LG
Life's Good

DEUTSCH
MAGYAR
БЪЛГАРСКИ
HRVATSKI
SRPSKI
ROMÂNĂ
LIETUVIŲ
EESTI
LATVIEŠU
SLOVENČINA
ČEŠTINA
POLSKI

BEDIENUNGSANLEITUNG

MIKROWELLENHERD

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme aufmerksam diese Betriebsanleitung durch.

MH656****
(optional, bitte die Modellspezifikationen überprüfen)

MFL72154102_01

www.lg.com

Copyright © 2024-2025 LG Electronics Inc. Alle Rechte vorbehalten.

So Funktioniert der Mikrowellenherd

Mikrowellen sind eine Form der Energie, ähnlich den Radiowellen, Fernsehwellen und dem normalen Tageslicht.Normalerweise verteilen sich Mikrowellen nach außen während diese durch die Atmosphäre wandern und verschwinden ohne Zwischenfall.
Dieser Herd jedoch verfügt über ein Magnetron, dass zur Verwendung der Mikrowellen im Mikrowellenherd entworfen wurde.Die Elektrizität die in die Magnetronröhre eingespeist wird erzeugt die Mikrowellen-Energie.

Diese Mikrowellen dringen durch seitliche Öffnungen in den Kochbereich ein.Im Herd befindet sich eine Auflagefläche.Die Mikrowellen können die metallischen Innenwände des Herdes nicht durchdringen, jedoch wandern diese durch Glas, Porzelan und Papier, dem Material aus dem mikrowellengeeignetes Kochgeschirr hergestellt ist.

Die Mikrowellen erhitzen das Kochgeschirr nicht, obwohl die Kochgefäße sich mit der Zeit durch die Hitze des Essens erhitzen.

Ein sehr sicheres Gerät.

Ihr Mikrowellenherd ist eines der sichersten Küchengeräte.Wenn die Tür offen steht, hört das Gerät sofort auf Mikrowellen zu erzeugen.Mikrowellenenergie wird komplett in Hitze umgewandelt wenn sie in die Nahrung eindringt, es bleiben keine “Reste” der Energie zurück die Ihnen beim Essen schaden könnte.

INHALT

3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

8 VOR DEM GEBRAUCH

8 Auspacken und Aufstellen
10 Bedienfeld
10 Symbol Erklärungen
11 Stellen der Uhr
11 Schnellstart
11 Hinzufügen / Abziehen
11 Stromsparbetrieb

12 GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDES

12 Zeitgesteuertes Kochen
12 Leistungsstufen der Mikrowelle
13 Kochen mit Grill
13 Kombinationsbetrieb mit Grill
14 Kindersicherung
14 Braten
14 Anleitungen zum Braten
16 Voreingestellte Menüs
16 Anleitungen zu den voreingestellten Menüs
19 Schmelzen
19 Anleitung zum Schmelzen
20 Auftauen und Kochen
20 Anleitungen zum Auftauen und Kochen
22 Joghurt
22 Anleitung zum Joghurt Programm
23 Warmhalten
23 Gesundes Anbraten
23 Anleitung gesundes Anbraten
25 Auftauen mit Inverter Technologie
25 Anleitung zum Auftauen mit Inverter Technologie

26 MIKROWELLENGEEIGNETE MATERIALIEN

27 NAHRUNGSMITTEL EIGENSCHAFTEN & KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

29 INTELLIGENTE FUNKTIONEN

30 FRAGEN UND ANTWORTEN

31 TECHNISCHE DATEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz der Mikrowelle sämtliche Anleitungen, um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u.U. nicht alle möglichen Szenarien.
Wenden Sie sich bei unbekannten Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

⚠ ACHTUNG

Dieses Symbol weist auf sicherheitsrelevante Themen hin. Dieses Symbol weist auf mögliche Gefahren hin, die für den Menschen zum Tod oder zu Verletzungen führen können. Jedem Sicherheitshinweis wird ein Warnsymbol sowie entweder der Hinweis „ACHTUNG“ oder „VORSICHT“ vorangestellt. Diese Hinweise haben folgende Bedeutungen:

⚠ ACHTUNG

Dieser Hinweis warnt vor Gefahren oder sicherheitsrelevanten Vorgängen, die zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen können.

⚠ VORSICHT

Dieser Hinweis warnt vor Gefahren oder sicherheitsrelevanten Vorgängen, die zu Verletzungen oder zu Sachschäden führen können.

⚠ ACHTUNG

1 **Keine Veränderungen, Einstellungen oder Reparaturen an der Tür, den Türdichtungen, dem Bedienfeld, den Sicherheitsschaltern oder an anderen Bauteilen der Mikrowelle durchführen, bei denen eine Schutzabdeckung gegen schädliche Mikrowellen entfernt werden muss. Verwenden Sie den Herd nicht, wenn die Türdichtungen oder in der Nähe befindliche Teile des Mikrowellenherdes beschädigt sind. Reparaturen sollten ausschließlich von ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.**

- Im Gegensatz zu anderen Geräten handelt es sich bei diesem Mikrowellengerät um ein Gerät mit hohen Spannungen als auch hohen Stromstärken. Bei unsachgemäßer Bedienung oder Reparatur besteht die Gefahr von schädlicher und extrem hoher Mikrowellenstrahlung oder von Stromschlägen.

2 **Die Mikrowelle nicht zur Entfeuchtung verwenden. (z. B. für feuchte Tageszeitungen, Kleidungsstücke, Spielzeuge, Elektrogeräte, Haustiere oder Kinder.)**

- Dadurch könnten erhebliche Gefahren verursacht werden, wie z. B. Brände, Verbrennungen oder ein plötzlich eintretender Tod durch Stromschläge.

3 **Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen gedacht, es sei denn, diese werden durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, betreffs des Gebrauchs des Gerätes, beaufsichtigt oder angewiesen.**
Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Bei unsachgemäßer Bedienung besteht die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Verbrennungen.

4 **Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.**

- Sie könnten sich verbrennen.

5 **Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da diese aufplatzen könnten. Entfernen Sie vor dem Garen oder Auftauen die evtl. vorhandene Plastikverpackung. In manchen Fällen ist es trotzdem ratsam, Lebensmittel mit Plastikfolie abgedeckt zu erhitzen oder zu garen.**

- Geschlossene Behälter könnten aufplatzen.

6 **Stellen Sie sicher, dass Sie für jede Betriebsart nur geeignetes Zubehör verwenden.**

- Der unsachgemäße Einsatz von Geräten könnte zu Schäden am Zubehör des Gerätes sowie an der Mikrowelle selbst führen, oder es besteht Brandgefahr durch mögliche Funkenbildung.

7 **Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen oder sich an den Türgriff hängen.**

- Es besteht Verletzungsgefahr.

8 **Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung abgenommen werden muss, die gegen Mikrowellenstrahlung schützt, sollten ausschließlich von einer qualifizierten Person durchgeführt werden. Es besteht Gefahr.**

9 **Wenn sich das Gerät im Kombinationsbetrieb befindet, können sehr hohe Temperaturen entstehen. Kinder dürfen die Mikrowelle daher nur unter Aufsicht bedienen.**

10 **Betreiben Sie niemals einen beschädigten Herd/Ofen. Ein einwandfreies Schließen der Tür ist äußerst wichtig: (1) die Tür, (2) die Scharniere und Riegel dürfen keinerlei Schäden oder Lockerheit aufweisen, (3) die Türdichtungen und Dichtflächen müssen in einwandfreiem Zustand sein.**

- Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.

11 **Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf die Mikrowelle nicht betrieben werden, bis sie von einer Fachkraft repariert wurde.**

12 **Das Gerät wird von einer Steckdose oder einem Verlängerungskabel aus mit Strom versorgt. Das Verlängerungskabel muss so platziert sein, dass es nicht eventuellen Spritzern oder der Feuchtigkeit ausgesetzt wird.**

13 **Erst nach ausführlicher Anweisung dürfen Kinder den Herd ohne Beaufsichtigung bedienen, damit das Kind den Herd sicher bedienen kann und auch beim Missbrauch die damit verbundenen Gefahren versteht.**

14 **Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebes heiß. Das Berühren von heißen Teilen sollte vermieden werden. Kinder unter 8 Jahren sollte fern gehalten werden, es sei denn, dass sie ständig beaufsichtigt werden.**

15 **Beim Gebrauch wird das Gerät heiß. Das Berühren der Heizelemente im Herd sollte vermieden werden.**

16 **Verwenden Sie aufgrund der Kratzgefahr keine groben Reinigungsmittel oder metallische Kratzer, um die Glastür des Herdes zu reinigen, dies kann zum Zerbrechen der Glasscheibe führen.**

⚠ VORSICHT

1 **Aufgrund einer Sicherheitsverriegelung lässt sich der Mikrowellenherd/Ofen nicht bei geöffneter Tür betreiben. Deshalb die Sicherheitsverriegelung keinesfalls verändern oder entfernen!**

- Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung. (Durch die Sicherheitssperren werden beim Öffnen der Tür sämtliche Garvorgänge automatisch unterbrochen.)

2 **Keine Gegenstände (wie z. B. Geschirrtücher oder Servietten) in der Ofentür einklemmen und darauf achten, dass sich keine Rückstände von Lebensmitteln oder Reinigern auf den Dichtungsflächen ansammeln.**

.

Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.

3 **Stellen Sie die Garzeiten bei kleineren Mengen oder bei Lebensmitteln mit kurzer Garzeit entsprechend kürzer ein.**

- Bei übermäßigen Garzeiten könnte sich das Gargut entzünden und erhebliche Schäden am Gerät verursachen.

4 **Beim Erhitzen von Flüssigkeiten wie z. B. Suppen, Saucen oder Getränken kann es ohne vorherige Blasenbildung zu plötzlichem Kochen kommen.**

* Vermeiden Sie den Einsatz von geradwandigen Gefäßen mit engem Hals.
* Nicht überhitzen.
* Flüssigkeiten vor dem Kochen und nach halber Erhitzungszeit umrühren.
* Flüssigkeiten nach dem Erhitzen für kurze Zeit im Gerät stehen lassen; nochmals sorgfältig umrühren oder schütteln und vor dem Verzehr sorgfältig die Temperatur prüfen (vor allem bei Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung), um Verbrennungen zu vermeiden.

- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Siedepunkt führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.

5 An der Ober- oder Unterseite bzw. An den Seiten der Mikrowelle befinden sich Auslassöffnungen. Diese Belüftungsöffnungen niemals verdecken.

- Ansonsten besteht die Gefahr von Schäden am Gerät und mangelhaften Garergebnissen.

6 Die Mikrowelle keinesfalls leer betreiben. Es empfehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in die Mikrowelle zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls die Mikrowelle versehentlich eingeschaltet wird.

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.

7 Keine in Papiertücher eingewickelte Lebensmittel garen, falls dies nicht in der Garanleitung des jeweiligen Lebensmittels angegeben wird. Papiertücher zum Garen auch nicht gegen Zeitungspapier austauschen.

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Explosionen oder Bränden führen.

8 Keine Holz- oder Keramikbehälter mit metallischen Einsätzen verwenden (z. B. Gold oder Silber). Metallklammern stets entfernen. Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann). Überprüfen Sie Ihre Geräte, ob sie mikrowellengeeignet sind.

- Die Behälter könnten sich erhitzen und verbrennen. Insbesondere bei metallischen Gegenständen können sich Funken bilden, durch die erhebliche Schäden verursacht werden können.

9 Kein Recycling-Papier verwenden.

- Dieses Papier kann Verunreinigungen enthalten, durch die beim Garen Funken und/oder Brände entstehen können.

10 Blech und Rost nicht direkt nach dem Garen zum Reinigen in Wasser eintauchen. Ansonsten könnte diese zerbrechen oder beschädigt werden.

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.

11 Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.

12 Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.

- Sie könnten aufplatzen.

13 Eier nicht mit der Schale garen. Rohe Eier sowie ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie zerbersten könnten, selbst nach Ende des Garvorgangs mit dem Mikrowellengerät.

- Im Innern des Eis bildet sich ein Überdruck, so dass das Ei zerbersten kann.

14 Keinesfalls die Mikrowelle zum Frittieren in Fett verwenden.

- Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.

15 Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.

- Dies könnte ein Anzeichen für eine sicherheitsrelevante Beschädigung sein, die zu einem Brand oder einem Stromschlag führen kann.

16 Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Papier- oder Plastikbehältern behalten Sie immer, aufgrund von möglichem Entzünden, den Blick auf den Herd.

- Der Behälter könnte beschädigt werden, so dass das Gargut überlaufen und einen Brand verursachen kann.

17 Die äußeren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät sehr heiß werden. Stellen Sie sicher, dass die Tür, die Außenflächen, die Rückseite, der Garraum, die Küchengeräte und Teller in den Stufen Grillen, Umluft und Autom. Garen vor dem Berühren ausreichend abgekühlt sind.

- Da diese Komponenten sehr heiß werden können, tragen Sie zur Vermeidung von Verbrennungen stets dicke Topfhandschuhe.

18 Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.

- Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern können.

19 Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann).

- Bei Verwendung eines ungeeigneten Thermometers kann die tatsächliche Temperatur u. U. nicht genau gemessen werden.
- Dieses Modell wird ohne Temperaturfühler geliefert.

20 Das Produkt ist vorgesehen für die Nutzung im Haushalt und ähnlichen Einsatzbereichen, wie z. B.

- Personalküchen in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen;
- Landwirtschaftliche Betriebe;
- Die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Unterkünften;
- Übernachtungsmöglichkeiten mit Frühstück.

21 Dieses Haushaltsgerät kann von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie bei der Nutzung des Geräts beaufsichtigt werden oder eine Einweisung zur sicheren Nutzung des Geräts und den damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen mit dem Haushaltsgerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung seitens des Benutzers darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden.

22 Die Mikrowelle ist für die Erhitzung von Lebensmitteln und Getränken ausgelegt. Die Trocknung von Lebensmitteln und Kleidung, sowie die Erwärmung von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Utensilien kann zu Verletzungen, Entzündungen und Feuer führen.

23 Das Gerät ist nicht dazu gedacht, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem fernbedienten Kontrollsystem zu arbeiten.

24 Unbedingt die Anweisungen des Popcorn-Herstellers befolgen. Während der Popcorn-Zubereitung den Herd keinesfalls unbeaufsichtigt lassen. Falls das Popcorn nicht nach der angegebenen Zeit aufplatzt, den Herd ausschalten. Niemals braune Papierbeutel für Popcorn-Zubereitung verwenden. Keinesfalls versuchen noch geschlossene Körner zu poppen.

- Bei Überhitzung könnten sich die Körner entzünden.

25 Dieses Gerät muss geerdet werden.

Die Adern im Anschlusskabel sind wie folgt farblich gekennzeichnet:

BLAU-Nullleiter

BRAUN - Stromführend

GRÜN & GELB - Erde

Da die Adern des Anschlusskabels dieses Gerätes möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen übereinstimmen, die die Klemmen in Ihrem Stecker aufweisen, ist wie folgt vorzugehen:
Die BLAU gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben N bzw. die SCHWARZE Klemme anzuschließen.

Die BRAUN gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben L bzw. die ROT Klemme anzuschließen.

Die GRÜN & GELB oder GRÜN gekennzeichnete Ader ist an die Klemme anzuschließen, die mit dem Buchstaben G bzw. mit dem Erdungssymbol markiert ist ⏚.

Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstmitarbeiter bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden. Nur so ist eine gefahrlose Benutzung des Gerätes gewährleistet.

- Eine unsachgemäße Montage kann zu schwerwiegenden Schäden an der Elektrik führen.

26 Es dürfen nur für diese Mikrowelle empfohlene Utensilien verwendet werden.

27 Die Mikrowelle ist nicht für die Gastronomie geeignet.

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.

28 Die Mikrowelle darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.

- Diese Mikrowelle ist dafür ausgelegt, freistehend betrieben zu werden.

29 Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.

- Bei Verwendung eines ungeeigneten Netzsteckers oder Schalters besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Bränden.

30 Die Tür oder die äußere Oberfläche kann während des Betriebes heiß werden.

31 Halten Sie dieses Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

32 Der Inhalt von Babyflaschen und Babynahrungsgläsern muss gerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

33 Halten Sie das Innere und das Äußere des Herdes sauber. Für Einzelheiten betreffs der Gerätereinigung sehen Sie bitte die obenstehenden Angaben „Zum Reinigen des Mikrowellenherds“.

34 Es sollte nach den Installationsanforderungen aufgestellt werden, denn die Hitzeentwicklung bedeutet eine Gefahr.

35 Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.

36 Vorsicht, heiße Oberfläche.

Wenn dieses Symbol verwendet wird, so bedeutet dies, dass die Oberflächen sich erhitzen können.

37 Platzieren Sie kein Objekt (ein Buch, einen Behälter, usw.) auf dem Produkt.

Das Produkt könnte überhitzen und sich dabei entzünden; das Objekt könnte auch herunterfallen, und zu Verletzungen von Personen führen.

38 Es wird dringend empfohlen, dass Benutzer während der Anwendung die Oberfläche nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.

Besondere Vorsicht ist geboten, im Bereich nahe der Lüftungsöffnung!

REINIGEN DES MIKROWELLENHERDS

1. Das Innere des Mikrowellenherds sauber halten

Spritzer und verschüttete Flüssigkeiten haften an Wänden und an den Dichtflächen zwischen Tür und Gerät an. Am Besten wischen Sie sie gleich ab. Brösel und verschüttete Speisereste absorbieren Mikrowellen und verlängern so die Garzeit. Brösel und Reste zwischen Herdtür und Rahmen mit einem feuchten Tuch entfernen. Halten Sie die Dichtflächen unbedingt sauber, damit keine Mikrowellen nach außen dringen können. Fettspritzer mit einem Tuch lösen, das mit Spülmittel angefeuchtet wurde. Dann die betreffenden Stellen feucht nachwischen und trocknen.

Verwenden Sie keinesfalls scharfe Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Der Glasdrehteller kann von Hand oder im Geschirrspüler gewaschen werden.

2. Das Äußere des Herds sauber halten

Die Außenwände mit Seifenwasser reinigen und mit frischem Wasser nachwischen. Dann mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier trocknen. Passen Sie dabei auf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze eindringt. Zum Reinigen der Bedientafel die Herdtür öffnen, damit der Herd nicht versehentlich eingeschaltet werden kann. Das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort mit einem trockenen Tuch trockenreiben. Nach dem Reinigen die Taste STOP/CLEAR drücken.

3. Sollte Dampf an der Herdtür auftreten, diesen mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen. Dampf kann bei hoher Feuchtigkeit vorkommen und stellt keine Funktionsstörung dar.
4. Tür und Dichtflächen sind absolut sauber zu halten. Verwenden Sie ausschließlich Seifenwasser zu deren Reinigung und wischen Sie sie dann sorgfältig mit einem nassen Tuch ab. Zum Abschluss gründlich trocken reiben.

KEINESFALLS SCHEUERMITTEL WIE PULVER BZW. STAHLWOLLE ODER SCHEUERPADS AUS PLASTIK USW. FÜR DIE DICHTFLÄCHEN VERWENDEN.

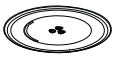
Metallteile lassen sich leichter in Stand halten, wenn sie häufig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

VOR DEM GEBRAUCH

AUSPACKEN UND AUFSTELLEN

Durch Befolgen der grundlegenden Schritte auf diesen zwei Seiten wissen Sie umgehend, ob Ihr Herd einwandfrei funktioniert. Beachten Sie insbesondere die Anweisungen hinsichtlich des Aufstellorts. Entfernen Sie beim Auspacken sämtliches Zubehör und Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob Ihr Herd beim Transport beschädigt wurde.

1. Den Herd auspacken und auf eine ebene Fläche platzieren.

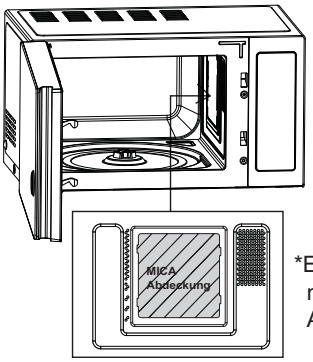

GLASDREHTELLER


DREHRING


METALLFORM


HOHER ROST


WELLE

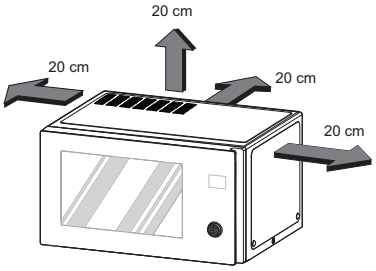


*Entfernen Sie nicht die MICA Abdeckung.

HINWEIS

• Entfernen Sie nicht die MICA Abdeckung innerhalb des Backofens.
Die MICA Abdeckung dient zum Schutz der Mikrowellenkomponenten vor Lebensmittelspritzern.

2. Stellen Sie den Herd auf die von Ihnen ausgewählte glatte Oberfläche mit mehr als 85 cm Höhe und versichern Sie sich, dass nach oben, links, rechts und an der Rückseite je mindestens 20 cm Platz besteht, dies dient der richtigen Belüftung. Außerdem sollten Sie das Gerät mindestens 8 cm entfernt von der Kante der ausgewählten Oberfläche aufstellen, um Kippen zu verhindern.
An der Unterseite oder an den Seiten befinden sich Belüftungsöffnungen. Diese dürfen nicht verdeckt oder blockiert werden, da es sonst zu Schäden am Gerät kommt.



Beim Platzieren des Mikrowellenherdes in einem geschlossenen Raum oder Schrank verschlechtert sich die Belüftung zusehends. Dies kann zu schlechter Leistung und verminderter Gerätelebensdauer führen.
Wenn möglich, verwenden Sie die Mikrowelle auf der Arbeitsplatte.

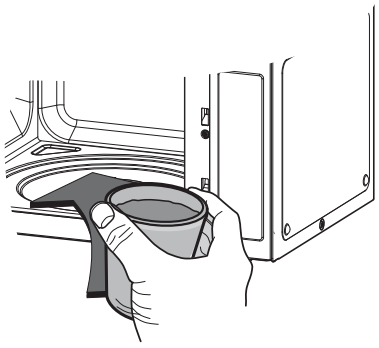
HINWEIS

• DIE MIKROWELLE IST NICHT FÜR DIE GASTRONOMIE GEEIGNET.

3. Das Netzkabel an eine Steckdose anschließen.
Verwenden Sie für dieses Gerät eine separate Steckdose, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind.

Falls der Mikrowellenherd nicht ordnungsgemäß funktioniert, den Netzstecker ziehen und erneut in die Steckdose einführen.

4. Öffnen Sie die Tür durch Ziehen am Türgriff. Stellen Sie den Drehring hinein und den Glasdrehteller darauf.



5. Füllen Sie einen **mikrowellenfesten Behälter** mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdrehteller und schließen Sie dann die Herdtür.

Sollten Sie Zweifel an der Art des Behälters haben, so verwenden Sie mikrowellengeeignetes Material.

6. Drücken Sie die **STOP/CLEAR**-Taste und drücken Sie danach die **START/ENTER**-Taste einmal, um 30 Sekunden Kochzeit einzustellen.



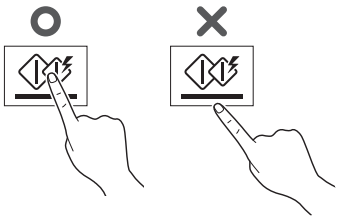
7. Die **ANZEIGE** zählt von 30 Sekunden auf Null zurück.
   Sobald 0 erreicht ist, ertönt ein Piepton. Öffnen Sie den Herd und prüfen Sie, ob das Wasser erhitzt ist.
   Bei korrekter Herdfunktion muss das Wasser heiß sein.
   Den Behälter vorsichtig entnehmen, da er heiß sein kann.

   IHR MIKROWELLENHERD IST NUN FERTIG AUFGESTELLT



8. Der Inhalt der Babyflaschen und der Babynahrungsgläser sollte umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen vorzubeugen.

9. Die Tastenerkennung könnte in den folgenden Fällen gestört sein:
   · Nur die äußere Kante der Taste wird gedrückt.
   · Die Taste wird mittels Fingernagel oder Fingerspitze gedrückt.

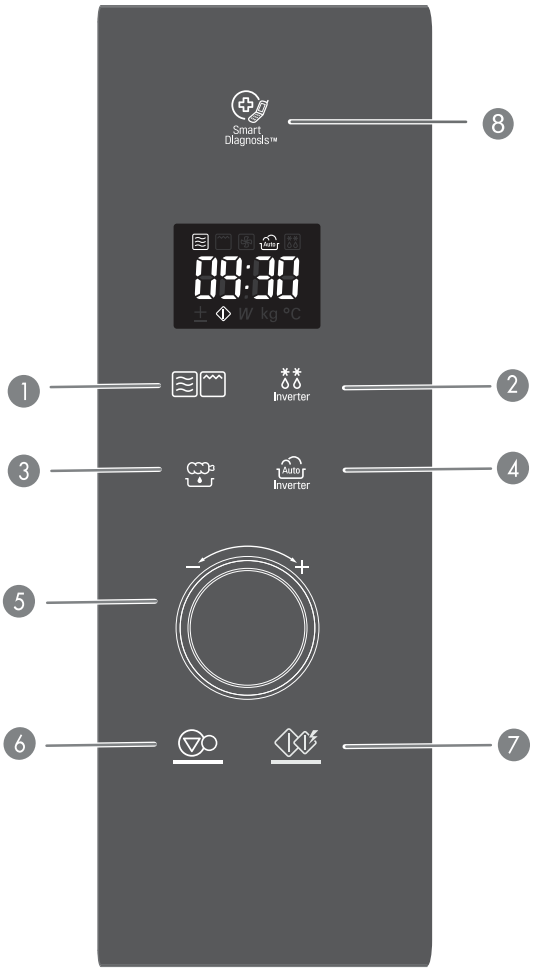


HINWEIS

Verwenden Sie keine Gummi- oder Einweghandschuhe.
Nach dem Abwischen der drucksensiblen Tastatur mit einem feuchten Lappen, entfernen Sie hinterher jegliche Feuchtigkeit.

10. Die Kochzeit sollte geringer als bei herkömmlichen Mikrowellenherden (700 W, 800 W) sein, aufgrund der relativ hohen Leistung des Produktes. Übermäßiges Erhitzen des Produktes kann zu Feuchtigkeit auf der Türe führen.

BEDIENFELD



Teil
1 **KOCHBETRIEB** Siehe Seite 12 “Zeitgesteuertes Kochen” Siehe Seite 13 “Kochen mit Grill” Siehe Seite 13 “Kombinationsbetrieb mit Grill”
2 **AUFTAUEN MIT INVERTER TECHNOLOGIE** Siehe Seite 25 “Auftauen Mit Inverter Technologie”
3 **GESUNDES ANBRATEN** Siehe Seite 23 “Gesundes Anbraten”
4 **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER** Das Inverter-Kochen erlaubt Ihnen die meisten Ihrer Lieblingsspeisen, durch die Auswahl der Lebensmittelsorte und ihrem Gewicht, zu kochen. Siehe Seite 14 “Braten” Siehe Seite 16 “Voreingestellte Menüs” Siehe Seite 19 “Schmelzen” Siehe Seite 20 “Auftauen und Kochen” Siehe Seite 22 “Joghurt” Siehe Seite 23 “Warmhalten”
5 **HINZUFÜGEN / ABZIEHEN** • Wählen Sie das Kochmenü aus. • Stellen Sie die Kochzeit und das Gewicht ein. • Während des Kochens mit automatischer und manueller Funktion können Sie die Kochzeit jederzeit erhöhen oder verringern, durch Drehen des Reglers (außer für den Auftau Modus).
6 **STOP/CLEAR** • Anhalten und alle Eingaben, außer der Tageszeit, löschen.
7 **START/ENTER** • Um mit dem Kochen der Auswahl anzufangen, drücken Sie die Taste einmal. • Die Schnellstart-funktion erlaubt es Ihnen 30 Sekunden-Intervalle mit HOHER Kochleistung, durch ein Drücken der START/ENTER-Taste, einzustellen.
8 **SMART DIAGNOSIS™** Halten Sie das Mundstück des Telefons auf das Symbol, wenn Sie durch das Personal vom Servicecenter dadrauf hingewiesen werden, um Probleme mit der Mikrowelle diagnostizieren zu können, nachdem Sie den Kundendienst angerufen haben.

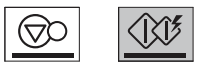
SYMBOL ERKLÄRUNGEN

Symbol			
≋	Beim Betrieb der Mikrowelle, wird das Symbol auf der Anzeige erscheinen.	±	Beim Hinzufügen / Abziehen über + / - erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
▭	Beim Verwenden des Grills, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.	⏀	Beim Kochbeginn, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
≋ ▭	Beim Kombinationsbetrieb mit Grill, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.	*W*	Beim Einstellen der Ausgangsleistung erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
Auto	Beim Verwenden von Inverter-Kochen erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.	kg	Beim Einstellen des Gewichts erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
**	Beim Auftauen mit Inverter Technologie, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.		

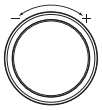
STELLEN DER UHR

Wenn Ihr Herd zum ersten Mal eingesteckt wird oder wenn die Stromversorgung nach einem Stromausfall wieder aufgenommen wird, erscheint das Zeichen ‘12H' in der Anzeige.

Beispiel: 11:11 Uhr einstellen



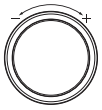
1. Drücken Sie **START/ENTER**, um die 12 Stunden-Anzeigeauswahl zu bestätigen. (Falls Sie die 24-Std. Anzeige bevorzugen, stellen Sie das Drehregler auf "24H", bevor Sie die folgenden nächsten Schritte vornehmen)



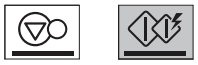
2. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis'11:' angezeigt wird.



3. Drücken Sie **START/ENTER**.



4. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis“11:11” angezeigt wird.



5. Drücken Sie **START/ENTER**.

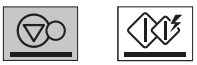
HINWEIS

- Wenn Sie die Uhr erneut einstellen oder Optionen ändern möchten, müssen Sie den Netzstecker herausziehen und erneut anschließen.
- Falls Sie den Uhr-Modus nicht benutzen möchten, drücken Sie die STOP/CLEAR Taste, nachdem Sie Ihren Ofen angeschlossen haben.
- Nach 5 Minuten schaltet das Gerät automatisch in den Bereitschaftsmodus.

SCHNELLSTART

Die SCHNELLSTART-Funktion ermöglicht es, durch Antippen der Taste START/ENTER, Kochzeit in Intervallen von 30 Sekunden und bei maximaler Leistung hinzuzufügen, um direkt mit dem Kochen zu starten.

Beispiel: Stellen sie 2 Minuten Kochzeit bei hoher Leistung ein.



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR.**



2. Wählen Sie 2 Minuten bei hoher Leistung aus.

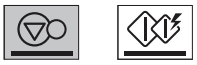
Drücken Sie die **START/ENTER**-Taste viermal. Die Mikrowelle beginnt bereits vor dem vierten Drücken mit dem Arbeitsgang.

Während des **SCHNELLSTART**-Kochens, können Sie die Kochzeit bis auf 99 Minuten und 59 Sekunden durch wiederholtes Drücken auf die **START/ENTER**-Taste, verlängern.

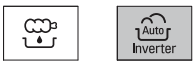
HINZUFÜGEN / ABZIEHEN

Durch Verwendung der — oder + Tasten kann das ZEITKOCH-Programm eingestellt werden, um die Speisen für längere oder kürzere Zeit zu kochen. Durch Drücken von + wird die Kochzeit jedes Mal um 10 Sekunden verlängert. Durch Drücken von — wird die Kochzeit jedes Mal um 10 Sekunden verringert. Die maximal mögliche Zeiteinstellung beträgt 99 Minuten und 59 Sekunden.

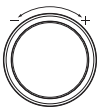
Beispiel: Die Kochzeit während dem automatischen Kochen (z.B. für ein Brathähnchen) verlängern oder verkürzen.



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



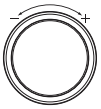
2. Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER** bis die Anzeige 1 anzeigt.



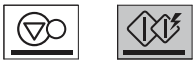
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis '1-3' auf der Anzeige erscheint.



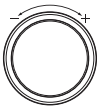
4. Drücken Sie **START/ENTER**.



5. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis '1.0 kg' auf der Anzeige erscheint.



6. Drücken Sie **START/ENTER**.



7. Drehen Sie den **DREHREGLER** Die Kochzeit wird um 10 Sek. erhöht oder verringert

STROMSPARBETRIEB

Im Stromsparbetrieb wird durch Ausschalten des Displays Energie eingespart. Diese Funktion schaltet das Display nur aus, wenn die Mikrowelle sich im Standby befindet.

HINWEIS

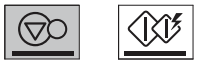
- Bei Verwendung der Uhr Funktion, bleibt das Display eingeschaltet.

GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDES

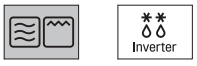
ZEITGESTEUERTES KOCHEN (MANUELLES KOCHEN)

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, Essen für eine gewünschte Zeit zu kochen. Es sind 5 Leistungsstufen verfügbar.
Das unten aufgeführte Beispiel zeigt, wie man 800 W für die gewünschte Zeit einstellt.

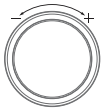
Beispiel: Um Essen bei 800 W Leistung für 5 Minuten und 30 Sekunden zu kochen.



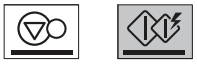
1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



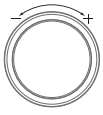
2. Drücken Sie einmal auf **KOCHBETRIEB**, die Anzeige zeigt ‘1000 W’ an. (Dies zeigt Ihnen an, dass der Herd auf 1000 W eingestellt ist, es sei denn, dass eine andere Leistungsstärke ausgewählt wurde).



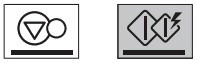
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "800 W" auf der Anzeige erscheint.



4. Drücken Sie **START/ENTER**.



5. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "5:30" auf der Anzeige erscheint.



6. Drücken Sie **START/ENTER**.

Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt der Piepton. Das Wort "End" erscheint im Anzeigefenster. "End" bleibt in der Anzeige und der Piepton ertönt jede Minute, bis die Tür geöffnet wird oder eine andere Taste gedrückt wurde.

HINWEIS

- Wenn Sie die Leistungsstufe nicht auswählen, arbeitet die Mikrowelle automatisch mit der höchsten Leistungsstufe. Um mit der höchsten Leistungsstufe zu kochen, überspringen Sie den obigen Schritt 3.

LEISTUNGSSTUFEN DER MIKROWELLE

Ihr Mikrowellenherd ist mit fünf Leistungsstufen ausgestattet, um Ihnen maximale Flexibilität und Kontrolle beim Kochen zu liefern. Die folgende Tabelle gibt Ihnen eine Vorstellung davon, welche Speisen bei welcher Leistungsstufe zubereitet werden.

- Die folgende Tabelle zeigt die Leistungsstufen Ihres Herdes.

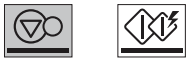
GRAFIK FÜR MIKROWELLENLEISTUNG

Leistungs-stufe	Anwendungszweck
Maximal 1000 W	· Kochendes Wasser. · Gehacktes anbräunen. · Bonbons herstellen. · Geflügelstücke, Fisch und Gemüse kochen. · Zarte Fleischstücke kochen.
800 W	· Reis, Nudeln und Gemüse aufwärmen. · Vorbereitete Speisen schnell aufwärmen. · Sandwiches aufwärmen.
600 W	· Ei-, Milch- und Käsemahlzeiten kochen. · Kuchen und Brot backen. · Schokolade schmelzen. · Kalbfleisch kochen. · Ganzen Fisch kochen. · Pudding und Eiercreme kochen.
400 W	· Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte auftauen. · Kochen von weniger zarten Fleischstücken. · Koteletts und Braten kochen.
200 W	· Obst leicht aufwärmen. · Butter aufweichen. · Aufläufe und Hauptmahlzeiten warm halten. · Butter und Quark aufweichen.

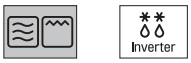
KOCHEN MIT GRILL

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, Essen schnell braun und knusprig werden zu lassen. Vorwärmen ist nicht notwendig.
Verwenden Sie immer Handschuhe, wenn Sie nach dem Kochen Speisen und Zutaten aus dem Herd holen, da der Herd und sein Zubehör sehr heiß sein könnten.

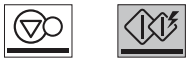
Beispiel: Benutzen Sie den Grill, um Essen für 5 Minuten und 30 Sekunden zu kochen



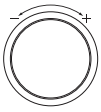
1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



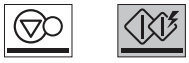
2. Drücken Sie auf **KOCHBETRIEB,** bis "GrIL" auf der Anzeige erscheint.



3. Drücken Sie **START/ENTER**.



4. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "5:30" auf der Anzeige erscheint.



5. Drücken Sie **START/ENTER**.

VORSICHT

Verwenden Sie immer Handschuhe, wenn Sie nach dem Kochen Speisen und Zutaten aus dem Herd holen, da der Herd und sein Zubehör sehr heiß sein könnten.

HINWEIS

- Diese Funktion erlaubt es Ihnen, Essen schnell braun und knusprig werden zu lassen.
- Für die besten Resultate verwenden Sie das folgende Zubehör.



HOHER ROST

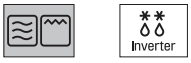
KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL

Ihr Herd verfügt über eine Kochkombinationsfunktion, die es Ihnen erlaubt, Speisen mit Hilfe des Grills und Mikrowellen zu garen.

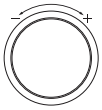
Beispiel: Programmieren Sie Ihren Mikrowellenherd mit Leistungsstufe 300 W und Kombi für eine Kochzeit von 25 Minuten



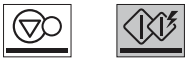
1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



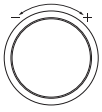
2. Drücken Sie auf **KOCHBETRIEB,** bis "Co-1" auf der Anzeige erscheint.



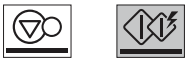
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "Co-2" auf der Anzeige erscheint.



4. Drücken Sie **START/ENTER**.



5. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "25:00" auf der Anzeige erscheint.



6. Drücken Sie **START/ENTER**
Während des Kochens können Sie mit dem **DREHREGLER** die Kochzeit erhöhen oder verringern.
Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen des Essens, da der Behälter extrem heiß sein wird!

HINWEIS

- Ihr Herd verfügt über eine Kochkombinationsfunktion, die es Ihnen erlaubt, Speisen mit Hilfe des Grills und Mikrowellen zu garen.

  Dies bedeutet allgemein, dass Sie für die Zubereitung Ihrer Speisen weniger Zeit aufwenden müssen.
- Sie können drei Mikrowellenleistungsstufen einstellen (Co-1: 200W, Co-2: 300 W, Co-3: 400W) im Kombinationsbetrieb mit Grill.
- Diese Funktion erlaubt es Ihnen, Essen schnell braun und knusprig werden zu lassen.
- Für die besten Resultate verwenden Sie das folgende Zubehör.

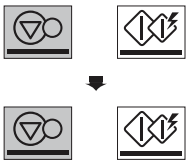


HOHER ROST

KINDERSICHERUNG

Dies ist eine einzigartige Sicherheitsfunktion, die ungewollten Betrieb verhindert. Sobald die KINDERSICHERUNG aktiviert wird, kann der Herd nicht eingeschaltet werden.

Beispiel: Um die KINDERSICHERUNG einzustellen



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken und halten Sie **STOP/CLEAR** bis Loc in der Anzeige erscheint und ein Piepton ertönt.

Wenn die Tageszeit bereits eingestellt wurde, so erscheint diese nach 1 Sekunde im Anzeigefeld.

Wenn die KINDERSICHERUNG schon eingestellt war und Sie eine andere Taste drücken, so erscheint 'Loc' auf der Anzeige. Sie können die KINDERSICHERUNG gemäß des unten aufgeführten Vorganges abschalten.

Beispiel: Um die KINDERSICHERUNG abzuschalten



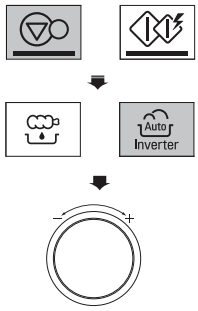
Drücken und halten Sie **STOP/CLEAR**, bis Loc im Anzeigenfeld verschwindet.

Nachdem die KINDERSICHERUNG deaktiviert wurde, können Sie den Herd wieder normal betreiben.

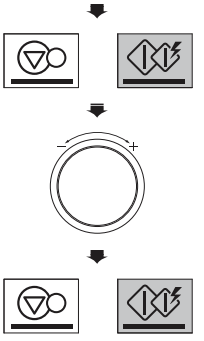
BRATEN

Die Bratprogramme Ihrer Mikrowelle sind voreingestellt zum Braten von Speisen. Wählen Sie aus, was und wie viel davon Sie braten möchten. Danach arbeitet das Gerät dem Inhalt entsprechend.

Beispiel: Braten von 0,3 kg Gemüse



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER** bis die Anzeige ‘1’ anzeigt.
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "1-6" auf der Anzeige erscheint.



4. Drücken Sie **START/ENTER**
5. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "0.3 kg" auf der Anzeige erscheint.
6. Drücken Sie **START/ENTER**.

ANLEITUNGEN ZUM BRATEN

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
1-1	**Pellkartoffeln**	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g / Stk)	Raumtemperatur	1. Kartoffeln waschen und mit einem Papiertuch abtrocknen. 2. Jede Kartoffel 8-Mal mit einer Gabel einstechen. 3. Platzieren Sie die Kartoffeln auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 4. Nach dem Kochen, für 3 Minuten stehen lassen.	Rost
1-2	**Rinderbraten**	0,5 - 1,5 kg	Gekühlt	1. Streichen Sie das Rindfleisch mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch. 2. Platzieren Sie das Fleisch auf einem Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Fleisch. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 4. Nach dem Kochen, lassen Sie es für 10 Minuten, mit Folie abgedeckt, ruhen.	Hitze-beständiges Glasgeschirr

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
1-3	**Brathähnchen**	0,8 - 1,8 kg	Gekühlt	1. Streichen Sie das ganze Hähnchen mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch. 2. Platzieren Sie das Fleisch auf einem Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Fleisch. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 4. Nach dem Kochen, lassen Sie es für 10 Minuten, mit Folie abgedeckt, ruhen.	Hitze-beständiges Glasgeschirr
1-4	**Gebratenes Lamm**	0,5 - 1,5 kg	Gekühlt	1. Streichen Sie das Lammfleisch mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch. 2. Platzieren Sie das Fleisch auf einem Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Fleisch. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 4. Nach dem Kochen, lassen Sie es für 10 Minuten, mit Folie abgedeckt, ruhen.	Hitze-beständiges Glasgeschirr
1-5	**Gebratenes Schweinefleisch**	0,5 - 1,5 kg	Gekühlt	1. Streichen Sie das Schweinefleisch mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch. 2. Platzieren Sie das Fleisch auf einem Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Fleisch. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 4. Nach dem Kochen, lassen Sie es für 10 Minuten, mit Folie abgedeckt, ruhen.	Hitze-beständiges Glasgeschirr
1-6	**Gebratenes Gemüse**	0,2 - 0,3 kg	Raumtemperatur	**Zutaten** Aubergine, 1-2 cm dick geschnitten Zucchini, 1-2 cm dick geschnitten Zwiebeln, geviertelt Paprika, der Länge nach halbieren und von Samen befreien Ganze Kirschtomaten Pilze, halbiert 1. Streichen Sie das Gemüse mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch. 2. Platzieren Sie die Zutaten auf einem Glasteller,den Sie auf den Rost stellen. Wählen Sie das Menü, das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Gemüse. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.	Hitze-beständiger Glasteller Rost

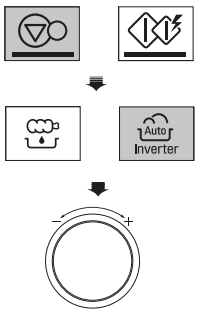
HINWEIS

Beim Garen eines Bratens, verwenden Sie einen Rost, wenn Sie einen solchen besitzen sollten.

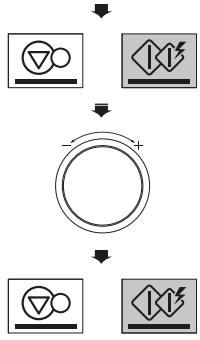
VOREINGESTELLTE MENÜS

Die Menüs Ihrer Mikrowelle sind voreingestellt zur automatischen Zubereitung von Speisen. Wählen Sie aus, was und wie viel davon Sie zubereiten möchten. Danach arbeitet das Gerät dem Inhalt entsprechend.

Beispiel: Kochen von 0,3 kg Reis / Nudeln



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER** bis die Anzeige ‘2’ anzeigt.
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "2-6" auf der Anzeige erscheint.



4. Drücken Sie **START/ENTER.**
5. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "0.3 kg" auf der Anzeige erscheint.
6. Drücken Sie **START/ENTER**.

ANLEITUNGEN ZU DEN VOREINGESTELLTEN MENÜS

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
2-1	**Hähnchenkeulen mit Pflaumen**	1,2 kg	Raumtemperatur	**Zutaten** 1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten 1 Karotte, in Scheiben geschnitten 500 g Hühnerkeule 15 entkernte Dörrpflaumen in Hälften 1 Tasse Hühnerbrühe Salz und Pfeffer nach Belieben 1. Alle Zutaten in eine tiefe und große Schüssel geben und gut mischen. Mit einer Plastikfolie abdecken und entlüften. 2. In den Ofen geben. Menü auswählen, START/ENTER drücken. Während des Kochens mindestens zweimal rühren.	Mikrowellen-geeignete Schüssel
2-2	**Julienne im Brötchen**	0,8 kg	Raumtemperatur	**Zutaten** 4 – 5 Brötchen 50 g geriebener Käse 1. Schneiden Sie die Oberseite der Brötchen ab und entfernen Sie das Brötcheninnere, achten Sie dabei darauf, nicht die Kruste zu durchstehen. 2. Füllen Sie jedes Brötchen mit der Füllung und legen Sie die gefüllten Brötchen auf einen Glasteller. 3. Geben Sie Käse oben auf jedes Brötchen. 4. Platzieren Sie den Teller mit der Speise auf dem Rost. Menü auswählen, START/ENTER drücken. ※ **Füllung** 2 Esslöffel Butter 200g Hähnchenbrust, gehackt 100g Champignons, gehackt 1 Zwiebel, gehackt 1 Becher Sahne Salz und Pfeffer nach Belieben 1. Kochen Sie die Hähnchenbrust, Champignons und Zwiebel mit Butter in einer Pfanne. 2. Geben Sie Sahne hinzu und lassen Sie es köcheln, bis die Sahne dick wird. Mit Salz und Pfeffer würzen.	Hitze-beständiger Glasteller Rost

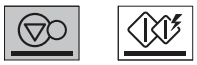
Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
2-3	**Schweinefilet in Speck mit Auberginen**	1,2 kg	Raumtemperatur	**Zutaten** 400 g Schweinefilet 8 Speckstreifen 1/2 Aubergine 2 Esslöffel Olivenöl Salz und Pfeffer nach Belieben 1. Schneiden Sie das Schweinfilet in 8 Stücke (ca.50 g), und fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu. 2. Wickeln Sie das Schweinefilet in Speck ein. 3. Schneiden Sie die Aubergine und legen Sie diese in Olivenöl. 4. Legen Sie die eingewickelten Schweinefilets und die geschnittenen Auberginen auf einen Glasteller. 5. Platzieren Sie den Teller mit der Speise auf dem Rost.Menü auswählen, START/ENTER drücken.	Hitze-beständiger Glasteller Rost
2-4	**Kartoffelgratin**	1,5 kg	Raumtemperatur	**Zutaten** 1 kg Kartoffeln 1 Knoblauchzehe 20 g Butter 300g Sahne 100g geriebener Käse Muskatnuss Salz und Pfeffer nach Belieben 1.Schälen und waschen Sie die Kartoffeln, schneiden Sie diese dann in 5 mm Scheiben. Reiben Sie das Innere der Form mit der Knoblauchzehe und Butter ein. 2. Geben Sie die Hälfte der Kartoffeln in die Auflaufform und würzen Sie diese. Geben Sie dann die restlichen Kartoffeln hinzu und würzen Sie diese ebenfalls. Danach die Sahne über die Kartoffeln geben und den Käse darüber verstreuen. 3. Stellen Sie die Auflaufform in den Mikrowellenherd. Menü auswählen, START/ENTER drücken.	20 x 20 cm Auflaufform
2-5	**Ratatouille**	1,5 kg	Raumtemperatur	**Zutaten** 1 Zwiebel, in Stücke geschnitten 1 Aubergine, in Stücke geschnitten 1 Zucchini, in Stücke geschnitten 1 farbige/süße Paprika, in Stücke geschnitten 3 Tomaten, geschnitten 1 Esslöffel Tomatenmark 2 Knoblauchzehen, zerdrückt 1 Esslöffel frische Kräuter, geschnitten 2 Esslöffel Essig 1 Teelöffel Zucker Salz und Pfeffer nach Belieben 1. Alle Zutaten in eine tiefe und große Schüssel geben und gut mischen. Mit einer Plastikfolie abdecken und entlüften. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü, drücken Sie START/ENTER. Während des Kochens mindestens zweimal rühren.	Mikrowellen-geeignete Schüssel

<table>
<tr><th>Nr.</th><th>Menü</th><th>max. Gewicht</th><th>Anfangs-temperatur</th><th>Anleitung</th><th>Zubehör</th></tr>
<tr><td>2-6</td><td>Reis/Nudeln</td><td>0,1 – 0,3 kg</td><td>Raumtemperatur</td><td>
Zutaten für Reis
<table>
<tr><td>Reis</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Butter, geschmolzen</td><td>30 g</td><td>40 g</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Zwiebel, gerieben</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Hühnerbrühe oder Wasser</td><td>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td></tr>
<tr><td>Salz</td><td colspan="3">Nach belieben</td></tr>
</table>
1. Reis, geschmolzene Butter und Zwiebeln in eine tiefe und große Schüssel (3 L) geben und gut mischen. Gießen Sie die kochende Hühnerbrühe oder das Wasser dazu und geben Sie Salz hinzu. Mit einer Plastikfolie abdecken und entlüften.
2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.
3. Nach dem Kochen umrühren und, falls notwendig, für 5 -10 Minuten bedeckt stehen lassen.
Zutaten für Nudeln
<table>
<tr><td>Nudeln</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Wasser</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1 000 ml</td></tr>
<tr><td>Salz</td><td colspan="3">Nach belieben</td></tr>
</table>
1. Geben Sie die Nudeln und das kochende Wasser mit Salz in eine tiefe und große Schüssel (3 L). Mit einer Plastikfolie abdecken und entlüften.
2. In den Ofen geben.
Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.
3. Spülen Sie die Nudeln nach dem Kochen mit kaltem Wasser.
</td><td>Mikrowellen-geeignete Schüssel</td></tr>
<tr><td>2-7</td><td>Gefüllte Tomaten</td><td>1,0 kg</td><td>Raumtemperatur</td><td>
Zutaten
4 mittelgroße Tomaten
Salz und Pfeffer nach Belieben
300g Hackfleisch
1/2 Becher Semmelbrösel
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Esslöffel Dijon-Senf
1 Esslöffel getrocknete Kräuter
1 Esslöffel Parmesankäse
1. Schneiden Sie die Oberteile der Tomaten ab, um daraus die Deckel zu machen. Entfernen Sie dann die Kerne, ohne dabei das Fleisch oder die Haut zu durchstechen. Bestreuen Sie dann jede Tomate mit Salz und Pfeffer.
2. Geben Sie die restlichen Zutaten in eine Schüssel und mischen Sie diese gut.
3. Füllen Sie die Tomaten mit der Rindfleischmischung und setzen Sie den Deckel darauf.
4. Legen Sie die gefüllten Tomaten auf einen Glasteller und bedecken Sie diese mit einer Plastikfolie.
5. In den Ofen geben.
Menü auswählen, START/ENTER drücken.
</td><td>Mikrowellen-geeigneter Teller</td></tr>
<tr><td>2-8</td><td>Gefüllte Zucchini</td><td>1,2 kg</td><td>Raumtemperatur</td><td>
Zutaten
4 runde Zucchini (je 200g)
500 g Hackfleisch
2 Esslöffel Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Belieben
1. Schneiden Sie die Oberseite der Zucchinis ab, um daraus die Deckel zu machen. Entfernen Sie dann die Kerne, ohne dabei das Fleisch oder die Haut zu durchstechen. Bestreuen Sie dann jede Zucchini mit Salz und Pfeffer.
2. Füllen Sie die Zucchinis mit Rinderhack und setzen Sie den Deckel darauf.
3. Geben Sie das Essen auf einen Glasteller und beträufeln Sie es mit Olivenöl.
Menü auswählen. START/ENTER drücken.
</td><td>Mikrowellen-geeigneter Teller</td></tr>
</table>

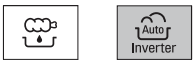
SCHMELZEN

Der Mikrowellenherd verwendet eine geringe Leistung, um Lebensmittel zu schmelzen. Beispiele entnehmen Sie der folgenden Tabelle.

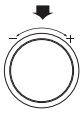
Beispiel: 0,2 kg Schokolade schmelzen



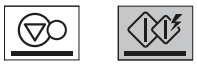
1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



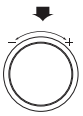
2. Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER** bis die Anzeige ‘3’ anzeigt.



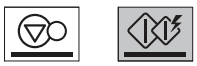
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "3-4" auf der Anzeige erscheint.



4. Drücken Sie **START/ENTER**.



5. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "0.2 kg" auf der Anzeige erscheint.



6. Drücken Sie **START/ENTER**.

ANLEITUNG ZUM SCHMELZEN

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
3-1	**Frischkäse**	0,1 – 0,3 kg	Gekühlt	1. Auswickeln und auf einen Teller legen. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Der Frischkäse wird auf Raumtemperatur erwärmt, damit er danach im Rezept leichter verarbeitet werden kann.	Mikrowellen-geeignete Schüssel
3-2	**Speiseeis**	2 / 4 Becher	Tiefgekühlt	1. Entfernen Sie den Deckel und die Abdeckung. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Das Eis wird weicher gemacht, um den Verzehr mit dem Löffel einfacher zu machen.	-
3-3	**Butter**	1 – 3 Stück. (je 100 -150 g)	Gekühlt	1. Geben Sie die Butter in eine Schüssel. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Für ein vollständiges Schmelzen, nach dem Kochen umrühren.	Mikrowellen-geeignete Schüssel geben
3-4	**Schokolade**	0,1 – 0,3 kg	Raumtemperatur	1. Es können Schokoladenchips oder Quadrate der Backschokolade verwendet werden. 2. Auswickeln und die Schokolade in eine Schüssel geben. 3. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 4. Für ein vollständiges Schmelzen, nach dem Kochen umrühren.	Mikrowellen-geeignete Schüssel geben

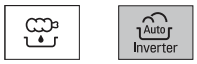
AUFTAUEN UND KOCHEN

Die Menüs Ihrer Mikrowelle sind voreingestellt zur automatischen Zubereitung von Speisen. Wählen Sie aus, was und wie viel davon Sie zubereiten möchten. Danach arbeitet das Gerät dem Inhalt entsprechend.

Beispiel: 0,3 kg Hähnchen-Nuggets kochen



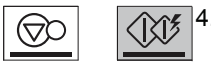
1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



2. Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER** bis die Anzeige ‘4’ anzeigt.



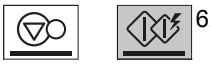
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "4-3" auf der Anzeige erscheint.



4. Drücken Sie **START/ENTER**.



5. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "0.3 kg" auf der Anzeige erscheint.



6. Drücken Sie **START/ENTER**.

ANLEITUNGEN ZUM AUFTAUEN UND KOCHEN

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
4-1	**Baguette / Croissant**	0,1 – 0,3 kg	Tiefgekühlt	1. Entfernen Sie das gefrorene Baguette/Croissant aus seiner Verpackung. 2. Platzieren Sie es auf einem Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.	Hitze-beständiger Glasteller
4-2	**Käse-Sticks**	0,2 – 0,4 kg	Tiefgekühlt	1. Entfernen Sie die Käse-Sticks vollständig aus ihrer Verpackung. 2. Platzieren Sie die Sticks auf dem Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.	Rost
4-3	**Hähnchen-Nuggets**	0,2 – 0,3 kg	Tiefgekühlt	1. Entfernen Sie die Hähnchen-Nuggets vollständig aus ihrer Verpackung. 2. Platzieren Sie die Nuggets auf dem Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.	Rost

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
4-4	**Tiefgekühlte Lasagne**	0,3 kg	Tiefgekühlt	1. Entfernen Sie die Lasagne vollständig aus ihrer Verpackung und entfernen Sie die Abdeckung. 2. In den Ofen geben Menü auswählen, START/ENTER drücken.	-
4-5	**Tiefkühlpizza (Dick)**	0,5 kg	Tiefgekühlt	1. Entfernen Sie die Pizza mit dickem Rand vollständig aus ihrer Verpackung. 2. Platzieren Sie die Pizza auf einem Glasteller. Menü auswählen, START/ENTER drücken.	Hitze-beständiger Glasteller
4-6	**Tiefkühlpizza (Dünn)**	0,2 – 0,4 kg	Tiefgekühlt	1. Entfernen Sie die Pizza mit dünnem Rand vollständig aus ihrer Verpackung. 2. Platzieren Sie die Pizza auf einem Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.	Rost
4-7	**Lachsfilets**	0,2 – 0,6 kg (je 180 – 220 g, 2,5 cm Dicke)	Tiefgekühlt	1. Bepinseln Sie den gefroren Lachs mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie ihn nach Belieben. 2. Stellen Sie das Essen auf den Rost in eine Tropfschale. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.	Rost Tropfschale
4-8	**Garnelen**	0,2 – 0,4 kg	Tiefgekühlt	1. Bepinseln Sie die gefrorenen Garnelen mit geschmolzener Butter oder Öl, und würzen Sie diese nach Belieben. 2. Stellen Sie das Essen auf den Rost in eine Tropfschale. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.	Rost Tropfschale

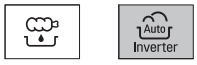
JOGHURT

Mit dieser Funktion können Sie Joghurt herstellen, indem Sie auf die KOCHEN MIT AUTO-INVERTER Taste drücken.

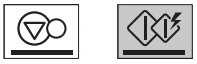
Beispiel: 0,6 kg Joghurt herstellen



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



2. Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER** bis die Anzeige ‘5’ anzeigt.



3. Drücken Sie **START/ENTER** ’5h00’ wird in der Anzeige erscheinen.

ANLEITUNG ZUM JOGHURT PROGRAMM

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
5	**Joghurt**	0,6 kg	Tiefgekühlt	**Zutaten** 500 ml pasteurisierte Vollmilch 100g Naturjoghurt 1. Waschen Sie eine mikrowellengeeignete Schüssel, in der richtigen Größe, gründlich mit heißem Wasser aus. 2. Gießen Sie 500 ml Milch in die Schüssel. 3. Erhitzen Sie die Milch ca. 1 1/2 - 2 1/2 Minuten bei hoher Mikrowellenleistung, auf eine Temperatur von 40 - 50 °C. 4. 100 ml Joghurt in die Schüssel geben und gut mischen. 5. Mit einer Plastikverpackung oder Deckel abdecken und in den Mikrowellenherd geben. Menü auswählen, START/ENTER drücken. 6. Nach dem Dickwerden, für ungefähr 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. 7. Schmackhaft mit Marmelade, Zucker oder Früchten. **Hinweis:** • Folgende Milch- und Joghurtsorten können verwendet werden:	Mikrowellen-geeignete Schüssel

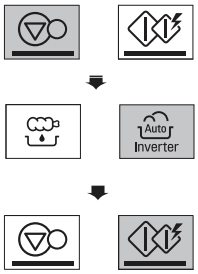
Verwenden		Nicht verwenden	
Milch	Joghurt	Milch	Joghurt
• Pasteurisierte Vollmilch	Natürlich Rein Joghurt	• 2%, 1 % oder fettfreie Milch • Milch mit hohem Kalziumgehalt • Sojamilch • Übrig gebliebene Milch • Abgelaufene Milch	• Übrig gebliebenes Joghurt • Abgelaufenes Joghurt

• Waschen Sie alle Utensilien mit heißem Wasser und trocken Sie diese, bevor Sie den Joghurt eindicken.
• Achten Sie darauf, dass die Milch lauwarm ist (40 - 50 °C) vor dem Eindicken.
• Während des Eindickens den Joghurt nicht schütteln oder mischen, dies wird die Festigkeit des Joghurts beeinflussen.
• Wenn die Menge der Zutaten größer als empfohlen ist, erhöhen Sie die Eindickzeit.

WARMHALTEN

Die Warmhalten funktion hält heißes, gekochtes Essen bei Serviertemperatur.Immer mit heißen gekochten Speisen beginnen. Benutzen Sie nur mikrowellengeeignete Utensilien.

Beispiel: Halten Sie Essen manuell warm bei hoher Stufe für 90 Minuten.



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER** bis die Anzeige ‘6’ anzeigt.
3. Drücken Sie **START/ENTER**. ‘1h30’ wird in der Anzeige erscheinen.

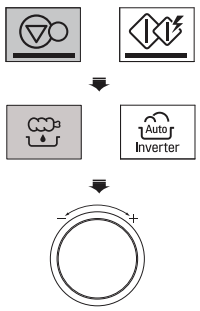
Hinweise:

Backwaren (Gebäck, Kuchen, gefülltes Gebäck usw.) sollten während des Warmhaltens nicht abgedeckt werden. Feuchte Lebensmittel sollten mit einer Plastikfolie oder mit einem mikrowellengeeigneten Deckel abgedeckt werden.
Die Menge des warmgehaltenen Essens ist geeignet für 1-3 Portionen.

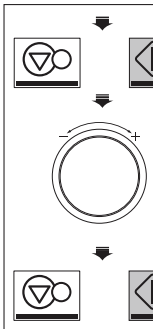
GESUNDES ANBRATEN

Die Programme Ihrer Mikrowelle sind voreingestellt zum Braten von Speisen. Wählen Sie aus, was und wie viel davon Sie braten möchten. Danach arbeitet das Gerät dem Inhalt entsprechend.

Beispiel: 0,4 kg Hähnchenflügel braten



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR.**
2. Drücken Sie **GESUNDES ANBRATEN** einmal. ‘1’ wird auf dem Display angezeigt.
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "2 " auf der Anzeige erscheint.



