



UPUTSTVO ZA UPOTREBU MIKROTALASNE RERNE

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

MS2043T



MFL65920536

SRPSKI

SHQIP

MAKEDONSKI

www.lg.com

Oprez

Oprez da biste izbegli moguću preteranu izloženost mikrotalasnoj energiji.

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

Važno je da ne dirate sigurnosni mehanizam.

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

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

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

Upozorenje

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

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

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

Upozorenje

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

Kako radi mikrotalasna pećnica

Mikrotalasi su oblik energije sličan radio i TV talasima i običnoj dnevnoj svetlosti. Mikrotalasi se normalno šire kroz atmosferu i nestaju bez efekta. Mikrotalasne pećnice, međutim, imaju magnetron koji je dizajniran tako da iskoristi energiju mikrotalasa. Električna energija, koja dolazi u magnotronska cev, se koristi da stvori mikrotalasnu energiju.

Ovi mikrotalasi dospevaju u područje kuvanja kroz otvore unutar pećnice. Rotirajući sto ili tacna su smešteni na dnu pećnice. Mikrotalasi ne mogu prodrati kroz metal, ali mogu kroz materijale kao što su stalko, porcelan i papir, materijale od kojih je napravljeno bezbedno posuđe za mikrotalasnu pećnicu.

Mikrotalasi ne greju posuđe, mada će se ono eventualno ugrejati od toplote koju stvara sama hrana.

Vrlo siguran aparat

Vaša mikrotalasna pećnica je jedan od najbezbednijih kućnih aparata. Kada se vrata otvore, pećnica automatski prestaje da proizvodi mikrotalase. Mikrotalasna energija se kompletno pretvara u toplotu kada uđe u hranu, tako da nema "ostataka" energije koji bi vam naškodili kada jedete.

Oprez	2
Sadržaj	3
Važna Bezbednosna Uputstva	4 ~ 7
Raspakivanje i instalacija	8 ~ 9
Podešavanje sata	10
Zaštita od dece	11
Kuvanje mikrotalasima	12
Nivo mikrotalasne snage	13
Kuvanje iz dva stupnja	14
Brzi početak	15
Auto kuvar	16 ~ 17
Samo-odmrzavanje	18 ~ 19
Brzo odmrzavanje	20 ~ 21
Auto Grejanje	22 ~ 23
Potpunije ili nepotpunije kuvanje	24
Sigurno posuđe za mikrotalase	25
Karakteristike hrane i kuvanje mikrotalasima	26 ~ 27
Pitanja i odgovori	28
Tehničke specifikacije	29

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.



Ovo je simbol za obaveštenje o bezbednosti. Ovaj simbol vas obaveštava o mogućim opasnostima koje mogu usmrtili 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.



URPEOZZORENJE

- 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, igračaka, 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 vrela 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.**
 - ⦿ Nepravilna upotreba može dovesti do oštećenja pećnice i pribora ili izazvati varničenje i požar.

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

Važna Bezbednosna Uputstva



URPEOZZORENJE

- 7. Deci ne treba dozvoliti da se igraju sa priborom niti da se kače za dršku od vrata.**
 - Mogu se povrediti.
- 8. Ako su vrata ili zaptivke vrata oštećeni, rernu ne smete koristiti dok je ne popravi kompetentno lice.**
- 9. Opasno je da bilo ko osim kompetentnog lica vrši servisiranje ili popravke koje podrazumeva uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od mikrotalasne energije.**
- 10. Kada se uređaj koristi u kombinovanom režimu, deca mogu koristiti rernu pod nadzorom odraslih zbog temperatura koje se postižu.**
- 11. Uređaj i njegovi delovi tokom korišćenja postaju vrući. Treba voditi računa da se ne dodiruju zagrejani delovi. Deca mlađa od 8 godina ne smeju biti u blizinu uređaja osim ako nisu pod neprekidnim nadzorom.**



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, salвете 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. Izduvni 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.**

Važna Bezbednosna Uputstva

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

OPREZ

- ⦿ 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 pap ira 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 vrelе 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 vrelе.**
 - ⦿ 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.

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

Važna Bezbednosna Uputstva

OPREZ

- 20. 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.
- 21. 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.
- 22. Ovu pećnicu ne treba koristiti za pripremu hrane u komercijalne svrhe.**
 - ⦿ Nepravilna upotreba može dovesti do oštećenja pećnice.
- 23. Mikrotalasna rerna se mora koristiti sa otvorenim vratima kuhinjskog elementa ukoliko je ugrađena u isti.**
 - ⦿ Ako se vrata elementa zatvore tokom rada rerna ugroziće se protok vazduha, što može dovesti do požara ili oštećenja.
- 24. Priključivanje na izvor napajanja može se obaviti putem obližnjeg 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.
- 25. Potrebno je nadgledati, kako bi se osiguralo da se deca ne igraju sa uređajem.**

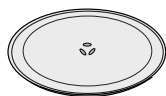
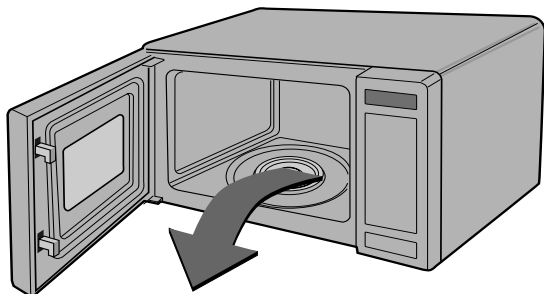
- 26. Uređaji nisu namenjeni da se njima upravlja spoljnim tajmerom ili zasebnim komandama.**
- 27. Koristite samo ono posuđe koje je predviđeno za mikrotalasne rerne.**
- 28. Mikrotalasnu rernu ne treba postavljati u kuhinjske zatvorene elemente ukoliko nije testirana u istim uslovima.**
- 29. Osobe (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. Čišćenje i održavanje ne smeju obavljati deca mlađa od 8 godina i deca bez nadzora.**
- 30. Minimalna visina slobodnog prostora potrebnog iznad gornje površine rerne.**
- 31. Mikrotalasna rerna je predviđena za ugradnju.**

Raspakivanje i instalacija

Sledeći osnovna uputstva data na ove dve stranice, moći ćete brzo proveriti da li je vaša pećnica ispravna. Molimo vas da posebnu pažnju obratite uputstvu koje se odnosi na to gde da instalirate vašu pećnicu. Kada raspakivate vašu pećnicu, budite sigurni da ste uklonili sve dodatke i ambalažu. Proverite da vaša pećnica nije oštećena tokom transporta.

1

Raspakujte pećnicu i stavite je na ravnu, nivelisanu površinu.



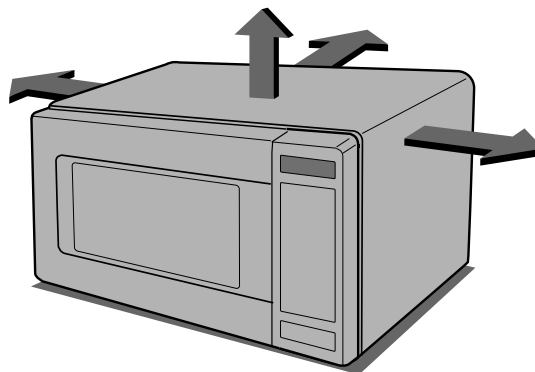
STAKLENA TACNA



ROTIRAJUĆI POSTOLJE

2

Postavite pećnicu na nivelisanu površinu po vašem izboru, ali tako da ostavite bar 30 cm prostora iznad i 10 cm iza pećnice kako bi vazduh mogao da cirkuliše. Prednja strana treba da je bar 8 cm odmaknuta od ivice površine na kojoj je smeštena kako se ne bi slučajno prevrnula. Izlazni ventil je smešten ili na vrhu ili sa strane pećnice. Blokiranje ventila možete oštetiti pećnicu.



OVA PEĆNICA NE BI TREBALO DA SE KORISTI U KOMERCIJALNE SVRHE ZA KEJTERING.

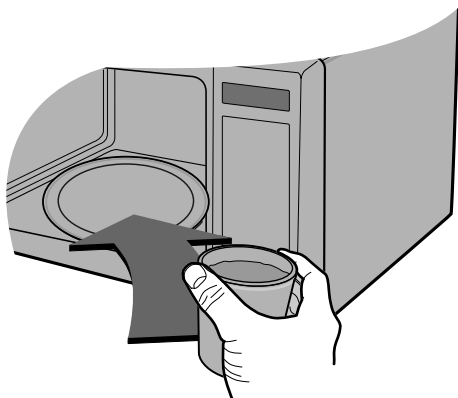
- 3** Mikrotalasnu peć priključite u zidni konektor (utičnicu). Pazite da na postojeću mrežnu podlogu ne bude priključen neki drugi uređaj.

Ukoliko aparat ne funkcioniše na odgovarajući način, izvucite mrežni vodič iz zidne utičnice, te ga nakon kraćeg vremena ponovno utaknite nazad u utikač.

- 4** Otvorite vrata prostora za pečenje držeći ručku **DOOR HANDLE**. Postavite u prostor za pečenje **ROTIRAJUĆI NOSAČ TANJIRA**, a na njega **OKRETNi STAKLENI TANJIR**.

- 5** U jednu **posudu pogodnu za korišćenje u mikrotalasnoj peći** napunite 300 ml vode. Stavite posudu na **OKRETNi STAKLENI TANJIR**, a zatim zatvorite vrata pećnice.

Ukoliko niste sigurni u vezi tipova posuda koje mogu da se koriste u mikrotalasnim pećima, pogledajte opisano na 25. stranici.



- 6** Za podešavanje vremena kuvanja od 30 sekundi pritisnite dugme **STOP/CLEAR**, a potom jedan puta pritisnite dugme **START**.



- 7** Signalna pločica aparata krećući od 30 sekundi počinje odbrojavanje unazad. Kad dostigne vrednost 0 čuje se signalni zvižduk. Otvorite vrata pećnice i proverite temperaturu vode. Ukoliko mikrotalasna peć funkcioniše na odgovarajući način, voda će biti topla. **Oprezno izvadite posudu, jer njena površina može da bude vrela.**



POSTAVLJANJE PEĆI JE ZAVRŠENO.

- 8** Da bi se izbegle opekotine, sadržaj staklenih flašica za dojenje i flašica s dečjom hranom treba promešati ili protresti pre korišćenja i treba da se prekontroliše njihova temperatura.

Podešavanje sata

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



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

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

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

Pritisnite **STOP/CLEAR**.



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



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



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

Sat će početi da odbrojava.



Zaštita od dece



Vaša pećnica ima sigurnosni mehanizam koji sprečava da se slučajno upali. Kada ste jednom podesili zaštitu od dece, nećete moći da koristite ni jednu funkciju niti da kuvate. Međutim, dete ipak može da otvori vrata pećnice!

Pritisnite **STOP/CLEAR**.

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

CHILD LOCK je sada podesena.

Vreme će nestati sa ekrana ako ste podesili sat.

"L" će ostati na ekranu kako bi vas podsećalo da ste podesili **CHILD LOCK**.

Da biste isključili **CHILD LOCK** pritisnite i držite **STOP/CLEAR** sve dok "L" ne nestane sa ekrana. Čućete pištanje kada ga pustite.



Kuvanje mikrotalasima

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



Vašu pećnicu možete podesiti na pet nivoa mikrotalasne snage.

SNAGA	%	Snaga
VISOKA (HIGH MAX)	100%	800W
SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH)	80%	640W
SREDNJA (MEDIUM)	60%	480W
SREDNJE NISKA (MEDIUM LOW)	40%	320W
NISKA (LOW)	20%	160W

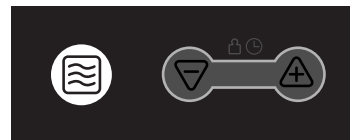
Proverite da li ste pravilno instalirali pećnicu, kao što je ranije opisano o uvom priručniku.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.



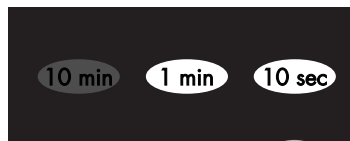
Pritisnite **MICRO** dva puta da bi odabrali snagu od 640W .

Na displeju će se pojaviti broj "640".



Pritisnite **1 MIN** pet puta.

Pritisnite **10 SEC** tri puta.



Pritisnite **START**.



Vaša mikrotalasna pećnica ima 5 nivoa snage, što vam daje maksimalnu fleksibilnost i kontrolu prilikom kuvanja. Sledeća tabela pokazuje vam primere hrane i preporučene snage kuvanja prilikom upotrebe ove mikrotalasne pećnice.

Nivo mikrotalasne snage

NIVO SNAGE	UPOTREBA	NIVO SNAGE %	SNAGA
VISOKA (HIGH MAX)	<ul style="list-style-type: none"> • Da prokuvate vodu • Da zarumenite mlevenu govedinu • Da kuvate komade piletine, ćuretine, ribu, povrće • Da kuvate mekane komade mesa 	100%	800W
SREDNJE VISOKA (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none"> • Svo podgrevanje • Peći meso i piletinu • Kuvati gljive i školjke • Kuvati jela sa sirom i jajima 	80%	640W
SREDNJA (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none"> • Peći kolače i pogačice • Spremati jaja • Kuvati pudinge • Spremati pirinač, supe 	60%	480W
SREDNJE NISKA (MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none"> • Topiti puter i čokoladu • Kuvati manje mekane komade mesa 	40%	320W
NISKA (LOW)	<ul style="list-style-type: none"> • Smekšati puter i sir • Smekšati sladoled • Testo da naraste • Svo odmrzavanje 	20%	160W



Kuvanje iz dva stupnja

U sledećem primeru pokazaću vam kako da kuvate određenu hranu iz dva stupnja. U prvom stupnju hrana će se kuvati 11 minuta na nivou JAKO; u drugom stupnju, kuvaće se 35 minuta na 320W.



Tokom kuvanja iz dva stupnja vrata pećnice mogu da se otvore i hrana može da se proverí. Zatvorite vrata pećnice i pritisnite **START** i kuvanje će se nastaviti.

Na kraju prvog stupnja začuće se BIP zvuk i započne drugi stupanj.

Ukoliko želite da obrišete program pritisnite **STOP/CLEAR** (**STOP/PONIŠTI**) dva puta.

Prilikom Auto odmrzavanja, možete da kuvate hranu u najviše tri stupnja. (Auto odmrzavanje + Stupanj 1 + Stupanj 2). Stoga, možete da odmrznete hranu i kuvate je bez ponovnog podešavanja pećnice na svakom stupnju.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.



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

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



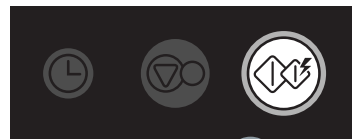
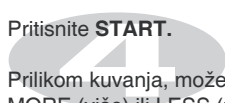
Podesite snagu i vreme kuvanja za drugi stupanj. Pritisnite **MICRO** četiri puta da bi izabrali jačinu od 320W.

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



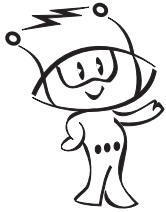
Pritisnite **START**.

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



Brzi početak

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

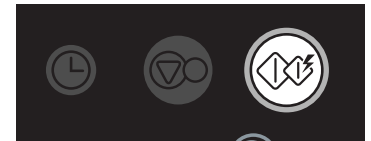
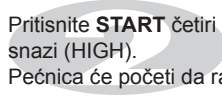


Opcija **QUICK START** omogućava vam da u intervalima od 30 sekundi podesite visoku snagu kuvanja pritiskom na dugme **START**.

