

TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

MIELŐTT HASZNÁLATBA VENNÉ A KÉSZÜLÉKET, A SZAKSZERŰ HASZNÁLAT ÉRDEKÉBEN KÉRJÜK, SZÍVESKEDJEN ELOLVASNI A KEZELÉSI ÚTMUTATÓT. A GYÁRTÓK NEM TEHETŐK FELELŐSSÉ AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOK BE NEM TARTÁSÁBÓL EREDŐ PROBLÉMÁKÉRT.

MH6343DAR



MFL65920525

www.lg.com

Biztonsági előírások

A mikrohullámú energiának való közvetlen kitettség megelőzéséhez

Az ajtómechanizmusba épített biztonsági reteszelő rendszernek köszönhetően a mikrohullámú sütő nyitott ajtóval nem üzemeltethető. Ez a biztonsági reteszelő rendszer az ajtó kinyitásakor automatikusan megszakítja a főzési folyamatot; ennek hiányában a kezelő veszélyes mikrohullámú energiának lenne kitéve. **Éppen ezért semmilyen körülmények között nem szabad a biztonsági reteszelő rendszeren bármilyen módosítást eszközölni.**

Soha tegyen semmilyen tárgyat a mikrohullámú sütő külső pereme és az ajtó közé, illetve ügyeljen arra, hogy a szigetelő felületen semmilyen étel- vagy tisztítószer-maradvány ne halmozódhasson fel.

Soha ne üzemeltessen sérült készüléket. Különösen fontos az, hogy a mikrohullámú sütő ajtaja tökéletesen záródjon, és ne sérüljön meg a(z): (1) ajtó (deformálódás), (2) a csuklópánt (zsanér) és a retesz (törés vagy meglazulás), (3) ajtó tömítés és a tömítő felületek.

A mikrohullámú sütő beállítását és javítását kizárólag szakképzett szerelővel végeztesse.

Figyelem

Kérjük, pontosan tartsa be az előírt melegítési (sütési) időket, mert a túlmelegítés az ÉTEL kigyulladását és a mikrohullámú sütő súlyos károsodását okozhatja.

Folyadékok - pl. levesek, szószok, italok - melegítésekor a forráspont eltolódása miatt a folyadék - buborék-képződés nélkül - túlhevülhet. Egy idő eltelte után a túlhevült folyadék hirtelen forrni kezdhet. E jelenség megelőzése érdekében fogadja meg az alábbi tanácsokat:

1. Ne használjon egyenes falú, szűk nyakú edényeket.
2. Ne hevítse túl a folyadékot.
3. Az edénybe töltés előtt, illetve a melegítési idő felénél keverje meg a folyadékot.
4. A melegítés befejezése után egy rövid ideig hagyja az edényt a mikrohullámú sütőben, óvatosan keverje vagy rázza meg, és elfogyasztása előtt - az égési sérülések elkerülése érdekében - ellenőrizze a folyadék hőmérsékletét (különösen üveges bébiétel vagy cumisüveg melegítése esetén).

Figyelem

Melegítés után minden esetben hagyja állni egy ideig az ételt, és csak ezt követően kezdjen hozzá az elfogyasztáshoz. Különösen érvényes ez az üveges bébiételre vagy a cumisüvegre.

Tartalomjegyzék

Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A mikrohullámok a rádió- és televízió hullámokhoz, illetve a közönséges látható fényhez hasonló, nagyfrekvenciás hullámok. Ezek a mikrohullámok a Föld légkörébe lépve rendszerint szétszóródnak és érzékelhető hatás nélkül eltűnnek. A mikrohullámú sütőben azonban egy magnetron állítja elő a mikrohullámokat, melyek energiáját a sütő felhasználja. A magnetron cső elektromos energiát alakít át mikrohullámú energiává.

A mikrohullámok a mikrohullámú sütő belső felületén lévő nyílásokon keresztül hatolnak be a sütőtérbe. A sütőtér alján egy forgótányér vagy tálca található. A mikrohullámok nem képesek átjutni a mikrohullámú sütő fém burkolatán, de áthatolnak az üvegen, a porcelánon és a papíron, azaz olyan anyagokon, amelyekből mikrohullámú sütőben használható edényeket állítanak elő.

A mikrohullámok az edényeket nem hevítik fel. Legtöbb esetben az edények a bennük melegített ételtől veszik át a hőt.

Rendkívül biztonságos berendezés

A mikrohullámú sütő az egyik legbiztonságosabb háztartási berendezés. Ha a sütőtér ajtaját kinyitja, a mikrohullám gerjesztés azonnal leáll. A mikrohullámok az ételbe történő behatolás után teljes egészében hővé alakulnak, és semmilyen az egészségre káros "maradék energiát" nem hagynak maguk után.

Biztonsági előírások	2
Tartalomjegyzék	3
Fontos biztonsági előírások	4 ~ 8
Kicsomagolás és üzembe helyezés	9 ~ 10
Az óra beállítása	11
Gyermekzár	12
A teljesítményfokozat beállítása	13
A teljesítményfokozatok használata	14
Kétlépcsős főzés	15
Gyors indítás	16
Energia megtakarítás	17
Grillezés	18
Kombinált üzemmódok	19
Automata főzés	20 ~ 21
Automatikus felolvasztás	22 ~ 23
Gyors felolvasztás	24 ~ 25
Automatikus grillezés	26 ~ 27
Automatikus melegítés	28 ~ 29
Aromatartó program	30
A mikrohullámú sütőben használható edények	31
Az ételek jellemzői	32 ~ 33
Kérdések és válaszok	34
Érintésvédelmi osztály	35

Fontos biztonsági előírások

Kérjük, tartsa meg ezt az útmutatót, hogy szükség esetén fellapozhassa. A tűz, az áramütés, a személyi sérülés vagy az anyagi károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el az útmutatót és tartsa be az itt szereplő előírásokat. Ez az útmutató nem tér ki az összes lehetséges helyzetre. Ha ismeretlen problémát észlel, kérjük, forduljon a márkaszervizhez vagy a készülék gyártójához.



Ez a szimbólum biztonsági figyelmeztetésre utal. Olyan veszélyekre hívja fel a figyelmet, amelyek súlyos vagy halálos sérülést okozhatnak. A biztonsági szimbólum után minden esetben a "FIGYELEM" vagy "VIGYÁZAT" figyelmeztetés és valamilyen üzenet következik. A figyelmeztetések jelentése:



VIGYÁZAT

Ez a szimbólum olyan veszélyekre vagy eljárásokra hívja fel a figyelmet, amelyek súlyos vagy halálos sérülést okozhatnak.



FIGYELEM

Ez a szimbólum olyan veszélyekre vagy eljárásokra hívja fel a figyelmet, amelyek személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhatnak.



VIGYÁZAT

- 1. A sütő ajtajának, ajtótomítéseinak, kezelőpaneljének, biztonsági rezeselő kapcsolójának megrongálása, átállítása, nem szakszerű javítása, továbbá a mikrohullámú sugárzástól védő burkolat eltávolítása tilos. Az ajtótomítések illetve a környező alkatrészek sérülése esetén a mikrohullámú sütő üzemeltetése tilos. A készülék javítását kizárólag megfelelő képesítésű szakember végezheti.**
 - Más készülékektől eltérően a mikrohullámú sütő egy nagy feszültségű és nagy áramerősségű berendezés. A sütő nem rendeltetésszerű használata vagy nem szakszerű javítása káros mikrohullámú sugárzást vagy elektromos áramütést okozhat.
- 2. A mikrohullámú sütőt szárításra használni tilos (pl. nem szabad a mikrohullámú sütőbe nedves újságpapírt, ruhát, játékokat, elektromos készüléket, kisállatot, gyermekeket, stb. helyezni).**
 - A fentiek be nem tartása súlyos vész helyzetet, pl. az áramütés következtében tüzet, égési sérüléseket vagy hirtelen halált okozhat.

- 3. A mikrohullámú sütőt kisgyermek és nagyon idős személyek nem használhatják. Gyermekek csak akkor használhatják a sütőt felügyelet nélkül, ha a megfelelő utasítások alapján képesek a sütő biztonságos használatára, és tisztában vannak a nem rendeltetésszerű használat veszélyeivel.**
 - A készülék nem rendeltetésszerű használata súlyos vész helyzetet, pl. tüzet, áramütést vagy égési sérüléseket okozhat.
- 4. A készülék bizonyos, kézzel is elérhető alkatrészei használat közben felmelegedhetnek, ezért a készüléket kisgyermekektől távol kell tartani.**
 - A forró alkatrészek érintése égési sérülést okozhat.
- 5. Folyadékot vagy ételt szorosan lezárt edényben melegíteni tilos, mert az edény felrobbanhat. Főzés vagy felolvasztás előtt távolítsa el a műanyag fóliát az ételekről. Vegye figyelembe, hogy bizonyos ételeket viszont a melegítés vagy főzés során műanyag fóliával kell letakarni.**
 - Ezek az ételek a főzés vagy melegítés közben fröcskölhetnek.
- 6. Ügyeljen arra, hogy minden üzemmódban a megfelelő kiegészítőket használja.**
 - A nem megfelelő kiegészítők használata a sütő vagy tartozékainak sérülését, illetve szikrázást és tüzet okozhat.

Kérjük, tartsa meg ezt az útmutatót, hogy szükség esetén fellapozhassa. A tűz, az áramütés, a személyi sérülés vagy az anyagi károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el az útmutatót és tartsa be az itt szereplő előírásokat. Ez az útmutató nem tér ki az összes lehetséges helyzetre. Ha ismeretlen problémát észlel, kérjük, forduljon a márkaszervizhez vagy a készülék gyártójához.

Fontos biztonsági előírások

VIGYÁZAT

- 7. Ne engedje, hogy a gyermekek a kiegészítőkkal játszanak vagy az ajtó fogantyújába kapaszkodjanak.**
 - ☉ A készülék nem rendeltetésszerű használata sérülést okozhat.
- 8. Ha az ajtó vagy a tömítés sérült, akkor nem szabad használni és szakemberrel meg kell javíttatni.**
- 9. A mikrohullámú energia ellen védő burkolat eltávolításával járó szerviz- vagy javítási munkák a szakem- beren kívül mindenki másra veszélyt jelentenek.**
- 10. Kombinált üzemmód használata esetén a keletkező hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügye- tével használhatják a készüléket.**

FIGYELEM

- 1. Az ajtómechanizmusba épített biztonsági reteszelő kapcsolónak köszönhetően a készülék nyitott ajtóval nem üzemeltethető. A biztonsági reteszelő kapcsoló megrongálása, átállítása és nem szakszerű javítása szigorúan tilos.**
 - ☉ A biztonsági reteszelő kapcsoló nem megfelelő működése káros mikrohullámú sugárzást okozhat. (A biztonsági reteszelő kapcsoló az ajtó kinyitásakor automatikusan leállítja a sütő működését.)
- 2. Ne tegyen semmilyen tárgyat (pl. konyhai törölt, szalvétát, stb.) a sütő ajtóval érintkező felülete és az ajtó közé. A tömítő felületeket mindig tisztítsa meg a lerakódott ételmaradékoktól vagy tisztítóanyagok maradványaitól.**
 - ☉ A fenti előírások be nem tartása káros mikrohullámú sugárzást okozhat.

- 3. A sérült mikrohullámú sütő üzemeltetése tilos. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja jól záródjon, és ne legyen sérülés (1) az ajtón (ne deformálódjon), (2) az ajtó zsanérjain és zárónyelven (ne legyenek eltörve vagy kilazulva), valamint (3) az ajtótoimítéseken és a tömítő felületeken.**
 - ☉ A fenti előírások be nem tartása káros mikrohullámú sugárzást okozhat.
- 4. Kérjük, figyeljen a főzési idő megfelelő beállítására. Kis mennyiségű étel rövidebb melegítési vagy főzési időt igényel.**
 - ☉ A túlfőzés következtében az étel meggyulladhat, és károsíthatja a sütőt.
- 5. Ha folyadékot (pl. leveseket, szószokat és italokat) melegít a mikrohullámú sütőben, figyeljen az alábbiakra:**
 - * Kerülje a szűk nyakú, egyenes oldalú edények használatát.
 - * Ne melegítse túl a folyadékot.
 - * Keverje meg a folyadékot, mielőtt betenné az edényt a sütőbe, majd a melegítési idő közepén keverje meg újra.
 - * A melegítés után hagyja a folyadékot rövid ideig a sütőben. Óvatosan keverje vagy rázza meg a folyadékot, majd a forrázás elkerülése érdekében a fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletét (erre különösen a gyermektápszerek és a bébiételek melegítésénél figyeljen).
 - ☉ Az edényt óvatosan vegye ki a sütőből, mert a mikrohullámú sütőben felmelegített italoknál előfordulhat, hogy a folyadék a melegítés után buborékképződés nélkül, robbanásszerűen felforr. Ez a jelenség a forró folyadékok hirtelen kifutását okozhatja.
- 6. A sütő tetején, alján vagy oldalán található szellőzőnyílások letakarása tilos.**
 - ☉ A szellőzőnyílások letakarása a sütő sérülését és a főzés határfokának romlását okozhatja.
- 7. Ne használja a sütőt üresen. Célszerű a sütőben egy pohár vizet elhelyezni, mert a víz biztonságosan elnyeli a mikrohullámokat, ha a sütőt véletlenül elindítanak.**

Fontos biztonsági előírások

Kérjük, tartsa meg ezt az útmutatót, hogy szükség esetén fellapozhassa. A tűz, az áramütés, a személyi sérülés vagy az anyagi károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el az útmutatót és tartsa be az itt szereplő előírásokat. Ez az útmutató nem tér ki az összes lehetséges helyzetre. Ha ismeretlen problémát észlel, kérjük, forduljon a márkaszervizhez vagy a készülék gyártójához.



FIGYELEM

⦿ A sütő nem rendeltetésszerű használata a készülék károsodását okozhatja.

8. A sütőben ne főzzön papírtörülke csavart ételeket, kivéve, ha a szakácskönyv kifejezetten ezt az utasítást tartalmazza az adott étel elkészítésére. Papírtörő helyett ne használjon újságpapírt a főzéshez.

⦿ A nem megfelelő papír használata robbanást vagy tüzet okozhat.

9. Ne használjon a sütőben faedényeket és olyan kerámiaedényeket, amelyeken fémes (pl. arany vagy ezüst) díszítések találhatók. Az edényről mindig vegye le a fémszálas rögzítőket. Használat előtt ellenőrizze, hogy az adott edény használható-e mikrohullámú sütőben.

⦿ Ezek az edények a mikrohullámú sütőben túlmelegedhetnek és elszenesedhetnek. A fémtárgyakkal különösen fennáll a szikráképződés veszélye, ami a sütő károsodását okozhatja.

10. Ne használjon újrahasonosított papírból készült termékeket.

⦿ Ezekben az edényekben olyan szennyezőanyagok lehetnek, amelyek főzés közben szikrát és/vagy tüzet okozhatnak a sütőbelsejében.

11. A tálcat és a rácsot főzés után közvetlenül ne tegye vízbe.

⦿ A hirtelen hűtés a tartozékok repedését vagy sérülését okozhatja. A sütő nem rendeltetésszerű használata a készülék károsodását okozhatja.

12. A sütő felbillenésének megelőzése érdekében ügyeljen arra, hogy a sütőt úgy helyezze el, hogy az ajtó külső síkja legalább 8 cm-rel a vízszintes felület széle mögött legyen.

⦿ A sütő nem rendeltetésszerű használata személyi sérülést okozhat és a készülék károsodását eredményezheti.

13. Főzés előtt hámozza meg a burgonyát, az almát és minden olyan zöldséget vagy gyümölcsöt, amelynek héja van.

⦿ Ezek az ételek a főzés vagy melegítés közben fröcskölnhetnek.

14. Ne főzzön tojást a héjában. A héjában lévő tojás vagy a keménytojás mikrohullámú sütőben történő melegítése tilos, mert a tojás (akár a mikrohullámú melegítés után is) szétrobbanhat.

⦿ Melegítés közben nyomás képződik a tojás belsejében, ami a tojás felrobbanását okozhatja.

15. A mikrohullámú sütőben ne használjon zsírt a sütéshez.

⦿ A zsírban sütés a forró zsír hirtelen felforrását okozhatja.

16. Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a sütőt, vagy húzza ki a sütő csatlakozóját a konnektorból, és az esetleges tűz elfojtása érdekében tartsa zárva a sütő ajtaját.

⦿ A füstölés súlyos sérülést, például tüzet vagy áramütést okozhat.

17. Ha műanyagból, papírból vagy egyéb éghető anyagból készült eldobható edényben melegíti az ételt, figyeljen a sütőre, és rendszeresen ellenőrizze az ételt.

⦿ Előfordulhat, hogy az étel az edény megolvadása vagy deformálódása miatt kifolyik a sütőtérbe, ami tüzet okozhat.

18. A sütő kézzel is elérhető felületei működés közben felforrósodhatnak. Grill üzemmódban, hőlégkeveréses üzemmódban és automata főzési üzemmódban ne érintse meg a sütő ajtaját, a szekrény külső és hátsó részét, a sütő belső terét, a tartozékokat és az edényeket. Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a felület már nem forró.

⦿ A felforrósodott felületek megérintése égési sérülést okozhat. A forró felületeket csak megfelelő sütőkesztyűben szabad megérinteni.

Kérjük, tartsa meg ezt az útmutatót, hogy szükség esetén fellapozhassa. A tűz, az áramütés, a személyi sérülés vagy az anyagi károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el az útmutatót és tartsa be az itt szereplő előírásokat. Ez az útmutató nem tér ki az összes lehetséges helyzetre. Ha ismeretlen problémát észlel, kérjük, forduljon a márkaszervizhez vagy a készülék gyártójához.

Fontos biztonsági előírások



FIGYELEM

19. Rendszeresen tisztítsa meg a sütőt és távolítsa el a sütőben lerakódott ételmaradékokat. Amennyiben időnként nem tisztítja meg a sütőt, károsodhatnak a felületek.

- ⦿ A felületek károsodása csökkenti a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetek kialakulásához vezethet.

20. Pattogatott kukorica készítésekor tartsa be a gyártó utasításait. Pattogatott kukorica készítése közben a sütőt ne hagyja felügyelet nélkül. Ha a kukoricaszemek a javasolt melegítési idő után nem pattannak ki, ne folytassa tovább a melegítést. Barna papírzacskóban nem szabad pattogatott kukoricát készíteni. A megmaradt kukoricaszemeket ne próbálja meg újra kipattogatni.

- ⦿ A túlmelegítés a kukorica gyulladását okozhatja.

21. A készüléket le kell földelni. A sérült tápkábelt a vészhelyzetek elkerülése érdekében a gyártóval, a márkaszervizzel vagy megfelelő szakképzettségű szerelővel ki kell cseréltetni.

- ⦿ A készülék helytelen használata súlyos áramütést okozhat.

22. Ne használja kereskedelmi célra a készüléket.

- ⦿ Helytelen használat esetén a készülék megrongálódhat.

23. Ha a mikrohullámú sütőt szekrényben helyezi el, akkor a készülék használata közben a dekorációs ajtónak nyitva kell lennie.

- ⦿ A működés közben zárva tartott takaróajtó számottevően csökkenti a légáramlást, ami tűzveszélyt idézhet elő, vagy a sütő és a szekrény sérülését okozhatja.

24. A sütő csatlakoztatását úgy kell elvégezni, hogy az elektromos csatlakozó elérhető legyen, vagy - a bekötési szabályok betartásával - be kell építeni egy kapcsolót a fixen bekötött kábelbe.

- ⦿ A nem megfelelő csatlakozó vagy kapcsoló használata elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.