4. Drücken Sie **START/ENTER.**
5. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "0.4 kg" auf der Anzeige erscheint.
6. Drücken Sie **START/ENTER.**

ANLEITUNG GESUNDES ANBRATEN

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
1	**Hähnchen/ Schnitzel**	0.2-0.6 kg	Gekühlt	**Zutaten** Hähnchenbrust je 150 - 200 g 1 Tasse Mehl 2 Eier, leicht geschlagen 1 Tasse fein gemahlenes Paniermehl Salz und Pfeffer nach Geschmack 1. Würzen Sie die Hähnchenbrust nach Belieben mit Salz und Pfeffer. Wenden Sie sie danach zuerst in Mehl und dann in den geschlagenen Eiern. Drehen Sie sie dann im Paniermehl und zum Schluss leicht mit Öl einpinseln. 2. Legen Sie die Lebensmittel auf die Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.	Metallform Rost

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
2	**Hähnchenflügel**	0,2 - 0,6 kg	Gekühlt	1. Bestreichen Sie die Hähnchenflügel mit geschmolzener Butter oder mit Öl und würzen Sie nach Belieben. 2. Legen Sie die Lebensmittel auf die Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. 3. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 4. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.	Metallform Rost
3	**Kotelett**	0,2 - 0,4 kg	Gekühlt	**Zutaten** 500 g mageres Lamm oder Rind 500 g kleine Kartoffeln, gekocht und püriert 3 Eier, leicht geschlagen 2 Zwiebeln, fein gehackt 2 EL gehackte Petersilie 1 Tasse fein gemahlenes Paniermehl Salz und Pfeffer nach Geschmack 1. Mischen Sie das Fleisch mit den Kartoffeln, Eiern, Zwiebeln und der Petersilie. Formen Sie aus der Mischung Kugeln mit einer Größe von etwa 4-5 cm. Die Kugeln dann im Paniermehl drehen und zu etwa 1 cm dicken Ovalen umformen. Danach mit Öl bestreichen. 2. Legen Sie die Lebensmittel auf die Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.	Metallform Rost
4	**Fischfilet**	0,2 - 0,5 kg	Gekühlt	**Fischfilets je 150-200 g** 1 Tasse Mehl 2 Eier, leicht geschlagen 1 Tasse fein gemahlenes Paniermehl Salz und Pfeffer nach Geschmack 1. Würzen Sie die Fischfilets nach Belieben mit Salz und Pfeffer. Wenden Sie sie danach zuerst in Mehl und dann in den geschlagenen Eiern. Drehen Sie sie dann im Paniermehl und zum Schluss leicht mit Öl einpinseln. 2. Legen Sie die Lebensmittel auf die Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER,um mit dem Kochen fortzufahren.	Metallform Rost
5	**Fritten**	0,1 - 0,3 kg	Gefroren	Verteilen Sie die Pommes gleichmäßig auf der Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Für das beste Resultat sollten die Pommes in einer Schicht liegen. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.	Metallform Rost
6	**Hamburger**	0,2 - 0,4 kg	Gekühlt	1. Wählen Sie Hamburger-Patties mit je 100g und ca. 1cm Dicke. Bestreichen Sie diese mit Öl. 2. Legen Sie die Lebensmittel auf die Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.	Metallform Rost
7	**Wurst**	0,2 - 0,6 kg	Gekühlt	1. Entfernen Sie die Verpackung und schneiden Sie die Oberfläche der Würstchen leicht ein. 2. Legen Sie die Lebensmittel auf die Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER,um mit dem Kochen fortzufahren.	Metallform Rost
8	**Bratkartoffeln**	0,2 - 0,4 kg	Raum	1. Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Danach die Kartoffelspalten mit Öl einpinseln. 2. Legen Sie die Lebensmittel auf die Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER,um mit dem Kochen fortzufahren.	Metallform Rost

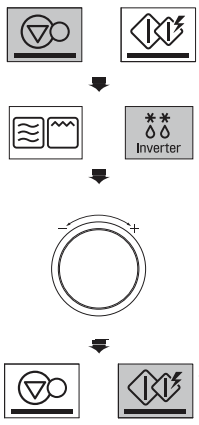
AUFTAUEN MIT INVERTER TECHNOLOGIE

Im Mikrowellenherd sind vier Auftau-Abläufe voreingestellt. Die Funktion AUFTAUEN MIT INVERTER TECHNOLOGIE bietet Ihnen das beste Auftauverfahren für Tiefkühlkost. Die Kochanleitung wird Ihnen zeigen, welche Auftausequenz für die Lebensmittel empfohlen wird, die Sie auftauen.
Für zusätzlichen Komfort, hat das AUFTAUEN MIT INVERTER TECHNOLOGIE einen eingebauten.

Piep-Mechanismus, der Sie daran erinnert das Essen zu kontrollieren, zu drehen, zu trennen oder anzuordnen, damit Sie die besten Auftauergebnisse erhalten. Vier verschiedene Auftaustufen stehen zur Verfügung.

(FLEISCH/GEFLÜGEL/FISCH/BROT)

Beispiel: Für das Auftauen von 1,2 kg Fleisch



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **AUFTAUEN MIT INVERTER TECHNOLOGIE** bis die Anzeige ‘ dEF1’ anzeigt.
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "1.2 kg" auf der Anzeige erscheint.
4. Drücken Sie **START/ENTER**. Das Auftauen beginnt.

HINWEIS:

Wenn Sie die **START/ENTER**-Taste drücken, ändert sich die Anzeige zum Countdown der Auftauzeit.
Der Mikrowellenherd piept einmal während des AUFTAU-Programmes.
Öffnen Sie die Tür beim Piepton und entfernen Sie alle Portionen, die aufgetaut sind und sich gedreht haben. Legen Sie die noch gefrorenen Portionen in den Mikrowellenherd zurück und drücken Sie **START/ENTER**, um das Auftauen fortzusetzen.

- Entfernen Sie Fisch, Krustentiere, Fleisch und Geflügel aus ihrem ursprünglichen Einwickelpapier oder ihrer Plastikverpackung. Andernfalls wird das Einwickelpapier den Dampf und die Flüssigkeit in der Nähe der Lebensmittel halten, welches zum Kochen der Essensoberfläche führen kann.
- Legen Sie die Lebensmittel in einen flachen Behälter oder auf einen Mikrowellen-Rost, um das Bratenfett zu sammeln.
- Lebensmittel sollten in der Mitte noch etwas eisig sein, wenn Sie aus dem Mikrowellenherd entnommen werden.
- Die Länge der Auftauzeit variiert je nachdem, wie fest die Lebensmittel gefroren sind.
- Die Form der Verpackung beeinflusst die Zeit des Auftauens der Lebensmittel. Flache Verpackungen werden schneller auftauen als ein tiefer Block.
- Je nach der Form des Lebensmittels, kann es mehr oder weniger aufgetaut werden.

ANLEITUNG ZUM AUFTAUEN MIT INVERTER TECHNOLOGIE

Kategorie	Lebensmittel zum Auftauen
FLEISCH (dEF1) 0,1 – 4,0 kg	**Rindfleisch** Hackfleisch, rundes Steak, Würfel für Eintopf, Tenderloin-Steak, Schmorbraten, Hochrippe-Braten, Rumpf-Braten, Rinderhals, Fleischpatties **Lamm** Koteletts, Rollbraten **Schwein** Koteletts, Hot Dogs, Rippchen, Landhausstil-Rippen. Rollbraten, Wurst **Kalbfleisch** Koteletts (0,5 kg, 20 mm dick) Lebensmittel nach dem Piepton wenden. Nach dem Auftauen 5 – 15 Minuten stehen lassen.
GEFLÜGEL (dEF2) 0,1 – 4,0 kg	**Geflügel** Ganz, aufgeschnitten, Brust (ohne Knochen) **Truthahn** Brust Lebensmittel nach dem Piepton wenden. Nach dem Auftauen 30 – 60 Minuten stehen lassen.
FISCH (dEF3) 0,1 – 4,0 kg	**Fisch** Filets, ganze Steaks **SCHALENTIERE** Krabbenfleisch, Hummerschwänze, Garnelen, Jakobsmuscheln Beim Piepton das Essen wenden. Nach dem Auftauen 5 – 10 Minuten stehen lassen.
BROT (dEF4) 0,1 – 0,5 kg	Brotscheiben, Kuchenbrötchen, Baguette, usw. Separate Scheiben schneiden und zwischen einem Papiertuch oder auf einer flachen Platte platzieren. Lebensmittel nach dem Piepton wenden. Nach dem Auftauen 1 – 2 Minuten stehen lassen.

MIKROWELLENGEEIGNETE MATERIALIEN

Verwenden Sie niemals Metall oder metallumrandete Utensilien beim Gebrauch der Mikrowellenfunktion

Mikrowellen können Metalle nicht durchdringen. Stattdessen werden sie vom Metall reflektiert, wodurch es zu Entladungen kommt, die Blitzen ähneln. Die meisten hitzefesten, nicht metallischen Kochutensilien können für Mikrowellenherde verwendet werden. Allerdings enthalten manche Materialien, die den Einsatz im Mikrowellenherd ausschließen. Falls Sie sich bei manchen Gegenständen nicht sicher sind, können Sie deren Mikrowellenfestigkeit auf ganz einfache Weise prüfen.

Legen Sie während der Mikrowellenfunktion die zu prüfende Utensilien neben eine Glasschüssel, welche mit Wasser gefüllt ist. Erhitzen Sie den Herd für eine Minute bei HÖCHSTER Leistungsstufe. Falls das Wasser erhitzt wird, aber der Behälter kühl bleibt, ist er mikrowellentauglich. Falls das Wasser seine Temperatur nicht verändert, jedoch sich der Behälter erhitzt, werden die Mikrowellen durch den Artikel absorbiert und er ist nicht sicher für den Einsatz in der Mikrowellenfunktion. Sie finden in Ihrer Küche sicher Schalen, Formen usw., die mikrowellenfest sind. Prüfen Sie das anhand der folgenden Aufstellung.

Teller

Viele Arten von Geschirr sind mikrowellentauglich. Falls Sie Zweifel haben, sollten Sie die Angaben des Geschirrherstellers prüfen oder den obigen Test durchführen.

Glas

Hitzefestes Glas ist auch mikrowellenfest. Das umfasst praktisch alle hitzefesten Glasarten für Back- und Kochformen usw. Allerdings sollten Sie von der Verwendung von dünnen Glas wie bei Krügen, Weingläsern usw. absehen, da das Glas beim Erhitzen des Inhalts zerspringen kann.

Plastikbehälter

Solche Behälter können zum schnellen Aufwärmen verwendet werden. Allerdings sollten diese Behälter keinesfalls für Gerichte mit längeren Garzeiten eingesetzt werden, da der erhitzte Inhalt Verformungen oder Schmelzen des Behälters verursacht.

Papier

Papierteller und -behälter sind bequem und sicher beim benutzen der Mikrowellenfunktion, falls die Kochzeit kurz ist und die zu kochenden Lebensmittel wenig Fett und Feuchtigkeit enthalten. Küchenpapier kann auch zum Einwickeln von Speisen oder zum Auslegen von Backformen verwendet werden, wenn fette Gerichte wie Bauchspeck usw. gekocht werden. Vermeiden Sie jedoch farbiges Papier, da die Farbe verlaufen kann. Manches Recyclingpapier enthält Verunreinigungen, die im Mikrowellenherd zu Bränden führen können.

Kochbeutel aus Plastik

Kochbeutel aus Plastik sind mikrowellentauglich, falls sie speziell zum Kochen vorgesehen sind. Allerdings sollten Sie sie mit einem Schlitz versehen, damit Dampf entweichen kann. Keinesfalls normale Plastikbeutel in den Mikrowellenherd geben, da sie schmelzen oder platzen würden.

Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

Es gibt eine große Anzahl von Mikrowellen-Kochutensilien aus Plastik. Wahrscheinlich können Sie aber Plastikbehälter benutzen, die Sie bereits besitzen, statt neue zu kaufen.

Geschirr aus Steingut oder Keramik

Normalerweise sind solche Materialien mikrowellenfest. Allerdings sollten Sie zunächst auf Ihre Eignung testen.

⚠ VORSICHT

- Geschirr und Formen, die einen hohen Eisen- oder Bleigehalt aufweisen, eignen sich nicht für den Mikrowelleneinsatz.
- Kochutensilien sollten auf ihre Mikrowellentauglichkeit untersucht werden.

NAHRUNGSMITTEL EIGENSCHAFTEN & KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

Regelmäßige Kontrolle sorgt für Erfolg

Es gilt: Gerichte während des Kochens stets kontrollieren. Die Mikrowellenfunktion ist mit einem Licht ausgestattet, welches sich automatisch einschaltet, wenn der Mikrowellenherd in Betrieb ist, so dass Sie das Innere sehen und den Verlauf überprüfen können. Anweisungen zum Umrühren, Anheben oder Umdrehen sind Mindestanforderungen, die zu befolgen sind. Falls ein Gericht nicht gleichmäßig gart, können Sie jederzeit die entsprechenden Maßnahmen und Einstellungen ergreifen, um ein gleichmäßiges „Durchwerden“ zu gewährleisten.

Faktoren, die sich auf die Garzeit auswirken

Die Garzeit hängt von vielen Faktoren ab. Die Temperatur von Zutaten in einem Rezept wirkt sich stark auf die Kochzeit aus. Zum Beispiel benötigt ein Kuchen, der mit eiskalter Milch, Butter und Eiern hergestellt wird, eine wesentlich längere Backzeit als ein Kuchen, dessen Zutaten Raumtemperatur haben. Einige Rezepte, insbesondere für Brot, Kuchen und Pudding fordern ein Entnehmen aus dem Ofen, während sie noch nicht vollständig fertig gekocht sind.

Dies ist Absicht. Werden diese Gerichte nach dem Kochen abgedeckt und etwas stehen gelassen, setzt sich der Kochprozess noch außerhalb des Ofens fort, da die Hitze von der Außenseite in das Innere des Gerichts wandert. Falls solche Gerichte im Herd zu Ende gekocht oder gebacken werden, wird deren Oberfläche übermäßig erhitzt oder verbrannt. Mit etwas Erfahrung werden Sie Koch- und Standzeiten bald selbst abschätzen können.

Dichte der Nahrungsmittel

Leichte Nahrungsmittel mit Poren wie Kuchen oder Brote werden schneller fertig als dichte, schwere Speisen wie Braten oder Eintöpfe. Daher müssen Sie beim Herstellen von Gebäck und anderen Speisen mit Poren aufpassen, dass deren Oberfläche nicht austrocknet und bröslig wird.

Höhe der Gerichte

Der obere Bereich von Speisen, insbesondere von Braten gart schneller als der untere Bereich.
Deshalb ist es ratsam, größere Lebensmittel während des Kochens öfters zu wenden.

Feuchtigkeitsgehalt

Da die von Mikrowellen erzeugt Hitze zum Verdampfen von Feuchtigkeit führt, sollten relativ trockene Speisen wie Bratenfleisch oder gewisse Gemüse entweder vor dem Kochen mit Wasser besprenkelt werden oder aber beim Kochen abgedeckt sein.

Knochen und Fett in Speisen

Knochen übertragen Hitze schneller als Fleisch und Fett kocht schneller als Fleisch. Bei knochigen oder fetten Fleischstücken, sollte darauf geachtet werden, ein ungleichmäßiges oder übermäßiges Garen zu vermeiden.

Größe der Portionen

Die Menge der Mikrowellen bleibt ungeachtet des Volumens der Gerichte konstant.
Folglich erfordern größere Mengen an Speisen im Herd längere Kochzeiten. Vergessen Sie jedoch nicht die Kochzeit mindestens um ein Drittel zu vermindern, falls Sie die Menge eines Rezepts halbieren.

Form der Speisen

Mikrowellen dringen nur ca. 2 cm in die Gerichte ein. Der innere Bereich von größeren Portionen wird durch die Hitze gekocht, die von der Oberfläche nach innen übertragen wird. Es wird also nur der äußere Bereich durch Mikrowellen erhitzt, der innere Bereich dagegen durch Hitzeübertragung. Die ungeeignetste Form für Mikrowelle ist ein Würfel oder dicker Quader. Dessen Ecken sind längst verbrannt, bevor die Mitte warm wird. Runde, dünne oder aber ringförmige Speisen lassen sich dagegen sehr gut im Mikrowellenherd zubereiten.

Abdecken

Eine Abdeckung fängt Hitze und Dampf ein, wodurch Speisen schneller garen. Einen Deckel oder eine Mikrowellenherd-Folie verwenden und eine Ecke offen lassen, damit die Folie nicht platzt.

NAHRUNGSMITTEL EIGENSCHAFTEN & KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

Bräunen

Fleisch oder Geflügel wird bei einer Kochzeit von mehr als 15 Minuten aufgrund des Fettgehalts an der Oberfläche braun. Gerichte, die kürzer gekocht werden, können mit einer bräunenden Sauce wie Worcestershire- oder Sojasauce bzw. Barbecue-Sauce bepinselt werden, um eine appetitliche Bräune zu bekommen. Da dabei nur sehr wenig Sauce verwendet wird, verändert sich der beabsichtigte Geschmack der Rezepte dadurch nicht.

Abdecken mit fettdichtem Papier

Dies ist eine lockerere Abdeckung, als mit einem Deckel oder mit einer Folie, wodurch die Speise leicht austrocknen kann. Es ist also die lockerere Alternative zum Deckel oder zu Folie, bei der die Speisen nur leicht austrocknen.

Anordnen und Zwischenräume

Mehrere Portionen wie z.B. Kartoffeln in der Schale, mehrere kleine Kuchen oder Vorspeisen sollten in gleichen Abständen zueinander und am besten ringförmig im Ofen platziert werden. Niemals Speisen aufeinander stapeln.

Umrühren

Umrühren ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Kochtechniken. Beim herkömmlichen Kochen dient das Umrühren zum Vermischen. Beim Zubereiten mit der Mikrowelle sorgt es jedoch für die Verteilung von Hitze.
Rühren Sie stets von der Außenseite zur Innenseite, da die Außenseite von Gerichten am schnellsten heiß wird.

Umdrehen

Große Stücke wie Braten oder Hähnchen müssen gewendet werden, damit Ober- und Unterseite gleichermaßen gegart werden. Das Umdrehen empfiehlt sich auch bei Hähnchenteilen oder Koteletts usw.

Dickere Portionen nach außen drehen

Da Mikrowellen primär auf die Außenseite von Gerichten wirken, sollten dickere Stücke am Rand des Kochtellers oder der Kochform platziert werden. Auf diese Weise bekommen die dicken Bereiche mehr Mikrowellenenergie und die Speise gart gleichmäßig.

Abschirmen

Aluminiumstreifen können über Ecken oder Kanten von rechteckigen Speisen gelegt werden, um Anbrennen dieser Bereiche zu verhindern. Verwenden Sie jedoch nicht zu viel Alufolie und achten Sie darauf, dass sie gut am Geschirr anliegt, da es sonst zu Entladungen kommt.

Anheben

Dicke oder dichte Speisen können im Herd höher positioniert werden, damit Mikrowellen auch an die Unterseite gelangen und die Mitte besser gegart wird.

Einstechen

Lebensmittel mit Schale, Haut oder Membran können beim Kochen im Mikrowellenherd platzen, falls sie zuvor nicht mehrmals eingestochen oder eingeschlitzt werden. Dies betrifft Eidotter, Eiweiß und Eier, Muscheln, Austern und Gemüse im Stück.

Prüfen des Zustands

Lebensmittel werden im Mikrowellenherd so schnell gar, dass ihr Zustand häufig kontrolliert werden muss. Einige Gerichte werden bis zum vollständigen Garwerden im Ofen belassen. Andere wie Fleisch und Geflügel werden vorzeitig herausgenommen und außerhalb des Herds eine gewisse Zeit stehen gelassen, um durch die absorbierte Restwärme zu garen. Die Innentemperatur von Lebensmitteln wird während der Ruhezeit zwischen 5 °F (3 °C) und 15 °F (8 °C) ansteigen.

Standzeit

Viele Gerichte werden nach dem Herausnehmen aus dem Herd 3 bis 10 Minuten stehen gelassen. Normalerweise müssen die Gerichte beim Stehenlassen abgedeckt sein, um die Hitze zu halten. Ausnahme ist hier, wenn die Speise trocken sein soll (wie z. B. bei gewissen Kuchen und Biskuits). Während der Standzeit werden die Gerichte durch die absorbierte Wärme weiter gegart. Gleichzeitig entwickeln sie dabei Aroma und Geschmack.

INTELLIGENTE FUNKTIONEN

LG ThinQ-App

Diese Funktion steht nur bei Modellen mit dem Logo oder zur Verfügung.

Mit der **LG ThinQ**-App können Sie über ein Smartphone mit dem Gerät kommunizieren.

Die Funktionen der LG ThinQ-Anwendung

Kommunizieren Sie mit dem Gerät von einem Smartphone aus, über das Sie die komfortablen intelligenten Funktionen verwenden können.

Smart Diagnosis

- Wenn bei der Verwendung des Geräts ein Problem auftritt, kann Ihnen diese intelligente Diagnosefunktion helfen, das Problem zu diagnostizieren.

HINWEIS

- Um die Geräte Funktionalität zu verbessern, kann die Anwendung geändert werden ohne den Nutzer zu benachrichtigen.
- Funktionen können sich je nach Modell unterscheiden.

Installation der LG ThinQ-App

Suchen Sie auf einem Smartphone nach der **LG ThinQ** App im Google Play Store & Apple App Store.

- Befolgen Sie die Anweisungen, um die Anwendung herunter zu laden und zu installieren.
- Führen Sie die Anwendung **LG ThinQ** aus und bitte befolgen Sie die in der Anwendung angezeigten Instruktionen, um das Gerät zu registrieren.

Smart Diagnosis

Diese Funktion steht nur bei Modellen mit dem Logo oder zur Verfügung.

Verwenden Sie diese Funktion, um Probleme mit Ihrem Gerät zu diagnostizieren und zu lösen.

HINWEIS

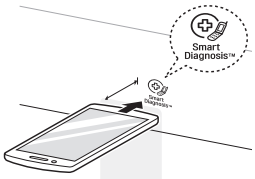
- Aus Gründen, die nicht auf die Fahrlässigkeit von LGE zurückzuführen sind, ist es möglich, dass der Dienst Aufgrund externer Faktoren wie beispielsweise Nichtverfügbarkeit oder Trennung der WLAN-Verbindung, lokalen App Store-Richtlinien oder Nichtverfügbarkeit der App nicht verfügbar ist.
- Die Funktion kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden und je nach Standort eine andere Form haben.

Die Verwendung der akustischen Diagnose zum Diagnostizieren von Problemen

Gehen Sie nach den folgenden Anweisungen vor, um die akustische Diagnosemethode zu verwenden.

- Starten Sie die **LG ThinQ**-App und wählen Sie im Menü die Smart Diagnosis-Funktion. Befolgen Sie die Anweisungen für die akustische Diagnose in der **LG ThinQ**-App.

1. Halten sie bei geschlossener tür, halten Sie das Mikrofon Ihres Telefons über das **Smart Diagnosis** -Symbol. Berühren Sie keine anderen Schaltflächen.



2. Halten Sie **STOP/CLEAR** 8 Sekunden lang gedrückt, bis auf der Anzeige **5** angezeigt wird.
3. Nachdem Sie drei Signaltöne gehört haben, lassen Sie **STOP/CLEAR** los.
4. Halten Sie das Telefon in dieser Position, bis die Tonübertragung beendet ist. Auf der Anzeige läuft ein Countdown. Sobald der Countdown abgelaufen ist und die Tonübertragung beendet ist, wird die Diagnose in der App angezeigt.

HINWEIS

- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, bewegen Sie das Telefon nicht, während die Töne übertragen werden.

FRAGEN UND ANTWORTEN

FAQ	Antworten
Warum brennt das Licht im Herd nicht?	Dafür sind mehrere Gründe möglich. Entweder ist die Glühbirne durchgebrannt oder die elektrische Schaltung ausgefallen.
Können Mikrowellen durch die Sichtscheibe in der Herdtür dringen?	Nein, Sichtfenster lassen nur Licht, aber nicht Mikrowellen durch.
Was bedeutet der Piepton, wenn eine Taste auf dem Bedienfeld berührt wird?	Der Piepton bestätigt den Tastendruck.
Wird der Mikrowellenherd beschädigt, wenn er leer betrieben wird.	Ja. Niemals leer arbeiten lassen.
Warum platzen Eier manchmal?	Beim Backen, Braten oder Kochen von Eiern kann das Dotter aufgrund des Druckaufbaus in der Dottermembrane bersten. Um dies zu verhindern, vor dem Kochen das Dotter anstechen. Niemals Eier in der Schale kochen!
Wann ist die empfohlene Standzeit nach dem Kochen mit Mikrowellen abgelaufen?	Speisen garen nach dem Kochen mit Mikrowellen noch während der Standzeit weiter. Dadurch werden die Gerichte zu Ende gegart. Die Standzeit hängt von der Dichte der Speise ab.
Warum kocht mein Herd nicht so schnell, wie im Kochbuch angegeben?	Lesen Sie das Rezept nach und prüfen Sie, ob Sie alles korrekt ausgeführt haben. Versuchen Sie die Ursache für die Abweichung der Kochzeit herauszufinden. Kochanweisungen und Zeitangaben sind nur Durchschnittswerte, um Anbrennen oder zu starkes Kochen zu verhindern, was gerade bei fehlender Erfahrung mit Mikrowelle leicht auftritt. Unterschiede in Größe, Form und Abmessungen des Gerichts können zu veränderten Kochzeiten führen. Berücksichtigen Sie neben den Kochzeitangaben auch die Beschaffenheit des Gerichts und kontrollieren Sie es mehrmals wie beim normalen Kochen.
Warum erscheint das Wort 'Cool' oder die restliche Kochzeit in der Anzeige, während der Ventilator noch arbeitet, obwohl der Kochvorgang bereits unterbrochen ist ?	Nachdem das Kochen beendet ist, kann der Lüfter arbeiten, um den Mikrowellenherd abzukühlen. Die Anzeige wird 'Cool' anzeigen. Wenn Sie vor dem Ablauf der Garzeit die Tür öffnen oder einmal STOP/CLEAR drücken, wird die verbleibende Kochzeit auf der Anzeige angezeigt. Dies ist keine Fehlfunktion.

Wenn Sie beim Betrieb der Mikrowelle ein Produkt wie Radio, TV, Wireless LAN, Bluetooth, medizinische Geräte, drahtlose Geräte usw. benutzen, die die gleiche Frequenz wie die Mikrowelle verwenden, kann das Produkt Störungen von diesen Produkten erhalten. Diese Störung zeigt kein Problem der Mikrowelle oder des Produkts auf und ist keine Fehlfunktion. Deshalb ist die Benutzung sicher. Jedoch können medizinische Geräte auch Störungen erhalten, so seien Sie vorsichtig mit medizinischen Geräten in der Nähe des Produkts.

TECHNISCHE DATEN

MH656✳✳✳✳		
Betriebsspannung		230 V~ 50 Hz
Mikrowelle Leistung		Max.1000 Watt* (IEC60705 Messnorm)
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz
Abmessungen		476 mm(B) X 272 mm(H) X 388 mm(T)
Leistungsaufnahme	Mikrowelle	1150 Watt
	Grill	900 Watt
	Grill-Kombi.	1450 Watt

• Um eine Überhitzung zu vermeiden, wird bei 1000 W und 800W die Ausgangsleistung nach und nach reduziert.

Entsorgung Ihrer Altgeräte



1. Das durchgestrichene Symbol eines fahrbaren Abfallbehälters weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik- Produkte (WEEE) getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Bitte entsorgen Sie Altgeräte getrennt von anderem Abfall und bringen Sie diese zu einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten. Falls die Geräte Batterien oder Lampen enthalten, die vom Endverbraucher ohne Beschädigung leicht entnommen werden können, trennen Sie diese bitte vor der Entsorgung von den Hauptgeräten, es sei denn, Sie möchten, dass die alten Geräte wiederverwendet werden (alte Batterien und Lampen werden getrennt gesammelt).
   Bitte beachten Sie auch, dass Sie persönlich dafür verantwortlich sind, personenbezogene Daten auf dem Gerät zu löschen, bevor Sie Ihre Geräte entsorgen.

2. Alte elektrische Produkte können gefährliche Substanzen enthalten, die eine korrekte Entsorgung dieser Altgeräte erforderlich machen, um schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Ihre ausgedienten Geräte können wiederverwendbare Teile enthalten, mit denen möglicherweise andere Produkte repariert werden können, aber auch sonstige wertvolle Materialien enthalten, die zur Schonung knapper Ressourcen recycelt werden können.

3. Sie können Ihr Gerät entweder in den Laden zurückbringen, in dem Sie das Produkt ursprünglich erworben haben oder Sie kontaktieren Ihre Gemeindeabfallstelle für Informationen über die nächstgelegene autorisierte WEEE Sammelstelle.Bitte beachten Sie, dass einige* Vertreiber verpflichtet sind :
   -bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, und -Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; Wenn Offline oder Online Händler Neugeräte an Privathaushalte liefern, sind sie verpflichtet, Altgeräte direkt bei diesen abzuholen oder Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung anzubieten. Daher empfehlen wir Ihnen sich für weitere Informationen an Ihren Händler zu wenden.

4. LG Electronic Deutschland GmbH ist ordnungsgemäß? als Hersteller in Deutschland registriert. Damit trägt LG deutschlandweit zur Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten bei, die Sie in kommunalen Getrenntsammelstellen abgeben. Die aktuellsten Informationen finden Sie unter:
   www.lg.com/global/recycling oder https://www.lg.com/de/support/altgeraete-rueckgabe.
   * Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreibervon Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quatratmetern, die Elektro- und Elektronikgeräte anbieten.

Mikrowellenfrequenz: 2450 MHz +/- 50 MHz (Gruppe 2 / Klasse B) **

Leistungsaufnahme des Bereitschafts- und Ruhemodus: 0,5 W
Leistungsaufnahme des Informationsmodus: 0,8 W

Ausrüstung der Gruppe 2: Gruppe 2 enthält alle ISM RF Geräte, in denen Hochfrequenzenergie im Frequenzbereich von 9 kHz bis 400 GHz absichtlich erzeugt und verwendet wird oder nur benutzt wird, in Form von elektromagnetischer Strahlung, induktiver und/oder kapazitiver Kopplung zur Behandlung von Material oder zu Inspektions-/Analysezwecken.

Ausrüstung der Klasse B ist Ausrüstung, die für die Verwendung in häuslicher Umgebung und in Einrichtungen, die direkt an ein Niederspannungs-Stromversorgungsnetz angeschlossen sind, das Wohngebäude versorgt, geeignet ist.

Sie können eine Bedienungsanleitung auf http://www.lg.com herunterladen

MAGYAR

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

A használatba vétel előtt gondosan olvassa el ezt a használati útmutatót.

MH656****
(opcionális, ellenőrizze a modellspecifikációt)

www.lg.com

Copyright © 2024-2025 LG Electronics Inc. Minden jog fenntartva.

TUDNIVALÓK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓ MŰKÖDÉSÉRŐL

A mikrohullám a rádió-, televízió hullámokhoz és a közönséges napfényhez hasonló energiaforma. Normál esetben a mikrohullámok kifelé terjednek, keresztül haladnak az atmoszférán és hatás nélkül eltűnnek.

Azonban ez a sütő egy olyan magnetronnal rendelkezik, amelyet úgy terveztek, hogy hasznosítani lehessen vele a mikrohullámok energiáját.
A magnetroncsőbe bevezetett áram hozza létre a mikrohullámú energiát.

Ezek a mikrohullámok a sütő nyílásain keresztül kerülnek a sütőtérbe. A sütőben egy üvegtányér található. A mikrohullámok nem tudnak áthaladni a sütő fémfalain, de áthatolnak az üvegen, porcelánon és a papíron, azokon az anyagokon, amelyekből a mikrózható főzőedények készülnek.

A mikrohullámok nem melegítik fel a főzőedényeket, de azok az étel által létrehozott hőtől végül mégis felmelegednek.

Nagyon biztonságos készülék

Az Ön mikrohullámú sütője az egyik legbiztonságosabb az összes háztartási készüléke közül. Ha az ajtaját kinyitják, a sütő automatikusan abbahagyja a mikrohullám létrehozását. A mikrohullámú energia, amint behatol az élelmiszerbe, teljesen átalakul hővé, és nem hagy olyan „visszamaradt” energiát, amely ártana Önnek evés közben.

TARTALOMJEGYZÉK

3 FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

8 HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

8 Kicsomagolás és telepítés
10 Vezérlőpanel
10 Piktogramos kijelző
11 Az óra beállítása
11 Gyorsindítás
11 Több/Kevesebb
11 Energia-takarékosság

12 TUDNIVALÓK A HASZNÁLATRÓL

12 Időzített sütés
12 Mikrohullámú energiaszintek
13 Grillezés
13 Kombinált grillezés / Sütés
14 Gyerekzár
14 Pirítás
15 Pirító menü utasításai
16 Népszerű menü
16 A népszerű menü utasításai
20 Lágyítás és olvasztás
20 Lágyítás és olvasztás menü utasításai
21 Kiolvasztás és sütés
21 Kiolvasztás és sütés menü utasításai
23 Joghurt
23 Joghurt menü utasításai
24 Melegen tartás
24 Egészséges sütés
24 Egészséges sütés menü utasításai
26 Inverteres kiolvasztás
26 Inverteres kiolvasztás menü utasításai

27 MIKRÓZHATÓ EDÉNYEK

28 ÉLELMISZER JELLEMZŐK ÉS MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS

30 OKOS FUNKCIÓK

31 KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

32 MŰSZAKI ADATOK

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE

A sütő használata során a tűz, áramütés, személyi sérülés és egyéb károsodás kockázatának elkerülése érdekében a sütő használatba vétele előtt olvassa el, majd tartsa be az összes utasítást. Az útmutató nem terjed ki minden lehetséges helyzetre. Mindig vegye fel a kapcsolatot a szervizzel vagy a gyártóval, ha olyan problémája merül fel, amelyet nem ért.

⚠ FIGYELEM!

Ez egy biztonsági figyelmeztető jelzés. Ez a jelzés azokra a lehetséges veszélyekre figyelmezteti Önt, amelytől meghalhat vagy sérülést okozhat magának vagy másoknak. Minden biztonságra vonatkozó üzenetet egy figyelmeztető jelzés követ, és vagy a „FIGYELEM!” vagy a „VIGYÁZAT!” szó. Ennek a szónak a következő a jelentése:

⚠ FIGYELEM!

Ez a jelzés azokra a veszélyekre vagy veszélyes tevékenységekre figyelmezteti Önt, amelyek súlyos egészségkárosodást vagy halált okozhatnak.

⚠ VIGYÁZAT!

Ez a jelzés azokra a veszélyekre vagy veszélyes tevékenységekre figyelmezteti Önt, amelyek egészségkárosodást vagy tárgyi sérülést okozhatnak.

⚠ FIGYELEM!

1 **Ne próbálja meg módosítani, bárhogy átalakítani vagy megjavítani az ajtót, ajtótömítést, vezérlőpanelt, biztonsági reteszelő kapcsolókat vagy a sütő bármely más alkatrészét, amely a mikrohullámú energia ellen védő bármely alkatrész eltávolításával jár. Ne működtesse a sütőt, ha az ajtótömítés vagy a mikrohullámú sütő szomszédos alkatrésze meghibásodik. A javításokat csak szakképzett szerelő végezheti.**

· A mikrohullámú sütő más készülékektől eltérően nagyfeszültségű és erősáramú berendezés. A helytelen használat vagy javítás káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót vagy áramütést okozhat.

2 **Ne használja a sütőt szárítógépnek. (pl. A mikrohullámú sütő működtetése a következőkkel: nedves újságpapír, ruha, játékok, elektromos eszközök, állat vagy gyerek stb.)**

· Ez olyan súlyos biztonsági veszélyeket rejt magában, amelytől tűz keletkezhet, égési sérülést vagy áramütés miatti hirtelen halált okozhat.

3 **A készülék nem arra készült, hogy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek (beleértve a gyermekeket is), illetve tapasztalattal nem rendelkező és a készüléket nem ismerő emberek használják, kivéve ha a biztonságukért felelős személy őket megtanítja a készülék használatára, vagy használat közben felügyeli őket. Biztosítani kell a (kiskorú)Gyermekek felügyeletét annak érdekében, hogy ne játszhassanak a készülékkel.**

· A helytelen használat tüzet, áramütést vagy égési sérülést okozhat.

4 **Az elérhető részek felmelegedhetnek a készülék működése közben. A kiskorú gyermekeket távol kell tartani a készüléktől!**

· Égési sérült szenvedhetnek.

5 **Tilos folyadékot vagy ételt lezárt dobozban melegíteni, mert felrobbanhat! A sütés vagy kiolvasztás előtt távolítsa el a műanyag csomagolást az élelmiszerről. Azonban ne feledje, hogy néhány esetben a melegítéshez vagy a sütéshez az ételt folpackkal kell bevonni.**

· Ezek kiszakadhatnak.

6 **Minden egyes üzemmódban a megfelelő tartozékokat alkalmazza.**

· A helytelen használat károsíthatja a sütőt és a tartozékokat, vagy szikrát és tüzet okozhat.

7 **A gyermekeknek nem szabad hagyni, hogy a tartozékokkal játszanak vagy az ajtónyitó fogantyújába kapaszkodjanak.**

· Sérülést szenvedhetnek.

8 **Szakképzett személyen kívül mindenki számára veszélyes lehet bármilyen olyan szervizelés vagy javítási művelet elvégzése, amely a mikrohullámú sugárzás hatása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.**

9 **Olyankor amikor a készülék kombinált üzemmódban működik, a létrejövő magas hőmérséklet miatt, gyermekek a sütőt csak felnőtt jelenlétében használhatják.**

10 **Ne működtesse a sütőt, ha az sérült állapotban van. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon és a következők épsége: (1) ajtó (hajlott), (2) zsanérok és reteszek (törött vagy meglazult), (3) ajtótömítések és tömítő felületek.**

· Ellenkező esetben káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót.

11 **Ha az ajtó vagy szigetelése sérült, a sütőt tilos mindaddig használni, amíg azt egy szakképzett személy meg nem javítja!**

12 **A készülékhez jár egy hosszabbító készlet vagy egy elektromos hordozható kimeneti eszköz. A hordozható kimeneti eszközön a hosszabbító készletet úgy kell elhelyezni, hogy az ne legyen kitéve fröccsenő víznek vagy nedvességnek.**

13 **Gyermek csak akkor használhatja a sütőt felügyelet nélkül, ha annyira elmagyarázták neki a működtetését, hogy képes lehet a sütő biztonságos használatára és megértette a helytelen használat veszélyeit.**

14 **A készülék és az elérhető részei felmelegedhetnek a készülék működése közben. Gondoskodni kell arról, hogy elkerülje a fűtőelemek megérintését. 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, vagy folyamatosan felügyelni kell.**

15 **A készülék a használata során átforrósodhat. Vigyázzon, hogy ne érintse meg a sütő fűtőelemeit.**

16 **Tilos dörzshatású tisztítószert vagy éles fémkaparót használni a sütő ablakának tisztításához, mivel azok összekarcolhatják a felületét és az üveg betöréséhez is**

⚠ VIGYÁZAT!

1 **Az ajtómechanizmusba beépített biztonsági záraknak köszönhetően a sütőjét nem fogja tudni úgy üzemeltetni, hogy nyitva van az ajtaja. Fontos, hogy ne módosítsa a biztonsági zárakat!**

· Ellenkező esetben káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót. (Az ajtó kinyitásával a biztonsági zárak automatikusan kikapcsolnak minden sütési folyamatot.)

2 **Ne tegyen semmilyen tárgyat a sütő előlapja és az ajtaja közé! Ne hagyja, hogy szennyeződés vagy tisztítószer-maradvány összegyűljön a tömítő felületeken!**

· Ellenkező esetben káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót.

3 **Megfelelően állítsa be a sütési időt. A kisebb mennyiségű ételnek kevesebb sütési vagy melegítési időre van szüksége.**

· A túlsütéstől az étel lángra lobbanhat és további károsodásokat is okazhat a sütőjében.

4 **Ha mikrohullámú sütőjében olyan folyadékokat melegít, mint pl. a levesek, szószok és italok,**

* **Kerülje az egyenes falú, keskeny nyakú tárolóedények használatát.**
* **Ne melegítse túl.**
* **Az edény sütőbe való behelyezése előtt, majd a melegítési idő felénél is keverje meg a folyadékot.**
* **A felmelegítés után egy rövid időre hagyja állni a sütőben; óvatosan keverje vagy megint rázza fel, majd a fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletét, hogy nehogy megégesse magát (főleg az adagolópalackok és a bébi etető üvegek tartalmait).**

· Italok mikrohullámú melegítése késleltetett eruptív forrást eredményezhet, ezért ügyelni kell az edény kezelésekor.

5 **A sütő tetején, alján vagy oldalán szellőző nyílások találhatók. Ne takarja el ezeket a nyílásokat.**

· Ha eltakarja, azzal károsíthatja a sütőjét és gyenge sütési eredményeket érhet el.

6 **Üresen ne működtesse a sütőt. Ha nem használja a sütőt, akkor a legjobb, ha benne hagy egy pohár vizet. Ha a sütőt véletlenül elindítanák, a víz biztonságosan elnyel minden mikrohullámú energiát.**

- A helytelen használat károsíthatja a sütőjét.

7 **Ne süssön élelmiszert papírtörölközőbe csavarva, kivéve, ha a szakácskönyve ilyen utasításokat tartalmaz a sütni kívánt élelmiszerrel kapcsolatban. És ne használjon a papírtörölközők helyett újságpapírt.**

- A helytelen használat robbanást vagy tüzet okozhat.

8 **Ne használjon fémintarziás (pl. arany vagy ezüst) fa- vagy kerámia tárolóedényeket. Távolítsa el a fém kötöző anyagokat is.Csak olyan edényeket használjon, amelyek megfelelnek a mikrohullámú sütőben való használatra. Fém tárolóedényes ételek és italok nem tehetők be a mikrohullámú sütőbe.**

- Ezek felmelegedhetnek és elszenesedhetnek. A fémtárgyak ívet húzhatnak a sütőben, amitől az súlyosan károsodhat.

9 **Ne használjon újrahasznosított papírtermékeket.**

- Ezek olyan szennyezőanyagokat tartalmazhatnak, amelyek szikrát és/vagy tüzet okozhatnak sütés közben.

10 **A sütés után azonnal ne öblítse el vízbe téve a tálcát és a tartót. Ez törést vagy károsodást okozhat.**

- A helytelen használat károsíthatja a sütőjét.

11 **A sütőt úgy helyezze el, hogy az ajtó előlapja legalább 8 cm-rel beljebb legyen annak felületnek a szélétől, amelyre rátette, hogy a készülék véletlenszerű leborulását elkerülje.**

- A helytelen használat egészségkárosodást és a sütő károsodását is okozhatja.

12 **A sütés előtt szúrja át a burgonyák, almák vagy egyéb gyümölcsök héját.**

- Egyéb esetben ezek szétszakadhatnak.

13 **Ne főzze a tojást a héjában. Nyers és lágy tojásokat ne melegítsünk a mikrohullámú sütőben, mivel felrobbanhatnak, még azután is, hogy a mikrohullámú melegítés befejeződött.**

- A nyomás megnövekszik a tojás belsejében, amely ettől felrobbanhat.

14 **Ne kísérelje meg a bő olajban sütést a sütőben.**

- Ez a forró folyadék hirtelen felforrását okozhatja.

15 **Ha füst észlelhető (megjelenik), kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a hálózati csatlakozóból, és hagyja becsukva az ajtaját, hogy a felcsapó lángokat elfojtsa!**

- Ez súlyos sérülést, pl. tüzet vagy áramütést okozhat.

16 **Amikor papír vagy műanyag tálban melegítünk, kísérjük figyelemmel, ezzel elkerülve a lehetséges meggyulladást!**

- Az étele kiömölhet a tárolóedény eldeformálódása miatt, amely sérülést okozhat.

17 **A berendezés elérhető felülete felforrósodhat működés közben! A grillező és légkeveréses üzemmód, valamint automatikus sütési műveletek során ne érintse meg a sütő ajtaját, a külső készülékházat, hátsó készülékházat, a sütőteret, a tartozékokat és az edényeket, amíg meg nem győződött arról, hogy már nem forróak.**

- Vastag konyhai kesztyű nélkül nagy az égési sérülés esélye, mivel ezek nagyon forróvá válhatnak.

18 **A sütőt rendszeresen tisztítani kell és az ételmaradványokat el kell távolítani belőle!**

- Ha a készüléket nem tartják megfelelően tisztán, a felületének az állapota annyira leromolhat, amely negatív hatással lehet a készülék élettartamára és veszélyessé válhat!

19 **Csak a sütőhöz javasolt hőmérsékletszondát használja.**
- Nem lehet biztos a hőmérséklet pontosságában, ha nem megfelelő hőmérsékletszondát használ.
- Ehhez a modellhez nincs hőmérsékletszonda.

20 **A készülék háztartási és az alábbi helyeken történő használatra szolgál:**
- Munkahelyeken, üzletekben és irodákban lévő konyhákban;
- Farmházakban;
- Hotelekben, motelekben és bérlakásokban ;
- Fizetővendéglátó szálláshelyeken a vendégek általi használatra.

21 **A készüléket 8 év fölötti gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelik őket, vagy ha tájékoztatásban részesülnek a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ha tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.**

22 **A mikrohullámú sütővel felmelegíthetők ételek és italok. Étel vagy ruházat szárítása, valamint termoforok, papucsok, szivacsok, nedves rongyok és hasonlók melegítése sérülés- és tűzveszélyes.**

23 **A készülék nem működtethető külső időzítőről vagy külön távirányító rendszer segítségével.**

24 **Pontosan kövesse az egyes pattogatott kukorica gyártók utasításait. A kukorica pattogtatása során ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt. Ha a kukorica nem kezd el pattogni a javasolt idő után, állítsa le a készüléket. Soha ne használjon barna papírzacskót a kukorica pattogtatásához. Soha ne próbálja meg kipattogtatni a maradék magokat.**
- A kukorica a túlsütéstől lángra lobbanhat.

25 **A készülék földelést igényel.**

Az elektromos hálózat vezetékei a következő kódoknak megfelelő színeket kapták:

KÉK ~ Nulla
BARNA ~ Fázis
ZÖLD ÉS SÁRGA ~ Föld

Mivel előfordulhat, hogy a készülék elektromos hálózatához tartozó vezetékek színei nem egyeznek a dugalj kimeneteit azonosító színjelölésekkel, tegye a következőt:

A KÉK színű vezetéket arra az érintkezőre kell kötni, amely az „N" betűjellel vagy FEKETE színkóddal van ellátva.

A BARNA színű vezetéket arra az érintkezőre kell kötni, amely az „L" betűjellel vagy PIROS színkóddal van ellátva.

A ZÖLD ÉS SÁRGA VAGY ZÖLD színű vezetéket arra az érintkezőre kell kötni, amely a „G" vagy '⏚' betűjellel van ellátva.

Ha a tápkábel megsérül, cseréltesse ki a gyártóval, a szervizzel vagy szakemberrel, elkerülve ezzel az áramütés veszélyét.
- A nem megfelelő használat súlyos elektromos kárt okozhat.

26 **Csak olyan edényeket használjon, amelyek megfelelnek a mikrohullámú sütőben való használatra.**

27 **Ezt a berendezést nem szabad kereskedelmi étkeztetési célokra használni.**
- A helytelen használat károsíthatja a sütőjét.

28 **A mikrohullámú sütőt nem szabad szekrényben elhelyezni.**

- A mikrohullámú sütőnek szabadon kell állnia.

29 **Csak szabványos konnektort használjon!Kerülje a hosszabbítókat és elosztókat.**

- Nem megfelelő dugalj vagy kapcsoló használata áramütést vagy tüzet okozhat.

30 **A készülék ajtaja és külső felülete felforrósodhat működés közben.**

31 **Ügyeljen arra, hogy 8 év alatti gyermekek ne férjenek hozzá a készülékhez és a vezetékéhez.**

32 **A bébi-ételek és cumisüvegek melegítése után meg kell keverni vagy fel kell rázni a megmelegített élelmiszert és a fogyasztása előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletét, elkerülve ezzel az égési sérülést!**

33 **Tartsa a sütőt kívül-belül tisztán. A sütő tisztántartását lásd „A sütője tisztítása" fejezetben.**

34 **A készülék elhelyezésekor hagyjon megfelelő szabad teret körülötte, hogy veszély nélkül üzemeltethesse.**

35 **A készülék gőztisztítóval nem tisztítható.**

36  **Vigyázat! Forró felület.**

Ha ezt a jelzést látja, az azt jelenti, hogy a felület hajlamos felforrósodni a használat során.

37 **Ne helyezzen tárgyat (könyv, doboz stb.) a termékre. A készülék túlmelegedhet vagy lángra lobbanhat, vagy a tárgy személyi sérülést okozva leeshet.**

38 **Kérjük, ne érintse meg az ilyen felületeket használat közben az égési veszély elkerülése érdekében. Fordítson különös figyelmet a szellőzőnyílások közelében lévő területre.**

A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

1 Tartsa a sütő belsejét tisztán.

A felfröccsenő ételek vagy kiömlött folyadékok rátapadnak a sütő falára, a tömítések közé és az ajtó felületeire. A legjobb, ha azonnal letörli egy nedves ronggyal ezeket a felfröccsenéseket. A morzsák és a felfröccsenések elnyelik a mikrohullámú energiát és megnövelik a sütési időt, és még károsíthatják a sütőt is. Nedves rongy segítségével törölje ki azokat a morzsákat, amelyek beestek az ajtó és a keret közé. Fontos ezt a területet tisztán tartani a hézagmentes tömítés érdekében. A zsíros foltokat szappanos ronggyal távolítsa el, majd öblítse le és törölje szárazra. Ne használjon dörzshatású tisztítószert. A fémtálca kézzel vagy mosogatógépben is elmosható.

2 Tartsa a sütő külsejét tisztán.

Az áramütés kockázatának az elkerülése érdekében a kitakarítása előtt válassza le az elektromos hálózatról a sütőt. Szappanos, majd tiszta vízzel mossa le a sütő külső felületét, majd puha ronggyal vagy papírtörölközővel törölje szárazra.Asütő belsejében működő alkatrészek károsodásának elkerülése érdekében ne hagyja, hogy a víz beszivárogjon a szellőzőnyílásokba.Avezérlőpanel tisztításához nyissa ki a sütő ajtaját, hogy megakadályozza a véletlen elindítását, majd nedves és utána azonnal száraz ronggyal törölje át.Atisztítás után nyomja meg a STOP gombot.

3 Ha bepárásodna a sütő ajtaja kívül és belül, puha ronggyal törölje át a paneleket. Apára vagy víz lecsapódása az ajtó belső felületén normális jelenségnek számít, ha az ételt hosszabb ideig magas teljesítménnyel melegíti. Ez nem számít meghibásodásnak. Alecsapódott pára előbb-utóbb elpárolog. Fedje el az ételt vagy változtasson a melegítési szinteken és időn, hogy csökkentse a lecsapódás kialakulását az ajtón. Ez olyankor is előfordulhat, ha a sütőt magas páratartalmú helyen üzemeltetik. Ilyen esetben nem kell az egység meghibásodására gyanakodni.

4 Az ajtót és az ajtó tömítéseit tisztán kell tartani. Csak meleg, szappanos vizet használjon, öblítse le, majd törölje át alaposan.

NE HASZNÁLJON OLYAN DÖRZSHATÁSÚ ANYAGOKAT, MINT PL. A SÚROLÓPOROK VAGY ACÉLÉS MŰANYAG SZIVACSOKAT.

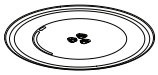
A fémrészeket könnyebben karbantarthatja, ha rendszeresen letörli nedves ronggyal.

HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

KICSOMAGOLÁS ÉS TELEPÍTÉS

A következő két oldal kezdő lépéseit betartva Ön gyorsan leellenőrizheti, hogy a sütő megfelelően működik-e. Fordítson különösen nagy figyelmet a sütő telepítési helyére vonatkozó utasításokra. A sütő kicsomagolásakor távolítson el minden tartozékot és csomagolóanyagot. Győződjön meg arról, hogy a sütője nem sérült-e meg a szállítás során.

1 Csomagolja ki a sütőjét és helyezze sík felületre.



ÜVEGTÁNYÉR



FORGÓGYŰRŰ



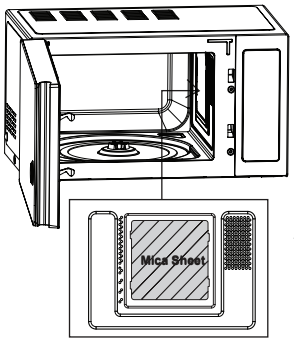
ROPOGÓSRA SÜTŐ TÁLCA



RÁCS



TENGELY

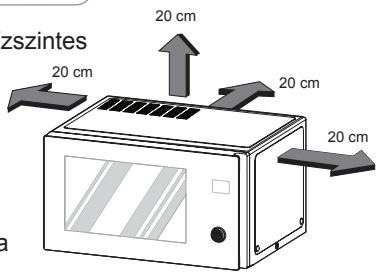


*Ne távolítsa el a csillámlemezt!

MEGJEGYZÉS

• Ne távolítsa el a sütő belsejében lévő csillámlemezt (ezüstlemez).
A csillámlemez védi a mikrohullámú alkatrészeket a felfröccsenő ételektől.

2 Helyezze a sütőt a kívánt, azonban legalább 85 cm belmagasságú vízszintes helyre, de győződjön meg arról, hogy megfelelő szellőzés érdekében legalább 20 cm hely maradjon a sütő tetejétől, hátuljától, jobb és bal oldalaitól. A sütő előlapjának legalább 8 cm-re kell lennie a felület szélétől, hogy ne lehessen leborítani.
A sütő tetején vagy oldalán szellőző nyílások találhatók.
A nyílások lefedése tönkreteheti a sütőt.
Ha a mikrohullámú sütőt zárt helyen vagy konyhaszekrényben tárolva használja, a termék hűtését biztosító légáram lecsökkenhet.
Ez alacsony teljesítményhez és csökkent élettartamhoz vezethet. Ha lehetséges, használja mikrohullámú sütőt egy konyhapult tetejére helyezve.



MEGJEGYZÉS

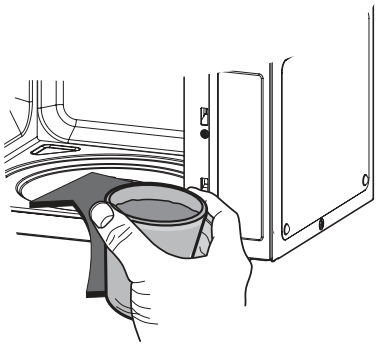
• Ezt a berendezést nem szabad kereskedelmi étkeztetési célokra használni.

3 A sütőt a megszokott háztartási konnektorhoz csatlakoztassa. Ehhez a konnektorhoz csak a sütőt csatlakoztassa.

Ha a sütője nem működik megfelelően, húzza ki a konnektorból, majd illessze be újra.

4 A sütőt az ajtónyitó fogantyújának meghúzásával tudja kinyitni. Helyezze be a sütőbe a forgógyűrűt, majd helyezze a tetejére az üvegtányért.

5 Töltsön fel egy mikrózható tárolóedényt 300 ml vízzel. Helyezze az üvegtányérra és csukja be a sütő ajtaját. Ha kétsége lenne afelől, hogy milyen típusú tárolóedényt használjon, olvassa el a Mikrózható edények című fejezetet.



6 Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot, majd nyomja meg a **START/ENTER** gombot egyszer, hogy beállítsa a 30 másodperces sütési időt.



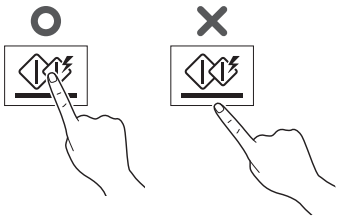
7 **A KIJELZŐ** elkezd 30 másodpercről visszaszámolni.
Ha eléri a 0-t, egy SÍPOLÓ hang lesz hallható. Nyissa ki a sütő ajtaját, és ellenőrizze le a víz hőmérsékletét.
Ha a sütő működik, a víznek melegnek kell lennie.

Óvatosan vegye ki az edényt, mert előfordulhat, hogy forró lesz.
A SÜTŐJE MOST MÁR MŰKÖDÉSRE KÉSZ.



8 A bébi-ételek és cumisüvegek melegítése után meg kell keverni vagy fel kell rázni a megmelegített élelmiszert és a fogyasztása előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletét, elkerülve ezzel az égési sérülést!

9 A gomb megnyomását a készülék nem mindig érzékeli:
- Csak a gomb szélét nyomták meg.
- A gombot körömmel vagy ujjheggyel nyomták be.

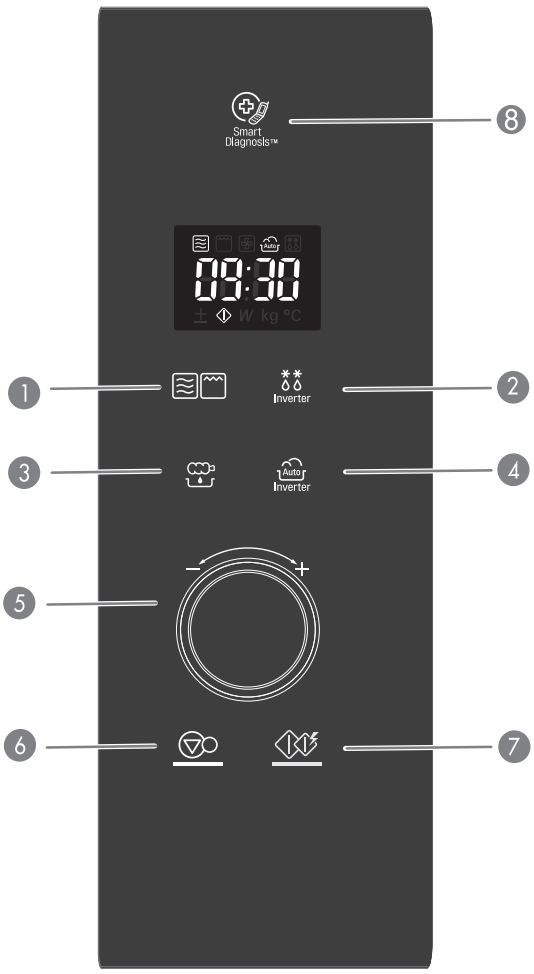


MEGJEGYZÉS

Ne használjon gumi- vagy eldobható kesztyűket.
Ha az érintőpanelt nedves kendővel törli le, a letörlés után távolítsa el a nedvességet az érintőpanelről.

10 A termék viszonylag nagy kimeneti teljesítménye miatt a sütési időt rövidebb időre kell beállítani, mint a hétköznapi mikrohullámú sütőknél (700 W, 800 W). A termék túlzott felmelegítése nedvesség lecsapódását okozhatja az ajtón.

VEZÉRLŐPANEL



Fejezet
1 SÜTÉSI ÜZEMMÓD Lásd a 12. oldali “Időzített sütés” fejezetet. Lásd a 13. oldali “Grillezés” fejezetet. Lásd a 13. oldali “Kombinált grillezés Sütés” fejezetet.
2 INVERTERES KIOLVASZTÁS Lásd a 26. oldali “Inverteres kiolvasztás” fejezetet.
3 EGÉSZSÉGES SÜTÉS Lásd a 24. oldali “Egészséges sütés” fejezetet.
4 INVERTERES SÜTÉS Az inverteres sütés lehetővé teszi a kedvenc ételei elkészítését az étel fajtájának és tömegének kijelölésével. Lásd a 14. oldali “Pirítás” fejezetet. Lásd a 16. oldali “Népszerű menü” fejezetet. Lásd a 20. oldali “Lágyítás és olvasztás” fejezetet. Lásd a 21. oldali “Kiolvasztás és sütés” fejezetet. Lásd a 23. oldali “Joghurt” fejezetet. Lásd a 24. oldali “Melegen tartás” fejezetet.
5 TEKERŐGOMBOT (FEL/LE) • Nyissa meg a sütő menüjét. • Állítsa be a sütési időt és a tömeget. • Automata és manuális funkciós sütés közben bármikor növelheti vagy csökkentheti a sütési időt a tekerőgomb elfordításával (kivéve a kiolvasztó üzemmódot).
6 STOP/CLEAR • Ezzel állíthatja le a sütőt és törölheti az összes bevitt értéket, a beállított órát kivéve.
7 START/ENTER • A kijelölt sütés elindításához egyszer nyomja meg a gombot. • A START/ENTER gomb megnyomásával a gyorsindító funkció lehetővé teszi, hogy a 30 másodperces időközönként beállítsa a NAGYTELJESÍTMÉNYŰ sütést.
8 SMART DIAGNOSIS (intelligens diagnosztika) • A telefon mikrofonját tartsa ehhez az ikonhoz, ha azt kéri a szervizközpont személyzete. • Ez segít a mikrohullámú sütő problémáinak a diagnosztizálásában a szervizhívás során.

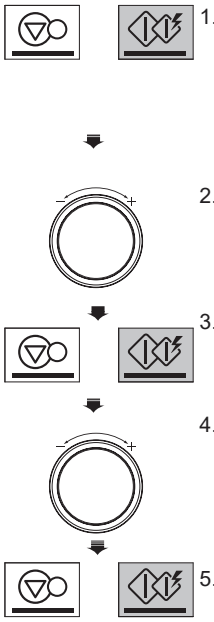
PIKTOGRAMOS KIJELZŐ

Ikon			
	A mikrohullámú üzemmód működtetésekor ez az ikon látszik a kijelzőn.	±	A több/vagy kevesebb beállításakor ez az ikon látszik a kijelzőn.
	A grillező üzemmód működtetésekor ez az ikon látszik a kijelzőn.		A sütés indításakor ez az ikon látszik a kijelzőn.
	A Kombinált grillezés üzemmód működtetésekor ez az ikon látszik a kijelzőn.	W	A kimeneti teljesítmény beállításakor ez az ikon látszik a kijelzőn.
Auto	Az inverteres sütés üzemmódjának működtetésekor ez az ikon látszik a kijelzőn.	kg	A tömeg beállításakor ez az ikon látszik a kijelzőn.
	Az inverteres kiolvasztás üzemmódjának működtetésekor ez az ikon látszik a kijelzőn.		

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

Ha a sütőjét először kapcsolja be vagy áramszünet utáni visszakapcsoláskor a kijelző visszaáll a ’12H’ kijelzőre.

Példa: 11:11 beállítása.



1. 12 órás kijelző megerősítéséhez nyomja meg a **START/ENTER** gombot. (Ha 24 órás kijelzést szeretne beállítani, egyszerűen fordítsa el a **TEKERŐGOMBOT** a ’24H’-ra a következő lépések végrehajtása előtt)
2. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: ’11:’.
3. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
4. A perc beállításához forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn a következő nem látszik: ’11:11’.
5. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

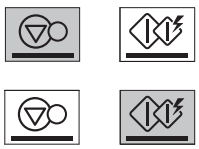
MEGJEGYZÉS

- Ha az órát újra be akarja állítani vagy az opciókon akar változtatni, húzza ki a hálózati konnektorból, majd dugja vissza.
- Ha nem akarja használni az óra üzemmódját, nyomja meg a STOP/CLEAR gombot a sütő csatlakozójának hálózati konnektorba való visszadugása után.
- 5 perc elteltével a készülék automatikusan készenléti módba kapcsol.

GYORSINDÍTÁS

A START/ENTER gomb megnyomásával a gyorsindító funkció lehetővé teszi, hogy a 30 másodperces időközönként beállítsa a NAGYTELJESÍTMÉNYŰ sütést.

Példa: Állítsa 2 percre a sütőteljesítményt.



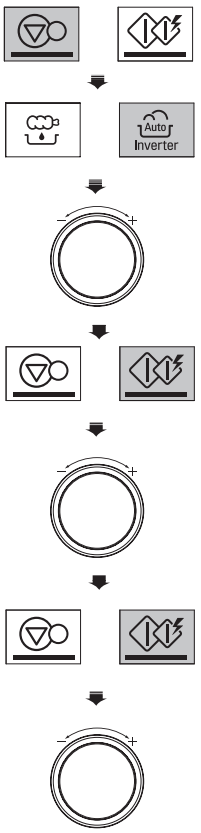
1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Válassza a 2 perces magas teljesítményt. Nyomja meg négyszer a **START/ENTER** gombot. A sütő elindul még a negyedik gombnyomás befejezése előtt.

A GYORSINDÍTÁSÚ sütés során a sütési időt 99 perc 59 másodpercig emelheti úgy, hogy többször egymás után megnyomja a **START/ENTER** gombot.

TÖBB/KEVESEBB

A TEKERŐGOMB elfordításával az IDŐZÍTETT SÜTÉS programban az étel sütése hosszabb vagy rövidebb időre állítható. A tekerőgomb elfordításával 10 másodperces időközökkel lehet emelni vagy csökkenteni a sütési időt.
A lehetséges maximális idő 99 perc 59 másodperc.

Példa: Az inverteres sütés beállítása (pl. Sült csirke) hosszabb vagy rövidebb sütési időre.



1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: ’1’.
3. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: ’1-3’.
4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
5. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: ’1.0 kg’.
6. Nyomja meg az **START/ENTER** gombot.
7. Forgassa el a **TEKERŐGOMBOT**. A sütési idő 10 másodperccel növekszik vagy csökken.

ENERGIA-TAKARÉKOSSÁG

Az energiatakarékosság azt jelenti, hogy energiát takarít meg a kijelző kikapcsolásával. Ez a funkció csak akkor működik, ha a mikrohullámú sütő készenléti állapotban van, és a kijelző kialszik.

MEGJEGYZÉS

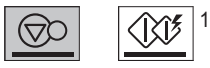
- Az óra üzemmód használata esetén a kijelző bekapcsolva marad.

TUDNIVALÓK A HASZNÁLATRÓL

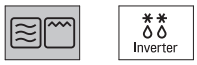
IDŐZÍTETT SÜTÉS (MANUÁLIS SÜTÉS)

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az ételt a kívánt ideig süthesse. 5 teljesítmény szint áll rendelkezésre. Az alábbi példa azt mutatja, hogy hogyan lehet a 800 W teljesítményt a kívánt időre beállítani.

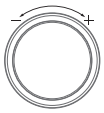
Példa: Étel sütése 800 W teljesítménnyel 5 perc 30 másodpercig



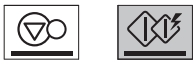
1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.