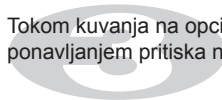
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite **START** četiri puta da podesite 2 minuta na visokoj snazi (HIGH). Pečnica će početi da radi i pre nego pritisnete četvrti put.



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



Auto kuvar

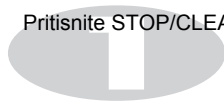
U sledecem primeru pokazacu vam kako možete da skuvate 0.6 Kg sveže povrće.



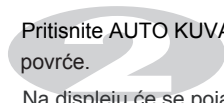
AUTO KUVAR vam omogućava da skuvate svoju omiljenu hranu na jednostavan nacin, birajuci vrstu hrane i unošenjem težine izabrane hrane.

Kategorija	pritisnite AUTO COOK
KROMPIR	1 jednom
SVEŽE POVRĆE	2 puta
SMRZNUTO POVRĆE	3 puta
PIRINAČ/ŠPAGETE	4 puta
RIBA	5 puta

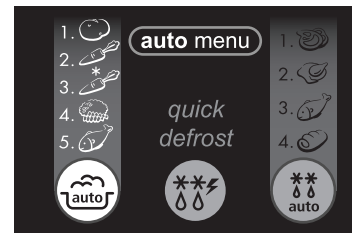
Pritisnite STOP/CLEAR.



Pritisnite AUTO KUVAR dva puta da biste izabrali Sveže povrće.



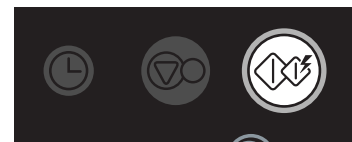
Na displeju će se pojaviti broj "Ac-2".



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



Pritisnite START.



FUNKCIJA	KATEGORIJA	LIMIT TEŽINE	POSUDE	TEMP. HRANE	UPUTSTVA															
AUTO COOK	1.KROMPIR (Ac-1)	0.1 kg – 1.0 kg	-	Sobna	Odaberite srednje veliki krompir 170 – 200 g. Operite i osušite krompir. Sa viljuškom izbušite krompir. Stavite krompir na staklenu površinu. Podesite težinu i počnite. Ostavite ga pokrivenog folijom na 5 minuta.															
	2.SVEŽE POVRČE (Ac-2)	0.2 kg – 0.8 kg	Šerpa za mikrotalasnu renu	Sobna	Stavite voće u šerpu zamikrotalasnu renu. Dodajte vodu. Stavite poklopac. Nakon kuvanja promešajte i ostavite ga na 2 minuta. Obzirom na kvantitet dodajte vode. **0.2 kg -0.4 kg : 2 kašike **0.5 kg– 0.8 kg: 4 kašike															
	3.SMRZNUO POVRČE (Ac-3)	0.2 kg – 0.8 kg	Šerpa za mikrotalasnu renu	Smrzuto	Stavite voće u šerpu za mikrotalasnu renu. Dodajte vodu. Stavite poklopac. Nakon kuvanja promešajte i ostavite ga na 2 minuta. Obzirom na kvantitet dodajte vode. **0.2 kg -0.4 kg : 2 kašike **0.5 kg– 0.8 kg: 4 kašike															
	4.PIRINAČ / ŠPAGETE (Ac-4)	0.1 kg – 0.3 kg	Šerpa za mikrotalasnu renu	Sobna	Operite pirinač. Stavite vodu. Stavite pirinač i vrelu vodu sa ¼ do 1 čajne kašike soli u duboku i veliku šerpu. <table border="1" data-bbox="1002 636 1513 761"> <thead> <tr> <th>Težina</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Poklopac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Voda</td> <td>Pirinač</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>Da</td> </tr> <tr> <td>Voda</td> <td>Špagete</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>Ne</td> </tr> </tbody> </table>	Težina	100g	200g	300g	Poklopac	Voda	Pirinač	180 ml	330 ml	Da	Voda	Špagete	400 ml	800 ml	Ne
	Težina	100g	200g	300g	Poklopac															
Voda	Pirinač	180 ml	330 ml	Da																
Voda	Špagete	400 ml	800 ml	Ne																
5.RIBA (Ac-5)	0.1 kg – 0.6 kg	Tanjir za mikrotalasnu renu	Frižider	Cela riba, odresci. - Masna riba: pastrmka, lokarda - Bela riba: mladi bakalar, bakalar Poređajte ih u jednom sloju na tanjiru za mikrotalasnu. Čvrsto pokrijte tanjir plastičnim omotom i izbušite ga na nekoliko mesta. Stavite ih na staklenu površinu. Namestite težinu i pritisnite start. Nakon kuvanja izvadite jelo iz rene.ostavite ga na 3 minuta pre jela.																

Samo- odmrzavanje



Vaša mikrotalasna pećnica se može podesiti na četiri kategorije odmrzavanja: **MESO (MEAT)**, **PERAD (POULTRY)**, **RIBA (FISH)** i **HLEB (BREAD)**; svaka kategorija odmrzavanja se podešava na različitu snagu. Ponavljanjem pritiska na dugme **AUTO DEFROST** podesićete različite kategorije odmrzavanja.

Kategorija Pritisnite
DEFROST

(MEAT) **1** jednom

PERAD (POULTRY) **2** puta

RIBA (FISH) **3** puta

HLEB (BREAD) **4** puta

Temperatura i gustina hrane variraju. Preporučujem vam da pregledate hranu pre kuvanja. Obratite posebnu pažnju na velike komade mesa i piletine. Neka hrana ne treba da bude potpuno odmrznuta pre kuvanja. Na primer, riba se kuva tako brzo da je ponekad bolje da počnete kuvanje dok je još blago smrznuta. BREAD program je pogodan za odmrzavanje malih komada kao što su zemičke ili male vekne hleba. Trebaće im malo vremena da odstoje kako bi se centar odmrznuo. U sledećem primeru pokazaću vam kako da odmrznete 1,4 kg smrznute piletine.

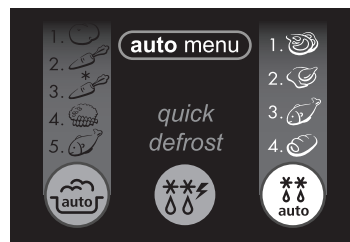
Pritisnite **STOP/CLEAR**.

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



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

Na displeju će se pojaviti broj "dEF2".



Unesite težinu smrznute hrane koju želite da razmrznete.

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



Pritisnite **START**.

Tokom odmrzavanja čućete pištanje (BIP), kada treba da otvorite vrata, okrenete hranu i razdvojite komade kako bi se uverili da se ravnomerno odmrzava. Izvadite one komade koji su se odmrzili ili ih prekrijte kako bi usporili odmrzavanje. Nakon što ste proverili hranu, zatvorite vrata i pritisnite dugme **START** da bi se odmrzavanje nastavilo. **Vaša pećnica neće prestati da odmrzava (čak ni nakon što ste čuli pištanje) sve dok ne otvorite vrata.**



VODIČ ZA ODMRZAVANJE

- Hranu koju ćete odmrzavati treba da stavite u posudu pogodnu za mikrotalasnu pećnicu a zatim na rotirajući sto, ne pokrivajući.
- Ako je potrebno, prekrijte male površine mesa ili piletine ravnim komadima aluminijumske folije. To će sprečiti da ove površine postanu vruće tokom odmrzavanja. Pazite da folija ne dodiruje zidove pećnice.
- Razdvojite mleveno meso, odreske, kobasice i slaninu čim pre.
Kada čujete pištanje, prevrnite hranu. Izvadite komade koji su se odmrzli. Nastavite da odmrzavate preostale komade. Nakon odmrzavanja, pustite da odstoji dok se potpuno ne odmrzne.
- Na primer, veliki komadi mesa i celo pile će trebati da Odstoje minimum 1 sat pre kuvanja.

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

Brzo odmrzavanje

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



Vaša pećnica ima program za brzo odmrzavanje **MESO (MEAT)**.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.

Izvagajte hranu koju treba da odmrznete. Proverite da li ste uklonili sve metalne spajalice ili omotače. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata.



Pritisnite **QUICK DEFROST**.

Pećnica će automatski početi da radi.



Tokom odmrzavanja čujete pištanje kada treba da otvorite vrata, prevrnete meso i odvojite komade kako bi se uverili da se ravnomerno odmrzava. Izvadite one delove koji su se odmrzili ili ih prekrijte kako bi usporili odmrzavanje. Nakon provere, zatvorite vrata pećnice i pritisnite START da nastavite odmrzavanje. **Vaša pećnica neće prestati da odmrzava (čak ni nakon što čujete pištanje) sve dok ne otvorite vrata.**

BRZO ODMRZAVANJE

KOMANDA		HRANA	MIN./MAX KOLIČINA
1. MESO (MEAT)	Govedina	Mleveno meso	0,5 kg
	Jagnjetina		
	Teletina		

- Korist od funkcije brzog odmrzavanja (Quick Defrost) je automatsko podešavanje i kontrola odmrzavanja, ali kao i kod klasičnog odmrzavanja, moraćete proveriti hranu tokom odmrzavanja.
- Za bolji rezultat, izvadite ribu, školjke, meso i piletinu iz njihove originalne ambalaže. Inače će ambalaža zadržavati sokove i paru blizu mesa pa može da se desi da se spoljašnja površina skuva.
- Stavite hranu u plitku široku zdelu da zadržite sokove.
- Hrana bi trebala biti još malo smrznuta u centru kada je izvadite iz pećnice.
- Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 10 minuta ili dok se ne odmrzne.



5 i h

Grejanje

U sledećem ću vam primeru pokazati kako da kuvate 0.6 kg hladnog jela



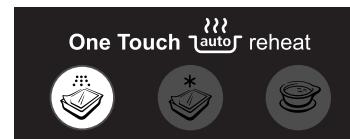
AUTO REHEAT kuvanje cini grejanje hrane udobnim i lakim. Rerna je preprogramirana na automatsko grejanje hrane.

Vaša rerna ima tri AUTO REHEAT podešavanja: Hladno jelo, smrznuto jelo, hladna pica.

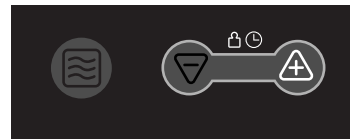
Pritisnite **STOP/CLEAR**.



Pritisnite **Chilled meal**.



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



Pritisnite **START**.



FUNKCIJA	KATEGORIJA	LIMIT TEŽINE	POSUDE	TEMP. HRANE	UPUTSTVA
AUTO REHEAT	1. HLADNO JELO	0.3 kg -0.6 kg	Vlastiti tiganj	Frižider	<p>Probušite koristeći čačalicu na površini. Stavite jelo na staklenu površinu. Nakon kuvanja ostavite da stoji 2-3 minuta pre jela.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Može da se meša: npr. špageti bolonjez, goveđi gluaš - Ne može da se meša: lasanje, pita <p>Beleška: Za jela u plastičnim vrećama, probušite delove koji sadrže meso ili pirinač/špagete</p> <ul style="list-style-type: none"> - Za hranu koja se meša: po potrebi promešajte nakon pola vremena kuvanja - Za hranu koja se ne meša: nema potrebe da se meša .
	2.SMRZNUTO JELO	0.3 kg -0.6 kg	Vlastiti tiganj	Smrznuto	Isto kao i gore.
	3. SUPA/SOS	0.2 kg -0.6 kg	Činija za mikrotalasnu pećnicu	Sobna	<p>Sipajte supu/sos u činiju za mikrotalasnu pećnicu. Poklopite zatvaračem ili plastičnim poklopcem. Nakon zagrevanja promešajte. Ostavite 2 minuta poklopljeno. Zatim ponovo promešajte.</p>

Potpunije ili nepotpunije kuvanje

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



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

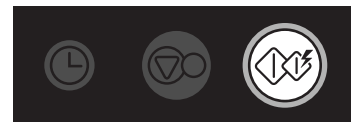
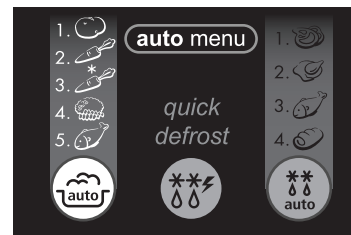
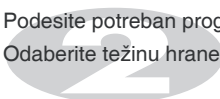
Ako kuhate bez Auto funkcije, možete produžiti vrijeme kuvanja u bilo kojem momentu, pritiskanjem na **MORE/LESS** tipke.
Nije potrebno zaustavljati kuvanje.

Pritisnite **STOP/CLEAR**.



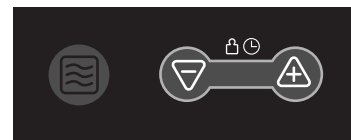
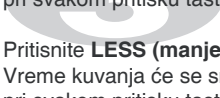
Podesite potreban program za **AUTO KUVAR**.
Odaberite težinu hrane.

Pritisnite **START**.



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

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



Sigurno Posuđe za mikrotalase

Nikad ne koristite metal ili posuđe sa metalnim okvirom.

Mikrotalasi ne mogu prodrći kroz metal.

Oni će se odbiti od metala i prouzrokovati varničenje, pojavu sličnu munji. Većina ne-metalnih posuda otpornih na toplotu su bezbedne za upotrebu u mikrotalasnju pećnici. Međutim, neke mogu sadržavati materijale koji ih čine nepodobnim za korišćenje u mikrotalasnju pećnici. Ako niste sigurni da li smete koristiti neki sud u mikrotalasnju pećnici, postoji jednostavan način da saznate da li je posuda pogodna ili ne. Stavite posudu pored staklene zdele napunjene vodom u mikrotalasnju pećnicu. Uključite pećnicu na HIGH na jedan minut. Ako se voda ugrije a "sumnjiva" posuda ostane hladna na dodir, možete je koristiti u mikrotalasnju pećnici. Ako međutim voda ne promeni temperaturu, ali posuda postane topla, to znači da je ona absorbovala mikrotalasnju energiju i da nije bezbedna za upotrebu u mikrotalasnju pećnici. Vi verovatno već sada imate mnoge posude u vašoj kuhinji koje su pogodne za korišćenje u mikrotalasnju pećnici. Samo pažljivo pročitajte sledeća uputstva.

Tanjiri

Mnoge vrste tanjira su bezbedne za korišćenje u mikrotalasnju pećnici. Ako niste sigurni, konsultujte priručnike od proizvođača ili izvedite test koji smo vam opisali.

Stakleno posuđe

Posuđe od vatrootalnog stakla je bezbedno za upotrebu u mikrotalasnju pećnici. Ne koristite delikatno posuđe kao što su obične ili čaše za vino jer se mogu rasprsnuti kad se hrana zagreje.

Plastične zdele

Mogu da se koriste za hranu koja treba brzo da se zagreje. Međutim, ne treba ih koristiti za hranu kojoj treba više vremena u pećnici jer vruća hrana može da ih izvitoperi ili istopi.

Papir

Papirni tanjiri i posude su pogodni i bezbedni za korišćenje u mikrotalasnju pećnicama, kada je vreme kuvanja kratko, a hrana koja se kuva ima malo masnoće i tečnosti. Papične salvete su takođe vrlo korisne za umotavanje hrane i oblaganje tepsija u kojima se kuva masna hrana, kao što je slanina. Izbegavajte papir u boji jer boja može da se izluči. Neki reciklirani papiri mogu sadržavati nečistoće koje mogu prouzrokovati varničenje ili vatru kada se koriste u mikrotalasnju pećnici.