25. A mikrohullámú sütőt csak szabadon állva szabad használni.

26. Csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, tapasztalattal és gyakorlattal nem rendelkező személyek (és gyerekek) felügyelet nélkül nem használhatják a készüléket, hacsak a biztonságukért felelős személyek előzőleg erre ki nem oktatták őket.

27. Győződjön meg arról, hogy a gyerekek nem játszanak a készülékkel.

28. A készüléket nem lehet külső időzítőről vagy egy különálló tárggyal irányítani.

29. Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

30. A mikrohullámú sütőt csak akkor helyezze szekrénybe, ha ilyen módon is tesztelték.

31. Csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, tapasztalattal és gyakorlattal nem rendelkező személyek (és gyerekek) felügyelet nélkül nem használhatják a készüléket, hacsak a biztonságukért felelős személyek előzőleg erre ki nem oktatták őket. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását csak 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik, kizárólag folyamatos felügyelettel.

32. A sütő felett szükséges minimális szabad területet hagyni.

33. A készülék működése közben az elérhető részek felforrósodhatnak.

Fontos biztonsági előírások

Kérjük, tartsa meg ezt az útmutatót, hogy szükség esetén fellapozhassa. A tűz, az áramütés, a személyi sérülés vagy az anyagi károk elkerülése érdekében a készülék használatba vétele előtt olvassa el az útmutatót és tartsa be az itt szereplő előírásokat. Ez az útmutató nem tér ki az összes lehetséges helyzetre. Ha ismeretlen problémát észlel, kérjük, forduljon a márkaszervizhez vagy a készülék gyártójához.



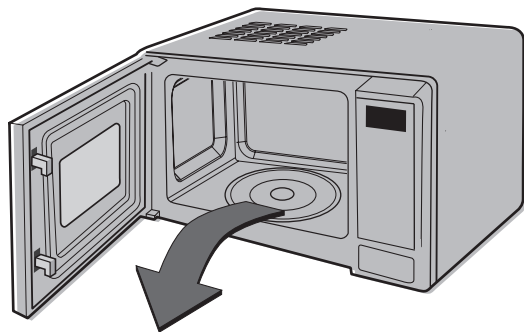
FIGYELEM

34. **Ügyeljen arra, hogy a készüléket és a hálózati kábelét 8 éven aluli gyerekek ne érhessek el.**
35. **A készülék működése közben az ajtó vagy a külső felület felforrósodhat.**

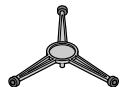
A következőkben részletezett alaplépések végrehajtásával egyszerűen és gyorsan ellenőrizheti készüléke működőképességét. Kérjük, fordítson megkülönböztetett figyelmet a készülék elhelyezésére vonatkozó instrukciókra. A kicsomagolásnál ügyeljen arra, hogy az összes tartozékot és csomagolóanyagot távolítsa el. Első lépésként ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során.

Kicsomagolás és üzembe helyezés

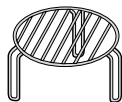
- 1** Csomagolja ki a készüléket és állítsa fel egy vízszintes, egyenletes felületen.



ÜVEG FORGÓTÁNYÉR

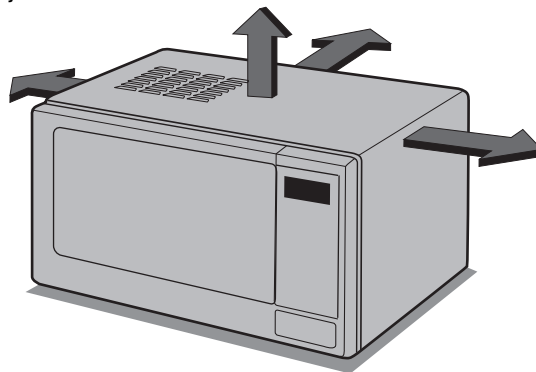


TÁNYÉRVEZETŐ
GÖRGŐ



MAGAS GRILLEZŐ ROSTÉLY

- 2** Helyezze a készüléket vízszintes, sík, legalább 85 cm szabad magasságú felületre és ügyeljen arra, hogy a megfelelő levegőáramlás biztosítása érdekében legalább 10 cm-es szabad távolság maradjon a készülék hátuljánál, illetve 30 cm a tetejénél. A felborulás megakadályozása érdekében a készülék homlokfelülete előtt legalább 8 cm szabad hely maradjon.

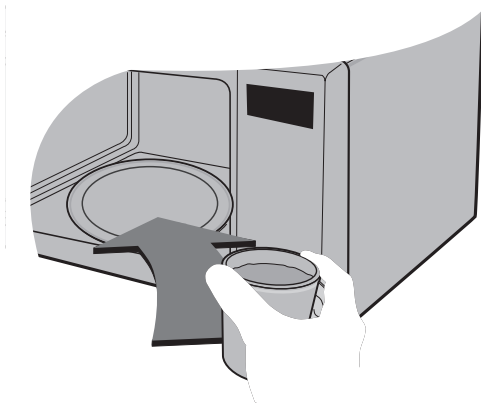


**EZT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT TILOS KERESKEDELMI
JELLEGŰ CÉLOKRA HASZNÁLNI.**

3 Csatlakoztassa a mikrohullámú sütőt a fali konnektorhoz. Ügyeljen arra, hogy az adott hálózati aljzathoz másik berendezés ne legyen csatlakoztatva. **Ha a készülék nem működik megfelelően, húzza ki a hálózati vezetéket a fali konnektorból, majd rövid idő múlva dugja vissza.**

4 A **DOOR HANDLE** fogantyúnál fogva nyissa ki a sütőtér ajtaját. Helyezze a sütőtérbe a **FORGÓ TÁNYÉRVEZETŐ GYÜRÚT**, majd erre az **ÜVEG FORGÓTÁNYÉRT**.

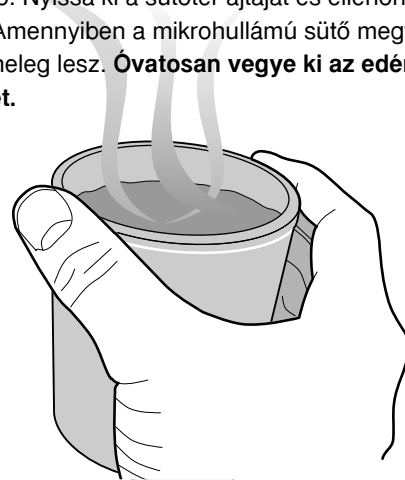
5 Egy mikrohullámú sütőben használható edénybe töltsön 300 ml vizet. Helyezze az edényt a **ÜVEG FORGÓTÁNYÉRRÁ**, majd zárja be a sütőtér ajtaját. Ha nincs tisztában a mikrohullámú sütőben használható edény-fajtákkal, lapozzon a 31. oldalra.



6 30 másodperces főzési idő beállításához nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot, majd nyomja meg a **START** gombot egyszer.



7 A készülék kijelzője 30 másodpercről indulva visszaszámlálásba kezd. A 0 érték elérésekor sípjelzés hallható. Nyissa ki a sütőtér ajtaját és ellenőrizze a víz hőmérsékletét. Amennyiben a mikrohullámú sütő megfelelően működik, a víz meleg lesz. **Óvatosan vegye ki az edényt, mert a fala forró lehet.**



A SÜTŐ TELEPÍTÉSE BEFEJEZŐDÖTT.

8 Az égési sérülések elkerülése érdekében a szoptatós üvegek és a bébiételes üvegek tartalmát fogyasztás előtt fel kell kavarni vagy fel kell rázni és a hőmérsékletüket ellenőrizni kell.

Az óra beállítása

Az órát 12 vagy 24 órás időkijelzésre is beállíthatja.

Az alábbi példában bemutatom, hogyan kell a 14:35 időt beállítani 24 órás időkijelzés esetén.

Ellenőrizze, hogy minden csomagolóanyagot eltávolított-e a sütőből.



A sütő első alkalommal történő hálózati csatlakoztatásakor vagy áramkimaradás után a kijelzőn a "24H" felirat lesz látható, az óra ekkor ismét beállítható.

Ha az órán (vagy kijelzőn) furcsa jelek láthatók, akkor az óra törléséhez húzza ki a sütőt, majd csatlakoztassa vissza.

Ellenőrizze, hogy a sütőt megfelelően, a könyv korábbi részében leírt módon helyezte-e el.

Dugja be a sütő hálózati csatlakozóját az első alkalommal.

A kijelzőn a „24H” felirat jelenik meg.

(Ha más beállítást kíván használni, akkor nyomja meg az Aromatartó program / ÓRA gombot.

Ha az óra beállítását követően másik kijelzési beállítást kíván használni, akkor húzza ki a hálózati csatlakozót, majd dugja vissza.)



Nyomja meg a **10 MIN** gombot tizenötször.

Nyomja meg háromszor a **1 MIN** gombot.

Nyomja meg ötször a **10 SEC** gombot.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.

Az óra működni kezd.

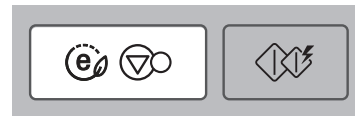


Gyermekzár



A mikrohullámú sütőt olyan biztonsági rendszerrel láttuk el, amely megakadályozza a véletlen bekapcsolást. A gyermekzár bekapcsolása után a mikrohullámú sütő egyetlen funkciója sem működik, így melegítésre nem használható. A mikrohullámú sütő ajtaját azonban a gyermek továbbra is ki tudja nyitni.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

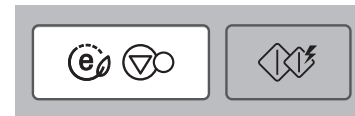


Nyomja meg és **tartsa** nyomva az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot mindaddig, míg az "L" kijelzés meg nem jelenik a kijelzőn, és egy sípjelzést nem hall.



A **gyermekzár** bekapcsolása ezzel megtörtént.

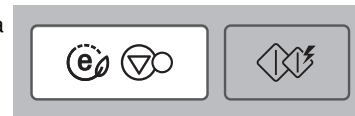
Az órajelzés eltűnik a kijelzőről, de néhány másodperc múlva ismét megjelenik.



Bármely gomb megnyomásakor az "L" jelzés jelenik meg a kijelzőn.



A **gyermekzár** kikapcsolásához nyomja meg és **tartsa** nyomva az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot mindaddig, míg az "L" kijelzés el nem tűnik a kijelzőről. A gomb elengedésekor egy sípjelzést hall.



Az alábbi példában a behelyezett étel 80%-os teljesítményen, 5 perc 30 másodpercig tartó melegítését állítjuk be.



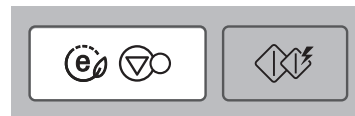
Az Ön mikrohullámú sütője 5 különböző teljesítményfokozattal rendelkezik.

Teljesítményfokozat	%	Teljesítmény
Magas (HIGH MAX)	100%	800W
Közép-magas (MEDIUM HIGH)	80%	640W
Közepes (MEDIUM)	60%	480W
Közép-alacsony (MEDIUM LOW)	40%	320W
Alacsony (LOW)	20%	160W

A teljesítményfokozat beállítása

Győződjön meg arról, hogy a mikrohullámú sütő üzembe helyezését a használati útmutató korábbi fejezeteiben leírt módon hajtotta-e végre.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Az **MICRO POWER** (teljesítmény) gombot kétszer, ezzel szelektálódik a 80%-os teljesítményű MICRO mód. A kijelzőn az 640 látható lesz.



Nyomja meg ötször az **1 MIN** gombot.
Nyomja meg háromszor a **10 SEC** gombot.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



A teljesítményfokokozatok használata

A mikrohullámú sütő 5 különböző teljesítményfokozata maximálisan rugalmassá és ellenőrizhetővé teszi az ételek elkészítésének folyamatát. Az alábbi táblázatban a választható teljesítményfokokozatok javasolt alkalmazásait olvashatja.

TELJESÍTMÉNY-FOKOZAT	ALKALMAZÁS	TELJESÍTMÉNY SZINT	TELJESÍTMÉNY
Magas (HIGH MAX)	<ul style="list-style-type: none">• Vízforrálás• Darált marhahús barnítása• Baromfi, hal, zöldségek főzése• Hússzeletek puhítása	100%	800W
Közép-magas (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none">• Mindenféle melegítés• Hús és baromfi pirítása• Gomba és rákfélék főzése• Sajtos és tojásos ételek főzése	80%	640W
Közepes (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none">• Sütemények és lángos sütése• Tojás előkészítése• Puding főzése• Rizs, leves főzése	60%	480W
Közép-alacsony (MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Vaj és csokoládé felolvasztása• Hússzeletek kisebb mértékű puhítása	40%	320W
Alacsony (LOW)	<ul style="list-style-type: none">• Mindenféle felolvasztás• Vaj és csokoládé lágyítása• Jégkrém lágyítása• Élesztős tészta kelesztése	20%	160W



Kétlépcsős főzés

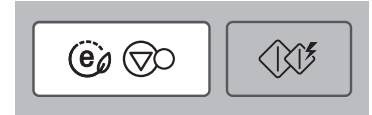
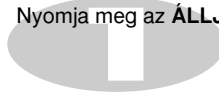
A következő példában bemutatjuk, hogyan kell elkészíteni egy ételt két lépésben. Az első lépésben az ételt 11 percen keresztül **MAGAS (HIGH)** teljesítményen főzzük; a második lépésben pedig 30W teljesítményen tovább főzzük 35 percen keresztül.



A kétlépcsős főzés alkalmával a sütő ajtaja kinyitható és az étel ellenőrizhető. Csukja be a sütő ajtaját és nyomja meg az **START** gombot; ekkor a megkezdett lépés főzési folyamata folytatódik.

Az első lépés végén egy hangjelzést hall, és megkezdődik a második lépés. Ha a programot törölni szeretné, nyomja meg az **STOP/CLEAR** gombot.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Állítsa be az első lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt.
(Ez a folyamat kihagyható, ha a **MAGAS (HIGH)** teljesítményfokozatot állította be.)

A **MAGAS (HIGH)** teljesítményfokozat kiválasztásához nyomja meg a **MICRO** gombot.



Nyomja meg a **10 MIN** gombot egyszer.

Nyomja meg a **1 MIN** gombot egyszer.



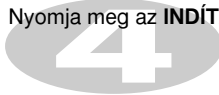
Állítsa be a második lépéshez a teljesítményfokozatot és a főzési időt.
A **MICRO** gomb egyszeri megnyomásával válassza ki a 320W teljesítményt

Nyomja meg a **10 MIN** gombot háromszor.

Nyomja meg a **1 MIN** gombot ötször.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



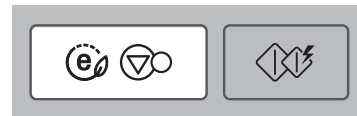
Gyors indítás

Az alábbi példában 2 perces, magas teljesítményen történő főzést állítunk be a készüléken.



A **GYORS INDÍTÁSI** funkció lehetővé teszi, hogy csupán az **INDÍTÁS** gomb használatával a főzési időt 30 másodperces lépésekkel beállíthassuk, **MAGAS TELJESÍTMÉNYFOKOZATON**.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



A **MAGAS TELJESÍTMÉNYFOKOZATON** történő 2 perces főzéshez nyomja meg négyszer az **INDÍTÁS** gombot.

A mikrohullámú sütő már a negyedik gombnyomás előtt bekapcsol.



A gyors indítással megkezdett főzés közben a főzési idő 10 percig meghosszabbítható az **INDÍTÁS** gomb többszöri megnyomásával.



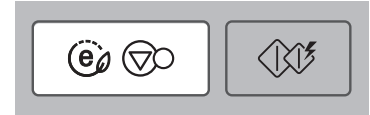
Energia megtakarítás



Az ECO ON mód kikapcsolja a kijelzõt ezálta energiát takarít meg. Továbbá a kijelzõ 5 perc után magától ki fog kapcsolni, amennyiben a készülék nincs használatban.

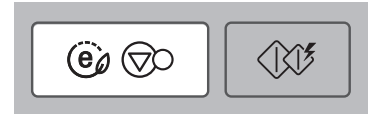
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot(**ECO ON**).
A kijelzõn egy 0 jelenik meg.

0



Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot(**ECO ON**).

2



Nyomjon meg bármilyen gombot a kijelzõ visszakapcsolásához.

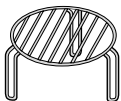
3

Grillezés

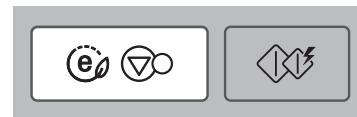
Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan kell a kívánt ételt 12 perc 30 másodpercig grillező üzemmód sütni.



A készüléknek ezzel a funkciójával lehetővé válik az étel barnítása és pírítása.



Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Nyomja meg a **GRILL** gombot.



Állítsa be a kívánt főzési időt.

Nyomja meg egyszer a **10 MIN** gombot.

Nyomja meg kétszer az **1 MIN** gombot.

Nyomja meg háromszor a **10 SEC** gombot.

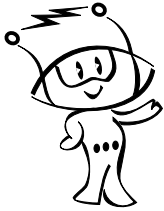


Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Kombinált üzemmódok

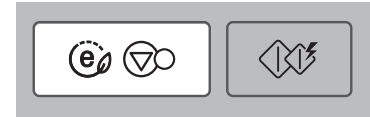
Az alábbi példában bemutatjuk, hogyan lehet beprogramozni a készüléket a 3. kombinált üzemmódban történő 25 perces főzésre.



Az Ön mikrohullámú sütője kombinációs üzemmódban is működik, mely azt jelenti, hogy egyszerre képes **grillező** és **mikrohullámú** üzemmódban elkészíteni az ételt. Az étel elkészítéséhez szükséges idő általában rövidebb, mintha a két üzemmódot külön-külön használná.

A **kvarc fűtőegység** az étel külső felületét grillezi (pirítja), míg a **mikrohullámok** belülről melegítik az ételt. A kombinált üzemmód feleslegessé teszi az étel előmelegítését.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Nyomja meg háromszor a **COMBI** gombot.

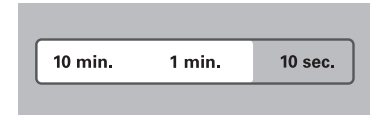
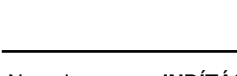
A kijelzőn megjelenik a "Co-3" kijelzés.



Állítsa be a kívánt főzési időt.

Nyomja meg kétszer a **10 MIN** gombot.

Nyomja meg ötször az **1 MIN** gombot.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Az étel kivételekor legyen óvatos, mert a főzőedény forró lehet!

Kombinált üzemmódok

Kategória	Mikrohullámú teljesítmény (%)	Grill teljesítmény (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Automata fozés

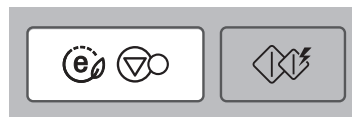
Az alábbi példában bemutatom, hogyan kell megfőzni 0,6 kg friss zöldség.



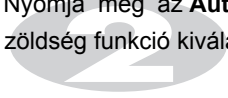
Az AUTO COOK (automata főzés) funkció lehetővé teszi, hogy az étel típusához és súlyához tartozó beállításokkalkönnyedén elkészíthesse kedvenc ételeit.

kategória	Nyomja meg az AUTO COOK gombot
<i>Héjában főtt krumpli</i>	1 szer
<i>Friss zöldség</i>	2 szer
<i>Fagyasztott zöldség</i>	3 szor
<i>Rizs</i>	4 szer

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Nyomja meg az **Automata főzés** nyomógombot a zöldség funkció kiválasztásához.



