdhura t'i fshini menjëherë me një leckë të njomë. Thërrimet dhe ushqimet e derdhura thithin energjinë e mikrovalëve dhe zgjasin kohën e gatimit. Përdorni një leckë të njomë për të pastruar thërrimet që bien midis derës dhe skeletit. Është e rëndësishme që ta mbani të pastër këtë pjesë në mënyrë që të siguroni një mbyllje të izoluar. Fshini çdo spërkatje yndyre me një leckë të sapunisur dhe pastaj shpëlajeni dhe thajeni. Mos përdorni detergjente të forta ose pastrues abrazivë. Tabakaja prej qelqi mund të lahet me dorë ose në larësen e enëve.

2 Mbajeni pastër pjesën e jashtme të furrës

Patrioni pjesën e jashtme të furrës tuaj me ujë dhe sapun dhe pastaj me ujë të pastër dhe thajeni me një leckë të butë ose me letër kuzhine. Për të parandaluar dëmtimin e pjesëve që funksionojnë brenda furrës, nuk duhet të lejoni që uji të depërtojë në vrimat e ventilimit. Për të pastruar panelin e kontrollit, hapni derën për të parandaluar që furra të ndizet aksidentalisht dhe pastrojeni me një leckë të njomë dhe pastaj menjëherë me një leckë të thatë. Shtypni NDALIM/FSHIRJE pas pastrimit.

- Nëse brenda ose përreth pjesës së jashtme të derës së furrës grumbullohet avull, fshijini panelet me një leckë të butë. Kjo mund të ndodhë kur furra me mikrovalë funksionon në kushte me shumë lagështi dhe nuk tregon asnjë keqfunksionim të pajisjes.
- Dera dhe garnicioni i derës duhen mbajtur pastër. Përdorni vetëm ujë të vakët me pak sapun, shpëlani dhe pastaj thajeni plotësisht.
MOS PËRDORNI MATERIALE ABRAZIVE, TË TILLA SI PLUHURI PASTRUES OSE SFUNGJERËT ME RRJETË TELI OSE PLASTIKE. Pjesët metalike do të mirëmbahen më lehtë nëse fshihen vazhdimisht me një leckë të njomë.
- Mos përdorni pastrues me avull.
- Hiqeni furrën nga priza kur të patrioni panelin e kontrollit me leckë të lagur ose kur spërkatni ujë në xhamin e panelit për ta pastruar. Nëse nuk është e hequr nga priza, ky produkt mund të funksionojë duke prekur butonin "Ndezje e shpejtë".

PYETJE DHE PËRGJIGJE

Pyetje	Përgjigje
Pyetje - Çfarë ka që nuk shkon kur llamba e furrës nuk ndizet?	Përgjigje - Mund të ketë shumë arsye pse drita e furrës nuk ndizet. Poçi i llambës është djegur Dera nuk është mbyllur
Pyetje – A kalon energjia e mikrovalëve përmes dritares së shikimit te dera?	Përgjigje - Jo. Vrimat ose portat janë krijuar për të lejuar kalimin e dritës; ato nuk lejojnë kalimin e energjisë së mikrovalëve.
Pyetje – Pse dëgjohet tingulli bip kur preket një mbështetëse në Panelin e Kontrollit?	Përgjigje - Tingulli bip bie për t'ju siguruar që cilësimi është futur si duhet.
Pyetje – A dëmtohet furra me mikrovalë nëse vihet në punë bosh?	Përgjigje – Po. Mos e vini kurrë në punë bosh ose pa tabakanë prej qelqi.
Pyetje – Pse ndonjëherë vezët plasin?	Përgjigje – Kur piqni , skuqni ose zieni vezë, e verdha e vezës mund të plasë si rezultat i avullit të krijuar brenda cipës së të verdhës. Për ta parandaluar këtë, thjesht shpójeni të verdhën para gatimit. Mos i gatvani kurrë vezët me gjithë lëvizje në mikrovalë.
Pyetje – Pse rekomandohet koha e qëndrimit pasi mbaron gatimi me mikrovalë?	Përgjigje – Pasi mbaron gatimi me mikrovalë ushqimi vazhdon të gatuhet gjatë kohës së qëndrimit. Kjo kohë qëndrimi përfundon gatimin e njëtrajtshëm të ushqimit. Sasia e kohës së qëndrimit varet nga dendësia e ushqimit.
Pyetje – Pse furra ime nuk gatuan gjithmonë aq shpejt sa thotë udhëzuesi i gatimit?	Përgjigje – Kontrolloni përsëri udhëzuesin e gatimit për t'ju siguruar që i keni ndjekur saktësisht udhëzimet, dhe për të parë se çfarë mund ta ketë shkaktuar ndryshimin në kohën e gatimit. Koha e udhëzuesit të gatimit dhe cilësimet e nxehtësisë janë sugjerime të zgjedhura për të parandaluar gatimin e tepër, i cili është problemi më i zakonshëm gjatë përdorimit të furrës me mikrovalë. Ndryshimet e ushqimit në madhësi, formë, peshë dhe përmasa mund të kërkojnë kohë më të gjatë gatimi. Përdorni arsyen tuaj së bashku me sugjerimet e udhëzuesit të gatimit për të testuar gjendjen e ushqimit, silluni njësoj siç do të bënit me një sobë tradicionale.