Plastične kese za kuvanje

Mešanje je jedna od najvažnijih tehnika pri kuvanju mikrotalasima. Kod klasičnog kuvanja, mešanje se koristi da bi se hrana sjedinila. Hranu koju kuvamo u mikrotalasnju pećnici mešamo da bismo rasporedili toplotu. Uvek mešajte od spolja prema unutra, jer se spoljašnja strana uvek prva ugrije.

Plastično posuđe za mikrotalasnju pećnicu

Postoji posuđe raznih veličina i oblika za mikrotalasnju pećnicu. Uglavnom, možete koristiti posuđe koje već imate pri ruci, umesto da kupujete novo posuđe.

Lonci, grnčarija i keramika

Posude od ovih materijala su uglavnom bezbedne za upotrebu u mikrotalasnju posudama, ali ih ipak treba testirati da budete sigurni.

OPREZ

Neke posude sa visokim sadržajem olova ili gvožđa nisu pogodne za kuvanje u mikrotalasnju pećnicama.

Posude treba testirati kako bi se uverili da su pogodne za upotrebu u mikrotalasnju pećnicama.

Karakteristike hrane i Kuvanje mikrotalasima

Pazite na stvari

Recepti u knjigama su pripremljeni sa mnogo pažnje, ali vaš uspeh u pripremanju hrane će zavistiti od toga koliko pažnje posvećujete hrani koju kuvate. Uvek nadgledajte hranu dok kuvate. Vaša mikrotalasna pećnica ima svetlo koje se automatski pali kada pećnica počne da radi prromešate, dignete gore i slično smatrajte minimalnim, preporučenim postupcima. Ako vam se čini da se hrana nejednako kuva, prosto uradite šta mislite da je potrebno da rešite problem.

Faktori koji utiču na vreme kuvanja

Mnogi faktori utiču na vreme kuvanja. Temperatura sastojaka koje koristite mnogo znači pri kuvanju u mikrotalasnoj pećnici. Na primer, kolaču koji spremate sa ledeno hladnim puterom, mlekom i jajima će trebati znatno više vremena da se ispeče nego onome koga spremate sa sastojcima koji imaju sobnu temperaturu. Recepti u ovoj knjizi pružaju dijapazon vremena za kuvanje. Uglavnom, videćete da hrana ostaje nedokuvana kada je vreme kuvanja kraće, a nekad biste možda želeli da se hrana kuva duže od maksimalno navedenog vremena, po vašem ličnom ukusu. Vladajuća filozofija ove knjige jeste da je najbolje da recept bude konzervativan u smislu vremena kuvanja. A prekuvana hrana je zauvek upropašćena. Neki recepti, pogotovo oni za hlebove, kolače i pudinge, preporučuju da se hrana izvadi iz pećnice dok je još malo nedokuvana. Ovo nije greška. Kada se pusti hrana da malo odstoji, obično poklopljena, ona nastavlja da se kuva i van pećnice budući da toplota zadržana u spoljašnjim delovima hrane polako prodire ka unutrašnjosti. Ako se hrana ostavi u pećnici dok se skroz ne skuva, spoljašnjost može da se prekuva, pa čak i da izgori. Postaćete sve veštiji u procenjivanju vremena potrebnog za kuvanje u pećnici i vremena potrebnog da hrana odstoji van nje.

Gustina hrane

Lagana, porozna hrana, kao što su kolači, hleb, kuva se brže nego teška, gusta hrana, kao pečenje i djuveči. Morate paziti kada kuvate u mikrotalasnoj pećnici poroznu hranu da se spoljašnjost ne osuši i ne otvrdne.

Visina hrane

Gornji deo visoke hrane, pogotovu pečenice, skuvaće se brže nego donji deo. Prema tome, pametno je veće komade prevrnuti tokom kuvanja, ponekad i nekoliko puta.

Sadržaj vlage u hrani

Pošto tečnost teži da ispari od toplote koju proizvode mikrotalasi, relativno suva hrana, kao pečenje i neko povrće, treba ili da se popraska vodom pre kuvanja ili da se pokrije kako bi se zadržali sokovi.

Sadržaj kosti i masti u hrani

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

Količina hrane

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

Oblik hrane

Mikrotalasi prodru u hranu samo oko 2,5 cm, a unutrašnjost hrane se skuva pošto prodre toplota generisana na površini. Samo se spoljašnjost hrane skuva mikrotalasnom energijom: ostatak se skuva kondukcijom toplote. Najgori mogući oblik hrane je debela kocka. Čoškovi će izgoreti mnogo pre nego što se centar i ugreje. Tanka, okrugla hrana i hrana prstenastog oblika uspešno se kuvaju u mikrotalasnoj pećnici.

Pokrivanje

Poklopac zadržava toplotu i paru, što čini da se hrana brže skuva. Koristite poklopac ili pripijajuću foliju za mikrotalasnu pećnicu, ali sa jednim čoškom podignutim kako se ne bi pocepala.

Rumenjenje

Meso ili piletina kuvana 15 minuta ili duže lagano će se zarumeniti u svojoj sopstvenoj masti. Hrana kuvana manje od 15 minuta može se premazati sosom za rumenjenje, kao što je Worcestershire sos, soja sos ili sos za roštilj da biste dobili lepu rumenu boju. Budući da dodajete male količine sosa, to neće izmeniti originalni recept.

Pokrivanje sa mesarskim papirom

Pokrivanjem mesarskim papirom sprečava prskanje i pomaže hrani da zadrži toplotu. Ali, pošto je slabiji pokrivač nego poklopac ili pripijajuća folija dopušta da se hrana malo isušii.

Aranžiranje i rastojanje

Pojedina hrana, kao što je krompir u ljusci, mali kolačići i predjela, ravnomernije će se ugrejati ukoliko se rasporede u pećnici na jednakom rastojanju, po mogućnosti u krug. Nikad nemojte slagati hranu jednu na drugu.

Karakteristike hrane i Kuvanje mikrotalasima

Mešanje

Mešanje je jedan od najvažnijih postupaka u kuvanju sa mikrotalasnom pećnicom. U konvencionalnom kuvanju, hrana se meša da bi se sjedinila. Međutim, hrana kuvana mikrotalasima meša se kako bi se toplota širila i rasporedila. Uvek mešajte od spolja ka centru, pošto se spoljašnost jela prvo ugrije.

Prevrtanje

Veliki i visoki komadi, kao pečenica ili celo pile, treba da se prevnu kako bi se jednako kuvali sa svih strana. Takođe je dobra ideja da se i komadi pileline i šnicle prevrnu.

Staviti deblje komade spolja

Pošto mikrotalasi deluju na spoljašnjost hrane, ima smisla staviti deblje komade mesa, pileline i ribe na ivicu posude za pečenje. Tako će deblji komadi primiti najviše mikrotalasne energije i hrana će se ravnomerno peći.

Zaklanjanje

Komadići aluminijumske folije (koja blokira mikrotalase) mogu biti stavljeni preko čoškova ili ivica kockaste ili četvrougaone hrane kako se ti delovi ne bi prekuvali. Nikad nemojte koristiti suviše folije i pazite da je folija pričvršćena za posudu jer bi u suprotnom moglo da dođe do varničenja u pećnici.

Podizanje

Debeli ili gusti komadi hrane mogu se odići kako bi mikrotalasi prodrli do donje strane i centra komada.

Bockanje

Hrana obvijena ljuskom, kožicom ili membranom verovatno će se raspuknuti u pećnici ukoliko nije izbockana pre kuvanja. Takva hrana uključuje žumance i belance od jajeta, školjke i ostrige i voće i povrće u komadu.

Proverite da li je kuvano

Hrana se toliko brzo kuva u mikrotalasnoj pećnici da je potrebno češće probati da li je skuvana. Neka se hrana ostavlja u mikrotalasnoj pećnici dok se potpuno ne skuva, ali većina hrane, uključujući meso i piletinu, vadi se iz pećnice dok je još malo nedokuvana i ostavi se da odstoji kako bi se kuvanje dovršilo. Unutrašnja temperatura hrane podići će se za 3-5 stepeni celzijusa dok hrana ovako stoji.

Vreme potrebno da hrana odstoji

Često se hrana ostavi da odstoji tri do deset minuta nakon što se izvadi iz mikrotalasne pećnice. Obično se hrana drži pokrivena za to vreme kako bi zadržala toplotu sem ukoliko treba da bude suva (kao što je slučaj sa kolačima i biskvitima npr.). To vreme omogućava da se dovrši kuvanje, a i pomaže da se razvije ukus.

Čišćenje

1. Održavajte čistom unutrašnjost pećnice

Prosuta hrana ili tečnost lepi se za zidove pećnice i između dihta i vrata. Najbolje je prosutu odmah obrisati vlažnom krpom. Mrvice i prosuta hrana absorbirače mikrotalasnu energiju i produžiti vreme kuvanja. Vlažnom krpom obrišite ili pokupite mrvice koje zapadnu između vrata i okvira. Važno je da se ova površina održava čistom kako bi obezbedili dobro dihtovanje. Masne mrlje operite sapunjavom krpom, isperite i posušite. Nemojte koristiti jake deterdžente i abrazivna sredstva. Staklena tacna može se oprati ručno ili u mašini za suđe.

2. Održavajte čistom spoljašnost pećnice

Očistite spoljašnost vaše pećnice sapunom i vodom, onda isperite čistom vodom te posušite mekom krpom ili papirncom salvetom. Da ne biste oštetili delove unutar pećnice ne smete pustiti da voda prodre u ventilacione otvore. Da biste očistili kontrolni panel otvorite vrata kako pećnica ne bi slučajno počela da radi, obrišite mokrom krpom i posušite mekom krpom. Pritisnite stop nakon pranja.

3. Ukoliko se para zadržava sa unutrašnje strane vrata pećnice ili oko vrata sa spoljašnjeg dela, obrišite vrata mekom krpom. Ovo se može dogoditi kada se mikrotalasna pećnica koristi pod uslovima visoke vlage, i ni u kom slučaju nije indikacija kvara.
4. Vrata i dihtovi oko vrata moraju se održavati čistim. Koristite samo toplu sapunjavu vodu, isperite i dobro posušite. **NEMOJTE KORISTITI ABRAZIVNA SREDSTVA KAO ŠTO SU PRAHOVI ILI ČELIČNE I PLASTIČNE ŽICE.** Lakše ćete održavati metalne delove ukoliko ih češće brišete vlažnom krpom.
5. Nemojte koristiti nikakve čistače na paru.

Pitanja i Odgovori

P. Šta nije u redu kada neće da se upali lampica za pećnicu?

O. Može biti nekoliko razloga zašto lampica neće da se upali.

Lampica je pregorela.

Vrata nisu zatvorena.

P. Da li mikrotalasna energija prolazi kroz ekran za gledanje na vratima?

O. Ne. Rupice su sačinjene da bi prolazila svetlost: one ne propuštaju mikrotalasnu energiju.

P. Zašto se čuje pištanje kada se papučica na kontrolnom panelu dotakne?

O. Čuje se pištanje da bi se označilo da se propisno unela komanda.

P. Da li će se mikrotalasna pećnica pokvariti ukoliko radi kad je prazna?

O. Da. Nikad ne palite pećnicu ako je prazna ili je bez staklene tacne.

P. Zašto jaja ponekad eksplodiraju?

O. Kada se prže, peku ili poširaju jaja, žumance može da eksplodira zbog nagomilane pare ispod membrane žumanceta. Da bi sprečili ovo, prosto izbockajte žumance pre kuvanja. Nikad nemojte kuvati jaja u ljusci u mikrotalasnoj pećnici.

P. Zašto se preporučuje da hrana malo odstoji nakon što je kuvanje mikrotalasima gotovo?

O. Nakon što je gotovo kuvanje u mikrotalasnoj pećnici, hrana se i dalje kuva dok stoji. Ovo vreme stajanja omogućava da se hrana ravnomerno dokuva. Vreme stajanja zavisi od gustine hrane.

P. Da li je moguće praviti kokice u mikrotalasnoj pećnici?

O. Da, ukoliko koristite jedan od dva dole opisana metoda.

1. Koristite posudu specifično namenjenu za pravljenje kokica u mikrotalasnoj pećnici.
2. Koristite gotov spakovani kokičar, namenjen za mikrotalasnu pećnicu sa navedenim vremenom i snagom kuvanja za prihvatljiv konačan proizvod.

SLEDITE TAČNA UPUTSTVA PROIZVOĐAČA KOKICA.
NADGLEDAJTE PEĆNICU DOK SE PRAVE KOKICE. AKO SE
KUKURUZ NE ISKOKIČA NAKON NAVEDENOG VREMENA,
PREKINITE KUVANJE. AKO NASTAVITE SA KUVANJEM, KUKURUZ
MOŽE DA SE ZAPALI.

Upozorenje

NIKAD NEMOJTE KORISTITI PAPIRNU KESU ZA PRAVLJENJE
KOKICA. NEMOJTE POKUŠATI DA PRAVITE KOKICE OD
PREOSTALIH ZRNA KUKURUZA.

P. Zašto moja pećnica ne kuva uvek brzinom navedenom u uputstvu?

O. Proverite uputstvo za kuvanje da biste bili sigurni da propisno sledite uputstva i da biste videli šta je moglo dovesti do različitog vremena za kuvanje. Vremena i snage navedene za kuvanje samo su sugestije da bi se izbeglo prekomerno kuvanje, inače glavni problem pri navikavanju na korišćenje mikrotalasne pećnice. Razlike u veličini, obliku, težini i dimenzijama hrane zahtevaju duža vremena kuvanja. Koristite svoju procenu uz sugestije za kuvanje da biste odredili stanje hrane, kao što biste inače uradili sa konvencionalnim šporetom.

Tehničke specifikacije

Tehničke specifikacije

	MS2043T
Ulazna snaga	230 V AC / 50 Hz
Snaga	800 W (IEC60705 standard)
Mikrotalasna frekvencija	2,450 MHz +/- 50MHz(grupa 2/Klasa B)
Spoljašnje dimenzije	455 mm (širina) x 284 mm (visina) x 311 mm (dubina)
Potrošnja struje mikrotalasi	1,200 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.

<Srpski>

Uklanjanje starih aparata

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekržižene kante za smeće, to znači da je proizvod u skladu sa evropskom smernicom 2002/96/EC.
2. Električni i elektronski proizvodi ne smeju se odlagati zajedno s komunalnim otpadom, već na posebna mesta koja je odredila vlada ili lokalne vlasti.
3. Ispravno odlaganje starog aparata sprečiće potencijalne negativne posledice za okolinu i zdravlje ljudi.
4. Detaljnije informacije o odlaganju starog aparata potražite u gradskom uredu, komunalnoj službi ili u prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.



MANUALI I PËRDORUESIT

MIKROVALË

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

MS2043T

SHQIP

Masat paraprake

Masat paraprake për të shmangur ekspozimin e mundshëm ndaj energjisë së tepërt të mikrovalëve.

Nuk mund ta përdorni furrën tuaj me derë të hapur për shkak të bllokuesve të ndërmjetëm të sigurisë, të integruar brenda mekanizmit të derës. Këta bllokues sigurie çaktivizojnë automatikisht çdo aktivitet gatimi kur hapet dera; gjë që në rastin e furrës me mikrovalë mund të rezultojë në ekspozim të dëmshëm ndaj energjisë së mikrovalëve.

Është e rëndësishme që të mos i ngacmoni bllokuesit e sigurisë.