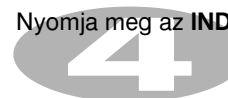
Állítsa be a felolvasztandó étel tömegét.



A 0,6 kg beállításához ötször nyomja meg a **Több** gombot.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Étel-kategória	Étel hőmérséklet	Használandó eszköz	Mennyiség határ	Utasítások																	
1. Héjában főtt krumpli (Ac-1)	Szoba-hőmérséklet	Forgótányér	0,2 kg ~ 1,0 kg	Mossa és szárítsa meg, majd egy villával szurkálja meg a krumplikat. Helyezzen a forgótányérra három papírtörölközőt, és erre tegye rá a krumplikat. A főzés befejezése után hagyja állni 5 percig.																	
2. Friss zöldség (Ac-2)	Szoba-hőmérséklet	Forgótányér	0,2 kg ~ 0,8 kg	Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Minden 0,2 kg-nyi zöldséghez adjon 30 ml vizet. A főzés befejezése után hagyja állni 2 percig.																	
3. Fagyasztott zöldség (Ac-3)	Fagyos	Forgótányér	0,2 kg ~ 0,8 kg	Helyezze az előkészített mélyhűtött zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Minden 0,2 kg-nyi zöldséghez adjon 30 ml vizet. Fedje le az edényt és állítsa a forgótányér közepére. A főzés befejezése után hagyja állni 2 percig.																	
4. rizs (Ac-4)	Szoba-hőmérséklet	Mikro-hullámozható tál	0,1 kg ~ 0,3 kg	Mossa meg és áztassa be 30 percig a rizst. Helyezze a rizst és a vizet 1/4 - 1 teáskanál sóval kiegészítve egy nagyméretű, mély tálba. <table border="1" data-bbox="949 651 1465 752"> <thead> <tr> <th colspan="2">Tömeg</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Fedő</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Víz</td> <td>Rizs</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>Igen</td> </tr> <tr> <td>Tészta</td> <td>300 ml</td> <td>600 ml</td> <td>1200 ml</td> <td>Nem</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Rizs -- Főzés után keverje meg és hagyja állni 5-10 percig (lefedve).</p>	Tömeg		100 g	200 g	300 g	Fedő	Víz	Rizs	180 ml	330 ml	480 ml	Igen	Tészta	300 ml	600 ml	1200 ml	Nem
Tömeg		100 g	200 g	300 g	Fedő																
Víz	Rizs	180 ml	330 ml	480 ml	Igen																
	Tészta	300 ml	600 ml	1200 ml	Nem																

Automatikus felolvasztás

Mivel az ételek hőmérséklete és sűrűsége eltérő lehet, javasoljuk, hogy főzés előtt ellenőrizze az elkészítendő ételt. Különösen a tökehusokban és a csirkehúsban található nagyméretű izületekre kell nagy figyelmet fordítani; bizonyos ételeket főzés előtt nem kell teljesen felolvasztani. A hal például olyan gyorsan elkészül, hogy esetenként a főzést vagy sütést enyhén fagyott állapotban kell elkezdni. A BREAD (kenyér) automatikus program kisméretű péksütemények - pl. zsemle vagy cipó - felolvasztására alkalmas. Ez utóbbiak felolvasztásánál meghatározott állásidőre van szükség ahhoz, hogy a közepük is feloladjon. Az alábbi példában 1,4 kg mélyhűtött szárnyast fogunk automatikusan felolvasztani.



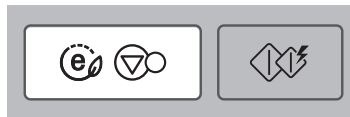
A mikrohullámú sütő 3 kiolvasztási fokozattal rendelkezik: **HÚS (MEAT)**, **SZÁRNYASOK (POULTRY)**, **HAL (FISH)** és **KENYÉR (BREAD)**; mindegyik felolvasztási fokozathoz eltérő teljesítményfokozat tartozik. A különböző felolvasztási fokozatokat az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (defrost)** gomb többszöri megnyomásával lehet kiválasztani.

Felolvasztási fokozat	Nyomja meg a DEFROST gombot
HÚS (MEAT)	1 szer
SZÁRNYASOK (POULTRY)	2 szer
HAL (FISH)	3 szor
KENYÉR (BREAD)	4 szer

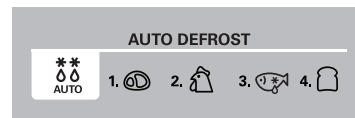
Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

Mérje meg a felolvasztandó ételt. Ne feledje, hogy az összes fém tartalmú csomagoló- és kötőanyagot el kell távolítani.

Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



Az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a **SZÁRNYASOK (POULTRY)** felolvasztó programot.



Adja meg a felolvasztani kívánt étel súlyát. Az 1.4 kg beállításához nyomja meg a **Több** gombot tizenné-gyszer.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



5. Felolvasztás közben a sípjelzés elhangzásakor nyissa ki a sütőtér ajtaját és az egyenletes felolvasztás érdekében fordítsa meg, illetve válassza szét az ételt. A már felolvasztott részeket távolítsa el, vagy takarja le a további olvasztás lelassítása érdekében. A művelet befejezése után zárja be a sütőtér ajtaját és az **INDÍTÁS** gombbal folytassa a felolvasztást. **A készülék csak akkor szakítja meg a felolvasztási folyamatot, ha a sütőtér ajtaját kinyitja (az esetleges sípjelzések nem a felolvasztás végét jelzik).**

Az automatikus felolvasztási fokozatok részletezése

Fokozat		Étel	Min./Max. mennyiség
1. HÚS (MEAT) (dEF1)	Marhahús	Darálthús, csontozott comb, pörköltből feldarabolt hús, hátszín, fartő, hamburger	0,1/4,0 kg
	Báránhús	Hússzeletek (2,5 cm vastag), göngyölt hús	
	Borjúhús	Kotlett (450 g, 1,2 cm vastag)	
2. SZÁRNYASOK (POULTRY) (dEF2)	Csirke	Egész (2 kg alatt), mellfilé, comb	0,1/4,0 kg
	Pulyka	Mell (2,5 kg alatt)	
3. HAL (FISH) (dEF3)	Hal	Filézett, szeletelt, egész	0,1/4,0 kg
	Rákfélék	Tengeri rák, homárfarok, garnélarák, kagyló	
4. KENYÉR (BREAD) (dEF4)		Szeletelt barna/fehér kenyér, fehér/barna zsemle, franciakenyér, kifli	0,1/0,5 kg

- * Az automatikus felolvasztási funkció előnye a felolvasztási folyamat automatikus beállítása és vezérlése, azonban - a hagyományos felolvasztáshoz hasonlóan - a folyamat során az ételt időnként ellenőrizni kell.
- * A hatékonyabb kiolvasztás érdekében a tökehúsról és a szárnyasokról távolítsa el az eredeti papír vagy műanyag csomagolást. Ha ezt nem teszi meg, a csomagolás nem engedi eltávozni a keletkező gőzt, és így az étel külső részei megfőhetnek.
- * A lecsöpögő lé összegyűjtése érdekében a mélyhűtött ételt helyezze egy megfelelő üvegedénybe vagy pirító állványra.
- * Előfordulhat, hogy a sütőtérből kivett étel közepe enyhén fagyas marad.
- * Ha a mélyhűtött étel csomagolását nehéz eltávolítani, kezdje el a kiolvasztást, majd a teljes kiolvasztási idő negyedének elérésekor állítsa le. Vegye ki az ételt és távolítsa el a csomagolást.
- * A kiolvasztandó kenyérszeleteket helyezze konyharuha közé, a franciakenyeret pedig vágja ketté.
- * Kiolvasztás után hagyja állni az ételt 10 percig.



Gyors felolvasztás

Ezzel a funkcióval 0,5 kg darálthúst, csirke falatokat, filézett halat lehet felolvasztani. A felolvasztásánál meghatározott állásidőre van szükség ahhoz, hogy a közepük is felolvadjon. Az alábbi példában 0,5 kg mélyhűtött darált húst fogunk automatikusan felolvasztani.

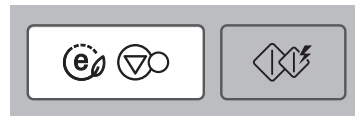


A mikrohullámú sütő egy gyorskiolvasztási fokozattal is rendelkezik **HÚS (MEAT)**.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.

Mérje meg a felolvasztandó ételt. Ne feledje, hogy az összes fémtartalmú csomagoló- és kötőanyagot el kell távolítani.

Helyezze az ételt a sütőtérbe és csukja be az ajtót.



A **GYORS FELOLVASZTÁS** gombbal válassza ki a **HÚS (MEAT)** felolvasztó programot.



Felolvasztás közben a sípjelzés elhangzásakor nyissa ki a sütőtér ajtaját és az egyenletes felolvasztás érdekében fordítsa meg, illetve válassza szét az ételt. A már felolvasztott részeket távolítsa el, vagy takarja le a további olvadás lelassítása érdekében. A művelet befejezése után zárja be a sütőtér ajtaját és az **INDÍTÁS** gombbal folytassa a felolvasztást. **A készülék csak akkor szakítja meg a felolvasztási folyamatot, ha a sütőtér ajtaját kinyitja (az esetleges sípjelzések nem a felolvasztás végét jelzik).**

Fokozat		Étel	Min./Max. mennyiség
1. HÚS (MEAT)	Marhahús Báránhús Borjúhús	Darálthús	0,5 kg

- * Az automatikus felolvasztási funkció előnye a felolvasztási folyamat automatikus beállítása és vezérlése, azonban - a hagyományos felolvasztáshoz hasonlóan - a folyamat során az ételt időnként ellenőrizni kell.
- * A hatékonyabb kiolvasztás érdekében a tökehúsról és a szárnyasokról távolítsa el az eredeti papír vagy műanyag csomagolást. Ha ezt nem teszi meg, a csomagolás nem engedi eltávozni a keletkező gőzt, és így az étel külső részei megfőhetnek.
- * A lecsöpögő lé összegyűjtése érdekében a mélyhűtött ételt helyezze egy megfelelő üvegedénybe vagy pirító állványra.
- * Előfordulhat, hogy a sütőtérből kivett étel közepe enyhén fagyas marad.
- * Kiolvasztás után hagyja állni az ételt 10 percig.



Automatikus grillezés

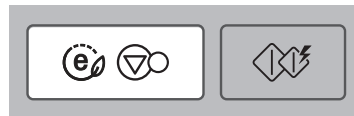
A következő példában megmutatom, hogyan készíthet el 0.3kg "lazacfilé".



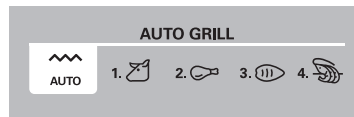
Az Automatikus grillezés segítségével legtöbb kedvenc ételét egyszerűen elkészítheti az étel típusának megadásával, majd az étel tömegének a **Több/Kevesebb** gomb sebítésével történő beállításával.

KATEGÓRIA	Nyomja meg az Automatikus grillezés gombot ennyiszor:
Beefsteak	1 szer
Csirkehus	2 szer
Lazacfilé	3 szor
Grillezett garnélarák	4 szer

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Háromszor nyomja meg az **Automatikus grillezés** gombot.



A 0.3kg beállításához kétszer nyomja meg a **Több** gombot.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Kategória	Mennyiség	Tartóedény	ÉTEL HŐMÉRSÉKLETE	Utasítások
Beefsteak (Ar-1)	1~2 db (80~90 g / darab)	grillező rostély	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tisztítsa le, majd szárítsa meg a beefsteak-et. 2. Kenje meg a marhahúst olvasztott margarinnal vagy vajjal. Helyezze a rácsra. 3. A főzés után hagyja 2 percig alufóliával letakarva állni.
Csirkehús (Ar-2)	0,2-0,6 kg	grillező rostély	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mossa le, majd szárítsa meg a bőrt. Kenje be a csirkehúst olajjal. 2. Helyezze a rácsra. 3. A sipszó elhangzásakor fordítsa meg az ételt. 4. A főzés után hagyja 2 percig alufóliával letakarva állni.
Lazacfilé (Ar-3)	0,2-0,6 kg	grillező rostély	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tisztítsa le, majd szárítsa meg a lazacfilét. Helyezze a rácsra. 2. A sipszó elhangzásakor fordítsa meg az ételt. 3. A főzés után hagyja 2 percig alufóliával letakarva állni.
Grillezett garnélarák (Ar-4)	0,1-0,2 kg	grillező rostély	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tisztítsa le, majd szárítsa meg a garnélarákokat. 2. Helyezze a rácsra. 3. A főzés után hagyja 2 percig alufóliával letakarva állni.

Automatikus melegítés

Az alábbi példában megmutatom, hogyan melegíthet meg 0,3 kg Leves/szószt.



Az automatikus melegítés főzési funkció egyszerűvé teszi az ételek melegítését.

A sütő elő van programozva az ételek automatikus felmelegítéséhez.

A sütő háromféle Automatikus melegítés beállítással rendelkezik: Leves/szószt, Hűtött készétel, Ital és Fagyasztott Muffin.

KATEGÓRIA Nyomja meg az Automatikus melegítés gombot ennyiszor:

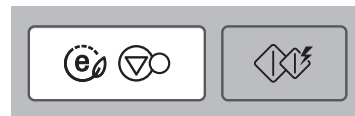
Leves/szószt **1** szer

Hűtött készétel **2** szer

Ital **3** szor

Fagyasztott muffin **4** szer

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Nyomja meg a **Automatikus melegítés** gombot egyszer.



0.3kg beállításához kétszer nyomja meg a **Több** gombot.



Nyomja meg az **INDÍTÁS** gombot.



Kategória	Mennyiség	Tartóedény	ÉTEL HŐMÉRSÉKLETE	Utasítások
Leves/szószt (rh-1)	0,2-0,8 kg	Mikrohullámálló edény	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> Öntse a levest/szószt egy mikrohullámálló edénybe. Fedje le műanyag fóliával. Helyezze az ételt a sütőbe. Melegítés után keverje meg, majd hagyja letakarva állni 3 percig. saját edénye
Hűtött készétel (rh-2)	0,3-0,6 kg	saját edénye	Hűtött	<p>Tű segítségével szurkálja meg a felületét. Helyezze az ételt az üveg forgótányérra. A főzés után, mielőtt felszolgálná, hagyja 2-3 percet. állni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keverhető pl. bolognai spagetti, marhapörkölt - Nem keverhető pl. lasagne, túrós lepény <p>Megjegyzés :Tasak (ok) ban lévő étel esetén szurkálja meg a húsos részt és a rizst/tésztát stb. tartalmazó részeket</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keverhető ételek esetén a sípszó elhangzásakor keverje meg az ételt. - Nem keverhető ételek esetén nincs szükség keverésre a sípszónál.
Ital (rh-3)	1-2 csésze	kerámiabögre	Szobahőmérsékletű	<ol style="list-style-type: none"> A kerámiabögrére számoljon rá 236 ± 0,1 g-ot. Egy laboratóriumi hőmérő segítségével állítsa be a víz hőmérsékletét 20,5 ~ 21,6 °C értékre. Helyezze a bögrét a sütő közepébe. Egy adag italhoz nyomja meg az Italadagoló lapot. A víz végső hőmérsékletének mérését a melegítési idő végétől számított 10 másodpercen belül kell elvégezni.
Fagyasztott muffin (rh-4)	1-4 db (50 g/db)	Papírszalvéta	Fagyasztott	<ol style="list-style-type: none"> Helyezzen egy papírszalvétát a sütő közepébe. Helyezze a fagyasztott muffint a papírszalvéta közepére.

Aromatartó program



Ha az AUTOMATIKUS FŐZÉS programmal kíván ételt melegíteni, akkor az ételt a gomb megnyomásával melegítheti meg.

Ha az automatikus funkcióban nem szereplő ételt kíván melegíteni, akkor a gomb megnyomásával bármikor beállíthatja a melegítést.

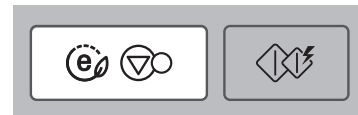
Az Aromatartó programnak csak egy időbeállítása van, a 90 perc. A funkció azonban az ajtó nyitásának hatására leáll.

SZINT	A melegen tartáshoz nyomja meg	Kijelző
Alacsony szint	gombot	HO-L
Magas szint	gombot	HO-H

Az aromatartó program kézi beállítása

Helyezzen valamennyi ételt a mikrohullámú sütőbe, kétszer nyomja meg az Aromatartó program gombot. A kijelzőn e "HO-H" felirat jelenik meg.

Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



Aromatartó program AUTOMATIKUS FŐZÉS program utáni indítása

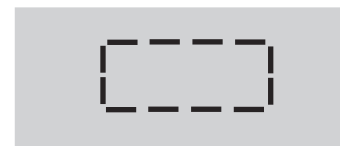
Állítsa be a kívánt AUTOMATIKUS FŐZÉS programot.

Nyomja meg a "start" gombot. Az AUTOMATIKUS FŐZÉS program befejeződése után 5 perccel automatikusan elindul az Aromatartó program. Az AUTOMATIKUS FŐZÉS program befejeződése után is megnyomhatja az Aromatartó program gombot, ekkor a kijelzőn a "HO-H" felirat látható. Nyomja meg az **ÁLLJ/TÖRLÉS** gombot.



*Az IDŐ megjelenítése

Az Aromatartó program közben a kijelzőn a következő látható: Az Aromatartó program gombjának ismételt megnyomásakor a kijelzőn a programból hátralévő idő jelenik meg.



A mikrohullámú sütőben használható edények

A mikrohullámú sütőben nem szabad fémből készült vagy fém-szegéllyel ellátott edényeket használni

A mikrohullámok a fémben nem képesek behatolni. A mikrohullámok a fémről visszaverődnek és ívkisülést okoznak a sütőtérben, amely a villámásra emlékeztető figyelmeztető jelzés. A legtöbb hőálló, nemfémes főzőedény a mikrohullámú sütőben is használható. Ha valamely edény használhatóságát illetően kétségei támadnának, tegyen egy egyszerű próbát. A kérdéses edényt helyezze a mikrohullámú sütőbe, egy vízzel megtöltött üvegedény mellé. Működtesse 1 percig a mikrohullámú sütőt maximális fokozaton. Ha a víz felmelegszik és a kérdéses edény hideg marad, az edény használható a mikrohullámú sütőben. Ha azonban a víz hőmérséklete nem változik, de a kérdéses edény felmelegszik, akkor az edény elnyeli a mikrohullámokat, ezért a mikrohullámú sütőben nem használható. Önnek valószínűleg jelenleg is számos olyan edénye van a konyhában, amely használható a mikrohullámú sütőben. A kiválasztás megkönnyítése érdekében tanulmányozza át az alábbi felsorolást.

Étkészletek

A legtöbb étkezés használható a mikrohullámú sütőben. Kétség esetén olvassa el a gyártó tájékoztatóját vagy végezze el a mikrohullámú tesztet.

Üvegáru

A hőálló üvegedények a mikrohullámú sütőben használhatók. Ez bármely gyártmányú edzett üvegedényre érvényes. Soha ne használjon azonban finom üvegárut - pl. öblös üvegpoharat vagy borospoharat - mert ezek az ital meledésekor eltörhetnek.

Műanyag tárolóedények

Ezek az edények az ételek gyors felmelegítésére használhatók. Nem szabad azonban az ilyen edényekben hosszú ideig melegíteni az ételeket, mert a műanyag deformálódhat, illetve megolvadhat.