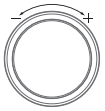
2. Nyomja meg annyiszor a **SÜTÉS ÜZEMMÓD** gombját, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: ’1000 W’. (1. alkalommal 1000 W jelenik meg a kijelzőn. Ez mutatja Önnek, hogy a sütő be van állítva 1000 W-ra, hacsak nem más teljesítményt választott.



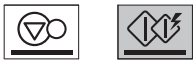
3. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: ’800 W’.



4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.



5. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: ’5:30’.



6. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

A sütés befejeztével sípoló hang lesz hallható. Az End (vége) szó jelenik meg a kijelző ablakában. Az ’End’ (vége) szó addig marad a kijelzőn, és a sípoló hang addig szólal meg minden percben, amíg a sütő ajtaját ki nem nyitják vagy valamelyik gombot meg nem nyomják.

MEGJEGYZÉS :

- Ha nem választja ki a teljesítményszintet, akkor a sütő a HIGH (magas) teljesítményen fog üzemelni. A HI-POWER (nagyteljesítményű) sütés beállításához hagyja ki a fenti 3. lépést.

MIKROHULLÁMÚ ENERGIASZINTEK

Az Ön mikrohullámú sütője öt teljesítményszinttel rendelkezik a maximális rugalmasság és sütés maximális szabályozhatósága érdekében. A következő táblázat ötleteket ad ahhoz, hogy az egyes teljesítményszinteken milyen ételek készíthetők.

- Az alábbi táblázat mutatja a sütője teljesítményszint beállításait.

MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINTEK TÁBLÁZATA

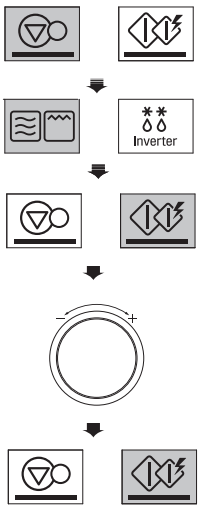
Teljesítményszint	Használat
Magas 1000 W	• Víz forralása • Darált marhahús pirítása • Cukorral való bevonás • Baromfidarabok, hal és zöldségek sütése • Zsenge húsdarabok sütése
800 W	• Rizs, tészta és zöldségek újramelegítése • Előre elkészített ételek gyors újramelegítése • Szendvicsek újramelegítése
600 W	• Tojás, tej- és sajtételek sütése • Torták és kenyerek sütése • Csokoládé olvasztása • Borjú sütése • Egész hal sütése • Pudingok és sodó főzése
400 W	• Hús, baromfi és tengeri hal felolvasztása • Kevésbé zsenge húsdarabok sütése • Sertésszelet és sültek sütése
200 W	• Gyümölcsök kiolvasztása • Vaj lágyítása • Vagdalékok és főételek melegen tartása • Vaj és krémsajtok lágyítása

GRILLEZÉS

Ez a funkció lehetővé teszi az étel gyors pirítását és ropogóssá tételét.

Sütés után mindig használjon kesztyűt az étel és a tartozékok eltávolításához, mivel a sütő és a tartozékok nagyon forróak lehetnek.

Példa: Grillező használata az étel 5 perc 30 másodperces sütéséhez



1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg annyiszor a **SÜTÉS ÜZEMMÓD** gombját, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: 'GrlL'.
3. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
4. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: '5:30'.
5. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

VIGYÁZAT!

- Sütés után mindig használjon sütőkesztyűt az étel és a tartozékok eltávolításához, mivel a sütő és a tartozékok nagyon forróak lehetnek.

MEGJEGYZÉS

- Ez a funkció lehetővé teszi az étel gyors pirítását és ropogóssá tételét.
- A legjobb eredmény elérése érdekében használja a következő tartozékokat.

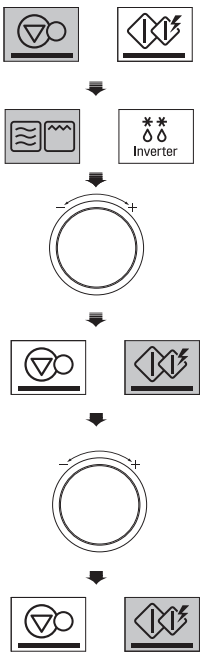


Rács

KOMBINÁLT GRILLEZÉS SÜTÉS

A sütője rendelkezik egy olyan kombinált sütő funkcióval, amely lehetővé teszi az étel fűtőszállal és mikrohullámmal való sütését.

Példa: Programozza be a sütőjét 300 W-os mikroteljesítményre és 25 percig grillezzen.



1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg annyiszor a **SÜTÉS ÜZEMMÓD** gombját, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: 'Co-1'.
3. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: 'Co -2'.
4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
5. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: '25:00'.
6. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
   Sütés közben elforgathatja a **TEKERŐGOMBOT** a sütési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez.
   Az étel eltávolításakor legyen óvatos, mivel az edény forró lesz!

MEGJEGYZÉS

- A sütője rendelkezik egy olyan kombinált sütő funkcióval, amely lehetővé teszi az étel fűtőszállal és mikrohullámmal való sütését.
  Ez általában azt jelenti, hogy kevesebb időt vesz igénybe az étel sütése.
- Három mikroteljesítmény szintet állíthat be a kombinált grillező üzemmódban(Co-1 : 200 W, Co-2 : 300 W, Co-3 : 400 W)
- Ez a funkció lehetővé teszi az étel gyors pirítását és ropogóssá tételét.

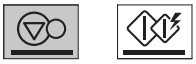


Rács

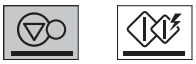
GYEREKZÁR

Ez egy egyedi biztonsági funkció, amely megakadályozza a véletlen sütő működtetést. A GYEREKZÁR beállítása után nincs mód a sütésre.

Példa:A gyerekzár beállításához:



1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.



2. Tartsa addig benyomva az **STOP/CLEAR** gombot, amíg a ‘Loc’ felirat meg nem jelenik a kijelzőn és sípoló hang nem lesz hallható. Az óra már be lett állítva, akkor 1 másodperc múlva az aktuális idő lesz látható a kijelzőn.

Ha a GYEREKZÁR már beállításra került és Ön megérint egy másik gombot, a Loc szó jelenik meg a kijelzőn.
Az alábbi eljárással kapcsolhatja ki a GYEREKZÁR funkciót.

Példa:A gyerekzár törléséhez:



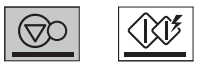
Tartsa addig benyomva az **STOP/CLEAR** gombot, amíg a ‘Loc’ felirat el nem tűnik a kijelzőről.

A GYEREKZÁR kikapcsolása után a sütő normálisan fog működni.

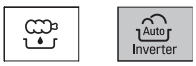
PIRÍTÁS

A sütő menüje előre be lett programozva az ételek automatikus pirítására. Adja meg a sütőnek, hogy mit és hány darabot szeretne megsütni. Majd hagyja, hogy a mikrohullámú sütője az Ön beállításai szerint működjön.

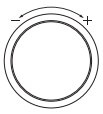
Példa: 0,3 kg pirított zöldség elkészítése



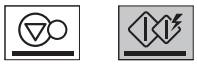
1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.



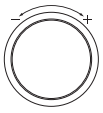
2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: ’1’.



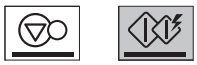
3. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: ’1-6’.



4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.



5. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: ’0.3 kg’.



6. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

PIRÍTÓ MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
1-1	**Héjában sült burgonya**	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g /darab)	Szobahőm	1. Mossa meg a burgonyákat, majd törölje szárazra papírtörölközővel. 2. Villával szúrja át 8 alkalommal a burgonyát. 3. Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 4. A sütés után hagyja állni 3 percig.	Rács
1-2	**Marhasült**	0,5 - 1,5 kg	Hűtött	1. Ecsetelje le a marhahúst olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. 2. Helyezze az ételt egy üvegedénybe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot. 4. A sütés után hagyja fóliával lefedve 10 percig.	Hőálló üvegedény
1-3	**Sült csirke**	0,8 - 1,8 kg	Hűtött	1. Ecsetelje le az egész csirkét olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. 2. Helyezze az ételt egy üvegedénybe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot. 4. A sütés után hagyja fóliával lefedve 10 percig.	Hőálló üvegedény
1-4	**Báránysült**	0,5 - 1,5 kg	Hűtött	1. Ecsetelje le a bárányt olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. 2. Helyezze az ételt egy üvegedénybe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot. 4. A sütés után hagyja fóliával lefedve 10 percig.	Hőálló üvegedény
1-5	**Malacsült**	0,5 - 1,5 kg	Hűtött	1. Ecsetelje le a malacot olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. 2. Helyezze az ételt egy üvegedénybe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot. 4. A sütés után hagyja fóliával lefedve 10 percig.	Hőálló üvegedény
1-6	**Pirított zöldségek**	0,2 - 0,3 kg	Szobahőm	**Hozzávalók** Padlizsánok, 1 - 2 cm vastagságúra vágva Cukkinik, 1 - 2 cm vastagságúra vágva Hagymák, ék alakúra vágva Édespaprika, hosszában félbevágva és kimagozva, egész koktélparadicsomok Félbevágott gombák 1. Ecsetelje le a zöldségeket olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. 2. Helyezze az ételt egy üvegedényben a rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot.	Hőálló edény üvegedény-ben a rácson

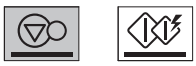
MEGJEGYZÉS

• Pirításkor használjon egy sütőrácsot, ha a rendelkezésére áll.

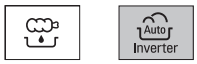
NÉPSZERŰ MENÜ

A sütő menüje előre be lett programozva az automatikus ételsütésre. Adja meg a sütőnek, hogy mit és hány darabot szeretne megsütni. Majd hagyja, hogy a mikrohullámú sütője az Ön választásai szerint működjön.

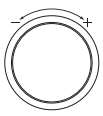
Példa: 0,3 kg rizs/tészta készítése



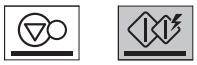
1. Nyomja meg a **STOP/ CLEAR** gombot.



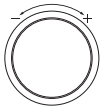
2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: ’2’.



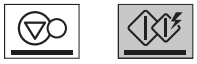
3. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: ’2-6’.



4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.



5. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: ’0.3 kg’.



6. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

A NÉPSZERŰ MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
2-1	**Csirkecomb aszalt szilvával**	1,2 kg	Szobahőm.	**Hozzávalók** 1 feldarabolt hagyma 1 feldarabolt sárgarépa 500 g csirkecomb 15 kimagozott, kettévágott szilva 1 csésze csirkehúsleves Ízesítéshez só és bors 1. Tegye az összes összetevőt egy mély és nagy tálba, és jól keverje össze. Takarja le folpackkal és azt szúrja ki. 2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. A sütés során legalább kétszer keverje meg.	Mikrózható tál

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
2-2	**Töltött cipó**	0,8 kg	Szobahőm.	**Hozzávalók** 4~5 cipó 50 g reszelt sajt 1. Vágja le a cipók tetejét és távolítsa el a belüket, vigyázva arra, hogy ne szúrja át a kérgüket. 2. Töltse fel a cipókat töltelékkel, majd helyezze a töltött cipókat egy üvegedénybe. 3. Szórja meg a cipók tetejét sajttal. 4. Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. **Töltelék** 2 evőkanál vaj 200 g felaprított csirkemell 100 g felaprított gomba 1 felaprított hagyma 1 csésze tejszín Ízesítéshez só és bors 1. Kivajazott serpenyőben süsse ki a csirkemelleket, gombákat és a hagymát. 2. Adjon hozzá tejszínt és lassú tűzön alacsony hőmérsékleten addig süsse, amíg a tejszín megvastagszik. Sózza és borsozza be.	Hőálló üvegedény-ben a rácson
2-3	**Szalonnás sertésszelet padlizsánnal**	1,2 kg	Szobahőm.	**Hozzávalók** 400 g sertéshús 8 csík szalonna 1/2 padlizsán 2 evőkanál olivaolaj Ízesítéshez só és bors 1. Vágja fel 8 darabra a sertésszeletet (kb. 50 gramm), majd sózza és borsozza be. 2. Göngyölje be a sertésszeleteket a szalonnába. 3. Szeletelje fel a padlizsánt és tegye olivaolajba. 4. Helyezze a begöngyölt sertésszeleteket és a felszeletelt padlizsánt egy üvegedénybe. 5. Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.	Hőálló üvegedény-ben a rácson
2-4	**Csőben sült burgonya**	1,5 kg	Szobahőm.	**Hozzávalók** 1 kg burgonya 1 gerezd fokhagyma 20 g vaj 30 g tejszín 100 g reszelt sajt Ízesítéshez szerecsendió, só és bors 1. Hámozza meg és mossa meg a burgonyákat, majd vágja fel 5 cm-es szeletekre. Dörzsölje be az edényt a fokhagyma gerezdde l és vajjal. 2. Helyezzen a burgonyafeleket a sütőedénybe és fűszerezze. Töltse fel az edényt a maradék burgonyával és fűszerezze, majd öntse rá a tejszínt és szórja meg sajttal a tetejét. 3. Tegye a sütőedényt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.	20 x 20 cm-es sütőedény

<table>
<tr><th>Kód</th><th>Menü</th><th>Maximális tömeg</th><th>Kezdeti hőmérséklet</th><th>Utasítások</th><th>Edény</th></tr>
<tr><td>2-5</td><td>Francia lecsó</td><td>1,5 kg</td><td></td><td>
Hozzávalók
1 hagyma, vastag darabokra vágva
1 padlizsán, vastag darabokra vágva
1 cukkini, vastag darabokra vágva
1 színezett édes paprika, vastag darabokra vágva
3 paradicsom, felaprítva
1 evőkanál sűrített paradicsom
2 gerezd fokhagyma, lepréselve
1 evőkanál friss zöldségek, felaprítva
2 evőkanál ecet
1 teáskanál cukor
Ízesítéshez só és bors
1. Tegye az összes összetevőt egy mély és nagy tálba, és jól keverje össze. Takarja le folpackkal és azt szúrja ki.
2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. A sütés során legalább kétszer keverje meg.
</td><td>Mikrózható tál</td></tr>
<tr><td>2-6</td><td>Rizs/tészta</td><td>0,1 - 0,3 kg</td><td>Szobahőm.</td><td>
Hozzávalók a rizshez
<table>
<tr><td>Rizs</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Olvasztott vaj</td><td>30 g</td><td>40 g</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Reszelt hagyma</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Csirkehúsleves vagy víz</td><td>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td></tr>
<tr><td>Só</td><td colspan="3">Ízlés szerint</td></tr>
</table>
1. Tegye a rizst, az olvasztott vajat és a hagymát egy mély és nagy tálba (3 l) és keverje jól össze. Öntse rá a forró csirkehúslevest vagy a vizet, majd sózza meg. Takarja le folpackkal és azt szúrja ki.
2. Tegye az ételt a sütőbe.
Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.
3. A főzés után keverje meg és hagyja lefedve 5 - 10 percig, ha szükséges.
Hozzávalók a tésztához
<table>
<tr><td>Tészta</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Víz</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1 000 ml</td></tr>
<tr><td>Só</td><td colspan="3">Ízlés szerint</td></tr>
</table>
1. Helyezze a tésztát egy sós vízzel töltött mély és nagy tálba (3 l). Takarja le folpackkal és azt szúrja ki.
2. Tegye az ételt a sütőbe.
Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.
3. A főzés után öblítse le a tésztát hideg vízzel.
</td><td>Mikrózható tál</td></tr>
</table>

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
2-7	**Töltött paradicsom**	1.0 kg	Szobahőm.	**Hozzávalók** 4 közepes méretű paradicsom Ízesítéshez só és bors 300 g darált marhahús ½ csésze zsemlemorzsa 2 gerezd fokhagyma, lepréselve 1 evőkanál Dijon-i mustár 1 evőkanál szárított zöldség 1 evőkanál parmezánsajt 1. Vágja le a paradicsomok tetejét úgy, hogy kis kalapokat képezzen belőlük, majd magozza ki, de vigyázzon arra, hogy ne szúrja át a húsukat és a héjukat. Sózza és borsozza be a paradicsomokat. 2. Tegye a maradék összetevőt is a tálba, majd keverje jól össze. 3. Töltse meg a paradicsomokat a marhahús-keverékkel és tegye vissza a kalapokat. 4. Helyezze a töltött paradicsomokat egy üvegedénybe, majd takarja le folpackkal. 5. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.	Mikrózható tál
2-8	**Töltött cukkini**	1.2 kg	Szobahőm.	**Töltött cukkini** 4 kerek, 200 g-os cukkini darab 500 g darált marhahús 2 evőkanál olivaolaj Ízesítéshez só és bors 1. Vágja le a cukkini véget úgy, hogy kis kalapokat képezzen belőlük, majd magozza ki, de vigyázzon arra, hogy ne szúrja át a húsukat és a héjukat. Sózza és borsozza be a cukkiniket. 2. Töltse meg a cukkiniket darált marhahússal, és helyezze vissza a kalapokat. 3. Helyezze az ételt egy üvegedénybe és permetezze meg olivaolajjal. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.	Mikrózható tál

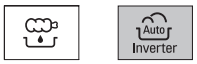
LÁGYÍTÁS ÉS OLVASZTÁS

A sütő kis teljesítményen lágyítja/olvasztja meg az ételeket. Lásd a következő táblázatot.

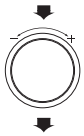
Példa: 0,2 kg csokoládé olvasztása



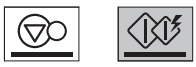
1. Nyomja meg a **STOP/ CLEAR** gombot.



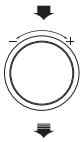
2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: ’3’.



3. Forgassa a **TEKERŐGOM BOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a követ kező: ’3-4’.



4. Nyomja meg az **START/ENTER** gombot.



5. Forgassa a **TEKERŐGOM BOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a követ kező: ’0.2 kg’.



6. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

LÁGYÍTÁS ÉS OLVASZTÁS MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
3-1	**Krémsajt lágyítása**	0,1 - 0,3 kg	Hűtött	1. Csomagolja ki és helyezze egy edénybe. 2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A krémsajt legyen szobahőmérsékletű és felhasználható a recepthez.	Mikrózható tál
3-2	**Jégkrém lágyítása**	2 - 4 csésze	Fagyasztott	1. Távolítsa el a fedelet. 2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A jégkrém elég lágy ahhoz, hogy könnyen adagolható legyen.	-
3-3	**Olvasztott vaj**	1~3 db (100 - 150 g /darab)	Hűtött	1. Helyezze az ételt egy tálba. 2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A melegítés után keverje össze az olvadékot.	Mikrózható tál
3-4	**Olvasztott csokoládé**	0,1 - 0,3 kg	Szobahőm.	1. Csokoládé reszelék és a főzőcsokoládé kockák is használhatók. 2. Csomagolja ki és helyezze az ételt egy tálba. 3. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 4. A melegítés után keverje össze az olvadékot.	Mikrózható tál

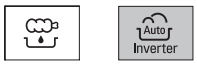
KIOLVASZTÁS ÉS SÜTÉS

A sütő menüje előre be lett programozva az automatikus ételsütésre. Adja meg a sütőnek, hogy mit és hány darabot szeretne megsütni. Majd hagyja, hogy a mikrohullámú sütője az Ön választásai szerint működjön.

Példa: 0,3 kg csirkedarabkák elkészítése



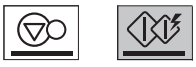
1. Nyomja meg a **STOP/ CLEAR** gombot.



2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: ’4’.



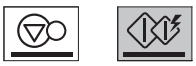
3. Forgassa a **TEKERŐGOM BOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: ’4-3’.



4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.



5. Forgassa a **TEKERŐGOM BOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: ’0.3 kg’.



6. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

KIOLVASZTÁS ÉS SÜTÉS MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
4-1	**Bagett/ Croissant**	0,1 - 0,3 kg	Fagyasztott	1. Távolítsa el a fagyasztott bagettet/töltött kiflit a csomagolásából. 2. Helyezze az ételt egy üvegedénybe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.	Hőálló üvegedény
4-2	**Sajtos rudak**	0,2 - 0,4 kg	Fagyasztott	1. Távolítsa el a sajtrudacskákat az összes csomagolásából. 2. Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A SÍPOLÓ hang után azonnal fordítsa meg az ételt. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot.	Rács
4-3	**Csirkedarabok**	0,2 - 0,3 kg	Fagyasztott	1. Távolítsa el a csirkedarabokat az összes csomagolásából. 2. Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A SÍPOLÓ hang után azonnal fordítsa meg az ételt. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot.	Rács

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
4-4	**Fagyasztott sajtos, húsos rakott tészta (lasagna)**	0,3 kg		1. Távolítsa el a lasagnát a dobozából, majd távolítsa el a csomagolást. 2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.	-
4-5	**Fagyasztott pizza (vastag)**	0,5 kg	Fagyasztott	1. Távolítsa el a vastag kérgű pizzát az összes csomagolásából. 2. Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.	Rács
4-6	**Fagyasztott pizza (vékony)**	0,2 - 0,4 kg	Fagyasztott	1. Távolítsa el a vékony kérgű pizzát az összes csomagolásából. 2. Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.	Rács
4-7	**Lazacfilék**	0,2 - 0,6 kg (180 - 220 g, 2,5 cm vastag/ darab)	Fagyasztott	1. Ecsetelje le a fagyasztott lazacot olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. 2. Helyezze az ételt egy csepptálca feletti rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A SÍPOLÓ hang után azonnal fordítsa meg az ételt. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot.	Egy csepptálca fölötti rács
4-8	**Garnélarákok**	0,2 - 0,4 kg	Fagyasztott	1. Ecsetelje le a fagyasztott garnélarákot olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. 2. Helyezze az ételt egy csepptálca feletti rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 3. A SÍPOLÓ hang után azonnal fordítsa meg az ételt. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot.	Egy csepptálca fölötti rács

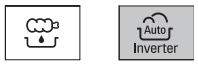
JOGHURT

Ez a funkció a joghurt készítését az INVERTER COOK (inverteres sütés) gomb megnyomásával teszi lehetővé.

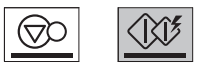
Példa: 0,6 kg joghurt elkészítése



1. Nyomja meg a **STOP/ CLEAR** gombot.



2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: ’5’.



3. Nyomja meg az **START/ENTER** gombot. ‘5h00’ jelenik meg a kijelzőn.

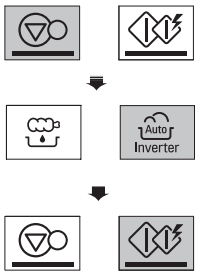
JOGHURT MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
5	**Joghurt**	0,6 kg	Langyos	**Hozzávalók** 500 ml pasztőrözött teljes tej 100 g natúr joghurt 1. Alaposan mossa el forróvízzel a megfelelő méretű mikrózható tálat. 2. Öntsön 500 ml tejet a tálba. 3. Melegítse kb. 1 perc 30 másodperc - 2 perc 30 másodperc ideig magas teljesítményen 40 - 50 °C hőmérsékletre. 4. Tegyen a tálba 100 ml joghurtot és jól keverje össze. 5. Fedje le folpackkal vagy fedővel, majd helyezze az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. 6. A hőkezelés után hagyja állni a hűtőben kb. 5 órát. 7. Ízesítse lekvárral, cukorral vagy gyümölcsökkel. Megjegyzés : • A következő fajta tej és joghurt használható: Használható: Tej: • Pasztörizált teljes tej; Joghurt: Natúr joghurt Nem használható: Tej: • 2%-os, 1%-os vagy zsírmentes tej • Magas kalcium-tartalmú tej • Szójatej • Maradék tej • Lejárt szavatosságú tej; Joghurt: • Maradék joghurt • Lejárt szavatosságú joghurt • A joghurt hőkezelése előtt alaposan mossa le forróvízzel, majd szárítsa meg az összes edényt. • A hőkezelés előtt győződjön meg arról, hogy a tej langyos-e (40 - 50 °C). • A hőkezelés során ne rázza fel vagy összes a joghurtot, mivel ez befolyásolhatja a joghurt szilárdságát. • Ha az összetevők mennyisége nagyobb, mint a javasolt, növelje a hőkezelési időt.	Mikrózható tál

MELEGEN TARTÁS

A melegen tartási funkció megőrzi az elkészült étel felszolgálási hőmérsékletét. Mindig a forró étellel kezdje. Használjon mikrózható edényeket.

Példa: Melegen tartás manuálisan
Az étel felmelegítése magas fokozaton 90 perc alatt



1. Nyomja meg a **STOP/ CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: ’6’.
3. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot. ‘1h30’ jelenik meg a kijelzőn.

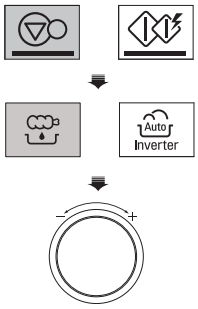
Megjegyzések:

A ropogtatnivalókat (sütemények, piték, összehajtott palacsintákat stb.) nem szabad letakarni a melegen tartás során. A nedvtartalmú ételeket le kell fóliázni vagy mikrózható fedéllel le kell fedni. A melegen tartott étel mennyiség 1-3 porció lehet.

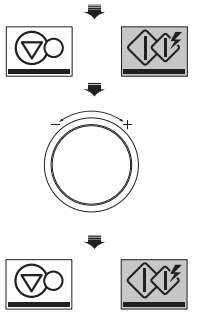
EGÉSZSÉGES SÜTÉS

A sütő menüjében megtalálhatja az előre beprogramozott sütési programokat. Válassza ki, hogy mit és hány darabot szeretne megsütni. Majd várja meg, hogy a mikrohullámú sütője elkészítse az ételt.

Példa: 0,4 kg csirkeszárny elkészítése



1. Nyomja meg a **STOP/ CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg annyiszor a **EGÉSZSÉG ÉS SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: ’1’.
3. Forgassa a **TEKERŐ-GOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: ’2:’.



4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
5. Forgassa a **TEKERŐ-GOMBOT** addig, amíg a kijelzőn eg nem jelenik a következő: ’0.4 kg’.
6. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

EGÉSZSÉGES SÜTÉS MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
1	**Rántott csirkehús**	0,2-0,6 kg	Hűtött	**Hozzávalók** Darabonként 150 - 200g-os csirkemell 1 csésze liszt 2 tojás, kicsit felverve 1 csésze finomra darált zsemlemorzsa Ízesítéshez só és bors 1. Sózza és borsozza be a csirkemelleket, vagy igény szerint fűszerezze, forgassa meg lisztben és felvert tojásban. Forgassa meg finomra darált zsemlemorzsában, majd a csirkéből készült rántani való húsokat ecsettel olajozza be. 2. Helyezze az ételt a magas rácson a ropogósra sütő tálcára. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot. 3. A SÍPOLÓ hang jelzi, hogy mikor kell megfordítani az ételt, majd nyomja meg az indító gombot a sütés folytatásához.	Ropogósra sütő tálca a rácson

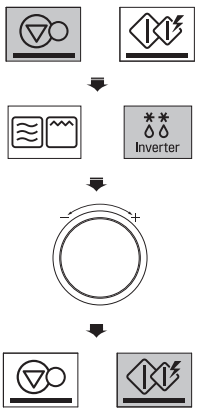
Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
2	**Csirkeszárnyak**	0,2 - 0,6 kg	Hűtött	1. Ecsetelje le a csirkeszárnyakat olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint. 2. Helyezze az ételt a magas rácson a ropogósra sütő tálcára. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot. 3. A SÍPOLÓ hang jelzi, hogy mikor kell megfordítani az ételt, majd nyomja meg az indító gombot a sütés folytatásához.	Ropogósra sütő tálca a rácson
3	**Kotlett**	0,2 - 0,4 kg	Hűtött	**Hozzávalók** 500 g sovány darált bárány vagy marha 500 g főzött és tört kis burgonya 3 tojás, kicsit felverve 2 finomra vágott hagyma 2 evőkanál felaprított petrezselyem 1 csésze finomra darált zsemlemorzsa Ízesítéshez só és bors 1.Keverje össze a húst, a burgonyát, a tojásokat, a hagymát és a petrezselymet. A húskeverékből csináljon 4-5 cm átmérőjű gombócokat. Forgassa meg finomra darált zsemlemorzsában és a gombócokat nyújtsa kb. 1cm vastag ovális darabokra. Ecsettel olajozza be a kotletteket. 2.Helyezze az ételt a magas rácson a ropogósra sütő tálcára. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot. 3.A SÍPOLÓ hang jelzi, hogy mikor kell megfordítani az ételt, majd nyomja meg az indító gombot a sütés folytatásához.	Ropogósra sütő tálca a rácson
4	**Rántott hal**	0,2 - 0,5 kg	Hűtött	**Hozzávalók** Darabonként 150 - 200 g-os halfilé 1 csésze liszt 2 tojás, kicsit felverve 1 csésze finomra darált zsemlemorzsa Ízesítéshez só és bors 1. Sózza és borsozza be a halfilét, vagy igény szerint fűszerezze, forgassa meg lisztben és felvert tojásban. Forgassa meg finomra darált zsemlemorzsában, majd ecsettel olajozza be. 2. Helyezze az ételt a magas rácson a ropogósra sütő tálcára. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot. 3. A SÍPOLÓ hang jelzi, hogy mikor kell megfordítani az ételt, majd nyomja meg az indító gombot a sütés folytatásához.	Ropogósra sütő tálca a rácson
5	**Hasábburgonya**	0,1 - 0,3 kg	Fagyasztott	1. Terítse szét a fagyasztott burgonyát a ropogósra sütő tálcán a magas rácson. A legjobb eredmény elérése érdekében egy rétegben süsse ki. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot.	Ropogósra sütő tálca a rácson
6	**Hamburgerek**	0,2 - 0,4 kg	Hűtött	1. Válasszon ki 1 cm vastag és 100 g-os hamburgereket. Ecsettel olajozza le a hamburgereket. 2. Helyezze az ételt a magas rácson a ropogósra sütő tálcára. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot. 3. A SÍPOLÓ hang jelzi, hogy mikor kell megfordítani az ételt, majd nyomja meg az indító gombot a sütés folytatásához.	Ropogósra sütő tálca a rácson
7	**Kolbászok**	0,2 - 0,6 kg	Hűtött	1. Távolítsa el az összes csomagolást és vágja be a felületét. 2. Helyezze az ételt a magas rácson a ropogósra sütő tálcára. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot. 3. A SÍPOLÓ hang jelzi, hogy mikor kell megfordítani az ételt, majd nyomja meg az indító gombot a sütés folytatásához.	Ropogósra sütő tálca a rácson
8	**Ék alakú burgonyagerezdek**	0,2 - 0,4 kg	Szobahőm	1. Távolítsa el az összes csomagolást és vágja be a felületét. 2. Helyezze az ételt a magas rácson a ropogósra sütő tálcára. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg az indítógombot. 3. A SÍPOLÓ hang jelzi, hogy mikor kell megfordítani az ételt, majd nyomja meg az indító gombot a sütés folytatásához.	Ropogósra sütő tálca a rácson

INVERTERES KIOLVASZTÁS

Négy olvasztási műveletsor van előre beállítva a sütőben. Az INVERTER DEFROST (inverteres kiolvasztás) funkció a fagyasztott ételek legjobb kiolvasztási módszerét biztosítja Önnek.
A főzési útmutató megmutatja Önnek, hogy az Ön által kiolvasztani kívánt ételhez melyik kiolvasztási műveletsor javasolt.
A még nagyobb kényelem érdekében az INVERTER DEFROST (inverteres kiolvasztás) beépített síppal rendelkezik, amely emlékezteti Önt a legjobb kiolvasztási eredmény elérése érdekében az ellenőrzésre, a megfordításra, a leválasztásra vagy az átrendezésre.
Négy különböző kiolvasztási szint áll rendelkezésre.

(HÚS/BAROMFI/HAL/KENYÉR)

Példa: 1,2 kg hús kiolvasztása



1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES KIOLVASZTÁS** gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: 'dEF1'.
3. Forgassa a **TEKERŐGOMBOT** addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: '1.2 kg'.
4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

MEGJEGYZÉS

Ha megnyomja a START/ENTER gombot, a kijelzőn megjelenik a maradék kiolvasztási idő. A DEFROST (kiolvasztás) ciklus alatt a sütő egyszer fog sípolni. A sípoláskor nyissa ki az ajtót és távolítson el minden olyan részt, amely már kiolvadt és fordítson a kiolvasztandó ételen. Tegye vissza a fagyott részeket a sütőbe, és nyomja meg a START/ENTER gombot a kiolvasztás folytatásához.

- Távolítsa el a halat, a kagylót, a húst és a baromfit az eredeti csomagolópapírjából vagy műanyag csomagolásából. Ellenkező esetben a csomagolóanyag bent tartja a gőzt és a szaftot az ételekben, amitől az étel külső felülete megsülhet.
- Az ételeket alacsony falú tárolóedénybe vagy mikrohullámú sütőrácsra helyezze, hogy felfogja a lecsöpögéseket.
- Az étel közepének valamennyire még fagyottnak kell lennie a sütőből való eltávolításkor.
- A kiolvasztás időtartam attól függően változik, hogy mennyire keményre lett az étel megfagyasztva.
- A csomagolás alakja is befolyásolja az étel kiolvadási sebességét. A lapos csomagolások gyorsabban kiolvadnak, mint a mély blokkok.
- Az étel alakjától függően az étel jobban vagy kevésbé olvasztható ki.

INVERTERES KIOLVASZTÁS MENÜ UTASÍTÁSAI

Kategória	Kiolvasztandó ételek
HÚS (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	**Marha** Darált marhahús, kör alakú steak, vagdalék kockák, bélszín steak, párolt marhasült, natúr bordaszelet, marhafartő, marhatarja, hamburger húspástétom **Bárány** Szeletek, göngyölt hús **Sertésszeletek** hot dogok, oldalas, falusi sült oldalas, göngyölt hús, kolbász **Borjúhús** Kotlett (0,5 kg, 20 mm vastag) Fordítsa meg az ételt a sípszó után. A kiolvasztás után hagyja állni 5 - 15 percig.
BAROMFI (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	**BAROMFI** Egész, feldarabolt, fehér hús (csont nélküli) **Minicsirkék** Egész **Pulyka** Mell Fordítsa meg az ételt a sípszó után. A kiolvasztás után hagyja állni 30 - 60 percig.
HAL (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	**HAL** Filék, egész steak-ek **Kagylók** Rákhús, homárfarok, garnélarák, fésűkagylók Fordítsa meg az ételt a sípszó után. A kiolvasztás után hagyja állni 5 - 10 percig.
KENYÉR (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	Szeletelt kenyér, zsemle, bagett stb. Különítse el a szeleteket és tegyen közéjük papírtörölközőt vagy elválasztó lemezt. Fordítsa meg az ételt a sípszó után. A kiolvasztás után hagyja állni 1 - 2 percig.

MIKRÓZHATÓ EDÉNYEK

Soha ne használjon fém vagy fémdíszítésű edényeket mikrohullámú funkcióval!

A mikrohullámok nem tudnak behatolni a fémbe. Ezek lepattannak minden a sütőben lévő fémtárgyról és ívet húzhatnak, amely a villámláshoz hasonló jelenség. A legtöbb hőálló nem-fémes sütőedény biztonságosan használható a sütőjében. Azonban előfordulhat, hogy olyan anyagokat tartalmaznak, amelyek használhatatlanná teszik ezeket mikrohullámú konyhai edényként. Ha kétsége lenne egy adott edénnyel kapcsolatban, van egy egyszerű módszer annak megállapítására, hogy az használható-e a mikrohullámú sütőben. Helyezze a kérdéses edényt a vízzel teli üvegtál közelébe és kapcsolja be a mikrohullámú funkciót. Használja a mikrohullámú HIGH teljesítményt 1 percig. Ha a víz felmelegszik, de az edény hideg marad, akkor az edény mikrózható. Azonban, ha a víz hőmérséklete nem változik, de az edény felmelegszik, akkor a mikrohullámokat elnyeli az edény, és nem használható biztonságosan a mikrohullámú funkcióval. Előfordulhat, hogy most is több olyan konyhai eszköz van a keze ügyében, amely használható a mikrohullámú sütőben. Csak olvassa át a következő ellenőrzőlistát.

Lapos tányérok

Az étkészletek több fajtája is mikrózható. Ha kétsége lenne, olvassa el a gyártó dokumentumait vagy végezze el a mikrohullámú tesztet.

Üvegáru

Az olyan üvegáru, amely hőálló, mikrózható. Ebbe beletartozik minden sütőben temperált üveg konyhai edény. Azonban ne használjon olyan kényes üvegárut, mint a vizes- vagy borospohár, mivel ezek megrepedhetnek, ahogy az étel melegszik.

Műanyag tárolóedények

Ezekben olyan ételek tarthatók, amelyek gyorsan felmelegszenek. Azonban ezekben nem tárolhatók olyan ételek, amelyek felmelegítéséhez jelentős idő kell, mivel a meleg étel előbb vagy utóbb meghajlítja vagy elolvasztja a műanyag tárolóedényt.

Papír

A papírtányérok és tárolóedények kényelmesen és biztonságosan használhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy a melegítési idő rövid, és a melegíteni kívánt étel nem túl zsíros és szaftos. A papírtörölközők is nagyon hasznosak az étel begöngyölésére és a sütőtepsik kibélelésére, ha abban olyan zsíros ételeket sütnek, mint pl. a szalonna. Általában kerülje a színes papírtermékeket, mivel a szín kiolvadhat. Előfordulhat, hogy néhány újrahasznosított papírtermék olyan szennyeződéseket tartalmaz, amely mikrózás közben ívet húz vagy tüzet okoz.

Műanyag sütőzsákok

Feltéve, hogy ezek direkt sütéshez készültek, a sütőzsákok mikrózhatók. De szúrja ki a zsákot, hogy a gőz ne szoruljon be. Soha ne használjon hétköznapi műanyag zsákokat a mikrohullámú sütéshez, mivel azok megolvadnak és kiszakadnak.

Műanyag mikrohullámú konyhai edény

A mikrohullámú konyhai edények különböző alakban és méretben állnak rendelkezésre. A legtöbb esetben valószínűleg használhatja majd a már kéznél lévő dolgokat ahelyett, hogy új konyhai berendezéseket próbálna ki.

Agyagedény, kőedény és kerámia

Az ezekből az anyagokból készült tárolóedények általában használhatók mikrózásra, de ezeket ellenőrizni kell a használat előtt.

⚠ VIGYÁZAT!

- Néhány magas ólom- és vastartalmú edény nem használható konyhai edényként.
- Az edényeket ellenőrizni kell ahhoz, hogy biztosak lehessünk abban, hogy a használhatók-e mikrózásra.

ÉLELMISZER JELLEMZŐK ÉS MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS

Tartsuk rajta a szemünket a dolgokon

Mindig figyelje az ételt, miközben elkészíti. A mikrohullámú funkciót felszereltük olyan lámpával, amely automatikusan felkapcsol, amint a sütő működésbe lép, így Ön belát és ellenőrizni tudja az étele elkészülését. A receptben megadott olyan utasításokat, mint pl. emelje fel, keverje meg stb., mindig tartsa be. Ha úgy tűnik, hogy az étel nem egyenletesen készül el, a probléma kijavításához tegye meg az Ön által jónak ítélt megfelelő változtatásokat.

A mikrohullámú sütési időt befolyásoló tényezők

Sok tényező befolyásolja a sütési időt. A receptben használt hozzávalók hőmérséklete jelentősen befolyásolja a sütési időket. Például a jéghideg vajból, tejből és tojásokból készülő tortát jóval hosszabb ideig kell sütni, mint azt, amelyik szobahőmérsékletű összetevőkből készül el. Néhány kenyér-, torta- és sodórecept esetében az ételt javasolt még akkor kivenni a sütőből, amikor még nincs teljesen megsütve.
Ez nem tévedés. Ha hagyni kell állni, általában letakarva, ezek az ételek a sütőn kívül úgy készülnek el, hogy az étel külső részén csapdába esett hő fokozatosan az étel belseje felé halad. Ha az ilyen étel addig marad a sütőben, amíg teljesen el nem készül, akkor a külső részei túlsülnek vagy akár meg is égnek. Ön előbb-utóbb megszerzi azt a tapasztalatot, ami ahhoz kell, hogy megbecsülje, hogy mennyi időt kell sütni és állni hagyni a különböző ételeket.

Az étel sűrűsége

A könnyű, porózus ételek, mint pl. a torták és a kenyerek gyorsabban sülnek meg, mint a sűrű ételek, mint a sültek és a vagdalékok. Porózus étel mikrózásakor ügyeljen arra, hogy a külső szélei ne száradjanak ki és ne váljanak morzsálódóvá.

Az étel magassága

A magas ételek felső része, főleg a sültek esetében, gyorsabban fog megsülni, mint az alsó része. Éppen ezért bölcs dolog a magas ételeket többször megforgatni a sütés során.

Az étel nedvességtartalma

Mivel a mikrohullámok által létrehozott hő a nedvességet elpárologtatja, így a viszonylag száraz ételeket, mint pl. a sülteket és néhány zöldséget a sütés előtt vízzel le kell permetezni vagy le kell takarni, hogy a nedvességét megőrizzük.

Az étel csont- és zsírtartalma

A csontok vezetik a hőt, és a zsír gyorsabban sül, mint a hús. Oda kell figyelni olyankor, amikor csontos vagy zsíros húsdarabokat sütünk, hogy megakadályozzuk az egyenetlen vagy túlsütött hús kialakulását.

Az étel mennyisége

A mikrohullámok száma a sütőben állandó marad, függetlenül attól, hogy mennyi étel készül éppen. Éppen ezért, minél több ételt tesz a sütőbe, annál hosszabb a sütési idő. Ne feledje, hogy csökkentenie kell a sütési időt legalább egyharmadnyi idővel, ha megfelezi a receptben előírt mennyiséget.

Az étel alakja

A mikrohullám csak kb. 2 cm mélyen hatol be az ételbe, a vastag ételek belseje attól sül meg, hogy a külső felületen keletkezett hő befelé halad. Csak az étel külső szélét süti meg a mikrohullám energiája; a többit a hővezetés végzi el. A mikrózáshoz a lehető legrosszabb ételalakzat a vastag kocka. A sarkak már rég megégnek, mikor a közepe még meleg sem lesz. A vastag ételeket kerekítse le. A mikrohullámú sütőben a gyűrű alakú ételek sülnek át a legjobban.

Letakarás

A fedő csapdába ejti a hőt, és a gőz segítségével az étel még gyorsabban elkészül. Használjon fedőt vagy mikrohullámú folpackot, amelynek a sarkait visszahajtotta annak érdekében, hogy megakadályozza a kihasadást.

ÉLELMISZER JELLEMZŐK ÉS MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS

Pirítás

Az olyan húsok és a baromfi, amely legalább 15 percig sült, megpirul egy kicsit a saját zsírjában. Azok az ételek, amelyek rövidebb ideig sülnek, bekenhetők olyan barnító szósszal, mint pl. a Worcestershire-, szója- vagy barbecue szósz, hogy étvágykeltő színt érjünk el. Mivel viszonylag kevés barnító szószt kell hozzáadni az ételhez, így a recept eredeti íze nem változik meg.

Lefedés zsírpapírral

Mivel ez lazábban zár, mint a fedél vagy a folpack, ez lehetővé teszi, hogy az étel enyhén kiszáradjon.

Elrendezés és helyigény

Az olyan ételek, mint a sült burgonyák, az aprósütemények és az előételek egyenletesebben melegszenek fel, ha a sütőben egymástól egyenlő távolságra, lehetőleg kört alkotva helyezkednek el. Soha ne tegyen ételeket egymásra!

Keverés

A keverés az összes mikrohullámú technika közül az egyik legfontosabb. A hagyományos sütésnél az étel keverésének a célja az összekeverés. A mikrózott ételt viszont azért keverik meg, hogy elterítsék és újra elosszák a hőt. Mindig kívülről befelé végezze a keverést, mivel az étel külseje melegszik fel először.

Átfordítás

Az olyan nagy, magas ételeket, mint pl. a sülteket és az egész csirkéket azért kell megfordítani, hogy a tetejük és az aljuk is egyenlően süljön meg. A felvágott csirkét és hússzeleteket is jó ötlet megfordítani.

A vastagabb részek kifelé nézzenek

Mivel a mikrohullámok az étel külső felére hatnak, érdemes a vastagabb hús-, csirke- és haldarabokat a sütőedény széléhez közel elhelyezni. Így a vastagabb részek kapják a legtöbb mikrohullámú energiát és az étel egyenletesen fog megsülni.

Beburkolás

Alumínium fólia csíkokat (ezek blokkolják a mikrohullámokat) lehet felrakni a kocka alakú vagy négyszögletes ételek sarkaira vagy széleire, hogy azok a részek ne süljenek túl. Soha ne használjon túl sok fóliát, és rögzítse azt az edényhez, ellenkező esetben az ívet húzhat a sütőben.

Emelés

A vastag vagy sűrű ételek megemelhetők úgy, hogy a mikrohullámok elérjék az étel alját és közepét is.

Átszúrás

A héjas, bőrös vagy hártyás ételek hajlamosak felrobbanni a sütőben, ha a sütés előtt nem szúrjuk ki ezeket. Az ilyen ételek közé tartoznak a tojások fehérjéi és sárgái, a kagylók, az osztrigafélék és az egész zöldségek és gyümölcsök.

Az étel készültségi fokának ellenőrzése

Mivel az étel gyorsan elkészül a sütőben, így gyakran kell ellenőrizni. Néhány étel addig marad a sütőben, amíg teljesen el nem készül, de a legtöbbjét, beleértve a húsokat és a baromfit, már akkor el kell távolítani a sütőből, amikor még nincs teljesen kész, és állni kell hagyni, hogy a sütés befejeződjön. Az ételek belső hőmérséklete 50 °F (30 °C) és 150 °F (8 °C) közötti tartományban emelkedik ez idő alatt.

Állásidő

Az ételeket gyakran hagyják állni 3- 10 percig azután, hogy eltávolították a sütőből. Amíg állni hagyják az ételeket, addig általában letakarják az edényt, hogy a hő ne távozzon, kivéve, ha az étel textúrájának száraznak kell lennie (pl. néhány sütemény vagy keksz). Az állásidő alatt az ételek elkészítése befejeződik, és az ízek is jobban elkeverednek és megjelennek.

OKOS FUNKCIÓK

LG ThinQ Alkalmazás

Ez a funkció csak vagy logóval ellátott modellek esetén áll rendelkezésre.

A **LG ThinQ** alkalmazás segítségével okostelefon használatával kommunikálhat a készülékkel.

LG ThinQ Applikáció jellemzői

Kommunikálhat a készülékkel egy okostelefon és a kényelmes intelligens funkciók segítségével.

Smart Diagnosis

- Ha problémát észlel a készülék használata közben, ez az okos diagnosztika funkció segít a probléma diagnosztizálásában.

MEGJEGYZÉS

- Fenntartjuk a jogot, hogy a felhasználók felé irányuló minden előzetes értesítés nélkül, az applikációt módosítjuk a készülék jobbá tétele céljából.
- A tulajdonságok típusfüggők.

Az LG ThinQ Alkalmazás telepítése

Keresse meg az **LG ThinQ** alkalmazást okostelefonján, a Google Play & Apple App áruházban.

- Kövesse az utasításokat az alkalmazás letöltéséhez és telepítéséhez.
- Futtassa az **LG ThinQ** alkalmazást, és kövesse az alkalmazás utasításait a készülék regisztrációjához.

Smart Diagnosis

Ez a funkció csak vagy logóval ellátott modellek esetén áll rendelkezésre.

E funkció segít a készülékkel kapcsolatos problémák diagnosztizálásában és megoldásában.

MEGJEGYZÉS

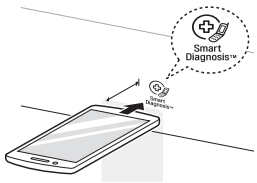
- Nem az LGE hanyagságának betudható okok miatt lehet, hogy a szolgáltatás nem működik külső tényezők miatt, mint pl. a Wi-Fi nem elérhető, a Wi-Fi lecsatlakozik, helyi alkalmazásbolt szabályzata, vagy az alkalmazás nem elérhető.
- A funkció előzetes értesítés nélkül változhat, és a helytől függően eltérő formájú lehet.

Hallható diagnosztika használata problémák diagnosztizálására

Kövesse az alábbi utasításokat a hallható diagnosztikai mód használatához.

- Indítsa el az **LG ThinQ** alkalmazást, és válassza ki a Smart Diagnosis funkciót a menüből. Kövesse az **LG ThinQ** alkalmazásban megjelenő útmutatásokat a hallható diagnózisért.

1 Az ajtó zárva, tartsa a telefon beszélő részét a **Smart Diagnosis** ikon fölé. Más gombokat ne nyomjon meg.



2 Nyomja le és tartsa lenyomva a **STOP/CLEAR** gombot 8 másodpercig, amíg az **5** meg nem jelenik a kijelzőn.

3 A sípolást követően engedje el a **STOP/CLEAR** gombot.

4 Tartsa a telefont a helyén, amíg be nem fejeződik a hangátvitel. A kijelző visszaszámlál. A visszaszámlálás befejezése és a hang leállása után a diagnózis megjelenik az alkalmazásban.

MEGJEGYZÉS

- A legjobb eredményekért ne mozgassa a telefont addig, amíg a hangátvitel folyamatban van.

KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

GYIK	Válasz
Miért nem működik a sütő világítása?	Több oka is lehet annak, amiért a sütő világítása nem kapcsol be. Vagy az izzó égett ki, vagy az áramköre hibásodott meg.
Áthatol-e a mikrohullámú energia az ajtó kémlelő ablakán?	Nem. A furatok és a nyílások csak a fényt engedik ki; nem hagyják, hogy a mikrohullámú energia áthatoljon.
Miért hallani SÍPOLÓ hangot olyankor, amikor megérintek egy gombot a vezérlőpanelen?	A SÍPOLÓ hang azt jelzi, hogy a beállítás megfelelően lett megadva.
A mikrohullámú funkció károsodhat-e, ha a sütő üresen működik?	Igen. Soha ne működtesse üresen.
A tojások miért durrannak ki néha?	Tojás sütésekor vagy buggyantásakor a sárgája kilökődhet a tojássárga hártyája alatt felgyülemlett gőz miatt. Ennek a megakadályozása érdekében egyszerűen szúrja át a tojássárgát a sütés előtt. Soha ne mikrózza a tojásokat a héjában.
Miért javasolt állni hagyni az ételeket a mikrohullámú sütés befejeztével?	A mikrohullámú sütés befejeztével az étel tovább sül aközben, miközben állni hagyják. Az állásidő alatt fejeződik be az étel egyenletes átsülése. Az az idő, amíg javasolt az ételt állni hagyni, az étel sűrűségétől függ.
A sütőm miért nem mindig olyan gyorsan süt, mint az a szakácskönyvben szerepel?	Ellenőrizze a szakácskönyvét még egyszer, hogy meggyőződjön arról, hogy megfelelően betartotta-e az utasításokat és, hogy észrevegye, hogy mi okozhatta a sütési időben az eltérést. A szakácskönyvben megadott idők és hőmérséklet-beállítások olyan javaslatok, amelyek elősegítik a túlsütés megakadályozását, amely ennek a sütőnek a használata során a legáltalánosabb probléma. Az étel méret-, alak- és tömeg-eltérései hosszabb sütési időt okozhatnak. A szakácskönyv javaslatai mellett hagyatkozzon a saját megítélésére az étel állapotára vonatkozóan ugyanúgy, mint ahogy azt a hagyományos sütő esetében is tenné.
A mikrohullámú sütés befejeztével miért jelenik meg a 'Cool' szó vagy a maradék sütési idő a kijelzőn, miközben a ventilátor hangját is hallani?	A sütés befejeztével előfordul, hogy a ventilátor bekapcsol, hogy lehűtse a sütőt. A kijelzőn a 'Cool' felirat jelenik meg. Ha kinyitja a sütő ajtaját vagy egyszer megnyomja a STOP/CLEAR gombot még azelőtt, hogy a sütés befejeződne, a maradék sütési idő jelenik meg a kijelzőn. Ez nem meghibásodás.

Ha a mikrohullámú sütő használata közben a mikrohullámú sütőjével megegyező frekvencián olyan termékeket használ, mint pl. rádió, TV, vezeték nélküli LAN, Bluetooth, orvosi berendezés, vezeték nélküli berendezés stb., a sütőt zavarhatják ezek a termékek. A zavar nem utal a mikrohullám vagy a termék problémájára, és ez nem számít meghibásodásnak. Éppen ezért biztonságosan használható. Azonban a sütő zavarhatja az orvosi berendezést is, így a termék közelében óvatosan használjon orvosi berendezést.

MŰSZAKI ADATOK

MH656✳✳✳✳		
Áramfelvétel		230 V~ 50 Hz
Mikrohullám kimeneti teljesítménye		Max. 1000 Watt* (IEC60705 besorolási norma)
Mikrohullám frekvenciája		2450 MHz
Befoglaló méretek		476 mm (sz.) X 272 mm (m.) x 388 mm (m.)
Power Consumption	Mikrohullám	1150 watt
	Grillező	900 watt
	Kombinált grillezés	1450 watt

*** 1000 W és 800 W esetében a kimeneti teljesítmény fokozatosan lecsökken a túlmelegedés elkerülése érdekében.**

A régi készülék ártalmatlanítása



1 A leselejtezett elektromos és elektronikai termékeket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a jogszabályok által kijelölt módon és helyen.
2 Régi készülékeinek megfelelő leselejtezése segíthet megelőzni az esetleges egészségre vagy környezetre ártalmas hatásokat.
3 Ha további információra van szüksége régi készülékeinek leselejtezésével kapcsolatban, lépjen kapcsolatba velünk a szelektalok.hu oldalon ahol tájékoztatjuk Önt visszavételi, átvételi, gyűjtési és kezelési kötelezettségeinkről.

Mikrohullám frekvenciája: 2450 MHz +/- 50 MHz (2. csoport/B osztály)

Készenléti és alvó állapot energiafogyasztása: 0,5 W
Tájékoztató mód energiafogyasztása: 0,8 W

2. csoport berendezései: 2. csoport tartalmazza az összes olyan ISM RF berendezést, amelyben a mesterségesen létrehozott rádiofrekvencia energiája a 9 kHz-től 400 GHz-ig tartó tartományban vagy csak elektromágneses formában van használva.

A B osztályos berendezések megfelelnek minden háztartási használatra, és ezek a berendezések közvetlenül csatlakoznak egy olyan kisfeszültségű táphálózathoz, amely háztartási célok kielégítésére látja el az épületeket.

A használati útmutatót a következő helyről töltheti le: http://www.lg.com.

БЪЛГАРСКИ

РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

МИКРОВЪЛНОВА ПЕЧКА

Моля, прочетете внимателно ръководството за експлоатация, преди употреба.

MH656****
(По желание, може да проверите техническите характеристики на модела)

www.lg.com

Copyright © 2024-2025 LG Electronics Inc. Всички права запазени.

Как функционират микровълните

Микровълните са форма на енергия, подобна на радио вълни, телевизионни вълни и обикновена слънчева светлина. Обикновено микровълните се разпространяват навън, докато преминават през атмосферата и изчезват без ефект.

Тази фурна, обаче, има магнетрон, предназначен да се възползва от енергията в микровълните.

Електроенергията, достигаща магнетронната тръба, се използва за създаване на микровълнова енергия.

Тези микровълни навлизат в зоната за готвене през отвори във вътрешността на фурната. Във фурната има разположена тава. Микровълните не могат да преминат през металните стени на фурната, но могат да проникнат в материали като стъкло, порцелан, хартия, материалите, от които се произвеждат съдовете, подходящи за използване в микровълнови фурни.

Микровълните не загряват съдовете за готвене, въпреки че те в крайна сметка ще се затоплят от топлината, генерирана от храната.

Изключително безопасен уред

Микровълновата ви фурна е един от най-безопасните за употреба домакински уреди. Когато вратата се отвори, фурната автоматично спира да произвежда микровълни. Микровълновата енергия се превръща напълно в топлина, при проникване в храната, като не оставя "остатъчна" енергия, която да навреди на храната.

СЪДЪРЖАНИЕ

3 **ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

8 **ПРЕДИ УПОТРЕБА**

8 Разопаковане и инсталиране
10 Контролен панел
10 Дисплей за символи
11 Настройване на часовника
11 Бърз старт
11 Повече / По-Малко
11 Пестене на енергия

12 **НАЧИН НА УПОТРЕБА**

12 Време за готвене
12 Нива на мощност на микровълните
13 Готвене на грил
13 Комбиниран грил Готвене
14 Защита от деца
14 Печене
15 Инструкции за меню “печене”
16 Популярно меню
16 Инструкции за популярно меню
20 Размекване и разтопяване
20 Инструкции за меню “размекване и разтопяване”
21 Размразяване и готвене
21 Инструкции за меню “размразяване и готвене”
23 Кисело мляко
23 Инструкции за меню “кисело мляко”
24 Поддържайте топло
24 Здравословно пържене
24 Инструкции за функция “healthy fry” (здравословно пържене)
26 Инверторно размразяване
26 Меню с инструкции при Инверторно размразяване

27 **СЪДОВЕ, БЕЗОПАСНИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА**

28 **ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА И ГОТВЕНЕ С МИКРОВЪЛНИ**

30 **УМНИ ФУНКЦИИ**

31 **ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ**

32 **ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И СЪХРАНЯВАЙТЕ ЗА БЪДЕЩА РЕФЕРЕНЦИЯ

Прочете и спазвайте всички инструкции преди употреба, за да избегнете риска от пожар, електрически удар, нараняване или повреда на микровълновата фурна. Това ръководство не покрива всички възможни обстоятелства, които могат да възникнат. Винаги се свързвайте с вашия сервиз или производителя, относно въпроси, които не разбирате.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Това е символ за предупреждение за безопасност. Този символ ви предупреждава за потенциални опасности, които могат да убият или да наранят вас и другите. Всички съобщения за безопасност ще следват символа за сигнализиране за безопасност и думите "ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ" или "ВНИМАНИЕ". Тези думи означават:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този символ ще ви предупреди за опасности или опасни практики, които могат да причинят сериозна телесна повреда или смърт.

⚠ ВНИМАНИЕ

Този символ ще ви предупреди за опасности или опасни практики, които могат да причинят телесни повреди или имуществени щети.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1 **Не се опитвайте да манипулирате или да правите каквито и да било корекции или ремонти на вратата, уплътненията на вратата, контролния панел, заключващите ключалки за безопасност или друга част на фурната, което включва отстраняване на капака, предпазващ от излагане на микровълнова енергия. Не работете с фурната, ако уплътненията на вратата и други части са повредени. Уредът може да бъде ремонтиран само от квалифициран сервизен техник.**

- За разлика от другите уреди, микровълновата фурна е с високоволтово и високо електрическо оборудване. Неправилната употреба или ремонт може да доведе до вредно излагане на прекомерна микровълнова енергия или токов удар.

2 **Не използвайте фурната за изсушаване. (пр. Не поставяйте в микровълновата фурна мокри вестници, дрехи, играчки, електрически уреди, домашни любимци или деца и т.н.)**

- Това може сериозно да попречи на безопасността, като например да причини пожар, изгаряне или внезапна смърт, вследствие на токов удар.

3 **Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с липса на опит и познания, освен ако те не са били наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че те не си играят с уреда.**

- Неправилната употреба може да причини повреди като пожар, токов удар или изгаряне.

4 **Достъпните части могат да станат горещи по време на употреба. Малките деца трябва да се държат настрани.**

- Те може да се изгорят.

5 **Течностите и другите храни не трябва да се нагряват в затворени съдове, тъй като могат да експлодират. Отстранете пластмасовата обвивка от храната преди готвене или размразяване. Имайте предвид, че в някои случаи храната трябва да бъде покрита с пластмасово фолио за топлене или готвене.**

- Те биха могли да избухнат.

6 **Уверете се, че използвате подходящи аксесоари за всеки режим на работа.**

- Неправилното използване може да доведе до повреда на фурната и аксесоарите, или може да причини искри или пожар.

7 **На децата не трябва да позволява да играят с аксесоарите или да висят на дръжката на вратата.**

- Може да се наранят.

8 **За всеки друг, освен за компетентно лице, е опасно да извършва всяка услуга или ремонтна дейност, която включва отстраняване на капака, който осигурява защита срещу излагане на микровълнова енергия.**

9 **Когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната под наблюдение на възрастни поради генерираните температури.**

10 **Не работете с фурната, ако е повредена. Особено важно е вратата на фурната да се затваря правилно и да няма повреди на: (1) вратата (огъната), (2) пантите и ключалките (счупени или разхлабени), (3) уплътненията на вратата и уплътняващи повърхности.**

· Това може да доведе до вредно излагане на прекомерна микровълнова енергия.

11 **Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, фурната не трябва да се използва, докато не бъде ремонтирана от компетентно лице.**

12 **Уредът се доставя с комплект за удължаване на кабела от електрическо преносимо изходно устройство, удължителят на кабела, поставен на електрическото преносимо изходно устройство, трябва да бъде позициониран така, че да не е подложен на изпръскване или проникване на влага.**

13 **Позволете на децата да използват фурната без надзор, само когато са предоставени адекватни инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин и да разбере опасностите от неправилна употреба.**

14 **Уредът и достъпните му части се нагорещяват по време на работа. Трябва да се внимава, за да не се докосват отоплителните елементи. Децата на възраст под 8 години трябва да се държат далеч, освен ако не са под непрекъснат надзор.**

15 **По време на работа уредът се нагорещява. Трябва да се внимава, за да не се докосват отоплителните елементи.**

16 **Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргала за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до разбиване на стъклото.**

⚠ ВНИМАНИЕ

1 **Не можете да работите с фурната при отворена вратата поради предпазителите за безопасност, вградени в механизма на вратата. Важно е да не се нарушават защитните блокировки.**

· Това може да доведе до вредно излагане на прекомерна микровълнова енергия. (Блокировките за безопасност изключват автоматично всяка дейност на готвене при отваряне на вратата.)

2 **Не поставяйте никакви предмети (като кухненски кърпи, салфетки и т.н.) между предната страна на фурната и вратата, или не позволявайте на храна или почистващи остатъци да се натрупват върху уплътнителните повърхности.**

· Това може да доведе до вредно излагане на прекомерна микровълнова енергия.

3 **Моля, уверете се, че времето за готвене е настроено правилно, малките количества храна изискват по-кратко време за готвене или загряване.**

· Прекомерно дългото време за готвене може да доведе до изхвърляне на храна и последващо увреждане на фурната.

4 **Когато се загряват течности, напр. супи, сосове и напитки в микровълновата фурна,**

* **Избягвайте да използвате съдове с прави страни и с тесни отвори.**
* **Не прегрявайте.**
* **Сипете течността преди да поставите съда във фурната и включете на половината от времето за нагряване.**
* **След загряване, оставете съда да престои във фурната за кратко време; За да избегнете изгаряния (особено при съдържание на бутилки за хранене и буркани за бебешка храна), разклатете внимателно и проверете температурата на течността, преди консумиране.**

· Нагряването на напитки в микровълнова фурна може да доведе до достигане на температури над точката на кипене, поради което трябва да се внимава при работа с контейнера.

5 **Отворът за отработилите газове е разположен в горната или долната част на фурната. Не блокирайте изхода.**

· Това може да доведе до повреда на фурната и неприятни последици при готвенето.

6 **Не използвайте фурната, когато е празна. Най-добре е да оставите чаша вода във фурната, когато не се използва. Водата безопасно ще абсорбира цялата микровълнова енергия, ако фурната се включи случайно.**

· Неправилното използване може да доведе до повреда на фурната.

7 **Не гответе храна, увита в хартиени кърпи, освен ако вашето ръководство за готвене на храна не съдържа указания за готвене на храна с помощта на хартиени кърпи. И не използвайте вестник вместо хартиени кърпи за готвене.**

· Неправилната употреба може да причини експлозия или пожар.

8 **Не използвайте дървени и керамични съдове, които имат метални (например златни или сребърни) апликации. Винаги премахвайте металните връзки. Използвайте само прибори, подходящи за употреба в микровълнови фурни. Метални съдове за храни и напитки не се използват при готвене в микровълнова печка.**

· Те могат да се затоплят и нагорещят. По-специално във фурната може да възникне волтова дъга от металните предмети, което може да причини сериозни щети.

9 **Не използвайте продукти от рециклирана хартия.**

· Те могат да съдържат примеси, които могат да предизвикат искри и /или пожар, когато се използват при готвене.