Mos vendosni asnjë objekt mes pjesës së përparme të furrës dhe derës, ose mos lejoni që grimcat e papastërtive ose të pastruesit të grumbullohen mbi sipërfaqet izoluese.

Mos e vini furrën në punë nëse është e dëmtuar.

Është shumë e rëndësishme që dera e furrës të mbyllet mirë dhe që të mos ketë dëmtime të: (1) derës (shtrembërim), (2) menteshave dhe gjuhëzës (thyerje ose lirim), (3) guarnicionit të derës dhe sipërfaqeve izoluese.

Furra juaj nuk duhet të rregullohet ose të riparohet nga askush tjetër përveç personelit të kualifikuar të shërbimit.

Paralajmërim

Ju lutemi sigurohuni që kohët e gatimit janë vendosur saktë, sepse gatimi i tepërt mund të bëjë që USHQIMI të marrë zjarr dhe si pasojë të dëmtohet furra.

Kur ngrohni lëngje, p.sh. supa, salca dhe pije në furrën me mikrovalë, mund të shkaktohet një vlim i vonuar shpërthyes pa pasur bulëza. Kjo mund të rezultojë në një vlim të menjëhershëm të lëngut të nxehtë. Për ta shmangur këtë mundësi, duhet të ndërmerrni masat e mëposhtme:

- 1 Evitoni përdorimin e enëve me faqe të drejta dhe grykë të ngushtë.
- 2 Mos e nxehti më shumë sesa nevojitet.
- 3 Përziejeni lëngun përpara se ta vendosni enën në furrë dhe pastaj përziejeni sërish gjatë kohës së ngrohjes.
- 4 Pas ngrohjes, lëreni në furrë për pak kohë, përziejini ose tundini përsëri me kujdes (veçanërisht përmbajtjen e shisheve me biberon dhe kavanozave me ushqim për fëmijë) dhe kontrolloni temperaturën e tyre përpara se t'i konsumoni, në mënyrë që të shmangni djegjet (veçanërisht përmbajtjen e shisheve me biberon dhe kavanozave me ushqim për fëmijë).
Bëni kujdes kur mbani enën.

Paralajmërim

Gjithmonë lëreni ushqimi të qëndrojë pak pasi gatuhet në mikrovalë dhe kontrolloni temperaturën e tij përpara konsumit. Veçanërisht përmbajtjet e shisheve me biberon dhe kavanozave me ushqim për fëmijë.

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.

Masat paraprake _____	2
Përmbajtja _____	3
Udhëzime të rëndësishme sigurie _____	4 ~ 8
Nxjerrja nga paketimi dhe instalimi _____	9 ~ 10
Vendosja e orës _____	11
Bllokimi për fëmijët _____	12
Gatimi me fuqi të vogël _____	13
Niveli me fuqi të vogël _____	14
Gatimi me dy faza _____	15
Ndezja e shpejtë _____	16
Gatimi automatik _____	17 ~ 19
Shkrirja automatike _____	20 ~ 21
Shkrirja e shpejtë _____	22 ~ 23
Nxehje automatike _____	24 ~ 25
Gatimi me shume ose me pak _____	26
Enët që mund të përdoren në mikrovalë _____	27
Karakteristikat e ushqimit dhe gatimi me mikrovalë _____	28~29
Pyetje dhe përgjigje _____	30
Specifikimet teknike _____	31

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.



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

- Mos u përpiqni të ndërhyini 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.
- Mos e përdorni furrën për heqjen e lagështisë. (p.sh. përdorimi i furrës me mikrovalë për gazetat 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.

- Pajisja nuk duhet të përdoret nga fëmijët e vegjël ose nga të moshuarit. Lejojini fëmijët ta përdorin furrën të pambikëqyrrur 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.
- Pjesët e përdorshme mund të nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët larg pajisjes.**
 - Mund të rrezikojnë të digjen.
- 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 shkruini. Vini re se në disa raste, ushqimi duhet të mbulohet me veshje plastike për ta nxehur ose për ta gatuar.**
 - Ato mund të plaslin nëse nuk mbulohen.
- Sigurohuni të përdorni aksesorët e duhur në secilin regjim përdorimi.**
 - Përdorimi i gabuar mund të rezultojë në dëmtim të furrës ose të aksesorëve ose mund të shkaktojë shkëndija dhe zjarr.

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.

Udhëzime të rëndësishme sigurie

PARALAJMËRIM

- 7. Fëmijët nuk duhen lejuar të luajnë me aksesorët ose të varen në dorezën e derës.**
 - ☉ Mund të lëndohen.
- 8. Nëse dera ose guacionet e derës janë dëmtuar, furra nuk duhet vënë në punë derisa të jetë riparuar nga një person kompetent.**
- 9. Është e rrezikshme për çdo person, përveç një personi kompetent, që të kryejë veprime shërbimi ose riparimi që përfshijnë heqjen e ndonjë kapaku që ofron mbrojtje kundër ekspozimit ndaj energjisë së mikrovalëve.**
- 10. Kur pajisja përdoret në metodën e kombinuar, fëmijët duhet ta përdorin furrën vetëm nën mbikëqyrjen e një të rrituri, për shkak të temperaturave që krijohen.**
- 11. Pajisja dhe pjesët e saj nxehen gjatë përdorimit. Duhet bërë kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të nxehtë.**

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 ndërhyri 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 të 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 nxeheje.**
 - ☉ Gatimi i tepërt mund të bëjë që ushqimi të marrë flakë dhe si rrjedhojë mund të dëmtojë furrën.
 - 5. Kur nxehti 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 nxehti më shumë seç duhet.
 - * Trazojeni lëngun para se ta vendosni enën në furrë dhe trazojeni përsëri gjatë kohës së nxehtë.
 - * Pasi ta keni nxehtuar, lëroni 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 djegjen (sidomos ushqimin e shisheve me biberon dhe kavanozat me ushqim për fëmijët).
 - ☉ Bëni kujdes kur të mbani enën me duar. Nxehtëja me mikrovalë e pijeve mund të rezultojë në zjerje të shpërthyesë të vonuar pa nxjerrë fluska më parë. Kjo mund të rezultojë në lëngje të nxehta që vlojnë menjëherë.

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.

KUJDES

6. Lart, poshtë dhe anash furrës ndodhen vrima ajrimi. Mos i bllokoni vrimat.

- ☞ 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 gatvani 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 rrezimin 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 materialesh 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.

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.

Udhëzime të rëndësishme sigurie

KUJDES

- 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, aksesorët 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 e mikrovalës është e prodhuar që të përdoret në qëndrim të drejtë.**
 - Nëse kanati qëndron mbyllur gjatë funksionimit të saj, qarkullimi i ajrit do të priset duke shkakuar 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.**

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.

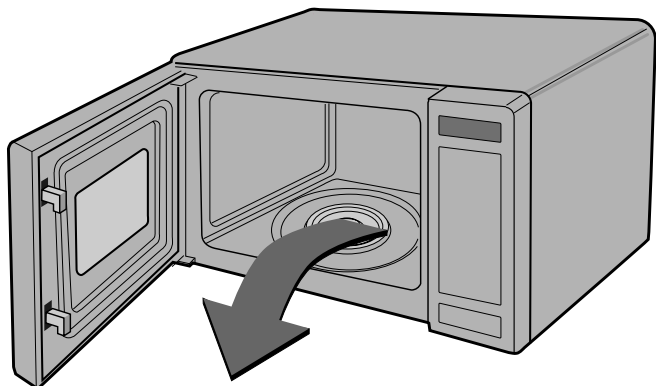
KUJDES

29. Pajisja duhet të monitorohet për t'iu siguruar që fëmijet të mos luajnë me të.
30. Pajisjet nuk kanë për qëllim që të funksionojnë për një kohë të te zgjatur ose meane të kontrolleve të ndryshme.
31. Përdorni vetëm enë kuzhine që janë të përshtatshme për përdorim në furrat me mikrovalë.
32. Një furrë me mikrovalë nuk duhet të vendoset në bufe nëse nuk është testuar në bufe.
33. Kjo pajisje nuk është menduar të përdoret nga persona (përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara fizike, ndijuese ose mendore ose që kanë mungesë përvoja dhe njohurish, nëse atyre nuk u janë dhënë udhëzime ose nuk mbikëqyrin në përdorimin e pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre. Mirëmbajtja dhe pastrimi nuk do të bëhen nga fëmijë vetëm nëse janë 8 vjeç e sipër dhe nën mbikëqyrje.
34. Lartësia minimale e hapësirës së lirë e nevojshme të jetë mbi sipërfaqe të furrës.
35. Furra e mikrovalës është e prodhuar që të përdoret e montuar brenda.

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 aksesorët dhe paketimet. Kontrollojeni furrën për t'u siguruar që ajo nuk është dëmtuar gjatë transportit.

Nxjerrja nga paketimi dhe instalimi

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



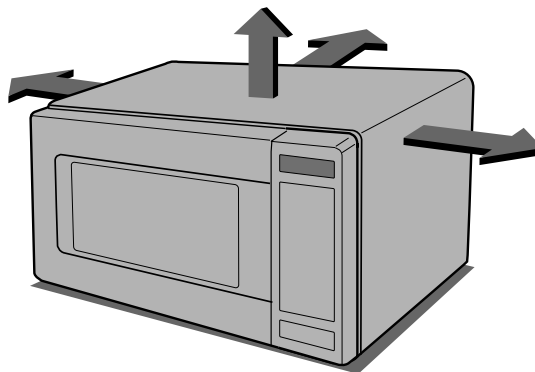
TABAKAJA PREJ QELQI



MBAJTËSJA ME RROTA

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.



KJO FURRE NUK DUHET TE PERDORET PER QELIME 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 priza dhe më pas lidhni përsëri.**

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

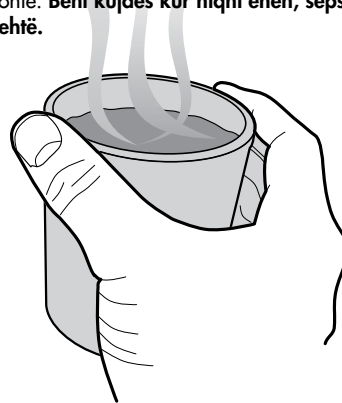
5 Mbushni një enë që përdoret në mikrovalë me 300 ml (1/2 pint) ujë. Vendoseni në **TABAKANË PREJ QELQI** dhe mbyllni derën e furrës. Nëse keni dyshime për llojin e enëve që duhet të përdorni, ju lutemi referojuni faqes 27.



6 Shtypni një herë butonin **NDEZJE (START)** 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 JUJAJ ËSHTË INSTALUAR

Ju mund ta vendosni orën në versionin me 12 ose 24 orë.

Në shembullin e mëposhtëm do t'ju tregoj si të vendosni orën 14:35 kur përdorni versionin 24 orë.

Sigurohuni që të keni hequr të gjitha paketimet nga furra juaj.

Vendosja e orës



Kur furra juaj lidhet me prizën për herë të parë ose kur rikthehet energjia elektrike pas një shkëputjeje, në ekran do të shfaqet "24H"; mund të rregulloni përsëri orën.

Nëse ora (ose ekranin) shfaq simbole të çuditshme, hiqeni furrën nga priza dhe lidhni përsëri dhe pastaj rregulloni prapë orën.

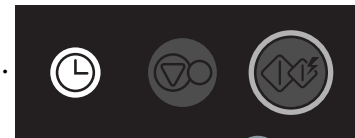
Sigurohuni që ta keni instaluar furrën saktë, siç përshkruhet më sipër në këtë udhëzues.

Shtypni **NDAL/FSHI (STOP/CLEAR)**.



Shtypni Ruajtësi **ORA (CLOCK)**.

(Nëse dëshironi të përdorni një opsion tjetër, Shtypni Ruajtësi **ORA (CLOCK)**, **(CLOCK)**. Nëse dëshironi të ndryshoni një opsion tjetër pas vendosjes së orës, duhet ta hiqni nga priza dhe ta lidhni përsëri).



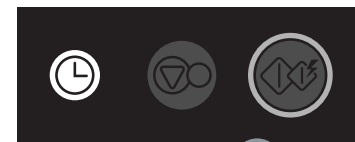
Shtypni pesëmbëdhjetë herë **10 MIN.**

Shtypni tre herë **1 MIN.**

Shtypni pesë herë **10 SEC.**



Shtypni **ORA (CLOCK)** për të vendosur orën.
Ora do të fillojë të punojë.



Bllokimi për fëmijët



Furra juaj ka një opsion sigurie, i cili parandalon funksionim aksidental të furrës. Pasi të keni vendosur bllokimin për fëmijët, ju nuk do të mund të përdorni asnjë funksion dhe nuk mund të gatvani.

Megjithatë fëmija juaj përsëri mund ta hapë derën e furrës.

Shtypni **NDAL/FSHI (STOP/CLEAR)**.



Shtypni dhe mbani të shtypur **NDAL/FSHI (STOP/CLEAR)** derisa në ekran të shfaqet "L" dhe të dëgjohet tingulli BIP.

BLOKIMI PËR FËMIJËT u vendos.

Ora në ekran do të zhduket nëse keni vendosur orën.



"L" mbetet në ekran në mënyrë që t'ju njoftojë që keni vendosur **BLOKIMIN PËR FËMIJËT**.



Për ta anuluar **BLOKIMIN PËR FËMIJËT** shtypni dhe mbani të shtypur **NDAL/FSHI (STOP/CLEAR)** derisa "L" të zhduket.

Kur bllokimi të jetë hequr do të dëgjonit BIP.



Në shembullin e mëposhtëm do t'ju tregoj si të gatvani ushqim me 80% të fuqisë për 5 minuta e 30 sekonda.

Gatimi me fuqi të vogël



Furra juaj ka pesë cilësime të fuqisë së mikrovalëve.

FUQIA	%	Fuqia në dalje
E LARTË MAKS	100 %	800W
MESATARE E LARTË	80 %	640W
MESATARE	60 %	480W
MESATARE/E ULËT	40 %	320W
E ULËT	20 %	160W

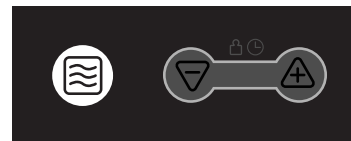
Sigurohuni që ta keni instaluar furrën saktë, siç përshkruhet më sipër në këtë udhëzues.

Shtypni **NDAL/FSHI (STOP/CLEAR)**.



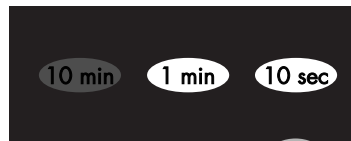
Shtypni dy herë **MICRO** për të zgjedhur fuqinë 640 vat.

Në ekran do të shfaqet "640".

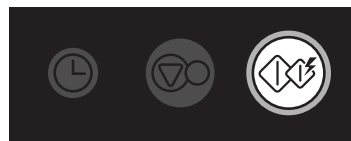


Shtypni pesë herë **1 MIN.**

Shtypni tre herë **10 SEC.**



Shtypni **NDEZJE (START)**.



Niveli me fuqi të vogël

Furra juaj me mikrovalë është e pajisur me 5 nivele fuqie në mënyrë që t'ju japë fleksibilitet dhe kontroll maksimal gjatë gatimit. Tabela e mëposhtme paraqet shembuj të ushqimeve dhe niveleve të rekomanduara të gatimit për t'u përdorur me këtë furrë me mikrovalë.