Papír

Alacsony zsírtartalmú ételek rövid ideig tartó melegítéséhez a papírtálcák és konténerek biztonságosan használhatók. A papírtörölköző kiválóan alkalmas az ételek becsomagolására, illetve a melegítő edények aljára helyezve hatékonyan magába szívja a zsiradékot, ha zsíros ételeket (pl. szalonnát) melegít vagy főz. Színezett papírt azonban nem javasolt használni, mert a színező anyag felolvadhat. Az újrafelhasznált papír esetenként olyan szennyező anyagokat tartalmazhat, amely a mikrohullámú sütőben ívkisülést vagy gyulladást idézhet elő.

Műanyag zacskók

A keverés a mikrohullámú technológiák egyik legfontosabb eleme. Hagyományos főzésnél a keverés célja az elegyítés. A mikrohullámmal készített ételek esetében azonban a keverést a hő terjedése és egyenletes elosztása érdekében alkalmazzuk. A keverést mindig a külső peremtől a középpont felé kell végezni, mivel az ételek külső része melegsik fel gyorsabban.

Műanyag edények

Széles alak és méret-választékban állnak rendelkezésre a műanyag mikrohullámú edények. Legtöbb esetben a már meglévő műanyag edények is használhatók mikrohullámú főzésre, és nincs szükség újabb konyhai beruházásra.

Cserép, kő és kerámia edények

A fenti anyagokból készült edények rendszerint kiválóan használhatók a mikrohullámú sütőben is, de a biztonság kedvéért javasolt a korábban leírt tesztet elvégezni.

FIGYELEM

A magas ólom- vagy vastartalmú edények a mikrohullámú sütőben nemhasználhatók.

Behelyezés előtt ellenőrizze, hogy az edény alkalmas-e mikrohullámú sütőben történő használatra.

Az ételek jellemzői

Kövesse figyelemmel a főzést és a sütést

A használati útmutatóban felsorolt recepteket nagy körültekintéssel dolgoztuk ki, de elkészítésük sikere nagymértékben függ attól, hogy a főzési vagy sütési folyamatot figyelemmel kíséri-e. Egyik szeme mindig legyen a mikrohullámú sütőben készülő ételen. A mikrohullámú sütő olyan világítással van ellátva, amely a sütőtér ajtajának kinyitáskor automatikusan bekapcsol, és így Ön ellenőrizheti az étel állapotát. A receptekben közölt utasításokat - felemelés, keverés, stb. - a minimális szükséges lépéseknek kell tekinteni. Ha az étel nem fő egyenletesen, tegyen minden Ön által szükségesnek ítélt lépést annak érdekében, hogy a problémát megoldja.

A mikrohullámú főzést befolyásoló tényezők

A főzési időt számos tényező befolyásolja. A receptben felsorolt összetevők hőmérséklete nagymértékben befolyásolja a főzési időt. Ha például egy süteményhez jéghideg vaját, tejet és tojást használ, a sütési idő lényegesen hosszabb lesz, mint szobahőmérsékletű összetevők használata esetén. Az itt közölt receptek főzési-sütési időtartományokat adnak meg. Ha az időtartomány alsó határértékéhez közeli időket alkalmaz, az étel rendszerint félig sült vagy főtt lesz, de előfordulhat az is, hogy az Ön egyéni ízlése az előírt maximális időnél hosszabb főzési idő alkalmazását igényli. E könyv vezérelve az, hogy a recepteknek a főzési idő tekintetében konzervatívnak kell lenniük. A túlfőzés, illetve túlsütés az étel halála. Bizonyos receptek, főleg a kenyér, sütemény és puding receptek, azt javasolják, hogy az ételt még nem teljesen elkészült állapotban vegyük ki a mikrohullámú sütőből. Ez nem tévedés. Ha ezeket az ételeket állni hagyjuk (esetleg le is takarjuk), a főzési vagy sütési folyamat a mikrohullámú sütőn kívül is folytatódik, mivel a külső rétegben felgyülemlett hő fokozatosan terjed az étel közepe felé. Ha ezeket az ételeket addig hagyjuk a mikrohullámú sütőben, amíg teljesen el nem készülnek, akkor a külső réteg az előbb említett folyamat miatt túlsülne vagy megégne. Egy idő után már Ön is nagy biztonsággal meg tudja állapítani a különböző ételekhez használandó főzési és állásidőket.

Az étel sűrűsége

A könnyű, porózus ételek - pl. a kenyér és a sütemények - gyorsabban elkészülnek, mint a nehéz, sűrű ételek (pl. sülték vagy pörkölték). Porózus szerkezetű ételek mikrohullámmal történő elkészítésekor ne feledje, hogy a külső réteg nem sül keményre.

Az étel magassága

A magas ételek - különösen a különböző sülték - felső része gyorsabban megfő, illetve megsül, mint az alsó. Éppen ezért sütés vagy főzés közben a magas ételeket javasolt többször is megfordítani.

Az étel víztartalma

párolgatja, a viszonylag száraz ételeket - pl. sülték és egyes zöldségek - javasolt a sütés előtt vízzel lepermetezni, vagy a sütés során letakarni.

Az étel csont- és zsírtartalma

A csontok a keletkezett hőt elvezetik, a zsír pedig gyorsabban sül, mint a hús. A csontos és zsíros húsok sütésekor (főzésekor) ügyelni kell arra, hogy az ilyen ételek gyakran egyenletlenül sülnek, illetve hajlamosak a túlsülésre is.

Az étel mennyisége

A mikrohullámok száma a sütőtérbe helyezett étel mennyiségétől független, állandó érték. Éppen ezért minél több ételt helyez a sütőtérbe, annál hosszabb lesz az elkészítési idő. Ne feledje, hogy fél adag étel elkészítésekor a sütési (főzési) időt legalább egyharmaddal kell csökkenteni.

Az étel alakja

A mikrohullámok csak mintegy 2 cm mélységig hatolnak be az ételbe, és a vastagabb ételek belseje a fokozatos hőterjedés útján sül vagy fő meg. Ebből következik, hogy a mikrohullámú energia az ételeknek csak a külső rétegét sűti vagy főzi meg közvetlenül; a többiről a hővezetés gondoskodik. A mikrohullámú sütés szempontjából legkedvezőtlenebb alak a vastag négyszögletes (téglatest). A sarkok már régen megégnek, amikor a középpont elkezd melegedni. A vékony kör- vagy gyűrű alakú ételeket lehet a legsikeresebben elkészíteni a mikrohullámú sütőben.

Lefedés

A lefedés visszatartja a hőt és a vízgőzt, mely tényezők az étel elkészülési idejét lerövidítik. A lefedéshez használhat fedőt vagy mikrohullámú fóliát.

Pirítás

A hús- és szárnyas ételek 15 perces vagy ennél hosszabb sütési idő után saját zsírjukban pirulni (barnulni) kezdenek. Az ennél rövidebb ideig süttő ételeket az étvágygerjesztő szín elérése érdekében különböző pirító szószokkal - pl. Worcestershire szósz, szójaszósz, barbecue szósz - javasolt bekenni. Mivel viszonylag kevés szósz kell erre a célra felhasználni, az elkészült étel ízét ez az eljárás - a receptben leírt módszerhez képest - nem módosítja lényegesen.

Lefedés zsírpapírral

A zsírpapírral történő lefedés megakadályozza a kifiróccsenedést és némi hőt is visszatart. Mivel azonban a fedőhöz és a mikrohullámú fóliához képest lazább fedést biztosít, az étel enyhén kiszáradhat.

Elhelyezés és távolságtartás

A több darabos álló ételek - pl. a hűtőben sült burgonya, apró sütemények és egyes előételek - sokkal egyenletesebben sülnek (főnek), ha egymástól egyenlő távolságra, lehetőleg körkörösén helyezjük el azokat. Soha ne tegye egymásra az ételeket.

Keverés

A keverés a mikrohullámú technológiák egyik legfontosabb eleme. Hagyományos főzésnél a keverés célja az elegyítés. A mikrohullámmal készített ételek esetében azonban a keverést a hő terjedése és egyenletes elosztása érdekében alkalmazzuk. A keverést mindig a külső peremtől a középpont felé kell végéznii, mivel az ételek külső része melegsik fel gyorsabban.

Megfordítás

A nagyméretű, magas ételeket - pl. rostélyost és egész csirkét - a teljes átűléshez meg kell fordítani. Ugyanígy érdemes sűtés közben megfordítani a bontott csirkét és a hússzeleteket is.

A vastagabb részek elhelyezése

Mivel a mikrohullámok az étel külső részében koncentrálnak, logikusan következik, hogy az elkészítendő hússzeletek vagy csirke vastagabb részét az edény külső részére felé kell orientálni. Így a vastagabb részek több mikrohullámú energiát kapnak, és az étel egyenletesebben sül át.

Árnyékolás

Mikrohullámú alufólia csíkokkal (melyek a mikrohullámokat nem engedik át) a szögletes ételek sarkai és élei lefedhetők, így ezek a részek megóvhatók a túlsűtéstől. Ha túl sok fóliát használ, vagy a fóliacsíkokat nem rögzíti megfelelően, ivkissülés léphet fel a sütőtérben.

Felemelés

A vastag vagy sűrű szerkezetű ételeket javasolt megemelve elhelyezni a sütőtérben, mert így a mikrohullámok alulról is hozzáférnek és az étel közepe is gyorsabban megsül.

Kilyukasztás

A héjjal, bőrrrel vagy hártáival körülvett ételek a sűtés vagy melegítés közben felrobbanhatnak, ha előzőleg nem szurkáljuk át a külső réteget. Ilyen étel pl. a tojássárgája és tojásfehérje, a kagyló, az osztriga, illetve az egész zöldségek és gyümölcsök.

Az állapot ellenőrzése

Mivel az ételek rendkívül gyorsan sűlnek, illetve főnek a mikrohullámú sütőben, az állapotukat gyakran kell ellenőrizni. Egyes ételeket a mikrohullámú sütőben lehet hagyni a teljes elkészülésig, de a legtöbb ételt - pl. a hús- és szárnyas ételeket - a teljes elkészülés előtt ki kell venni a sütőtérből és állni kell hagyni, hogy befejezhesse a sűlést. Az állásidőben az ételek belső hőmérséklete 3 - 8°C-kal emelkedhet.

Állásidő

A sütőtérből történő kivétel után az ételeket rendszerint 3 - 10 percig szokás állni hagyni. A sütőtérből kivett ételeket a hővisszatartás érdekében általában letakarják, kivéve, ha kifejezetten a száraz szerkezet elérése a cél (pl. egyes sós és édes sütemények esetében). Az állásidő segít az étel végleges elkészülésében, illetve a jellegzetes íz kialakulásában és elterjedésében.

A mikrohullámú sütő tisztítása

1. Tartsa tisztán a sütőtér

A kifróccsent vagy kiömlött étel rátapad a sütőtér falára, illetve a sütőtér és az ajtó közötti szigetelő felületre. A kiömlött ételt a legjobb azonnal eltávolítani egy nedves ruhával. A szétszóródott morzsák és a kiömlött étel elnyelik a mikrohullámok egy részét, és így meghosszabbítják a sűtési-főzési időt. A sütőtér és az ajtó közötti szigetelő felületre tapadt morzsákat egy nedves ruhával távolítsa el. Ezt a felületet a tökéletes szigetelés fenntartása érdekében folyamatosan tisztán kell tartani. A zsírfoltokat szappanos ruhával távolítsa el, majd öblítse le és tisztítsa meg a kérdéses felületet. Ne használjon maró tisztítószert vagy súrolószert. A forgótányér kézzel vagy mosogatógépben is elmosható.

2. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő külső burkolatát

Szappanos vízzel tisztítsa meg a mikrohullámú sütő külső burkolatát, majd tiszta vízzel öblítse át, végül puha ruhával vagy papírtörölközővel törölje szárazra. A belső alkatrészek épségének megóvása érdekében ügyeljen arra, hogy a tisztítás során ne kerülhessen víz a készülék belsejébe a szellőzőnyílásokon keresztül. A kezelőszervek tisztítása előtt nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját, így elkerülheti a készülék véletlen bekapcsolását. Nedves ruhával tisztítsa meg a gombokat, majd azonnal törölje át száraz ruhával is. A tisztítás befejezését követően nyomja meg a STOP gombot.

3. Ha vízpára csapódik le a sütőtérben, vagy a külső burkolaton, törölje szárazra egy puha ruhával. Ez a jelenség rendszerint akkor fordul elő, ha a mikrohullámú sütőt magas páratartalmú környezetben üzemelteti. Nem a készülék meghibásodására utal.
4. Az ajtót és az ajtószigetelést tisztán kell tartani. A tisztításhoz csak szappanos, majd tiszta vizet használjon, és a művelet végén törölje szárazra a megtisztított felületeket.
SOHA NE HASZNÁLJON KARCOLÓ ANYAGOKAT, PL. SÚROLÓSZEREKET, ILLETVE FÉM- VAGY MŰANYAG SÚROLÓSZIVACST.
A fém részek folyamatos tisztántartása egyszerűbb lesz, ha rendszeresen áttöri azokat egy nedves ruhával.
5. Gőzzel tisztító készüléket ne használjon.

Kérdések és válaszok

K: Mit tegyek, ha a sütőtérben lévő izzó nem világít?

V: Ennek több oka lehet.

Az izzó kiégett.

Az ajtó nincs becsukva.

K: A mikrohullámok áthatolnak-e a kémlelőablakon?

V: Nem. A különböző furatok és kimenetek csak a fényt engedik át, a mikrohullámok nem hatolnak át ezeken.

K: Miért ad sípjelzést minden gombnyomásnál a készülék?

V: A sípjelzés segít ellenőrizni azt, hogy a kívánt funkciót megfelelően választotta-e ki.

K: Károsodik-e a készülék, ha üresen üzemeltetjük?

V: Igen. Soha ne üzemeltesse a mikrohullámú sütőt üresen, vagy a forgótányér nélkül.

K: Miért pattog főzés közben a tojás?

V: Sütés, főzés vagy melegítés közben a tojássárgája a hártán belül fejlődő gőz következtében pattoghat. Ezt a jelenséget elkerülhetjük, ha előzetesen kiszurkáljuk a hártát. Egész tojást (héjában) tilos mikrohullámú sütőben melegíteni.

K: Miért kell állni hagyni az ételt a sütés befejezése után?

V: A mikrohullámú sütés befejezése utáni állásidő alatt az étel tovább sül, illetve fő. Az állásidő alatt az étel egyenletesen átsül. Az állásidő hossza az étel sűrűségétől függ.

K: Szabad-e pattogatott kukoricát sütni a mikrohullámú sütőben?

V: Igen, ha az alábbi két módszer valamelyikét alkalmazza:

1. Speciálisan mikrohullámú sütőben történő felhasználásra tervezett kukorica pattogató edény használatával.
2. Ha gyárilag előrecsomagolt kukoricát vásárol, melyet a tökéletes eredmény érdekében meghatározott teljesítményfokozaton, meghatározott ideig kell melegíteni.

MINDIG PONTOSAN KÖVESSE A PATTOGATOTT KUKORICA GYÁRTÓJÁNAK UTASÍTÁSAIT. PATTOGATÁS KÖZBEN A KUKORICÁT NEM SZABAD FELÜGYELET NÉLKÜL HAGYNI. HA A GYÁRTÓ ÁLTAL ELŐÍRT IDŐ UTÁN SEM PATTOG KI A KUKORICA, KAPCSOLJA KI A KÉSZÜLÉKET. A TÚLSÜTÉS A KUKORICA MEGGYULLADÁSÁT OKOZHATJA.

⚠ FIGYELEM

A KUKORICÁT NEM SZABAD BARNÁ PAPIRZACSKÓBAN PATTOGATNI. SOHA NE PRÓBÁLJA MEG A MEGMARADT SZEMEKET KIPATTOGATNI.

K: Miért nem készül el az étel a mikrohullámú sütőben olyan gyorsan, ahogyan a főzési útmutató előírja?

V: Ellenőrizze, hogy a főzési útmutatóban leírt időtartamot és utasításokat pontosan követte-e. Az útmutatóban közölt időtartam és teljesítményfokozat értékek csak javaslatok, melyek segítenek megelőzni a túlsütést, amely a leggyakrabban előforduló probléma. Az étel méretében, alakjában és tömegében előforduló változások a szükséges sütési/főzési időt is befolyásolják. Éppen ezért azt javasoljuk, hogy a főzési útmutatóban megadott sütési idő beállítása mellett folyamatosan ellenőrizze az ételt és hagyatkozzon saját megítélésére.

Érintésvédelmi osztály

Érintésvédelmi osztály

MH6343DAR		
Üzemi feszültség	230 V ~ /50 Hz	
Leadott teljesítmény	800W (IEC60705 szabvány)	
Mikrohullám frekvencia	2450 MHz +/- 50 MHz(Group 2/Class B)	
Külső méretek	485mm (szé) x 280 mm (ma) x 430 mm (mé)	
Teljesítmény: felvétel	Mikrohullámú	1200 W
	Grillező	1000 W
	Kombinált	1200 W

Group 2 berendezés: a group 2 csoport tartalmazza az összes olyan ISM RF berendezést, amely anyagkezelési vagy vizsgálati/elemzési célból elektromágneses sugárzás, induktív és/vagy kapacitív csatolás útján 9 kHz és 400 GHz közötti rádiófrekvenciás energiát állít elő és használ, vagy csak használ.

Class B berendezés: lakókörnyezetben és a lakáscélú épületek kis feszültségű áramellátó hálózatára közvetlenül csatlakoztatott létesítményekben használható berendezés.

<Magyar>

Régi eszközök ártalmatlanítása

1. A termékhez csatolt áthúzott, kerek szeméttároló jel jelöli, hogy a termék a 2002/96/EC EU-direktíva hatálya alá esik.
2. Minden elektromos és elektronikai terméket a lakossági hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a kormány vagy az önkormányzatok által kijelölt begyűjtő eszközök használatával.
3. Régi eszközeinek megfelelő ártalmatlanítása segíthet megelőzni az esetleges egészségre vagy környezetre ártalmas hatásokat.
4. Ha több információra van szüksége régi eszközeinek ártalmatlanításával kapcsolatban, tanulmányozza a vonatkozó környezetvédelmi szabályokat, vagy lépjen kapcsolatba az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Kuchenka mikrofalowa z grillem

Prosimy o dokładne przeczytanie podręcznika przed przystąpieniem do użytkowania.

MH6343DAR

Polski

Energia

Kuchenka mikrofalowa



MH6343DAR

Wyściowa moc mikrofalowa	0,80 kW
Sprawność	56,0%
Norma: PN-EN 60705	

Środki ostrożności pozwalające uniknąć napromieniowania nadmierną energią mikrofalową

Z powodu zamków zabezpieczających wbudowanych w mechanizm drzwi nie można używać kuchenki z otwartymi drzwiczkami. W przypadku otwarcia drzwiczek, zamki zabezpieczające automatycznie wyłączają pracę kuchenki, ponieważ praca taka może spowodować narażenie na szkodliwe promieniowanie mikrofalowe.

Pod żadnym pozorem nie wolno manipulować przy zamkach zabezpieczających.

Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy przednią częścią kuchenki a jej drzwiami, ani pozwolić na zbieranie się brudu lub środka czyszczącego na powierzchniach uszczelek.

Nie wolno używać uszkodzonej kuchenki. Jest szczególnie ważne, by drzwiczki zamykały się szczelnie i nie było żadnych uszkodzeń na: (1) drzwiczkach (skrzywienie), (2) zawiasach i zatrzaskach (złamane lub poluzowane) oraz (3) uszczelkach drzwi i powierzchniach uszczelniających.

Kuchenka mikrofalowa nie może być regulowana ani naprawiana przez kogokolwiek innego niż odpowiednio wykwalifikowany pracownik serwisu.

Uwaga

Należy zawsze upewnić się, że czas gotowania został poprawnie nastawiony, ponieważ przegotowanie jedzenia może spowodować jego zapalenie się i w jego następstwie uszkodzenie kuchenki.