10 **Не изплаквайте с вода тавата и поставката веднага след готвене . Това може да доведе до счупване или повреда.**

· Неправилното използване може да доведе до повреда на фурната.

11 **Уверете се, че фурната е поставена така, че предната част на вратата да е на 8 см или повече зад ръба на повърхността, на която е поставена, за да се избегне случайно повдигане на уреда.**

· Неправилното използване може да причинят телесни повреди или имуществени щети.

12 **Преди готвене пробийте кората на картофи, ябълки или такива плодове или зеленчуци.**

· Те биха могли да избухнат.

13 **Не гответе яйцата с черупките им. Яйцата с черупката им и цели яйца, които не са твърдо сварени, не трябва да се загряват в микровълнови фурни, тъй като те могат да експлодират, дори след като микровълновото нагряване приключи.**

· Налягането ще се натрупа във вътрешността на яйцето и то ще се спука.

14 **Не се опитвайте да пържите с много мазнина във вашата фурна.**

· Това може да доведе до внезапно кипване на горещата течност.

15 **Ако излиза дим, изключете уреда и задръжте вратата затворена, за да потушите пламъка.**

· Това може да причини сериозни повреди, като например пожар или токов удар.

16 **Когато загрявате храна в пластмасови или хартиени съдове, внимавайте, защото има вероятност за запалване.**

· Храната ви може да се излее поради деформиране на съда, което също може да предизвика пожар.

17 **Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи. Не докосвайте вратата на фурната, външния шкаф, задната кутия, кухината на фурната, аксесоарите и съдовете по време на режима за грил, режима на конвекция и операциите за автоматично готвене, преди да се уверите, че те не са горещи.**

· Тъй като те се нагряват, съществува опасност от изгаряне, освен ако не носите дебели готварски ръкавици.

18 **Фурната трябва да се почиства редовно и всички хранителни наслагвания да се отстраняват.**

· Неподдържането на фурната в чист вид може да доведе до влошаване на повърхността, което може да повлияе неблагоприятно върху продължителността на експлоатацията на уреда и да доведе до опасна ситуация.

19 **Използвайте само температурна сонда, препоръчвана за тази фурна.**

- Не можете да проверите дали температурата е точна с неподходяща температурна сонда.
- Този модел не осигурява температурна сонда.

20 **Този уред е предназначен за използване в битови и подобни условия, като:**

- Кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и друга работна среда;
- Селски къщи;
- От клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди;
- Места за настаняване от тип "със закуска".

21 **Този уред може да се използва от деца, навършили 8 години, и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако те бъдат наблюдавани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка да не се извършват от деца без наблюдение.**

22 **Микровълновата фурна е предназначена за затопляне на храни и напитки. Сушенето на храна или облекло и нагряване на подложки за подгряване, чехли, гъби, влажни кърпа и други подобни, може да доведе до риск от нараняване, запалване или пожар.**

23 **Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.**

24 **Следвайте точно указанията, дадени от всеки производител, при всеки продукт за приготвяне на пуканки. Не оставяйте фурната без надзор, докато царевицата се пука. Ако царевицата не се изпука, след посоченото време, преустановете пукането. Никога не използвайте кафява хартиена торбичка за пукане на царевица. Никога не се опитвайте да извадите остатъчните зърна.**

- Прегарянето може да доведе до пожар.

25 **Този уред трябва да бъде заземен.**

Проводниците в електрическата мрежа са оцветени в съответствие със следните кодове

СИН ~ Неутрален

КАФЯВ ~ Под напрежение

ЗЕЛЕН И ЖЪЛТ ~ Земя

Тъй като цветовете на проводниците в електрическата мрежа на този уред може да не съответстват на цветните маркировки, идентифициращи клемите на щепсела, направете следното:

Необходимо е да свържете синия кабел към извода, обозначен с буквата “N” или оцветен в черно.

Необходимо е да свържете кафявия кабел към извода, обозначен с буквата “L” или към червен проводник.

Необходимо е да свържете кабела оцветен в зелено/жълто или зелено към извода, обозначен с буквата “G” или ⏚ .

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя или неговия сервизен агент или лице с необходимата квалификация, за да се избегне опасност.

- Неправилната употреба може да причини сериозни електрически повреди.

26 **Използвайте само прибори, подходящи за употреба в микровълнови фурни.**

27 **Тази фурна не трябва да се използва за търговски цели.**

- Неправилното използване може да доведе до повреда на фурната.

28 **Микровълновата фурна не трябва да се поставя в шкаф.**

- Микровълновата фурна е предназначена да се използва свободно-стояща.

29 **Връзката може да се постигне, като щепселът остане достъпен или чрез включване на превключвател в стационарна електрическа инсталация в съответствие с правилата за окабеляване.**

- Използването не правилен щепсел или превключвател може да причини токов удар или пожар.

30 **Вратата или външната повърхност може да се нагорещят, когато уредът работи.**

31 **Пазете уреда и неговия кабел далеч от деца под 8 годишна възраст.**

32 **Съдържанието на шишетата за хранене и бурканите за бебешки храни се разбърква или разклаща, и температурата се проверява преди консумация, за да се избегнат изгаряния.**

33 **Поддържайте вътрешната и външната част на фурната чисти. Подробностите за почистването на фурната са в раздел "Почистване на фурната".**

34 **В съответствие с изискванията за монтаж, в противен случай създава нагряване, което довежда до опасни ситуации.**

35 **Уредът не бива да се почиства посредством парочистачка.**

36 ⚠ **Внимание: гореща повърхност**

Когато се използва символът, това означава, че повърхностите могат да се нагорещят по време на употреба.

37 **Не поставяйте предмет (книга, кутия и др.) върху уреда. Уредът може да прегрее или да се възпламени или предметът да падне, причинявайки наранявания на хора.**

38 **Препоръчително е потребителите да не докосват такива повърхности по време на употреба, за да се предотврати опасността от изгаряне.**

Особено внимание трябва да се обърне на зоната, която е много близо до вентилационните отвори

ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

1 Поддържайте вътрешността на фурната чиста

Разпръскванията на храна или разлетите течности полепват към стените на фурната и между уплътненията и повърхностите на вратата. Най-добре е веднага да изчистите зацапването с влажна кърпа. Трохите и разпръскванията ще абсорбират микровълновата енергия, ще удължат времето за готвене и дори може да повредят фурната. Използвайте влажна кърпа, за да премахнете трохите, които падат между вратата и рамката. Важно е тази област да се поддържа чиста, за да се осигури здраво уплътнение. Почиствайте мазните пръски със сапунена кърпа, след това изплакнете и изсушете. Не използвайте груби или абразивни почистващи препарати. Металната тава може да се мие ръчно или в съдомиялна машина.

2 Поддържайте външността на фурната чиста

Преди да почистите фурната, изключете захранващия кабел от електрическата мрежа, за да се избегне възможността от токов удар. Почистете външността на фурната със сапун и вода, след това изплакнете с чиста вода и изсушете с мека или хартиена кърпа. За да предотвратите повреда на работните части във фурната, водата не трябва да се оставя да проникне във вентилационните отвори. За да почистите контролния панел, отворете вратата, за да предотвратите случайното стартиране на фурната, и избършете с влажна кърпа, последвано незабавно от суха кърпа. След почистване натиснете “STOP”.

3 Ако се натрупа пара във фурната или около външната страна на вратата на фурната, избършете панелите с мека кърпа. Парата или кондензацията, която се натрупва в рамките на вратата, е нормална, ако храната се загрява за дълъг период от време на висока степен. Това не е неизправност. Кондензът постепенно ще се изпари. Опитайте се да покриете храната или да промените нивата на загряване и времето, за да намалите кондензацията във вратата, това може да се случи и когато фурната работи при условия на висока влажност и по никакъв начин не означава повреда на уреда.

4 Уплътненията на вратата и вратата трябва да се поддържат чисти. Използвайте само топла, сапунена вода, изплаквайте и след това изсушавайте добре.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ МАТЕРИАЛИ, КАТО ПОЧИСТВАЩИ ПРАХОВЕ ИЛИ СТОМАНЕНИ И ПЛАСТМАСОВИ ПОЧИСТВАЩИ МАТЕРИАЛИ.

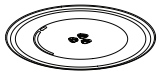
Металните части ще бъдат по-лесни за поддръжка, ако често се забърсват с влажна кърпа.

ПРЕДИ УПОТРЕБА

РАЗОПАКОВАНЕ И ИНСТАЛИРАНЕ

Като следвате основните стъпки на тези две страници, ще можете бързо да проверите дали фурната работи правилно. Обърнете специално внимание в упътването за това къде да инсталирате фурната си. Когато разопаковате фурната, уверете се, че сте извадили всички аксесоари и опаковъчни материали. Проверете дали фурната не е повредена по време на доставката.

1 Разопаковайте фурната и я поставете на равна повърхност.



СТЪКЛЕНА ТАВА



ВЪРТЯЩ СЕ ПРЪСТЕН



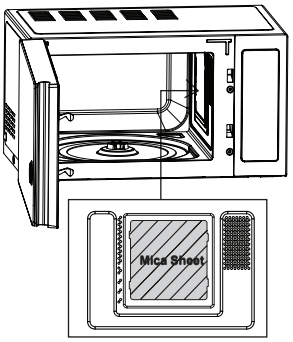
ТАВА ЗА ХРУПКАВО ПРИГОТВЯНЕ



ПОСТАВКА



ОС

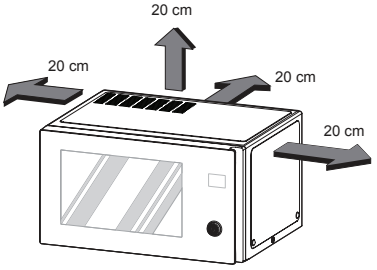


*Не отстранявайте слюдестия лист

ЗАБЕЛЕЖКА

• Не изваждайте вътрешния слюдест лист от фурната (сребърната плоча).
Слюдестият лист е там, за да предпази микровълновите компоненти от разпръскване на храна.

2 Поставете фурната на избрано от вас ниво на повече от 85 см височина, но се уверете, че има поне 20 см пространство в горната част и 20 см в задната и лявата, и дясната страна за правилна вентилация. Предната част на фурната трябва да бъде поставена на най-малко 8 см от ръба на повърхността, за да се избегне преобръщане.
Отворът на въздушната система е разположен в горната или долната част на фурната.
Блокирането на изхода може да повреди фурната.
Ако използвате микровълновата фурна в затворено пространство или шкаф, въздушният поток за охлаждане на уреда може да не е достатъчен.
Това може да доведе до по-ниска производителност и намаляване на експлоатационния живот. Ако е възможно, моля, използвайте микровълновата фурна в отворено пространство.



ЗАБЕЛЕЖКА

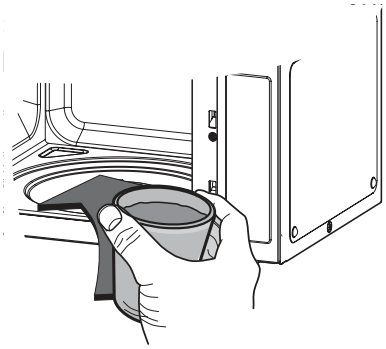
• ТАЗИ ФУРНА НЕ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ЗА ТЪРГОВСКИ ЦЕЛИ.

3 Свържете фурната си в стандартен битов контакт. Уверете се, че фурната е единственият уред, свързан към контакта.

Ако фурната не работи правилно, изключете я от контакта и след това я включете отново.

4 Отворете вратата на фурната, като издърпате дръжката на вратата.
Поставете въртящият се пръстен във фурната и поставете стъклената тава отгоре.

5 Напълнете съд за микровълнова фурна с 300 мл.(1/2 пинта) вода. Поставете го върху стъклената тава и затворете вратата на фурната.
Ако имате някакви съмнения относно вида на съда, който да използвате, моля, обърнете се към Инструкциите за безопасност при микровълнова фурна.



6 Натиснете бутона “STOP/CLEAR” и натиснете бутона “START/ENTER” веднъж, за да настроите 30 секунди време за готвене.

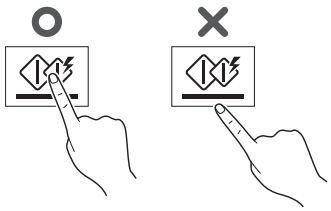


7 Дисплеят ще показва обратно отброяване от 30 секунди назад. Когато обратното отброяване приключи, уредът издава звуков сигнал. Отворете вратата на фурната и проверете температурата на водата.
Ако вашата фурна работи, водата трябва да е топла.
Внимавайте при изваждането на контейнера, може да е горещ.
ВАШАТА ФУРНА Е ИНСТАЛИРАНА



8 Съдържанието на шишетата за хранене и бурканите за бебешки храни се разбърква или се разклаща и температурата се проверява преди консумация, за да се избегнат изгаряния.

9 Разпознаването на бутоните може да бъде затруднено при следните обстоятелства:
• Натиска се само външната част на бутона.
• Бутонът се натиска с помощта на ноктите или на върха на пръста.

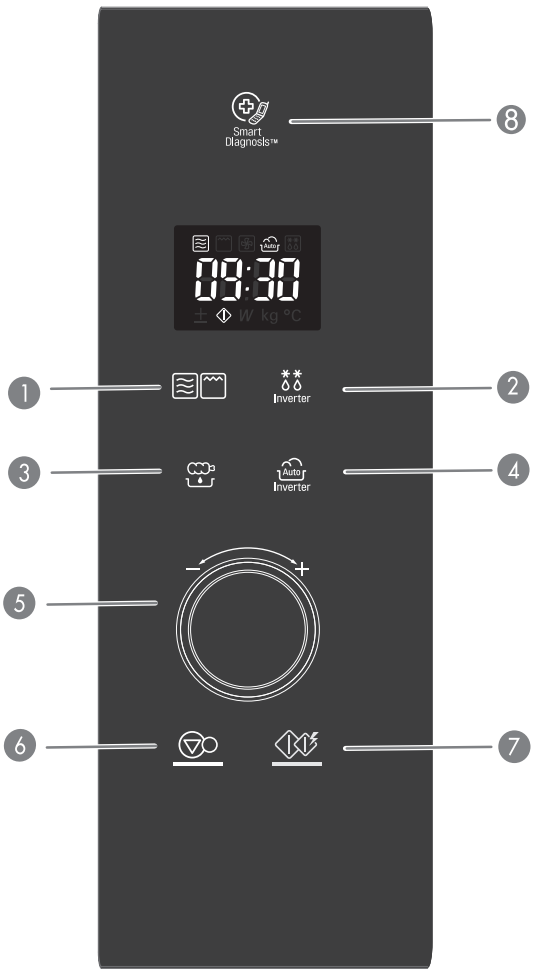


ЗАБЕЛЕЖКА

Не използвайте гумени ръкавици или ръкавици за еднократна употреба.
Когато избърсвате сензорния контролен панел с мокра кърпа, подсушете влагата, когато свършите.

10 Настройването на времето за готвене трябва да бъде по-кратко от обичайните микровълнови фурни (700 W, 800 W), поради относително високата изходна мощност на продукта.
Прекомерното загряване на фурната може да образува влага по вратата.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Част
1 РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ Вижте страница 12 “Време за готвене” Вижте страница 13 “Готвене на грил” Вижте страница 13 “Комбиниран грил готвене”
2 ИНВЕРТОРНО РАЗМРАЗЯВАНЕ Вижте страница 26 “Инверторно размразяване”
3 ЗДРАВОСЛОВНО ПЪРЖЕНЕ Вижте страница 24 “Здравословно пържене”.
4 ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ ИНВЕРТОРИ Инверторното готвене ви позволява да готвите най-любимите си храни като изберете вида храна и нейното тегло. Вижте страница 14 “Печене” Вижте страница 16 “Популярно меню” Вижте страница 20 “Размекване и разтопяване” Вижте страница 21 “Размразяване и готвене” Вижте страница 23 “Кисело мляко” Вижте страница 24 “Поддържайте топло”
5 ЗАВЪРТАНЕ (ПОВЕЧЕ / ПО-МАЛКО) • Изберете меню за готвене. • Задайте време за готвене и грамаж на храната. • Докато готвите с функция с автоматично или ръчно управление, можете да увеличите или намалите времето за готвене когато пожелаете, като натиснете бутона (с изключение на режима на размразяване).
6 STOP/CLEAR • Спрете фурната и изтрийте всички въведени параметри, освен времето.
7 START/ENTER • За да започнете избраното готвене, натиснете еднократно бутона. • Функцията за бързо стартиране ви позволява да настроите интервали от 30 секунди за готвене, с висока мощност чрез натискане на бутона “START/ENTER.”
8 SMART DIAGNOSIS Когато ви насочва персонал от сервизен център, задръжте мущука на телефона до тази икона. Това ще помогне да се определят проблемите с микровълновата фурна, докато разговаряте по телефона със сервиза.

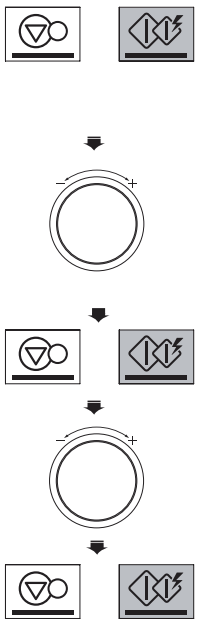
ДИСПЛЕЙ ЗА СИМВОЛИ

Икона			
	Иконата се показва на дисплея когато работите с микровълните.	±	Иконата се показва на дисплея когато работите с микровълните с функцията “More/Less” (повече/по-малко).
	Иконата се показва на дисплея когато работите с грила.		Иконата се показва на дисплея когато можете да стартирате готвенето.
	Иконата се показва на дисплея когато работите с Комбиниран грил.	*W*	Иконата се показва на дисплея когато можете да стартирате готвенето когато можете да зададете изходна мощност.
Auto	Когато използвате инверторно готвене, иконата се показва на дисплея.	kg	Иконата се показва на дисплея когато можете да стартирате готвенето когато можете да зададете тегло.
	Когато използвате инверторно размразяване, иконата се показва на дисплея.		

НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

Когато фурната е включена за първи път или когато захранването се възобнови след прекъсване, цифрите на дисплея се нулират на "12H".

Пример: За да зададете 11:11.



1. Натиснете “**START/ENTER**”, за да потвърдите 12H формат на часовника на дисплея. (Ако желаете часовникът да се показва в 24H формат, просто преди да продължите със стъпките, завъртете копчето “ЗАВЪРТАНЕ” за избор на “24H”)
2. Завъртете копчето **“ЗАВЪРТАНЕ”,** докато на дисплея се покаже “11:”.
3. Натиснете “**START/ENTER**”.
4. Завъртете копчето **“ЗАВЪРТАНЕ”,** за да промените минутите, докато на дисплея се покаже "11:11".
5. Натиснете “**START/ENTER**”.

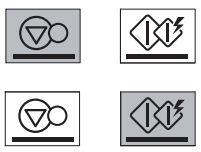
ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако искате отново да настроите часовника или да промените опциите, трябва да го изключите и да го включите отново.
- Ако не искате да използвате часовника, натиснете бутона “STOP / CLEAR”, след като включите фурната.
- След 5 минути уредът автоматично преминава в режим на готовност.

БЪРЗ СТАРТ

Функцията “БЪРЗ СТАРТ” ви позволява да зададете интервали от 30 секунди за готвене с висока мощност чрез натискане на бутона “START/ ENTER”.

Пример: Задайте 2 минути време за готвене



1. Натиснете **STOP/CLEAR.**
2. Изберете 2 минути с висока мощност.

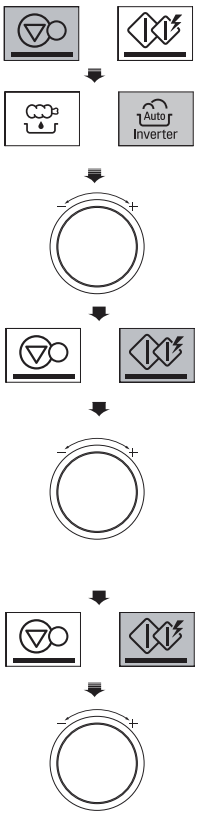
Натиснете бутона “**START/ ENTER**” четири пъти. Фурната ще стартира преди да приключите с четвъртото натискане.

По време на готвенето “БЪРЗ СТАРТ ”, можете да удължите времето за готвене до 99 минути и 59 секунди, като многократно натискате бутона “**START / ENTER**”.

ПОВЕЧЕ / ПО-МАЛКО

Чрез завъртане на копчето “Dial”, програмата “TIMED COOK“ може да бъде настроена за готвене на храна за по-дълго или по-кратко време. Завъртането на копчето ще увеличава или ще намалява времето за готвене с 10 секунди всеки път. Максималното време може да бъде 99 минути и 59 секунди.

Пример: За да настроите готвенето с инвертор (пр. Печено пиле) време за готвене за по-дълго или за по-кратко време.



1. Натиснете **STOP/CLEAR.**
2. Натиснете “ **ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ ИНВЕРТОРИ**”, докато на дисплеят се покаже "1".
3. Завъртете копчето **“ЗАВЪРТАНЕ”,** докато на дисплеят се покаже "1-3".
4. Натиснете **START/ENTER.**
5. Завъртете копчето **“ЗАВЪРТАНЕ”,** докато на дисплея се покаже “1.0 kg”.
6. Натиснете **START/ENTER**
7. Завъртете копчето **“ЗАВЪРТАНЕ”,** Времето за готвене ще се увеличи или ще се намали с 10 секунди.

ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

Енергоспестяващата функция спестява енергия, като изключва дисплея. Тази функция работи само когато микровълновата фурна е в режим на готовност и дисплеят ще изгасне.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Когато използвате часови режим, дисплеят остава включен.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ (НАРЪЧНИК ЗА ГОТВЕНЕ)

Тази функция ви позволява да готвите храна за желаното време. Има 5 нива на мощност. Примерът по-долу показва как да зададете мощност 800 W за желаното време.

Пример: За да готвите храна на мощност 800 W за 5 минути и 30 секунди



Когато готвенето приключи, се чува звуков сигнал. Думата "End" се показва в прозореца на дисплея. "End" остава на дисплея, а звуковият сигнал ще се чува на всяка минута, докато вратата се отвори или се натисне някой бутон.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Ако не изберете ниво на мощност, фурната ще работи при високо ниво на захранване "HIGH". За да настроите готвенето на ниво "HI-POWER" (висока мощност), прескочете стъпка 3 по-горе.

НИВА НА МОЩНОСТ НА МИКРОВЪЛНИТЕ

Вашата микровълнова фурна е оборудвана с пет нива на мощност, за да ви даде максимална гъвкавост и контрол върху готвенето.
Следващият списък ще ви даде представа кои храни се приготвят на всяко от различните нива на мощност.

- Съседната графика показва настройките за нивото на мощност на фурната.

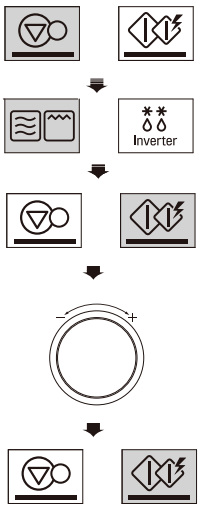
ТАБЛИЦА ЗА НИВО НА МИКРОВЪЛНИТЕ

Ниво на мощност	Употреба
Високо 1000 W	• Вряща вода. • Запържване на говеждо месо. • Правене на сладкиши. • Готвене на домашни птици, риба и зеленчуци. • Готвене на крехко месо.
800 W	• Затопляне на ориз, макаронени изделия и зеленчуци. • Подгряване на предварително приготвени храни. • Затопляне на сандвичи.
600 W	• Готвене на яйца, мляко и сирена. • Приготвяне на кейкове и хляб. • Разтопяване на шоколад. • Готвене на телешко. • Готвене на цяла риба. • Приготвяне на пудинги и крем.
400 W	• Размразяване на месо, птици и морски дарове. • Готвене на по-малки крехки парчета месо. • Готвене и печене на свинско месо.
200 W	• Размекване на плодове, • Разтапяне на масло. • Поддържане на топли съдове на основни ястия. • Размекване на масло и крема сирене.

ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

Тази функция ще ви позволи да приготвите бързо, хрупкава храна със златист цвят.
Винаги използвайте ръкавици, когато сваляте храна и аксесоарите след готвене, тъй като фурната и аксесоарите ще бъдат много горещи.

Пример: Използвайте функцията за грил, за да приготвите храна за 5 минути и 30 секунди



1. Натиснете “**STOP/CLEAR**”.
2. Натиснете режим “**РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ** ”, докато дисплеят покаже “GrIL”.
3. Натиснете “**START/ENTER**”.
4. Завъртете копчето “**ЗАВЪРТАНЕ**”, докато дисплеят покаже “5:30”.
5. Натиснете “**START/ENTER**”.

ВНИМАНИЕ

- Винаги използвайте ръкавици, когато сваляте храна и аксесоари след готвене, тъй като фурната и аксесоарите ще бъдат много горещи.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Тази функция ще ви позволи да приготвите бързо, хрупкава храна със златист цвят.
- За най-добър резултат използвайте следните аксесоари.

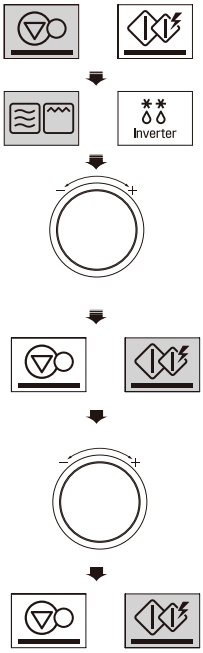


ПОСТАВКА

КОМБИНИРАН ГРИЛ ГОТВЕНЕ

Вашата фурна разполага с комбинация от функции, които ви позволяват да готвите храна с нагревател и микровълни.

Пример: Програмирайте фурната си с микро мощност 300 W и грил за време на готвене от 25 минути.



1. Натиснете “**STOP/CLEAR**”.
2. Натиснете “**РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**”, докато на дисплея се покаже “Co-1”.
3. Завъртете копчето “**ЗАВЪРТАНЕ**”, докато на дисплея се покаже “Co-2”.
4. Натиснете “**START/ENTER**”.
5. Завъртете копчето **“ЗАВЪРТАНЕ”,** докато на дисплея покаже “25:00”.
6. Когато готвите можете да завъртите копчето **“ЗАВЪРТАНЕ”,** за да увеличите или да намалите времето за готвене. Бъдете внимателни, когато изваждате храната си, тъй като съдът ще бъде горещ!

ЗАБЕЛЕЖКА

- Вашата фурна разполага с комбинация от функции, които ви позволяват да готвите храна с нагревател и микровълни.
  Това в повечето случаи означава, че отнема по-малко време, за да готвите храната си.
- Можете да настроите три вида микро мощност (Co-1 : 200 W, Co-2 : 300 W, Co-3 : 400 W) в режим за комбиниран грил.
- Тази функция ще ви позволи да приготвите бързо, хрупкава храна със златист цвят.
- За най-добър резултат използвайте следните аксесоари.

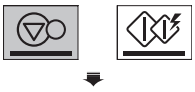


ПОСТАВКА

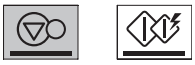
ЗАЩИТА ОТ ДЕЦА

Това е уникална характеристика за безопасност, която предотвратява нежеланата работа на фурната. При зададена защита от деца “CHILD LOCK” не може да се извършва готвене.

За да настроите защитата от деца



1. Натиснете **“STOP/CLEAR”.**



2. Натиснете и задръжте “**STOP/CLEAR**”, докато на дисплея се покаже “**Loc**” и се чуе звуков сигнал.
   Ако часът вече е зададен, той ще се покаже на дисплея след 1 секунда.

Ако защитата от деца вече е настроена и докоснете друг бутон, на дисплея ще се покаже думата “Loc”.
Можете да отмените “CHILD LOCK” , както е описано по-долу.

За да отмените защитата от деца



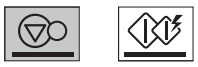
Натиснете и задръжте бутона “**STOP/CLEAR**”, докато “Loc” изчезне на дисплея.

След като “CHILD LOCK” бъде отменена, фурната ще работи нормално.

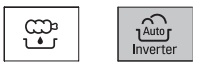
ПЕЧЕНЕ

Вашата фурна има предварително програмирано меню за автоматично печене на храна.
Кажете на фурната какво искате и от колко елемента се състои.
След това оставете вашата микровълнова фурна да изпече според вашия избор.

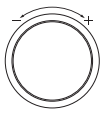
Пример: За да приготвите 0.3 kg. печени зеленчуци



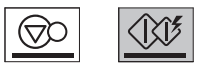
1. Натиснете “**STOP/CLEAR**”.



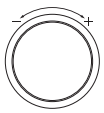
2. Натиснете **“ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ ИНВЕРТОРИ”,** докато на дисплея се покаже “1”.



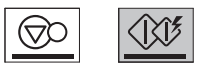
3. Завъртете копчето “**ЗАВЪРТАНЕ**”, докато дисплеят покаже “1-6”.



4. Натиснете “**START/ENTER**”.



5. Завъртете копчето “**ЗАВЪРТАНЕ**”, докато дисплеят покаже “0.3 kg”.



6. Натиснете “**START/ENTER**”.

ИНСТРУКЦИИ ЗА МЕНЮ “ПЕЧЕНЕ”

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
1-1	**Печени картофи**	0,2 - 1,0 кг (180 - 220 г. / всеки)	Пространство	1. Измийте картофите и ги изсушете с хартиена кърпа. 2. Пробийте всеки картоф 8 пъти с вилица. 3. Поставете храната върху поставката. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”. 4. След приготвяне, оставете за престои за 3 минути.	Поставка
1-2	**Печено говеждо**	0,5 - 1,5 кг	Охладени	1. Намажете говеждото месо с разтопено масло или олио и подправки по желание. 2. Поставете храната върху стъклена чиния. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”. 3. След като чуете звуковия сигнал, изцедете соковете и незабавно обърнете храната. След това натиснете “START/ENTER”, за да продължите. 4. След като е готово, покрийте с фолио и оставете да престои за 10 мин.	Термоустойчив стъклен съд
1-3	**Печено пиле**	0,8 - 1,8 кг	Охладени	1. Намажете цялото пиле с разтопено масло или олио и подправки по желание. 2. Поставете храната върху стъклена чиния. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”. 3. След като чуете звуковия сигнал, изцедете соковете и незабавно обърнете храната. След това натиснете “START/ENTER”, за да продължите. 4. След като е готово, покрийте с фолио и оставете да престои за 10 мин.	Термоустойчив стъклен съд
1-4	**Печено агне**	0,5 - 1,5 кг	Охладени	1. Намажете агнешкото с разтопено масло или олио и подправки по желание. 2. Поставете храната върху стъклена чиния. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”. 3. След като чуете звуковия сигнал, изцедете соковете и незабавно обърнете храната. След това натиснете “START/ENTER”, за да продължите. 4. След като е готово, покрийте с фолио и оставете да престои за 10 мин.	Термоустойчив стъклен съд
1-5	**Печено свинско**	0,5 - 1,5 кг	Охладени	1. Намажете свинското с разтопено масло или олио и подправки по желание. 2. Поставете храната върху стъклена чиния. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”. 3. След като чуете звуковия сигнал, изцедете соковете и незабавно обърнете храната. След това натиснете “START/ENTER”, за да продължите. 4. След като е готово, покрийте с фолио и оставете да престои за 10 мин.	Термоустойчив стъклен съд
1-6	**Печени зеленчуци**	0,2 - 0,3 кг	Пространство	**Съставки** Патладжани, нарязани на 1 - 2 см. дебелина Тиквички, нарязани на 1 - 2 см. дебелина Лук, нарязан на кръгове Сладки чушки, нарязани на половина по дължина, изхвърлете семената, цели чери домати Гъби, нарязани наполовина 1. Намажете зеленчуците с разтопено масло или олио и подправки по желание. 2. Поставете храната в стъклена чиния върху поставката. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”. 3. След като чуете звуковия сигнал, изцедете соковете и незабавно обърнете храната. След това натиснете “START/ENTER”, за да продължите.	Топлоустойчива стъклена чиния върху поставката

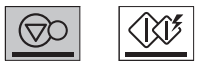
ЗАБЕЛЕЖКА

• Когато приготвяте печено, използвайте поставка за печене, ако имате такава.

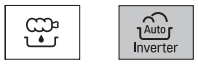
ПОПУЛЯРНО МЕНЮ

Вашата фурна има предварително програмирано меню за автоматично приготвяне на храна. Кажете на фурната какво искате и от колко елемента се състои. След това оставете вашата микровълнова фурна да сготви според вашия избор.

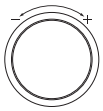
Пример: За да сготвите 0.3 kg. ориз / паста



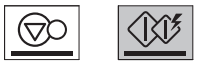
1. Натиснете **“STOP/CLEAR”.**



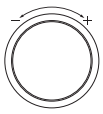
2. Натиснете **“ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ ИНВЕРТОРИ”,** докато на дисплея се покаже “2”.



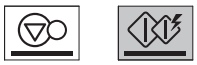
3. Завъртете копчето **ЗАВЪРТАНЕ**”, докато дисплеят покаже “2-6 ”.



4. Натиснете “**START/ENTER**”.



5. Завъртете копчето **ЗАВЪРТАНЕ**”, докато дисплеят покаже “0.3 kg”.



6. Натиснете “**START/ENTER**”.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОПУЛЯРНО МЕНЮ

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
2-1	**Пилешки бутчета със сини сливи**	1,2 кг	Пространство	**Съставки** 1 лук, нарязан 1 морков, нарязан 500 гр. пилешки бутчета 15 сушени сини сливи, половинки 1 чаша пилешки бутон Сол и пипер на вкус 1. Добавете всички съставки в дълбока и голяма купа и разбъркайте добре. Покрийте с найлоново фолио с отвор. 2. Поставете храната във фурната. Изберете менюто и натиснете “START / ENTER”. Разбъркайте поне два пъти по време на готвене.	Микровълнова фурна

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
2-2	**Жулиени в питка**	0,8 кг	Пространство	**Съставки** 4 - 5 питки 50 гр. настъргано сирене 1. Премахнете горната част на питките и отстранете вътрешността, като внимавате да не пробиете кората. 2. Напълнете всяка питка с пълнеж и поставете напълнените питки върху стъклен съд. 3. Добавете сирене върху всяка питка. 4. Поставете храната върху поставката. Изберете менюто и натиснете “START / ENTER”. **Пълнеж** 2 супени лъжици масло 200 гр. пилешки гърди, нарязани 100 гр. гъби, нарязани 1 лук, нарязан 1 чаша сметана Сол и пипер на вкус 1. Гответе пилешките гърди, гъбите и лука в тиган с масло. 2. Добавете сметана и оставете да ври на слаб огън, докато сметаната се сгъсти. Поръсете със сол и пипер.	Топлоустойчива стъклена чиния върху поставката
2-3	**Свинско филе с бекон и патладжан**	1,2 кг	Пространство	**Съставки** 400 гр. свинско филе 8 ленти бекон 1/2 патладжан 2 супени лъжици зехтин Сол и пипер на вкус 1. Нарежете свинското филе на 8 парчета (около 50 гр.), добавете сол и пипер. 2. Увийте свинското филе с бекона. 3. Нарежете патладжана и добавете зехтина. 4. Поставете обвитите свински филета и нарязаните патладжани върху стъклен съд. 5. Поставете храната върху поставката. Изберете менюто и натиснете “START / ENTER”.	Топлоустойчива стъклена чиния върху поставката
2-4	**Огретен**	1,5 кг	Пространство	**Съставки** 1 кг картофи 1 скилидка чесън 20 гр. масло 300 гр. сметана 100 гр. настъргано сирене Индийско орехче, сол и пипер на вкус 1. Обелете и измийте картофите, след което ги нарежете на филийки с дебелина 5 мм. Намажете вътрешността на съда с чесън и масло. 2. Поставете половината от картофите в тавичката и подправете. Поставете останалите картофи, подправете ги и след това изсипете сметаната и сиренето отгоре. 3. Поставете съда за печене във фурната. Изберете менюто и натиснете “START / ENTER”.	Съд за печене с размери 20 x 20 см.

<table>
<tr><th>Код</th><th>Меню</th><th>Ограничение на грамажа</th><th>Първоначална температура</th><th>Инструкции</th><th>Прибори</th></tr>
<tr><td>2-5</td><td>Рататуй</td><td>1,5 кг</td><td>Пространство</td><td>
Съставки
1 лук, нарязан на парчета
1 патладжан, нарязан на парчета
1 тиквичка, нарязана на парчета
1 цветна сладка чушка, нарязана на парчета
3 домата, нарязани
1 супена лъжица доматено пюре
2 скилидки чесън, натрошени
1 супена лъжица пресни подправки, нарязани
2 супени лъжици оцет
1 чаена лъжица захар
Сол и пипер на вкус
1. Добавете всички съставки в дълбока и голяма купа и разбъркайте добре. Покрийте с найлоново фолио с отвор.
2. Поставете храната във фурната. Изберете менюто и натиснете “START / ENTER”. Разбъркайте поне два пъти по време на готвене.
</td><td>Микровълнова фурна</td></tr>
<tr><td>2-6</td><td>Ориз / Паста</td><td>0,1 - 0,3 кг</td><td>Пространство</td><td>
Съставки за ориза
<table>
<tr><td>Ориз</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Масло, разтопено</td><td>30 g</td><td>40 g</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Лук, настърган</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Пилешки бульон или вода</td><td>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td></tr>
<tr><td>Сол</td><td colspan="3">На вкус</td></tr>
</table>
1. Добавете ориза, разтопеното масло и лука в дълбока и голяма купа (3л.) и разбъркайте добре. Изсипете пилешкия бульон или водата и добавете сол.
Покрийте с найлоново фолио с отвор за циркулиране въздуха.
2. Поставете храната във фурната.
Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”.
3. След като е готово, разбъркайте и оставете покрито за 5 - 10 минути, ако е необходимо.
Съставки за пастата
<table>
<tr><td>Паста</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Вода</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1 000 ml</td></tr>
<tr><td>Сол</td><td colspan="3">На вкус</td></tr>
</table>
1. Поставете пастата във вряща вода в дълбока и голяма купа (3л.). Покрийте с найлоново фолио с отвор.
2. Поставете храната във фурната.
Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”.
3. След като е готово, изплакнете пастата със студена вода.
</td><td>Микровълнова фурна</td></tr>
</table>

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
2-7	**Пълнени домати**	1.0 кг	Пространство	**Съставки** 4 средни домата Сол и пипер на вкус 300 гр. мляно говеждо ½ чаша галета 2 скилидки чесън, натрошени 1 супена лъжица горчица 1 супена лъжица сушени подправки 1 супена лъжица сирене пармезан 1. Изрежете горната част на доматите, като шапки и премахнете семената, като внимавате да не пробиете кожата. След това поръсете всеки домат със сол и пипер. 2. Добавете останалите съставки в купа, разбъркайте добре. 3. Напълнете доматите с говеждото месо и поставете шапките. 4. Поставете напълнените домати върху стъклен съд и го покрийте с найлоново фолио. 5. Поставете храната във фурната. Изберете менюто и натиснете “START / ENTER”.	Микровълнова фурна
2-8	**Пълнени тиквички**	1.2 кг	Пространство	**Съставки** 4 кръгли тиквички (200 гр. / всяка) 500 гр. мляно говеждо 2 супени лъжици зехтин Сол и пипер на вкус 1. Изрежете горната част на тиквичките, във формата на шапки и премахнете семената, като внимавате да не пробиете кожата. След това поръсете всяка тиквичка със сол и пипер. 2. Напълнете тиквичките с говеждото месо и поставете шапките. 3. Поставете напълнените домати върху стъклен съд и добавете зехтин. Изберете менюто и натиснете “START / ENTER”.	Микровълнова фурна

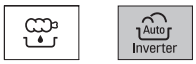
РАЗМЕКВАНЕ И РАЗТОПЯВАНЕ

Фурната използва малко енергия, за да омекне / разтопи храни, вижте следващата таблица.

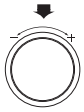
Пример: За да разтопите 0.2 kg. шоколад



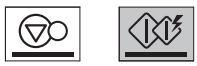
1. Натиснете “**STOP/CLEAR**”.



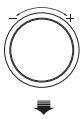
2. Натиснете **“ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ ИНВЕРТОРИ”,** докато на дисплея се покаже “3”.



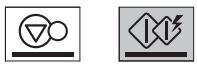
3. Завъртете копчето **ЗАВЪРТАНЕ**”, докато дисплеят покаже “3-4”.



4. Натиснете “**START/ENTER**”.



5. Завъртете копчето **ЗАВЪРТАНЕ**”, докато дисплеят покаже “0.2 kg”.



6. Натиснете “**START/ENTER**”.

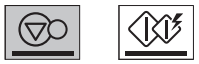
ИНСТРУКЦИИ ЗА МЕНЮ “РАЗМЕКВАНЕ И РАЗТОПЯВАНЕ”

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
3-1	**Размекване на крема сирене**	0,1 - 0,3 кг.	Охладени	1. Премахнете опаковката и поставете върху съд. 2. Поставете храната във фурната. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”. 3. Крема сиренето ще бъде на стайна температура и ще бъде готово за употреба в рецептата.	Микровълнова фурна
3-2	**Размекване на сладолед**	2 / 4 чаши	Дълбоко замразен	1. Премахнете капака. 2. Поставете храната във фурната. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”. 3. Сладоледът ще бъде достатъчно мек, за да се извади по-лесно.	-
3-3	**Разтопяване на масло**	1 - 3 всеки (100 - 150 гр. / всеки)	Охладени	1. Поставете храната в купа. 2. Поставете храната във фурната. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”. 3. След като е готово, разбъркайте, за да завършите процеса по разтопяване.	Микровълнова фурна
3-4	**Разтопяване на шоколад**	0,1 - 0,3 кг.	Пространство	1. Могат да се използват готови парчета шоколад. 2. Премахнете опаковката и поставете в купа. 3. Поставете храната във фурната. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”. 4. След като е готово, разбъркайте, за да завършите процеса по разтопяване.	Микровълнова фурна

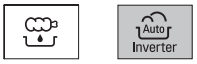
РАЗМРАЗЯВАНЕ И ГОТВЕНЕ

Вашата фурна има предварително програмирано меню за автоматично приготвяне на храна. Кажете на фурната какво искате и от колко елемента се състои. След това оставете вашата микровълнова фурна да сготви според вашия избор.

Пример: За да приготвите 0.3 kg. пилешки хапки



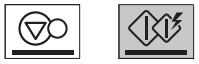
1. Натиснете “**STOP/CLEAR**”.



2. Натиснете **“ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ ИНВЕРТОРИ”,** докато на дисплея се покаже “4”.



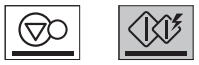
3. Завъртете копчето “**ЗАВЪРТАНЕ**”, докато на дисплея се покаже “4-3”.



4. Натиснете “**START/ENTER**”.



5. Завъртете копчето **ЗАВЪРТАНЕ**”, докато дисплеят покаже “0.3 kg”.



6. Натиснете “**START/ENTER**”.

ИНСТРУКЦИИ ЗА МЕНЮ “РАЗМРАЗЯВАНЕ И ГОТВЕНЕ”

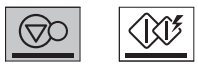
Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
4-1	**Багета / Кроасан**	0,1 - 0,3 кг.	Дълбоко замразен	1. Премахнете замразената багета/кроасана от опаковката. 2. Поставете храната върху стъклена чиния. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”.	Термоустойчив стъклен съд
4-2	**Сирене на пръчици**	0,2 - 0,4 кг.	Дълбоко замразен	1. Извадете сиренето на пръчици от опаковката. 2. Поставете храната върху поставката. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”. 3. След като чуете звуковия сигнал, незабавно обърнете храната. След това натиснете “START/ENTER”, за да продължите.	Поставка
4-3	**Пилешки хапки**	0,2 - 0,3 кг.	Дълбоко замразен	1. Извадете пилешките хапки от опаковката. 2. Поставете храната върху поставката. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”. 3. След като чуете звуковия сигнал, незабавно обърнете храната. След това натиснете “START/ENTER”, за да продължите.	Поставка

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
4-4	**Замразена лазаня**	0,3 кг.	Дълбоко замразен	1. Извадете лазанята от кутията и премахнете капака. 2. Поставете храната във фурната. Изберете менюто и натиснете “START/ENTER”.	-
4-5	**Замразена пица (Дебела)**	0,5 кг.	Дълбоко замразен	1. Премахнете опаковката на пицата с дебели кори. 2. Поставете храната върху поставката. Изберете менюто и натиснете “START / ENTER”.	Поставка
4-6	**Замразена пица (Тънка)**	0,2 - 0,4 кг.	Дълбоко замразен	1. Премахнете опаковката на пицата с тънки кори. 2. Поставете храната върху поставката. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”.	Поставка
4-7	**Филе от сьомга**	0,2 - 0,6 кг. (180 - 220 гр., 2,5 см. дебелина / всеки)	Дълбоко замразен	1. Намажете замразената сьомга с разтопено масло или олио и подправки по желание. 2. Поставете храната в капкообразен съд. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”. 3. След като чуете звуковия сигнал, незабавно обърнете храната. След това натиснете “START/ENTER”, за да продължите.	Съд, предпазващ от накапване, поставен на долния стелаж
4-8	**Скариди**	0,2 - 0,4 кг.	Дълбоко замразен	1. Намажете замразените скариди с разтопено масло или олио и подправки по желание. 2. Поставете храната в капкообразен съд. Изберете меню и тегло, натиснете “START / ENTER”. 3. След като чуете звуковия сигнал, незабавно обърнете храната. След това натиснете “START/ENTER”, за да продължите.	Съд, предпазващ от накапване, поставен на долния стелаж

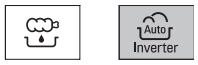
КИСЕЛО МЛЯКО

Тази функция ви позволява да приготвите кисело мляко, чрез натискане на бутона “INVERTER COOK”.

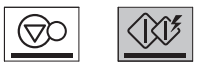
Пример: За да приготвите 0,6 kg. кисело мляко



1. Натиснете “**STOP/CLEAR**”.



2. Натиснете **“ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ ИНВЕРТОРИ”,** докато на дисплея се покаже “5”.



3. Натиснете “**START/ENTER**”. На дисплея ще се покаже “5h00”.

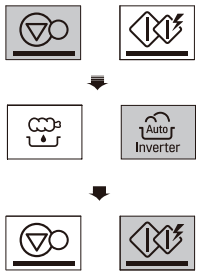
ИНСТРУКЦИИ ЗА МЕНЮ “КИСЕЛО МЛЯКО”

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
5	**Кисело мляко**	0.6 кг	Хладко	**Съставки** 500 мл. пастьоризирано мляко 100 гр. обикновено кисело мляко 1. Измийте внимателно подходящата за микровълновата фурна купа с гореща вода. 2. Налейте 500 мл. мляко в купата. 3. Затоплете го за от около 1 минута и 30 секунди до 2 минути и 30 секунди на висока микровълнова мощност, докато не достигне температура от 40 - 50°C. 4. Добавете 100 мл. кисело мляко в купата и разбъркайте добре. 5. Покрийте с фолио или с капачка и поставете храната във фурната. Изберете менюто и натиснете “START / ENTER”. 6. След като защитите добре съда, поставете го в хладилника за около 5 часа. 7. Подходящи добавки са сладко, захар или плодове. Забележка: • Могат да се използват следните видове мляко и кисело мляко: Можете да използвате: Мляко: • Пастьоризирано пълномаслено мляко; Кисело мляко: Обикновено кисело мляко Не можете да използвате: Мляко: • 2%, 1% или обезмаслено мляко • Мляко с високо съдържание на калций • Соево мляко • Старо мляко • Мляко с изтекъл срок на годност; Кисело мляко: • Старо кисело мляко • Кисело мляко с изтекъл срок на годност • Измийте внимателно всички съдове с гореща вода и изсушете, преди да оставите киселото мляко да устои. • Уверете се, че млякото е хладко (40 - 50 °C) преди да започнете с приготвянето. • Не разклащайте и не смесвайте киселото мляко по време на устояването му, тъй като това ще повлияе на твърдостта му. • Ако количеството на съставките е по-голямо от предложеното, увеличете времето за устояване.	Микровълнова фурна

ПОДДЪРЖАЙТЕ ТОПЛО

Функцията “Запазване на топлината” ще запази горещата сготвена храна на температура, подходяща за сервиране. Винаги стартирайте с гореща храна.
Използвайте съдове, подходящи за микровълновата фурна.

Пример: Ръчно включване на функцията “Запазване на топлината”
За затопляне на храна на висока степен за 90 минути



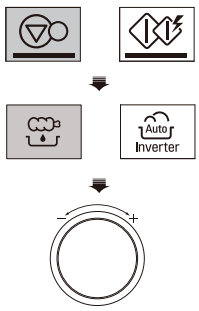
1. Натиснете “**STOP/CLEAR**”.
2. Натиснете **“ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ ИНВЕРТОРИ”,** докато на дисплея се покаже “6”.
3. Натиснете “**START/ENTER**”. На дисплея ще се покаже “1h30”.

Забележки:
Хрупкавите храни (сладки, пайове, тригуни, и т.н.) трябва да бъдат открити по време на процеса на затопляне. Влажните храни трябва да бъдат покрити с фолио или с капак, подходящ за употреба в микровълнова фурна.
Количеството храна, което може да бъде затоплено се ограничава до 1-3 порции.

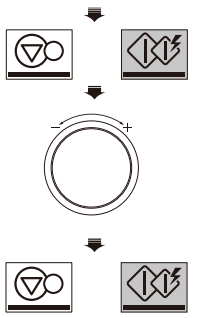
ЗДРАВОСЛОВНО ПЪРЖЕНЕ

Вашата фурна има предварително програмирано меню за автоматично приготвяне на храна. Кажете на фурната какво искате и от колко елемента се състои. След това оставете вашата микровълнова фурна да сготви според вашия избор.

Пример: За да приготвите 0.4 kg. пилешки крилца



1. Натиснете “**STOP/CLEAR**”.
2. Натиснете “**ЗДРАВОСЛОВНО ПЪРЖЕНЕ** ”, докато на дисплея се покаже “1”.
3. Завъртете копчето **ЗАВЪРТАНЕ**”, докато дисплеят покаже “ 2 ”**.**



4. Натиснете “**START/ENTER**”.
5. Завъртете копчето **ЗАВЪРТАНЕ**”, докато дисплеят покаже “0.4 kg”.
6. Натиснете “**START/ENTER**”.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ФУНКЦИЯ “HEALTHY FRY” (здравословно пържене)

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
1	**Пилешки шницел**	0,2-0,6 кг	Охладени	**Съставки** Пилешки гърди, по 150 - 200 гр. всяко парче 1 чаша брашно 2 яйца, леко разбити 1 чаша ситно пресято брашно Сол и пипер на вкус 1. Подправете пилешките гърди със сол и пипер или по желание, покрийте с брашно и намажете с разбитите яйца. Покрийте с фино смляната галета и намажете пилешкия шницел с олио. 2. Поставете храната върху тавата за печене с двойно дъно за отцеждане на високия стелаж. Изберете меню и тегло и натиснете “START”. 3. Когато чуете звуковия сигнал, обърнете храната и натиснете “START”, за да продължите.	Тава за хрупкаво приготвяне, поставена на високия стелаж

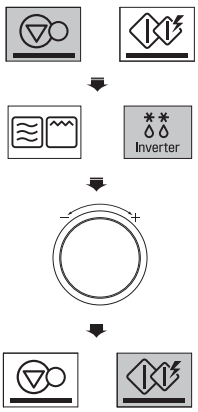
Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
2	**Пилешки крилца**	0,2 - 0,6 кг.	Охладени	1. Намажете пилешките крилца с разтопено масло или олио и подправете по желание. 2. Поставете храната върху тавата за печене на високия стелаж. Изберете меню и тегло и натиснете “START”. 3. Когато чуете звуковия сигнал, обърнете храната и натиснете “START”, за да продължите.	Тава за хрупкаво приготвяне, поставена на високия стелаж
3	**Котлет**	0,2 - 0,4 кг.	Охладени	**Съставки** 500 гр. агнешко или говеждо месо 500 гр. малки картофи, направени на пюре 3 яйца, леко разбити 2 глави лук , нарязани на ситно 2 супени лъжици нарязан магданоз 1 чаша ситно пресято брашно Сол и пипер на вкус 1. Смесете месото, картофите, яйцата, лука и магданоза. От готовата смес направете топки с диаметър от 4- 5 см. Покрийте с пласт фино смлени галета и фигури в овали с дебелина около 1 см всяка. Намажете котлетите с олио. 2. Поставете храната върху тавата за печене на високия стелаж. Изберете меню и тегло и натиснете “START”. 3. Когато чуете звуковия сигнал, обърнете храната и натиснете “START”, за да продължите.	Тава за хрупкаво приготвяне, поставена на високия стелаж
4	**Шницел от риба**	0,2 - 0,5 кг.	Охладени	**Съставки** Филета от риба по 150 - 200 гр. всяко 1 чаша брашно 2 яйца, леко разбити 1 чаша фина галета, сол и пипер на вкус 1. Подправете шницелите от риба със сол и пипер или по желание, покрийте с брашно и намажете с разбитите яйца. Покрийте с фино смляна галета и намажете ронливата риба с олио. 2. Поставете храната върху тавата за печене на високия стелаж. Изберете меню и тегло и натиснете “START”. 3. Когато чуете звуковия сигнал, обърнете храната и натиснете “START”, за да продължите.	Тава за хрупкаво приготвяне, поставена на високия стелаж
5	**Пържени картофи**	0,1 - 0,3 кг.	Дълбоко замразен	1. Разстелете замразените картофи върху тавата за печене на горния стелаж на фурната. За най-добри резултати, приготвяйте разстлани на един слой. Изберете меню и тегло и натиснете “START”.	Тава за хрупкаво приготвяне, поставена на високия стелаж
6	**Хамбургери**	0,2 - 0,4 кг.	Охладени	1. Изберете хамбургери от по 100 гр. с дебелини от 1 см. Намажете хамбургерите с олио. 2. Поставете храната върху тавата за печене на високия стелаж. Изберете меню и тегло и натиснете “START”. 3. Когато чуете звуковия сигнал, обърнете храната и натиснете “START”, за да продължите.	Тава за хрупкаво приготвяне, поставена на високия стелаж
7	**Колбаси**	0,2 - 0,6 кг.	Охладени	1. Премахнете опаковката и разрежете на две части. 2. Поставете храната върху тавата за печене на високия стелаж. Изберете меню и тегло и натиснете “START”. 3. Когато чуете звуковия сигнал, обърнете храната и натиснете “START”, за да продължите.	Тава за хрупкаво приготвяне, поставена на високия стелаж
8	**Пържени картофи по селски**	0,2 - 0,4 кг.	Пространство	1. Премахнете опаковката и разрежете на две части. 2. Поставете храната върху тавата за печене на високия стелаж. Изберете меню и тегло и натиснете “START”. 3. Когато чуете звуковия сигнал, обърнете храната и натиснете “START”, за да продължите.	Тава за хрупкаво приготвяне, поставена на високия стелаж

ИНВЕРТОРНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Фурната има четири режима на размразяване. Функцията “INVERTER DEFROST” ви осигурява най-добрия метод за размразяване на замразени храни.
Ръководството за готвене ще ви покаже кой режим на размразяване се препоръчва за храната, която размразявате.
За допълнително удобство, функцията “INVERTER DEFROST” включва вграден звуков механизъм, който ви напомня да проверите, обърнете, разделите или пренаредите храната, за да получите най-добри резултати от размразяването. Осигурени са четири различни нива на размразяване.

(МЕСО / ПТИЧЕ / РИБА / ХЛЯБ)

Пример: За да размразите 1,2 месо



1. Натиснете “**STOP/CLEAR**”.
2. Натиснете “**ИНВЕРТОРНО РАЗМРАЗЯВАНЕ**”, докато на дисплея се покаже “dEF1”.
3. Завъртете копчето **ЗАВЪРТАНЕ**”, докато дисплеят покаже “1.2 kg”.
4. Натиснете “**START/ENTER**”.

ЗАБЕЛЕЖКА

Когато натиснете бутона “**START/ENTER**”, на дисплея ще се покаже обратно броене отмерващо времето за размразяване. Фурната ще издаде звуков сигнал веднъж по време на цикъла на размразяване.
Когато чуете звуковия сигнал, отворете вратата и премахнете размразените порции. Оставете все още замразените порции във фурната и натиснете **“START/ENTER”**, за да продължите цикъла на размразяване.

- Премахнете опаковките на рибата, ракообразните, месото и птичето.. В противен случай, опаковката може да задържи парата и соковете по-близо до храната, което може да доведе до готвенето на външната част на храната.
- Поставете храната в плитък съд или върху стелажа за печене на микровълновата фурна, за да уловите соковете.
- Храната все още трябва да е замръзнала с лед в средата при изваждане от фурната.
- Времето за размразяване варира в зависимост от това колко силно замразена е храната.
- Формата на опаковката влияе върху времето за размразяване на храната. Тънките опаковки ще се размразят по-лесно от по-здравите такива.
- Формата на храната влияе върху времето за размразяване на храната.

МЕНЮ С ИНСТРУКЦИИ ПРИ ИНВЕРТОРНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Категория	Храна за размразяване
МЕСО (dEF1) 0,1 - 4,0 кг.	**Говеждо** Телешка кайма, кръгла пържола, кубчета за яхния, свинска пържола, задушено месо, задушени ребърца, задушени бутове, задушено пилешко, говеждо кюфте **Агнешко** Пържоли, разстлано печено **Свински** Пържоли, кренвирши, ребърца. Разстлано печено, наденици **Телешко** Котлети (0,5 кг, дебелина 20 мм.) Изключете храната, след като чуете звуковия сигнал. След размразяване, оставете за 5-15 минути.
ПТИЧЕ (dEF2) 0,1 - 4,0 кг.	**Птиче** Цяло, нарязано, гърди (без кости) **Пиле** Цяло **Турция** Гърди Изключете храната, след като чуете звуковия сигнал. След размразяване, оставете за 30 - 60 минути.
РИБА (dEF3) 0,1 - 4,0 кг.	**РИБА** Филе, цели пържоли **Ракообразни** Месо от рак, опашки на омари, скариди, миди Изключете храната, след като чуете звуковия сигнал. След размразяване, оставете за 5 - 10 минути.
ХЛЯБ (dEF4) 0,1 - 0,5 кг.	Нарязан хляб, питки, багети и т.н. Разделете парчета едно от друго и ги поставете между хартиена кърпа или два плоски съда. Изключете храната, след като чуете звуковия сигнал. След размразяване, оставете за 1-2 минути.

СЪДОВЕ, БЕЗОПАСНИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Никога не използвайте метални съдове, или такива, съдържащи метал, когато използвате функцията с микровълни

Микровълните не могат да проникнат в метал. Поради тази причина, те ще се отблъснат от металния предмет във фурната и ще предизвикат искри - тревожно явление, приличащо на светкавица. Повечето топлоустойчиви неметални съдове за готвене са безопасни за използване във вашата фурна. Въпреки това, някои от тях могат да съдържат материали, които ги правят неподходящи за готвене в микровълнова печка. Ако имате някакви съмнения относно даден съд, има лесен начин да разберете, дали може да се използва в микровълновата фурна. При използване на въпросния съд, поставете до него във фурната стъклена купа, напълнена с вода и използвайте микровълновата функция. Пуснете фурната на ВИСОКА степен за 1 минута. Ако водата се затопли, но съдът остане студен на допир, това означава, че той е безопасен за използване в микровълновата печка. Ако обаче водата не промени температурата си, но съдът се затопли, това означава, че микровълните се абсорбират от съда и той не е безопасен при използване на микровълновата функция. Вероятно имате много съдове в кухнята си, които може да се използват за готвене в микровълновата фурна. Просто прочетете следния контролен списък.

Чинии за вечеря

Повечето видове чинии за вечеря са безопасни за използване в микровълнова фурна. Ако имате съмнения, консултирайте се с листовката на производителя или направете теста за микровълнова фурна.
Стъклени съдове
Стъклените съдове, които са топлоустойчиви са подходящи за използване в микровълнова фурна. Това включва всички марки съдове за готвене на фурна. Не използвайте обаче деликатни стъклени съдове, като например коктейлни чаши или чаши за вино, тъй като те могат да се спукат, докато съдържанието се затопли.
Пластмасови контейнери за съхранение
Те могат да се използват за съхраняване на храна, която лесно и бързо може да се претопли. Те обаче не трябва да се използват за храна, която ще се нуждае от значително време във фурната, тъй като горещата храна ще изкриви или разтопи пластмасовите контейнери.

Хартия

Хартиените чинии и контейнерите са удобни и безопасни за използване при микровълнова функция, при условие че времето за готвене е кратко и храните, които трябва да се готвят имат ниско съдържание на мазнини и влага. Хартиените кърпи също са много полезни за опаковане на храни и за облицоване на тави за печене, в които се приготвят мазни храни като бекон. Като цяло избягвайте цветни продукти от хартия, тъй като цветът може да се разтече. Някои рециклирани хартиени продукти могат да съдържат примеси, които могат да причинят искри или пожар, когато се използват в микровълновата фурна.

Найлонови пликове за готвене

Тъй като те са направени специално за готвене, пликовете за готвене са безопасни за използване в микровълновата печка. Въпреки това, не забравяйте да направите прорез в чантата, така че от него да може да излиза парата. Никога не използвайте обикновени найлонови торбички за готвене при използване на микровълновата функция, тъй като те ще се стопят и разкъсат.

Пластмасови съдове за микровълнова печка

Предлагат се различни форми и размери на микровълнови съдове. В повечето случаи може да използвате съдове, които вече имате в дома си, вместо да инвестирате в ново кухненско оборудване.

Глинени, каменни и керамични съдове

Контейнерите, изработени от тези материали, обикновено са подходящи за използване при микровълновата функция, но трябва да бъдат предварително тествани, за да бъдете сигурни.

ВНИМАНИЕ

- Някои предмети с високо съдържание на олово или желязо не са подходящи за съдове за готвене.
- Трябва да проверите съдовете, за да сте сигурни, че те са подходящи за използване в микровълновата фурна.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА И ГОТВЕНЕ С МИКРОВЪЛНИ

Бъдете внимателни

Винаги наблюдавайте храната, докато се готви. Вашата функция за микровълнова фурна е оборудвана със светлина, която се включва автоматично, когато фурната работи, така че да може да виждате вътре и да проверявате състоянието на вашата храна. Указанията, дадени в рецептите за разбъркване, повдигане и подобни действия, трябва да се считат за минималните препоръчителни стъпки. Ако храната изглежда сякаш се готви неравномерно, направете необходимите корекции, които смятате за подходящи, за да поправите проблема.

Фактори, влияещи върху времето за готвене в микровълновата фурна

Много фактори влияят върху времето за готвене. Температурата на съставките, използвани в рецептата, създава голяма разлика във времето за готвене. Например, кекс, направен с ледено студено масло, мляко и яйца, ще отнеме значително по-дълго време за печене от този, направен със съставки, които са имат стайна температура. Някои от рецептите, особено тези за хляб, кекс и кремове, препоръчват храната да бъде извадена от фурната, преди да е напълно изпечена.

Това не е грешка. Когато се извадят и се оставят до постоят, обикновено покрити, тези храни ще продължат да се готвят извън фурната, тъй като топлината, уловена във външните части на храната, постепенно се придвижва навътре. Ако храната остане във фурната, докато не е напълно изпечена, външните части ще изгорят. С времето, ще може лесно да преценявате необходимото време за готвене на различните храни.

Плътност на храната

Леките, порциони храни като сладкиши и хляб се готвят по-бързо, отколкото тежките, гъсти храни като печено месо и гювечи. Трябва да внимавате, когато готвите пореста храна, тъй като външните ръбове могат да станат сухи и чупливи.

Височина на храната

Горната част на високите храни, особено при печеното, ще се готви по-бързо, за разлика от долната част. Поради това е разумно, по време на готвене високата храна да се обърне поне няколко пъти.

Съдържание на влага в храната

Тъй като топлината, генерирана от микровълните, причинява изпаряване на влага, сравнително сухата храна, като печено и някои зеленчуци, трябва или да бъде поръсени с вода преди готвене или да бъде покрита, за да запази влагата си.

Съдържание на кости и мазнини в храната

Костите провеждат топлина, а мазнините се готвят по-бързо от месото. Внимавайте, когато готвите тлъсто месо или такова с кости, за да може да предотвратите неравномерното или прекаленото изпичане на месото.