NIVELI I FUQISË	PËRDORIMI	NIVELI I FUQISË (%)	FUQIA NË DALJE
E LARTË MAKS	<ul style="list-style-type: none"> • Zierje uji • Skuqje e mishit të grirë të viçit • Gatim i copave të mishit të shpendëve, peshkut dhe perimeve • Gatim copash të buta mishi 	100%	800W
MESATARE E LARTË	<ul style="list-style-type: none"> • Ringrohje për të gjitha ushqimet • Pjekje mishi dhe mishi shpendësh • Gatim kërpudhash dhe midhjes • Gatim ushqimi me përmbajtje djathi dhe veze 	80%	640W
MESATARE	<ul style="list-style-type: none"> • Pjekje kekësh dhe kulaçi • Përgatitje vezësh • Gatim kremi • Përgatitje orizi, supe 	60%	480W
MESATARE/E ULËT	<ul style="list-style-type: none"> • Shkrirje gjalpi dhe çokollate • Gatim copash mishi jo shumë të buta 	40%	320W
E ULËT	<ul style="list-style-type: none"> • Zbutje gjalpi dhe djathi • Zbutje akulloreje • Fryrje brumi me maja • Shkrirje për të gjitha ushqimet 	20%	160W



Gatimi me dy faza

Në shembullin e mëposhtëm do t'ju tregoj se si të gatvani ushqimet me dy faza. Në fazën e parë ushqimi juaj do të gatuhet për 11 minuta në nivelin I LARTË (HIGH); në fazën e dytë ushqimi do të gatuhet për 35 minuta në nivelin 320 vat.



Gjatë gatimit me dy faza dera e furrës mund të hapet dhe ju të kontrolloni ushqimin. Mbyllni derën e furrës dhe shtypni **NDEZJE (START)** dhe faza e gatimit do të vazhdojë.

Në fund të fazës 1 do të dëgjohet tingulli BIP dhe fillon faza 2.

Nëse dëshironi të fshini programin shtypni dy herë **NDAL/FSHI (STOP/CLEAR)**.

Shtypni **NDAL/FSHI (STOP/CLEAR)**.



Vendosni fuqinë dhe kohën e gatimit **për fazën 1**.

Shtypni një herë **MICRO** për të zgjedhur nivelin e fuqisë I LARTË.

Shtypni një herë **10 MIN**.

Shtypni një herë **1 MIN**.



Vendosni fuqinë dhe kohën e gatimit **për fazën 2**.

Shtypni katër herë **MICRO** për të zgjedhur nivelin e fuqisë 320 vat.

Shtypni tre herë **10 MIN**.

Shtypni pesë herë **1 MIN**.



Shtypni **NDEZJE (START)**.



Ndezja e shpejtë

Në shembullin e mëposhtëm do t'ju tregoj si të vendosni 2 minuta gatim në nivelin e lartë të fuqisë.



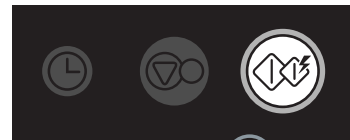
Opsioni **NDEZJE E SHPEJTË** ju lejon të vendosni intervale prej 30 sekondash në gatimin me fuqi **TË LARTË** vetëm me një prekje të butonin **NDEZJE (START)**.

Shtypni **NDAL/FSHI (STOP/CLEAR)**.



Shtypni **NDEZJE (START)** katër herë për të zgjedhur 2 minuta gatim me nivelin e fuqisë **LARTË**.

Furra juaj do të ndizet përpara se të keni përfunduar së shtypuri butonin për herë të katërt.



Gjatë gatimit me **NDEZJE TË SHPEJTË**, ju mund ta zgjasni kohën e gatimit duke shtypur vazhdimisht butonin **NDEZJE (START)**.



Në shembullin e mëposhtëm do t'ju tregoj se si të gatvani 0,6g perime të freskëta.

Gatimi automatik



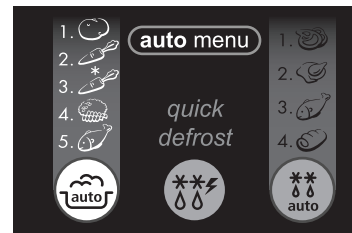
GATIMI AUTOMATIK ju lejon të gatvani me lehtësi shumicën e ushqimeve tuaja të preferuara, duke zgjedhur llojin e ushqimit dhe duke futur peshën e ushqimit.

Kategoria	Shtypni	
	GATIMI AUTOMATIK	
Patate të pjekura me lëkurë	1	herë
Perime të freskëta	2	herë
Perime të ngrira	3	herë
Oriz / makaron	4	herë
Peshk i freskët	5	herë

Shtypni **NDAL/FSHI (STOP/CLEAR)**.



Shtypni dy herë **GATIMI AUTOMATIK (AUTO COOK)** për të zgjedhur perimet e freskëta.



Shtypni tastin **MORE** pesë herë për të futur "0,6kg".



Shtypni **NDEZJE (START)**.



KATEGORIA E USHQIMIT	TEMP. E USHQIMIT	ENËT E GATIMIT	KUFIRI I PESHËS	UDHËZIME
1. Patate të pjekura me lëkurë (Ac-1)	Ambienti	Në tabakanë prej qelqi	0.1kg ~ 1.0kg	Zgjidhni patate me madhësi mesatare 170-200g. Lajini dhe thajini patatet. Shpojini disa herë patatet me një pirun. Vendosini patatet në tabakanë prej qelqi. Rregulloni peshën dhe shtypni ndezje (start). Pas gatimit, hiqni patatet nga furra. Lërinë të mbuluara me letër alumini për 5 minuta.
2. Perime të freskëta (Ac-2)	Ambienti	Tas që përdoret në mikrovalë	0.2kg ~ 0.8kg	Vendosini perimet në një tas që përdoret në mikrovalë. Shtoni ujë. Mbulojeni me mbulesë. Pas gatimit, përziejini dhe lërinë për 2 minuta. Shtoni ujë sipas sasisë së perimeve. ** 0,2kg – 0,4kg : 2 lugë gjelle ** 0,5kg - 0,8kg : 4 lugë gjelle
3. Perime të ngrira (Ac-3)	Të ngrira	Tas që përdoret në mikrovalë	0.2kg ~ 0.8kg	Vendosini perimet në një tas që përdoret në mikrovalë. Shtoni ujë. Mbulojeni me mbulesë. Pas gatimit, përziejini dhe lërinë për 2 minuta. Shtoni ujë sipas sasisë së perimeve. ** 0,2kg – 0,4kg : 2 lugë gjelle ** 0,5kg - 0,8kg : 4 lugë gjelle

KATEGORIA E USHQIMIT	TEMP. E USHQIMIT	ENËT E GATIMIT	KUFIRI I PESHËS	UDHËZIME													
4. Oriz / makaron (Ac-4)	Dhomë	Enë për mikrovalë	0.1 kg ~ 0.3 kg	Lahet orizi. Uji Darin. Orizin sëbashku me ujin e zier i hedhim në një tas të madh të thellë, shtojmë ¼ e lugës së çajit me kripë.													
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>Pesha</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Me kapak</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Uji</td> <td>Orizi</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>Po</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Makaronat</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> <td>Jo</td> </tr> </tbody> </table>	Pesha	100 g	200 g	300 g	Me kapak	Uji	Orizi	180 ml	330 ml	480 ml	Po		Makaronat
Pesha	100 g	200 g	300 g	Me kapak													
Uji	Orizi	180 ml	330 ml	480 ml	Po												
	Makaronat	400 ml	800 ml	1200 ml	Jo												
				<p>** Orizi - Pas zierjes e lini për 5 minuta në tenxhere me kapak të mbyllur ose derisa ta ketë thithur plotësisht ujit.</p> <p>** Makaronat – I përziemi ato disa herë gjatë zierjes. Pasi të ketë përfunduar zierja lërimi në tenxhere me kapak të mbyllur për 1 ose 2 minuta. I shpëlani makaronat me ujë të ftohtë.</p>													
5. Peshk i freskët (Ac-5)	I ruajtur në frigorifer	Enë për mikrovalë	0.1 kg ~ 0.6 kg	Peshk i plotë, biftek - Peshk me yndyrë : salmon, sardele - Peshk i bardhë : cod, merluc Peshku shtrohet në një shtresë të vetme, në një pjatë të madhe të përshtatshme për përdorim në mikrovalë. Mbuloni peshkun me qese kuzhine plastike dhe shpojeni atë në disa vende. Vendoseni mbi një pllakë qelqi. Rregulloni peshën dhe shtypni start. Pasi të ketë përfunduar pjekja, hiqeni enën nga furra. Prisni 3 minuta para se ta shërbeni.													

Shkrirja automatike



Furra juaj ka katër cilësime shkrirjeje me mikrovalë: - **MISH**, **SHPENDE**, **PESHK** dhe **BUKË**; secila kategori shkrirjeje ka cilësime të ndryshme të fuqisë. Nëse shtypni në mënyrë të përsëritur butonin e **SHKRIRJES AUTOMATIKE (AUTO DEFROST)** do të zgjidhni një cilësim të ndryshëm.

Kategoria	Shtypni SHKRIRJA AUTOMATIKE
MISH	1 herë
SHPENDE	2 herë
PESHK	3 herë
BUKË	4 herë

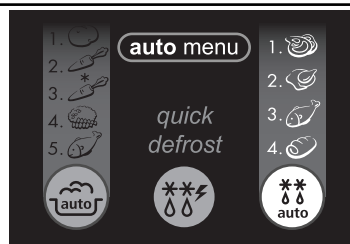
Temperatura dhe dendësia e ushqimeve ndryshon prandaj ju rekomandojmë që të kontrolloni ushqimin përpara se të filloni gatimin. Kushtojini vëmendje të veçantë copave të mëdha të mishit dhe pulës, sepse disa ushqime nuk duhet të shkrirë plotësisht përpara gatimit. Programi BREAD (BUKA) është i përshtatshëm për shkrirjen e artikujve të vegjël si simitet ose buka e vogël. Këto duhet të qëndrojnë për pak kohë në mënyrë që pjesa qendrore e tyre të shkrirë. Në shembullin e mëposhtëm do t'ju tregoj se si të shkrini 1,4kg mish të ngrirë shpendësh.

Shtypni **NDAL/FSHI (STOP/CLEAR)**.

Peshoni ushqimin që do të shkrini. Sigurohuni që të keni hequr çdo lloj lidhëse metalike ose mbështjellëse; pastaj vendoseni ushqimin në furrën tuaj dhe mbyllni derën e furrës.



Shtypni dy herë **SHKRIRJA AUTOMATIKE (AUTO DEFROST)** për të zgjedhur programin e shkrirjes për **MISHIN E SHPENDËVE**.



Fusni peshën e ushqimit të ngrirë që do të shkrini.

Shtypni katërmbëdhjetë herë **MORE** për të futur "1,4kg".



Shtypni **NDEZJE (START)**.



Gjatë shkrirjes furra juaj do të lëshojë tingullin "BIP" dhe në këtë çast duhet të hapni derën e furrës, të ktheni ushqimin në anën tjetër dhe ta ndani atë në mënyrë që të siguroni një shkrirje të njëtrajtshme. Hiqni racionet e shkrira ose mbulojini ato që të ngadalësoni shkrirjen. Pasi ta keni kontrolluar, mbyllni derën e furrës dhe shtypni **NDEZJE (START)** për të vazhduar përsëri shkrirjen.

Furra juaj nuk do të ndalojë shkrirjen (edhe pasi dëgjohet tingulli bip) nëse dera nuk hapet.

UDHËZUES PËR SHKRIRJEN AUTOMATIKE SIPAS PESHËS

- * Ushqimi që do të shkrihet duhet të jetë në një enë të sigurt që përdoret për mikrovalë dhe i vendosur i pambuluar mbi tabakanë rrotulluese prej qelqi.
 - * Nëse është e nevojshme, mbrojini pjesët e vogla të mishit ose të shpendëve me copa të sheshta letre alumini. Kjo do të parandalojë që pjesët e holla të ngrohen gjatë procesit të shkrires. Sigurohuni që letra të mos prekë faqet e furrës.
 - * Ndajini artikujt, si mishi i grirë, bërçollat, salsicet dhe proshuta sa më shpejtë të jetë e mundur. Kur të dëgjoni tingullin BIP hiqeni ushqimin nga furra me mikrovalë, kthejeni atë në anën tjetër dhe futeni përsëri në furrën me mikrovalë. Shtypni butonin e ndezjes për të vazhduar. Në fund të programit, hiqeni ushqimin nga furra me mikrovalë, mbulojeni me letër alumini dhe lëreni derisa të shkrijë plotësisht.
- Në mënyrë që të shkrihen plotësisht, për shembull copat e mëdha të mishit dhe pulat e plota duhet të RRINË të paktën 1 orë përpara se të gatohen.

Kategoria	Kufiri i peshës	Enët e gatimit	Ushqimi
Mish (dEF1) Shpendë (dEF2) Peshk (dEF3)	0.1 ~ 4.0kg	Enë për mikrovalë (Pjatë e sheshtë)	Mish Mish viçi i grirë, biftek, copa mishi për çomlek, fileto mishi, rosto, rosto e pjesës së pasme, hamburger viçi, bërçolla derri, bërçolla qengji, rosto role, salsiçe, kotëleta (0,2cm) Kthejeni ushqimin në anën tjetër kur të dëgjoni sinjalin bip. Pas shkrires, lëreni të qëndrojnë për 5-15 minuta. Shpendë Pulë e plotë, kofsha pule, gjoks pule, gjoks gjel deti (nën 2,0kg) Kthejeni ushqimin në anën tjetër kur të dëgjoni sinjalin bip. Pas shkrires, lëreni të qëndrojnë për 20-30 minuta. Peshk Fileto, copa, peshk i plotë, fruta deti Kthejeni ushqimin në anën tjetër kur të dëgjoni sinjalin bip. Pas shkrires, lëreni të qëndrojnë për 10-20 minuta.
Bukë (dEF4)	0.1 ~ 0.5kg	Letër kuzhine ose pjatë e sheshtë	Feta buke, simite, bagetë, etj. Ndajini fetat dhe vendosini midis letrës së kuzhinës ose pjatës së sheshtë. Kthejeni ushqimin në anën tjetër kur të dëgjoni sinjalin bip. Pas shkrires, lëreni të qëndrojnë për 1-2 minuta.

Shkrirja e shpejtë



Furra juaj ka një cilësim për shkrirje të shpejtë me mikrovalë (MISH).

Përdoreni këtë funksion për të shkrirë vetëm 0,5kg mish të grirë me shumë shpejtësi.

Ky duhet të qëndrojë për pak kohë në mënyrë që pjesa qendrore e tij të shkrijë. Në shembullin e mëposhtëm do t'ju tregoj se si të shkrini 0,5kg mish të grirë të ngrirë.

Shtypni **NDAL/FSHI (STOP/CLEAR)**.

Peshoni ushqimin që do të shkrini. Sigurohuni që të keni hequr çdo lloj lidhëse metalike ose mbështjellëse; pastaj vendoseni ushqimin në furrën tuaj dhe mbyllni derën e furrës.



Shtypni **SHKRIRJE E SHPEJTË (QUICK DEFROST)**.

Furra do të ndizet automatikisht.



Gjatë shkrirjes furra juaj do të lëshojë tingullin "BIP" dhe në këtë çast duhet të hapni derën e furrës, të ktheni ushqimin në anën tjetër dhe ta ndani atë në mënyrë që të siguroni një shkrirje të njëtrajtshme. Hiqni racionet e shkrira ose mbulojini ato që të ngadalësoni shkrirjen. Pasi ta keni kontrolluar, mbyllni derën e furrës dhe shtypni **NDEZJE (START)** për të vazhduar përsëri shkrirjen.