Pliny podgrzewane w kuchenke mikrofalowej tj. zupy, sosy i napoje mogą zostać przegrzane powyżej punktu wrzenia bez jakichkolwiek jego oznak (bąbelków). Przy wyciąganiu pojemnika z kuchenki, może nastąpić gwałtowne zagotowanie się gorącego płynu. Aby zapobiec takiej sytuacji, należy przestrzegać poniższych uwag:

1. Należy unikać naczyń o prostych ścianach i z wąskimi szyjkami.
2. Nie wolno przegrzewać płynów.
3. Wskazany jest zamieszać płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchenke oraz ponownie po upływie połowy czasu podgrzewania.
4. Po zakończeniu podgrzewania, należy pozostawić pojemnik na krótki czas w kuchenke, ostrożnie ponownie go zamieszać lub wstrząsnąć i przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń (szczególnie dotyczy to zawartości butelek do karmienia i słoików z jedzeniem dla dzieci), sprawdzić jego temperaturę. Podczas przenoszenia pojemnika należy zachować ostrożność.

Uwaga

Po gotowaniu w kuchenke mikrofalowej zawsze należy pozwolić jedzeniu przestygnąć i przed spożyciem sprawdzić jego temperaturę. Szczególnie dotyczy to zawartości butelek do karmienia i słoików z jedzeniem dla dzieci.

Spis treści

Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofałe są formą energii podobną do fal radiowych i telewizyjnych oraz normalnego światła dziennego. Zwykle mikrofałe rozchodzą się w przestrzeni, przekraczają atmosferę i znikają bez żadnego efektu. Jednak kuchenki mikrofalowe są wyposażone w magnetron, który czyni energię mikrofalową użyteczną. Dostarczona do magnetronu energia elektryczna jest zamieniana na promieniowanie mikrofalowe.

Fale te dostają się do komory grzewczej przez otwory wewnątrz kuchenki. Talerz obrotowy lub tacka znajdują się na spodzie komory. Mikrofałe nie mogą przejść przez metalowe ściany kuchenki, ale mogą przenikać takie materiały jak szkło, porcelana, papier oraz materiały, z których zrobione jest wyposażenie używane w kuchenkach mikrofalowych.

Mikrofałe nie podgrzewają naczyń, chociaż ostatecznie stają się one gorące od ciepła emitowanego przez żywność.

Bardzo bezpieczne urządzenie

Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych produktach żadnych jej resztek, które mogłyby być szkodliwe.

Energia	2
Środki ostrożności	3
Spis treści	4
Ważne instrukcje dot. bezpieczeństwa	5 ~ 9
Rozpakowanie i instalacja	10 ~ 11
Ustawianie zegara	12
Zabezpieczenie przed dziećmi	13
Gotowanie z regulacją mocy	14
Poziomy mocy mikrofalowej	15
Gotowanie dwustopniowe	16
Szybki start	17
Oszczędność energii	18
Opiekanie	19
Gotowanie kombinowane	20
Automatyczne gotowanie	21 ~ 22
Automatyczne rozmrażanie	23 ~ 24
Szybkie rozmrażanie	25 ~ 26
Auto Grill	27 ~ 28
Automatyczne podgrzewanie	29 ~ 30
Ochrona smaku	31
Naczynia bezpieczne w mikrofalach	32
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe	33 ~ 34
Pytania i odpowiedzi	35
Dane techniczne	36

Zachować na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. Zawsze w wypadku problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.

Ważne instrukcje dot. bezpieczeństwa



To jest symbol alarmu bezpieczeństwa. Symbol ten ostrzega przed potencjalnymi zagrożeniami, które mogą spowodować śmierć lub inne wypadki. Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz słowami „OSTRZEŻENIE” lub „UWAGA”. Znaczenia tych słów:



OSTRZEŻENIE Symbol ten ostrzega przez zagrożeniami lub niebezpiecznymi praktykami, które mogą spowodować poważne wypadki lub śmierć.



OSTROŻNIE Symbol ten ostrzega przez zagrożeniami lub niebezpiecznymi praktykami, które mogą spowodować wypadki lub uszkodzenia sprzętu.



OSTRZEŻENIE

- Nie należy manipulować przy drzwiczkach, uszczelkach drzwiczek, panelu sterowania, przełącznikach blokady bezpieczeństwa lub pozostałych częściach kuchenki, ani wykonywać żadnej regulacji lub naprawy, które związane są z usunięciem osłony, która zabezpiecza przed wystawianiem się na działanie energii mikrofalowej. Naprawy powinny być wyłącznie wykonywane przez wykwalifikowanych pracowników serwisu.**
 - W przeciwieństwie do innych urządzeń domowych, kuchenka mikrofalowa jest urządzeniem wysokonapięciowym i wysokoprądowym. Niewłaściwe użytkowanie lub naprawa mogą spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie energii mikrofalowej lub porażenie prądem elektrycznym.
- Nie wolno używać kuchenki w celu osuszania. (np. wykorzystywać kuchenki mikrofalowej w celu osuszenia zamoczonych gazet, rzeczy, zabawek, urządzeń elektrycznymi, zwierząt lub dzieci, itp.)**
 - Może to doprowadzić do poważnego naruszenia zasad bezpieczeństwa, przykładowo spowodować pożar, oparzenia lub nagłą śmierć w wyniku porażenia prądem elektrycznym.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne. Dzieciom można zezwalać na korzystanie z kuchenki bez nadzoru, jeśli zostały one odpowiednio poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z kuchenki oraz rozumieją ryzyko związane z niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.**
 - Niewłaściwe użytkowanie może spowodować szkody, takie jak pożar, porażenie elektryczne lub poparzenie.
- Niektóre części mogą stać się gorące podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
 - Mogą one ulec poparzeniu.
- Nie wolno podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach cieczy lub innych produktów żywnościowych, ponieważ może to doprowadzić do wybuchu. Przed gotowaniem lub odmrażaniem należy usunąć plastikowe opakowanie z żywności. Należy pamiętać, że podczas podgrzewania lub gotowania w niektórych przypadkach żywność powinna być przykryta plastikową folią.**
 - Może ona ulec rozerwaniu.
- Należy upewnić się, że są używane odpowiednie akcesoria dla danego trybu pracy.**

Ważne instrukcje dot. bezpieczeństwa

Zachować na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. Zawsze w wypadku problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.



OSTRZEŻENIE

- ⦿ Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki i akcesoriów lub wywołać iskrę i pożar.
- 7. **Nie pozwalaj dzieciom na zabawę akcesoriami lub wieszanie się na uchwycie drzwiczek.**
 - ⦿ Mogą one ulec wypadkom.
- 8. **Jeżeli drzwi lub ich uszczelka są uszkodzone, kuchenki nie można używać do czasu ich naprawy przez kompetentną osobę.**
- 9. **Jakiegokolwiek czynności serwisowe lub naprawcze, które wymagają demontażu obudowy chroniącej przed ekspozycją na energię mikrofalową, mogą być wykonywane tylko przez kompetentne osoby.**
- 10. **Gdy urządzenie działa w trybie łączonym, z powodu powstających wysokich temperatur, dzieci powinny z niego korzystać tylko pod nadzorem osób dorosłych.**



OSTROŻNIE

- 1. **Nie można użytkować kuchenki z otwartymi drzwiczkami z uwagi na wbudowane blokady bezpieczeństwa w mechanizmie drzwiczek. Ważne jest, aby nie manipulować przy blokadach bezpieczeństwa.**
 - ⦿ Może to spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie nadmiernej energii mikrofalowej. (blokady bezpieczeństwa automatycznie wyłączają proces gotowania, gdy następuje otwarcie drzwiczek).

- 2. **Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów (na przykład ręczników papierowych, serwetek, itp.) między przednią częścią kuchenki, a drzwiczkami lub doprowadzać do osadzania się resztek żywności lub środka czyszczącego na powierzchni uszczelniającej.**
 - ⦿ Może to spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie nadmiernej energii mikrofalowej.
- 3. **Nie używać uszkodzonej kuchenki. Bardzo ważne jest, aby drzwi kuchenki zamykały się właściwie i aby nie było uszkodzeń: (1) drzwi (wygięcie), (2) zawiasów i zatrzasków (pęknięcie lub obłuzowanie), (3) uszczelek drzwi i powierzchni uszczelniających.**
 - ⦿ Może to spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie nadmiernej energii mikrofalowej.
- 4. **Należy sprawdzić, czy czas gotowania jest prawidłowo ustawiony, ponieważ niewielkie ilości żywności wymagają krótszego czasu gotowania lub podgrzewania.**
 - ⦿ Nadmierne gotowanie może spowodować przypalenie się żywności i w konsekwencji uszkodzenie kuchenki.
- 5. **Podczas podgrzewania w kuchenke mikrofalowej cieczy, na przykład zup, sosów i napojów, należy:**
 - * Unikać używania prostokątnych pojemników z wąskimi przetłoczeniami.
 - * Nie przegrzewać.
 - * Pomieszać ciecz przed włożeniem pojemnika do kuchenki i w połowie czasu podgrzewania.
 - * Po podgrzaniu, pozostawić jeszcze na chwilę w kuchenke, delikatnie wymieszać lub wstrząsnąć, następnie aby uniknąć poparzeń, sprawdzić temperaturę przed podaniem (zwłaszcza zawartość butelek lub słoiczek dla dzieci).

Zachować na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. Zawsze w wypadku problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.

OSTROŻNIE

- ⦿ Zachować ostrożność podczas przenoszenia pojemnika. Podgrzewanie mikrofalowe napojów może spowodować opóźnione wrzenie bez widocznego bulgotania. Może to doprowadzić do nagłego wrzenia gorących cieczy.
- 6. **Otworki wylotowe umieszczone są w górnej lub dolnej części kuchenki, bądź z boku kuchenki. Nie wolno ich zakrywać.**
 - ⦿ Może to spowodować uszkodzenie kuchenki oraz uzyskanie słabych rezultatów gotowania.
- 7. **Nie uruchamiać pustej kuchenki. Najlepiej pozostawiać szklankę z wodą w kuchenke, gdy nie jest użytkowana. Woda zaabsorbuje całą energię mikrofal w przypadku przypadkowego uruchomienia kuchenki.**
 - ⦿ Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.
- 8. **Nie wolno gotować żywności owiniętej w ręcznik papierowy, chyba że w książce kucharskiej podany jest taki sposób gotowania. Nie należy także podczas gotowania zamiast ręcznika papierowego używać gazet.**
 - ⦿ Niewłaściwe użytkowanie może spowodować eksplozję lub pożar.
- 9. **Nie wolno używać pojemników drewnianych i naczyń ceramicznych, które posiadają metaliczne wykończenia (np. ze złota lub srebra). Zawsze należy usuwać wykręcane metalowe elementy łączące. Przed użyciem należy sprawdzić, czy naczynia są odpowiednie do wykorzystania w kuchenke mikrofalowej.**

Ważne instrukcje dot. bezpieczeństwa

- ⦿ Mogą one przegrzać się i zwęglić. W szczególności metalowe przedmioty w kuchenke mogą wygiąć się, doprowadzając do poważnych uszkodzeń.
- 10. **Nie wolno używać produktów papierowych z odzysku.**
 - ⦿ Mogą one zawierać zanieczyszczenia, które podczas gotowania mogą doprowadzić do wystąpienia iskier oraz/lub pożaru.
- 11. **Nie wolno splukiwać tacki oraz rusztu pod wodą bezpośrednio po gotowaniu. Może to doprowadzić do pęknięć lub uszkodzeń.**
 - ⦿ Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.
- 12. **Kuchenkę należy umieścić tak, aby przód drzwi był cofnięty o 8 cm od krawędzi powierzchni na której stoi kuchenka, tak aby uniknąć przypadkowego zrzucenia urządzenia.**
 - ⦿ Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała oraz uszkodzeń kuchenki.
- 13. **Przed gotowaniem nakłuć skórkę ziemniaków, jabłek lub innych podobnych owoców lub warzyw.**
 - ⦿ Może ona ulec rozerwaniu.
- 14. **Nie wolno gotować jajek w skorupkach. Jajka w skorupkach oraz jajka na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ może to doprowadzić do wybuchów, nawet po zakończeniu podgrzewania.**
 - ⦿ Wewnątrz jajka wytworzy się ciśnienie, które doprowadzi do jego rozerwania.
- 15. **Nie próbować smażyć na głębokim oleju w kuchenke.**
 - ⦿ Może to doprowadzić do nagłego wrzenia gorącej cieczy.

Ważne instrukcje dot. bezpieczeństwa

Zachowaj na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. Zawsze w wypadku problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.

OSTROŻNIE

16. Jeżeli pojawi się dym wyłączyć lub odłączyć kuchenkę od zasilania i nie otwierać drzwi, aby zdusić płomień.

- Może to spowodować poważne uszkodzenia, takie jak porażenie elektryczne lub pożar.

17. Gdy żywność podgrzewana jest lub gotowana w jednorazowych pojemnikach, wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów, należy pilnować kuchenkę i od czasu do czasu ją sprawdzać.

- Z uwagi na możliwość uszkodzenia pojemnika żywność może wyciekać, co także może spowodować pożar.

18. Temperatura łatwodostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest użytkowane. Nie wolno dotykać drzwiczek kuchenki, zewnętrznej strony i tyłu obudowy, spodu kuchenki, akcesoriów i naczyń podczas działania trybu grillowania, trybu konwekcyjnego oraz automatycznego gotowania do momentu sprawdzenia przed czyszczeniem, że nie są one gorące.

- Ponieważ mogą być one gorące, o ile założone są grube rękawice, istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

19. Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać wszystkie pozostałości żywności.

- Nie utrzymanie czystej kuchenki może doprowadzić do uszkodzenia powierzchni. Może to mieć niekorzystny wpływ na żywotność urządzenia i wywołać zagrożenie.

20. Używać tylko przyrządu pomiarowego temperatury zalecanego do tej kuchenki

- Nie można sprawdzić, czy temperatura jest odpowiednia, jeśli używany jest niewłaściwy przyrząd pomiarowy temperatury.

21. Przestrzegać ściśle instrukcji producenta popcornu. Nie pozostawiać kuchenki bez nadzoru w czasie robienia popcornu. Jeżeli popcorn nie otworzył się po zalecanym czasie, zaniechać dalszego gotowania. Nie używać brązowego papieru opakowaniowego do robienia popcornu. Nie próbować ponownego otwierania pozostałych ziarenek.

- Przegrzanie może spowodować zapalenie kukurydzy.

22. Urządzenie musi być uziemione.

Przewody w układzie zasilającym tego urządzenia są zaznaczone kolorem, zgodnie z następującym kodem

NIEBIESKI ~ Neutralny

BRAZOWY ~ Faza

ZIELONO-ŻÓŁTY ~ Uziemienie

Jeśli kolory przewodów w głównym przewodzie zasilania tego urządzenia nie odpowiadają oznaczeniom, należy postępować w poniższy sposób.

Przewód **NIEBIESKI** musi być podłączony do styku oznaczonego literą **N** lub w kolorze **CZARNYM**. Przewód **BRAZOWY** musi być podłączony do styku oznaczonego literą **L** lub w kolorze **CZEROWNYM**. Przewód **ZIELONO-ŻÓŁTY** lub **ZIELONY** musi być podłączony do styku oznaczonego literą **E** lub (\perp). W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, aby uniknąć zagrożenia, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę.

- Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do poważnych uszkodzeń elektrycznych.

Zachować na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. Zawsze w wypadku problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.

Ważne instrukcje dot. bezpieczeństwa



UPOZORNĚNÍ

23. Urządzenie to nie może być wykorzystywane do komercyjnych celów cateringowych.

- ⦿ Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.

24. Ta kuchenka mikrofalowa może pracować tylko z otwartym panelem dekoracyjnym, jeżeli została umieszczona w zabudowie.

- ⦿ Gdy podczas działania drzwiczki są zamknięte, strumień powietrza jest słabszy i może to doprowadzić do pożaru lub uszkodzenia kuchenki i obudowy.

25. Wtyczka połączenia powinna być dostępna lub należy zapewnić przełącznik w obwodzie zgodnie z lokalnymi przepisami.

- ⦿ Używanie niewłaściwej wtyczki lub przełącznika może doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

26. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

27. Urządzenie to nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym programatorem czasowym lub osobnym źródłem sterowania.

28. Stosować tylko przybory, które są odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

29. Tej kuchenki mikrofalowej nie należy umieszczać w zabudowie, chyba że została z nią przetestowana.

30. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, umysłowych lub oceny oraz przez osoby niedoświadczone. Chyba, że są pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją. Wyjątkiem są dzieci powyżej 8 roku życia pod nadzorem osoby dorosłej.

31. Minimalna wolna przestrzeń nad górną powierzchnią kuchenki.

32. Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do użytkowania jako urządzenie wolnostojące.

33. Gdy urządzenie pracuje, temperatura łatwodostępnych powierzchni może być wysoka.

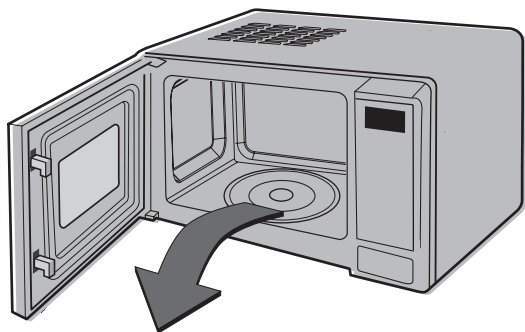
34. Trzymać urządzenie i jego przewód zasilający z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

35. W czasie pracy urządzenia drzwi i powierzchnia zewnętrzna mogą być gorące.

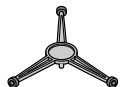
Rozpakowanie i instalacja

Postępując według podstawowych kroków podanych na tych dwóch stronach będziecie Państwo umieli szybko sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. Proszę zwrócić szczególną uwagę na wskazówki dotyczące jego instalacji. Podczas rozpakowywania niniejszej kuchenki należy upewnić się, że wszystkie akcesoria i części opakowania zostały usunięte z jej wnętrza. Również należy sprawdzić, czy podczas transportu kuchenka nie uległa uszkodzeniu.

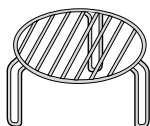
- 1** Rozpakować kuchenkę i umieścić ją na płaskiej poziomej powierzchni.



TALERZ SZKLANY

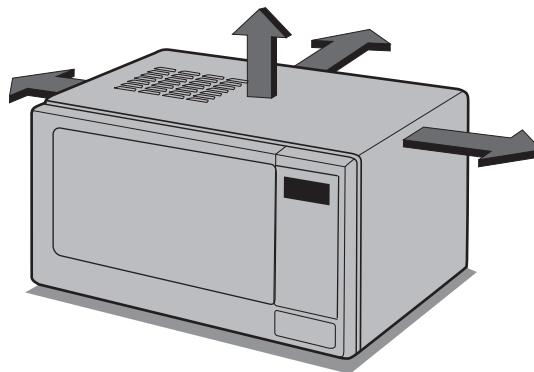


PODSTAWA
OBROTOWA



RUSZT NISKI

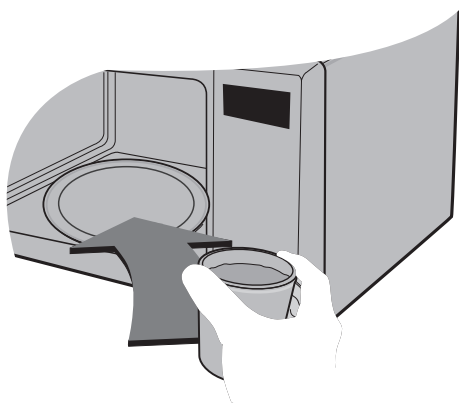
- 2** Umieścić kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, na wysokości większej niż 85 cm, tak aby pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni powyżej niej i 10 cm z tyłu w celu zapewnienia wentylacji. Przód kuchenki powinien znajdować się co najmniej 8 cm od brzegu blatu, aby zabezpieczyć się przed jej przewróceniem. Otwory wentylacyjne znajdują się z tyłu i po bokach kuchenki. Zatkanie ich może spowodować jej uszkodzenie.