TESTIMI I PJATAVE NË PËRPUTHJE ME STANDARDIN EN 60705

Funksioni	Ushqimi	Cilësimi i fuqisë së mikrovalës	Temperatura e nxehtës	Shënime
Shkrirje me mikrovalë	Mish	Funksioni i çelësit automatik	-	Vendosni një pjatë të sheshtë në qendër të pjatës prej xhami. Përdorni funksionin "Shkrirje automatike 1" dhe zgjidhni peshën e duhur. Kur të bjerë sinjali, kthejeni në anën tjetër dhe shtypni "Ndezje" për të vazhduar gatimin.
Pjekje me mikrovalë	Krem karamel	360 W, 28~35 min	-	Vendosni një pjatë Pyrex në qendër të pjatës prej xhami.
	Pendespanjë	900 W, 4~5 min	-	Vendosni një pjatë Pyrex ø22 cm në qendër të pjatës prej xhami.
	Qofte	540 W, 13~25 min	-	Vendosni një pjatë Pyrex në qendër të pjatës prej xhami.
Gatim i kombinuar me mikrovalë	Patate gratin	360 W, 25~29 min	200° C	Vendosni një pjatë Pyrex ø22 cm në skarën e ulët.
	Kek	-	170° C	Vendosni një pjatë Pyrex ø22 cm në skarën e ulët.
	Pulë	Funksioni i çelësit automatik	-	Vendoseni pulën mbi skarën e ulët në një pjatë të thellë me kullim, të shtrirë me anën e gjoksit të vendosur poshtë. Përdorni funksionin "Konveksioni automatik 1" dhe zgjidhni peshën e duhur. Kur të bjerë sinjali, kthejeni në anën tjetër dhe shtypni "Ndezje" për të vazhduar gatimin.

SPECIFIKIMET TEKNIKE

MJ3281B55		
Hyrja elektrike	230 V~ 50 Hz	
Fuqia	900 vat (standardi i klasifikimit IEC60705)	
Frekuenca e mikrovalës	2450 MHz +/- 50MHz(Grup 2/Klasi B)	
Përmasat e jashtme	530 mm(Gjerësi) X 322 mm(Lartësi) X 533 mm(Thellësi)	
Konsumimi i energjisë	Maks.	2600 vat
	Mikrovalë	1400 vat
	Pjekje në skarë	1250 vat
	Konveksion	1250 vat (maks. 2450 vat)
	Kombinim	Maks. 2600 vat

Pajisje Grupi 2: grupi 2 përmabn të gjithë pajisjet ISM RF në të cilën energjia e radio-frekuençës në shkallën 9 kHz deri në 400GHz është qëllimisht e gjeneruar dhe e përdorur ose vetëm e përdorur në formë të rrezatimit radioaktiv elektromagnetik, me dhe/ose çiftësim induktiv për trajtimin e materialit ose qëllimeve analitike/hetuese.

Pajisja e Klasit B është pajisje e përshtatshme për përdorim në ndërtime vendase dhe të drejtpërdrejta lidhur me pajisje më të vogël rrjeti e cila pajis ndërtesat e shfrytëzuara për qëllime vendase.

Hedhja e pajisjes suaj të vjetër



- Kur një produkti i vendoset simboli i koshit me rrota me kryq, kjo do të thotë që ky produkt mbulohet nga Direktiva Europiane 2002/96/KE.
- Të gjitha produktet elektrike dhe elektronike duhet të hidhen të ndara veç nga vendet e plehrave urbane dhe duhet të hidhen në ambientet e caktuara të grumbullimit të përcaktuara nga qeveria ose autoritetet lokale.
- Hedhja e pajisjes tuaj të vjetër në mënyrën e duhur do të ndihmojë në parandalimin e pasojave të mundshme negative për mjedisin dhe shëndetin e njerëzve.
- Për informacion më të detajuar mbi hedhjen e pajisjes suaj të vjetër, ju lutemi kontaktoni bashkinë tuaj, shërbimin e grumbullimit të plehrave ose dyqanin ku kenë blerë produktin.

MEMO