Furra juaj nuk do të ndalojë shkrirjen (edhe pasi dëgjohet tingulli bip) nëse dera nuk hapet.

UDHËZUES PËR SHKRIRJEN AUTOMATIKE SIPAS PESHËS

Përdoreni këtë funksion për të shkrirë shpejt mishin e grirë.

Hiqeni mishin nga mbështjellësja. Vendoseni mishin në një pjatë që përdoret në mikrovalë. Kur të dëgjoni BIP hiqeni mishin e grirë nga furra me mikrovalë, kthejeni në anën tjetër dhe futeni përsëri në furrën me mikrovalë. Shtypni butonin e ndezjes për të vazhduar. Në fund të programit, hiqeni mishin e grirë nga furra me mikrovalë, mbulojeni me letër alumini dhe lëreni për 5-15 minuta ose derisa të ketë shkrirë plotësisht.

KATEGORIA	PESHA	ENËT E GATIMIT	UDHËZIME
Mish i grirë	0.5kg	Enë për mikrovalë (Pjatë e sheshtë)	Mish i grirë Kthejeni ushqimin në anën tjetër kur të dëgjoni bip Pas shkrirjes, lëreni për 5-15 minuta

Nxehje automatike

Në shembujt e mëposhtëm unë do t'ju tregoj sesi mund të gatuhet 0,6 kg ushqim i ftohtë.



Funksioni Nxehje automatike ngroh ushqimin në mënyrë të përshtatshme dhe e bën më të lehtë përdorimin e tij. Furra është programuar paraprakisht për të ngrohur ushqimin në mënyrë automatike.

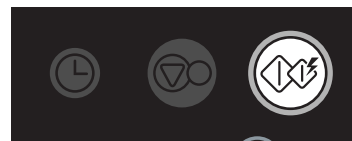
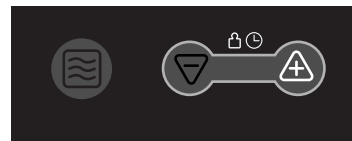
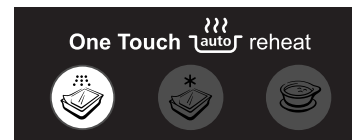
Furra juaj ka tre gradacione për funksionin ngrohje automatike: ushqim i ftohtë, ushqim i ngrirë dhe sup/salcë.

Shtypni **NDAL/FSHI (STOP/CLEAR)**.

Shtypni **ushqim i ftohtë**.

Shtypni butonin **MORE** tre herë për të vendosur peshën 0.6 kg.

Shtypni **NDEZJE (START)**.



KATEGORIA	LIMITI I PESHËS	PAJISJET	TEMPERATURA E USHQIMIT	INSTRUKSIONE
1. Ushqim i ftohtë	0.3 - 0.6kg	Tabaka	I ruajtur në frigorifer	<p>Shpojeni duke përdorur një shtizë mbi sipërfaqe. Vendoseni ushqimin mbi pjatën e qelqit. Pasi të ketë përfunduar gatimi, prisni 2-3 minuta para se ta shërbeni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mund ti përzieni p.sh: Spageti bologneze, mishin e vicit. - Nuk mund ti përzieni p.sh : Lasanjën, byrekun. <p>Shënim :</p> <p>Për ushqimin e paketuar, shponi paketimin e mishit apo të orizit/makaronave etj.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Për ushqim që mund të përzihet, përzieni kur pajisja t'ju japë sinjalin akustik. - Ushqimi që nuk mund të përzihet, nuk është e nevojshme ta përzieni.
2. Ushqim i ngrirë	0.3 - 0.6kg	Tabaka	I ngrirë	E njëjta gjë si më sipër.
3. Supë/salcë	0.2 - 0.6kg	Enë për mikrovalë	Dhomë	<p>Hidhni supën/salcën në enë. Mbulojeni me kapak ose me qese plastike kuzhine. Pasi të jetë ngrohur, përzieni. Lëreni për 2 minuta me kapak të mbyllur. Dhe atëherë përzieni përsëri.</p>

Gatimi me shume Ose me pak

Ne shembulin e meposhtem do ju paraqesim Se si ndryshon paraprkisht programet automatike te gatimit per nje kohe gatimi te gjate apo te shkurter.



Ushqimi juaj eshte duke u gatuar per kenaqesine tuaj duke perdorur butonat **ME SHUME/ME PAK** te gjitha programet automatike te gatimit te pershtatura per te gatuar ushqimin tuaj per nje kohe te gjate apo te shkurter.

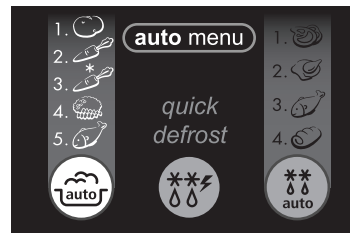
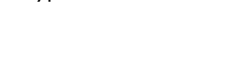
Kur gatimi mund te behet pa funksionin Automatik, ju mund te zgjasni kohen e gatimit ne cdo pike te perdorimit Te butonit **ME SHUME / ME PAK**. Nuk eshte e nevojshme te ndalohet procesi i gatimit.

Shtypni **NDAL/FSHI (STOP/CLEAR)**.



Vendos programet e kerkuara automatike te gatimit. Zgjidh peshen e ushqimit.

Shtypni **NDEZJE (START)**.

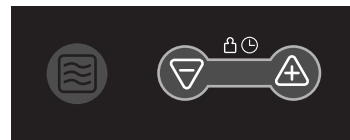


Shtyp butonin **MORE**

Koha e gatimit mund te zmadhojehet prej **10** sekondash per secilen prej perdorimeve te butonave.

Shtyp butonin **LESS**

Koha e gatimit do te pakesoje prej **10** sekondash prej secilin prej perdorimeve te butonave.



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.

Pjatat 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

Pjatat 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 shkrinë 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.

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 minimale 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 kohën 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 ambiente. 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 gatuarin përtej 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 kremrin, 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 spërkaten me ujë përpara gatimit ose të mbuloen në mënyrë që të ruajnë lagështinë.

Ushqimet me kocka dhe dhjamë

Kockat e përcjellin nxehtësinë dhe dhjami gatuhet më shpejt se mishi. Duhet të bëni kujdes kur gatuarin çopa 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.

Skuqja

Mishi dhe mishi i shpendëve që gatohen për pesëmbëdhjetë minuta ose më shumë, skuqen lehtë në undyrën 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 oksin. Meqenëse ushqimi i shtohen sasi relativisht të vogla salce për skuqje, shija origjinale e recetës nuk ndryshon.

Mbulimi me letër kundër undyrës

Mbulimi me letër kundër undyrës 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 thatet pak.

Regullimi dhe vendosja

Ushqime të vecanta si patatat 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.

Karakteristikat e ushqimit dhe gatimi me mikrovalë

Përzjerja

Përzjerja 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 përzijejini 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 gatuhet 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.

Ngrija

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 shpoen 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 ruajë nxehtësinë me përjashtim të rasteve kur supozohet se ato duhet të jenë të thata (disa keke dhe biskota për shembull). Qëndrimi bën që ushqimi të mbarojë së gatuari dhe ndihmon në përzjerjen 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 guarnicionit 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 izoluara. 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

Pastroni 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 NDAL/FSHI (STOP/CLEAR) pas pastrimit.

3. 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.
4. Dera dhe guarnicioni 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 MË RRJETË TELI OSE PLASTIKE.
Pjesët metalike do të mirëmbahen më lehtë nëse fshihen vazhdimisht me një leckë të njomë.
5. Mos përdorni pastrues me avull.

Pyetje dhe përgjigje

Q Pyetje - Çfarë ka që nuk shkon kur llamba e furrës nuk ndizet?

A Përgjigje - Mund të ketë shumë arsye pse drita e furrës nuk ndizet. Poçi i llambës është djegur
Dera nuk është mbyllur

Q Pyetje – A kalon energjia e mikrovalëve përmes dritares së shikimit te dera?

A Përgjigje - Jo. Vrimat ose portat janë krijuar për të lejuar kalimin e dritës; ato nuk lejojnë kalimin e energjisë së mikrovalëve.

Q Pyetje – Pse dëgjohet tingulli bip kur preket një mbështetëse në Panelin e Kontrollit?

A Përgjigje - Tingulli bip bie për t'ju siguruar që cilësimi është futur si duhet.

Q Pyetje – A dëmtohet furra me mikrovalë nëse vihet në punë bosh?

A Përgjigje – Po. Mos e vini kurrë në punë bosh ose pa tabakanë prej qelqi.

Q Pyetje – Pse ndonjëherë vezët plasin?

A 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 shpojeni të verdhën para gatimit. Mos i gatvani kurrë vezët me gjithë lëvozhgë në mikrovalë.

Q Pyetje – Pse rekomandohet koha e qëndrimit pasi mbaron gatimi me mikrovalë?

A 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.

Q Pyetje – A është e mundur të bëhen kokoshka në furrë me mikrovalë?

A Përgjigje – Po, nëse përdorni një nga metodat e përshkuara më poshtë

1. Enë për kokoshka të krijuara posaçërisht për gatim në mikrovalë.
2. Kokoshka komerciale të paketuara paraprakisht që kanë kohën dhe kapacitetin specifik të nevojshëm për një produkt përfundimtar të pranueshëm.

NDIQNI UDHËZIMET E SAKTA TË DHËNA NGA PRODHUESI PËRKATËS I KOKOSHKAVE. MOS U LARGONI NGA FURRA NDËRKOHË QË BËHEN KOKOSHKAT. NËSE KOKOSHKAT NUK BËHEN PAS KOHËS SË SUGJERUAR, NDËRPRITENI GATIMIN. GATIMI I TEPËRT MUND TË BËJË QË KOKOSHKAT TË MARRIN FLAKË.

KUJDES

MOS PËRDORNI KURRË QESE BOJËKAFFE PËR TË BËRË KOKOSHKAT.
MOS U MUNDONI TË PIQNI KOKRRAT E MBETURA.

Q Pyetje – Pse furra ime nuk gatuan gjithmonë aq shpejt sa thotë udhëzuesi i gatimit?

A 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 tepërt, 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.

Specifikimet teknike

Specifikimi Teknik	
	MS2043T
Energjia në hyrje	230V AC /50Hz
Fuqia	800 W (standardi i klasifikimit IEC60705)
Frekuenca e mikrovalëve	2450 MHz +/- 50MHz(Grup 2/Klasi B)
Përmasat e jashtme	455mm(Gjat) X 284mm(Lart) X 311 mm(Gjer)
Konsumi i energjisë nga mikrovala	1200 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 Klasi 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.

<Shqip>

⚠ **Hedhja e pajisjes suaj të vjetër**

1. Kur një produkt i vendoset simboli i koshit me rrota me kryq, kjo do të thotë që ky produkt mbulohet nga Direktiva Europiane 2002/96/KE.
2. 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.
3. 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.
4. 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 keni blerë produktin.



УПАТСТВО ЗА СОПСТВЕНИКОТ

МИКРОБРАНОВА ПЕЧКА СО ГРИЛ

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

MS2043T

МАКЕДОНСКИ

Претпазни мерки

Претпазни мерки за да се избегне можно изложување на прекумерна микробранова енергија.

Печката не може да се користи со отворена врата поради сигурносното заклучување вградено во механизмот на вратата. Овие сигурносни брави вградени во механизмот на вратата ги исклучуваат готвечките функции на печката додека вратата е отворена што инаку може да доведе до штетно изложување на микробранова енергија.

Важно е да не се игра со сигурносните брави.

Не ставајте никаков предмет помеѓу предниот дел на печката и вратата и не дозволувајте земја или остатоци од средства за чистење да се насоберат на површината која се запечатува.

Не ја користете печката ако е оштетена. Особено е важно вратата на печката да се затвара правилно и да нема никакви оштетувања на (1) вратата (извиткување), (2) зглобовите и рачките (скршени или олабавени), (3) површините на запечатување.

Печката не треба да се подесува или поправа од никој друг освен од квалификуван сервисен персонал.

Предупредување

Ве молиме осигурете се дека времињата за готвење се поставуваат правилно бидејќи претераното готвење може да резултира храната да се запали и следствено со оштетување на печката.

При загревање на течности, како на пример супи, сосови и напитки во вашата микробранова печка, може да дојде до задоцнето еруптивно вриење без да има меурчиња како индикација за тоа. Тоа може да резултира со ненадејно претекување на течноста надвор од садот. За да се спречи таквата можност, треба да се превземат следниве чекори:

1. Избегнувајте користење на садови со прави страни и со тесни грла.
2. Не загревајте прекумерно.
3. Измешајте ја течноста пред да ја ставите во печката и повторете го тоа на средината од времето за загревање.
4. После загревањето, оставете да постои во печката кратко време. Измешајте ги и растресете ги садовите (особено шишиња за хранење и тегли со храна за бебиња) и внимателно проверете ја температурата пред употреба за да се избегат изгореници (особено содржина на шишиња за хранење и тегли со храна за бебиња). Внимателно ракувајте со садот.

Предупредување

Секогаш оставајте ја храната да постои по готвењето со микробранови и проверете ја температурата пред конзумација. Особено тоа важи за содржината на шишиња за хранење и тегли со храна за бебиња.

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 жешок 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.

Претпазни мерки	2
Содржина	3
Важни безбедносни упатства	4 ~ 8
Отпакување & Монтирање	9 ~ 10
Подесување на часовникот	11
Заклучување од деца	12
Микро моќно готвење	13
Микро моќност ниво	14
Готвење во две фази	15
Брз старт	16
Авто готвење	17 ~ 19
Авто-одмрзнување	20 ~ 21
Брзо одмрзнување	22 ~ 23
А	24 ~ 25
Повеќе или помалку Готвење	26
Прибор за готвење погоден за во микробранови печки	27
Карактеристики на храната & микробраново готвење	28 ~ 29
Прашања & одговори	30
Информации за вклучување и каблирање /	
Технички спецификации	31

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.



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 опасностите или опасните постапки кои би можеле да предизвикаат телесни повреди или оштетување на имот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

1. Да не се обидуваме да ја чепкате, или да правите 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 капацитет против изложување на микробранова енергија. Да не ја користите 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 користите печката за одvlaжнување. (пр. Користење на микробрановата печка со мокри весници, облека, играчки, електрични уреди, домашни миленичиња или деца.)
 - ⦿ 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.
 - ⦿ Неправилната употреба може да ја оштети печката и додатоците, или може да предизвика искра и пожар.

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.

Важни безбедносни упатства

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

- 7. Не треба да им се дозволува на децата да си играат со додатците или да се обесуваат на рачката од вратата.**
 - ☛ Можат да се повредат.
- 8. Ако вратата или запечатувачите на вратата се оштетени, печката не смее да се користи додека не биде поправена од страна на компетентно лице.**
- 9. Опасно е за било кој друг освен компетентно лице да врши сервис или поправка која вклучува отстранување на покривачи кои даваат заштита од изложување на микробранова енергија.**
- 10. Кога уредот се користи во комбиниран режим, децата треба да ја користат печката само под надзор на возрасно лице заради температурите кои се генерираат.**
- 11. Апаратот и пристапните делови се вжештуваат за време на употребата. Водете грижа да не се допираат грејните елементи. Деца помали од 8 годишна возраст треба да се чуваат подалеку доколку не се под постојан надзор.**

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 поставено времето на готвење, мали количини на храна бараат пократко време на готвење или грееење.**
 - ☛ Прекумерното готвење може да доведе до пламнување на храната и оштетување на печката.
 - 5. Кога греете течности, на пр. супи, сосови и пијалоци во микробрановата печка,**
 - * Избегнувајте користење на рамнострани садови со тесни грла.
 - * Не презагревајте.
 - * Промешајте ја течноста пред да го ставите садот во печката и уште еднаш на половина од загревањето.
 - * По грееењето, 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 бешешка храна).
 - ☛ Бидете внимателни кога ракувате со садот. Микробрановото грееење на пијалоци може да доведе до одложено еруптивно вриење без претходно клокотење. Тоа може да доведе до ненадејно претекување на врелата течност.