**NINIEJSZA KUCHENKA MIKROFALOWA NIE POWINNA BYĆ
UŻYWANA DO CELÓW GASTRONOMICZNYCH.**

3 Podłączyć kuchenkę do standardowego gniazdka sieciowego. Należy się upewnić, czy kuchenka mikrofalowa jest jedynym urządzeniem podłączonym do tego gniazdka. **Jeżeli kuchenka nie działa prawidłowo, odłączyć ją od gniazdka i podłączyć jeszcze raz.**

5 Napełnić pojemnik (**bezpieczny w użytkowaniu w mikrofalach**) 300 ml wody. Postawić na **szklanej tacce** i zamknąć drzwiczki kuchenki. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości jakiego naczynia użyć, proszę zajrzeć na str. 32.



4 Otworzyć drzwiczki pociągając za **rączkę drzwiczek**. Włożyć do środka kuchenki **pierścień obrotowy** i na nim umieścić **tackę szklaną**.

6 Nacisnąć przycisk **STOP**, a następnie 1 raz przycisk **START**, aby ustawić czas gotowania na 30 sekund. Po każdym naciśnięciu przycisku słychać będzie sygnał dźwiękowy. Kuchenka zacznie działać jeszcze przed trzecim naciśnięciem; nie ma powodów do obaw, jest to normalne.



7 Na wyświetlaczu będą odliczane 30 sekund sekund. Gdy pokaże się 0, rozlegną się sygnały dźwiękowe. Należy otworzyć drzwiczki i sprawdzić temperaturę wody. Jeżeli kuchenka działa, woda powinna być ciepła. **Przy wyjmowaniu pojemnika z kuchenki należy uważać, ponieważ może być on gorący.**



KUCHENKA JEST TERAZ ZAINSTALOWANA.

Ustawianie zegara

Można ustawić zegar 12 lub 24 godzinny. W następującym przykładzie pokażę, jak nastawić zegar na 14:35:00 w trybie 24 godzinnym. Upewnij się, że z kuchenki zostały wyjęte wszystkie materiały pakunkowe.



Przy pierwszym podłączeniu kuchenki do zasilania lub po przerwie w dopływie prądu, na wyświetlaczu pojawi się '24H'; można zresetować zegar.

Jeżeli zegar (lub wyświetlacz) pokazuje dziwne symbole, odłączyć kuchenkę od zasilania a następnie podłączyć ją znowu i zresetować zegar.

Upewnij się, że kuchenka została właściwie zainstalowana, tak jak to opisano we wcześniejszej części tego podręcznika. Podłączyć kuchenkę do zasilania po raz pierwszy. Na wyświetlaczu pojawi się „24H” (Aby wybrać inną opcję, nacisnąć przycisk Taste Saver / CLOCK. Aby zmienić pozostałe opcje po ustawieniu zegara, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie podłączyć je jeszcze raz.)

Nacisnąć przycisk **10 MIN** piętnaście razy.

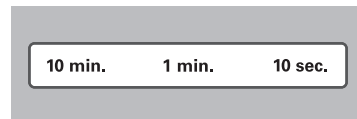
Nacisnąć przycisk **1 MIN** trzy razy.

Nacisnąć przycisk **10 SEC** pięć razy.



Nacisnąć **START**.

Zegar zacznie odliczanie.



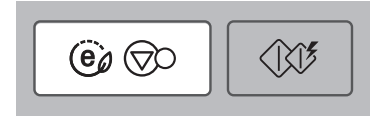
Zabezpieczenie przed dziećmi



Kuchenka ta posiada cechę, która zabezpiecza przed przypadkowym uruchomieniem kuchenki. Jeżeli zabezpieczenie przed dziećmi zostanie ustawione, nie działa żaden przycisk i nie można włączyć żadnego rodzaju gotowania. Można jednak cały czas otwierać drzwiczki kuchenki.

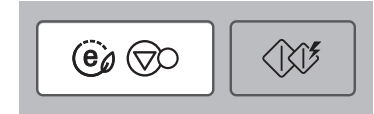
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

Jeżeli zegar jest ustawiony, to aktualna godzina zniknie



Nacisnąć i przytrzymać przycisk **STOP**, aż na wyświetlaczu ukaże się „L” i słychać będzie sygnał dźwiękowy. Zabezpieczenie przed dziećmi jest teraz ustawione.

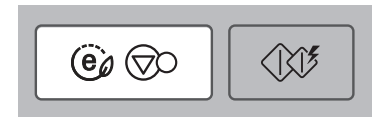
Jeżeli zegar został ustawiony, to aktualna godzina zniknie z wyświetlacza.



„L” pozostaje na wyświetlaczu, aby zasygnalizować, że jest ustawione zabezpieczenie przed dziećmi.



Aby anulować funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, nacisnąć i przytrzymać przycisk **STOP/ CLEAR**, aż zniknie „L”. Słychać będzie jeden sygnał dźwiękowy.



Gotowanie z regulacją mocy

Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować jedzenie na poziomie mocy 80% przez 5 minut i 30 sekund.

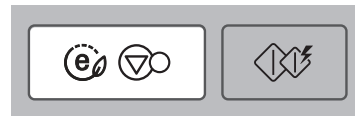


Kuchenka niniejsza ma pięć ustawień poziomów mocy. Automatycznie wybierany jest wysoki poziom mocy, ale wielokrotnie naciskając przycisk **MICRO** można ustawić inny jej

POZIOM MOCY	%	MOC
WYSOKI	100%	800W
ŚREDNIO WYSOKI	80%	640W
ŚREDNI	60%	480W
ŚREDNIO NISKI	40%	320W
NISKI	20%	160W

Należy się upewnić, że kuchenka jest zainstalowana poprawnie, zgodnie ze wskazówkami podanymi wcześniej w niniejszej instrukcji.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Aby wybrać 80% poziomu mocy, nacisnąć dwukrotnie przycisk **MICRO**.

Na wyświetlaczu ukazuje się "640".



Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.
Nacisnąć przycisk **10 SEC** trzy razy.



Nacisnąć przycisk **START**.



Kuchenka ma pięć nastaw mocy, dając Państwu maksymalną możliwość dostosowania i nadzoru nad gotowanym pożywieniem.

Poniższa tabela podaje przykłady potraw i zalecane odpowiadające im poziomy mocy, do wykorzystania podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej.

Poziomy mocy mikrofalowej

POZIOM MOCY	MOC WYJŚCIOWA	SPOSÓB WYKORZYSTANIA
WYSOKI	100 %	<ul style="list-style-type: none">• Gotowanie wody.• Opiekanie mielonej wołowiny.• Gotowanie ryb, mięsa i drobiu.• Gotowanie delikatnych kawałków mięsa.
ŚREDNIO WYSOKI	80 %	<ul style="list-style-type: none">• Odgrzewanie wszelkich produktów• Pieczenie mięsa i drobiu.• Gotowanie grzybów i owoców morza.• Gotowanie potraw zawierających sery i jajka.
ŚREDNI	60 %	<ul style="list-style-type: none">• Pieczenie ciast• Gotowanie jaj• Gotowanie kremów• Gotowanie ryżu i zup
ŚREDNIO NISKI	40 %	<ul style="list-style-type: none">• Topienie masła i czekolady• Gotowanie mniej delikatnych kawałków mięsa
NISKI	20 %	<ul style="list-style-type: none">• Zmiękczenie masła i sera• Zmiękczenie lodów• Wyrastanie ciasta drożdżowego• Rozmrażanie wszystkich produktów



Gotowanie dwustopniowe

Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować jedzenie w dwu krokach. W pierwszej fazie gotowanie trwać będzie przez 11 minut przy wysokim poziomie mocy; druga faza to gotowanie przez 35 minut przy 320W

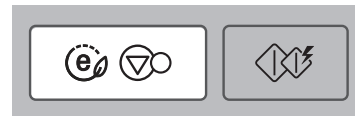


Podczas gotowania dwustopniowego drzwiczki kuchenki mogą być otwierane w celu sprawdzenia jedzenia. Po zamknięciu drzwi i naciśnięciu przycisku **START**, gotowanie będzie kontynuowane.

Po zakończeniu pierwszej fazy gotowania odezwie się sygnał dźwiękowy i rozpocznie się jego druga faza.

W celu skasowania programu należy dwukrotnie nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Wybrać poziom mocy dla **pierwszej fazy**.

W celu wybrania wysokiego poziomu mocy, nacisnąć jeden raz przycisk **MICRO**.

Nacisnąć przycisk **10 MIN** raz.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** raz.



Wybrać poziom mocy dla drugiej fazy.

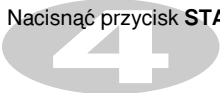
W celu wybrania 320W mocy, nacisnąć przycisk **MICRO** cztery razy.

Nacisnąć przycisk **10 MIN** trzy razy.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.



Nacisnąć przycisk **START**.



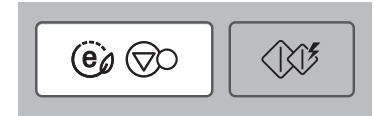
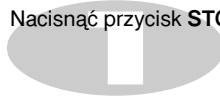
Szybki start

W poniższym przykładzie pokażemy, jak prosto gotować przez 2 minuty na wysokim poziomie mocy.



Funkcja „Szybkiego startu” pozwala przy pomocy przycisku **START** nastawić gotowanie na **WYSOKIM** poziomie mocy w czasie możliwym do ustawiania co 30 sekund.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Nacisnąć cztery razy przycisk **START**, aby ustawić czas gotowania na **WYSOKIM** poziomie mocy na 2 minuty. Kuchenka rozpocznie pracę już przed czwartym naciśnięciem przycisku.



Podczas gotowania z wykorzystaniem funkcji Szybkiego startu można wydłużyć jego czas poprzez kolejne naciśnięcie przycisku **START**.

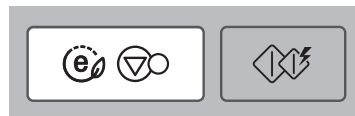
Oszczędność energii



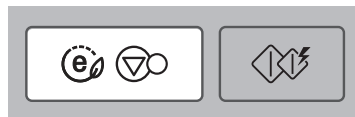
Funkcja **ECO ON** pozwala na oszczędność energii poprzez wyłączenie wyświetlacza. Wyświetlacz zostanie również wyłączony po 5 minutach bezczynności.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR (ECO ON)**.

Na wyświetlaczu pojawi się „0”.



Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR (ECO ON)**.



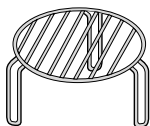
Naciśnięcie dowolnego klawisza spowoduje ponowne włączenie wyświetlacza.

W poniższym przykładzie pokażemy, jak używać opiekacza do przyrządzenia jedzenia w 12 minut i 30 sekund.

Opiekanie



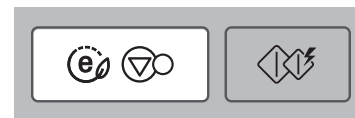
Ta funkcja pozwoli na szybkie przyrządzenie chrupiącego, przypieczonogo na brązowo jedzenia.



RUSZT NISKI

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

1



Nacisnąć przycisk **GRILL** raz.

2

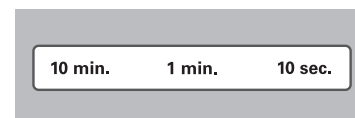


Nacisnąć przycisk **10 MIN** raz.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** dwa razy.

Nacisnąć przycisk **10 SEC** trzy razy.

3



Nacisnąć przycisk **START**.

4



Gotowanie kombinowane

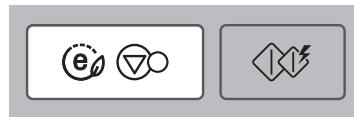
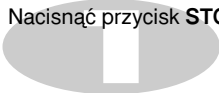
W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaprogramować kuchenkę do gotowania kombinowanego na programie co-3 na czas 25 minut.



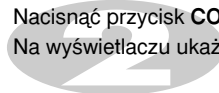
Kuchenka niniejsza posiada funkcję gotowania kombinowanego, która pozwala na gotowanie z wykorzystaniem grzałki i mikrofal jednocześnie lub kolejno. Oznacza to krótszy czas przygotowania potrawy.

Grzałka w osłonie opieka powierzchnię potrawy, podczas gdy mikrofałe ogrzewają jej wnętrze. Co więcej, nie jest konieczne wcześniejsze nagrzewanie kuchenki.

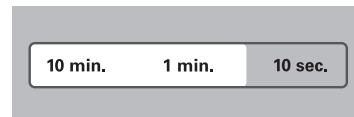
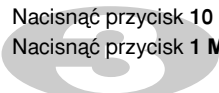
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Nacisnąć przycisk **COMBI** 3 razy.
Na wyświetlaczu ukaże się „Co-3”.

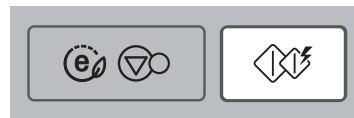
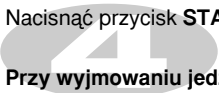


Nacisnąć przycisk **10 MIN** dwa razy.
Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.



Nacisnąć przycisk **START**.

Przy wyjmowaniu jedzenia należy zachować ostrożność, ponieważ żpojemnik będzie gorący!



Tryby pracy gotowania kombinowanego

RODZAJ	MIKROFAL (%)	MOC GRZAŁKI (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Na poniższym przykładzie pokażemy, jak ugotować 0,6 kg świeże warzywa.

Automatyczne gotowanie



Automatyczne gotowanie pozwala w prosty sposób ugotować większość naszych ulubionych potraw poprzez wybranie rodzaju potrawy i podanie jej wagi.

Ziemniaki w mundurkach

1 raz

Świeże warzywa

2 razy

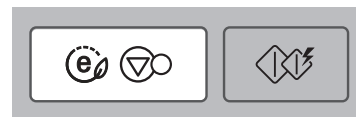
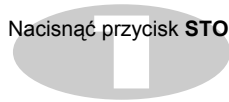
Mrożone warzywa

3 razy

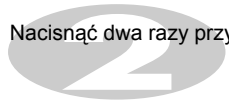
Ryż

4 razy

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

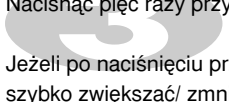


Nacisnąć dwa razy przycisk **AUTO COOK**, aby wybrać Świeże warzywa.



Wybrać żądaną wagę ziemniaków.

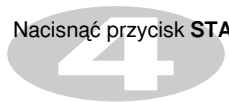
Nacisnąć pięć razy przycisk **+**, aby wprowadzić 0,6 kg.



Jeżeli po naciśnięciu przycisków **+** / **-** przytrzymamy je, można szybko zwiększać/ zmniejszać wprowadzaną wagę produktu.



Nacisnąć przycisk **START**.



RODZAJ	TEMP. PRODUKTU	NACZYNIĘ	WAGA PRODUKTU	WSKAZÓWKI										
1. Ziemniaki w mundurkach (Ac-1)	pokojowa	szklana tacka	0,2 - 1,0 kg	Wybrać ziemniaki średniej wielkości 170-200g. Ziemniaki umyć i osuszyć. Kilka razy nakłuć widelcem. Umieścić na szklanej tacce. Nastawić wagę produktu i nacisnąć przycisk Start. Po ugotowaniu wyjąć ziemniaki z kuchenki. Odstawić na 5 minut przykryte folią.										
2. Świeże warzywa (Ac-2)	pokojowa	miseczka do użytku w mikrofalówkach	0,2 - 0,8 kg	Warzywa umieścić w miseczce przeznaczonej do użytku w mikrofalówkach. Dodać wody. Przykryć folią. Po ugotowaniu wymieszać i odstawić na 2 minuty. Dodać wody w zależności od ilości warzyw : ** 0,2 – 0,4 kg : 2 łyżki stołowe ** 0,5 – 0,8 kg : 4 łyżki stołowe										
3. Mrożone warzywa (Ac-3)	zamrożone	miseczka do użytku w mikrofalówkach	0,2 - 0,8 kg	Warzywa umieścić w miseczce przeznaczonej do użytku w mikrofalówkach. Dodać wody. Przykryć folią. Po ugotowaniu wymieszać i odstawić na 2 minuty. Dodać wody w zależności od ilości warzyw : ** 0,2 – 0,4 kg : 2 łyżki stołowe ** 0,5 – 0,8 kg : 4 łyżki stołowe										
4. Ryż (Ac-4)	pokojowa	miseczka do użytku w mikrofalówkach	0,1 - 0,3 kg	Ryż umyć. Odsączyć wodę. Umieścić ryż i wrzącą wodę w dużej, głębokiej misce. <table border="1" data-bbox="786 710 1474 805"> <thead> <tr> <th>Waga</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Pokrywka</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Wrz ca woda</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Tak/ otwór wentylacyjny</td> </tr> </tbody> </table> **Ryż - Po ugotowaniu odstawić pod przykryciem na 5 minut albo do wchłonięcia wody.	Waga	100g	200g	300g	Pokrywka	Wrz ca woda	200ml	400ml	600ml	Tak/ otwór wentylacyjny
Waga	100g	200g	300g	Pokrywka										
Wrz ca woda	200ml	400ml	600ml	Tak/ otwór wentylacyjny										

Ponieważ temperatura i gęstość produktów żywnościowych może się różnić od siebie, powinno się je sprawdzać przed rozpoczęciem rozmrażania. Należy zwrócić szczególną uwagę na połączenia mięsa i drobiu, niektóre potrawy nie powinny być całkowicie rozmrażane przed gotowaniem. Program rozmrażania chleba jest odpowiedni do rozmrażania małych kawałków, np. bułek lub małych bochenków. Rozmrażanie wymaga czasu odstawienia, aby rozmroził się środek produktu. W poniższym przykładzie pokazujemy jak rozmrozić 1,4 kg zamrożonego drobiu.

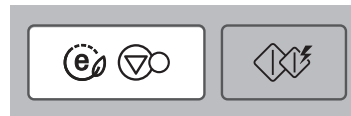


Ta kuchenka mikrofalowa posiada cztery programy rozmrażania: **MIĘSO, DRÓB, RYBY** i **CHLEB**. Każdy z tych programów ma różne ustawienia mocy. Wyboru poszczególnych programów dokonuje się naciskając przycisk funkcji **AUTO DEFROST** (automatyczne rozmrażanie zależne od wagi produktu).

Rodzaj	Nacisnąć przycisk
	DEFROST
MIĘSO	1 raz
DRÓB	2 razy
RYBY	3 razy
CHLEB	4 razy

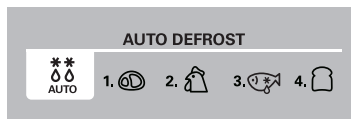
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

Zważyć jedzenie, które chcemy rozmrozić. Należy się upewnić, że wszystkie metalowe klamry i paski zostały usunięte. Następnie umieścić je w kuchence i zamknąć drzwi.



Nacisnąć dwa razy przycisk **AUTO DEFROST**, aby wybrać program rozmrażania drobiu („**POULTRY**”).

Program „dEF2” pojawi się na wyświetlaczu.



Należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności.

Nacisnąć przycisk **+** czternaście razy, aby wprowadzić 1,4 kg.