Количество на храната

Броят на микровълните във фурната ви остава константен, независимо от количеството на храната, която приготвяте. Тоест, колкото повече храна поставите във фурната, толкова по-дълго ще е времето за готвене. Не забравяйте да намалите времето за готвене с най-малко една трета, когато намалите наполовина съставките в рецептата.

Форма на храната

Микровълните проникват само на около 2 см. в храната, вътрешната част на по-широките храни се готви от генерираната външна топлина , която се придвижва във вътрешността на храната. Само външният слой на храната се готви от микровълнова енергия; останалата част се приготвя чрез проводимост. Най-лошата възможна форма на храната, който се опитвате да сготвите в микровълновата фурна, е широк квадрат. Ъглите ще изгорят много преди центърът дори да е топъл. Кръглите тънки храни и пръстеновидните храни се приготвят най-успешно в микровълновата фурна.

Покриване

Капакът запазва топлината и парата, което забързва процеса на готвене на храната. Използвайте капак или прилепващо фолио за микровълнова печка, като сгънете ъглите, за да предотвратите разделянето.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА И ГОТВЕНЕ С МИКРОВЪЛНИ

Запичане

Месото, което е варено петнадесет минути или по-дълго, ще се запече в собствената си мазнина. Храните, които се готвят за по-кратък период от време, могат да бъдат намазани със сос, като например сос Уорчестър, соев сос или сос за барбекю, за да се постигне апетитен цвят. Тъй като в храната се прибавят сравнително малки количества сосове при печене, първоначалният вкус на рецептата не се променя.

Покриване с пергаментова хартия

Това е по-свободно покритие, отколкото с капак или прилепващо фолио, и храната може леко да изсъхне. Но точно защото покритието е по-свободно, отколкото с капак или прилепващо фолио, се позволява на храната леко да изсъхне.

Подреждане и разстояние

Индивидуални храни като печени картофи, дребни сладки и ордьоври ще се нагряват по-равномерно, ако се поставят във фурната на еднакво разстояние помежду си, за предпочитане във формата на кръг. Никога не слагайте храни едни върху други.

Разбъркване

Разбъркването е една от най-важните техники при използване на микровълнова фурна. При конвенционалното готвене храната се разбърква с цел смесване. Микровълновата храна обаче се разбърква, за да се разпространи и преразпредели топлината. Винаги разбърквайте отвън към центъра, тъй като първо се загрява външната част на храната.

Обръщане

Обемните, високи храни, като печеното и целите пилета, трябва да се обърнат така, че горната и долната част да се приготвят равномерно. Също така е добра идея да обръщате и да нарязвате пилешкото месо и пържолите.

Поставяйте по-дебелите части обърнати навън

Тъй като микровълните са привлечени от външната част на храната, има смисъл да поставите по-дебелите части на месо, птиците и рибата до външния ръб на тавата. По този начин, по-дебелите части ще получат най-много микровълнова енергия и храната ще приготви равномерно.

Защита

Лентите от алуминиево фолио (които блокират микровълните), могат да бъдат поставени върху ъглите или ръбовете на квадратни и правоъгълни храни, за да се предотврати изгарянето на тези части. Никога не използвайте прекалено много фолио и се уверете, че фолиото е закрепено към съда, тъй като то може да предизвика искри във фурната.

Повдигане

Дебелите или плътните храни могат да бъдат повдигнати, така че микровълните да могат да се абсорбират от долната и централната част на храните.

Пробиване

Храните, затворени в черупки, кожа или мембрана, вероятно ще се спукат във фурната, освен ако не са пробити преди готвене. Този тип храни включват жълтъците и белтъците на яйца, миди и стриди и цели зеленчуци и плодове.

Проверка на храната

Храната се готви толкова бързо във фурната, че е необходимо постоянно тестване и проверка. Някои храни остават в микровълновата печка, докато не бъдат напълно приготвени, но повечето храни, включително месото и птиците, се изваждат от фурната, докато са още леко недопечени и се оставя да завършат процеса си на приготвяне по време на престояване. Вътрешната температура на храните ще се повиши между 30°C (50°F) и 8°C (150°F) по време на престояване.

Престояване

Храната често се оставя да престои от 3 до 10 минути след като бъде извадена от фурната. Обикновено храните се покриват по време на престоя, за да запазят топлината си, освен ако не трябва да изсъхнат (например, някои кексове и бисквити). Престояването позволява на храните да завършат процеса си на готвене и също така помага за смесването на вкусовете.

УМНИ ФУНКЦИИ

Приложение LG ThinQ

Тази характеристика е налична само в модели с логото или .

Приложението **LG ThinQ** ви позволява да комуникирате с уреда посредством смартфон.

Характеристики на приложението на LG ThinQ

Комуникирайте с уреда от смартфон с помощта на удобните умни характеристики.

Smart Diagnosis

- Ако възникне проблем докато използвате приложението, тази характеристика за умна диагностика (smart diagnosis) ще ви помогне да диагностицирате проблема.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Приложението е предмет на промени с цел подобряване на уреда, без предварително уведомяване на потребителите.
- Функциите може да са различни при различните модели.

Инсталиране на приложението LG ThinQ

Потърсете приложението **LG ThinQ** от Google Play & Apple App Магазин на Вашия смартфон.

- Следвайте инструкциите, за да изтеглите и инсталирате приложението.
- Стартирайте приложението **LG ThinQ** и следвайте инструкциите, за да регистрирате уреда.

Smart Diagnosis

Тази характеристика е налична само в модели с логото или .

Използвайте тази функция, за да диагностицирате и разрешите проблеми с вашия уред.

ЗАБЕЛЕЖКА

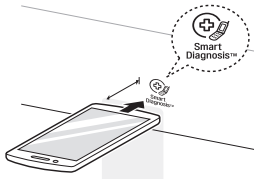
- По причини, които не се дължат на пропуски на LGE, услугата може да не е активна поради външни фактори, като например, но не само, неналичност на Wi-Fi, прекъсната връзка с Wi-Fi, местна политика на app store, или неналичност на приложението.
- Характеристиката може да подлежи на промяна без предварително уведомление и може да има различна форма в зависимост от местонахождението ви.

Използване на Audible Diagnosis за диагностициране на проблеми

Следвайте инструкциите по-долу, за да използвате метода за слухова диагноза.

- Стартирайте приложението **LG ThinQ** и изберете характеристиката Smart Diagnosis в менюто. Следвайте инструкциите за звукова диагностика, предоставени в приложението **LG ThinQ**.

1 Когато вратата е затворена, задръжте говорителя на телефона си върху иконата **Smart Diagnosis**. Не докосвайте други бутони.



2 Натиснете и задръжте бутона **STOP/CLEAR** за 8 секунди докато на дисплея се появи **5**.

3 След като чуете три бипкания, освободете бутона **STOP/CLEAR**.

4 Дръжте телефона на място докато завърши предаването на звуковия сигнал. Дисплеят ще отброи времето. След като отброяването завърши и звуковите сигнали спрат, диагнозата ще се покаже в приложението.

ЗАБЕЛЕЖКА

- За най-добри резултати, не местете телефона докато се предават звуковите сигнали.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

ЧЕСТО ЗАДАВАНИ ВЪПРОСИ	Отговор
Каква е причината лампата на фурната да не свети?	Може да има няколко причини, поради които лампата на фурната да не свети. Или крушката е изгоряла, или има прекъсване на електрическата верига.
Микровълновата енергия преминава ли през екрана за наблюдение на вратата?	Не. Отворите са направени, така, че да позволят преминаването на светлината; Те не позволяват преминаване на микровълнова енергия.
Защо се чува звуков сигнал при натискане на контролния панел?	Звуковият сигнал служи, за да ви увери, че сте въвели правилната настройка.
Ще се повреди ли микровълновата функция, ако работи празна?	Да. Никога не я стартирайте празна.
Защо яйцата понякога се чупят?	При печене, пържене или варене на яйца, жълтъкът може да се спука поради натрупването на пара вътре в жълтъчната мембрана. За да предотвратите това, просто пробийте жълтъка преди готвене. Никога не гответе яйца с черупки в микровълновата фурна.
Защо се препоръчва време за престой на храната след приключване на готвенето в микровълновата печка?	След като готвенето в микровълнова фурна приключи, храната продължава да се готви по време на престоя. Времето на престой завършва процеса по равномерното готвене на храната. Времето на престой зависи от плътността на храната.
Защо фурната ми никога не готви толкова бързо, колкото е описано в ръководството за готвене?	Проверете отново ръководството за готвене, за да сте сигурни, че сте следвали правилно инструкциите и да видите какви може да са причините за вариации в времето за готвене. Времето за готвене и настройките за топлина са примерни, и са избрани да предотвратят прегряването, най-често срещаният проблем при свикването с работата на тази фурна. Разликите в размера, формата, теглото и на храната изискват по-дълго време за готвене. Използвайте собствената си преценка заедно с предложенията в ръководството за готвене, за да проверите състоянието на храна, точно както бихте направили с обикновената печка.
Защо на дисплея се показва думата “Cool”, оставащото време за готвене или вентилатора остава да работи след приключване на готвенето в микровълнова печка?	След приключване на готвенето, вентилаторът може да остане да работи, за да охлади фурната. На дисплея ще се покаже надпис “Cool”. Ако отворите вратата или натиснете веднъж “STOP/CLEAR” преди завършването на времето за готвене, оставащото време за готвене ще се покаже на дисплея. Това не е неизправност.

Когато използвате микровълновата фурна, ако използвате продукт като радио, телевизор, безжична LAN мрежа, Bluetooth, медицинско оборудване, безжично оборудване и др., който използва същата честота като микровълновата фурна, продуктът може да получи смущения от тези продукти. Тази смущения не се отбелязват като проблем с микровълновата печка или с продукта и не представляват неизправност. По тази причина е безопасно да се използва. Въпреки това, медицинското оборудване може да получи смущения, затова внимавайте, когато използвате медицинско оборудване близо до продукта.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MH656****		
Вход за захранване		230 V~ 50 Hz
Изходна мощност на микровълнова		Макс. 1000 вата*(IEC60705 рейтингов стандарт)
Микровълнова честота		2450 MHz
Външни размери		476 мм(W) X 272 мм(H) X 388 мм(D)
Консумация на електроенергия	Микровълни	1150 вата
	Грил	900 вата
	Конвекция	1450 вата

*** При 1000 W и 800 W, изходната мощност постепенно ще се намали, за да се избегне прегряването.**

Изхвърляне на стария ви уред

1 Символът със зачертания контейнер показва, че отпадъците от електрическите и електронните продукти (WEEE) трябва да се изхвърлят отделно от битовите отпадъци.

2 Старите електрически продукти могат да съдържат опасни вещества и правилното изхвърляне на Вашия уред ще помогне за предотвратяване на негативните последствия за околната среда и човешкото здраве. Вашият стар уред може да съдържа части за многократна употреба, които биха могли да бъдат използвани за ремонт на други продукти, както и други ценни материали, които могат да бъдат рециклирани с цел запазване на ограничените ресурси.

3 Можете да занесете Вашия уред или в магазина, от който сте го закупили или можете да се свържете с местния държавен офис за отпадъците, за да получите информация за най-близкия РАЗРЕШЕН WEEE пункт за събиране на отпадъци. За най-актуална информация от Вашата държава, моля, погледнете тук: www.lg.com/global/recycling

Микровълнова честота: 2450 MHz +/- 50 MHz (Група 2 / Клас B)

Консумация на енергия в режим на готовност и заспиване: 0,5 W
Консумация на енергия в информационен режим: 0,8 W

Оборудване от група 2: Група 2 съдържа цялото ISM RF оборудване, в което радиочестотната енергия в честотния диапазон от 9 kHz до 400 GHz е генерирана умишлено и използвана или използвана само под формата на електромагнитна.

Оборудването от клас B е оборудване, подходящо за използване в битови учреждения и в предприятия, пряко свързани с мрежа за електрозахранване с ниско напрежение, която доставя електроенергия до сгради, използвани за битови нужди.

Можете да изтеглите наръчник за употреба от адреса http://www.lg.com.

HRVATSKI

KORISNIČKI PRIRUČNIK

MIKROVALNA PEĆNICA

Molimo, prije rukovanja pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik.

MH656****
(dodatno, molimo provjerite specifikacije modela)

www.lg.com

Autorsko pravo © 2024-2025 LG Electronics Inc. Sva prava pridržana.

Kako radi mikrovalna funkcija

Mikrovalovi su oblik energije sličan radijskim, televizijskim valovima i običnog dnevnog svjetla. Mikrovalovi se obično šire prema vani i putuju u atmosferu te nestaju bez ikakvog učinka.

Međutim, ova pećnica ima magnetron koji je dizajniran tako da iskorištava energiju mikrovalova.

El. energija, koja napaja cijev magnetrona, koristi se za stvaranje energije mikrovalova.

Ovi mikrovalovi ulaze u područje za pečenje kroz otvore unutar pećnice. Plitica se nalazi unutar pećnice. Mikrovalovi ne mogu proći kroz metalne stijenke pećnice, ali mogu prodrijeti kroz materijale poput stakla, porculana i papira, tj. kroz materijale od kojih je napravljeno posuđe za sigurno spremanje hrane u mikrovalnoj pećnici.

Mikrovalovi ne zagrijavaju kuhinjsko posuđe, ali ono može postati vruće zbog topline koju stvara hrana.

Vrlo siguran uređaj

Vaša mikrovalna pećnica je jedan od najsigurnijih kućanskih uređaja. Kada su vrata otvorena pećnica automatski prestaje stvarati mikrovalove. Energija mikrovalova se potpuno pretvara u toplinu kada prodre u hranu i ne ostavlja "zaostalu energiju" koja vam može naštetiti dok jedete hranu.

SADRŽAJ

3 **VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE**

8 **PRIJE UPORABE**

8 Otpakiravanje i instalacija
10 Upravljačka ploča
10 Prikaz piktograma
11 Podešavanje sata
11 Brzo pokretanje
11 Više / Manje
11 Ušteda energije

12 **UPORABA**

12 Mjerenje vremena pečenja
12 Razine snage mikrovalova
13 Pečenje na roštilju
13 Kombinirano pečenje na roštilju
14 Blokada za djecu
14 Pečenje hrane
15 Upute izbornika za pečenje hrane
16 Popularni izbornik
16 Upute za popularni izbornik
20 Omekšavanje i otapanje
20 Upute za izbornik omekšavanja i otapanja
21 Odmrzavanje i pečenje
21 Upute za izbornik odmrzavanja i pečenja
23 Jogurt
23 Upute izbornika za pripremu jogurta
24 Održavanje topline
24 Zdravo prženje
24 Upute za zdravo prženje
26 Odmrzavanje pomoću invertera
26 Upute izbornika odmrzavanja pomoću invertera

27 **KUHINJSKI PRIBOR KOJI SE SIGURNO MOŽE KORISTITI U MIKROVALNOJ PEĆNICI**

28 **KARAKTERISTIKE HRANE I PEĆENJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI**

30 **PAMETNE FUNKCIJE**

31 **PITANJA I ODGOVORI**

32 **TEHNIČKI PODACI**

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE
PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPORABU

Pročitajte i pridržavajte se svih uputa prije uporabe pećnice i tako spriječite rizik od požara, strujnog udara, tjelesnih ozljeda ili oštećenja prilikom uporabe pećnice. Ove upute ne sadrže sve moguće situacije koje se mogu dogoditi. Uvijek kontaktirajte servis ili proizvođača u vezi s problemima koje ne razumijete.

⚠ POZOR

Ovo je sigurnosni simbol upozorenja. Ovaj simbol upozorava na moguću opasnost koja može izazvati vašu smrt ili smrt drugih te ozlijediti vas ili druge ljude. Nakon sigurnosnog simbola upozorenja slijede sigurnosne poruke i riječ "POZOR" ili "OPREZ". Ove riječi znače:

⚠POZOR

Ovaj simbol vas upozorava na opasnosti ili nesigurne postupke koje mogu izazvati teške tjelesne ozljede ili smrt.

⚠ OPREZ

Ovaj simbol vas upozorava na opasnosti ili nesigurne postupke koje mogu izazvati tjelesne ozljede ili štetu na imovini.

⚠ POZOR

1 **Ne dirajte i ne mijenjajte ni ne popravljajte vrata, brtve na vratima, upravljačku ploču, prekidače sigurnosne blokade ili neki drugi dio pećnice što bi uključivalo uklanjanje bilo kakvog zaštitnog pokrova koji štiti od izlaganja energiji mikrovalova. Ne rukujte pećnicom ako su neispravne brtve na vratima ili susjedni dijelovi na mikrovalnoj pećnici. Popravke smije izvršiti samo kvalificirani servisni tehničar.**

· Za razliku od drugih uređaja, mikrovalna pećnica je oprema pod visokim naponom kroz koju prolazi el. energije. Neispravno rukovanje ili popravak mogu rezultirati štetnim izlaganjem pretjeranoj energiji mikrovalova ili strujnim udarom.

2 **Ne koristite pećnicu u svrhu uklanjanja vlage. (Npr. rukovanje pećnicom s vlažnim novinama, odjećom, igračkama, električnim uređajima, kućnim ljubimcima ili djecom, itd.)**

· To može izazvati opasnost od požara, opeklina ili iznenadne smrti uslijed strujnog udara.

3 **Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatnim iskustvom i znanjem, osim ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem. (Mala) Djeca trebaju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala s uređajem.**

· Neispravna uporaba može izazvati opasnosti poput požara, strujnog udara ili opeklina.

4 **Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu držite podalje od uređaja.**

· Jer se mogu opeći.

5 **Tekućine i druga hrana ne smiju se grijati u zatvorenim posudama, jer one mogu eksplodirati. Uklonite plastični omot s hrane prije pripreme ili odmrzavanja. Upamtite kako u nekim slučajevima hrana može biti prekrivena plastičnom folijom radi grijanja ili pripremanja.**

· To može prsnuti.

6 **Pripazite i koristite odgovarajući pribor za svaki način rukovanja.**

· Neispravna uporaba može izazvati oštećenje pećnice i pribora ili izazvati iskru ili požar.

7 **Djeci se ne smije dopustiti da se igraju s priborom ili vješaju na ručku od vrata.**

· Jer se tako mogu ozlijediti.

8 **Opasno je za svakog osim za osposobljeno osoblje vršiti servis ili popravak koji uključuje uklanjanje pokrova koji štiti od izlaganja energiji mikrovalova.**

9 **Kada se uređaj koristi u kombiniranom načinu rada tada djeca mogu koristiti uređaj ali samo ako su pod nadzorom odrasle osobe zbog temperature koja se stvara.**

10 **Ne rukujte pećnicom ako je oštećena. Iznimno je važno da su vrata pećnice ispravno zatvorena i da nema oštećenja na: (1) vratima (zakrivljena), (2) šarkama i rezama (slomljene ili olabavljene), (3) brtvama na vratima ili površini brtvi.**

· To može rezultirati pretjeranom izlaganju energiji mikrovalova.

11 **Ako su vrata ili brtve na vratima oštećene tada se ne smije rukovati pećnicom dok je ne popravi za to osposobljena osoba.**

12 **Uređaj je opremljen s produžnim kabelom ili uređajem s prijenosnim utičnicama, produžni kabel na uređaju s prijenosnim utičnicama mora se postaviti tako da ga se ne može poprskati ili da vlaga u njega ne može ući.**

13 **Djeci smijete dozvoliti uporabu pećnice samo ako su pod nadzorom i kada im se daju odgovarajuće upute tako da dijete može koristiti uređaj na siguran način i razumjeti opasnosti od neispravne uporabe.**

14 **Tijekom uporabe uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući. Trebate paziti i izbjegavati dirati vruće dijelove. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.**

15 **Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate paziti i izbjegavati dirati vruće dijelove unutar pećnice.**

16 **Za čišćenje staklenih vrata pećnice ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne lopatice jer one mogu ogrepsti površinu, a to može rezultirati raspršivanjem stakla.**

⚠ OPREZ

1 **Ne možete rukovati pećnicom ako su vrata otvorena zbog sigurnosnih blokada ugrađenih u mehanizam vrata. Važno je ne dirati i mijenjati sigurnosne blokade.**

· To može rezultirati štetnim izlaganjem pretjeranoj količini energije mikrovalova. (Sigurnosne blokade automatski isključuju pripremu hrane kada se vrata otvore.)

2 **Ne postavljajte nikakve predmete (poput kuhinjskih ubrusa, salveta, itd.) između prednjeg dijela vrata i vrata ili ne dozvolite da se nakupe ostaci hrane ili sredstva za čišćenje na površini brtvi.**

· To može rezultirati pretjeranom izlaganju energiji mikrovalova.

3 **Molimo, vodite računa o ispravnom podešavanju vremena pripreme hrane, male količine hrane zahtijevaju kraće vrijeme pripreme ili zagrijavanja.**

· Pretjerano kuhanje može rezultirati zapaljenjem hrane ili oštećenjem pećnice.

4 **Prilikom zagrijavanja tekućina, npr. juha, umaka ili napitaka u mikrovalnoj pećnici**

* **Izbjegavajte koristiti posude s uskim grlom.**
* **Ne pregrijava**jte.
* **Promiješajte tekućinu prije postavljanja posude u pećnicu ili ponovo promiješajte kada prođe polovica potrebnog vremena za pripremu.**
* **Nakon zagrijavanja, pustite neka kraće vrijeme ostane u pećnici; ponovo pažljivo promiješajte ili protresite tekućinu i provjerite temperaturu prije konzumacije radi izbjegavanja opeklina (posebno, sadržaj bočica za hranjenje dojenčadi i staklenke s dječjom hranom).**

· Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može prouzročiti odgođeno naglo eruptivno ključanje, stoga je potreban oprez pri rukovanju spremnikom.

5 **Ispušni otvor nalazi se na vrhu, dnu ili sa strane pećnice. Ne blokirajte otvor.**

· To može rezultirati oštećenjem pećnice ili slabim rezultatima pripreme hrane.

6 **Ne rukujte pećnicom ako je prazna. Kada se pećnica ne koristi dobro je u njoj ostaviti čašu s vodom. Voda će na siguran način apsorbirati svu energiju mikrovalova, ako se pećnica slučajno uključi.**

· Neispravna uporaba može rezultirati oštećenjem pećnice.

7 **U pećnici ne pripremajte hranu zamotanu u papirnate ubruse, osim ako kuharica ne sadrži upute za hranu koju pripremate. Ne koristite novine umjesto papirnatih ubrusa prilikom pripreme hrane.**

· Neispravna uporaba može izazvati eksploziju ili požar.

8 **Ne koristite drvene ili keramičke posude koje imaju metalne (npr. zlatne ili srebrne) umetke. Uvijek uklonite metalne vezice. Koristite samo kuhinjski pribor koji je prikladan za primjenu u mikrovalnim pećnicama. Metalne posude za hranu i piće nisu dozvoljeni prilikom pripreme u mikrovalnoj pećnici.**

· Oni se mogu zagrijati i pocrniti. Metalni predmeti posebno mogu zaiskriti u pećnici, što može izazvati značajna oštećenja.

9 **Ne koristite proizvode od recikliranog papira.**

· Oni mogu sadržavati nečistoće koje mogu izazvati iskre i/ili požara ako ih se koristi prilikom pripreme hrane.

10 **Pliticu i rešetku ne ispirite uranjanjem u vodu odmah nakon kuhanja. Ovo može izazvati lom ili oštećenje.**

· Neispravna uporaba može rezultirati oštećenjem pećnice.

11 **Vodite računa i postavite pećnicu tako da je prednji dio vrata 8 cm ili više iza ruba površine na koju je postavljena pećnica radi izbjegavanja slučajnog naginjanja uređaja.**

· Neispravna uporaba može rezultirati tjelesnim ozljedama i oštećenjem pećnice.

12 **Prije pripreme hrane probušite koru krumpira, jabuka ili sličnog voća ili povrća.**

· To može prsnuti.

13 **Ne pripremajte jaja u ljusci. Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnim pećnicama jer mogu eksplodirati čak i kada završi zagrijavanje u mikrovalnoj pećnici.**

· Unutar jaja nastat će pritisak zbog kojeg će jaje prsnuti.

14 **Ne pokušavajte pržiti u dubokom ulju unutar mikrovalne pećnice.**

· Ovo može rezultirati naglim vrenjem vruće tekućine.

15 **Ako primijetite dim (ili ako uređaj ispušta dim) isključite uređaj ili isključite uređaj iz strujne utičnice te držite vrata zatvorena kako bi se ugasio eventualni plamen.**

· To može izazvati teško oštećenje poput požara ili strujnog udara.

16 **Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama pripazite na pećnicu radi mogućeg zapaljenja.**

· Hrana se može izliti zbog propadanja posude što isto tako može izazvati požar.

17 **Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok uređaj radi. Ne dirajte vrata pećnice, vanjski i stražnji dio pećnice, otvor pećnice, pribor i posuđe kada je pećnica u načinu rada roštilja, konvekcijskom načinu rada ili prilikom postupaka automatske pripreme hrane, a prije čišćenja provjerite jesu li vrući.**

· Kako će se ti dijelovi zagrijati postoji opasnost od opeklina osim ako ne nosite debele kuhinjske rukavice.

18 **Pećnica se treba redoviti čistiti te treba uklanjati ostatke hrane.**

· Ne održavanje pećnice čistom može izazvati propadanje njene površine što može značajno utjecati na vijek trajanja uređaja i eventualno rezultirati opasnim situacijama.

19 **Koristite samo temperaturni senzor preporučen za ovu pećnicu.**

- Neodgovarajućim temperaturnim senzorom ne možete potvrditi točnost temperature.
- Ovaj model ne sadrži temperaturni senzor.

20 **Ovaj uređaj namijenjen je primjeni u kućanstvu ili za slične namjene poput:**

- Kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima:
- Seoskim kućama;
- Gosti u hotelima, motelima i drugim stambenim prostorima;
- U uslužnim objektima tipa pansiona.

21 **Ovim se uređajem mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s manjkom iskustva i znanja, uz nadzor ili upute o sigurnoj upotrebi uređaja te ako razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.**

22 **Mikrovalna pećnica namijenjena je za zagrijavanje hrane i napitaka. Sušenje hrane ili odjeće i zagrijavanje toplih jastučića, papuča, spužvi, vlažne krpe ili sličnih predmeta može izazvati opasnost od ozljede, zapaljenja ili požara.**

23 **Uređaj nije namijenjen za rukovanje pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja. Strogo se pridržavajte uputa proizvođača za proizvode od kojih se rade kokice. Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora dok se kokice skaču. Ako kokice ne skoče nakon određenog vremena, prestanite s pripremom.**

24 **Nikad ne koristite vrećicu od smeđeg papira za pripremu kokica. Nikad ne pokušavajte pripremiti preostale jezgre zrna kukuruza.**

- Pretjerano kuhanje može rezultirati zapaljivanjem zrna kukuruza.

25 **Ovaj uređaj treba biti uzemljen.**

Žice u strujnom kabelu su označene raznim bojama u skladu sa sljedećim oznakama

PLAVA ~ Neutralna

SMEĐA~ Pod naponom

ZELENA i ŽUTA~ Uzemljenje

Ako boje žica u strujnom kabelu ovog uređaja ne odgovaraju s oznakama u boji na priključcima utikača nastavite na sljedeći način:

Žica PLAVE boje mora se spojiti na priključak označen slovom N ili CRNOM bojom.

Žica SMEĐE boje mora se spojiti na priključak označen slovom L ili CRVENOM bojom.

Žica ZELENE i ŽUTE boje ili ZELENE boje mora se spojiti na priključak označen slovom G ili ' ⏚ '.

Ako je strujni kabel oštećen mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servis ili osposobljena osoba radi izbjegavanja opasnosti.

- Neispravna uporaba može izazvati velika električna oštećenja.

26 **Koristite samo kuhinjski pribor koji je prikladan za uporabu u mikrovalnim pećnicama.**

27 **Ova pećnica ne smije se koristiti za komercijalne namijene pripreme i dostave hrane (catering).**

- Neispravna uporaba može rezultirati oštećenjem pećnice.

28 **Mikrovalna pećnica ne smije se stavljati u kuhinjski ormarić.**

- Mikrovalna pećnica ne smije se koristiti kao samostojeća.

29 **Priključak se može ostvariti tako da je utikač dostupan ili ugradnjom prekidača u čvrsto ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.**

- Uporaba neodgovarajućeg utikača može izazvati strujni udar ili požar.

30 **Vrata ili vanjska površina mogu postati vrući kada uređaj radi.**

31 **Uređaj i strujni kabel držite podalje od djece mlađe od 8 godina.**

32 **Sadržaj bočica za hranjenje i dječja hrana u staklenkama trebaju se promiješati ili protresti te prije konzumacije treba provjeriti njihovu temperaturu radi izbjegavanja opeklina.**

33 **Održavajte unutrašnji i vanjski dio pećnice čistim. Pojedinosti o čišćenju pećnice su navedeni u dijelu "Čišćenje pećnice".**

34 **U skladu sa navedenim zahtjevima za instalaciju jer u protivnom utjecaj topline može predstavljati opasnost.**

35 **Uređaj se ne smije čistiti parnim čistačem.**

36 ⚠ **Oprez, vruća površina**

Kada se koristi ovaj simbol on znači da površine postaju vruće tijekom uporabe.

37 **Ne stavljajte predmete (knjige, kutije, itd.) na proizvod. Proizvod se može pregrijati ili ga može zahvatiti vatra ili objekt može pasti i ozlijediti osobe.**

38 **Preporučuje se korisnicima da ne dodiruju takve površine tijekom uporabe kako bi spriječili opasnost od opeklina.**

Posebnu pozornost treba obratiti na područja vrlo blizu otvora za ventilaciju.

ČIŠĆENJE PEĆNICE

1 Održavajte čistom unutrašnjost pećnice

Ostaci nastali prskanjem hrane ili prolijevanjem tekućine lijepe se po stijenkama pećnice i na površinama između brtve i vrata. Najbolje ih je odmah obrisati vlažnom krpom. Mrvice i ostaci nastali prskanjem hrane upit će energiju mikrovalova i produžiti vrijeme pripremanja hrane, a mogu čak i oštetiti pećnicu. Za brisanje mrvica koje su upale između vrata i okvira koristite vlažnu krpu. Važno je ovo područje održavati čistim kako bi se osigurala dobro prianjanje brtve Uklonite sve masne ostatke hrane pomoću krpe namočene u sapunicu, zatim isperite i osušite. Ne koristite jake deterdžente ili abrazivna sredstva za čišćenje. Metalna plitica može se oprati ručno ili u perilici suđa.

2 Održavajte čistim vanjski dio pećnice

Isključite strujni kabel iz strujne utičnice prije čišćenja pećnice i tako spriječite opasnost od mogućeg strujnog udara. Vanjski dio pećnice očistite sa sapunicom i vodom, a zatim sa čistom vodom i osušite mekanom krpom ili papirnatim ubrusom. Radi sprječavanja oštećenja radnih dijelova unutar pećnice voda ne smije ući u ventilacijske otvore. Za čišćenje upravljačke ploče, otvorite vrata i tako spriječite slučajno aktiviranje pećnice, zatim je obrišite vlažnom krpom te je odmah obrišite i sa suhom krpom. Nakon čišćenja pritisnite gumb STOP.

3 Ako se u unutrašnjosti pećnice ili oko vanjskog dijela vrata pećnice nakupi vlaga obrišite panele mekanom krpom. Para ili kondenzacija koja se nakupi unutar vrata je normalna kao se hrana zagrijava duže vrijeme na visokim razinama snage. To nije kvar. Kondenzacija će s vremenom ispariti. Pokušajte prekriti hranu ili mijenjajte razine grijanja i vrijeme pripreme i tako smanjite kondenzaciju na vratima, ovo može nastati i kada pećnica radi u uvjetima visoke vlažnosti i niti na jedan način ne znači kvar proizvoda.

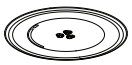
4 Vrata i brtve na vratima treba održavati čistima. Koristite samo toplu vodu i sapunicu, a zatim dobro isperite.
NE KORISTITE ABRAZIVNE MATERIJALE, POPUT PRAŠKA ZA ČIŠĆENJE ILI METALNIH I PLASTIČNIH MREŽICA ZA PRANJE.
Metalni dijelovi lakše se održavaju ako se često brišu vlažnom krpom.

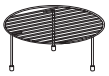
PRIJE UPORABE

OTPAKIRAVANJE I INSTALACIJA

Pridržavanjem osnovnih koraka na ove dvije stranice moći ćete brzo provjeriti radi li pećnica ispravno. Molimo, posebnu pažnju posvetite uputama o mjestu postavljanja pećnice. Prilikom otpakiravanja pećnice vodite računa i uklonite sav pribor i ambalažni materijal. Provjerite je li pećnica oštećena u transportu.

1 Otpakirajte pećnicu i postavite je na ravnu površinu.

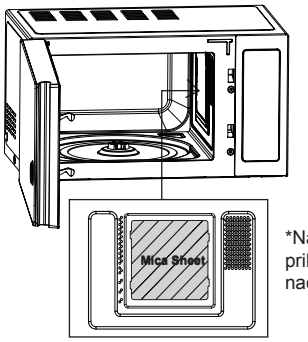

STAKLENA PLITICA


REŠETKA


OKRETNI PRSTEN


OSOVINA


FRITEZA

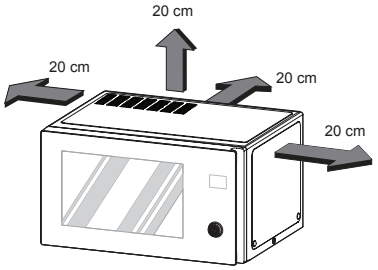


*Način za korištenje pribora prema načinu uporabe

NAPOMENA

- Ne uklanjajte izolaciju od liskuna (eng. mica) iz unutrašnjosti otvora pećnice. Izolacija od liskuna (engl. mica) služi za zaštitu mikrovalnih elemenata od prskanja hrane.

2 Pećnicu postavite na ravno mjesto po izbor koje je na visini od 85 cm i vodite računa daj ima barem 20 cm od vrha i 20 cm od stražnje, lijeve i desne strane radi ventilacije. Prednji dio pećnice treba biti udaljen barem 8 cm od ruba površine radi sprječavanja naginjanja pećnice.
Ispušni otvor nalazi se na vrhu, dnu ili sa strane pećnice.
Blokiranje otvora može oštetiti pećnicu.
Ako mikrovalnu pećnicu koristite u zatvorenom prostoru ili kuhinjskom ormariću tada može biti otežan protok zraka za hlađenje proizvoda. To može rezultirati smanjenjem performansi i skraćivanjem vijeka trajanja proizvoda. Ako je moguće mikrovalnu pećnicu koristite na radnoj površini.



NAPOMENA

- OVA PEĆNICA NE SMIJE SE KORISTITI ZA KOMERCIJALNE NAMIJENE PRIPREME I DOSTAVE HRANE (CATERING).

3 Uključite pećnicu u standardnu utičnicu u kućanstvu. Pripazite neka je pećnica jedini uređaj priključen na utičnicu.

Ako pećnica ne radi ispravno isključite je iz strujne utičnice i zatim je ponovno uključite.

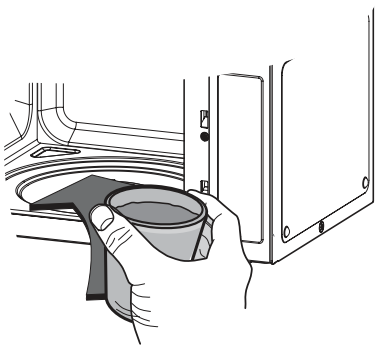
4 Vrata pećnice otvorite povlačenjem za ručku na vratima.

Okretni prsten postavite unutar pećnice i na njega postavite staklenu pliticu.

5 Sigurnosnu posudu mikrovalne pećnice napunite s 300 ml (1/2 pinte) vode.

Stavite ga na staklenu pliticu i zatvorite vrata pećnice.

Ako imate nedoumica vezano za tip posude koji trebate koristiti pogledajte kuhinjski pribor koji se sigurno može koristiti u mikrovalnoj pećnici.



6 Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**, a zatim pravovremeno pritisnite gumb **START/UNOS** i podesite 30 sekundi koje su potrebne za pripremu hrane.



7 Na **ZASLONU** će se odbrojavati 30 sekundi.

Kada dođe do 0 začut će se zvuk BIIP. Otvorite vrata pećnice i provjerite temperaturu vode.

Ako pećnica radi tada će voda biti topla.

Budite pažljivi prilikom vađenja posude jer može biti vruća.

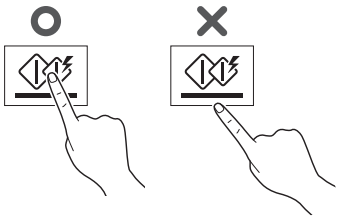
VAŠA PEĆNICA JE SADA INSTALIRANA



8 Sadržaj bočica za hranjenje i dječja hrana u staklenkama trebaju se promiješati ili protresti te prije konzumacije treba provjeriti njihovu temperaturu radi izbjegavanja opeklina.

9 Prepoznavanje gumba može biti onesposobljeno u sljedećim situacijama:

- Samo je vanjski dio gumb pritisnut.
- Gumb je pritisnut noktom ili vrhom prsta.



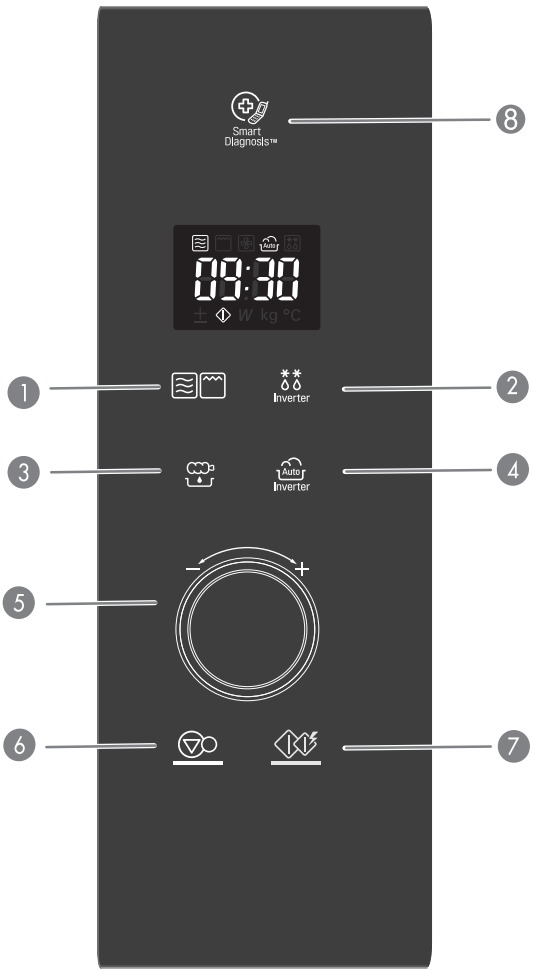
HRVATSKI

NAPOMENA

Ne koristite gumene rukavice ili jednokratne rukavice.
Kada brišete upravljačku ploču osjetljivu na dodir pomoću vlažnog ubrusa, uklonite vlagu s upravljačke ploče osjetljive na dodir kada završite.

10 Postavke vremena pripreme hrane trebaju biti kraće nego kod drugih mikrovalnih pećnica (700 W, 800 W) zbog relativno visoke izlazne snage proizvoda. Pretjerano zagrijavanje proizvoda može izazvati vlagu na vratima.

UPRAVLJAČKA PLOČA



Dio
1 MOD PEČENJA Pogledajte stranicu 12 'Mjerenje vremena pečenja' Pogledajte stranicu 13 'Pečenje na roštilju' Pogledajte stranicu 13 'Kombinirano pečenje na roštilju'
2 ODMRZAVANJE POMOĆU INVERTERA Pogledajte stranicu 26 “Odmrzavanje pomoću invertera”
3 ZDRAVO PRŽENJE Pogledajte stranicu 24 "Zdravo prženje”.
4 PEČENJE S INVERTEROM Pečenje s inverterom omogućuje vam pripremu većine omiljene hrane odabirom tipa hrane i njene težine. Pogledajte stranicu 14 "Pečenje hrane" Pogledajte stranicu 16 "Popularni izbornik" Pogledajte stranicu 20 "Omekšavanje i otapanje" Pogledajte stranicu 21 "Odmrzavanje i pečenje" Pogledajte stranicu 23 "Jogurt " Pogledajte stranicu 24 “Održavanje topline”
5 KOTAČIĆ (VIŠE / MANJE) • Odaberite izbornik pripremanja hrane. • Odaberite vrijeme pripreme i težinu. • Prilikom pripremanja hrane pomoću automatske i ručne funkcije možete povećati ili smanjiti vrijeme pripremanja hrana u bilo kojem trenutku okretanjem kola (osim u modu odmrzavanja).
6 STOP/ BRISANJE • Zaustavite i obrišite sve unose osim vremena.
7 START/UNOS • Za početak odabranog načina pripremanja hrane jednom pritisnite gumb. • Funkcija brzog pokretanja omogućuje vam podešavanje intervala od 30 sekundi SNAŽNOG pečenja pritiskom na gumb START/UNOS.
8 PAMETNA DIJAGONSTIKA Držite slušalicu telefona do ove ikone kada to od vas zatraži osoblje servisnog centra. Ovo će pomoći u dijagnosticiranju problema s mikrovalnom pećnicom tijekom poziva iz servisa.

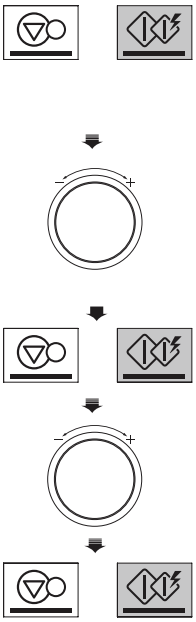
PRIKAZ PIKTOGRAMA

Ikona			
	Prilikom rukovanja mikrovalnom pećnicom ikona se prikazuje na zaslonu.	±	Kada podesite više/manje tada se ikona prikazuje na zaslonu.
	Prilikom rukovanja roštiljem ikona se prikazuje na zaslonu.		Kada podesite početak pečenja tada se ikona prikazuje na zaslonu.
	Prilikom rukovanja Kombinirani roštilj ikona se prikazuje na zaslonu.	W	Kada podesite izlaznu snagu tada se ikona prikazuje na zaslonu.
Auto	Kada rukujte pečenju s inverterom tada se ikona prikazuje na zaslonu.	kg	Kada podesite težinu tada se ikona prikazuje na zaslonu.
	Kada rukujete odmrzavanjem pomoću invertera tada se ikona pojavljuje na zaslonu.		

PODEŠAVANJE SATA

Kada prvi put uključite pećnicu u strujnu utičnicu ili kada struja dođe nakon prekida tada će se brojevi na zaslonu resetirati na '12H'.

Primjer: Za podešavanje 11:11



1. Pritisnite gumb **START/UNOS** i potvrdite prikaz formata vremena 12H. (Ako želite koristiti format vremena 24H tada okrenite **KOTAČIĆ** i odaberite '24H' prije prelaska na iduće korake)
2. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '11:'.
3. Pritisnite **START/UNOS**
4. Okrenite **KOTAČIĆ** i promijenite minute na zaslonu dok se ne pokaže '11:11'.
5. Pritisnite **START/UNOS**

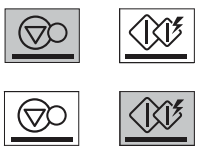
NAPOMENA

- Ako ponovno želite podesiti sat ili promijeniti opcije tada trebate pećnicu isključiti iz strujne utičnice i ponovo je priključiti.
- Ako ne želite koristiti mod sata tada pritisnite gumb STOP/BRISANJE nakon što ste pećnicu uključili u strujnu utičnicu.
- Nakon 5 minuta uređaj automatski uključuje način rada pripravnosti.

BRZO POKRETANJE

Funkcija BRZOG POKRETANJA omogućuje vam podešavanje intervala od 30 sekundi SNAŽNOG pečenja pritiskom na gumb START/UNOS.

Primjer: Za podešavanje 2 minute snažnog pečenja



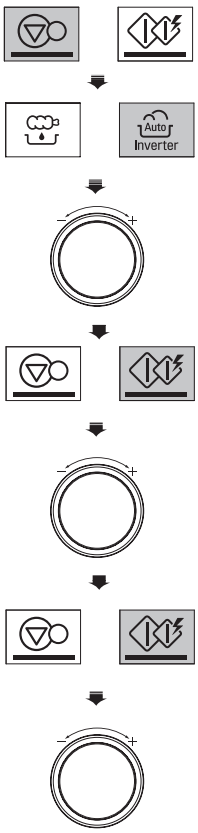
1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE.**
2. Odaberite dvije minute snažnog pečenja.

Četiri puta pritisnite gumb START/UNOS.
Pećnica će početi raditi prije nego što četvrti put pritisnete gumb.
Za vrijeme pripreme hrane primjenom funkcije BRZOG POKRETANJA možete produžiti vrijeme pripreme hrane do 99 minuta 59 sekundi ako uzastopno pritišćete gumb START/UNOS.

VIŠE / MANJE

Okretanjem kotačića program VRIJEME PEČENJA može se podesiti tako da se hrana priprema duže ili kraće vrijeme. Okretanjem kotačića povećava se ili smanjuje za 10 sekundi vrijeme priprema prilikom svakog okretaja. Maksimalno moguće vrijeme je 99 min i 59 sek.

Primjer: Podešavanje pečenja s inverterom (npr. Pečena piletina) vrijeme priprema za duže ili kraće vrijeme pripreme.



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE.**
2. Pritisnite **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '1'.
3. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '1-3'.
4. Pritisnite **START/UNOS**.
5. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '1.0 kg'.
6. Pritisnite **START/UNOS** .
7. Okrenite **KOTAČIĆ**. Vrijeme pripreme hrane povećat će se ili smanjiti za 10 sekundi.

UŠTEDA ENERGIJE

Ušteda energije znači uštedu energije isključivanjem zaslona. Ova funkcija radi samo kada je mikrovalna pećnica u modu pripravnosti i zaslon ne svijetli.

NAPOMENA

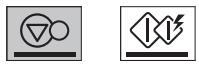
- Kada koristite mod sata tada je zaslon uključen.

UPORABA

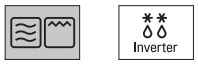
MJERENJE VREMENA PEČENJA (RUČNO PEČENJE)

Ova funkcija omogućuje vam pripremu hrane u željenom vremenu. Dostupno je 5 razina snage. Donji primjer pokazuje kako podesiti snagu od 800 W za željeno vrijeme.

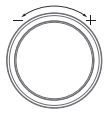
Primjer: Pečenje hrane primjenom snage od 800 W u trajanju od 5 minuta i 30 sekundi.



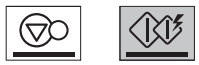
1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**



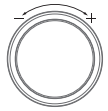
2. Pritisnite **MOD PEČENJA** dok se na zaslonu ne prikaže '1000 W'. (To vam pokazuje kako je pećnica podešena na 1000 W osim ako se ne odabere druga postavka snage.)



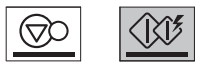
3. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '800 W'.



4. Pritisnite **START/UNOS**



5. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '5:30'.



6. Pritisnite **START/UNOS**

Kada je pečenje završeno oglasit će se zvuk. Na zaslonu će se prikazati riječ "End" (kraj). Riječ "End" (kraj) prikazivat će se na zaslonu, a zvuk će se oglašavati svake minute sve dok se vrata ne otvore ili dok se ne pritisne neki gumb.

NAPOMENA

- Ako ne odaberete razinu snage pećnica će raditi primjenom JAKE snage. Za podešavanje pečenja primjenom JAKE SNAGE preskočite 3. korak.

RAZINE SNAGE MIKROVALOVA

Mikrovalna pećnica opremljena je s pet razina snage što vam pruža maksimalnu fleksibilnost i kontrolu nad pripremom hrane. Susjedna tablica prikazuje koja hrana se priprema na svakoj od različitih razina snage.

- Susjedni graf prikazuje postavke razina snage pećnice.

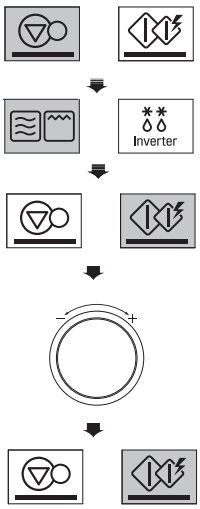
GRAF RAZINA SNAGE MIKROVALNE PEĆNICE

Razina snage	Primjena
Visoka 1000 W	• Kipuća voda. • Zapečena mljevena govedina. • Izrada slatkiša. • Pečenje komada peradi, ribe i povrća. • Pečenje mekših komada mesa.
800 W	• Zagrijavanje riže, tjestenine i povrća. • Brzo zagrijavanje gotove hrane. • Zagrijavanje sendviča.
600 W	• Kuhanje jaja, mlijeka i jela sa sirom. • Pečenje kolača i kruha. • Topljenje čokolade. • Pečenje teletina. • Pečenje cijele ribe. • Kuhanje pudinga i krema.
400 W	• Odmrzavanje mesa, peradi i plodova mora. • Pečenje manje mekanih komada mesa. • Pečenje svinjskih kotleta i pečenja.
200 W	• Podgrijavanje voća. • Mekšanje maslaca. • Održavanje topline složenaca i glavnih jela. • Mekšanje maslaca i kremastog sira.

PEČENJE NA ROŠTILJU

Ova funkcija omogućuje vam postizanje brzog tamnjenja i hrskavosti hrane.
Uvijek koristite kuhinjske rukavice prilikom vađenja hrane i pribora nakon pečenja jer pećnica i pribor su jako vrući.

Primjer: Koristite način pečenja roštilj za pripremu hranu u vremenu od 5 minuta i 30 sekundi



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
2. Pritisnite **MOD PEČENJA** dok se na zaslonu ne prikaže 'GrIL' (roštilj).
3. Pritisnite **START/UNOS**
4. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže ‘5:30’ .
5. Pritisnite **START/UNOS**

OPREZ

- Uvijek koristite kuhinjske rukavice prilikom vađenja hrane i pribora nakon pečenja jer pećnica i pribor su jako vrući.

NAPOMENA

- Ova funkcija omogućuje vam postizanje brzog tamnjenja i hrskavosti hrane.
- Za najbolji rezultat koristite sljedeći pribor.

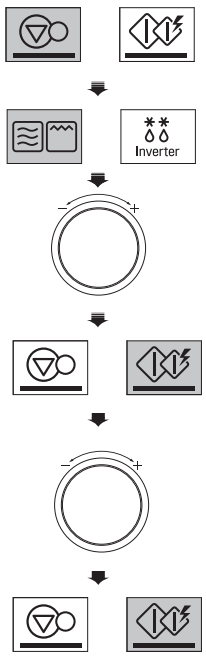


REŠETKA

KOMBINIRANO PEČENJE NA ROŠTILJU

Pećnica ima funkciju kombiniranog pečenja koji vam omogućuje pečenje hrane pomoću grijača i mikrovalova.

Primjer: Programirajte pećnicu na mikro snagu od 300 W i pecite u vremenu pripreme od 25 minuta.



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE.**
2. Pritisnite **MOD PEČENJA** dok se na zaslonu ne prikaže 'Co-1'.
3. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže 'Co-2'.
4. Pritisnite **START/UNOS**
5. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '25:00'.
6. Pritisnite **START/UNOS**
   Prilikom pripreme hrane možete okrenuti **KOTAČIĆ** i produžiti ili skratiti vrijeme pripreme hrane.
   Budite pažljivi prilikom vađenja posude jer može biti vruća.

NAPOMENA

- Pećnica ima funkciju kombiniranog pečenja koji vam omogućuje pečenje hrane pomoću grijača i mikrovalova.
- Ovo općenito znači da trema kraće vrijeme za pripremu hrane.
- Možete podesiti tri vrste razine mikro snage, (Co-1 : 200 W, Co-2 : 300 W, Co-3 : 400 W) u modu kombiniranog roštilja.
- Ova funkcija omogućuje vam postizanje brzog tamnjenja i hrskavosti hrane.
- Za najbolji rezultat koristite sljedeći pribor.

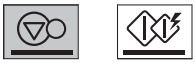


REŠETKA

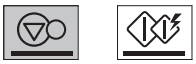
BLOKADA ZA DJECU

Ovo je jedinstvena sigurnosna funkcija koja sprječava neželjeno rukovanje pećnicom. Kada se podesi BLOKADA ZA DJECU priprema hrane nije moguća.

Primjer: Podešavanje blokade za djecu



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE.**

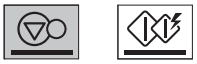


2. Pritisnite i držite gumb **STOP/BRISANJE** dok se na zaslonu ne pojavi 'Loc' i dok ne začujete zvuk.

Ako je vrijeme već podešeno tada će se vrijeme prikazati na zaslonu nakon što prođe 1 sekunda.

Ako je BLOKADA ZA DJECU već podešena, a vi dodirnite drugi dio upravljačke ploče tada će se na zaslonu prikazati Loc.
BLOKADU ZA DJECU možete poništiti prema sljedećoj proceduri.

Primjer: Poništavanje blokade za djecu



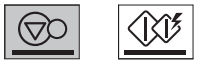
Pritisnite i držite gumb **STOP/BRISANJE** dok se na zaslonu ne pojavi 'Loc'.

Nakon što isključite BLOKADU ZA DJECU pećnica će raditi normalno.

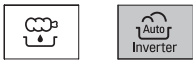
PEČENJE HRANE

Izbornik pećnice programiran je za automatsko pečenje hrane. Odaberite željenu opciju i koliko hrane ćete pripremati. Zatim pustite mikrovalnu pećnicu da ispeče hranu.

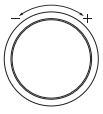
Primjer: Priprema 0,3 kg pečenog povrća



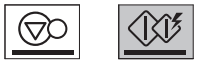
1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.



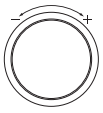
2. Pritišćite gumb **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '1'.



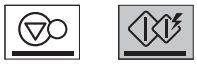
3. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '1-6'.



4. Pritisnite gumb **START/UNOS**.



5. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '0.3 kg'.



6. Pritisnite gumb **START/BRISANJE**.

UPUTE IZBORNIKA ZA PEČENJE HRANE

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
1-1	**Nadjeveni pečeni krumpir**	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g / komad)	Rum	1. Operite krumpire i osušite ih papirnatim ubrusom. 2. Probijte svaki krumpir 8 puta pomoću vilice. 3. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 4. Nakon pečenja pustite neka odstoje 3 minute.	Rešetka
1-2	**Pečena govedina**	0.5 - 1.5 kg	Ohlađeni u hladnjaku	1. Govedinu premažite s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. 2. Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane. 4. Nakon pečenja pustite neka odstoji 10 minuta pokriveno folijom.	Staklena posuda otporna na toplinu
1-3	**Pečena piletina**	0.8 - 1.8 kg	Ohlađeni u hladnjaku	1. Cijelu kokoš premažite s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. 2. Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane. 4. Nakon pečenja pustite neka odstoji 10 minuta pokriveno folijom.	Staklena posuda otporna na toplinu
1-4	**Pečena janjetina**	0.5 - 1.5 kg	Ohlađeni u hladnjaku	1. Janjetinu premažite s otopljenim maslacem ili uljem te začinite po želji. 2. Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane. 4. Nakon pečenja pustite neka odstoji 10 minuta pokriveno folijom.	Staklena posuda otporna na toplinu
1-5	**Pečena svinjetina**	0.5 - 1.5 kg	Ohlađeni u hladnjaku	1. Svinjetinu premažite s otopljenim maslacem ili uljem te začinite po želji. 2. Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane. 4. Nakon pečenja pustite neka odstoji 10 minuta pokriveno folijom.	Staklena posuda otporna na toplinu
1-6	**Pečeno povrće**	0.2 - 0.3 kg	Rum	**Sastojci** Patlidžan, isjeckan na komade od 1 - 2 cm debljine Tikvice, isjeckan na komade od 1 - 2 cm debljine Crveni luk, isječen na kriške Slatka paprika, isjeckana po dužini s očišćenim sjemenkama. Cijele cherry rajčice Gljive, isječene na pola 1. Povrće premažite s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. 2. Hranu stavite u staklenu posudu pa na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane.	Staklena posuda otporna na toplinu na rešetki

NAPOMENA

- Kada pripremate pečenje koristite rešetku za pečenje ako je imate.

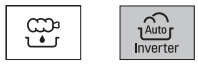
POPULARNI IZBORNIK

Izbornik pećnice programiran je tako da automatski priprema hranu. Podesite pećnicu na željenu opciju i koliko hrane će biti. Zatim pustite neka mikrovalna pećnica pripremi odabranu hranu.

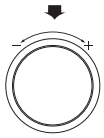
Primjer: Priprema 0,3 kg riže / tjestenine



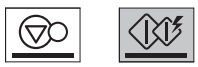
1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE.**



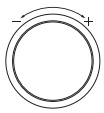
2. Pritisnite gumb **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '2'.



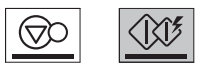
3. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '2-6'.



4. Pritisnite gumb **START/UNOS.**



5. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '0.3 kg'.



6. Pritisnite gumb **START/BRISANJE.**

UPUTE ZA POPULARNI IZBORNIK

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
2-1	**Pileći bataci sa suhim šljivama**	1.2 kg	Rum	**Sastojci** 1 crveni luk, isjeckan 1 mrkva, isjeckana 500 g pilećih bataka 15 očišćenih suhih šljiva, prepolovljenih 1 mjerica pilećeg temeljca Sol i papar kao začin 1. Sve sastojke stavite u duboku i veliku zdjelu i dobro promiješajte. Pokrijte s plastičnom folijom tako da se zrak ispusti. 2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS. Promiješajte barem dvaput za vrijeme pripreme hrane.	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
2-2	**Sitno sjeckano povrće u pecivu**	0.8 kg	Rum	**Sastojci** 4 - 5 peciva 50 g izribanog sira 1. Razrežite vrh peciva i izvadite pupu, pazeći da ne probodite koru. 2. Svako pecivo s nadjevom, a napunjena peciva stavite u staklenu posudu. 3. Na vrh svakog peciva stavite sir. 4. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS. **Nadjev** 2 jušne žlice maslaca 200 g pilećih prsa, isjeckanih 100 g gljiva, isjeckanih 1 crveni luk, isjeckan 1 mjerica vrhnja za kuhanje Sol i papar kao začin 1. Pileća prsa, gljive i crven luk s maslacem pripremite u tavi. 2. Dodajte vrhnje za kuhanje i pustite neka lagano vrije na laganoj vatri dok se vrhnje za kuhanje ne zgusne. Začinite sa soli i paprom.	Staklena posuda otporna na toplinu na rešetki
2-3	**Svinjski fileti s slaninom i patlidžanom**	1.2 kg	Rum	**Sastojci** 400 g svinjskih fileta 8 traka slanine 1/2 patlidžana 2 jušne žlice maslinova ulja Sol i papar kao začin 1. Svinjski filet izrežite na 8 komada (približno 50 g), posolite i popaprite. 2. Svinjski filet omotajte sa slaninom. 3. Patlidžan isjeckajte i stavite u maslinovo ulje. 4. Omotane svinjske filete i isjeckani patlidžan stavite u staklenu zdjelu. 5. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS.	Staklena posuda otporna na toplinu na rešetki
2-4	**Zapečeni krumpir**	1.5 kg	Rum	**Sastojci** 1 kg krumpira 1 česno češnjaka 20 g maslaca 300 g vrhnja za kuhanje 100 g izribanog sira Muškatni oraščić, sol i papar kao začin 1. Ogulite i operite krumpire, a zatim ih isjeckajte na komade od 5 mm. Unutrašnjost posude premažite češnom češnjaka i maslacem. 2. Polovicu krumpir stavite u posudu za pečenje i začinite. Dodajte preostali krumpir i začinite ga, prelijte vrhnjem za kuhanje i pospite sir po vrhu. 3. Posudu za pečenje stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS.	Posuda za pečenje dimenzija 20 x 20 cm

<table>
<tr><th>Šifra</th><th>Izbornik</th><th>Ograničenje težine</th><th>Početna temperatura</th><th>Upute</th><th>Kuhinjski pribor</th></tr>
<tr><td>2-5</td><td>Ratatouille - jelo od povrća</td><td>1.5 kg</td><td>Rum</td><td>
Sastojci
1 crveni luk, isječen na kockice
1 patlidžan, isječen na kockice
1 tikvica, isječena na kockice
1 slatka paprika u boji, isječena na kockice
3 rajčice, isjeckane
1 jušna žlica pasirane rajčice
2 česna češnjaka, zgnječena
1 jušna žlica lisnatog povrća, isjeckanog
2 jušne žlice octa
1 čajna žličica šećera
Sol i papar kao začin

1. Sve sastojke stavite u duboku i veliku zdjelu i dobro promiješajte. Pokrijte s plastičnom folijom tako da se zrak ispusti.
2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik, pritisnite gumb START/UNOS. Promiješajte barem dvaput tijekom pripreme hrane.
</td><td>Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici</td></tr>
<tr><td>2-6</td><td>Riža / Tjestenina</td><td>0.1 - 0.3 kg</td><td>Rum</td><td>
Sastojci za rižu
<table>
<tr><td>Riža</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Maslac, otopljeni</td><td>30 g</td><td>40 g</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Luk, izribani</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Pileći temeljac ili voda</td><td>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td></tr>
<tr><td>Sol</td><td colspan="3">Kao začin</td></tr>
</table>
1. Rižu, otopljeni maslac i crveni luk stavite u duboku i veliku zdjelu (3 l) i dobro promiješajte. Ulijte vreli pileći temeljac ili vodu i zasolite.
Prekrijte s plastičnom folijom tako da zrak izađe.
2. Hranu stavite u pećnicu.
Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.
3. Nakon pripreme, promiješajte i pustite, po potrebi, neka hrana odstoji poklopljena 5 - 10 minuta.

Sastojci za tjesteninu
<table>
<tr><td>Tjestenina</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Voda</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1 000 ml</td></tr>
<tr><td>Sol</td><td colspan="3">Kao začin</td></tr>
</table>
1. Tjesteninu stavite u posoljenu vrelu vodu u duboku i veliku zdjelu (3 l). Poklopite plastičnom folijom i pustite neka zrak izađe.
2. Hranu stavite u pećnicu.
Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.
3. Nakon kuhanja tjesteninu isperite hladnom vodom.
</td><td>Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici</td></tr>
</table>

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
2-7	**Punjene rajčice**	1.0 kg	Rum	**Sastojci** 4 rajčice srednje veličine Sol i papar kao začin 300 g mljevene govedine ½ mjerice krušnih mrvica 2 česna češnjaka, zgnječena 1 jušna žlica Dijon senfa 1 jušna žlica sušene raštike 1 jušna žlica parmezana 1. Odrežite vrhove rajčica tako da izgledaju poput šešira i uklonite sjemenke, vodite računa da ne probijete meso ili kožu rajčice. Zatim svaku rajčicu posolite i popaprite. 2. Ostale sastojke dodajte u zdjelu, dobro ih promiješajte. 3. Napunite rajčice s mješavinom goveđeg mesa i zatvorite ih s odsječenim dijelom u obliku "šešira". 4. Punjene rajčice stavite u staklenu posudu i poklopite je s plastičnom folijom. 5. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS.	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici
2-8	**Punjene tikvice**	1.2 kg	Rum	**Sastojci** 4 okrugle tikvice (200 g/kom) 500 g mljevene govedine 2 jušne žlice maslinova ulja Sol i papar kao začin 1. Odrežite vrhove tikvica tako da izgledaju poput šešira i uklonite sjemenke, vodite računa da ne probijete meso ili kožu tikvice. Zatim svaku tikvicu posolite i popaprite. 2. Tikvice napunite mljevenim goveđim mesom i zatvorite ih s odsječenim dijelom u obliku "šešira". 3. Hranu stavite u staklenu posudu i poprskajte s maslinovim uljem. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

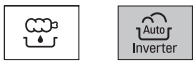
OMEKŠAVANJE I OTAPANJE

Pećnica koristi slabiju snagu za omekšavanje / otapanje hrane. Pogledajte tablicu u nastavku.

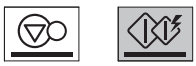
Primjer: Otapanje 0,2 kg čokolade



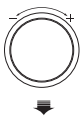
1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE.**



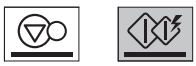
2. Pritišćite gumb **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '3'.
3. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '3-4'.



4. Pritisnite gumb **START/UNOS.**



5. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '0.2 kg'.