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.



ВНИМАНИЕ

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 храна 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), микробранови печки пред користење. Секогаш вадете ги металните жици за врзување. Проверете дали сатовите 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. Не гответе 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 создаде притисок внатре во јајцето и тоа ќе експлодира.

15. Не се обидувајте 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.

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.

Важни безбедносни упатства



ВНИМАНИЕ

- 18. Температурата на пристапните површини може да биде висока кога работи апаратот. Не допирајте ја 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 на 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 траењето 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 пукат пуканки. Ако пуканките не почнат на пукаат по предложеното време, прекинете го готвењето. Никогаш не користете кафено хартиено кесе 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 изгребат 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 мора да работи со отворена декоративна врата ако е ставена во орман.**
- ☉ 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.**

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.



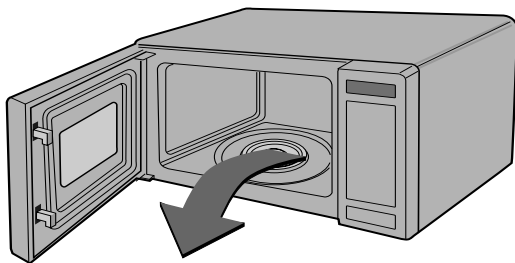
ВНИМАНИЕ

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.
31. Користете само кујнски прибор кој е предвиден за употреба во микробранови печки.
32. Микробрановата печка не треба да се поставува во орман доколку не е тестирана во орман.
33. Овој уред не е наменет за користење од страна на лица (вклучувајќи деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности, или недостиг на искуство и знаење, освен ако се под надзор или добиле упатства за тоа како да го користат уредот од страна на лице одговорно за нивната безбедност. Чистењето и одржувањето не треба да го вршат деца доколку не се повозрасни од 8 години па нагоре и не се под надзор.
34. Минималната висина на потребен слободен простор над горната површина на печката.
35. Микробранова печка за вградување.

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.

Отпакување & Монтирање

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



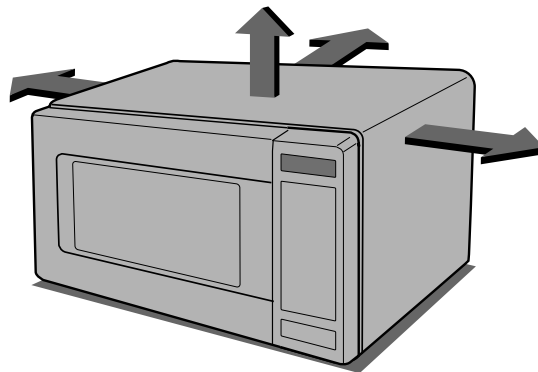
СТАКЛЕН ПОСТАВУВАЧ



РОПЕР ЗА ПОДЕСУВАЊЕ

- 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.



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

- 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 27.



- 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 жежок.**



ВАШАТА ПЕЧКА СЕГА Е МОНТИРАНА

Подесување на часовникот

Часовникот можете да го подесите во 24-часовен формат или во 12-часовен формат. Во следниов пример ќе ви покажеме како да го подесите времето на 14:35 користејќи 24-часовен формат. Извадете ги сите делови од пакувањето од вашата печка.



Кога вашата печка ќе ја вклучите за прв пат или кога струјата ќе продолжи после струен пад, на дисплејот ќе се појави '24H'; можете да го ресетираате часовникот.

Ако часовникот (или дисплејот) покажува чудни симболи, исклучете ја печката од штекот и вклучете ја повторно и ресетирајте го часовникот.

Осигурете се да ја монтирате печката правилно како што е опишано во оваа книга.

Притиснете **Добредојдовте / Јасен"**



Притиснете **CLOCK (ЧАСОВНИК)**.

(Ако сакате да користите друга опција, притиснете Чувар на **CLOCK (ЧАСОВНИК)**. Ако сакате да промените друга опција по подесувањето на часовникот, треба да ја исклучите и одново да ја вклучите печката.



Притиснете на **10 MIN** петнаесет пати

Притиснете на **1 MIN** три пати.

Притиснете на **10 SEC** пет пати.



Притиснете на **CLOCK (ЧАСОВНИК)** за да го подесите времето. Часовникот почнува да брои.



Заклучување од деца



Вашата печка има безбедносна карактеристика која спречува случајно вклучување на печката. Кога ќе се подеси заклучувањето од деца, нема да можете да користите никоја од функциите и не може да се готви во печката.

Сепак, вашето дете може да ја отвори вратата од печката.

Притиснете **Добредојдовте / Јасен**.



Притиснете и држете **Добредојдовте / Јасен** се додека не се појави " дисплејот и не се слушне звук.

Заклучувањето од деца сега е подесено. Времето на дисплејот ќе исчезне ако сте го подесиле часовникот.



"L" останува прикажано на дисплејот како знак дека **ЗАКЛУЧУВАЊЕТО ОД ДЕЦА** е активирано.



За да го откажете **ЗАКЛУЧУВАЊЕТО ОД ДЕЦА** притиснете и држете **Добредојдовте / Јасен** додека "L" не исчезне.

Ќе чуete ЗВУЧЕН СИГНАЛ кога ќе се ослободи.



Во следниов пример ќе ви покажеме како да зготвите некоја храна на моќност од 80% за 5 минути и 30 секунди.

Микро моќно ГОТВЕЊЕ



Вашата печка има пет степени на моќност.

Осигурете се да ја монтирате печката правилно како што е опишано во оваа книга.

Притиснете **Добредојдовте / Јасен.**



Притиснете **MICRO** два пати за да изберете моќност од 640. На дисплејот ќе се прикаже "640".



МОЌНОСТ	%	Капацитет на моќност
ВИСОК МАКСИМАЛЕН	100 %	800W (Вати)
СРЕДЕН ВИСОК	80 %	640W (Вати)
СРЕДЕН	60 %	480W (Вати)
СРЕДНО НИЗОК	40 %	320W (Вати)
НИЗОК	20 %	160W (Вати)

Притиснете на **1 MIN** пет пати.
Притиснете на **10 SEC** три пати.



Притиснете на **СТАРТ.**



Микро моќност

НИВО

Вашата микробранова печка е опремена со 5 нивоа на моќност за да ви овозможи максимална флексибилност и контрола врз готвењето. Табелата подолу прикажува примери на храна и нивното препорачано ниво на моќност за употреба со оваа микробранова печка.

НИВО НА МОЌНОСТ	УПОТРЕБА	НИВО НА МОЌНОСТ(%)	КАПАЦИТЕТ НА МОЌНОСТ
ВИСОК	<ul style="list-style-type: none">* Вриење на вода* Потпечено мелено говедско месо* Готвење на парчиња од пилешко, риба, зеленчук* Готвење на меки парчиња месо	100%	800W
СРЕДНО ВИСОК	<ul style="list-style-type: none">* Сите презагревања* Печено месо и пилешко месо* Готвење на печурки и морска храна* Готвење на јадења кои содржат сирење и јајца	80%	640W
СРЕДЕН	<ul style="list-style-type: none">* Готвење на торти и земички* Подготовка на јајца* Готвење на пудинг* Подготовка на ориз, супа	60%	480W
СРЕДНО НИЗОК	<ul style="list-style-type: none">* Топење на путер и чоколадо.* Готвење на помалку меките парчиња од месо.	40%	320W
НИЗОК	<ul style="list-style-type: none">* Омекнување на путер и сирење* Омекнување на сладолед* Нараснување на тесто* Сите одмрзнувања	20%	160W



Во следниов пример ќе ви покажеме како да готвите некои јадења во две фази. Првата фаза ќе ја згрее вашата храна за 11 минути на ВИСОКО; втората ќе го зготви за 35 минути на 320.

Готвење во две фази



За време на готвењето во две фази, вратата од печката може да се отвора и храната да се проверува. Затворете ја вратата од печката и притиснете на **1** и готвењето ќе продолжи.

На крајот од првата фаза, ќе слушнете звучен сигнал и втората фаза ќе започне.

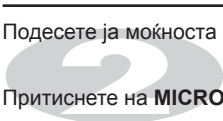
Доколку сакате да ја избришете програмата притиснете на **Добредојдовте / Јасен** два пати.

Притиснете на **Добредојдовте / Јасен**.



Подесете ја моќноста и времето на готвење за **прва фаза**.

Притиснете на **MICRO** еднаш за да изберете ВИСОКА МОЌНОСТ.



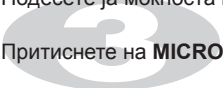
Притиснете на **10 MIN** еднаш.

Притиснете на **1 MIN** еднаш.



Подесете ја моќноста и времето на готвење за **втора фаза**.

Притиснете на **MICRO** четири пати за да изберете моќност од

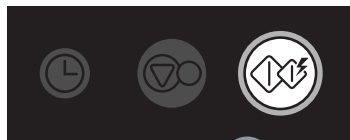


Притиснете на **10 MIN** три пати.

Притиснете на **1 MIN** пет пати.



Притиснете на **СТАРТ**.



Брз старт

Во следниов пример ќе ви покажеме како да подесите готвење од 2 минути на висока моќност.

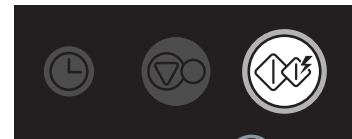
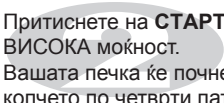


Опцијата **БРЗ СТАРТ** овозможува да подесувате интервали од по 30 секунди на **ВИСОКА** моќност со притискање на копчето

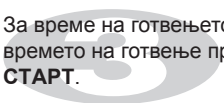
Притиснете на **Добредојдовте / Јасен**.



Притиснете на **СТАРТ** четири пати за да изберете 2 минути на **ВИСОКА** моќност. Вашата печка ќе почне да работи пред да сте го притиснале копчето по четврти пат.



За време на готвењето со **БРЗ СТАРТ**, можете да го продолжите времето на готвење преку повторувано притискање на копчето **СТАРТ**.



АВТО ГОТВЕЊЕ

Во следниов пример ќе ви покажеме како да зготвите 0,6 кг. свеж зеленчук.



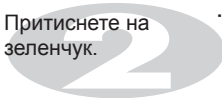
АВТО ГОТВЕЊЕТО ви овозможува да за готвите повеќето од вашата омилена храна со избирање на типот на храна и внесување на тежината на храната.

Категорија	Притиснете на
Компир со лушпа	1 Еднаш
Свеж зеленчук	2 Два пати
Смрзнат зеленчук	3 Два пати
Ориз / Тестенини	4 Два пати
Свежа Риба	5 Два пати

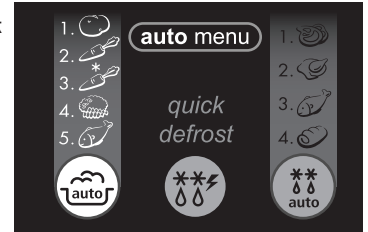
Притиснете на **Добредојдовте / Јасен.**



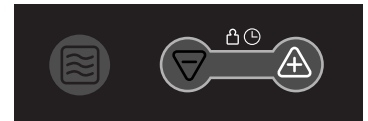
Притиснете на **2** два пати за да изберете Свеж зеленчук.



два пати за да изберете Свеж



Притиснете на копчето **ПОВЕЌЕ** пет пати за да внесете 0.6 кг.



Притиснете на **СТАРТ"**



КАТЕГОРИЈА НА ХРАНА	ТЕМПЕРАТУРА НА ХРАНА	ПРИБОР	ОГРАНИЧУВАЊЕ НА ТЕЖИНАТА	УПАТСТВА
1. Компир со лушпа (Ас-1)	Простор	На стаклениот поставувач.	0.1 кг. ~ 1.0 кг.	Изберете компири со средна големина 170-200 г. Измијте ги и исушете ги компирите. Издупчете ги компирите со вилушка неколку пати. Поставете ги компирите на стаклениот поставувач. Подесете ја тежината и приситнете старт. По готвењето, извадете ги компирите од печката. Оставете ги да постојат покриени со фолија 5 минути.
2. Свеж зеленчук (Ас-2)	Простор	Сад безбеден за во микробранова печка	0.2 кг. ~ 0.8 кг.	Ставете го зеленчукот во сад безбеден за во микробранова печка. Додадете вода. Покријте го садот. По готвењето, измешајте и дозволете да постои 2 минути. Додајте вода во зависност од количината. ** 0,2 кг. – 0,4 кг. : 2 големи лажици ** 0,5 кг. – 0,8 кг. : 4 големи лажици
3. Смрзнат зеленчук (Ас-3)	Смрзнат	Сад безбеден за во микробранова печка	0.2 кг. ~ 0.8 кг.	Ставете го зеленчукот во сад безбеден за во микробранова печка. Додадете вода. Покријте го садот. По готвењето, измешајте и дозволете да постои 2 минути. Додајте вода во зависност од количината. ** 0,2 кг. – 0,4 кг. : 2 големи лажици ** 0,5 кг. – 0,8 кг. : 4 големи лажици

КАТЕГОРИЈА НА ХРАНА	ТЕМПЕРАТУРА НА ХРАНА	ПРИБОР	ОГРАНИЧУВАЊЕ НА ТЕЖИНАТА	УПАТСТВА																	
4. ОРИЗ / ТЕСТЕНИНИ (Ас-4)	Собна	Сад за микробранова печка	0,1 кг. ~ 0,3 кг.	<p>Измијте го оризот. Ставете вода. Ставете ориз и зовриена вода со 1/4 до 1 супена лажица сол во длабок и голем сад.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Тежина</th> <th>100 г.</th> <th>200 г.</th> <th>300 г.</th> <th>Покријте</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Вода</td> <td>Ориз</td> <td>180 мл</td> <td>330 мл</td> <td>480 мл</td> <td>Да</td> </tr> <tr> <td>Тестенини</td> <td>400 мл</td> <td>800 мл</td> <td>1200 мл</td> <td>Не</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Ориз - По готвењето, нека остане покриен околу 5 минути или додека не впије водата. ** Тестенини - За време на готвењето, промешајте неколку пати. По готвењето, нека останат покриени 1 или 2 минути. Исплакнете ги тестенините со ладна вода.</p>	Тежина		100 г.	200 г.	300 г.	Покријте	Вода	Ориз	180 мл	330 мл	480 мл	Да	Тестенини	400 мл	800 мл	1200 мл	Не
Тежина		100 г.	200 г.	300 г.	Покријте																
Вода	Ориз	180 мл	330 мл	480 мл	Да																
	Тестенини	400 мл	800 мл	1200 мл	Не																
5. СВЕЖА РИБА (Ас-5)	Смрзнат	Плиток сад за микробранова печка	0,1 кг. ~ 0,6 кг.	<p>Цела риба, парчиња - Мрсна риба : лосос, скуша - Бела риба : бакалар, црвеноперка Ставете во еден слој во голем плиток сад за микробранова печка. Покријте го садот добро со пластична фолија и продупчете ја обвивката на повеќе места. Поставете ја храната на стаклениот поставувач. Подесете ја тежината и притиснете старт. По готвењето, извадете го садот од печката. Оставете да постои 3 минути пред сервирање.</p>																	

Авто- одмрзнување



Вашата печка има четири опции за микробраново одмрзнување: **МЕСО**, **ПИЛЕШКО**, **РИБА** и **ЛЕБ**; секоја категорија на одмрзнување има различно подесување на моќност. Со притискање на

копчето се избираат различни подесувања.