Nacisnąć przycisk **START**.



W czasie rozmrażania, kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy. Wtedy należy otworzyć drzwiczki, obrócić jedzenie na drugą stronę i rozdzielić, aby zapewnić równe rozmrażanie. Usunąć wszystkie kawałki, które już się rozmroziły lub osłonić je, aby zwolnić proces rozmrażania. Następnie należy zamknąć drzwiczki i powrócić do rozmrażania, naciskając przycisk **START**. **Dopóki drzwiczki kuchenki nie zostaną otwarte, rozmrażanie nie zostanie przerwane (nawet, gdy odezwie się sygnał dźwiękowy).**

Rozmrażanie Wskazówki

- Rozmrażana żywność powinna umieszczona w nieprzykrytym naczyniu (zalecanym do kuchenek mikrofalowych) na szklanym talerzu.
- Jeśli to konieczne, należy osłonić niewielkie fragmenty mięsa lub drobiu kawałkami folii aluminiowej, tak aby uchronić produkt przed nadmiernym ogrzaniem. Należy się upewnić, aby fragmenty folii nie dotykały ścianek kuchenki.
- Należy starać się rozmrażać oddzielnie produkty takie jak mielone mięso, kotlety, kielbaski czy karkówkę
- Po sygnale dźwiękowym żywność należy obrócić oraz dołożyć rozmrożoną porcję. Następnie kontynuować proces rozmrażania pozostałej porcji. Po rozmrożeniu należy odstawić na kilka minut w celu całkowitego odtajania.
Przykładowo cały kurczak powinien być odstawiony minimum na godzinę przed rozpoczęciem gotowania.

Kategoria	Waga	Naczynie	Rodzaj żywności
Mięso (dEF1)	0,1 ~ 4,0 kg	Talerz	Mięso: mielone, steki, sznycle, zrazy, bitki wołowe, kotlety jagnięce, karkó-wka, kielbaski. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 5 do 15 minut.
Drób (dEF2)			Drób: cały kurczak, udka, piersi, uda indyka. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 20 do 30 minut.
Ryby (dEF3)			Ryby: całe, filety, kotlety, owoce morza. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 10 do 20 minut.
Chleb (dEF4)	0,1 ~ 0,5kg	Ręcznik papierowy lub talerz	Pokrojony chleb, bułki, bagietka

Stosować tę funkcję do rozmrażania 0,5 kg mielonego mięsa w bardzo krótkim czasie. W celu całkowitego rozmrożenia produkt wymaga odstawienia na kilka minut.

W poniższym przykładzie przedstawiono szybkie rozmrażanie 0,5 kg mielonego mięsa.

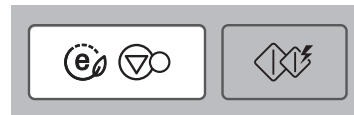
Szybkie rozmrażanie



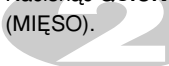
Ta kuchenka mikrofalowa posiada funkcję szybkiego rozmrażania (MEAT/MIĘSO).

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

Zważyć produkt, który chcemy rozmrozić. Należy się upewnić, że wszystkie metalowe klamry i paski zostały usunięte. Następnie umieścić w kuchenke i zamknąć drzwi.



Nacisnąć **QUICK DEFROST** i wybrać program rozmrażania: **MEAT (MIĘSO)**.



W czasie procesu rozmrażania, kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy. Wtedy należy otworzyć drzwiczki, obrócić produkt na drugą stronę i rozdzielić, aby zapewnić równomierne rozmrażanie. Następnie odłożyć wszystkie rozmrożone już kawałki lub ołonić je, aby zwolnić proces rozmrażania. Natępnie po zamknięciu drzwi kontynuować rozmrażanie naciskając przycisk **START**.

Dopóki drzwiczki kuchenki nie zostaną otwarte, proces rozmrażania nie będzie przerwany (nawet, gdy odezwie się sygnał dźwiękowy).

<i>Program</i>		<i>Produkt</i>	<i>Min/max waga</i>
1. Mięso	Wołowina Baranina Cielęcina	Mięso mielone	0,5 kg

- Zaletą Szybkiego Rozmrażania jest automatyczne ustawienie i sterowanie rozmrażaniem, ale podobnie jak w przypadku rozmrażania tradycyjnego należy kontrolować produkt w trakcie tego procesu.
- Najlepsze efekty można osiągnąć, gdy ryby, małże i drób zotaną wyjęte z plastikowego lub papierowego opakowania, gdyż w przeciwnym razie zatrzymana przez opakowanie blisko produktu para i sok, mogą spowodować ugotowanie się powierzchni produktu.
- Produkt powinien być umieszczony na szerokim półmisku, który zabezpieczy przed skapywaniem wody na talerz.
- W momencie wyjmowania z kuchenki produktu powinien być w środku lekko zamrożony.
- Po rozmrożeniu odstawić na 10 minut w celu całkowitego rozmrożenia.



Auto Grill

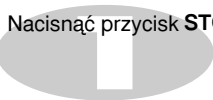
Na poniższym przykładzie pokażemy, jak ugotować 0,6 kg Fileta z lososia.



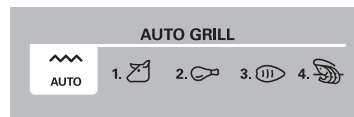
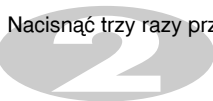
Funkcja Auto Grill umożliwia łatwe gotowanie większości ulubionych produktów żywnościowych przez wybranie rodzaju produktu i wpisanie masy produktu oraz naciskanie przycisku **Mniej/Więcej**.

Kategoria	Nacisnąć Auto Grill
Stek wołowy	1 raz
Kawałki kurczaka	2 razy
Filet z łososia	3 razy
Krewetki grillowane	4 razy

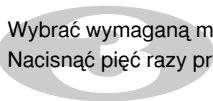
Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



Nacisnąć trzy razy przycisk **Auto Grill**.



Wybrać wymaganą masę fileta z lososia.
Nacisnąć pięć razy przycisk **Więcej**, aby wprowadzić 0,6 kg.



Nacisnąć przycisk **START**.



Kategoria	Ilość	Naczynie	TEMP. PRODUKTU	Instrukcja
Stek wołowy (Ar-1)	1~2 kawałków 80~90 g/kawałek)	Talerz Crispy na najwyższej półce	Mrożony	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oczyszczyć i wysuszyć steki wołowe. 2. Posmarować stek stopioną margaryną lub masłem, położyć na stojaku. 3. Po usmażeniu pozostawić przez 2 minuty przykryty folią aluminiową.
Kawałki kurczaka (Ar-2)	0.2~0.6 kg	Talerz Crispy na najwyższej półce	Mrożony	<ol style="list-style-type: none"> 1. Umyć i wysuszyć skórę. Posmarować kawałki kurczaka olejem. 2. Umieścić na metalowej tacce, na stojaku. 3. Po usłyszeniu sygnału brzęczyka odwrócić produkty. 4. Po usmażeniu pozostawić przez 2 minuty przykryty folią aluminiową.
Filet z łososia (Ar-3)	0.2~0.6 kg	Talerz Crispy na najwyższej półce	Mrożony	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oczyszczyć i wysuszyć filet z łososia. Umieścić na stojaku. 2. Po usłyszeniu sygnału brzęczyka odwrócić produkty. 3. Po usmażeniu pozostawić przez 2 minuty przykryty folią aluminiową.
Krewetki grillowane (Ar-4)	0.1~0.2 kg	Talerz Crispy na najwyższej półce	Mrożony	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oczyszczyć i wysuszyć krewetki. Umieścić na stojaku. 2. Po usłyszeniu sygnału brzęczyka odwrócić produkty. 3. Po usmażeniu pozostawić przez 2 minuty przykryty folią aluminiową.

Automatyczne Podgrzewanie

Na poniższym przykładzie pokażemy, jak ugotować 0,7 kg Zupa/sos.

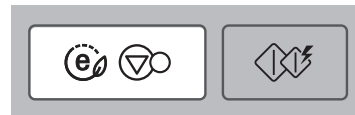
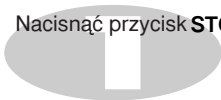


Funkcja Automatyczne podgrzewanie umożliwia wygodne i proste podgrzewanie produktów żywnościowych.

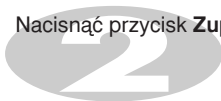
Kuchenka została wstępnie zaprogramowana do automatycznego podgrzewania produktów żywnościowych.

Kategoria	Nacisnąć Automatyczne podgrzewanie	Nacisnąć
Zupa/sos	1	raz
Posiłek mrożony	2	razy
Napój	3	razy
Mrożone muffinki	4	razy

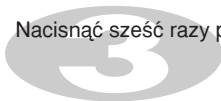
Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



Nacisnąć przycisk **Zupa/sos**.



Nacisnąć sześć razy przycisk **WIĘCEJ**, aby wprowadzić 0,7 kg.



Nacisnąć przycisk **START**.



<i>Kategoria</i>	<i>Ilość</i>	<i>Naczynie</i>	<i>TEMP. PRODUKTU</i>	<i>Instrukcja</i>
Zupa/sos (rh-1)	0.2~0.8 kg	Okrągła miska do kuchenki mikrofalowej	Mrożony	<ol style="list-style-type: none"> Nalać zupę/sos do okrągłej miski do kuchenek mikrofalowych. Przykryć plastikową osłoną. Umieścić produkt żywnościowy w kuchence. Po podgrzaniu zamieszać i pozostawić pod przykryciem na 3 minuty.
Posilek mrożony (rh-2)	0.3~0.6 kg	Własna tacka	Mrożony	<p>Przedziurawić na powierzchni za pomocą szpikulca. Umieścić produkt żywnościowy na szklanym stole obrotowym. Po zagotowaniu pozostawić do odstania przez 2-3 minuty przed podaniem.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nadające się do mieszania, np.: spaghetti bolognese, gulasz wołowy. - Nie nadające się do mieszania, np.: lasagne, paszтет <p>Uwaga: W przypadku produktów żywnościowych zamkniętych w workach przekłuć porcje mięsa i ryżu/makaronu, itp.</p> <ul style="list-style-type: none"> - W przypadku produktów żywnościowych nadających się do mieszania zamieszać po usłyszeniu sygnału brzęczyka - W przypadku produktów żywnościowych nienadających się do mieszania nie ma potrzeby mieszania po usłyszeniu sygnału brzęczyka.
Napój (rh-3)	1~2 filiżanki	Kubki ceramiczne	Pokojowa	<ol style="list-style-type: none"> Odważyć 236 ± 0,1 g do naczynia ceramicznego. Za pomocą termometru laboratoryjnego ustawić temperaturę wody na od 20,5 do 21,6°C). <ol style="list-style-type: none"> Umieścić naczynie na środku kuchenki. Nacisnąć nakładkę Napój celem dozowania 1-go napoju. Końcowy pomiar temperatury należy wykonać w ciągu 10 sekund po zakończeniu czasu grzania.
Mrożone muffinki (rh-4)	1~4 tacki (50g/tacka)	Ręczniki papierowe	Mrożone	<ol style="list-style-type: none"> Umieścić papierowy ręcznik na środku kuchenki. Zamrożone muffinki umieścić na środku papierowego ręcznika.

W poniższym przykładzie pokażę, jak korzystać z funkcji taste saver do podgrzewania żywności do poziomu wysokiego w 90 min.

Ochrona smaku



Aby podgrzać żywność w czasie korzystania z programu AUTO COOK, należy nacisnąć ten przycisk.

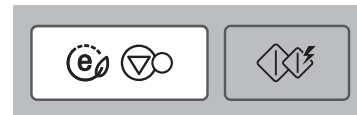
W przypadku potrzeby podgrzania potrawy bez funkcji Auto można w każdej chwili nacisnąć ten przycisk.

Funkcja Taste saver ma tylko jeden czas 90 minut. Ale funkcja ta wyłącza się po otwarciu drzwiczek.

POZIOM	Nacisnąć utrzymywanie ciepła	Wyświetlacz
Poziom niski	1	raz
Poziom wysoki	2	razy

Funkcja Taste saver ręcznie

Umieścić potrawę w kuchence mikrofalowej, nacisnąć dwa razy **„taste saver”**. Na wyświetlaczu pojawi się **„HO-H”**. Nacisnąć „start”.




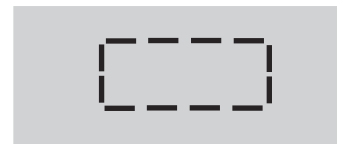
Funkcja taste saver po AUTO COOK

- Wybrać żądany program gotowania AUTO COOK. Nacisnąć „start”. Pięć minut po zakończeniu programu gotowania AUTO COOK zostanie automatycznie włączona funkcja Taste saver.
- Po zakończeniu gotowania AUTO COOK można również nacisnąć przycisk **„taste saver”**. Na wyświetlaczu pojawi się **„HO-H”**. Nacisnąć **„start”**.



Wyświetlanie CZASU

Gdy funkcja Taste saver pracuje, na wyświetlaczu pojawi się ()
Ponowne naciśnięcie przycisku „taste saver” spowoduje wyświetlenie pozostałego czasu pracy tej funkcji.



Naczynia bezpieczne w mikrofalach

W kuchenkach mikrofalowych nigdy nie wolno używać naczyń metalowych lub ozdabianych metalem.

Mikrofałe nie przenikają przez metal. Odbijają się one od metalowych przedmiotów umieszczonych w kuchenie i powodują powstawanie łuku elektrycznego, niepokojącego zjawiska świetlnego.

Większość nie metalizowanych naczyń żaroodpornych może być bezpiecznie używana w kuchenie mikrofalowej. Jednak niektóre mogą zawierać materiały, które czynią je nieodpowiednimi do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości odnośnie poszczególnych naczyń, można w prosty sposób sprawdzić, czy dane naczynie może być używane do gotowania w kuchenie mikrofalowej.

Umieścić w kuchenie mikrofalowej wątpliwe naczynie tuż obok szklanej miski wypełnionej wodą. Włączyć kuchenkę na poziomie mocy WYSOKI na 1 minutę. Jeżeli woda podgrzewa się, a naczynie pozostaje zimne w dotyku, może być ono używane w mikrofalach. Jeżeli natomiast woda nie zmienia temperatury, a naczynie staje się ciepłe, oznacza to, że pochłania ono mikrofałe i nie może być używane do gotowania w kuchenie mikrofalowej. Prawdopodobnie w Państwa kuchni znajduje się wiele wyposażenia do gotowania, które może być używane w kuchenie mikrofalowej. Należy przeczytać ich poniższy wykaz.

Talerze

Do gotowania w mikrofalach może być używane wiele naczyń tego rodzaju. W razie wątpliwości należy zapoznać się z zaleceniami producenta lub wykonać test stosowania w mikrofalach.

Naczynia szklane

Naczynia szklane odporne na gorąco mogą być używane w mikrofalach. Dotyczy to niemal wszystkich rodzajów hartowanych na gorąco naczyń szklanych. Jednak nie należy używać delikatnych naczyń, takich jak cienkie szklanki lub kieliszki do wina, ponieważ mogą one pęknąć po podgrzaniu pożywienia.

Pojemniki plastikowe

Mogą być one używane do przechowywania produktów, które wymagają krótkiego podgrzania. Jednak nie należy ich używać do podgrzewania potraw, które wymagają dłuższego czasu ogrzewania, ponieważ gorące jedzenie może pofalować lub stopić plastikowy pojemnik.

Papier

Papierowe talerze i pojemniki są odpowiednie i bezpieczne do użycia w kuchenie mikrofalowej, pod warunkiem, że czas gotowania będzie krótki i produkty gotowane nie będą zawierać dużo tłuszczu lub wilgoci. Ręczniki papierowe są również bardzo użyteczne do owijania produktów i wykładania tacek, w których są gotowane tłuste dania, takie jak boczek. Nie należy stosować kolorowego papieru, ponieważ może on zafarbować jedzenie. Niektóre produkty wykonane z makulatury mogą zawierać zanieczyszczenia, które podczas używania w kuchenie mikrofalowej mogą powodować powstanie iskrzenia lub ognia.

Plastikowe torby do gotowania

Mogą być one używane w mikrofalach, pod warunkiem, że są przeznaczone specjalnie do gotowania. Należy w torbie zrobić nacięcie, aby mogła uchodzić powstająca para. Nigdy nie wolno stosować do gotowania w kuchenie mikrofalowej zwykłych torebek, ponieważ mogą się one się stopić lub popękać.

Plastikowe naczynia do gotowania w mikrofalach

Dostępnych jest wiele takich naczyń w różnych wielkościach i różnych kształtach. Jednak w przypadku większości z nich, zapewne możecie Państwo wykorzystać naczynia posiadane w domu niż kupować nowe wyposażenie kuchni.

Wyroby garncarskie, kamionka, porcelana

Pojemniki wykonane z tych materiałów są zwykle odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, ale aby mieć pewność należy przeprowadzić próbę.

⚠ UWAGA

Niektóre naczynia z dużą zawartością ołowiu lub żelaza nie mogą być używane do gotowania.

Należy sprawdzić, czy stosowane naczynia są przeznaczone do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe

Należy zawsze zwracać uwagę, co się dzieje w kuchence.

Przepisy w niniejszej książce zostały ułożone z wielką starannością, ale Państwa sukces podczas ich realizacji zależy oczywiście od tego, ile uwagi poświęci się przygotowaniu jedzenia. Ta kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w lampę, która włącza się automatycznie, gdy kuchenka zaczyna działać. Dzięki temu można zawsze obserwować postępy w przygotowywaniu Państwa dania. Wskazówki podane w przepisach, takie jak „podnieść”, „zamieszać”, i im podobne, należy traktować jako minimalnie zalecane czynności. Jeżeli wydaje się, że jedzenie gotuje się nierówno, należy po prostu wykonać te czynności, które uważamy za konieczne, aby rozwiązać problem.

Czynniki wpływające na czas gotowania

Na czas gotowania wpływ ma wiele czynników. Bardzo dużą różnicę w czasie gotowania powoduje temperatura składników użytych w przepisie. Na przykład, ciasto robione ze schłodzonego masła, mleka i jajek będzie oczywiście piekło się dłużej, niż zrobione ze składników o temperaturze pokojowej. Wszystkie recepty zawarte w tej książce określają pewien zakres czasu gotowania. Może się więc okazać, że jedzenie przygotowane w czasie podanym w dolnym zakresie będziemy uważali za niedogotowane, a czasami możemy chcieć gotować dłużej niż czas podany jako zakres górny. Zależy to od indywidualnych preferencji. Myślą przewodnią niniejszej książki jest to, że dla przygotowywanego jedzenia będzie najlepiej, gdy będziemy konserwatywni w ustawianiu czasów gotowania. Niektóre przepisy, szczególnie te dotyczące ciast, placków i kremów, zalecają wyjęcie potrawy z kuchenki, gdy jest ona lekko niedogotowana. To nie jest pomyłka. Gdy pozostawi się je odstawić na zewnątrz kuchenki, zwykle nakryte folią, to potrawy te gotują się nadal, ponieważ ciepło znajdujące się w ich zewnętrznej części stopniowo przekazywane jest do wewnątrz. Jeżeli potrawę pozostawi się w kuchence, aż zostanie ona ugotowana w całości, zewnętrzne jej części mogą zostać przegotowane, a nawet się spalić. W czasie korzystania z kuchenki mikrofalowej nabiorą Państwo doświadczenia i będą potrafili oszacować zarówno czas gotowania, jak i czas odstawięcia dla różnych rodzajów potraw.