6. Pritisnite gumb **START/BRISANJE**.

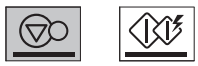
UPUTE ZA IZBORNIK OMEKŠAVANJA I OTAPANJA

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
3-1	**Omekšavanje kremastog sira**	0,1 - 0,3 kg	Ohlađeni u hladnjaku	1. Skinite omot i stavite u zdjelu. 2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kremasti sir bit će sobne temperature i spreman za uporabu u receptu.	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici
3-2	**Omekšavanje sladoleda**	2 / 4 mjerice	Zamrznuto	1. Skinite poklopac. 2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Sladoled će biti dovoljno omekšan da možete lako napraviti kuglice.	-
3-3	**Otapanje maslaca**	1 - 3 kom (100 - 150 g / kom)	Ohlađeni u hladnjaku	1. Hranu stavite u zdjelu. 2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Nakon pripreme promiješajte za dovršenje otapanja.	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici
3-4	**Otapanje čokolade**	0,1 - 0,3 kg	Rum	1. Mogu se koristiti komadići ili kockice čokolade za kuhanje. 2. Odmotajte i stavite u zdjelu. 3. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 4. Nakon pripreme promiješajte za dovršenje otapanja.	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

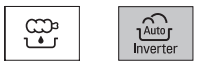
ODMRZAVANJE I PEČENJE

Izbornik pećnice programiran je tako da automatski priprema hranu. Podesite pećnicu na željenu opciju i koliko hrane će biti. Zatim pustite neka mikrovalna pećnica pripremi odabranu hranu.

Primjer: Pripremanje 0,3 kg hrskavih pilećih okruglica



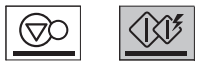
1. Pritisnite gumb **STOP / BRISANJE**.



2. Pritišćite gumb **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '4'.



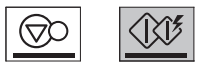
3. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '4-3'.



4. Pritisnite gumb **START/UNOS.**



5. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže '0.3 kg'.



6. Pritisnite gumb **START / BRISANJE.**

HRVATSKI

UPUTE ZA IZBORNIK ODMRZAVANJA I PEČENJA

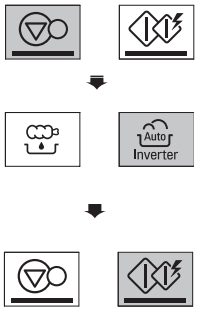
Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
4-1	**Bagguette/ Croissant**	0,1 - 0,3 kg	Zamrznuto	1. Baguette/croissant izvadite iz omota. 2. Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.	Staklena posuda otporna na toplinu
4-2	**Prutići od sira**	0,2 - 0,4 kg	Zamrznuto	1. Prutiće od sira izvadite iz pakiranja. 2. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kada začujete zvuk BIIP odmah okrenite hranu. A zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripreme hrane.	Rešetka
4-3	**Hrskave pileće okruglice**	0,2 - 0,3 kg	Zamrznuto	1. Pileće okruglice izvadite iz pakiranja. 2. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kada začujete zvuk BIIP odmah okrenite hranu. A zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripreme hrane.	Rešetka

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
4-4	**Zamrznute lazanje**	0,3 kg	Zamrznuto	1. Izvadite lazanje iz pakiranja i uklonite poklopac. 2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS.	-
4-5	**Zamrznuta pizza (deblja)**	0,5 kg	Zamrznuto	1. Izvadite pizzu s debljim tijestom iz pakiranja. 2. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS.	Rešetka
4-6	**Zamrznuta pizza (tanja)**	0,2 - 0,4 kg	Zamrznuto	1. Izvadite pizzu s tanjim tijestom iz pakiranja. 2. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.	Rešetka
4-7	**Fileti lososa**	0,2 - 0,6 kg (180 - 220 g; 2,5 cm debljine /kom)	Zamrznuto	1. Premažite zamrznuti losos s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. 2. Hranu stavite na rešetku na posudu za prikupljanje masnoće. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kada začujete zvuk BIIP odmah okrenite hranu. A zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripreme hrane.	Rešetka na posudi za prikupljanje masnoće
4-8	**Kozice**	0,2 - 0,4 kg	Zamrznuto	1. Premažite zamrznute kozice s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. 2. Hranu stavite na rešetku na posudu za prikupljanje masnoće. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kada začujete zvuk BIIP odmah okrenite hranu. A zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripreme hrane.	Rešetka na posudi za prikupljanje masnoće

JOGURT

Ova funkcija omogućuje vam pripremu jogurta pritiskom na gumb PEČENJE S INVERTEROM.

Primjer: Priprema 0,6 kg jogurta



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
2. Pritišćite gumb **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '5'.
3. Pritisnite gumb **START/UNOS**. Na zaslonu će se prikazati '5h00'.

UPUTE IZBORNIKA ZA PRIPREMU JOGURTA

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
5	**Jogurt**	0,6 kg	Mlako	**Sastojci** 500 ml pasterizirano punomasno mlijeko 100 g prirodni obični jogurt 1. S vrućom vodom dobro operite zdjelu odgovarajuće veličine koja se može koristi u mikrovalnoj pećnici. 2. U zdjelu ulijte 500 ml mlijeka. 3. Zagrijte približno 1 minutu i 30 sekundi - 2 minute i 30 sekundi visokom snagom mikrovalova do temperature od 40 - 50 °C. 4. U zdjelu dodajte 100 ml jogurta i dobro promiješajte. 5. Pokrite s plastičnom folijom ili poklopce i stavite hranu u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS. 6. Nakon fermentacije ostavite ga u frižideru približno 5 sati. 7. Dobro se slaže s džemom, šećerom i voćem. Napomena : • Možete koristiti sljedeće tipove mlijeka i jogurta:	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

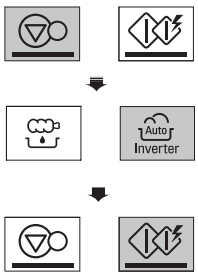
Koristiti		Ne koristiti	
Mlijeko	Jogurt	Mlijeko	Jogurt
• Pasterizirano punomasno mlijeko	Prirodni obični jogurt	• Mlijeko 2%, 1% ili obrano mlijeko • Mlijeko s većim postotkom kalcija • Sojino mlijeko • Mlijeko kojem uskoro ističe rok trajanja • Mlijeko kojem je istekao rok trajanja	• Jogurt kojem uskoro ističe rok trajanja • Jogurt kojem je istekao rok trajanja

- Prije pripreme jogurta vrućom vodom dobro isperite sav kuhinjski pribor i osušite ga.
- Prije pripreme jogurta vodite računa da je mlijeko mlako (40 - 50 °C).
- Ne tresite i ne miješajte jogurt tijekom pripreme jer to može utjecati na čvrstoću i produžiti vrijeme pripreme.
- Ako je količina sastojaka veća od predložene to će produžiti vrijeme pripreme.

ODRŽAVANJE TOPLINE

Funkcija održavanja topline održavat će vruću, pripremljenu hranu na temperaturi pogodnoj za posluživanje. Uvijek počnite s vrućom hranom.
Korištenje kuhinjskog pribora koji se sigurno može koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Primjer: Ručno održavanje topline
Za održavanje topline na visokoj razini od 90 minuta



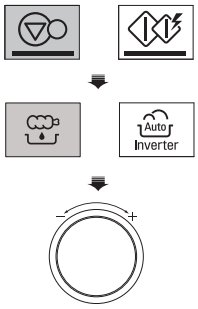
1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
2. Pritišćite gumb **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '6'.
3. Pritisnite **START/UNOS**. Na zaslonu će se prikazati ‘1h30’.

Napomena:
Hrskava hrana (slastice, pite, punjeno lisnato tijesto, itd.) mogu se otkriti tijekom funkcije zadržavanja topline. Vlažnu hranu treba poklopiti s plastičnom folijom ili poklopcem koji se može sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Količina hrane kojoj se zadržava toplina prikladna je za 1-3 porcije.

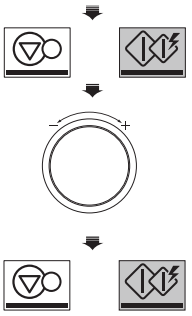
ZDRAVO PRŽENJE

Izbornik pećnice programiran je tako da automatski priprema hranu. Podesite pećnicu na željenu opciju i koliko hrane će biti. Zatim pustite neka mikrovalna pećnica pripremi odabranu hranu.

Primjer: Za pripremanje 0,4 kg pilećih krilaca



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
2. Pritišćite gumb **ZDRAVO PRŽENJE** dok se na zaslonu ne prikaže '1'.
3. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže ‘2’.



4. Pritisnite gumb **START/UNOS.**
5. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže ‘0.4 kg’.
6. Pritisnite gumb **START/UNOS.**

UPUTE ZA ZDRAVO PRŽENJE

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
1	**Pileći fileti**	0,2-0,6 kg	Ohlađeni u hladnjaku	**Sastojci** Pileća prsa od 150 -200 g komad 1 mjerica brašna 2 jaja, lagano istučena 1 mjerica fino mljevenih krušnih mrvica Sol i papar kao začin 1. Začinite pileća prsa sa soli i paprom ili po želji, uvaljajte ih u brašno i premažite s istučenim jajima. Uvaljajte ih u fino mljevene krušne mrvice i premažite pileće filete s uljem. 2. Hranu stavite u fritezu i na gornju rešetku. Odaberite izbornik i težinu i pritisnite gumb "start". 3. Kada začujete zvuk BIIP okrenite hranu i pritisnite gumb "start" za nastavak pripremanja hrane.	Friteza na rešetki

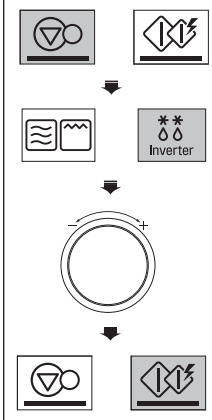
Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
2	**Pileća krilca**	0,2 - 0,6 kg	Ohlađeni u hladnjaku	1. Pileća krilca premažite s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji. 2. Hranu stavite u fritezu na visoku rešetku. Odaberite izbornik i težinu i pritisnite gumb "start". 3. Kada začujete zvuk BIIP okrenite hranu i pritisnite gumb "start" za nastavak pripreme hrane.	Friteza na visokoj rešetki
3	**Kotlet**	0,2 - 0,4 kg	Ohlađeni u hladnjaku	**Sastojci** 500 g mljevene janjetine ili govedine bez masti 500 g malih krumpira, skuhanih i zgnječenih 3 jaja, lagano istučena 2 crvena luka, fino isjeckana 2 jušne žlice isjeckanog peršina 1 mjerica fino mljevenih krušnih mrvica Sol i papar kao začin 1. Pomiješajte meso, krumpire, jaja, crveni luk i peršin. Od mesne mješavine napravite kuglice primjera od približno 4-5 cm. Umiješajte u fino mljevene krušne mrvice i oblikuje kuglice u ovalni oblik debljine od 1 cm. Premažite kotlete s uljem. 2. Hranu stavite u fritezu na visoku rešetku. Odaberite izbornik i težinu i pritisnite gumb "start". 3. Kada začujete zvuk BIIP okrenite hranu i pritisnite gumb "start" za nastavak pripreme hrane.	Friteza na visokoj rešetki
4	**Riblji fileti**	0,2 - 0,5 kg	Ohlađeni u hladnjaku	**Sastojci** Riblji fileti od 150 - 200 g komad 1 mjerica brašna 2 jaja, lagano istučena 1 mjerica fino mljevenih krušnih mrvica Sol i papar kao začin 1. Začinite riblje filete sa soli i paprom ili po želji, uvaljajte ih u brašno i jaja. Zatim ih uvaljajte u fino mljevene krušne mrvice i premažite ih s uljem. 2. Hranu stavite u fritezu na visoku rešetku. Odaberite izbornik i težinu i pritisnite gumb "start". 3. Kada začujete zvuk BIIP okrenite hranu i pritisnite gumb "start" za nastavak pripreme hrane.	Friteza na visokoj rešetki
5	**Prženi krumpirići**	0,1 - 0,3 kg	Zamrznuto	1. Raširite zamrznute krumpiriće po fritezi na gornjoj rešetki. Za najbolje rezultate pripremajte ih u jednom sloju. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb "start".	Friteza na visokoj rešetki
6	**Hamburgeri**	0,2 - 0,4 kg	Ohlađeni u hladnjaku	1. Odaberite hamburgere od 100 g i debljine 1 cm. Premažite hamburgere s uljem. 2. Hranu stavite u fritezu na visoku rešetku. Odaberite izbornik i težinu i pritisnite gumb "start". 3. Kada začujete zvuk BIIP okrenite hranu i pritisnite gumb "start" za nastavak pripreme hrane.	Friteza na visokoj rešetki
7	**Kobasice**	0,2 - 0,6 kg	Ohlađeni u hladnjaku	1. Uklonite svu ambalažu i stavite ih na površinu. 2. Hranu stavite u fritezu na visoku rešetku. Odaberite izbornik i težinu i pritisnite gumb "start". 3. Kada začujete zvuk BIIP okrenite hranu i pritisnite gumb "start" za nastavak pripreme hrane.	Friteza na visokoj rešetki
8	**Pekarski krumpir**	0,2 - 0,4 kg	Rum	1. Uklonite svu ambalažu i stavite ih na površinu. 2. Hranu stavite u fritezu na visoku rešetku. Odaberite izbornik i težinu i pritisnite gumb "start". 3. Kada začujete zvuk BIIP okrenite hranu i pritisnite gumb "start" za nastavak pripreme hrane.	Friteza na visokoj rešetki

ODMRZAVANJE POMOĆU INVERTERA

Pećnica ima memorirane četiri oblika odmrzavanja. Funkcija ODMRZAVANJA POMOĆU INVERTERA omogućuje vam najbolji način odmrzavanja zamrznute hrane.
Upute za pripremu hrane navode koji se oblik odmrzavanja preporučuje za hranu koju odmrzavate.
Iz praktičnih razloga ODMRZAVANJE POMOĆU INVERTERA uključuje ugrađeni mehanizam koji proizvodi zvuk biip koji vas upozorava da provjerite, okrenete, odvojite ili reorganizirate hranu radi postizanja najboljih rezultata odmrzavanja. Postoje četiri različite razine odmrzavanja.

(MESO/PERAD / RIBA / KRUH)

Primjer: Za odmrzavanje 1,2 kg mesa



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
2. Pritisnite gumb **ODMRZAVANJA POMOĆU INVERTERA** dok se na zaslonu ne prikaže ‘dEF1’.
3. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslonu ne prikaže ‘1.2 kg’.
4. Pritisnite **START/UNOS.**

NAPOMENA

Kada pritisnite gumb **START/UNOS** zaslon će se promijeniti i početi će odbrojavati vrijeme odmrzavanja. Pećnica će se oglasiti jednim zvukom biip tijekom ciklusa **ODMRZAVANJA**.

Kad začujete zvuk biip otvorite vrata i izvadite hranu koja se odmrzavala i okrenite je. Vratite zamrznutu hranu u pećnicu i pritisnite gumb **START/UNOS** za nastavak ciklusa odmrzavanja.

- Ribu, školjke, meso i perad izvadite iz njihovog originalne ambalaže ili plastičnog pakiranja. U protivnom, ambalaža će zadržati paru i sokove u hrani što može rezultirati pečenjem vanjske površine hrane.
- Hranu stavite u plitku posudu ili na rešetku za pečenje mikrovalne pećnice tako da se prikupi tekućina.
- Hrana mora biti malo zamrznuta u središtu kada se izvadi iz pećnice.
- Trajanje vremena odmrzavanja razlikuje se ovisno o čvrstoći zamrznute hrane.
- Oblik pakiranja utječe na to kojom će se brzinom hrana odmrzavati. Plitka pakiranja odmrzavati će se brže nego deblja pakiranja.
- Ovisno o obliku hrana se može više ili manje odmrznuti.

UPUTE IZBORNIKA ODMRZAVANJA POMOĆU INVERTERA

Kategorija	Hrana koja se odmrzava
MESO (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	**Govedina** Mljevena govedina, okrugli odrezak, kockice za gulaš, goveđi file, pečenje u posudi, pečena goveđa rebarca, ramstek, meso s goveđeg vrata, pljeskavice za hamburger **Janjetina** Kotleti, rolano pečenje **Pork** Svinjski kotleti, hrenovke u tijestu (hot dog), rebarca, začinjena rebarca, rolano pečenje, kobasice **Teletina** Odrezak (0,5 kg, 20 mm debljine) Kada začujete zvuk biip okrenite hranu. Nakon odmrzavanja pustite neka odstoji 5-15 minuta.
PERAD (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	**Perad** Cijelo, razrezano, prsa (bez kosti) **Korniš kokoške** Cijela **Puretina** Prsa Kada začujete zvuk biip okrenite hranu. Nakon odmrzavanja pustite neka odstoji 30-60 minuta.
RIBA (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	**Riba** Fileti, cijeli odresci **Školjke** Meso rakovica, repovi jastoga, kozice, Jakobove kapice Kada začujete zvuk biip okrenite hranu. Nakon odmrzavanja pustite neka odstoje 5-10 minuta.
KRUH (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	Kriške kruha, pecivo, baguette, itd. Odvojite kriške i stavite ih između papirnatih ubrusa ili na ravnu pliticu. Kada začujete zvuk biip okrenite hranu. Nakon odmrzavanja pustite neka odstoji 1-2 minute.

KUHINJSKI PRIBOR KOJI SE SIGURNO MOŽE KORISTITI U MIKROVALNOJ PEĆNICI

Nikad ne koristite metalni kuhinjski pribor ili pribor s metalnim obrubom kada koristite mikrovalnu funkciju.

Mikrovalovi ne mogu prodrijeti kroz metal. Oni će se odbiti od svakog metalnog predmeta u pećnici i izazvati iskru, upozoravajući fenomen koji sliči munji. Većina metalnog kuhinjskog pribora otpornog na toplinu sigurno je za uporabu u pećnici. Međutim, neki pribor može sadržavati materijale koji smanjuje njihovu prikladnost za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Ako imate nedoumica vezanih uz određeni kuhinjski pribor na jednostavni način možete saznati može li se taj pribor koristiti u mikrovalnoj pećnici. Dotični pribor stavite u staklenu zdjelu napunjenu odom i stavite ga u pećnicu te aktivirajte mikrovalnu funkciju. Neka mikrovalna funkcija radi 1 minutu u modu VISOKO. Ako se voda zagrije, a pribor ostane hladan na dodir tada se on može sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Međutim, ako voda ne promijeni temperaturu, a pribor postane topao to znači da je apsorbirao mikrovalove i da nije prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Vjerojatno, već sad, imate dosta pribora u kuhinji koji se može koristiti u mikrovalnoj pećnici. Samo pažljivo pročitajte sljedeći kontrolni popis.

Tanjur

Veliki broj posuđa može se sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Ako imate nedoumica pogledajte dokumentaciju proizvođača ili napravite test prikladnosti za primjenu u mikrovalnoj pećnici.

Stakleno posuđe

Stakleno posuđe otporno na toplinu može se sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Ovo uključuje sve tipove posuđa za kuhanje od kaljenog stakla. Međutim, ne koristite osjetljivo stakleno posuđe poput, čaša od rebrastog stakla ili čaša za vino, jer se one mogu raspuknuti kako se hrana grije.

Plastične posude

Ove posude mogu se koristiti za čuvanje hrane koju treba brzo podgrijati. Međutim, ne smiju se koristiti za čuvanje hrane koja treba dugo vrijeme biti u pećnici jer vruća se vruća hrana može omotati oko plastične posude ili otopiti plastiku.

Papir

Papirnati tanjuri i posude praktični su i sigurni za uporabu kod mikrovalne funkcije, vodeći računa da je vrijeme pripreme hrane kratko i da hrana koja se priprema sadrži malo masnoće i vlage. Papirnati ubrusi isto su vrlo korisni za omatanje hrane i za oblaganje posuda za pečenje u kojima će se pripremati masna hrana, poput slanine. Općenito, izbjegavajte proizvode od obojenog papira jer se boja može preslikati. Neki proizvodi od recikliranog papira mogu sadržavati nečistoće koje mogu izazvati iskrenje ili požar ako se koriste u mikrovalnoj pećnici.

Plastične vrećice za kuhanje

Uzimajući u obzir da su proizvedene posebno za kuhanje, vrećice za kuhanje mogu se sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Međutim, pripazite i napravite prorez na vrećici kako bi para mogla izaći iz nje. Nikad ne koristite obične plastične vrećice za pripremanje hrane primjenom mikrovalne funkcije, jer se one mogu otopiti i puknuti.

Plastični kuhinjski pribor za mikrovalnu pećnicu

Dostupan je veliki broj kuhinjskog pribora različitih oblika i veličina koji se može koristiti u mikrovalnoj pećnici. Uglavnom, vjerojatno pribor koji već imate možete koristiti te ne trebate kupovati novi kuhinjski pribor.

Glineno posuđe, posuđe od kamena i keramike

Posude izrađene od ovih materijala obično je jako fino za primjenu kod mikrovalne funkcije, ali da bi bili sigurni treba ih testirati.

OPREZ

Neki predmeti s visokim udjelom olova ili željeza nisu prikladni za primjenu kao kuhinjski pribor. Kuhinjski pribor treba provjeriti i utvrditi je li prikladan za primjenu u mikrovalnoj pećnici.

KARAKTERISTIKE HRANE I PEĆENJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI

Trebate voditi računa o

Uvijek nadzirite hranu dok se kuha. Mikrovalna funkcija opremljena je lampicom koja se automatsko uključuje kada pećnica radi tako da se možete vidjeti unutrašnjost i pratiti napredak u pripremanju hane. Upute dobivene u receptima vezane uz podizanje, miješanje i slično treba svesti na minimalno preporučeni broj koraka. Ako vam se čini da se hrana neravnomjerno kuha jednostavno napravite potrebne prilagodbe koje smatrate potrebnima za rješenje problema.

Čimbenici koji utječu na vrijeme pripreme jela u mikrovalnoj pećnici

Brojni čimbenici utječu na vrijeme pripremanja hrane. Temperatura sastojaka koji se koriste u receptu značajno utječu na vrijeme pripreme hrane. Na primjer, kolač koji se radi s hladnim maslacem, mlijekom i jajima zahtijevat će duže vrijeme pečenja od onog koji je pripremljen sa sastojcima sobne temperature. Neki recepti, osobito oni za kruh, kolače i kreme, preporučuje da se hrana izvadi iz pećnice dok još nije do kraja gotova.
To nije greška. Kada pustite da odstoji, obično prekrivenu, ova hrana će se nastaviti kuhati van pećnice, jer će toplina zarobljena u vanjskom dijelu hrane postepeno će putovati u unutrašnjosti. Ako se hrana ostavi u pećnicu dok se ne zgotovi do kraja, vanjski dio će se prekuhati ili čak zagoriti. Postati ćete jako vješti u procjenjivanju vremena potrebnog da se hrana pripremi i odstoji za različite vrste hrane.

Gustoća hrane

Lagana, porozna hrana poput kolača i kruha priprema se brže od teške, guste rane poput pečenja ili složenaca. Morate voditi računa kada pripremate poroznu hranu u mikrovalnoj pećnici jer vanjski rubovi mobu postati suhi i lomljivi.

Visina hrane

Gornji dio hrane koja je visoka, posebno pečenja, pripremit će se brže od nižih dijelova. Stoga, pametno je nekoliko puta okrenuti visoku hranu tijekom pripremanja.

Udio vlage u hrani

Kako toplina koju stvaraju mikrovalovi izaziva isparavanje vlage, relativno suhu hranu poput pečenja i nekog povrća treba prskati vodom prije pripreme ili ih poklopiti kako b se vlaga zadržala.

Udio kosti i masnoće u hrani

Kosti provode toplinu, a masnoća se priprema brže od mesa. Trebate biti pažljivi priliko pripremanja meso koje sadrži kosti ili masnoću i tako spriječiti neravnomjerno ili prekuhano meso.

Količina hrane

Broj mikrovalova u pećnici ostaje konstantan bez obzira koliko se hrane priprema. Stoga, ako u pećnicu stavite više hrane to će se ona pripremati duže. Upamtite, vrijeme pripremanja hrane smanjit će se barem za jednu trećinu ako prepolovite količinu hrane navedenu u receptu.

Oblik hrane

Mikrovalovi prodiru približno samo 2 cm u hranu, unutrašnji dio debele hrane priprema se stvaranjem topline u vanjskom dijelom hrane koja prodire unutra. Samo se vanjski rub hrane priprema primjenom energije mikrovalova, ostalo se priprema kondukcijom. Najgori mogući oblik hrane koja će se pripremati u mikrovalnoj pećnici je kvadrat. Uglovi će zagoriti prije nego što se središte zagrije. Okrugla, tanka hrana i hrana u obliku prstena najbolje se priprema u mikrovalnoj pećnici.

Poklapanje

Poklopci zadržavaju toplinu i paru te tako omogućuju bržu pripremu hrane. Koristite poklopac ili plastičnu ljepljivu foliju za mikrovalnu pećnicu s uglovima savinutim prema nazad radi sprječavanja prskanja.

KARAKTERISTIKE HRANE I PEĆENJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI

Tamnjenje

Meso i perad koji se pripremaju petnaest minuta ili duže lagano će potamnjeti u vlastitoj masnoći. Hrana koja se priprema kraće vrijeme može se premazati tamnim umakom poput Worcestershire umaka, umakom od soje ili umakom za pečenja kako bi se postigla privlačna boja. Kako se relativno mala količina umaka za tamnjenje dodaje hrani to neće utjecati na originalni okus hrane.

Prekrivanje s papirom koji ne upija masnoću

Ovaj način poklapanja ne zatvara hranu toliko čvrsto kao poklopac ili ljepljiva folija, stoga se hrana može lagano isušiti. Ali upravo zato što ne prianja tako čvrsto kao poklopac ili ljepljiva folija on omogućuje lagano isušivanje hrane.

Raspored hrane i razmak između hrane

Pojedinačna hrana, poput pečenih krumpira, malih kolača i predjela zagrijat će se ravnomjerno ako se u pećnici postave na ravnomjernu udaljenost, po mogućnosti u krug. Nikad ne slažite hranu jednu na drugu.

Miješanje

Miješanje je jedna od najvažnijih tehnika prilikom pripremanja hrane u mikrovalnoj pećnici. Kod tradicionalne pripreme hrane, miješanje hrane služi kako bi se sastojci povezali. Kod hrane koja se priprema u mikrovalnoj pećnici miješanje služi za širenje i distribuiranje topline. Uvijek miješajte izvana prema središtu jer se vanjski dio hrane prvi zagrijava.

Okretanje

Veliki, visoki komadi hrane poput pečenja i cijele kokoške trebaju se okretati tako da se vrh i dno hrane ravnomjerno ispeku. Također, dobro je okretati rasječenu kokoš i kotlete.

Postavljanje debljih komada hrane prema van

Kako su mikrovalovi dopiru do vanjskog dijela hrane dobro je staviti deblje komade mesa, peradi i ribe na vanjski rub posude u kojoj se hrana priprema. Na ovaj način, deblji komadi hrane primit će najviše energije mikrovalova, a hrana će se ravnomjerno ispeći.

Oblaganja

Trake od aluminijske folije (koja blokira mikrovalove) mogu se postaviti preko uglova i rubova kvadratnih i pravokutnih komada hrane kako se ti dijelovi ne bi prekuhali. Nikad ne koristite previše folije i vodite računa da je folija zahvaćena za posudu jer može izazvati iskrenje u pećnici.

Podizanje

Deblja ili gušća hrana može se podići tako da se mikrovalovi mogu apsorbirati s donje strane i iz središta hrane.

Probadanje

Hrana koja se nalazi u ljusci, kožici ili membrani vjerojatno će prsnuti u pećnici osima ako je se prije pripremanja ne probode. Takva hrana uključuje žumanjke i bjelanjke jaja, školjke i kamenice te cijeli komadi povrća i voća.

Kušanje je li hrana gotova

Hrana se u pećnici priprema brzo, stoga je treba često kušati. Neke vrste hrane ostavljaju se u mikrovalnoj pećnici dok se ne skuhaju do kraja, ali većina hrane, uključujući meso i perad, treba izvaditi iz pećnice dok je još uvijek lagano nekuhana te je će se do kraja skuhati dok odstoji izvan pećnice. Unutarnja temperatura hrane povećat će se između 50 °F (30 °C) i 150 F (8 °C) tijekom vremena koje će odstajati izvan pećnice.

Vrijeme odstajanja hrane

Hrana se većinom pusti da odstaje 3 do 10 minuta nakon vađenja iz pećnice. Obično se hrana nastavlja kuhati u vremenu koji odstoji izvan pećnice jer je toplina zadržana u hrani osim ako se hrana nije trebala osušiti (na primjer, neki kolači i biskvit). Kada se hranu pusti da odstoji time se završava kuhanje, a to pomaže u prožimanju i razvoju okusa.

PAMETNE FUNKCIJE

Aplikacija ThinQ tvrtke LG

Ova značajka dostupna je samo na modelima s logotipom ili .

Aplikacija **ThinQ** tvrtke LG omogućava vam komuniciranje s uređajem putem pametnog telefona.

Značajke aplikacije LG ThinQ

Komunicirajte s uređajem pomoću pametnog telefona koristeći praktične pametne značajke.

Smart Diagnosis

- Ako naiđete na problem tijekom upotrebe uređaja, ova značajka pametne dijagnoze pomoći će vam u dijagnozi problema.

NAPOMENA

- Aplikacija je podložna promjenama u svrhu poboljšanja uređaja bez prethodne obavijesti korisnicima.
- Značajke mogu varirati ovisno o modelu.

Instalacija aplikacije ThinQ tvrtke LG

Potražite aplikaciju **LG ThinQ** u trgovini Google Play & Apple App na pametnom telefonu.

- Pratite upute za preuzimanje i instaliranje aplikacije.
- Pokrenite aplikaciju **LG ThinQ** i slijedite upute iz aplikacije za registraciju uređaja.

Smart Diagnosis

Ova značajka dostupna je samo na modelima s logotipom ili .

Upotrijebite ovu značajku za pomoć u dijagnozi i rješavanju problema s uređajem.

NAPOMENA

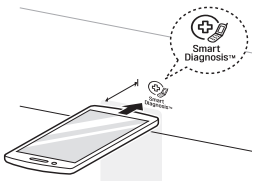
- Zbog razloga koji se ne mogu pripisati nemaru tvrtke LG, postoji mogućnost da usluga ne radi zbog vanjskih faktora kao što su, između ostalog, nedostupnost Wi-Fi mreže, nepovezanost na Wi-Fi mrežu, lokalna politika trgovine aplikacijama ili nedostupnost aplikacije.
- Značajka se može mijenjati bez prethodne najave i može imati različite oblike ovisno o mjestu na kojem se nalazite.

Upotreba zvučne dijagnoze za dijagnosticiranje problema

Pratite sljedeće upute za upotrebu metode zvučne dijagnoze.

- Pokrenite aplikaciju **ThinQ** tvrtke LG i odaberite značajku Smart Diagnosis u izborniku. Pratite upute za zvučnu dijagnozu aplikacije **ThinQ** tvrtke LG.

1 Kada su vrata zatvorena, dsržite mikrofon telefona iznad ikone **Smart Diagnosis**. Ne dirajte druge tipke.



2 Pritisnite i držite tipku **STOP/BRISANJE** 8 sekundi dok se na zaslonu ne pojavi broj **5**.

3 Nakon što čujete tri kratka zvučna signala, otpustite tipku **STOP/BRISANJE**.

4 Držite telefon na mjestu dok ne završi prijenos zvukova. Vrijeme će se odbrojavati na zaslonu. Kada završi odbrojavanje i prijenos zvukova, dijagnoza će se prikazati u aplikaciji.

NAPOMENA

- Za najbolje rezultate ne pomičite telefon tijekom prijenosa zvukova.

PITANJA I ODGOVORI

ČESTO POSTAVLJENA PITANJA	Odgovor
Što nije u redu ako lampica pećnice ne svijetli?	Više je razloga zašto lampica pećnice ne svijetli. Ili je žaruljica pregorila ili je došlo do prekida strujnog kruga.
Prolazi li energija mikrovalova kroz staklo za gledanje na vratima?	Ne. Otvori ili priključci napravljeni su tako da propuštaju svijetlo, a ne mikrovalove.
Zašto se čuje zvuk BIIP kada se dodirne gumb za upravljačkoj ploči?	Zvuk BIIP čuje se kao potvrda da je postavka ispravno unesena.
Hoće li se mikrovalna pećnica pokvariti ako se radi dok je prazna?	Da. Pećnica nikad ne smije raditi ako je prazna.
Zašto jaja poneka prsnu?	Prilikom pečenja kolača, prženja ili poširana jaja, žumanjak može prsnuti zbog nakupljene pare unutar membrane žumanjka. Spriječite ovo tako što ćete probušiti žumanjak prije pripremanja. U mikrovalnoj pećnici nikad ne pripremajte jaja u ljusci.
Zašto se preporučuje ostaviti hranu da odstoji neko vrijeme nakon završetka pripreme u mikrovalnoj pećnici?	Nakon što je priprema hrane u mikrovalnoj pećnici završeno hrana se nastavlja kuhati i tijekom vremena koje odstoji izvan pećnice. Ovo vrijeme kada hrana odstoji izvan pećnice ovisi o gustoći hrane.
Zašto moja pećnica nekad ne kuha brzo kao što je navedeno u uputama?	Pogledajte ponovno upute za pripremu hrane i utvrdite pridržavate li se ispravno navedenih uputa te pogledajte što može biti razlog različitom vremenu pripreme hrane. Vremena pripreme hrane navedena u uputama i postavke topline su prijedlozi, odabrani da vam pomognu spriječiti prekuhavanje hrane, što je najčešći problem dok se ne naučite koristiti pećnicu. Osim uputa za pripremanje hrane koristite i svoj zdrav razum i testirajte stanje hrane, kao i kod običnog štednjaka.
Zašto se na zaslonu pojavljuje riječ 'Cool' (hlađenje) ili preostalo vrijeme pripremanja hrane te se čuje zvuk ventilatora kada završi priprema hrane u mikrovalnoj pećnici?	Nakon što završi priprema hrane u mikrovalnoj pećnici ventilator će nastaviti s radom kako bi se pećnica ohladila. Na zaslonu će se prikazati 'Cool' (hlađenje). Ako otvorite vrata ili ako jednom pritisnite gumb STOP/BRISANJE prije završetka vremena pripremanja hrane tada će se na zaslonu prikazati preostalo vrijeme potrebno za pripremu hrane. Ovo nije kvar.

Prilikom rukovanja mikrovalnom pećnicom, ako koristite proizvode poput radio-prijemnika, televizora, bežičnog LAN-a, Bluetootha, medicinske opreme, bežične opreme i sl. koji koriste istu frekvenciju kao i mikrovalna pećnica tada proizvod može primati smetnje od tih proizvoda. Ove smetnje ne predstavljaju problem mikrovalnoj pećnici ili proizvodu te ne znače kvar. Stoga se mogu sigurno koristiti. Međutim, medicinska oprema također može primati smetnje, stoga trebate biti pažljivi kada medicinsku opremu koristite u blizini ovog proizvoda.

TEHNIČKI PODACI

MH656****		
Ulazna snaga		230 V~ 50 Hz
Izlazna snaga mikrovalne pećnice		Maks. 1000 W * (IEC60705 standard nazivnih vrijednosti)
Frekvencija mikrovalova		2450 MHz
Vanjske dimenzije		476 mm(Š) X 272 mm(V) X 388 mm(D)
Potrošnja energije	Mikrovalna priprema hrane	1150 W
	Roštilj	900 W
	Kombinirani roštilj	1450 W

*** Kod 1000 W i 800 W izlazna snage postepeno će se smanjiti radi izbjegavanja pregrijavanja.**

Zbrinjavanje starog uređaja

1 Ovaj simbol prekrižene kante za smeće na kotačićima označava kako se otpadni električni i električni proizvodi (WEEE) moraju zbrinjavati odvojeno od komunalnog otpada.

2 Dotrajali električni proizvodi mogu sadržavati opasne tvari stoga će ispravno zbirnjavanje vaših dotrajalih uređaja pomoći u sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje. Vaš dotrajao uređaj može sadržavati dijelove koji se mogu ponovo iskoristiti za popravak drugih proizvoda te druge vrijedne materijale koji se mogu reciklirati i tako sačuvati ograničene resurse.

3 Ovisno o razini smetnje / štete i dobi stavke, stari proizvodi mogu se popraviti za više radnog života koji će spriječiti izbjeći otpada. Proizvodi koji nisu prikladni za ponovnu uporabu može se reciklirati da se oporavim vrijedne resurse i pomoći da se smanji globalno potrošnju novih sirovina.

4 Uređaj možete odjnjeti u trgovinu u kojoj ste kupili proizvod ili možete kontaktirati ured za zbrinjavanje otpada kod vaših mjesnih nadležnih tijela te od njih saznati više informacija o najbližem ovlaštenom WEEE sabirnom centru. Za najnovije informacije iz vaše države molimo pogledajte internetske stranice www.lg.com/global/recycling

Frekvencija mikrovalova : 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupa 2 / Klasa B)

Potrošnja energije u stanju pripravnosti i mirovanju: 0,5 W
Potrošnja energije u informacijskom načinu rada: 0,8 W

Oprema grupe 2: grupa 2 sadrži svu ISM RF opremu kod koje je energija radiofrekvencija u frekvencijskom rasponu od 9 kHz do 400 GHz namjerno generirana i koja se koristi ili se koristi samo u elektromagnetskom obliku

Oprema B klase je oprema prikladna za uporabu u kućanstvima i objektima izravno povezanim na nisko naponsku opskrbnu mrežu koja opskrbljuje zgrade koje služe za stanovanje.

Korisnički priručnik možete preuzeti na adresi http://www.lg.com.

LG
Life's Good

SRPSKI

KORISNIČKO UPUTSTVO

MIKROTALASNA RERNA

Molimo Vas da detaljno pročitate ovu uputstvo pre upotrebe.

MH656****

(opciono, molimo proverite specifikacije modela)

www.lg.com

Autorsko pravo © 2024-2025 LG Electronics Inc. Sva prava zadržana.

Kako funkcionišu mikrotalasi

Mikrotalasi su oblik energije slične radio i televizijskim talasima i običnoj svetlosti. Normalno se mikrotalasi šire prema spolja dok putuju kroz atmosferu i nestaju bez efekta.

Međutim, ova rerna ima magnetron koji je dizajniran tako da koristi energiju iz mikrotalasa.

Struja koja se doprema do cevi magnetrona se koristi za izradu mikrotalasne energije.

Ovi mikrotalasi ulaze u deo za kuvanje preko otvora unutar rerne. Kaseta se nalazi unutar rerne. Mikrotalasi ne mogu da prođu kroz metalne zidove rerne, ali mogu da prodru kroz materijale kao što su staklo, porcelan i papir, spoljne materijale od kojih su napravljena jela za bezbedno kuvanje u mikrotalasnim.

Mikrotalasi ne greju posuđe za kuvanje, iako će one svakako postati vruće od toplote koja se generiše iz hrane.

Veoma bezbedan aparat

Vaša mikrotalasna rerna je jedna od najbezbednijih kućnih aparata. Kada su vrata otvorena, rerna će automatski prestati da proizvodi mikrotalase. Mikrotalasna energija je potpuno konvertovana u toplotu kada se unese hrana, ne ostavljajući "preostalu" energiju da Vas opeče dok jedete hranu.

SADRŽAJ

3 **VAŽNE BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE**

8 **PRE KORIŠĆENJA**

8 Otpakivanje i ugradnja
10 Kontrolna tabla
10 Piktogrami koji se pojavljuju na ekranu
11 Podešavanje sata
11 Brzi početak
11 Duže/Kraće vreme kuvanja
11 Ušteda energije

12 **KAKO SE KORISTI**

12 Vremensko kuvanje
12 Nivoi mikrotalasne energije
13 Roštiljsko kuvanje
13 Roštiljsko kombinovano kuvanje
14 Zaključavanje za decu
14 Pečenje
15 Meni sa instrukcijama za pečenje
16 Popularni meni
16 Instrukcije za popularni meni
20 Smekšano i otopljeno
20 Instrukcije za meni smekšano i otopljeno
21 Odmrzavanje i kuvanje
21 Instrukcije za meni odmrzavanje i kuvanje
23 Jogurt
23 Instrukcije za meni jogurt
24 Održavanje temperature
24 Zdravo prženje
24 Instrukcije za zdravo prženje
26 Regulator odmrzavanja
26 Meni sa instrukcijama za regulator odmrzavanja

27 **MIKROTALASNA-BEZBEDNO POSUĐE**

28 **KARAKTERISTIKE HRANE I PRIPREMA U MIKROTALASNOJ**

30 **PAMETNE FUNKCIJE**

31 **PITANJA I ODGOVORI**

32 **TEHNIČKE SPECIFIKACIJE**

VAŽNE BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE
PROČITAJ PAŽLJIVO I SAČUVAJ GA KAO REFERENCU U BUDUĆNOSTI

Pročitaj i prati sve instrukcije pre korišćenja svoje rerne kako bi sprečio rizik od požara, električnog udara, povreda ili oštećenja za vreme korišćenja rerne. Ovu uputstvo ne pokriva sve moguće situacije koje se mogu pojaviti. Uvek kontaktirajte svog proizvođača u vezi sa problemima koje ne razumete.

⚠ UPOZORENJE

Ovo je bezbednosni simbol upozorenja. On Vas upozorava o potencijalnoj opasnosti koja Vas ili druge može povrediti ili ubiti. Sve bezbednosne poruke će pratiti bezbednosni simbol upozorenja i natpis "UPOZORENJE" ili "OPREZ". Ove reči znače:

⚠ UPOZORENJE

Ovaj simbol će Vas upozoriti opasnim ili nebezbednim praksama koje mogu dovesti do ozbiljnih povreda na telu ili smrtnog ishoda.

⚠ OPREZ

Ovaj simbol će Vas upozoriti opasnim ili nebezbednim praksama koje mogu dovesti do ozbiljnih povreda na telu ili oštećenja na uređaju.

⚠ UPOZORENJE

1 Nemojte pokušavati da zlonamerno pokvarite ili da pravite bilo kakva prilagođavanja ili popravke na vratima, zaptivcima na vratima, kontrolnoj tabli, sigurnosnim prekidačima za blokiranje ili bilo kojim drugim delovima rerne koji bi podrazumevao uklanjanje bilo kog zaštitnog poklopca protiv oslobađanja mikrotalasne energije. Nemojte koristiti rernu ako su neispravni zaptivci na vratima i susedni delovi mikrotalasne rerne. Zamenu treba da izvrši samo kvalifikovan servisni tehničar.

· Za razliku od ostalih aparata, mikrotalasna rerna je pod visokim naponom i poseduje delove sa visokom električnom strujom. Nepravilno korišćenje ili zamena može dovesti do štetnog oslobađanja prevelike mikrotalasne energije ili električnog udara.

2 **Nemojte koristiti rernu za odvlaživanja. (npr. Da radite na mikrotalasnoj rerni sa vlažnim novinama, odećom, igračkama, električnim uređajima, kućnim ljubimcima ili decom, itd.)**

· To može dovesti do ozbiljnog oštećenja i negativno uticati na bezbednost i dovesti do požara, opekotina ili iznenadne smrti zbog električnog udara.

3 **OOvim aparatom ne treba da rukuje osobe (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, osetnim ili mentalnim mogućnostima ili koje nemaju iskustva i znanja za rukovanje, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu bezbednost ne nadgleda ili im ne daje instrukcije za korišćenje aparata. (Mladi) Deca treba da u svakom trenutku imaju nekog starijeg pored sebe kako se ne bi igrali sa aparatom.**

· Nepravilno korišćenje može dovesti do oštećenja kao što su požar, električni udar ili opekotine.

4 **Pristupačni delovi mogu postati veoma vrući tokom korišćenja. Mlađa deca treba da budu udaljeni.**

· Mogu dovesti do opekotina.

5 **Tečnosti i druga hrana se ne smeju zagrevati u zatvorenim posudama pošto može doći do eksplozije. Uklonite plastično umotavanje sa hrane pre kuvanja ili odmrzavanja. Imajte na umu da u nekim slučajevima hrana treba da bude prekrivena sa plastičnom folijom za podgrevanje ili kuvanje.**

· Mogu da puknu.

6 **Budi siguran da koristiš pravilnu opremu u svakom režimu rada.**

· Nepravilno korišćenje može dovesti do oštećenja na vašoj rerni i dodatnoj opremi ili do pojave varnica i požara.

7 **Deci ne sme biti dozvoljeno da se igraju sa opremom ili da vuku na dole ručku vrata i da se kače na nju.**

· Mogu se povrediti.

SRPSKI

8 **Opasno je za svakoga ko nije kompetenta osoba za pružanje usluge koja obuhvata uklanjanje poklopca koji Vam pruža bezbednost od izlaganja mikrotalasnoj energiji.**

9 **Kada aparat rati u kombinovanom režimu, deca mogu da ga koriste samo uz nadgledanje punoletnih osoba zbog generisanja temperatura.**

10 **He koristite rernu ako je oštećena. Posebno je važno da se vrata dobro dihtuju i da mogu da se zatvore i da nema oštećenja na: (1) vrata (savijena), (2) šarke i kopče (slomljene ili olabavljene), (3) zaptivci na vratima i površine zaptivanja.**

· To može dovesti do štetnog izlaganja prevelikoj mikrotalasnoj energiji.

11 **Ako su vrata ili zaptivci oštećeni, nemojte koristiti rernu dok ih kompetentna osoba ne popravi.**

12 **Aparat je snabdeven sa setom produžnog kabla ili električnim prenosnim uređajem, i oni moraju biti postavljeni tako da nikako ne dođu u dodir sa vlagom.**

13 **Dopustite deci da koriste aparat bez nadgledanja samo ako su im objašnjene bezbednosne instrukcije, tako da je dete spremno da na bezbedan način koristi rernu i da razume opasnost od nepravilnog korišćenja.**

14 **Aparat i dodatni delovi su postali jako vrući tokom korišćenja. Molimo Vas pazite da ne dodirnete vrele delove. Deca ispod 8 godina moraju da stoje udaljeni od aparata i pod nadzorom.**

15 **Tokom korišćenja aparat je postao vruć. Molimo Vas pazite da ne dodirnete unutrašnje delove rerne.**

16 **Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne čistače za čišćenje stakla na vratima rerne pošto mogu da oštete površinu i da je izgrebu, što može dovesti do pucanja stakla**

⚠ OPREZ

1 **Ne možete da radite sa svojom rernom kada su vrata otvorena zbog sigurnosnih brava koje se nalaze u mehanizmu vrata. Važno je da se sigurnosne brave ne pokvare.**

· To može dovesti do štetnog izlaganja prevelikoj mikrotalasnoj energiji. (Sigurnosne brave automatski prekidaju svaku aktivnost kuvanja kada su vrata otvorena.)

2 **Nemojte stavljati objekte (kao što su kuhinjski ubrusi, salvete, itd.) između prednje strane rerne i vrata ili ne dozvolite hrani ili ostatku sredstva za čišćenje da ostanu na zaptivačima.**

· To može dovesti do štetnog izlaganja prevelikoj mikrotalasnoj energiji.

3 **Molimo Vas da proverite da li je vreme kuvanja pravilno postavljeno, malim količinama hrane je potrebno kraće kuvanje ili zagrevanje.**

· Prekovremeno kuvanje može dovesti da hrana zagori i ošteti vašu rernu.

4 **Kada zagrevate tečnosti, npr. supe, sosove i pića u vašoj mikrotalasnoj rerni,**

* **Sprečite korišćenje ravnih jednostranih kontejnera sa uskim vratom.**
* **Nemojte pregrejati.**
* **Promešajte tečnost pre stavljanja kontejnera u rernu i ponovo postavite pola vremena za zagrevanje.**
* **Nakon zagrevanja, ostavite je da neko vreme odstoji u rerni; ponovo je pažljivo promešajte ili promućkajte i proverite joj temperaturu pre konzumiranja kako se ne bi opekli (posebno, sadržaj bočica za hranjenje i hrane za bebe).**

· Mikrotalasno zagrevanje posude sa tečnošću može rezultirati odloženim izvorom erupcije, pa treba biti oprezan prilikom rukovanja posudom sa tečnošću koju stavljate u mikrotalasnu pećnicu.

5 **Izduvni izlaz se nalazi u gornjem, donjem i bočnim stranama rerne. Ne blokirajte ih.**

· To može dovesti do oštećenja na rerni i loših rezultata kuvanja.

6 **Nemojte koristiti rernu kada je prazna. Kada se ne koristi bolje je u rerni ostaviti staklenu posudu sa vodom. Voda će bezbedno apsorbovati svu mikrotalasnu energiju, ako se rerna slučajno aktivira.**

· Nepravilno korišćenje može dovesti do oštećenja na vašoj rerni.

7 **Nemojte kuvati hranu koja je umotana u papirne ubruse, osim ako Vam se u kuvaru ne nalaze smernice za hranu koju kuvate. I nikako ne koristite novine umesto papirnih ubrusa za kuvanje.**

· Nepravilno korišćenje može dovesti do eksplozije ili požara.

8 **HNemojte koristiti drvene i keramičke posude koje imaju metalne umetke (npr. od zlata ili srebra). Uvek uklonite metalne delove. Koristite samo umetke koji se mogu koristiti u mikrotalasnim rernama. Metalni kontejneri za hranu i piće nisu dozvoljeni tokom kuvanja u mikrotalasnoj.**

· Mogu previše zagrevati i ugljenisati. Metalni predmeti, posebno u obliku luka, u rerni mogu izazvati ozbiljna oštećenja.

9 **Nemojte koristiti reciklirane papirne proizvode.**

· Oni mogu da sadrže nečistoće koje mogu prouzrokovati varnice i/ili požar kada se koriste u kuvanju.

10 **Nemojte ispirati poslužavnik ili kasetu tako što ćete ga staviti u vodu odmah nakon kuvanja. Ovo može dovesti do loma ili oštećenja.**

· Nepravilno korišćenje može dovesti do oštećenja na vašoj rerni.

11 **Rernu treba da stavite tako da prednja vrata budu na 8 cm ili više udaljena od ivice površine na koju je stavljena, kako bi se izbeglo slučajno naginjanje aparata.**

· Nepravilno korišćenje može dovesti telesnih povreda i oštećenja na rerni.

12 **Pre kuvanja, ogulite krompir, jabuke ili drugo voće ili povrće.**

· Mogu da puknu.

13 **Nemojte kuvati jaja u ljusci. Jaja u ljusci i cela tvrdo kuvana jaja ne bi se trebala podgrevati u mikrotalasnim rernama pošto mogu da eksplodiraju, čak i kada se završi zagrevanje mikrotalasne.**

· Unutar jajeta će se izgraditi pritisak koji će pući.

14 **Ne pokušavajte sa prženjem u dubokoj masnoći u vašoj rerni.**

· Ovo može dovesti do iznenadnog vrenja preko vrele tečnosti.

15 **Ako se uočava dim (ili je emitovan), isključite ili izvadite utičnicu svog aparata iz struje i držite vrata zatvorenim kako biste ugušili bilo koji plamen.**

· To može dovesti do ozbiljnog oštećenja kao što su požar ili električni udar.

16 **Kada zagrevate hranu u plastičnim ili papirnim posudama, dobro gledajte u rernu zbog mogućnosti paljenja.**

· Može se desiti da se hrana presipa zbog mogućnosti pogoršanja stanja kontejnera, što takođe može dovesti do požara.

17 **Temperatura dostupnih površina može biti visoka kada aparat radi. Ne pipajte vrata rerne, spoljašnju i zadnju kabinu, unutrašnju šupljinu rerne, dodatnu opremu i posude i jela za vreme režima za roštilj, konvekcionog režima i operacija za automatsko kuvanje, pre čišćenja budi siguran da nisu vrući.**

· Kada postanu vrući, postoji opasnost od opekotina čak i kada nosite kuhinjske rukavice.

18 **Rerna treba da se regularno čisti i svi ostaci hrane treba da se uklone.**

· Greška u održavanju rerne u čistim uslovima može dovesti do pogoršanja stanja površine koja može negativno uticati na rok trajanja aparata i dovesti do neželjenih situacija i oštećenja.

19 **Koristite samo temperaturnu sondu koja je preporučena za ovu rernu.**

- Ne možete biti sigurni da je temperatura precizna sa neodgovarajućom temperaturnom sondom.
- Ovaj model ne omogućava temperaturnu sondu.

20 **Ovaj aparat je napravljen da bude korišćen u kućnim i sličnim aplikacijama kao što su:**

- Mesta za kuhinje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
- Farme;
- Od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim rezidencijalnim okruženjima;
- Prenoćišta na bazi krevet i doručak.

21 **Ovaj uređaj mogu da koriste deca starija od 8 godina i ljudi smanjene fizičke, senzorne ili mentalne sposobnosti ili sa nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili upućeni u upotrebu uređaja na bezbedan način i ako razumeju moguće opasnosti. Deca se ne bi smela igrati sa uređajem.**

Čišćenje i održavanje korisnika ne smeju vršiti deca bez nadzora.

22 **Uloga mikrotalasne rerne je u zagrevanju hrane i pića. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje toplih podmetača, papuča, sunđera, vlažnih krpa i slično može dovesti do pojave rizika od povreda, varnica ili požara.**

23 **Aparat nije napravljen da se njime upravlja preko eksternih tajmera ili odvojenih sistema daljinske kontrole.**

24 **Pratite tačne smernice koje su Vam date od strane proizvođača kokica dok ih spremate. Nikako se ne odvajajte od rerne dok je postupak pravljenja kokica u toku. Ako se ne naprave nakon predviđenog vremena, isključite kuvanje. Nikad ne koristite braon papirnu kesu za pravljenje kokica. Nikad ne pokušavajte da dalje kuvate jezgra koja se nisu otvorila.**

Prekovremeno kuvanje može dovesti do paljenja kokica.

25 **Ovaj aparat mora da bude uzemljen.**

Žice su označene bojama u skladu sa sledećim kodovima:

PLAVA ~ Neutralno
BRAON ~ Živo
ZELENO i ŽUTO ~ Zemlja

Boje žica ovog aparata ne odgovaraju označenim bojama u terminalima u koje se trebaju ubaciti, tako da ih treba povezati na sledeći način:

PLAVA žica se mora ubaciti u terminal koji je markiran slovom N ili CRNOM bojom.
BRAON žica se mora ubaciti u terminal koji je markiran slovom L ili CRVENOM bojom.
ZELENA i ŽUTA ili ZELENA žica se mora ubaciti u terminal koji je markiran slovom G ili ⏚.

Ako je isporučen priključni kabl oštećen, proizvođač ili njegov ovlašćeni distributer ili slična kvalifikovana osoba ga mora zameniti kako bi se sprečila neka eventualna opasnost ili kvar.

- Nepravilno korišćenje može dovesti do ozbiljnog električnog oštećenja.

26 **Koristite samo posuđe koje se može staviti u mikrotalasne rerne.**

27 **Ova rerna se ne treba koristiti za svrhe komercijalnog keteringa.**

- Nepravilno korišćenje može dovesti do oštećenja na vašoj rerni.

28 **Mikrotalasna rerna ne treba da se nalazi u kabinetu.**

- Pokušaj je da se mirkotalasna rerna koristi samostojeći.

29 **Povezivanje se može uraditi tako da utikač bude dostupan ili uključivanjem prekidača u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima za ožičenje.**

- Korišćenje nepravilne utičnice ili prekidača može dovesti do električnog udara ili požara.

30 **Vrata ili spoljašnja površina mogu postati vrući za vreme rada aparata.**

31 **Drži aparat i njegove kablove izvan domašaja dece mlađe od 8 godina.**

32 **Sadržaj flašica za hranjenje i posudica sa hranom za bebe treba da se promućka ili promeša i temperatura mora da se proveri pre korišćenja, kako se beba ne bi opekla.**

33 **Neka unutrašnjost i spoljašnjost rerne uvek budu čisti. Više detalja o čišćenju svoje rerne pogledajte u delu "Za čišćenje vaše rerne".**

34 **U skladu sa setom sa zahtevima za instaliranje, inače uticaj toplote, uklonite opasnost.**

35 **Uređaj se ne sme čistiti parnim čistačem.**

36 **Oprez, vruća površina**

Kada se koristi simbol, to znači da su površine sklone da budu vruće tokom korišćenja.

37 **Ne stavljajte objekte (npr. knjige, kutije, itd.) na proizvod. Proizvod se može previše zagrejati ili se može pojaviti vatra ili objekat može da padne, što može dovesti do povređivanja kod osoba.**

38 **Nije preporučljivo dodirivati ovu površinu uređaja tokom rada, kako bi se izbegla opasnost od opekotina.**

Posebnu pažnju obratite na područje u blizini ventilacionog otvora.

ZA ČIŠĆENJE VAŠE RERNE

1 Drži unutrašnjost rerne čistom

Ostaci hrane ili isprskana tečnost zalepljena za zidove rerne i između zaptivača i površine vrata. Najbolje odmah ih obrisati sa mokrom krpom. Mrvice i prelivanja će apsorbovati mikrotalasnu energiju i produžiti vreme kuvanja i čak mogu oštetiti rernu. Koristite mokru krpu da očistite mrvice koje su pale između vrata i okvira. Vrlo je važno da je taj deo čist kako zaptivači ne bi oslabili. Ukloni masne ostatke sa sapunjavom krpom a zatim je isperi i osuši. Ne koristite teške deterdžente ili abrazivne čistače. Metalna kaseta može da se opere ručno u sudoperi ili mašini za sudove.

2 Drži spoljašnjost rerne čistom

Pre čišćenja rerne izvadite glavni kabal za napajanje iz utičnice za struju kako bi smanjili mogućnost za pojavu električnog udara. Spoljašnjost rerne očistite sapunicom i vodom a zatim sa čistom vodom i suvom krpom ili papirom isperite i osušite. Za sprečavanje oštećenja na radnim delovima unutar rerne, sprečite prodiranje vode u ventilacione otvore. Za čišćenje kontrolne table, otvorite vrata kako bi sprečili slučajno aktiviranje rerne i prebrišite mokrom krpom pa odmah suvom. Nakon čišćenja, pritisnite STOP.

3 Ako se skupi para unutar ili oko spoljašnjih delova vrata rerne, table prebrišite sa mekanom krpom. Para ili kondenzacija unutar vrata je normalna pojava ako se hrana zagreva duži vremenski period na visokoj snazi. Ovo nije nikakav kvar. Kondenzacija će eventualno ispariti. Pokušajte sa pokrivanjem hrane ili varirajte sa nivoima i vremenima zagrevanja kako biste smanjili kondenzaciju na vratima, ovo se takođe može desiti kada rerna radi u visoko vlažnim uslovima i nema načina da pokazuje neki loš rad aparata.

4 Vrata i zaptivači na vratima treba da ostanu čisti. Koristite samo toplu i vodu sa sapunicom, prebrišite pa odmah osušite.

NIKAKO NE KORISTITE ABRAZIVNE MATERIJALE, KAO ŠTO SU PUDERASTE ČISTAČI ILI ČELIČNE I PLASTIČNE KRPE.

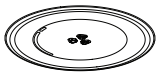
Metalni delovi se lakše održavaju pošto ih samo prebrišite mokrom krpom.

PRE KORIŠĆENJA

OTPAKIVANJE I UGRADNJA

Prateći osnovne smernice sa ove dve stranice bićete u mogućnosti da brzo proverite da li vaša rerna radi kako treba. Molimo Vas da posebnu pažnju usmerite ka uputstvu za ugradnju rerne. Kada je otpakujete budite sigurni da ste uklnili svu dodatnu opremu i delove za pakovanje. Proverite da li je rerna oštećenja tokom transporta.

1 Otpakujte svoju rernu i postavite je na ravnu površinu.



STAKLO KASETE



ROTACIONI KRUG



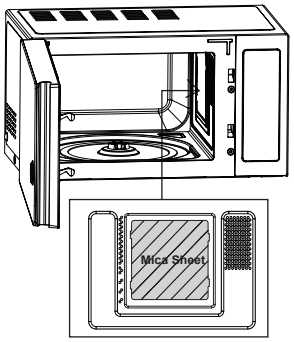
HRSKAVA KASETA



STALAK



VRATILO

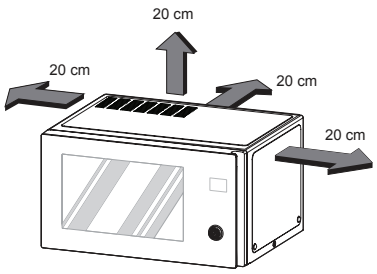


*Ne uklanjajte mika list

NAPOMENA

• Nemojte ukloniti šupalj mika list (srebrnu ploču) unutar rerne.
Mika list je tu da bi zaštitio komponente mikrotalasne od prskanja hrane.

2 Stavite rernu na lokaciju koju želite na visinu veću od 85 cm, ali budite sigurni da je ostalo najmanje 20 cm slobodnog prostora sa svih strana aparata radi pravilne ventilacije. Prednji deo rerne treba da bude na 8 cm ili više udaljena od ivice površine na koju je stavljena, kako bi se izbeglo slučajno naginjanje aparata.
Izduvni izlaz se nalazi u donjem i bočnim stranama rerne.
Blokiranje izlaza može da ošteti rernu.
Ako koristiš mikrotalasnu rernu u zatvorenom prostoru ili kredencu, može se desiti da protok vazduha za kuvanje bude lošiji.
To može dovesti do lošijih performansi i smanjenja roka trajanja aparata. Ako je moguće, molimo Vas da mikrotalasnu rernu koristite u najboljim mogućim uslovima.



NAPOMENA

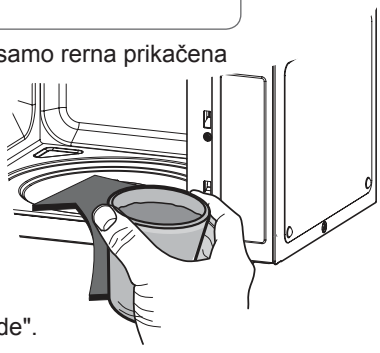
• Ova rerna se ne treba koristiti za svrhe komercijalnog keteringa.

3 Prikačite vašu rernu u standardnu kućnu utičnicu. Budite sigurni da je samo rerna prikačena u tu utičnicu.

Ako Vam rerna ne radi kako treba, izvadite kabl iz električne utičnice pa ga ponovo ubacite.

4 Otvorite vrata rerne povlačenjem drškice.
Stavite rotacioni krug unutar rerne i odozgo stavite staklenu kasetu.

5 Stavite ga na staklenu kasetu i zatvorite vrata.
Ako imate bilo kakve sumnje u vezi sa vrstom kontejnera koji treba da koristite, molimo Vas pogledajte deo "Mikrotalasna-bezbedne posude".



6 Pritisnite dugme **STOP/CLEAR** pa onda dugme **START/ENTER** jednom kako biste postavili vreme kuvanja na 30 sek.

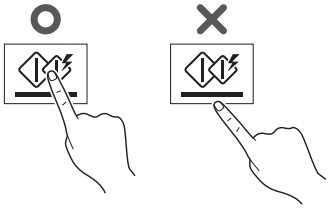


7 **EKRAN** će brojati 30 sek unazad.
Kada dođe do 0 čuće se zvuk. Otvorite vrata i proverite temperaturu vode.
Ako rerna radi, voda će biti vruća.
Pažljivo izvadite kontejner, možda je vruć.
VAŠA RERNA JE SADA UGRAĐENA



8 Sadržaj flašica za hranjenje i posudica sa hranom za bebe treba da se promućka ili promeša i temperatura mora da se proveri pre korišćenja, kako se beba ne bi opekla.

9 Prepoznavanje dugmeta može da bude otežano u sledećim uslovima:
- Pritisnut je samo spoljašnji deo dugmeta.
- Dugme je pritisnuto s noktom ili vrhom prsta.