Категорија	Притиснете на
МЕСО	1 Еднаш
ПИЛЕШКО	2 Два пати
РИБА	3 Два пати
ЛЕБ	4 Два пати

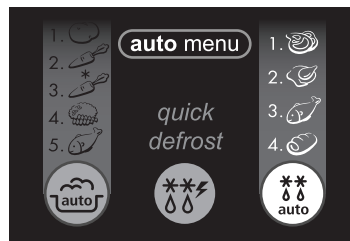
Температурата и јачината зависат од типот на храната. Ви препорачуваме да ја проверите храната пред да ја готвите. Обрнете посебно внимание на поголеми парчиња на месо, некои типови на храна не треба да бидат растопени/омекнати пред да се готват. Програмите за ЛЕБ се погодни за одмрзнување помали количини на храна. За овие количини потребно е кратко време за да се растопи средината. Во примерот што следува, прикажано е како да се одмрзне 1.4 кг живина.

Притиснете **Добредојдовте / Јасен**.

Измерете ја храната која сакате да ја одмрзнете. Извадете ги сите метални врвки, потоа ставете ја храната во вашата печка и затворете ја вратата на печката.



Притиснете на **АВТО ОДМРЗНУВАЊЕ** два пати за да изберете програм за одмрзнување на **ПИЛЕШКО**.



Внесете ја тежината на смрзнатата храна која сакате да ја одмрзнете.

Притиснете на **ПОВЕЌЕ** четиринаесет пати за да внесите 1,4 кг.



Притиснете на **СТАРТ**.



За време на одмрзнувањето, ќе се слушне звучен сигнал по што треба да ја отворите вратата од печката, да ја превртите храната и да ја разделите за да обезбедите рамномерно одмрзнување. Извадете ги деловите што веќе се одмрзнале или заштитете ги за да спречите нивно понатамошно одмрзнување. По проверката, затворете ја вратата на печката и притиснете на **СТАРТ** одмрзнувањето да продолжи.

Вашата печка нема да престане со одмрзнување (дури и ако сте чуле звучен сигнал) се додека не ја отворите вратата.

ВОДИЧ ЗА АВТОМАТСКО ОДМРЗНУВАЊЕ СО ТЕЖИНА

- * Храната која сакате да ја одмрзнете треба да биде ставена во сад погоден за во микробранова печка и поставен непокриен на стаклениот поставувач.
- * Ако е потребно, заштитете ги малите површини на месо или пилешко со рамни парчиња од алуминиумска фолија. Тоа ќе спречи тенките делови да се загреат за време на одмрзнувањето. Бидете сигурни фолијата да не ги допира ѕидовите на печката.
- * Одделете ги видовите како: мелено месо, кременадли, колбаси и сланина колку што е можно поскоро. Кога ќе слушнете звучен сигнал, извадете ја храната од печката, превртете ја и вратете ја во микробрановата печка. Притиснете старт за да продолжите. На крајот од програмот, извадете ја храната од микробрановата печка, покриете ја со фолија и оставете ја да постои се додека не се одмрзне целосно. За целосно одмрзнување, на пример на зглобови од месо и цели кокошки или пилиња, храната треба да постои барем, 1 час пред да се готви.

Категорија	Ограничување на тежина	Прибор	Храна
Месо (dEF1) Пилешко (dEF2) Риба (dEF3)	0.1 ~ 4.0 кг.	Чинја за во микробранова печка (рамна чинија)	Месо Мелено говедско месо, Стек, Коцки за чорба, Говедски бифтек, Бифтек, Рамстек, Говедска плескавица, Свински кременадли, Јагнешки кременадли, Ролат печење, Колбас, Котлети (0.2 см) Превртете ја храната кога ќе се слушне звучниот сигнал. По одмрзнувањето, оставете ја да постои од 5 до 15 минути. Пилешко Цела кокошка или пиле, Батаци, Гради, Мисиркини гради (под 2 кг.) Превртете ја храната кога ќе се слушне звучниот сигнал. По одмрзнувањето, оставете да постои 20 до 30 минути. Риба Филети, Стекови, Цела риба, Морска храна Превртете ја храната кога ќе се слушне звучниот сигнал. По одмрзнувањето, оставете да постои 10 до 20 минути.
Леб (dEF4)	0.1 ~ 0.5 кг.	Книжна марама или рамна чинија	Сечен леб, Кифли, Француски леб итн. Разделете ги парчињата и ставете ги меѓу книжната марама или рамната чинија. Превртете ја храната кога ќе се слушне звучниот сигнал. По одмрзнувањето, оставете да постои 1 до 2 минути.

Брзо одмрзнување



Вашата печка има опција за брзо микробраново одмрзнување (MECO).

Користете ја оваа функција за одмрзнување на само 0,5 кг. Мелено месо многу брзо. Тоа ќе треба да се остави да постои за да се одмрзне во центарот. Во следниов пример ќе ви покажеме како да одмрзнете 0,5 кг. смрзнато мелено месо.

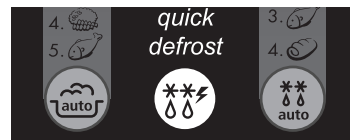
Притиснете на **Добредојдовте / Јасен**.

Измерете ја храната која сакате да ја одмрзнете. Извадете ги сите метални врвки, потоа ставете ја храната во вашата печка и затворете ја вратата на печката.



Притиснете на **БРЗО ОДМРЗНУВАЊЕ**.

Печката ќе се вклучи автоматски.



Кога ќе слушнете звучен сигнал, извадете ја храната од печката, превртете ја и вратете ја во микробрановата печка. Извадете ги сите делови кои веќе се одмрзнале или заштитете ги за да се забави одмрзнувањето. По проверката, затворете ја вратата на печката и притиснете на **СТАРТ** за одмрзнувањето да продолжи.

Вашата печка нема да престане со одмрзнување (дури и ако сте чуле звучен сигнал) се додека не ја отворите вратата.

ВОДИЧ ЗА АВТОМАТСКО ОДМРЗНУВАЊЕ СО ТЕЖИНА

Користете ја оваа функција за брзо одмрзнување на мелено месо.

Извадете го месото целосно од неговата обвивка. Поставете го меленото месо во сад погоден за во микробранова печка. Кога ќе слушнете звучен сигнал, извадете ја храната од печката, превртете ја и вратете ја во микробрановата печка. Притиснете старт за да продолжите. На крајот од програмот, извадете го меленото месо од микробрановата печка, покриете го со фолија и оставете го да постои 5-15 минути или додека не се одмрзне целосно.

КАТЕГОРИЈА	ТЕЖИНА	ПРИБОР	УПАТСТВА
Мелено месо	0,5 кг.	Чинја за во микробранова печка (рамна чинија)	Мелено месо Превртете ја храната кога ќе се слушне звучниот сигнал. По одмрзнувањето, оставете ја да постои од 5 до 15 минути.

Автоматско подгревање

Во следниов пример ќе ви покажеме како да пригответе 0,6 кг. смрзнато јадење.



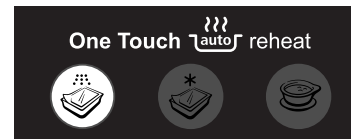
Автоматското подгревање го прави подгревањето храна поприкладно и лесно за употреба. Печката е претходно програмирана за автоматско подгревање на храна.

Вашата печка има три поставки за Автоматско подгревање: Смрзнато јадење, Замрзнато јадење и Супа/ Сос.

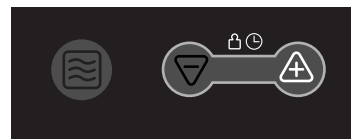
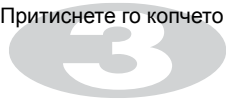
Притиснете **Добредојдовте / Јасен"**



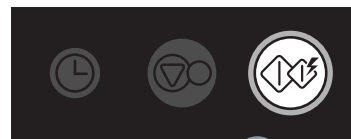
Притиснете **chilled meal** (смрзнато јадење).



Притиснете го копчето **more** (повеќе) три пати за да внесете 0,6 кг.



Притиснете на **СТАРТ"**



КАТЕГОРИЈА	ОГРАНИЧУ ВАЊЕ НА ТЕЖИНАТА	ПРИБОР	ТЕМПЕРАТУРА НА ХРАНАТА	УПАТСТВА
1. СМРЗНАТО ЈАДЕЊЕ	0,3 - 0,6 кг.	Сопствен послу жавник	Смрзнато	<p>Боцнете ја површината со чачкалица. Ставете ја храната на стаклениот поставувач. По готвењето, оставете да отстои 2-3 минути пред сервирање.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Што се промешува на пр. : шпагети болоњезе, телешка чорба - Што не се промешува на пр. : лазањи, овчарска пита <p>Shënim : За храна во кесе/-и, боцнете го месото и оризот/тестенините итн.</p> <ul style="list-style-type: none"> - За храна што се промешува, промешајте на звучниот сигнал. - Храна што не се промешува, не е потребно да се промеша на звучниот сигнал.
2. ЗАМРЗНАТО ЈАДЕЊЕ	0,3 - 0,6 кг.	Сопствен послу жавник	Замрзнато	Исто како погоре.
' " #	0,2 - 0,6 кг.	Сад за микроб ранова печка	Собна	<p>Ставете ја супата/сосот во сад за микробранова печка. Покријте со капак или пластична фолија. По загревањето, промешајте. Оставете да отстои 2 минути со капак. А потоа повторно промешајте.</p>

Повеќе или помалку Готвење

Преку следниов пример ќе ви покажам како да ја нагодите AUTO COOK програмата за подолго или пократко готвење.



Вашата храна ќе биде зготвена по ваш вкус користејќи ги **MORE/LESS** копчињата од програмата **AUTO COOK** нагудувајќи го времето за готвење – пократко или подолго.

Кога готвите без Auto функцијата, готвењето може да го нагудувате во кое било време користејќи го **MORE/LESS** клучот.

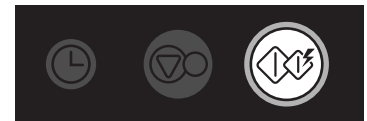
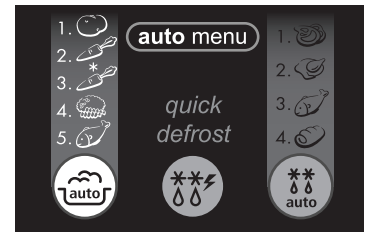
Нема потреба да се запре процесот на готвење.

Притиснете **Добредојдовте / Јасен"**



Поставете ја бараната програма
Изберете ја тежината на храната.

Притиснете на **СТАРТ"**

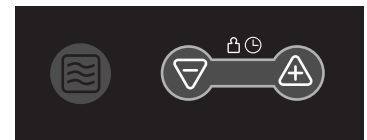


Притиснете го копчето **MORE**

Времето за готвење ќе се зголеми за **10** секунди со секое притискање на копчето.

Притиснете го копчето **LESS.**

Времето за готвење ќе се намали за **10** секунди со секое притискање на копчето.



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 какков 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 табаки за печење во кои се готви мрсна храна како на пример спанина. 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.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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.

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 недолжно зготвена. Тоа не е грешка. Кога ќе се оставаат да постојат, обично покриени, овие јадења ќе продолжат да се готват надвор од печката како што топлината во надво решнитево 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 торти и лебови се готват побрзо отколку тешки, густы 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.

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 апетизирачка 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.

Карактеристики на храната & микробраново готвење

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 сигурете 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 дали 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 ѕидовите на печката и меѓу запечувачот 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 запечување. Мрсните дамки избришете ги со насапунета крпа, потоа исушете ги со сува крпа. Не користете тешки детергенти или абразивни чистачи. Стакленiot поставувач може да се измие на рака или во машина за миеење 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 запечувачите 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 пара.

Прашања & одговори

П. Што не е во ред кога светлото во печката не свети?

- О. Може да има неколку причини зошто не работи светлото. Сијалицата прегорела. Вратата не е затворена.

П. Дали микробрановата енергија поминува низ стаклото за гледање на вратата?

- О. Не. Дупките или отворите се направени за да дозволат светлината да минува, тие не дозволуваат микробрановата енергија да помине.

П. Зошто се слуша звучен сигнал кога ќе се допре некое од копчињата на Контролниот панел?

- О. Звучниот сигнал е за да осигура дека подесувањето е правилно внесено.

П. Дали микробрановата печка ќе се расипе ако работи празна?

- О. Да. Никогаш не ја вклучувајте празна или без стаклениот поставувач.

П. Зошто јајцата понекогаш пукаат?

- О. 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.

П. Зошто се препорачува време на стоење откако готвењето завршило?

- О. Откако микробрановото готвење ќе заврши, храната продолжува да се готви додека стои. Ова време на стоење го довршува готвењето рамномерно низ храната. Должината на времето на стоење зависи од густината на храната.

П. Дали е возможно да се прават пуканки во микробрановата печка?

- О. Да, ако користите еден од двата метода опишани подолу.
 1. Специјален прибор за пуканки дизајниран за микробраново готвење.
 2. Однапред спакувани комерцијални пуканки кои содржат специфични времиња и нивоа на моќност кои се потребни за прифатлив краен производ.

СЛЕДЕТЕ ГИ СТРИКТНО УПАТСТВАТА ДАДЕНИ ОД СЕКОЈ ПРОИЗВОДИТЕЛ ЗА НИВНИОТ ПРОИЗВОД – ПУКАНКИ. НЕ ЈА ОСТАВАЈТЕ ПЕЧКАТА БЕЗ ВАШЕ ПРИСУСТВО ДОДЕКА ПУКААТ ПУКАНКИТЕ. АКО ПУКАНКИТЕ НЕ ИСПУКААТ ДО ОДРЕДЕНОТО ВРЕМЕ, ПРЕСТАНЕТЕ СО ГОТВЕЊЕ. ПРЕТЕРАНОТО ГОТВЕЊЕ МОЖЕ ДА РЕЗУЛТИРА СО ПАЛЕЊЕ НА ПУКАНКИТЕ.

ВНИМАНИЕ

НИКОГАШ НЕ КОРИСТЕТЕ КАФЕАВА КНИЖНА ЌЕСА ЗА ПУКАНКИ. НИКОГАШ НЕ СЕ ОБИДУВАЈТЕ ДА ГИ ИСПУКАТЕ ОСТАНАТИТЕ НЕИСПУКАНИ ПУКАНКИ.

П. Зошто мојата печка не готви толку брзо колку што е наведено во книгата за готвење?

- О. 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 постапиле и со конвенционална печка.

Технички спецификации

Технички спецификации	
	MS2043T
Влезна моќност	230 волти (V) AC /50Hz
Моќност	800 вати (W) (IEC60705 стандард на оценување)
Микробранова фреквенција	2,450 MHz +/- 50MHz (Група 2/Класа Б)
Надворешни димензии	455 mm(Д) X 284 mm(В) X 311 mm(Ш)
Потрошувачка на струја	1 200 W

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.

<Македонски>

 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.