Gęstość żywności

Lekkie, porowate jedzenie, takie jak placki i ciasta, gotuje się dużo szybciej niż ciężkie i gęste, takie jak pieczenie czy potrawki. Należy zachować ostrożność podczas gotowania porowatych produktów, ponieważ ich zewnętrzne brzegi mogą się stać suche i kruche.

Wysokość produktów

Górna część wysokich produktów, szczególnie pieczeni, będzie się gotować o wiele szybciej niż ich dolna część. Dlatego ważnym jest, aby podczas gotowania wysokich produktów obracać je, czasami nawet kilka razy.

Wilgoć zawarta w żywności

Ponieważ ciepło wytwarzane przez mikrofałę powoduje wyparowanie wilgoci, to stosunkowo suche produkty, jak pieczenie i niektóre warzywa, powinny być przed gotowaniem skropione wodą lub przykryte, aby ją zatrzymała.

Kości i tłuszcz zawarte w jedzeniu

Kości przewodzą ciepło, a tłuszcz gotuje się dużo szybciej niż mięso. Dlatego też, trzeba zwrócić uwagę podczas gotowania kościстых lub tłustych kawałków mięsa, czy nie gotują się one nierówno lub nie przegotowują się.

Ilość produktów

Ilość mikrofał znajdująca się w kuchence pozostaje niezmienna bez względu na ilość gotowanego jedzenia. Dlatego też, im więcej jedzenia zostanie umieszczone w kuchence, tym dłuższy czas będzie się ono gotować.

Kształt produktów

Mikrofałe zagłębiają się tylko na ok. 2 cm w głąb żywności. Wewnętrzne części grubych porcji jedzenia gotują się dzięki temu, że ciepło wytwarzane na ich zewnętrznej powierzchni przenika do wnętrza. Jedynie zewnętrzna część porcji jedzenia jest gotowana dzięki energii mikrofalowej. Reszta jest gotowana dzięki konwekcji ciepła. Z tego wynika, że najgorszym możliwym kształtem gotowanych produktów jest gruby kwadrat. Jego rogi spala się o wiele wcześniej, niż środek stanie się zaledwie ciepły. W kuchence mikrofalowej gotują się najlepiej produkty cienkie i okrągłe.

Przykrywanie

Przykrycie zatrzymuje ciepło i parę, co powoduje szybsze gotowanie się potraw. Można używać pokrywki lub przylegającej folii do kuchenek mikrofalowych, podwijając brzeg, aby zapobiegać jej rozdziarciu.

Przyrumienianie

Mięso i drób, które gotują się przez 15 minut lub dłużej, przyrumienią się lekko we własnym tłuszczu. Potrawy, które są gotowane krócej, aby uzyskać apetyczny kolor mogą być smarowane sosami barwiącymi (sos Worcestershire, sos sojowy lub sos barbecue). Nie wpływa to na oryginalny smak potraw, jeżeli ilość stosowanego sosu jest relatywnie niewielka.

Przykrywanie papierem odpornym na tłuszcz

Papier odporny na tłuszcz skutecznie zapobiega przyskaniu i pomaga potrawie zachować trochę ciepła. Ale oczywiście jest to mniej skuteczne przykrycie niż pokrywka, czy folia i pozwala ono na powolne wysychanie jedzenia.

Układanie i oddzielanie

Pojedyncze kawałki żywności, takie jak pieczone ziemniaki, małe ciastka i przystawki będą się podgrzewały równo, jeżeli będą ułożone w kuchence oddzielnie w równych odległościach, najlepiej w okrężny wzór. Nigdy nie należy układać produktów jednych na drugich.

Charakterystyka żywności

i gotowanie mikrofalowe

Mieszanie

Mieszanie jest jednym z najważniejszych technik w gotowaniu mikrofalowym. W konwencjonalnym gotowaniu potrawy są mieszane, aby wymieszać i połączyć składniki. Jednak potrawy gotowane w kuchenkach mikrofalowych mieszane są po to, aby rozprzestrzenić i przekazać ciepło. Zawsze należy mieszać od zewnątrz w kierunku środka, ponieważ zewnętrzna część potrawy ogrzewa się najpierw.

Obracanie

Duże i długie potrawy, takie jak pieczenie i całe kurczaki, powinny być obracane tak, aby ich góra i dół gotowały się równo. Wskazaniem jest również obracać kawałki kurczaka i kotlety.

Umieszczanie porcji grubszych na zewnątrz

Ponieważ promieniowanie mikrofalowe jest pochłaniane przez zewnętrzne części jedzenia, sensownym jest umieszczanie grubszych porcji mięsa, drobiu i ryb na zewnętrznym brzegu talerza. Powoduje to, że grubsze porcje otrzymają więcej energii mikrofalowej i jedzenie będzie się równo gotować.

Oslanianie

Paski folii aluminiowej, która zatrzymuje mikrofałe, czasami umieszcza się na rogach i brzegach kwadratowych i prostokątnych produktów, aby zasłonić te części przed przegotowaniem. Nigdy nie wolno używać zbyt dużo folii oraz trzeba się upewnić, że jest ona dobrze przymocowana do talerza, ponieważ może ona w takim przypadku powodować powstanie w kuchence iskrenia.

Podnoszenie

Produkty grube i gęste są często podnoszone, aby mikrofałe mogły być pochłaniane od spodu i w środku jedzenia.

Nakładanie

Jedzenie zamknięte w skorupce, pokryte skórka lub błoną prawdopodobnie pęknie, jeżeli nie zostanie nakłute przed gotowaniem. Potrawy takie to zarówno żółtka, jak i białka jajek, małże, ostrygi i wiele całych warzyw i owoców.

Próbowanie potraw

Ponieważ w kuchence mikrofalowej potrawy gotują się bardzo szybko, należy je często próbować. Niektóre z nich mogą być pozostawione w kuchence, aż się ugotują całkowicie. Większość jednak, włączając w to mięso i drób, powinna być wyjęta z kuchenki lekko niedogotowana i powinna się dogotować w czasie odstawienia. W czasie odstawienia temperatura wewnątrz jedzenia podnosi się o ok. 3 do 8°C.

Czas odstawienia

Potrawy często po wyjęciu z kuchenki pozostawia się odstawić na 3 do 10 minut. Aby zachować ciepło, podczas odstawienia są one zwykle przykryte, chyba że wymagane jest wyschnięcie ich powierzchni (np. niektóre ciasta i biszkopty). Odstawienie pozwala potrawie zakończyć gotowanie i również nabrać odpowiedniego koloru i smaku.

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej:

1 Wnętrze kuchenki należy utrzymywać w czystości.

Rozprysnięte jedzenie i rozlane płyny przyklejają się do ścianek kuchenki oraz między uszczelką a powierzchnią drzwi. Rozlane płyny najlepiej jest wytrzeć od razu wilgotną ściereczką. Okruchy i rozlania pochłaniają energię mikrofalową i wydłużają czas gotowania. Przy pomocy wilgotnej szmatki należy usunąć wszystkie okruchy, które wpadły między przednią część kuchenki a drzwi. Ważne jest aby przestrzeń ta była czysta, co zapewni szczelne zamknięcie drzwi. Usunąć tłuste plamy za pomocą namydłonej szmatki, a następnie spłukać i wysuszyć. Nie używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych ścierek. Szklana tacka może być myta w ręku lub w zmywarce do naczyń.

2 Obudowę kuchenki należy utrzymywać w czystości.

Obudowę należy czyścić letnią wodą z mydłem, spłukać i wytrzeć suchą, miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem. Aby nie spowodować uszkodzenia wewnętrznych części kuchenki, nie można dopuścić by do wentylatorów nalała się woda.

Panel sterujący należy czyścić przy otwartych drzwiach, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu się kuchenki. Wytrzeć go wilgotną szmatką i zaraz potem suchą.

Po zakończeniu czyszczenia należy nacisnąć przycisk STOP/ CLEAR.

3 Jeżeli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek kuchenki pojawia się para, należy ją wytrzeć przy pomocy miękkiej ściereczki. Może się tak zdarzyć, gdy kuchenka jest używana w warunkach dużej wilgotności i żadnym wypadku nie wskazuje to na uszkodzenie kuchenki.

4 Drzwi i uszczelki muszą być utrzymane w czystości. Używać letniej wody z mydłem, spłukać i dokładnie wysuszyć. NIE UŻYWAĆ ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, JAK PROSZKI DO CZYSZCZENIA ANI PLASTIKOWYCH LUB STALOWYCH SZPACHELEK. Części metalowe będzie łatwiej utrzymać w czystości, gdy będą często wycierane wilgotną szmatką.

5 Nie używać żadnych parowych urządzeń czyszczących.

Pytania i odpowiedzi

Pyt. Co się stało, że nie świeci się wewnętrzna lampa?

Odp. Może być kilka tego przyczyn
Przepaliła się żarówka.
Drzwiczki nie są zamknięte.

Pyt. Czy energia mikrofalowa przenika przez wizjer w drzwiczkach ?

Odp. Nie. Wizjer jest tak skonstruowany, by przepuszczać światło; nie przepuszcza on jednak energii mikrofalowej.

Pyt. Dlaczego po dotknięciu panelu sterowania odzywa się sygnał dźwiękowy?

Odp. Sygnał dźwiękowy potwierdza, że ustawienia zostały wprowadzone prawidłowo.

Pyt. Czy używanie pustej kuchenki może ją uszkodzić ?

Odp. Tak. Nigdy nie należy jej włączać, gdy jest pusta.

Pyt. Dlaczego jajka czasem się rozrywają ?

Odp. Podczas pieczenia, smażenia lub gotowania jajek, z powodu powstającej pary wewnątrz błony żółtka, może ono pęknąć.. Aby temu zapobiec, należy po prostu przed podgrzaniem nakłuć żółtka jajka. Nigdy nie gotować jajek w skorupce.

Pyt. Po co zaleca się, aby po wyjęciu z kuchenki potrawy stały odstawione przez pewien czas?

Odp. Po wyjęciu z kuchenki mikrofalowej i odstawieniu, potrawy dalej się gotują. Czas odstawienia pozwala na równe zakończenie procesu gotowania we wnętrzu dania. Czas odstawienia zależy od gęstości potrawy.

Pyt. Czy można w kuchence mikrofalowej robić prażoną kukurydzę?

Odp. Tak, jeżeli stosuje się jedną z dwóch podanych niżej metod:

1. Używając specjalnych naczyń do prażenia kukurydzy przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
2. Używając specjalnej kukurydzy przygotowanej do przyrządzenia w kuchenkach mikrofalowych, dla której określono dokładnie czas i moc potrzebną do uzyskania zadowalającego produktu.

NALEŻY DOKŁADNIE PRZESTRZEGAĆ WSKAZÓWEK PODANYCH PRZEZ PRODUCENTA NA OPAKOWANIU KUKURYDZY. PODCZAS PRAŻENIA KUKURYDZY NIE WOLNO ZOSTAWIĄĆ KUCHENKI BEZ DOZORU. JEŻELI PO PODANYM CZASIE KUKURYDZA NIE PĘKA, NALEŻY PRZERWAĆ PRAŻENIE. PRZEGOTOWANIE MOŻE SPOWODOWAĆ ZAPALENIE SIĘ KUKURYDZY.

▲ UWAGA

NIGDY DO PRAŻENIA KUKURYDZY NIE UŻYWAĆ PAPIERU. NIE WOLNO PRAŻYĆ PONOWNIE POZOSTAŁYCH ZIAREN.

Pyt. Dlaczego kuchenka nie zawsze gotuje tak szybko, jak wskazuje przewodnik kulinarny ?

Odp. Należy sprawdzić dokładnie jeszcze raz przepis, upewnić się, że postępowanie było zgodne ze wskazówkami i spróbować znaleźć przyczyny różnic w czasie gotowania. Czasy gotowania i nastawy mocy podane w przewodniku są sugerowane tak, aby zapobiec przegrzaniu żywności, co jest najczęstszym problemem podczas używania kuchenek mikrofalowych. Różnice w kształcie, wielkości, wadze i wymiarach produktów mogą także powodować dłuższe czasy gotowania. Należy kierować się własnym wyczuciem co do tego, czy potrawa jest już gotowa, tylko sugerując się przewodnikiem (podobnie, jak robi się to podczas normalnego gotowania).

Dane techniczne

Dane techniczne	
	MH6343DAR
Zasilanie	230V~, 50Hz
Moc wyjściowa	800W (IEC60705)
Częstotliwość fal	2450 MHz +/- 50 MHz (Grupa 2/Klasa B)
Wymiary zewnętrzne	SZ x W x G4 485mm x 280mm x 430mm
WAGA NETTO	e.g 13.5kg
Zużycie energii	
Mikrofałe	1200W
Opiekanie	1000W
Kombinowane	1200W

Sprzęt grupy 2: Grupa 2 zawiera cały sprzęt ISM RF, w którym energia o częstotliwości radiowej z zakresu od 9 kHz do 400GHz jest generowana intencjonalnie i wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego, indukcji i/lub sprzęgania pojemnościowego do celów przetwarzania materiału lub badań/analiz.

Sprzęt klasy B jest odpowiedni do użytkowania w budynkach gospodarstwa domowego, które są bezpośrednio podłączone do niskonapięciowej sieci energetycznej.

UWAGA
PROMIENIOWANIE MIKROFALOWE !
UNIKAJ NAPROMIENIOWANIA Z GENERATORA MIKROFALOWEGO
LUB INNYCH CZĘŚCI PRZENOSZĄCYCH
ENERGIĘ MIKROFALOWĄ !

<Polski>

Utylizacja starych urządzeń

1. Kiedy do produktu dołączony jest niniejszy przekreślony symbol kołowego pojemnika na śmieci, oznacza to, że produkt jest objęty dyrektywą 2002 /96/EC.
2. Wszystkie elektryczne i elektroniczne produkty powinny być utylizowane niezależnie od odpadów mechanicznych, z wykorzystaniem przeznaczonych do tego miejsc składowania wskazanych przez rząd lub miejscowe władze.
3. Właściwy sposób utylizacji starego urządzenia pomoże zapobiec potencjalnie negatywnemu wpływowi na zdrowie i środowisko.
4. Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym produkt został kupiony.



LG Electronics Polska

www.lg.com

0-801 54 54 54

KARTA GWARANCYJNA

KUCHENKA MIKROFALOWA

Nazwa sprzętu

Model^(*)

Nr fabryczny^(*)

Data sprzedaży^(*)

Imię i nazwisko klienta^(*)

Adres zamieszkania^(*)

Akceptuję warunki gwarancji i kwituję odbiór sprawnego sprzętu

^(*)wypełnia sprzedawca

Pieczętka sklepu i podpis sprzedawcy

2 lata gwarancji

Szanowni Państwo!

Dziękujemy za dokonanie zakupu produktu marki LG i gratulujemy trafnego wyboru. Urządzenia marki LG, zaprojektowane i wyprodukowane według najnowszych technologii, reprezentują światowe standardy jakości i niezawodności – a jednocześnie są przyjazne dla użytkownika i jego środowiska naturalnego.

Przed rozpoczęciem korzystania ze sprzętu prosimy o dokładne zapoznanie się z procedurami instalacji oraz warunkami eksploatacji, szczegółowo opisanymi w Instrukcji Obsługi.

W przypadku jakichkolwiek problemów prosimy o zwrócenie się do Autoryzowanej Stacji Serwisowej LG Electronics (ASS). Nasza wyspecjalizowana sieć serwisowa służy Państwu wszelką pomocą w zakresie realizacji uprawnień gwarancyjnych oraz porad technicznych i eksploatacyjnych.

Warunki gwarancji.

1. Gwarancja dotyczy wyrobów powszechnego użytku dystrybuowanych w Polsce przez LG Electronics Polska Sp. z o. o. i jest ważna wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
2. LG Electronics Polska Sp. z o. o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu, na który wydana jest niniejsza Karta Gwarancyjna, pod warunkiem korzystania ze sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i warunkami techniczno-eksploatacyjnymi opisanymi w Instrukcji Obsługi.
3. Karta gwarancyjna jest ważna, jeżeli sporządzona jest na oryginalnym druku i zawiera następujące dane: nazwę sprzętu, model, numer fabryczny, datę sprzedaży, pieczęć i podpis sprzedawcy oraz podpis Klienta. Dokonywanie jakichkolwiek skreśleń lub poprawek w karcie gwarancyjnej pociąga za sobą jej unieważnienie.
4. LG Electronics Polska Sp. z o. o. udziela gwarancji na okres 24 miesięcy, licząc od daty sprzedaży sprzętu. Realizacja uprawnień gwarancyjnych odbywać się będzie po przedstawieniu w ASS ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu oraz potwierdzeniu zgodności zapisów w karcie gwarancyjnej ze stanem faktycznym.
5. Wady ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez ASS, w możliwie krótkim terminie, nieprzekraczającym 14 dni, licząc od daty przyjęcia sprzętu do naprawy.
6. Sprzęt powinien zostać dostarczony do ASS lub przekazany do wysyłki w opakowaniu zmniejszającym ryzyko jego uszkodzenia podczas transportu (zalecane jest oryginalne opakowanie fabryczne). Reklamowany sprzęt winien odpowiadać podstawowym warunkom higienicznym przyjętym w obrocie.
7. Gwarancją objęte są wyłącznie uszkodzenia i wady powstałe z przyczyn zewnętrznych, jak np.: mechaniczne, spowodowane zjawiskami atmosferycznymi, zanieczyszczenia, zalania, uszkodzenia powstałe wskutek użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych (np. środków czyszczących), wynikiłe w procesie nieautoryzowanej aktualizacji lub zmiany oprogramowania wewnętrznego urządzenia.
8. Gwarancją nie są objęte materiały i czynności należące do normalnej obsługi eksploatacyjnej, np. zainstalowanie sprzętu, programowanie, czyszczenie i konserwacja, wymiana żarówek i bezpieczników, sprawdzenie działania. Usługi w/w są płatne przez Klienta.
9. Klient traci wszelkie prawa wynikające z gwarancji w przypadku stwierdzenia dokonywania nieautoryzowanych napraw lub zmian konstrukcyjnych. Gwarancja może nie mieć zastosowania w sytuacji, gdy sprzęt używany jest do celów przemysłowych, komercyjnych lub innych niezgodnych z przeznaczeniem.
10. Jeżeli w okresie gwarancji dokonano czterech napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające jego użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem, Klientowi przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy, model ten sam lub model o lepszej specyfikacji technicznej wg decyzji gwaranta. Klientowi przysługuje zwrot ceny zakupu jeżeli wymiana na nowy jest niewykonalna.
11. LG Electronics Polska Sp. z o. o. nie będzie ponosiła odpowiedzialności za terminowość napraw gwarancyjnych jeżeli działalność sieci serwisowej zakłócona zostanie nieprzewidzianymi okolicznościami o charakterze siły wyższej.
12. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień nabywcy wynikających z niezgodności towaru z umową (Ustawa z dn. 27.07.2002. Dz. U nr 141 poz. 1176)

Uwagi i reklamacje dotyczące działalności Autoryzowanych Stacji Serwisowych prosimy kierować do:

LG Electronics Polska Sp. z o. o.

Dział Serwisu

Al. Jerozolimskie 162a

02-342 Warszawa

<http://pl.lgservice.com>

Problemy dotyczące działania sprzętu prosimy zgłaszać do:

INFOLINIA SERWISOWA

0-801 54 54 54

Pracownik infolinii poprosi Państwa o podanie modelu sprzętu,
jego numeru fabrycznego oraz daty zakupu.

Prosimy o zebranie powyższych informacji przed kontaktem z infolinią.

ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

Lp.	Data zgłoszenia sprzętu do naprawy	Data zakończenia naprawy	Data wydania sprzętu z serwisu	Opis naprawy	Pieczętka zakładu	Pokwitowanie klienta