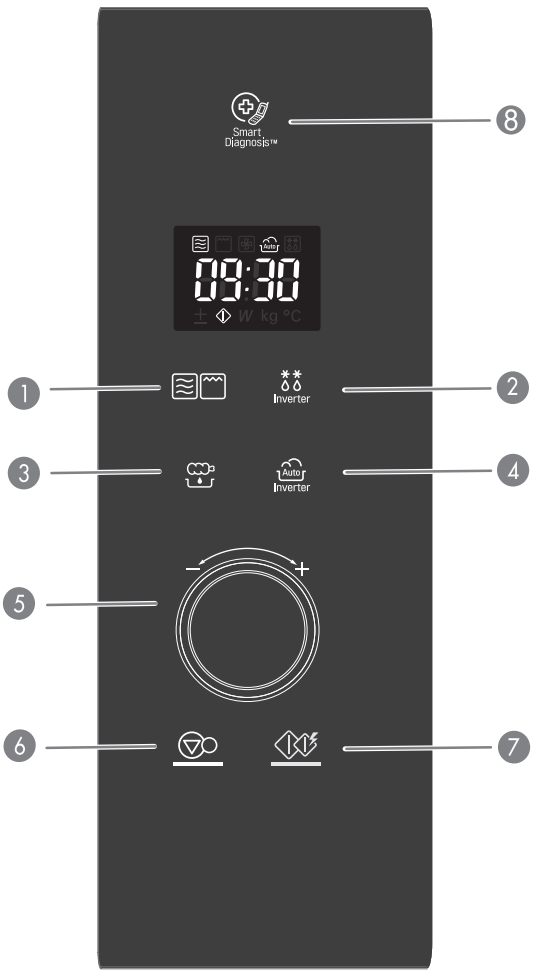


NAPOMENA

Ne koristite gumene rukavice ili rukavice za jednokratnu upotrebu.
Kada brišete kontrolnu tablu na dodir sa vlažnom krpom, obavezno uklonite svu vlagu sa table kada završite.

10 Podešavanje vremena za kuvanje treba da bude kraće od uobičajenih mikrotalasnih rerni (700 W, 800 W) zbog relativno visoke izlazne snage proizvoda. Suvišno zagrevanje može dovesti do pojave vlage na vratima.

KONTROLNA TABLA



Deo
1 **REŽIM KUVANJA** Pogledajte str.12 "Vremensko kuvanje" Pogledajte str.13 "Roštiljsko kuvanje" Pogledajte str.13 "Roštiljsko kombinovano kuvanje"
2 **REGULATOR ODMRZAVANJA** Pogledajte str.26 "Regulator odmrzavanja"
3 **ZDRAVO PRŽENJE** Pogledajte str.24 "Zdravo prženje"
4 **REGULATOR KUVARA** Regulator kuvanja Vam dozvoljava sa kuvate najveći deo vaših omiljenih jela odabirom vrste i težine hrane. Pogledajte str.14 "Pečenje" Pogledajte str.16 "Popularni meni" Pogledajte str.20 "Smekšano i otopljeno" Pogledajte str.21 "Odmrzavanje i kuvanje" Pogledajte str.23 "Jogurt" Pogledajte str.24 "Održavanje temperature"
5 **BIRANJE (DUŽE/KRAĆE VREME KUVANJA)** • Izaberite meni za kuvanje. • Postavite vreme kuvanja i težinu. • Dok kuvate sa funkcijom automatsko i ručno, možete da povećate ili smanjite vreme kuvanja u svakom trenutku uključivanjem biranja (osim režima za odmrzavanje).
6 **STOP / CLEAR** • Zaustavi i obriši sve unose osim dnevnog vremena.
7 **START/ENTER** • Pritisnite dugme jednom kako biste pokrenuli kuvanje koje je odabrano. • Funkcija za brzo pokretanje Vam omogućava da postavite intervale od 30 sek kuvanje pod VISOKOM snagom sa pritiskom na dugme START/ENTER.
8 **PAMETNA DIJAGNOZA** • Držite slušalicu telefona gore do ove ikonice kada je usmeren od osoblja servisnog centra. Ovo će pomoći u otkrivanju problema sa mikrotalasnom rernom tokom servisnog poziva.

PIKTOGRAMI KOJI SE POJAVLJUJU NA EKRANU

Ikonica			
	Kada rukujete mikrotalasnom, ikonica će se pojaviti na ekranu.	±	Kada možete da postavite Više/Manje, ikonica će se pojaviti na ekranu.
	Kada rukujete roštiljom, ikonica će se pojaviti na ekranu.		Kada možete da počnete kuvanje, ikonica će se pojaviti na ekranu.
	Kada rukujete Kombinovan roštilj, ikonica će se pojaviti na ekranu.	W	Kada možete da postavite izlaznu snagu, ikonica će se pojaviti na ekranu.
Auto	Kada rukujete mikrotalasnom, ikonica će se pojaviti na ekranu.	kg	Kada možete da postavite težinu, ikonica će se pojaviti na ekranu.
	Kada rukujete mikrotalasnom, ikonica će se pojaviti na ekranu.		

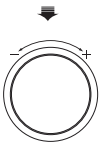
PODEŠAVANJE SATA

Kada je vaša rerna po prvi put uključena u struju ili kada se snaga vrati nakon prekida u napajanju, brojevi na ekranu se resetuju na '12H'.

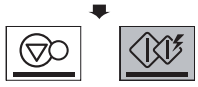
Primer: za postavljanje 11:11.



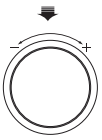
1. Pritisnite **START/ENTER** za potvrdu prikaza 12H sata na ekranu. (ako želite da se sat prikazuje na ekranu 24H, jednostavno uključite DIAL za odabir "24H" pre praćenja sledećih koraka)



2. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "11:".



3. Pritisnite **START/ENTER**.



4. Uključite **DIAL** za menjanje minuta dok se na ekranu ne prikaže "11:11".



5. Pritisnite **START/ENTER**.

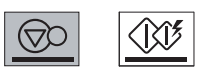
NAPOMENA

- Ako ponovo želite da postavite sat ili promenite opcije, trebate da izvadite kabl iz utičnice i da ga ponovo povežete.
- Ako ne želite da koristite režim sata, pritisnite dugme STOP/CLEAR, nakon uključivanja rerne.
- Nakon 5 minuta uređaj se automatski prebacuje na režim mirovanja.

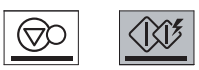
BRZI POČETAK

Funkcija BRZO POKRETANJE Vam omogućava da postavite intervale od 30 sek kuvanje pod VISOKOM snagom sa pritiskom na dugme START/ENTER.

Primer: postavite 2 min snage kuvanja



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.



2. Odaberite 2 min kuvanja po visokom snagom.

Četiri puta pritisnite dugme **START/ENTER**.

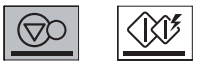
Rerna će se pokrenuti pre nego što završite četvrto stiskanje.

Tokom BRZOG POKRETANJA kuvanja, vreme kuvanja možete da produžite do 99 min i 59 sek stalnim pritiskanjem dugmeta **START/ENTER**.

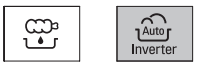
DUŽE/KRAĆE VREME KUVANJA

Uključivanjem Biranja, VREMENSKO KUVANJE program može da bude prilagođen za duže ili kraće kuvanje hrane. Uključivanje biranja će svaki put povećati ili smanjiti vreme kuvanja za 10 sek. Maksimalno moguće vreme biće 99 min i 59 sek.

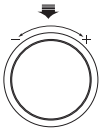
Primer: za prilagođavanje Regulatora kuvara (npr. Pileće pečenje) vreme kuvanja za duže ili kraće vreme.



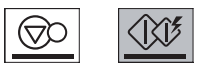
1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.



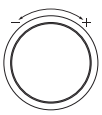
2. Pritisnite **REGULATOR KUVARA** dok se na ekranu ne prikaže "1".



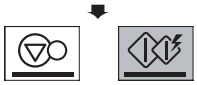
3. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "1-3".



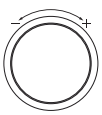
4. Pritisnite **START/ENTER**.



5. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "1.0 kg".



6. Pritisnite **START/ENTER**.



7. Uključite **DIAL**. Vreme kuvanja će se povećati ili smanjiti za 10 sek.

UŠTEDA ENERGIJE

Ušteda energije znači čuvanje energije isključivanjem ekrana. Ova funkcija radi samo kada je mikrotalasna rerna u fazi pripravnosti i ekran će se isključiti.

NAPOMENA

- Kada koristite režim sata, ekran će ostati uključen.

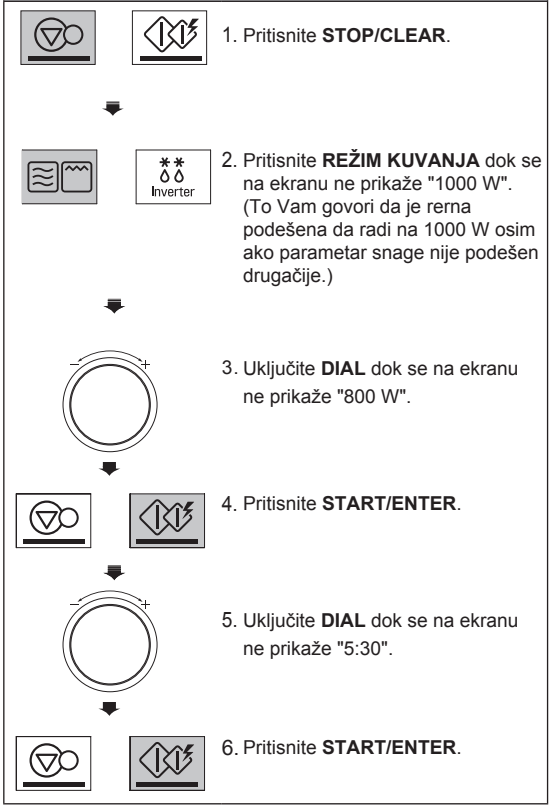
SRPSKI

KAKO SE KORISTI

VREMENSKO KUVANJE (RUČNO KUVANJE)

Ova funkcija Vam omogućava da kuvate hrane za vreme koje želite. Ima dostupnih 5 nivoa snage. Primer dole prikazuje kako da postavite snagu na 800 W za željeno vreme.

Primer: za kuvanje hrane na 800 W snage za 5 min i 30 sek



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REŽIM KUVANJA** dok se na ekranu ne prikaže "1000 W". (To Vam govori da je rerna podešena da radi na 1000 W osim ako parametar snage nije podešen drugačije.)
3. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "800 W".
4. Pritisnite **START/ENTER**.
5. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "5:30".
6. Pritisnite **START/ENTER**.

Kada se kuvanje završi, čuće se zvuk. Reč "End" što znači kraj prikazaće se na ekranu. "End" će ostati na ekranu i zvuk će se čuti svakih minut dok su vrata otvorena ili je pritisnuto neko dugme.

NAPOMENA

Ako ne podesite nivo snage, rerna će raditi po VISOKOJ snazi. Za postavljanje VEOMA VISOKOG kuvanja, preskočite korak 3 opisan gore.

NIVOI MIKROTALASNE ENERGIJE

Mikrotalasna rerna ima pet nivoa snage kako biste imali maksimalnu fleksibilnost i kontrolu nad kuvanjem. Susedna tablica će Vam dati neke ideje koju hranu treba spremati po kojim nivoima snage.

- Susedni grafikon pokazuje podešavanja nivoa snage za vašu rernu.

GRAFIKON SA NIVOIMA SNAGE MIKROTALASNE

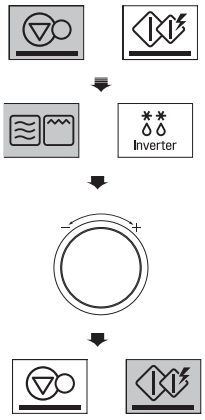
Nivo snage	Koristite
Visoko 1000 W	• Kipeća voda. • Pečenje govedine. • Pravljenje bombona. • Kuvanje živinskog mesa, ribe i povrća. • Kuvanje komada mesa.
800 W	• Podgrevanje pirinča, paste i povrća. • Podgrevanje brzo spremljene hrane. • Podgrevanje sendviča.
600 W	• Kuvanje jaja, mleka i sira. • Kuvanje kolača i hleba. • Topljenje čokolade. • Kuvanje jagnjetine. • Kuvanje cele ribe. • Kuvanje pudinga i krema od vanile.
400 W	• Odmrzavanje mesa, živine i morskih plodova. • Kuvanje manjih komada mesa. • Kuvanje svinjskih kotleta i svinjskog pečenja.
200 W	• Zagrevanje voća. • Omekšavanje maslaca. • Držanje tepsije i glavna jela toplim. • Omekšavanje maslaca i krem sira.

ROŠTILJSKO KUVANJE

Ova funkcija Vam omogućava da hrana postane lepo karmelizovana i hrskava.

Uvek koristite rukavice za vađenje hrane i dodatne opreme nakon kuvanja pošto će biti veoma vrući.

Primer: koristite roštilj za kuvanje hrane za 5 min i 30 sek



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REŽIM KUVANJA** dok se na ekranu ne prikaže "GrIL".
3. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "5:30" .
4. Pritisnite **START/ENTER**.

OPREZ

- Uvek koristite rukavice za vađenje hrane i dodatne opreme nakon kuvanja pošto će biti veoma vrući.

NAPOMENA

- Ova funkcija Vam omogućava da hrana postane lepo karmelizovana i hrskava.
- Za najbolji rezultat koristite sledeću dodatnu opremu.

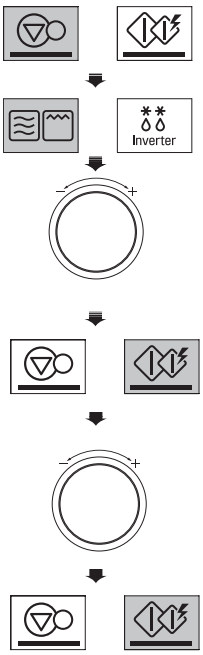


STALAK

ROŠTILJSKO KOMBINOVANO KUVANJE

Vaša rerna ima funkciju za kombinovano kuvanje koja Vam dopušta da kuvate hranu sa grejačem i mikrotalasnom.

Primer: programirajte svoju rernu sa mikro snagom od 300 W i roštilj za vreme kuvanja od 25 min



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REŽIM KUVANJA** dok se na ekranu ne prikaže "Co-1".
3. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "Co-2".
4. Pritisnite **START/ENTER**.
5. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "25:00".
6. Pritisnite **START/ENTER**. Kada kuvate možete da uključite DIAL kako biste povećali ili smanjili vreme kuvanja. Budite pažljivi kada vadite vašu hranu jer je kontejner možda vruć!

NAPOMENA

- Vaša rerna ima funkciju za kombinovano kuvanje koja Vam dopušta da kuvate hranu sa grejačem i mikrotalasnom. Ovo generalno znači da je potrebno manje vremena za kuvanje vaše hrane.
- Možete da postavite tri nivoa mikro snage (Co-1 : 200W, Co-2:300 W ,Co-3:400 W) u režimu kombinovanog roštilja.
- Ova funkcija Vam omogućava da hrana postane lepo karmelizovana i hrskava.
- Za najbolji rezultat koristite sledeću dodatnu opremu.



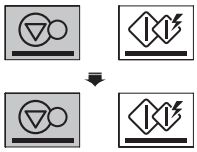
STALAK

SRPSKI

ZAKLJUČAVANJE ZA DECU

Ovo je jedinstvena singurnosna funkcija koja sprečava neželjene operacije rerne. Jednom kada je postavljen zaključavanje za decu, ne može se više kuvati.

Primer: Za postavljanje zaključavanja za decu



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite i držite **STOP/CLEAR** dok se na ekranu ne pojavi "Loc" i ne čuje se zvuk. Ako je vreme dana već postavljeno, ono će se prikazati u prozoru ekrana nakon 1 sek.

Ako je zaključavanje za decu već postavljen i dodirnete drugi pad, reč Loc će se prikazati na ekranu. Možete da otkažete zaključavanje za decu prema proceduri dole.

Primer: Za otkazivanje zaključavanja za decu



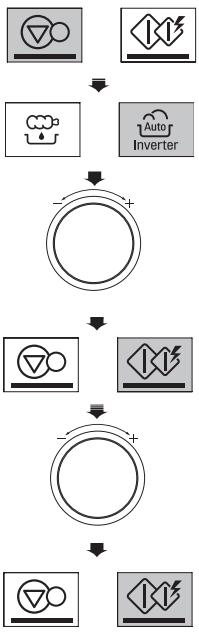
Pritisnite i držite **STOP/CLEAR** dok se sa ekrana ne izbriše "Loc".

Nakon što CHILD LOCK bude isključen, rerna će raditi normalno.

PEČENJE

Meni vaše rerne je programiran da automatski kuva hranu. Recite rerni šta želite i koliko ima stavki. Zatim, pustite mikrotalasnu rernu da spremi vaš odabir.

Primer: za kuvanje 0,3 kg pečene govedine



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REGULATOR KUVARA** dok se na ekranu ne prikaže "1".
3. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "1-6".
4. Pritisnite **START/ENTER**.
5. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "0.3 kg".
6. Pritisnite **START/ENTER**.

MENI SA INSTRUKCIJAMA ZA PEČENJE

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
1-1	**Pečeni krompiri sa korom**	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g / svaki)	Soba	1. Operite krompir i osušite ga papirnom krpom. 2. Izbušite viljuškom svaki krompir 8 puta. 3. Stavite hranu na postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 4. Nakon kuvanja, neka odstoji 3 min.	Postolje
1-2	**Govođe pečenje**	0.5 - 1.5 kg	U frižideru	1. Premažite govedinu sa maslacem ili uljem i začine koje želite. 2. Stavite hranu u staklenu posudu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Kada se čuje zvuk, iscedite sok i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja. 4. Nakon kuvanja, neka ostane pokriveno sa folijom 10 min.	Staklena posuda otporna na toplotu za spremanje jela
1-3	**Pileće pečenje**	0.8 - 1.8 kg	U frižideru	1. Premažite celo pile sa maslacem ili uljem i začine koje želite. 2. Stavite hranu u staklenu posudu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Kada se čuje zvuk, iscedite sok i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja. 4. Nakon kuvanja, neka ostane pokriveno sa folijom 10 min.	Staklena posuda otporna na toplotu za spremanje jela
1-4	**Jagnjeće pečenje**	0.5 - 1.5 kg	U frižideru	1. Premažite jagnjetinu sa maslacem ili uljem i začine koje želite. 2. Stavite hranu u staklenu posudu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Kada se čuje zvuk, iscedite sok i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja. 4. Nakon kuvanja, neka ostane pokriveno sa folijom 10 min.	Staklena posuda otporna na toplotu za spremanje jela
1-5	**Svinjsko pečenje**	0.5 - 1.5 kg	U frižideru	1. Premažite svinjetinu sa maslacem ili uljem i začine koje želite. 2. Stavite hranu u staklenu posudu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Kada se čuje zvuk, iscedite sok i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja. 4. Nakon kuvanja, neka ostane pokriveno sa folijom 10 min.	Staklena posuda otporna na toplotu za spremanje jela
1-6	**Pečeno povrće**	0.2 - 0.3 kg	Soba	**Sastojci** Plavi patlidžani, isečeni na 1-2 cm debljine Tikvice, isečeni na 1-2 cm debljine Luk, iseckan Slatke paprike, isečene po polovini izvađene semenke. Celi čeri paradajzi. Pečurke, iseckane na pola 1. Premažite povrće sa maslacem ili uljem i začine koje želite. 2. Stavite hranu u staklenu posudu na postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Kada se čuje zvuk, iscedite sok i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja.	Staklena posuda otporna na toplotu za spremanje jela

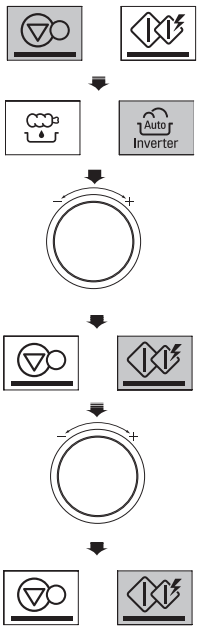
NAPOMENA

• Kada kuvate pečenje, koristite stalak za pečenje ako ga imate.

POPULARNI MENI

Meni vaše rerne je programiran da automatski kuva hranu. Recite rerni šta želite i koliko ima stavki. Zatim, pustite mikrotalasnu rernu da spremi vaš odabir.

Primer: za kuvanje 0,3 kg pirinča / paste



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REGULATOR KUVARA** dok se na ekranu ne prikaže "2".
3. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "2-6".
4. Pritisnite **START/ENTER**.
5. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "0.3 kg".
6. Pritisnite **START/ENTER**.

INSTRUKCIJE ZA POPULARNI MENI

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
2-1	**Pileći bataci sa suvim šljivama**	1.2 kg	Soba	**Sastojci** 1 luk, iseckan 1 šargarepa, iseckana 500 g pilećih bataka 15 suvih šljiva bez koštice, prepolovljene 1 šolja piletine So i biber da dobije ukus 1. Dodaj sve namirnice u duboku i veliku posudu i dobro pomešaj. Pokrite sa plastičnim omotom i napravite otvore. 2. Stavite hranu u rernu. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER. Promešajte najmanje dvaput tokom kuvanja.	Bezbedna posuda za mirkotalasnu

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
2-2	**Žilijen u zemički**	0.8 kg	Soba	**Sastojci** 4 - 5 zemički 50 g izrendanog sira 1. Isecite gornji deo zemičke i uklonite sredinu, vodeći računa da ne oštetite koru. 2. Napunite svaku zemičku sa filom i stavite ih u staklenu posudu. 3. Dodajte sir preko svake zamičke. 4. Stavite hranu na postolje. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER. **Fil** 2 supene kašike maslaca 200 g pilećih grudi, iseckane 100 g pečuraka, iseckane 1 luk, iseckan 1 šolja pavlake So i biber da dobije ukus 1. Kuvajte pileće grudi, pečurke i luk u plehu za prženje sa maslacom. 2. Dodajte pavlaku i krčkajte na laganoj toploti dok se pavlaka ne stvrdne. Začinite sa solju i biberom.	Staklena posuda otporna na toplotu za spremanje jela na stalak
2-3	**Svinjski fileti u slanini sa plavim patlidžanom**	1.2 kg	Soba	**Sastojci** 400 g svinjskih fileta 8 parčića slanine 1/2 plavog patlidžana 2 supene kašike maslinovog ulja So i biber da dobije ukus 1. Isecite svinjske filete na 8 parčića (oko 50 g), dodajte so i biber. 2. Obmotajte svinjske filete sa slaninom. 3. Isecite plavi patlidžan i stavite ga u maslinovo ulje. 4. Stavite umotane filete i isečen plavi patlidžan u staklenu posudu. 5. Stavite hranu na postolje. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.	Staklena posuda otporna na toplotu za spremanje jela na stalak
2-4	**Krompir gratin**	1.5 kg	Soba	**Sastojci** 1 kg krompira 1 glavica belog luka 20 g maslaca 300 g pavlake 100 g izrendanog sira Oraščić, so i biber da dobije ukus 1. Ogulite i operite krompir pa ga isecite na 5 mm parčiće. Unutrašnjost posude premažite sa čenama belog luka i maslacem. 2. Stavite pola krompira u posudu za pečenje i začinite. Napunite sa preostalim krompirom i začinite, a onda dodajte preko pavlaku i sir. 3. Stavite posudu u rernu. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.	20 x 20 cm posuda za pečenje

<table>
<tr><th>Kod</th><th>Meni</th><th>Ograničenje težine</th><th>Početna temperatura</th><th>Instrukcije</th><th>Posuda</th></tr>
<tr><td>2-5</td><td>Ratatuj</td><td>1.5 kg</td><td>Soba</td><td>Sastojci
1 luk, iseckan na komade
1 plavi patlidžan, iseckan na komade
1 tikvica, iseckana na komade
1 slatka paprika u boji, iseckana na komade
3 paradajza, iseckana
1 supena kašika sosa od paradajza
2 glavice belog luka, izdrobljen
1 supena kašika svežeg zelja, iseckano
2 supene kašike sirćeta
1 kašičica šećera
So i biber da dobije ukus

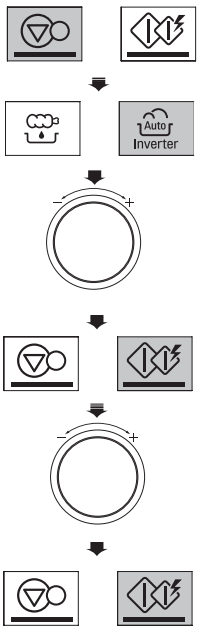
1. Dodaj sve namirnice u duboku i veliku posudu i dobro pomešaj. Pokrite sa plastičnim omotom i napravite otvore.
2. Stavite hranu u rernu. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER. Promešajte najmanje dvaput tokom kuvanja.</td><td>Bezbedna posuda za mirkotalasnu</td></tr>
<tr><td>2-6</td><td>Pirinač / Pasta</td><td>0.1 - 0.3 kg</td><td>Soba</td><td>Namirnice za pilav
<table><tr><td>Pirinač</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Maslac, umešan</td><td>30 g</td><td>40 g</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Luk, rendan</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr><tr><td>Piletina ili voda</td><td>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td></tr><tr><td>So</td><td colspan="3">Za bolji ukus</td></tr></table>1. Dodajte pirinač, maslac i luk u duboku i veliku posudu (3 l) i dobro promešajte. Stavite ključalu piletinu ili vodu i posolite.
Prekrite sa sa plastičnim omotom i napravite otvore.
2. Stavite hranu u rernu.
Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.
3. Nakon kuvanja, promešajte i ostavite pokriveno 5-10 min ako je potrebno.
PastaNamirnice za pastu
<table><tr><td>Pasta</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Voda</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1000 ml</td></tr><tr><td>So</td><td colspan="3">Za bolji ukus</td></tr></table>1. Stavite pastu i ključalu vodu sa solju u duboku i veliku posudu (3 l). Prekrite sa sa plastičnim omotom i napravite otvore.
2. Stavite hranu u rernu.
Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.
3. Nakon kuvanja, isperite pastu s hladnom vodom.</td><td>Bezbedna posuda za mirkotalasnu</td></tr>
</table>

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
2-7	**Punjeni paradajz**	1.0 kg	Soba	**Sastojci** 4 srednja paradajza So i biber da dobije ukus 300 g mlevene govedine 1/2 šolje prezli 2 glavice belog luka, izdrobljen 1 supena kašika Dijon senfa 1 supena kašika osušenog zelja 1 supena kašika parmezana 1. Isecite gornji deo paradajza da napravite kape i izvadite seme, pažljivo da ne oljuštite kožu. tikvice Zatim svaki paradajz začinite sa solju i biberom. 2. Dodajte ostatak namirnica u posudu i dobro promešajte. 3. Napunite paradajze s mlevenom govedinom i vratite kape na mesto. 4. Stavite napunjene paradajze u staklenu posudu i pokrite sa plastičnim omotom. 5. Stavite hranu u rernu. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.	Bezbedna posuda za mirkotalasnu
2-8	**Punjene tikvice**	1.2 kg	Soba	**Sastojci** 4 okrugle tikvice (200 g / svaka) 500 g mlevene govedine 2 supene kašike maslinovog ulja So i biber da dobije ukus 1. Isecite gornji deo tikvice da napravite kape i izvadite seme, pažljivo da ne oljuštite kožu. Zatim svaku tikvicu začinite sa solju i biberom. 2. Napunite tikvice s mlevenom govedinom i vratite kapu na mesto. 3. Stavite hranu u staklenu posudu i prelite maslinovim uljem. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.	Bezbedna posuda za mirkotalasnu

SMEKŠANO I OTOPLJENO

Rerna koristi malu snagu da smekša / otopi hranu. Pogledajte sledeću tabelu.

Primer: za otopljavanje 0. 2 kg čokolade



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REGULATOR KUVARA** dok se na ekranu ne prikaže "3".
3. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "3-4".
4. Pritisnite **START/ENTER**.
5. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "0.2 kg".
6. Pritisnite **START/ENTER**.

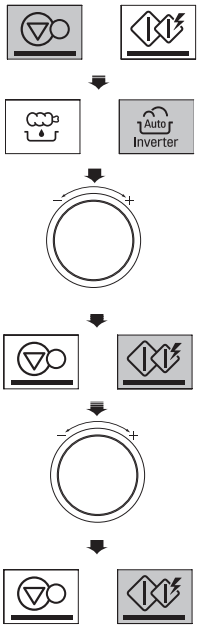
INSTRUKCIJE ZA MENI SMEKŠANO I OTOPLJENO

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
3-1	**Smekšan krem sir**	0.1 - 0.3 kg	U frižideru	1. Odmotajte i stavite na tanjir. 2. Stavite hranu u rernu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Krem sir će biti na sobnoj temperaturi i spreman za korišćenje po receptu.	Bezbedna posuda za mirkotalasnu
3-2	**Smekšan sladoled**	2 / 4 kugle	Smrznuto	1. Izvadite ga iz pakovanja. 2. Stavite hranu u rernu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Sladoled će biti dovoljno mekan kako biste lakše zahvatili kašikom.	-
3-3	**Otopljen maslac**	1 - 3 ea (100 - 150 g / svaki)	U frižideru	1. Stavite hranu u posudu. 2. Stavite hranu u rernu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Nakon kuvanja, mešajte kako biste završili otopljavanje.	Bezbedna posuda za mirkotalasnu
3-4	**Otopljena čokolada**	0.1 - 0.3 kg	Soba	1. Listiće ili kockice čokolade za kuvanje se mogu koristiti. 2. Otpakujte i stavite hranu u posudu. 3. Stavite hranu u rernu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 4. Nakon kuvanja, mešajte kako biste završili otopljavanje.	Bezbedna posuda za mirkotalasnu

ODMRZAVANJE I KUVANJE

Meni vaše rerne je programiran da automatski kuva hranu. Recite rerni šta želite i koliko ima stavki. Zatim, pustite mikrotalasnu rernu da spremi vaš odabir.

Primer: za kuvanje 0.3 g pilećih krilaca



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REGULATOR KUVARA** dok se na ekranu ne prikaže "4".
3. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "4-3".
4. Pritisnite **START/ENTER**.
5. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "0.3 kg".
6. Pritisnite **START/ENTER**.

INSTRUKCIJE ZA MENI ODMRZAVANJE I KUVANJE

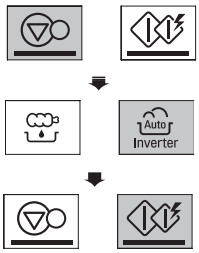
Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
4-1	**Baget/kroasan**	0.1 - 0.3 kg	Smrznuto	1. Izvadite zamrznut baget/kroasan iz paketa. 2. Stavite hranu u staklenu posudu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.	Staklena posuda otporna na toplotu
4-2	**Štapići sira**	0.2 - 0.4 kg	Smrznuto	1. Izvadite štapiće sira iz svih pakovanja. 2. Stavite hranu na postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Kada čujete zvuk, odmah okrenite hranu. A onda pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja.	Postolje
4-3	**Pileća krilca**	0.2 - 0.3 kg	Smrznuto	1. Izvadite pileća krilca iz svih pakovanja. 2. Stavite hranu na postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Kada čujete zvuk, odmah okrenite hranu. A onda pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja.	Postolje

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
4-4	**Smrznuta lazanja**	0.3 kg	Smrznuto	1. Izvadite lazanju iz kutije i sklonite poklopac. 2. Stavite hranu u rernu. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.	-
4-5	**Smrznuta pica (debela)**	0.5 kg	Smrznuto	1. Izvadite debelu hrskavu picu iz svih pakovanja. 2. Stavite hranu na postolje. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.	Postolje
4-6	**Smrznuta pica (tanka)**	0 . 2 - 0.4 kg	Smrznuto	1. Izvadite tanku hrskavu picu iz svih pakovanja. 2. Stavite hranu na postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.	Postolje
4-7	**Fileti lososa**	0.2 - 0.6 kg (180 - 220 g, 2,5 cm debljine / svaki)	Smrznuto	1. Premažite smrznutog lososa sa istopljenim maslacom ili uljem i začinite po želji. 2. Stavite hranu na postolje u posudu za kapanje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Kada čujete zvuk, odmah okrenite hranu. A onda pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja.	Postolje u posudu za kapanje
4-8	**Račići**	0.2 - 0.4 kg	Smrznuto	1. Premažite smrznute račiće sa istopljenim maslacom ili uljem i začinite po želji. 2. Stavite hranu na postolje u posudu za kapanje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Kada čujete zvuk, odmah okrenite hranu. A onda pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja.	Postolje u posudu za kapanje

JOGURT

Ova funkcija dozvoljava kuvanje jogurta pritiskom na dugme INVERTER COOK.

Primer: za kuvanje 0,6 kg jogurta



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REGULATOR KUVARA** dok se na ekranu ne prikaže "5".
3. Pritisnite **START/ENTER**. "5h00" će se prikazati na ekranu.

INSTRUKCIJE ZA MENI JOGURT

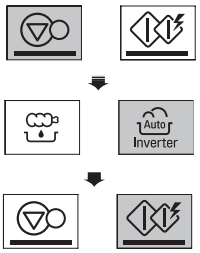
<table>
<tr><th>Kod</th><th>Meni</th><th>Ograničenje težine</th><th>Početna temperatura</th><th>Instrukcije</th><th>Posuda</th></tr>
<tr><td>5</td><td>JOGURT</td><td>0.6 kg</td><td>Mlak</td><td>
Sastojci
500 ml pasterizovanog mleka
100 g prirodnog čistog jogurta

1. Operite posudu odgovarajuće veličine za mikrotalasnu sa vrućom vodom.
2. Stavite 500 ml mleka u posudu.
3. Grejte oko 1 min i 30 sek - 2 min i 30 sek na visokoj snazi do temperature od 40 - 50 °C.
4. Dodajte 100 ml jogurta u posudu i dobro promešajte.
5. Pokrite plastičnim omotom ili poklopcem i stavite hranu u rernu. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.
6. Nakon probanja da li je dobro, stavite ga u frižider da odstoji oko 5 h.
7. Probajte ga lepo sa džemom, šećerom ili voćem.
Napomena:
• Mogu se koristiti sledeće vrste mleka i jogurta:
<table>
<tr><th colspan="2">Koristite</th><th colspan="2">Ne koristite</th></tr>
<tr><th>Mleko</th><th>Jogurt</th><th>Mleko</th><th>Jogurt</th></tr>
<tr><td>• Pasterizovano mleko</td><td>Prirodno čist jogurt</td><td>• mleko sa 2%, 1% ili bez mleč.masnoće
• Mleko sa visokim kalcijumom
Sojino mleko
Ostatak mleka
Isteklo mleko</td><td>• Ostatak jogurta
• Istekao jogurt</td></tr>
</table>
• Dobro operite sve posude sa vrućom vodom i osušite pre pravljenja jogurta.
• Budite sigurni da je mleko mlako(40 - 50 °C) pre pravljenja.
• Nemojte mućkati ili mešati jogurt tokom pravljenja jer to može negativno uticati na čvrstinu jogurta.
• Ako je količina sastojaka veća od predložene, povećajte vreme pravljenja.
</td><td>Bezbedna posuda za mirkotalasnu</td></tr>
</table>

ODRŽAVANJE TEMPERATURE

Funkcija Držite toplim će ga držati vrućim, kuvana hrana na uslužnoj temperaturi. Uvek počnite sa vrućom hranom. Koristite posude bezbedne za mikrotalasne.

Primer: ručno držanje toplim
Za zagrevanje hrane na visokim nivoima za 90 min.



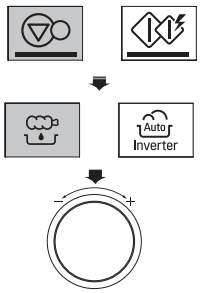
1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REGULATOR KUVARA** dok se na ekranu ne prikaže "6".
3. Pritisnite **START/ENTER**. "1h30" će se prikazati na ekranu.

Napomene:
Hrskava hrana (pecivo, pite, itd.) treba da bude otvorena dok se drži da bude topla.
Vlažna hrana treba da bude pokrivena plastičnim omotom ili poklopcem bezbednim za mikrotalasnu.
Količina hrane koja se drži toplom je dovoljna za 1-3 serviranja.

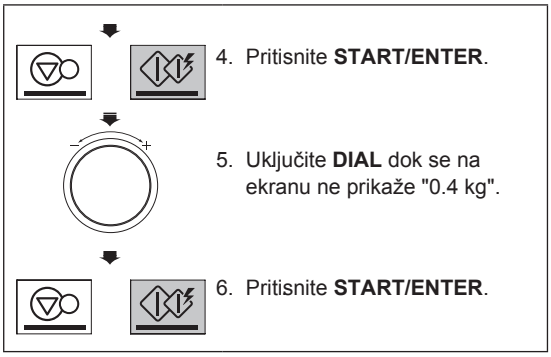
ZDRAVO PRŽENJE

Meni vaše rerne je programiran da automatski kuva hranu. Recite rerni šta želite i koliko ima stavki. Zatim, pustite mikrotalasnu rernu da spremi vaš odabir.

Primer: za kuvanje 0,4 kg pilećih krilaca



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **ZDRAVO PRŽENJE** dok se na ekranu ne prikaže "1".
3. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "2".



4. Pritisnite **START/ENTER**.
5. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "0.4 kg".
6. Pritisnite **START/ENTER**.

INSTRUKCIJE ZA ZDRAVO PRŽENJE

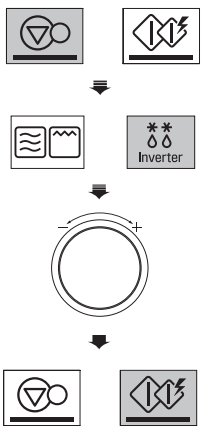
Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
1	**Pileća šnicla**	0.2 - 0.6 kg	U frižideru	**Sastojci** Pileće grudi 150 - 200 g svaki 1 šolja brašna 2 jaja, malo prokuvana 1 šolja fino mlevenih prezli So i biber da dobije ukus 1. Začinite pileće grudi sa solju i biberom ili kako god želite, umešajte u brašno, premažite umućenim jajima, umešajte u prezle i premažite pileće šnicle sa uljem. 2. Stavite hranu u hrskavu kasetu na gornje postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite start. 3. Nakon zvučnog signala, okrenite hranu i pritisnite start za nastavak kuvanja.	Hrskava kaseta na postolje

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
2	**Pileća krilca**	0.2 - 0.6 kg	U frižideru	1. Premažite pileća krilca sa maslacem ili uljem i začine koje želite. 2. Stavite hranu u hrskavu kasetu na gornje postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite start. 3. Nakon zvučnog signala, okrenite hranu i pritisnite start za nastavak kuvanja.	Hrskava kaseta na gornje postolje
3	**Kotlet**	0.2-0.4 kg	U frižideru	**Sastojci** 500 g govedine ili jagnjetine 500 g malih krompira, skuvanih i izdrobljenih 3 jaja, malo prokuvana 2 luka, lepo isečena 2 supene kašike seckanog peršuna 1 šolja fino mlevenih prezli So i biber da dobije ukus 1. Pomešajte meso, krompir, jaja, luk i peršun. Sa smešom od mesa napravite loptice od oko 4-5 cm u prečniku. Premažite sa sitnom prezlom i stavite loptice u oval od oko 1 cm debljine svaki. Poprskajte kotlet uljem. 2. Stavite hranu u hrskavu kasetu na gornje postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite start. 3. Nakon zvučnog signala, okrenite hranu i pritisnite start za nastavak kuvanja.	Hrskava kaseta na postolje
4	**Pileće šnicle**	0.2 - 0.5 kg	U frižideru	**Sastojci** Riblji fileti 150 - 200 g svaki 1 šolja brašna 2 jaja, malo prokuvana 1 šolja fino mlevenih prezli, so i biber po ukusu 1. Začinite riblje filete sa solju i biberom ili kako god želite, umešajte u brašno, premažite umućenim jajima, umešajte u prezle i premažite mrvljenu ribu sa uljem. 2. Stavite hranu u hrskavu kasetu na gornje postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite start. 3. Nakon zvučnog signala, okrenite hranu i pritisnite start za nastavak kuvanja.	Hrskava kaseta na postolje
5	**Pomfrit**	0.1 - 0.3 kg	Smrznut	1. Raširite smrznut krompir po hraskavoj kaseti na gornjem stalku. Za najbolji rezultat, kuvajte u jednom sloju. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite start.	Hrskava kaseta na postolje
6	**Hamburgeri**	0.2 - 0.4 kg	U frižideru	1. Izaberite hamburgere od 100 g i 1 cm debljine Premažite hamburgere uljem. 2. Stavite hranu u hrskavu kasetu na gornje postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite start. 3. Nakon zvučnog signala, okrenite hranu i pritisnite start za nastavak kuvanja.	Hrskava kaseta na postolje
7	**Kobasice**	0.2 - 0.6 kg	U frižideru	1. Izvadite iz pakovanja i prorežite na površini. 2. Stavite hranu u hrskavu kasetu na gornje postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite start. 3. Nakon zvučnog signala, okrenite hranu i pritisnite start za nastavak kuvanja.	Hrskava kaseta na postolje
8	**Klinasti krompiri**	0.2 - 0.4 kg	Soba	1. Izvadite iz pakovanja i prorežite na površini. 2. Stavite hranu u hrskavu kasetu na gornje postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite start. 3. Nakon zvučnog signala, okrenite hranu i pritisnite start za nastavak kuvanja.	Hrskava kaseta na postolje

REGULATOR ODMRZAVANJA

U rerni su prisutne četiri sekvence za odmrzavanje. Funkcija INVERTER DEFROST (regulator odmrzavanja) Vam omogućava najbolji metod odmrzavanja za zamrznutu hranu.
Uputstvo za kuvanje će Vam pokazati koja sekvenca za odmrzavanje se preporučuje za vrstu hrane koju odmrzavate.
Za dodatno zadovoljstvo, funkcija INVERTER DEFROST uključuje ugrađen mehanizam zvuka koji vas podseća da proverite, okrenete, odvojite ili preuredite hranu kako bi dobili najbolji rezultat odmrzavanja. Dostupna su četiri različita nivoa odmrzavanja.
(MESO / ŽIVINA / RIBA / HLEB)

Primer: za odmrzavanje 1.2 kg mesa



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REGULATOR ODMRZAVANJA** dok se na ekranu ne prikaže "dEF1".
3. Uključite **DIAL** dok se na ekranu ne prikaže "1.2 kg".
4. Pritisnite **START/ENTER**.

NAPOMENA:
Kada pritisnete dugme **START/ENTER**, ekran se promeni na vreme odmrzavanja brojeći od nazad. Rerna će zvoniti jednom tokom ciklusa odmrzavanja. Kada zazvoni, otvorite vrata i uklonite sve porcije koje su se otopile i okrenite. Vratite smrznute porcije u rernu i pritisnite **START/ENTER** za nastavak ciklusa odmrzavanja.

- Izvadite ribu, ostrige, meso i živinu iz njihovog originalnog papirnog pakovanja ili plastične kese. Ako ne, najlon će držati paru i sok blizu hrani, što može dovesti do kuvanja spoljašnje površine hrane.
- Stavite hranu u plitak kontejner ili stalak mikrotalasne za pečenje kako bi pokupili masti od pečenja.
- Hrana bi trebala da bude malo smrznuta u sredini kada je izvadite iz rerne.
- Dužina vremena za odmrzavanje varira u zavisnosti od toga koliko je hrana zamrznuta.
- Oblik paketa utiče na brzinu odmrzavanja hrane. Plitki paketi će se brže odmrznuti od dubokih.
- U zavisnosti od oblika hrane, ona može biti odmrznuta više ili manje.

MENI SA INSTRUKCIJAMA ZA REGULATOR ODMRZAVANJA

Kategorija	Hrana za odmrzavanje
MESO (dEF1) 0.1 - 4.0 kg	**Govedina** Mlevena govedina, okrugli biftek, delovi za paprikaš, odrezak za biftek, goveđi ribić, rebarca, pečenje, pečena piletina, trup, hamburgeri **Jagnjetina** Kriške, rolovano pečenje **Svinjetine** Kriške, viršle, suva rebra, rebra na zemljani način. Rolovano pečenje, kobasice **Teletina** Kotleti (0,5 kg, 20 mm debljine) Kada se čuje zvuk, okrenite hranu. Nakon odmrzavanja, neka odstoji 5-15 min.
ŽIVINA (dEF2) 0.1 - 4.0 kg	**Živina** Cela, isečena, grudi (bez kostiju) **Kukuruzne kokoške** Cela **Ćurka** Grudi Kada se čuje zvuk, okrenite hranu. Nakon odmrzavanja, neka odstoji 30-60 min.
RIBA (dEF3) 0.1 - 4.0 kg	**Riba** Fileti, celi štapići **Ostriga** Meso krabe, repovi jastoga, račići, kapice školjki Kada se čuje zvuk, okrenite hranu. Nakon odmrzavanja, neka odstoji 5-10 min.
HLEB (dEF4) 0.1 - 0.5 kg	Meso krabe, repovi jastoga, račići, kapice školjki Kada se čuje zvuk, okrenite hranu. Nakon odmrzavanja, neka odstoji 5-10 min.

MIKROTALASNA-BEZBEDNO POSUĐE

Nikad ne koristite metal ili metalne sređene posude za korišćenje u mikrotalasnoj

Metal se ne može penetrirati u mikrotalasnoj. On će odskakivati i lupati u rerni i izazvati varničenje, alarmantni fenomen koji može dovesti do pojave koja liči na munje. Većina nemetalnih posuda otpornih na toplote su bezbedne za kuvanje i korišćenje u vašoj rerni. Međutim, neke sadrže materijale koje ih čine neodgovarajućim za kuvanje u mikrotalasnoj. Ako imate bilo kakve sumnje o određenom posuđu, postoji jednostavan način da otkrijete da li se može koristiti u mikrotalasnoj ili ne. Stavite posudu pored staklene činije napunjenom vodom u korišćenju mikrotalasne funkcije. Mikrotalasna na snazi VISOKO za 1 min. Ako se voda zagreje a posuda ostane hladna na dodir, posuda je bezbedna za korišćenje u mikrotalasnoj. Međutim, ako voda ne promeni temperaturu a posuda postane topla, mikrotalasi su apsorbovani od strane posude i ona nije bezbedna za korišćenje u mikrotalasnoj funkciji. Vi sigurno imate puno stvari u svojoj kuhinji koje mogu da se koriste za kuvanje u mikrotalasnoj. Samo pročitajte sledeću listu.

Tanjiri za večeru

Većina posuda za večeru su bezbedne za mikrotalasnu. Ako ipak imate sumnje, konsultujte uputstvo proizvođača ili sprovedite test.

Staklarija

Staklarija koje je otporna na toplotu je bezbedna za mikrotalasnu. Ovo uključuje sve posude od stakla koje se koriste za kuvanje. Međutim, ne koristite delikatnu staklariju, kao što su tumbleri ili vinske čaše, jer se mogu razbiti kada hrana postane vruća.

Plastični kontejneri

Oni mogu da se koriste za odlaganje hrane koja treba brzo da se podgreje. Međutim, one se ne bi trebale koristiti za odlaganje hrane kojoj treba značajno vreme u rerni jer se može desiti da vruća hrana istopi plastični kontejner.

Papir

Papirne ploče i kutije su bezbedne za korišćenje u mikrotalasnoj, omogućavajući da vreme kuvanja bude kratko i hrana se kuva u manje masnoće i vlage. Papirne krpe su takođe veoma korisne za omotavanje hrane i za stavljanje na ploču za mešenje na kojoj se može kuvati masna hrana kao što je slaninica. Generalno, izbegavajte obojen papir pošto boja može da izbledi i da se prenese na hranu. Neki reciklirani papirni proizvodi mogu da sadrže nečistoće koje mogu dovesti do pojave vatre kada se koristi u mikrotalasnoj.

Plastične kese za kuvanje

Uz dokaz da su napravljene specijalno za kuvanje, kese za kuvanje su bezbedne za mikrotalasne. Međutim, budite sigurni da ste na kesi napravili prorez kako bi para mogla da ispari. Nikad ne koristi obične plastične kese za kuvanje koristeći mikrotalasnu funkciju, pošto one mogu da se rastope i puknu.

Plastične posude za kuvanje u mikrotalasnoj

Dostupan je veliki broj oblika i veličina posuda za kuvanje u mikrotalasnoj. U najvećem broju slučajeva možete da koristite posude koje već imate u svojoj kuhinji umesto da kupujete novu kuhinjsku opremu.

Grnčarija, kamene posude i keramika

Kontejneri napravljeni od ovih materijala su obično u redu da se koriste u mikrotalasnoj funkciji, ali ipak bi prvo trebali da budu testirani.

⚠ OPREZ

- Neke stvari koje sadrže visok nivo olova ili gvožđa nisu dobri i pouzdani kao posude za kuvanje.
- Posude bi trebale da budu proverene kako bi bili sigurni da se mogu koristiti u mikrotalasnoj.

KARAKTERISTIKE HRANE I PRIPREMA U MIKROTALASNOJ

Dobro gledajte stvari

Uvek gledajte svoju hranu dok se kuva. Funkcija mikrotalasne je opremljena sa svetlima koja se automatski pale kada rerna radi kako biste mogli da vidite šta se dešava unutra i proverite kako napreduje hrana. Smernice koje su date u receptima za podizanje, mešanje i slično treba da se posmatraju kao minimalni preporučeni koraci. Ako izgleda da se hrana ne kuva ravnomerno, jednostavno napravite potrebne korekcije koje smatrate odgovarajućim kako bi se rešio problem.

Faktori koji utiču na vremena kuvanja u mikrotalasnoj

Na vreme kuvanja mogu da utiču mnogi faktori. Temperatura sastojaka korišćenih u receptu čini veliku razliku u vremenima za kuvanje. Npr, torti napravljenoj od hladnog maslaca, mleka i jaja je potrebno više da se napravi od one gde se koriste namirnice koje su bile na sobnoj temperaturi. Neki od recepata, oni za hleb, tortu i krem od vanile, preporučuju da hrana bude izvađena iz rerne kada je malo nedovoljno kuvana.
Ovo nije greška. Kada joj omogućite da odstoji, najčešće pokrivena, ova hrana će nastaviti da se kuva van rerne pošto je toplota zarobljena u spoljašnjim delovima hrane i putuje ka unutra. Ako se hrana ostavi u rerni sve do kraja kuvanja, spoljašnji delovi će biti prekuvani ili čak i spaljeni. Postaćete sve veštiji u procenjivanju vremena kuvanja i u proceni vremena za raznu hranu.

Gustina hrane

Svetla, porozna hrana kao što su torte i hlebovi se brže kuva od teške, guste hrane kao što su pečenja i kaserole. Poroznu hranu morate pažljivo da kuvate kako spoljašnje ivice ne bi bile suve i lomljive.

Visina hrane

Gornji delovi visoke hrane, obično pečenja, će se kuvati brže od donjih. Zato je važno visoku hranu više puta okretati tokom kuvanja.

Vlažni sadržaj hrane

Pošto toplota generisana iz mikrotalasne prouzrokuje vlagu za ispiranje relativno suve hrane kao što su pečenje i neko povrće, ona treba da bude poprskana pre kuvanja ili prekrivena zadržanom vlagom.

Kosti i masnoća iz hrane

Kosti sprovode toplotu i masnoća se kuva brže od mesa. Posebna pažnja treba biti usmerena pri kuvanju kostiju ili masnih delova mesa kako bi se sprečilo eventualno nejednako ili prekuvavanje mesa.

Količina hrane

Broj mikrotalasa u vašoj rerni ostaje konstantan u odnosu na količinu hrane koja se kuva. Takođe, što više hrane stavite u rernu to je duže vreme kuvanja. Zapamtite da treba da smanjite vreme kuvanja barem za jednu trećinu kada pravite polovinu recepta.

Oblik hrane

Mikrotalasi penetriraju samo oko 2 cm unutar hrane, unutrašnji delovi debele hrane su kuvani tako što toplota generisana na spoljašnjim delovima putuje ka unutrašnjosti. Samo spoljašnje ivice hrane su kuvane mikrotalasnom energijom, a ostatak provođenjem energije. Najgori mogući oblik hrane za kuvanje u mikrotalasnoj je debeli kvadrat. Uglovi će se brže spržiti dok će unutrašnjost biti jedva topla. Kružna tanka hrana i kolutovi će se mnogo uspešnije kuvati u mikrotalasnoj.

Poklapanje

Poklopac zadržava toplotu i paru što dovodi do bržeg kuvanja hrane. Koristite poklopac ili mikrotalasnu foliju sa uglovima savijenim u nazad kako bi se sprečilo cepanje.

KARAKTERISTIKE HRANE I PRIPREMA U MIKROTALASNOJ

Smeđe

Meso i živina koji su kuvani 15 min ili duže će malo poprimiti braon boju u njihovoj masnoći. Hrana koje je kuvana kraće može biti premazana braon sosom kao što su vorčester sos, soja sos ili sos za roštilj kako bi poprimila ukusnu boju. Budući da je relativno mala količina braon soseva dodata hrani, originalan ukus iz recepta neće biti izmenjen.

Pokrivanje sa papirom koji se na zamašćuje

To je labaviji pokrivač od poklopca ili folije, hrana se može lagano sušiti. Ali pošto je labavija od poklopca ili folije, ona omogućava hrani da se brže osuši.

Uređenje i razmak

Individualna hrana kao što su pečeni krompiri, male torte i predjelo će se zagrevati ujednačenije ako su stavljeni u rernu sa istim razmakom između njih, najbolje po kružnom šablonu. Nikad ne stavljajte hranu jednu na drugu.

Podsticanje

Podsticanje je jedna od najvažnijih mikrotalasnih tehnika. U konvencionalnom kuvanju, hrana se podstiče u svrhu mešanja. Mikrotalasna hrana, međutim, se podstiče da bi raširila i distribuirala toplotu. Uvek se podstiče od spolja ka unutra pošto se spoljašnji delovi hrane prvo zagreju.

Okretanje

Velika, visoka hrana kao što su pečenja i celo pile treba da se okreće kako bi se i vrh i dno ravnomerno kuvali. Uvek je bolje iseći pile i kotlete.

Stavljanje debljih delova okrenutih ka spolja

Pošto su mikrotalasi usmereni ka spoljašnjim delovima hrane, logično je da deblje delove mesa, živine i ribe stavite na spoljašnju ivicu posude za pečenje. Na ovaj način, deblji delovi će primiti najveću mikrotalasnu energiju i hrana će se jednako kuvati.

Zaštita

Trake aluminijumske folije (koja blokiraju mikrotalase) mogu da se stave preko uglova ili na ivice kvadratne i trouglaste hrane kako bi se sprečilo prekuvavanje tih delova hrane. Nikad ne koristite previše folije i budite sigurni da je folija bezbedna za jelo ili može dovesti do varničenja unutar rerne.

Podizanje

Debela ili gusta hrana se može podići kako bi donji i centralni deo hrane apsorbovao mikrotalase.

Bušenje

Hrana koja je zatvorena u ljusci, kori ili omotu će lakše izgoreti u rerni osim ako su napravljeni otvori pre kuvanja. To su žumanca, belanca, rakovi i ostrige i celo povrće i voće.

Testiranje da li je kuvano

Hrana brzo spremljena u mikrotalasnoj treba da se često testira. Neka hrana se ostavi u mikrotalasnoj sve do završetka kuvanja, ali većina, uključujući meso i živinu, se vade iz rerne dok su još uvek nedovoljno kuvani i skuvaju se dok stoje. Unutrašnja temperatura hrane će porasti između 50 °F (30 °C) i 150 F (8 °C) tokom vremena stajanja.

Vreme stajanja

Hrana često treba da odstoji između 3 i 10 min nakon što se izvadi iz rerne. Obično se hrana prekrije tokom stajanja kako bi zadržala toplotu, osim ako treba da se brzo osuši (kao što su neke torte i kolači). Stajanja omogućava hrani da se dokuva, odnosno da se skuva, i takođe pomaže u razvoju i raspoređivanju ukusa po celoj hrani.

PAMETNE FUNKCIJE

Aplikacija LG ThinQ

Ova funkcija je dostupna samo na modelima sa oznakom ili logotipom .

Aplikacija **LG ThinQ** omogućava vam da komunicirate sa uređajem koristeći pametni telefon.

Funkcije aplikacije LG ThinQ

Mogućnost komunikacije sa uređajem putem pametnog telefona primenom odgovarajućih pametnih funkcija.

Smart Diagnosis

- Ako naiđete na problem tokom korišćenja uređaja, ova funkcija Smart Diagnosis će vam pomoći da dijagnostikujete problem.

NAPOMENA

- Aplikacija je podložna promenama radi unapređenja rada uređaja i to bez prethodnog obaveštenja korisnika.
- Funkcije mogu varirati u zavisnosti od modela.

Instalacija aplikacije LG ThinQ

Pretražite aplikaciju **LG ThinQ** u radnji Google Play Store & Apple App Store putem pametnog telefona.

- Pratite uputstva za preuzimanje i instalaciju aplikacije.
- Pokrenite aplikaciju **LG ThinQ** i pratite uputstva iz aplikacije o registraciji uređaja.

Smart Diagnosis

Ova funkcija je dostupna samo na modelima sa oznakom ili logotipom .

Upotrebite tu funkciju da lakše dijagnostikujete i otklonite probleme sa svojim uređajem.

NAPOMENA

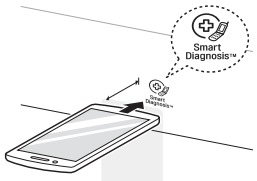
- Zbog razloga koji se ne mogu pripisati nemaru kompanije LGE, usluga možda neće biti u funkciji zbog spoljašnjih faktora, kao što su, bez ograničenja, nedostupnost funkcije Wi-Fi, prekid povezivanja sa funkcijom Wi-Fi, politika lokalne prodavnice aplikacija ili nedostupnost aplikacije.
- Funkcija može da podleže promenama bez prethodnog upozorenja i može da se javlja u različitim oblicima u zavisnosti od toga gde se nalazite.

Korišćenje zvučne dijagnostike za dijagnostikovanje problema

Pratite uputstva u nastavku za korišćenje metode zvučne dijagnostike.

- Pokrenite aplikaciju **LG ThinQ** i izaberite funkciju Smart Diagnosis u meniju. Pratite uputstva za zvučnu dijagnostiku priložena u aplikaciji **LG ThinQ**.

1 Kada su vrata zatvorena, držite mikrofon telefona preko ikonice **Smart Diagnosis**. Nemojte da dodirujete drugu dugmad.



2 Pritisnite i zadržite dugme **STOP/CLEAR** 8 sekundi dok se na ekranu ne pojavi **5**.

3 Nakon što začujete tri zvučna signala, otpustite dugme **STOP/CLEAR**.

4 Držite telefon u odgovarajućem položaju dok se ne završi prenos zvuka. Na ekranu se odbrojava vreme. Kada se odbrojavanje završi i zvučni signali se isključe, dijagnostika se prikazuje u aplikaciji.

NAPOMENA

- Za najbolje rezultate nemojte da pomerate telefon dok se zvukovi prenose.

PITANJA I ODGOVORI

FAQ	Odgovor
Šta je problem kada svetlo rerne neće da gori?	Može da bude nekoliko razloga. Ili je pregorela sijalica ili strujno kolo ne radi kako treba.
Da li mikrotalasna energija prolazi kroz ekran na vratima?	Ne. Rupe ili ulazi su napravljeni da omoguće prolaz svetlosti; oni ne dozvoljavaju prolaz mikrotalasne energije.
Zašto se čuje zvuk kada je dodirnuto dugme na kontrolnoj tabli?	Zvuk se čuje kako bi bili sigurni da ste pravilno uneli podešavanje.
Da li će mikrotalasna funkcija biti oštećena ako radi prazna?	Da. Nikad nemojte da uključite rernu ako je prazna.
Zašto jaja nekad puknu?	Tokom pečenja ili prženja, žumance može pući zbog pare koja se pojavi unutar membrane žumanca. Da ovo sprečite, jednostavno probite žumance pre kuvanja. Nikad ne kuvajte jaja u mikrotalasnoj u ljusci.
Zašto se preporučuje vreme da hrana odstoji nakon što se završi kuvanje u mikrotalasnoj?	Nakon završetka kuvanja, hrana nastavlja da se kuva tokom stajanja. Tokom vremena stajanja hrana se podjednako dokuva. Vreme stajanja zavisi od gustine hrane.
Zašto moja rerna ne kuva uvek onako kako piše u uputstvu?	Proverite ponovo uputstvo za kuvanje kako biste se uverili da pravilno pratite sve smernice i da proverite šta je možda dovelo da varijacija u vremenu kuvanja. Uputstvo za vreme kuvanja i podešavanja toplote su samo predlozi, izabrani da bi sprečili prekuvavanje hrane, najčešći problem koji se može pojaviti. Varijacije u veličini, obliku, težini i dimenzijama hrane zahtevaju duže vreme kuvanja. Oslonite se na svoje sopstveno mišljenje zajedno sa predlozima za testiranje uslova hrane, baš kao što bi uradili i sa konvencionalnim kuvarom.
Zašto se pojavljuje reč "Cool" ili preostalo vreme kuvanja na ekranu sa zvukom fena nakon završetka kuvanja u mikrotalasnoj?	Nakon završetka kuvanja, fen možda radi kako bi ohladio rernu. Na ekranu će se prikazati "Cool". Ako otvorite vrata ili pritisnete jednom STOP/CLEAR pre završetka vremena kuvanja, preostalo vreme kuvanja će se prikazati na ekranu. Ovo nije kvar u radu.

Kada radite sa mikrotalasnom rernom, i ako koristite uređaje kao što su radio, TV, bežični LAN, Bluetooth, medicinska oprema, bežična oprema i slično, koristeći istu frekvenciju kao i rerna, rerna može da primi interferenciju od ovih uređaja i da dođe do mešanja talasa. Ovo mešanje ne pokazuje problem kod mikrotalasne ili proizvoda i to nije kvar u radu. Takođe, bezbedno je koristiti mikrotalasnu pored ovih uređaja. Međutim, medicinski uređaji takođe mogu da primaju interferencije, tako da oprezno koristite rernu pored medicinske opreme.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

MH656****		
Ulazna snaga		230 V~ 50 Hz
Mikrotalasna izlazna snaga		Max. 1000 vati* (IEC60705 po standardu)
Mikrotalasna frekvencija		2450 MHz
Spoljašnja dimenzija		476 mm(W) X 272 mm(H) X 388 mm(D)
Potrošnja energije	Mikrotalasna	1150 vati
	Roštilj	900 vati
	Konvekcija	1450 vati

*** U 1000 W i 800 W, spoljašnja snaga će postepeno biti smanjena kako bi se sprečilo pregrejavanje.**

Odlaganje starog aparata

1 Ovaj simbol precrtana kanta za smeće pokazuje da električni i elektronski otpad (WEEE) treba da se odlaže odvojeno od običnog komunalnog otpada.
2 Stari električni aparati mogu da sadrže otrovne supstance, tako da će pravilno odlaganje Vašeg starog aparata pomoći sprečavanju pojave negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi. Vaš stari aparat može da sadrži delove za višekratnu upotrebu koji se mogu koristiti za zamenu drugih proizvoda i druge vredne materijale koji se mogu reciklirati radi očuvanja ograničenih resursa.
3 Vaš aparat možete da odnesete u radnju gde ste ga kupili ili da kontaktirate lokalnu vladinu kancelariju za otpad kako biste dobili informaciju o najbližoj autorizovanoj WEEE stanici za odlaganje ovog otpada. Za najnovije informacije za Vašu zemlju, molimo Vas da pogledate web stranicu www.lg.com/global/recycling

Mikrotalasna frekvencija: 2450 MHz +/- 50 MHz (grupa 2 / klasa B) **

Režim mirovanja i spavanja za potrošnju energije: 0,5 W
Režim informacija za potrošnju energije: 0,8 W

Oprema grupe 2: grupa 2 sadrži svu ISM RF opremu u kojoj je generisana energija radio-frekvencije u opsegu frekvencije od 9 kHz do 400 GHz i korišćena ili samo korišćena u elektromagnetskoj formi.

Oprema klase B je oprema napravljena za korišćene u kućnim uslovima i uslovima gde je direktno povezana u mrežu niskog napona koja snabdeva zgrade korišćena u domaće svrhe.

Uputstvo možeš da preuzmeš na http://www.lg.com.

LG
Life's Good

ROMÂNĂ

GHIDUL UTILIZATORULUI

CUPTOR CU MICROUNDE

Vă rugăm citiți cu atenție ghidul de utilizare înainte de utilizarea aparatului.

MH656****
(opțional, vă rugăm consultați și specificațiile modelului)

www.lg.com

Copyright © 2024-2025 LG Electronics Inc. Toate drepturile rezervate.

Funcţionarea cuptorului cu microunde

Microundele sunt surse de energie, fiind similare undelor radio, TV, și luminii de zi obișnuite. De obicei, microundele se disipează spre exterior, în timp ce trec prin atmosferă, dispărând apoi fără efecte.

Acest cuptor este echipat cu un magnetron, care folosește energia din microunde. Electricitatea din țevile de magnetron este folosită pentru încărcarea cu energie a microundelor.

Microundele pătrund în spațiul de preparare, prin orificiile din interiorul cuptorului. Cuptorul cu microunde este echipat și cu o tavă. Pereții metalici ai cuptorului cu microunde izolează microundele, care pot trece prin diferite materiale, cum sunt sticla, porțelanul, și hârtia - acestea fiind materialele folosite și pentru fabricarea vaselor, care pot fi folosite în cuptorul cu microunde.

Microundele nu încălzesc vasele, însă vasele folosite pentru prepararea alimentelor se încălzesc ulterior din cauza căldurii generate de alimentele folosite.

Un aparat sigur

Cuptorul dvs. cu microunde este printre cele mai sigure aparate electrocasnice. Când deschideți ușa, cuptorul cu microunde întrerupe în mod automat generarea microundelor. În momentul pătrunderii în alimente microundele se complet în energie termică. Cuptorul cu microunde nu lasă „resturi” de energie, care v-ar putea afecta negativ în urma consumării alimentelor astfel preparate.

CONTENTS

3 **INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ IMPORTANTE**

8 **ÎNAINTE DE UTILIZARE**

8 Despachetarea și instalarea
10 Panoul de control
10 Afișajul
11 Setarea ceasului
11 Pornire rapidă
11 Mai mult/mai puțin
11 Economisirea de energie

12 **UTILIZAREA**

12 Gătirea programat
12 nivelele de putere
13 Prepararea la grătar
13 Grill combi preparare
14 Securizarea pentru protecția copiilor
14 Prăjire
15 Instrucțiunile meniului prăjire
16 Meniul popular
16 Instrucțiunile meniului popular
20 Moale și topit
20 Instrucțiunile meniului înmuiere și topire
21 Decongelarea și gătire
21 Instrucțiunile meniului decongelare și gătire
23 Iaurt
23 Instrucțiunile meniului iaurt
24 Păstrare la Cald
24 Prăjire sănătoasă
24 Instrucțiunile meniului Prăjire sănătoasă
26 Decongelare cu invertor
26 Instrucțiunile meniului Decongelare cu invertor

27 **USTENSILELE SIGURE ALE CUPTORULUI CU MICROUNDE**

28 **CARACTERISTICILE ALIMENTELOR ȘI PREPARAREA CU CUPTORUL CU MICROUNDE**

30 **FUNCȚII INTELIGENTE**

31 **ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI**

32 **SPECIFICAŢII TEHNICE**

INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ IMPORTANTE
CITIŢI CU ATENŢIE ȘI PĂSTRAŢI PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ

Înainte de utilizarea cuptorului citiți și urmați toate instrucțiunile, în scopul prevenirii producerii incendiilor, a șocurilor electrice, a diferitelor leziuni și a deteriorării aparatului. În prezentul ghid de utilizare nu sunt menționate toate situațiile care pot surveni. În cazul în care survin probleme prea complicate, vă rugăm contactaţi reprezentanţa sau producătorul.

⚠ AVERTISMENT

Acest simbol este folosit pentru semnalizarea informaţiilor care se referă la siguranţă. Acest simbol indică posibilele riscuri care pot cauza deces, leziuni sau rănirea altor persoane. Toate mesajele de siguranţă sunt urmate de simbolul de siguranţă de atenţionare și de cuvântul „AVERTISMENT" sau „ATENŢIE". Semnificaţia acestor cuvinte:

⚠ AVERTISMENT

Acest simbol indică riscuri sau practici riscante, care pot cauza leziuni grave sau deces.

⚠ ATENŢIE

Acest simbol indică riscuri sau practici riscante, care pot cauza leziuni grave sau deteriorarea aparatului.

⚠ AVERTISMENT

1 **Modificarea sau repararea din proprie inițiativă a ușii, a structurilor de etanșare de la ușă, a panoului de control, a comutatoarelor de siguranţă de blocare sau a oricărei piese componente a cuptorului este interzisă, în special dacă aceste lucrări implică și îndepărtarea oricărei structuri de protecţie împotriva expunerii la energia emisă de cuptorul cu microunde. Dacă structurile de etanșare a ușii și piesele adiacente sunt deteriorate, folosirea cuptorului cu microunde este interzisă. Lucrările de reparaţii trebuie efectuate doar de către tehnicieni service calificaţi.**

· Spre deosebire de alte aparate, cuptorul cu microunde este un aparat de înaltă tensiune și de curent înalt. Utilizarea sau reparaţiile necorespunzătoare pot cauza expunere dăunătoare excesivă la energia emisă de cuptorul cu microunde, sau pot cauza șoc electric.

2 **Utilizarea cuptorului ca uscător este interzisă. (ex. Folosirea cuptorului cu microunde pentru uscarea ziarelor ude, a rufelor, a jucăriilor, a dispozitivelor electrice, a animalelor sau a copiilor, etc. este interzisă)**

· În caz contrar există riscul producerii unor pagube materiale serioase, incendii, arsuri sau deces instant din cauza șocului electric.

3 **Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale, sau de către persoanele fără experienţă sau cunoștințe corespunzătoare, cu excepția cazurilor în care aceste persoane sunt monitorizate sau au fost instruite corespunzător de către persoanele responsabile pentru siguranţa lor. Copiii (tineri) trebuie supravegheați în scopul evitării utilizării aparatului ca o jucărie de către aceștia.**

· Utilizarea necorespunzătoare poate cauza pagube materiale semnificative, incendii, șocuri electrice sau arsuri.

4 **Pe durata utilizării există posibilitatea încălzirii componentelor accesibile. Păstraţi și folosiţi aparatul în locuri inaccesibile copiilor.**

· În caz contrar copiii pot suferi arsuri.

5 **Încălzirea lichidelor și a alimentelor în recipiente închise este interzisă, deoarece acestea pot exploda. Înainte de preparare și de decongelare îndepărtați ambalajul din plastic de pe alimente. Nu uitaţi, că totuși sunt cazuri în care alimentele trebuie învelite în plastic în scopul încălzirii sau a preparării.**

· În caz contrar există riscul explodării.

6 **Asiguraţi-vă că în fiecare mod de operare sunt folosite accesoriile corespunzătoare.**

· Utilizarea necorespunzătoare poate cauza deteriorarea cuptorului și a accesoriilor, sau poate cauza scântei și incendiu.

7 **Nu lăsaţi copiii să se joace cu accesoriile, sau să seagaţe de mânerul ușii cuptorului.**

· Există riscul suferirii de leziuni.

8 **Efectuarea lucrărilor de reparații și de mentenanță de către alte persoane, decât persoanele cu cunoștințe corespunzătoare este interzisă, deoarece astfel de lucrări implică îndepărtarea structurilor de protecție împotriva expunerii la energia generată de microunde.**

9 **Dacă aparatul este folosit în mod mixt, copiii pot folosi aparatul doar sub supravegherea unui adult, din cauza temperaturilor înalte generate.**

10 **Utilizarea cuptorului cu microunde deteriorat este interzisă. Este foarte importantă, ca ușa aparatului să se închidă corespunzător, și ca aparatul să nu prezinte semne de deteriorare la: (1) ușă (îndoire), (2) balamale și zăvoare (rupte sau slăbite), (3) garniturile de etanșare a ușii și la suprafețele de etanșare.**

- În caz contrar există riscul expunerii excesive la energia dăunătoare generată de microunde.

11 **Dacă observaţi că garniturile de etanșare de la ușă sunt deteriorate, folosiţi cuptorul cu microunde doar după repararea acestuia de către o persoană competentă.**

12 **Aparatul este alimentat prin prelungitor, sau printr-un aparat electric portabil, prelungitorul sau dispozitivul electric portabil trebuie poziţionat în așa fel, încât să fie evitată expunerea la apă sau la alte lichide.**

13 **Copii pot folosi cuptorul cu microunde fără supravegherea unui adult, doar dacă au fost instruiţi corespunzător și dacă pot folosi aparatul în condiții de siguranță, înțelegând și riscurile utilizării necorespunzătoare.**

14 **Pe durata utilizării aparatul și componentele accesibile ale acesteia se încălzesc. Acționați cu atenție și evitați atingerea componentelor fierbinţi. Copii sub 8 ani pot folosi cuptorul doar sub supraveghere.**

15 **Pe durata utilizării aparatul se încălzește. Acționați cu atenție și evitați atingerea componentelor fierbinți din interiorul cuptorului.**

16 **Folosirea substanţelor de curăţate abrazive dure sau a obiectelor metalice ascuţite pentru curăţarea geamului ușii cuptorului este interzisă, deoarece există riscul zgârierii suprafeței, ceea ce poate cauza sfărâmarea sticlei.**

⚠ ATENŢIE

1 **Folosirea cuptorului cu ușă deschisă nu este posibilă din cauza mecanismelor de blocare montate în mecanismul ușii. Modificarea mecanismelor de siguranţă este strict interzisă.**

- În caz contrar există riscul expunerii excesive la energia dăunătoare generată de microunde. (Dacă ușa este deschisă, mecanismele de siguranţă întrerup în mod automat funcţionarea aparatului.)

2 **Așezarea de obiecte (de ex. prosoape de bucătărie, batiste, etc.) între partea frontală a cuptorului și ușă, sau acumularea de resturi de alimente sau de substanţe de curăţare pe suprafeţele de etanșare trebuie prevenite.**

- În caz contrar există riscul expunerii excesive la energia dăunătoare generată de microunde.

3 **Vă rugăm asigurați-vă că intervalele de preparare sunt setate corespunzător, cantitățile mici de alimente necesită timp de preparare sau de încălzire mai scurt.**

- Prepararea prea lungă poate cauza aprinderea alimentelor și, implicit, și deteriorarea cuptorului cu microunde.

4 **În cazul încălzirii de lichide, de ex supe, sosuri sau băuturi în cuptorul cu microunde,**

- *** Evitaţi folosirea recipientelor cu partea laterală dreaptă și cu gât îngust.**
- *** Evitaţi supraîncălzirea.**
- *** Amestecaţi lichidul înainte de așezarea recipientului în cuptor, încă o dată pe durata încălzirii.**
- *** După încălzire lăsați alimentele în cuptor pentru o scurtă perioadă de timp, amestecați sau agitați din nou; verificați temperatura înainte de consumare, evitând astfel arsurile (în special a sticlelor și a borcanelor cu alimente pentru copii).**

- Încălzirea băuturilor în cuptorul cu microunde poate cauza o fierbere întârziată cu efect eruptiv, așadar, trebuie să manipulați cu grijă recipientul.

5 **Cuptorul dispune de orificii de evacuare aflate în partea superioară, în partea inferioară și în părţile laterale. Blocarea orificiilor de evacuare este interzisă.**

- În caz contrar există riscul deteriorării aparatului, și a preparării necorespunzătoare a alimentelor.

6 **Nu folosiți cuptorul când acesta este gol. Când cuptorul nu este utilizat vă recomandăm să lăsați un pahar cu apă pe acesta. În cazul în care cuptorul este pornit din greșeală, apa absoarbe toată energia din microunde.**

· Utilizarea necorespunzătoare poate cauza deteriorarea cuptorului cu microunde.

7 **Prepararea alimentelor învelite în prosoape de bucătărie este interzisă, cu excepția cazurilor în care cartea de rețete conține astfel de instrucțiuni referitoare la prepararea mâncării în cauză. Folosirea hârtiei de ziar în locul prosoapelor de hârtie este interzisă.**

· Utilizarea necorespunzătoare poate cauza explozie sau incendiu.

8 **Folosirea recipientelor din lemn sau ceramică cu elemente metalice (de ex. aur sau argint) este interzisă. Îndepărtați elementele și structurile metalice. Folosiți doar ustensile potrivite pentru utilizare în cuptoarele cu microunde. Folosirea recipientelor metalice în cuptorul cu microunde este interzisă.**

· Acestea se pot încălzi. Obiectele metalice folosite în cuptorul cu microunde se pot îndoi, ceea ce poate cauza deteriorări grave.

9 **Folosirea produselor realizate din hârtie reciclată este interzisă.**

· Acestea pot conține impurități, care pot cauza scântei și/sau flăcări pe durata preparării.

10 **Clătirea tăvii și a grătarului în apă imediat după utilizare este interzisă. În caz contrar există riscul fisurării sau a deteriorării.**

· Utilizarea necorespunzătoare poate cauza deteriorarea cuptorului cu microunde.

11 **Asigurați-vă de faptul că ați poziționat cuptorul în așa fel, încât partea frontală a ușii este cu 8 cm sau mai mult în spatele muchiei suprafeței pe care este așezat aparatul, evitând astfel căderea din greșeală a aparatului.**

· Utilizarea necorespunzătoare poate cauza leziuni sau deteriorarea cuptorului.

12 **Înainte de preparare perforați coaja cartofilor, merelor și a fructelor și legumelor similare.**

· În caz contrar există riscul explodării.

13 **Nu fierbeți ouăle în coajă. Încălzirea de ouă fierte în coajă în cuptorul cu microunde este interzisă, deoarece acestea pot exploda, chiar și după încălzirea în cuptorul cu microunde.**

· În ouă se acumulează presiune, ceea ce cauzează explodarea lor.

14 **Prăjirea grăsimilor în cuptorul cu microunde este interzisă.**

· În caz contrar există riscul prăjirii excesive a lichidelor fierbinți.

15 **Dacă observați fum opriți aparatul sau deconectați-l de la sursa de alimentare și lăsați închisă ușa, pentru a elimina orice flacără.**

· În caz contrar există riscul deteriorării grave a aparatului, risc de incendiu sau risc de șoc electric.

16 **Dacă în cuptorul cu microunde sunt încălzite alimente stocate în recipiente de hârtie sau din plastic, monitorizați cuptorul, deoarece există risc de aprindere.**

· Deteriorarea recipientului poate cauza scurgerea alimentelor, ceea ce ulterior poate cauza incendiu.

17 **Pe durata utilizării aparatului există riscul supraîncălzirii suprafețelor accesibile. În cazul în care cuptorul cu microunde este utilizat în modul Grătar, Convecție sau Preparare automată, evitați atingerea ușii cuptorului, a carcasei externe, a carcasei din spate, a interiorului cuptorului, a accesoriilor și a mâncărurilor; asigurați-vă că acestea s-au răcit corespunzător.**

· Deoarece cuptorul și alimentele se încălzesc, apare riscul suferirii de arsuri; folosiți mănuși culinare groase.

18 **Cuptorul trebuie curățat în mod regulat, depunerile de alimente trebuie eliminate.**

· În lipsa curățării cuptorului cu microunde există riscul deteriorării suprafeței, ceea ce va cauza scurtarea duratei de viață aparatului și apariția situațiilor periculoase.

19 **Folosiţi aparatul doar cu sonde de temperatură recomandate.**
- Stabilirea corectă a temperaturii cu sonde de temperatură necorespunzătoare nu este posibilă.
- Acest model nu este echipat cu sonde de temperatură.

20 **Aparatul este destinat utilizării în scopuri casnice, și în alte scopuri similare, precum:**
- Bucătăriile din magazine, birouri și alte spaţii de lucru;
- Case de fermă;
- De către clienţii hotelurilor, motelurilor și a altor spaţii similare;
- De către clienţii hotelurilor în regim demipensiune.

21 **Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea dispozitivului într-un mod sigur și pentru a înțelege pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul. Curățarea și întreținerea din partea utilizatorului nu trebuie efectuate de către copii fără supraveghere.**

22 **Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii mâncărurilor și a băuturilor. Uscarea alimentelor, a hainelor sau încălzirea pernelor electrice, a pantofilor, a bureților, a lavetelor umede sau a altor obiectelor similare constituie risc de leziuni și de incendiu.**

23 **Aparatul nu este destinat utilizării cu cronometru extern sau cu sisteme de telecomandă.**

24 **Urmaţi instrucţiunile fiecărui producător în parte, în ceea ce privește prepararea floricelelor de porumb. Nu lăsaţi aparatul nesupravegheat în timp ce prepară floricele de porumb. În cazul în care floricelele de porumb nu sunt gata la timp, opriți prepararea. Nu folosiţi pungi de culoare maro. Evitaţi prepararea resturilor de miez.**
- Prepararea prea lungă poate cauza aprinderea floricelelor de porumb.

25 **Aparatul trebuie legat la pământ.**

Firele din cabluri sunt colorate precum menţionat mai jos

ALBASTRU ~ Neutru

MARO~ Curent

VERDE ȘI GALBEN ~ Pământ

Sunt situații în care culorile firelor din cabluri nu corespund u culorile bornelor, în asemenea cazuri acționați astfel:

Firul ALBASTRU trebuie conectat la borna marcată cu litera N sau colorată cu NEGRU.

Firul MARO trebuie conectat la borna marcată cu litera L sau colorată cu ROȘU.

Firul VERDE ȘI GALBEN sau doar firul VERDE trebuie conectat la borna marcată cu litera G sau cu ⏚ .

Cablul de alimentare deteriorat trebuie înlocuit de producător, de reprezentantul acestuia sau de către personal calificat, în scopul evitării pericolelor.
- Utilizarea necorespunzătoare poate cauza pagube electrice.

26 **Folosiți doar ustensile potrivite pentru utilizare în cuptoarele cu microunde.**

27 **Utilizarea cuptorului în scopuri comerciale și de catering este interzisă.**
- Utilizarea necorespunzătoare poate cauza deteriorarea cuptorului cu microunde.

28 **Așezarea cuptorului cu microunde într-un spațiu închis este interzisă.**
- Cuptorul cu microunde trebuie utilizat independent.

29 **Conectarea este posibilă doar dacă ștecherul este accesibil sau prin încorporarea unui buton în cablaj, precum indicat în schema cablajelor.**

- Utilizarea unui ștecher sau buton necorespunzător poate cauza șoc electric sau incendiu.

30 **Ușa sau părțile externe se pot încălzi pe durata utilizării aparatului.**

31 **Nu lăsați aparatul și cablurile acestuia la îndemâna copiilor care nu au împlinit vârsta de 8 ani.**

32 **Conținutul biberoanelor și a borcanelor cu mâncare pentru copii trebuie amestecat sau agitat; verificați temperatura înainte de consum, pentru a evita arsurile.**

33 **Interiorul și exteriorul cuptorului trebuie păstrate în stare curată. Pentru instrucțiunile detaliate referitoare la curățarea cuptorului consultați secțiunea „Curățarea Cuptorului".**

34 **Acționați conform instrucțiunilor de instalare, în caz contrar apare riscul supraîncălzirii aparatului.**

35 **Dispozitivul nu trebuie curățat cu un aparat de curățare cu aburi.**

36  **Atenție, suprafață fierbinte**

Acest simbol indică faptul că suprafețele se pot încălzi pe durata utilizării aparatului.

37 **Așezarea de obiecte (cărți, cutii, etc.) pe aparat este interzisă. Există riscul supraîncălzirii sau a aprinderii aparatului, respectiv riscul căderii obiectelor, ceea ce poate rezulta în leziuni.**

38 **Pentru a preveni arsurile, este recomandat sa nu atingeţi aceste suprafeţe în timpul utilizarii produsului.**

In acest sens, o grijă deosebită trebuie acordata si pentru zonele din apropierea deschiderilor pentru ventilatie.

CURĂŢAREA CUPTORULUI

1 **Interiorul și exteriorul cuptorului trebuie păstrate în stare curată.**

Resturile de mâncare sau lichidele vărsate se lipesc de pereţii cuptorului, pe garniturile de etanșare pe suprafeţele ușii. Folosiţi o cârpă umezită de haină umezită pentru îndepărtarea imediată a acestor resturi. Firimiturile și lichidele vărsate absorb energia din microunde, cauzând astfel prelungirea intervalului de gătire și probabil și deteriorarea aparatului. Folosiţi o cârpă umezită de haină umezită pentru eliminarea firimiturilor dintre ușă și carcasă. Această zonă trebuie păstrată mereu în stare curată, în scopul asigurării etanșării corespunzătoare. Pentru îndepărtarea petelor de grăsime recomandăm folosirea unei bucăți de haină cu săpun, apoi clătirea și uscarea . Utilizarea detergenților agresivi sau a substanțelor de curățare abrazive este interzisă. Tava metalică poate fi curațată manual sau în mașina de spălat vase.

2 **Exteriorul cuptorului trebuie păstrat în stare curată.**

Înainte de curăţare deconectaţi cuptorul de la sursa de alimentare, în scopul prevenirii unui posibil șoc electric. Folosiţi săpun și apă, apoi apă curată pentru curățarea exteriorului cuptorului, și folosiți o bucată de haină uscată sau hârtie de bucătărie pentru uscare. Preveniţi pătrunderea apei în orificiile aparatului, în scopul evitării deteriorării componentelor interne. Pentru curăţarea panoului de control deschideţi ușa în scopul prevenirii pornirii din greșeală a aparatului, și ștergeţi cu o bucată de haină umedă, apoi instant și cu o bucată de cârpă uscată. După curăţare apăsaţi STOP.

3 În cazul acumulării de aburi în interiorul în jurul cuptorului ștergeţi panourile cu o bucată de haină moale. Acumularea de aburi sau de apă de condens în interiorul aparatului este un fenomen normal, dacă mâncarea este încălzită pentru o perioadă mai lungă, sau la nivele mari; acest fenomen nu indică o defecţiune, apa de condens se evaporează ulterior. Acoperiţi mâncarea sau modificaţi nivelele și intervalele de încălzire, pentru a reduce posibilitatea formării condensului pe ușă; apariţia condensului este posibilă și dacă aparatul este folosit într-un mediu cu nivel ridicat de umiditate; acest fenomen nu constituie defecţiune.

4 Ușa și garniturile de etanșare de pe ușă trebuie păstrate în stare curată. Folosiți doar apă caldă, cu săpun; clătiți și apoi uscați bine.

FOLOSIREA MATERIALELOR ABRAZIVE, PRECUM DETERGENŢII PRAF, ELEMENTELE DIN OŢEL ȘI PLASTIC, ESTE INTERZISĂ.

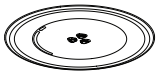
Mentenanţa componentelor metalice este mai ușoară, dacă acestea sunt curăţate frecvent cu o bucată de haină umedă.

ÎNAINTE DE UTILIZARE

DESPACHETAREA ȘI INSTALAREA

Dacă urmaţi instrucţiunile menţionate pe următoarele două pagini, veţi observa repede, dacă cuptorul cu microunde funcţionează corespunzător. Când montaţi aparatul vă rugăm acordaţi atenţie deosebită instrucţiunilor. După despachetarea aparatului asiguraţi-vă că aţi îndepărtat toate accesoriile și toate materialele folosite pentru ambalare. Asiguraţi-vă că aparatul nu s-a deteriorat pe durata transportării.

1 **Despachetaţi cuptorul cu microunde și aşezaţi-l pe o suprafaţă plată.**

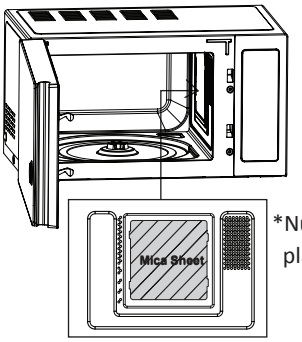

TAVĂ DIN STICLĂ


INEL TROTATIV


TAVĂ PENTRU PRĂJIT


GRILAJ


BARĂ

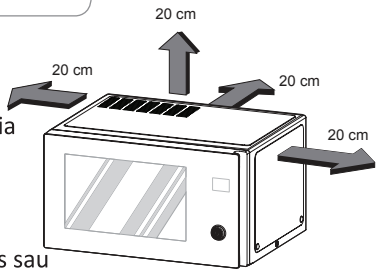


*Nu îndepărtaţi placa de mică

NOTĂ

- Nu îndepărtați placa de mică (placa argintie) din interiorul cuptorului. Placa de mică protejează componentele cuptorului cu microunde de resturile de alimente și de mâncare.

2 Aşezaţi cuptorul cu microunde pe o suprafaţă nivelată și mai înaltă cu 85 cm sau mai mult, și asiguraţi-vă că între cuptorul cu microunde și alte obiecte există o distanţă minimă de 20 cm, în scopul facilitării ventilației corespunzătoare. Între partea frontală a cuptorului și muchia suprafeţei trebuie să existe o distanţă minimă de 8 cm.
Cuptorul dispune de un orificiu de evacuare aflat în partea inferioară sau în partea laterală.
Blocarea acestui orificiu poate cauza deteriorarea cuptorului.
În cazul în care cuptorul cu microunde este utilizat într-un spațiu închis sau pe dulap, este posibil ca fluxul de aer pentru răcirea produsului să fie obstrucţionat. Astfel, există riscul scăderii performanței și a duratei de viață a aparatului. Dacă este posibil, folosiți cuptorul cu microunde într-un spaţiu deschis, în partea superioară a tejghelei.



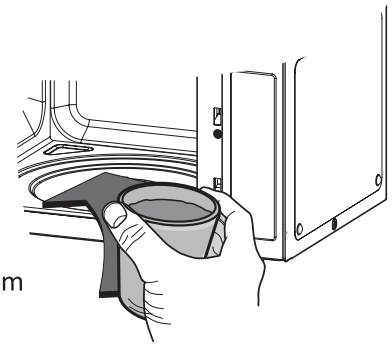
NOTĂ

- Utilizarea cuptorului în scopuri comerciale și de catering este interzisă.

3 Conectaţi cuptorul la o priză obișnuită. Asiguraţi-vă că la priza în cauză este conectat doar cuptorul cu microunde.

În cazul în care cuptorul nu funcţionează corespunzător decuplaţi-l de la priza electrică, apoi reconectaţi-l.

4 Pentru deschiderea ușii cuptorului folosiţi mânerul.
Introduceți inelul rotativ în cuptor, și așezați tava pe acesta.



5 Umpleți un recipient de utilizat în cuptorul cu microunde cu 300 ml (1/2 pint) de apă.
Aşezaţi recipientul pe tavă și închideţi ușa cuptorului.
Dacă aveți dubii legate de tipul de recipient de folosit vă rugăm consultaţi ustensilele de folosit cu cuptorul cu microunde.

6 Apăsați butonul **STOP/ȘTERGERE**, apoi apăsați butonul **START/ENTER** pentru a seta timpul de preparare la 30 de secunde.

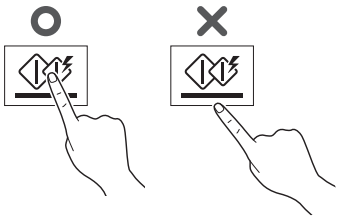


7 Pe **AFIȘAJ** este afișat contorul de 30 de secunde.
Când contorul ajunge la 0, aparatul EMITE UN SUNET.
Deschideți ușa cuptorului și testați temperatura apei.
Dacă apa este caldă, aparatul funcționează corespunzător.
Acționați cu atenție când îndepărtați recipientul deoarece este posibil ca acesta să fie cald.
CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ ESTE INSTALAT



8 Conținutul biberoanelor și a borcanelor cu mâncare pentru copii trebuie amestecat sau agitat; verificați temperatura înainte de consum, pentru a evita arsurile.

9 Funcționarea butonului poate fi obstrucționată în următoarele situații:
- Este apăsată doar partea exterioară a butonului.
- Butonul este apăsat cu unghia sau cu vârful degetului.

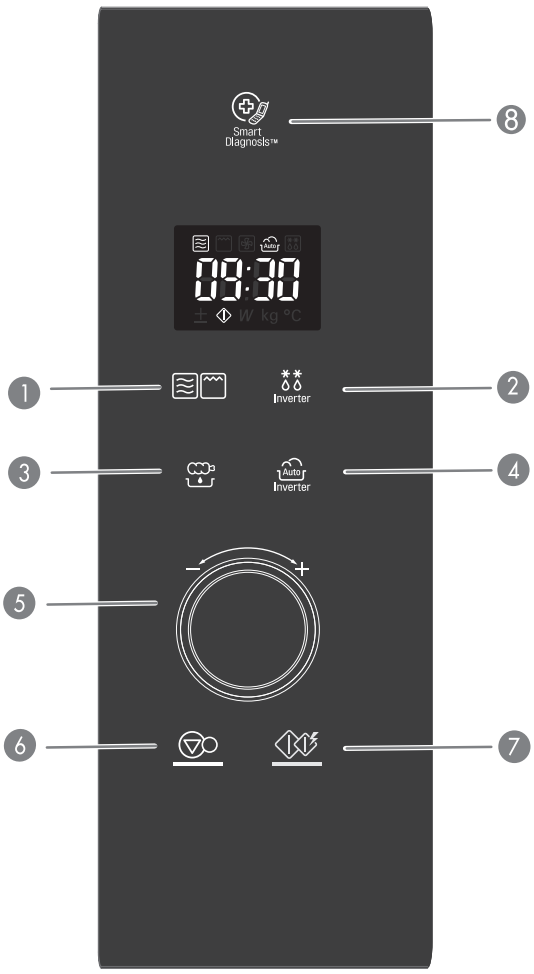


NOTĂ

Folosirea mănușilor din cauciuc sau a mănușilor de unică folosință este interzisă.
După ștergerea panoului de control tactil cu o bucată de haină umedă, ștergeți panoul de control tactil și cu o bucată de haină uscată.

10 În cazul acestui cuptor cu microunde timpul de preparare trebuie să fie mai scurt, decât în cazul cuptoarelor obișnuite (700 W, 800 W), din cauza puterii mare. Supraîncălzirea poate cauza apariția umezelii pe ușă.

PANOUL DE CONTROL



Piesa
1 MOD GĂTIRE Vezi pagina 12 “Gătirea programat” Vezi pagina 13 “Preparare la grătar” Vezi pagina 13 “Grill combi preparare”
2 DECONGELARE CU INVERTOR Vezi pagina 26 “Decongelare cu invertor”
3 PRĂJIRE SĂNĂTOASĂ Vezi pagina 24 “Prăjire sănătoasă ”
4 GĂTIRE INVERTOR Funcţia de preparare cu invertorul permite prepararea mâncărurilor preferate, prin selectarea tipului şi greutăţii mâncării în cauză. Vezi pagina 14 “Prăjire” Vezi pagina 16 “Meniul popular ” Vezi pagina 20 “Moale şi topit” Vezi pagina 21 “Decongelarea şi gătire” Vezi pagina 23 “Iaurt” Vezi pagina 24 “Păstrare la Cald”
5 CADRAN (MAI MULT PUŢIN) • Selectaţi meniul de gătit. • Setaţi timpul şi greutatea de preparare • În modul automat sau în cazul folosirii funcţiilor manuale rotiţi cadranul pentru extinderea sau reducerea oricând a intervalului de preparare (cu excepţia modului Decongelare).
6 STOP/CLEAR • Folosiţi pentru oprirea aparatului şi pentru ştergerea tuturor intrărilor, cu excepţia orei.
7 START/ENTER • Pentru iniţializarea preparării apăsaţi butonul o singură dată. • Funcţia de pornire rapidă permite setarea treptelor de încălzire la nivelul ÎNALT, cu folosirea de intervale de 30 de secunde; pentru efectuarea acestei operaţiuni apăsaţi butonul START/ENTER.
8 DIAGNOSTICAREA SMART La solicitarea personalului din centrul service poziţionaţi telefonul la această pictogramă. Astfel, facilitaţi diagnosticarea cuptorului cu microunde pe durata apelului.

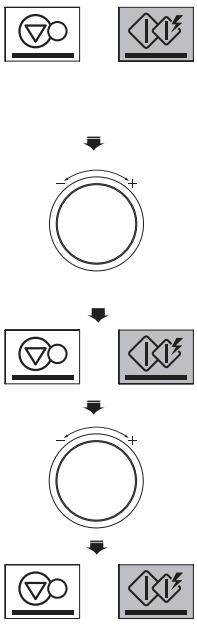
AFIȘAJUL

Pictogramă			
≋	Pictograma este afișată pe ecran, când cuptorul cu microunde este utilizat.	±	Pictograma este afișată pe ecran, când este setată opţiunea Mai mult/mai puţin.
⌇⌇	Pictograma este afișată pe ecran, când este folosit modul Grătar.	⏀	Pictograma este afișată pe ecran, când poate fi folosită comanda Start gătire.
≋⌇⌇	Pictograma este afișată pe ecran, când este folosit modul Grill combi.	*W*	Pictograma este afișată pe ecran, când este setată opţiunea Putere de ieşire.
Auto	Pictograma este afișată pe ecran, când poate fi folosit modul Gătire invertor.	kg	Pictograma este afișată pe ecran, când poate fi setată Greutatea.
❄❄	Pictograma este afișată pe ecran, când poate fi folosit modul Decongelare cu invertor.		

SETAREA CEASULUI

După prima conectare a cuptorului sau după reluarea alimentării cu energie electrică după o întrerupere, pe afişaj este afişat numărul '12H'.

Exemplu: Pentru a seta la 11:11



1. Apăsaţi butonul **START/ENTER** pentru a confirma afişarea orei în formatul 12H. (Pentru afişarea orei în formatul 24H, rotiţi CADRANUL pentru a selecta '24H', înainte de a continua cu paşii menţionaţi mai jos.)
2. Rotiţi **CADRANUL** până pe ecran apare '11:'.
3. Apăsaţi **START/ENTER**.
4. Rotiţi **CADRANUL** pentru a modifica minutele, până este afişat '11:11'.
5. Apăsaţi **START/ENTER**.

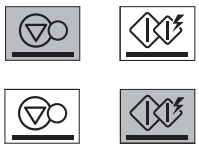
NOTĂ

- Pentru repetarea setării orei sau pentru modificarea opţiunilor, deconectaţi şi reconectaţi aparatul.
- Dacă nu doriţi să utilizaţi modul de afişare a orei apăsaţi butonul STOP/CLEAR , după conectarea cuptorului.
- După 5 minute, aparatul comută automat la modul de standby.

PORNIRE RAPIDĂ

Funcţia PORNIRE RAPIDĂ permite setarea treptelor de încălzire la nivelul ÎNALT, cu folosirea de intervale de 30 de secunde; pentru efectuarea acestei operaţiuni atingeţi START/ENTER.

Exemplu: Setarea timpului de gătire la 2 minute



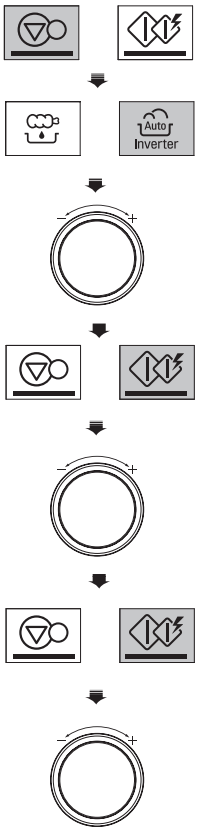
1. Apăsaţi **STOP/CLEAR.**
2. Selectaţi 2 minute şi o putere mai mare

Apăsaţi de patru ori butonul **START/ENTER**.
Cuptorul se porneşte înainte de a patra apăsare.
Pe durata opţiunii PORNIRE RAPIDĂ puteţi extinde timpul de gătire la maxim la 99 de minute 59 de secunde, apăsând în mod repetat butonul **START/ENTER**.

MAI MULT/MAI PUŢIN

Prin rotirea cadranului puteţi ajusta programul GĂTIRE CONTORIZATĂ în scopul extinderii sau reducerii timpului de gătire. Prin rotirea cadranului aveţi posibilitatea de a adăuga 10 secunde la intervalul de gătire, sau de a reduce acest interval cu 10 secunde. Timpul maxim posibil este 99 de minute şi 59 de secunde.

Exemplu: Pentru ajustarea gătirii cu invertor (ex. Pui prăjit) - timp de preparare mai lung sau mai scurt.



1. Apăsaţi **STOP/CLEAR.**
2. Apăsaţi **GĂTIRE INVERTOR** până este afişat ’1’.
3. Rotiţi **CADRANUL** până este afişat ‘1-3’.
4. Apăsaţi **START/ENTER**.
5. Rotiţi cadranul până este afişat ‘1.0 kg’.
6. Apăsaţi **START/ENTER**.
7. Rotiţi **CADRANUL**.
   Intervalul de gătire va creşte sau se va reduce cu 10 secunde.

ECONOMISIREA DE ENERGIE

Pentru economisirea de energie recomandăm oprirea afişajului. Această funcţie se activează doar când cuptorul cu microunde este în modul Aşteptare; afişajul se stinge.

NOTĂ

- Dacă folosiţi modul de afişare a orei, afişajul rămâne pornit.

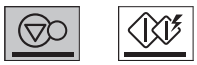
ROMÂNĂ

UTILIZAREA

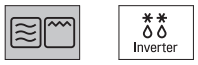
GĂTIREA PROGRAMAT (GĂTIREA MANUALĂ)

Folosiți această funcție pentru gătirea alimentelor doar pentru o anumită perioadă de timp. Această funcție dispune de trepte de putere. Exemplul menţionat mai jos indică setarea puterii de 800 W pentru un anumit interval de timp dorit.

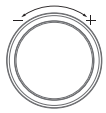
Exemplu: Gătirea alimentelor, la putere de 800 W, timp de 5 minute și 30 de secunde.



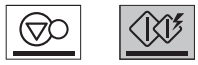
1. Apăsaţi **STOP/CLEAR.**



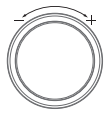
2. Apăsaţi **MOD GĂTIRE** până apare '1000 W' pe afișaj. (Asta înseamnă că aparatul este setat la 1000 W, cu excepţia cazului în care este selectată o altă setare.)



3. Rotiți **CADRANUL** până este afișat '800 W' pe ecran.



4. Apăsaţi **START/ENTER**.



5. Rotiți **CADRANUL** până este afișat '5:30' pe ecran.



6. Apăsaţi **START/ENTER**.

După finalizarea preparării aparatul emite un sunet. Pe afișaj este afișat cuvântul End. 'End' rămâne afișat și aparatul emite sunetul în fiecare minut, până când ușa este deschisă, sau până când este apăsat un buton.

NOTĂ

- Dacă nu selectaţi nivelul de putere, cuptorul va funcţiona cu puterea ÎNALT. Pentru setarea puterii la nivel ÎNALT, ignoraţi pasul 3de mai sus.

NIVELELE DE PUTERE

Cuptorul cu microunde dispune de cinci nivele de putere, oferind astfel flexibilitate maximă și control deplin asupra modului de preparare a mâncărurilor. Consultați tabelul adiacent pentru a observa tipurile de alimente și mâncăruri preparate la diferite nivele de putere.

- Tabelul adiacent indică setarea nivelelor de putere, de care dispune cuptorul dvs.

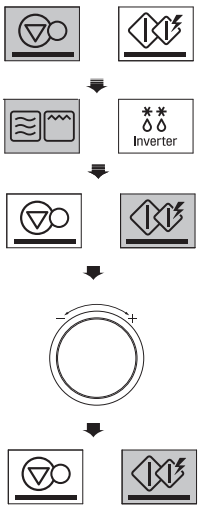
TABELUL NIVELELOR DE PUTERE ALE CUPTORULUI CU MICROUNDE

Nivel putere	Utilizare
Înalt 1000 W	• Fierbere apă • Prăjire carne de vacă. • Preparare dulciuri • Preparare de carne de pui, de pește și de legume • Prepararea de felii de carne fragedă.
800 W	• Încălzire orez, paste și legume. • Încălzire rapidă a mâncărurilor. • Încălzire sandwich-uri
600 W	• Preparare de mâncăruri pe bază de ouă, de lapte și de brânză. • Preparare de prăjituri și de pâine. • Topire ciocolată. • Preparare carne de vițel. • Preparare de pește întreg. • Preparare de puding și de creme
400 W	• Decongelare carne și de fructe de mare. • Prepararea de felii de carne mai puţin fragedă. • Preparare și prăjire de felii de carne de porc.
200 W	• Încălzirea fructelor. • Topirea untului. • Menţinere în stare caldă a caserolelor și a principalelor feluri de mâncare. • Topire de unt și de brânză topită.

PREPARAREA LA GRĂTAR

Această funcţie vă permite prăjirea rapidă a alimentelor. Nu este necesara pre-încălzirea. Folosiţi mănuşi de protecţie când îndepărtaţi mâncărurile şi accesoriile după preparare, deoarece este posibil ca accesoriile şi cuptorul să fie foarte fierbinţi.

Exemplu: Folosiţi modul Grătar pentru a prepara timp de 5 minute şi 30 de secunde.



1.Apăsaţi **STOP/CLEAR.**

2.Apăsaţi **MOD GĂTIRE** până apare 'GrIL' pe afişaj.

3.Apăsaţi **START/ENTER**.

4.Rotiţi **CADRANUL** până este afişat ‘5:30’ pe ecran.

5.Apăsaţi **START/ENTER**.

⚠ ATENŢIE

- Folosiţi mănuşi de protecţie pentru cuptor când îndepărtaţi mâncărurile şi accesoriile după preparare, deoarece este posibil ca accesoriile şi cuptorul să fie foarte fierbinţi.

NOTĂ

- Această funcţie vă permite prăjirea rapidă a alimentelor.
- Pentru obţinerea celor mai bune rezultate recomandăm folosirea accesoriilor menţionate mai jos.

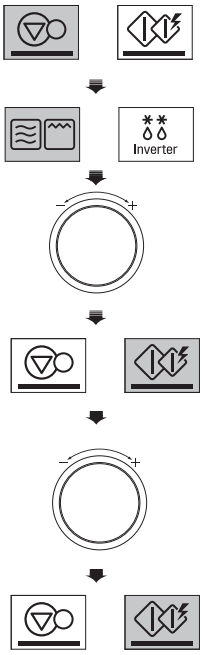


Grătar

GRILL COMBI PREPARARE

Funcţia de gătire a cuptorului dvs. îmbină mai multe elemente, ceea ce permite gătirea alimentelor atât cu radiatorul, cât şi cu cuptorul cu microunde.

Exemplu: Programaţi cuptorul cu microunde la o putere de 300 W şi în cazul grătarului setaţi timpul de preparare la 25 de minute.



1.Apăsaţi **STOP/CLEAR.**

2.Apăsaţi **MOD GĂTIRE** până apare 'Co-1' pe afişaj.

3.Rotiţi **CADRANUL** până pe ecran apare 'Co-2:'.

4.Apăsaţi **START/ENTER**.

5.Rotiţi **CADRANUL** până este afişat ‘25:00’.

6.Apăsaţi **START/ENTER**.
Când gătiţi folosiţi **CADRANUL** pentru a creşte sau pentru a reduce timpul de preparare. Acţionaţi cu atenţie când scoateţi mâncarea, deoarece este posibil ca recipientul să fie fierbinte!

NOTĂ

- Funcţia de gătire a cuptorului dvs. îmbină mai multe elemente, ceea ce permite gătirea alimentelor atât cu radiatorul, cât şi cu cuptorul cu microunde.
  În acest caz prepararea mâncării durează mai puţin.
- În modul Grătar combi puteţi seta trei nivele de putere (Co-1 : 200 W, Co-2 : 300 W, Co-3 : 400 W).
- Această funcţie vă permite prăjirea rapidă a alimentelor.
- Pentru obţinerea celor mai bune rezultate recomandăm folosirea accesoriilor menţionate mai jos.



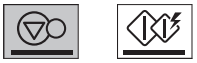
Grătar

ROMÂNĂ

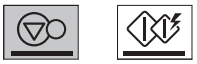
SECURIZAREA PENTRU PROTECȚIA COPIILOR

În cadrul exemplului de mai jos vă prezentăm programarea cuptorului cu microunde la o putere de 330 W, și setarea la o temperatură de convecţie de 200°C, pentru un timp de preparare de 25 de minute.

Exemplu:Setarea funcţiei BLOCARE ACCES COPII



1. Apăsaţi **STOP/CLEAR.**



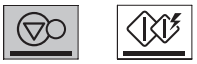
2. Apăsaţi şi ţineţi apăsat butonul până apare ‘Loc’ pe afișaj și aparatul emite un sunet.

Dacă aţi setat și ora, aceasta va fi afișată după 1 secundă.

Dacă funcţia BLOCARE ACCES COPIIeste deja setată şi dacă atingeţi un alt buton, sistemul afişează pe ecran cuvântul Blocare.

Pentru dezactivarea funcției BLOCARE ACCES COPII acţionaţi precum menţionat mai jos.

Exemplu:Dezactivarea funcției BLOCARE ACCES COPII



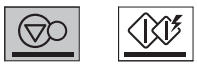
Apăsaţi și ţineţi apăsat butonul STOP/ȘTERGERE până cuvântul ‘Loc’ dispare de pe afișaj.

După dezactivarea funcției BLOCARE COPII cuptorul funcţionează în regim normal.

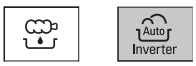
PRĂJIRE

Conform setărilor implicite, cuptorul este programat pentru prăjirea automată a mâncărurilor. Specificaţi operaţiunea dorită și numărul elementelor. Apoi permiteţi aparatului implementarea selecţiilor specificate.

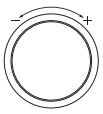
Exemplu: Prepararea a 0,3 kg de Frigărui



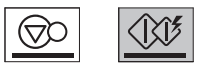
1. Apăsaţi **STOP/CLEAR.**



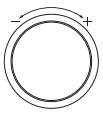
2. Apăsaţi **GĂTIRE INVERTOR** până este afișat '1’.



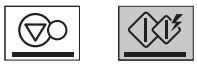
3. Rotiți **CADRANUL** până este afișat ‘1-6’.



4. Apăsaţi **START/ENTER**.



5. Rotiți cadranul până este afișat ‘0.3 kg’.



6. Apăsaţi **START/ENTER**.

INSTRUCŢIUNILE MENIULUI PRĂJIRE

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura iniţială	Instrucţiuni	Ustensile
1-1	**Cartofi copţi**	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g / bucată)	Spaţiu	1. Spălaţi cartofii și curăţaţi cu prosop de bucătărie. 2. Perforaţi fiecare cartof de opt ori cu o furculiţă. 3. Așezaţi alimentele pe grilaj Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. 4. După preparare lăsaţi 3 minute.	Grilaj
1-2	**Friptura de vacă**	0,5 - 1,5 kg	Congelate	1. Ungeţi friptura cu unt topit și condimentaţi după preferinţă. 2. Așezaţi mâncarea pe tava din sticlă. Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. 3. Când aparatul emite un sunet adăugaţi sosurile și întoarceţi bucatele imediat. Apoi apăsaţi START/ENTER pentru a continua prepararea. 4. După preparare, acoperiți cu folie timp de 10 minute.	Tavă din sticlă termorezist-entă
1-3	**Pui prăjit**	0,8 - 1,8 kg	Congelate	1. Ungeţi întregul pui cu unt topit și condimentaţi după preferinţă. 2. Așezaţi mâncarea pe tava din sticlă. Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. 3. Când aparatul emite un sunet adăugaţi sosurile și întoarceţi bucățile imediat. Apoi apăsaţi START/ENTER pentru a continua prepararea. 4. După preparare, acoperiți cu folie timp de 10 minute.	Tavă din sticlă termorezist-entă
1-4	**Miel prăjit**	0,5 - 1,5 kg	Congelate	1. Ungeţi bucatele de miel cu unt topit și condimentaţi după preferinţă. 2. Așezaţi mâncarea pe tava din sticlă. Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. 3. Când aparatul emite un sunet adăugaţi sosurile și întoarceţi bucățile imediat. Apoi apăsaţi START/ENTER pentru a continua prepararea. 4. După preparare, acoperiți cu folie timp de 10 minute.	Tavă din sticlă termorezist-entă
1-5	**Friptura de porc la cuptor**	0,5 - 1,5 kg	Congelate	1. Ungeţi friptura de porc cu unt topit și condimentaţi după preferinţă. 2. Așezaţi mâncarea pe tava din sticlă. Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. 3. Când aparatul emite un sunet adăugaţi sosurile și întoarceţi bucățile imediat. Apoi apăsaţi START/ENTER pentru a continua prepararea. 4. După preparare, acoperiți cu folie timp de 10 minute.	Tavă din sticlă termorezist-entă
1-6	**Frigărui**	0,2 - 0,3 kg	Spaţiu	**Ingrediente** Ouă tăiate în felii cu grosime de 1 - 2 cm Zucchini tăiaţi în felii cu grosime de 1 - 2 cm Ceapă feliată Boabe de piper dulce tăiate la jumătate longitudinal, cu sâmburi eliminaţi; roșii mici Ciuperci tăiate două 1. Ungeţi legumele cu unt topit și condimentaţi după preferinţă. 2. Așezaţi mâncarea pe tava din sticlă.de pe grilaj Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. 3. Când aparatul emite un sunet adăugaţi sosurile și întoarceţi bucățile imediat. Apoi apăsaţi START/ENTER pentru a continua prepararea.	Tavă din sticlă termorezistentă așezată pe grilaj

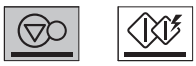
NOTĂ

• În caz de prăjire recomandăm folosirea unui grilaj de prăjit

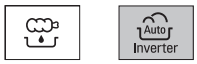
MENIUL POPULAR

Conform setărilor implicite, cuptorul este programat pentru gătirea automată a mâncărurilor. Specificați operaţiunea dorită și numărul elementelor. Apoi permiteţi aparatului implementarea selecţiilor specificate.

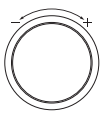
Exemplu: Prepararea a 0,3 kg orez/paste



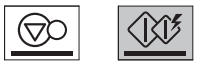
1. Apăsaţi **STOP/CLEAR.**



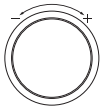
2. Apăsaţi **GĂTIRE INVERTOR** până este afișat '2'.



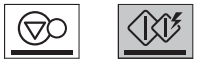
3. Rotiți **CADRANUL** până este afișat '2-6'.



4. Apăsaţi **START/ENTER**.



5. Rotiți cadranul până este afișat '0.3 kg'.



6. Apăsaţi **START/ENTER**.

INSTRUCŢIUNILE MENIULUI POPULAR

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucţiuni	Ustensile
2-1	**Pulpe de pui cu prune uscate**	1,2 kg	Spaţiu	**Ingrediente** 1 ceapă, feliată 1 morcov, feliat 500 g de pulpe de pui 15 prune uscate fără sâmburi, tăiate în două 1 ceașcă de supă de pui Condimentaţi cu sare și piper 1. Adăugaţi toate ingredientele într-un vas adânc și mare și amestecaţi bine. Acoperiţi cu folie alimentară, asigurând și ventilarea corespunzătoare 2. Așezaţi totul în cuptor. Selectaţi meniul, apoi apăsaţi START/ENTER. Pe durata preparării amestecaţi cel puţin de două ori.	Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucțiuni	Ustensile
2-2	**Chifle si patiserie umpluta**	0,8 kg	Spaţiu	**Ingrediente** 4 - 5 chifle 50 g de brânză gratinată 1. Tăiaţi vârfurile chiflelor și îndepărtaţi miezul, fără să străpungeţi crusta. 2. Umpleţi fiecare chiflă cu umplutură și așezaţi chiflele umplute pe o tavă din sticlă. 3. Adăugaţi brânză pe fiecare chiflă. 4. Așezaţi alimentele pe grilaj 5. Selectaţi meniul, apoi apăsaţi START/ENTER. **Umplutura** 2 linguri de unt 200 g de piept de pui, feliat 100 g de ciuperci, feliate 1 ceapă, feliată 1 ceașcă de smântână Condimentaţi cu sare și piper 1. Gătiți pieptul de pui, ciupercile și ceapa într-o tavă unsă cu unt. 2. Adăugaţi smântâna și fierbeţi la foc scăzut, până se întărește crema. Condimentaţi cu sare și cu piper.	Tavă din sticlă termorezistentă așezată pe grilaj
2-3	**Filet de porc în șuncă și ouă**	1,2 kg	Spaţiu	**Ingrediente** 400 g de filet de porc 8 felii de șuncă 1/2 ouă tăiate 2 linguri de ulei de măsline Condimentaţi cu sare și piper 1. Tăiaţi file-ul de porc în 8 bucăţi (aprox. 50 g), apoi adăugaţi sare și piper. 2. Înveliţi file-ul de porc în șuncă. 3. Feliaţi bucăţile de ouă și așezaţi-le în ulei de măsline. 4. Așezaţi file-urile de porc și bucăţile de ouă feliate pe o tavă de sticlă. 5. Așezaţi alimentele pe grilaj Selectaţi meniul, apoi apăsaţi START/ENTER.	Tavă din sticlă termorezistentă așezată pe grilaj
2-4	**Graten de cartofi**	1,5 kg	Spaţiu	**Ingrediente** 1 kg de cartofi 1 căţel de usturoi 20 g de unt 300 g de smântână 100 g de brânză gratinată Condimentaţi cu nucșoară, sare și piper 1. Cojiţi și spălaţi cartofii și tăiati-i în felii de 5 mm. Ungeţi interiorul tăvii cu căţel de usturoi și cu unt. 2. Așezaţi feliile de cartofi în tavă și condimentaţi. Umpleţi restul de cartofi, condimentaţi, și adăugaţi smântâna și brânza pe deasupra. 3. Așezaţi recipientul de prăjit în cuptor. Selectaţi meniul, apoi apăsaţi START/ENTER.	Recipient de prăjit 20 x 20

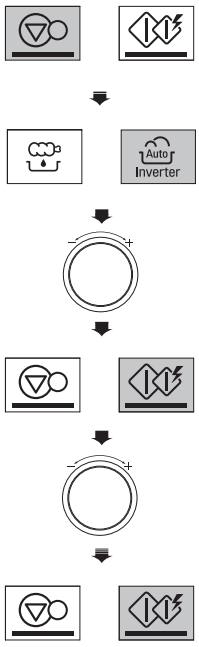
<table>
<tr><th>Cod</th><th>Meniu</th><th>Limita de greutate</th><th>Temperatura inițială</th><th>Instrucțiuni</th><th>Ustensile</th></tr>
<tr><td>2-5</td><td>Tocăniţa</td><td>1,5 kg</td><td>Spaţiu</td><td>
Ingrediente
1 ceapă tăiată în bucăţi
1 vânătă tăiată în bucăţi
1 vânătă tăiată în bucăţi
1 ardei dulce tăiat în bucăţi
3 roșii feliate
1 lingură de pastă de roșii
2 căţei de usturoi, striviţi
1 lingură de verdeţuri, tăiate în bucăţi
2 linguri de oţet
1 lingură de zahăr
Condimentaţi cu sare și piper
1. Adăugaţi toate ingredientele într-un vas adânc și mare și amestecaţi bine. Acoperiţi cu folie alimentară, asigurând și ventilarea corespunzătoare
2. Așezaţi totul în cuptor. Selectaţi meniul, apoi apăsaţi START/ENTER. Pe durata preparării amestecaţi cel puţin de două ori.
</td><td>Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde</td></tr>
<tr><td>2-6</td><td>Orez/paste</td><td>0,1 - 0,3 kg</td><td>Spaţiu</td><td>
Ingredientele pentru orez
<table>
<tr><td>Orez</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Unt topit</td><td>30 g</td><td>40 g</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Ceapă, tăiată în bucăţi</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Supă de pui sau apă</td><td>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td></tr>
<tr><td>Sare</td><td colspan="3">Gustaţi</td></tr>
</table>
1. Adăugaţi orezul, untul topit și ceapa într-un vas adânc și mare (3 litri) și amestecaţi bine. Vărsaţi supa de pui fiartă sau apa și adăugaţi sare.
Acoperiţi cu folie alimentară, asigurând și ventilarea corespunzătoare
2. Așezaţi totul în cuptor.
Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER.
3. După preparare amestecați și nu îndepărtați capacul timp de 5-10 minute.
Ingrediente pentru paste
<table>
<tr><td>Paste</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Apă</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1 000 ml</td></tr>
<tr><td>Sare</td><td colspan="3">Gustaţi</td></tr>
</table>
1. Vărsaţi pastele și apa fiartă într-un recipient adânc și mare (3 l) Acoperiţi cu folie alimentară, asigurând și ventilarea corespunzătoare
2. Așezaţi totul în cuptor.
3. Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. După preparare clătiți pastele cu apă rece.
</td><td>Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde</td></tr>
</table>

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucţiuni	Ustensile
2-7	**Roșii umplute**	1,0 kg	Spaţiu	**Ingrediente** 4 roșii de mărime medie Condimentaţi cu sare și piper 300 g de carne tocată de vită ½ ceașcă de pesmet 2 căţei de usturoi, striviţi 1 lingură de muștar de Dijon 1 lingură de crudităţi uscate 1 lingură de brânză de parmezan 1. Tăiaţi vârfurile roșiilor sub formă de pălărie, apoi îndepărtaţi seminţele, evitând străpungerea cărnii sau a pielii. Apoi condimentaţi fiecare felie de roșie cu sare și piper. 2. Adăugaţi celelalte ingrediente într-un recipient și amestecaţi bine. 3. Umpleţi roșiile cu amestec de carne și așezaţi la loc pălăriile. 4. Așezați roșiile umplute pe o tavă din sticlă și acoperiți cu folie plastic. 5. Așezaţi totul în cuptor. Selectaţi meniul, apoi apăsaţi START/ENTER.	Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde
2-8	**Zucchini umplut**	1,2 kg	Spaţiu	**Ingrediente** 4 zucchini rotunzi, (fiecare de aproximativ 200 g) 500 g de carne tocată de vită 2 linguri de ulei de măsline Condimentaţi cu sare și piper 1. Tăiaţi vârfurile de zucchini sub formă de pălărie, apoi îndepărtaţi seminţele, evitând străpungerea cărnii sau a pielii. Apoi condimentaţi fiecare zucchini cu sare și piper. 2. Umpleţi zucchini cu carne tocată de vită și așezaţi la loc pălăria. 3. Așezați alimentele pe o tavă din sticlă și stropiți cu ulei de măsline. Selectaţi meniul, apoi apăsaţi START/ENTER.	Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde

MOALE ȘI TOPIT

În cazul cuptorului folosiţi puterea redusă pentru înmuierea/topirea alimentelor, v. tabelul de mai jos

Exemplu: Topirea a 0,2 kg de ciocolată



1. Apăsaţi **STOP/CLEAR.**
2. Apăsaţi **GĂTIRE INVERTOR** până este afișat '3'.
3. Rotiți **CADRANUL** până este afișat '3-4' pe afișaj.
4. Apăsaţi **START/ENTER**.
5. Rotiți cadranul până este afișat '0.2 kg'.
6. Apăsaţi **START/ENTER**.

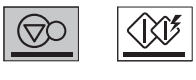
INSTRUCŢIUNILE MENIULUI ÎNMUIERE ȘI TOPIRE

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucţiuni	Ustensile
3-1	**Înmuierea cremei de brânză**	0,1 - 0,3 kg	Congelate	1. Despachetaţi și așezaţi pe un recipient. 2. Așezaţi totul în cuptor. Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. 3. Crema de brânză trebuie menţinută la temperatura camerei și trebuie pregătită pentru folosire, în cadrul reţetei.	Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde
3-2	**Înghețata moale**	2 / 4 cești	Congelat	1. Îndepărtaţi capacul. 2. Așezaţi totul în cuptor. Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. 3. Înghețata va fi suficient de moale pentru măsurare.	-
3-3	**Topirea untului**	1 - 3 buc. (100 - 150g / bucată)	Congelate	1. Așezaţi alimentele în recipient. 2. Așezaţi totul în cuptor. Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. 3. După preparare amestecaţi, pentru a finaliza topirea.	Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde
3-4	**Topirea de ciocolată**	0,1 - 0,3 kg	Spaţiu	1. Folosiţi bucăţi de ciocolată sau pătrăţele de ciocolată prăjită. 2. Despachetaţi și așezaţi pe un recipient. 3. Așezaţi totul în cuptor. Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. 4. După preparare amestecaţi, pentru a finaliza topirea.	Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde

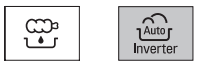
DECONGELAREA ȘI GĂTIRE

Conform setărilor implicite, cuptorul este programat pentru gătirea automată a mâncărurilor. Specificați operaţiunea dorită și numărul elementelor. Apoi permiteţi aparatului implementarea selecţiilor specificate.

Exemplu: Prepararea a 0,3 kg de șnițel de pui



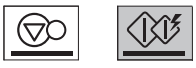
1. Apăsaţi **STOP/CLEAR.**



2. Apăsaţi **GĂTIRE INVERTOR** până este afișat '4'.



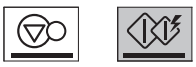
3. Rotiți **CADRANUL** până este afișat '4-3'.



4. Apăsaţi **START/ENTER**.



5. Rotiți cadranul până este afișat '0.3 kg'.



6. Apăsaţi **START/ENTER**.

ROMÂNĂ

INSTRUCŢIUNILE MENIULUI DECONGELARE ȘI GĂTIRE

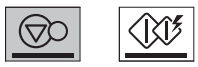
Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucţiuni	Ustensile
4-1	**Baghetă/corn**	0,1 - 0,3 kg	Congelat	1. Despachetaţi bagheta/cornul congelat. 2. Așezați mâncarea pe tava din sticlă. Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER.	Tavă din sticlă termorezistentă
4-2	**Saleuri**	0,2 - 0,4 kg	Congelat	1. Îndepărtaţi saleurile din ambalaj 2. Așezați alimentele pe grilaj Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. 3. Când aparatul emite un sunet întoarceţi alimentele imediat. Apoi apăsați START/ENTER pentru a continua prepararea.	Grilaj
4-3	**Șnițel de pui**	0,2 - 0,3 kg	Congelat	1. Îndepărtaţi bucatele de șnițel de pui din ambalaj 2. Așezați alimentele pe grilaj Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. 3. Când aparatul emite un sunet întoarceţi alimentele imediat. Apoi apăsați START/ENTER pentru a continua prepararea.	Grilaj

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucţiuni	Ustensile
4-4	**Lasagna congelată**	0,3 kg	Congelat	1. Scoateți lasagna din cutie și îndepărtați învelișul. 2. Așezaţi totul în cuptor. Selectaţi meniul, apoi apăsaţi START/ENTER.	-
4-5	**Pizza congelată (gros)**	0,5 kg	Congelat	1. Îndepărtaţi coaja groasă a pizzei din ambalaj. 2. Așezaţi alimentele pe grilaj Selectaţi meniul, apoi apăsaţi START/ENTER.	Grilaj
4-6	**Pizza congelată (subţire)**	0,2 - 0,4 kg	Congelat	1. Îndepărtaţi crustele subţiri din ambalaj. 2. Așezaţi alimentele pe grilaj Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER.	Grilaj
4-7	**File-uri de somon**	0,2 - 0,6 kg (180 - 220 g, grosime de 2,5 cm/ bucată)	Congelat	1. Ungeţi somonul îngheţat cu unt topit și ulei și condimentaţi după preferinţă. 2. Așezaţi bucatele pe grilaj, asupra unui recipient de colectare a picăturilor. Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. 3. Când aparatul emite un sunet întoarceţi alimentele imediat. Apoi apăsați START/ENTER pentru a continua prepararea.	Grilaj asupra recipientul de colectare
4-8	**Creveţi**	0,2 - 0,4 kg	Congelat	1. Ungeţi creveţii cu unt topit și ulei și condimentaţi după preferinţă. 2. Așezaţi bucatele pe grilaj, asupra unui recipient de colectare a picăturilor. Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi START/ENTER. 3. Când aparatul emite un sunet întoarceţi alimentele imediat. Apoi apăsați START/ENTER pentru a continua prepararea.	Grilaj asupra recipientul de colectare

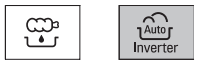
IAURT

Această funcţie permite prepararea iaurturilor, prin apăsarea butonului GĂTIRE INVERTOR.

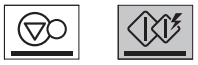
Exemplu: Pentru prepararea a 0,6 kg iaurt



1. Apăsaţi **STOP/CLEAR.**



2. Apăsaţi **GĂTIRE INVERTOR** până este afișat '5'.



3. Apăsaţi **START/ENTER**. Pe ecran este afișat '5h00'.

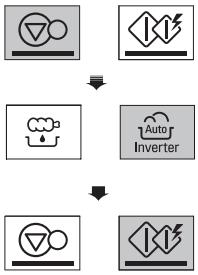
INSTRUCŢIUNILE MENIULUI IAURT

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura iniţială	Instrucţiuni	Ustensile
5	**IAURT**	0,6 kg	Călduț	**Ingrediente** 500 ml de lapte integral pasteurizat 100 g de iaurt simplu și natural 1. Spălaţi recipientele corespunzătoare cu apă fierbinte. 2. Vărsaţi 500 ml de lapte în recipient. 3. Încălziți timp de aproximativ 1 minut și 30 de secunde - 2 minute și 30 de secunde la putere înaltă, al temperaturi de aproximativ 40 - 50°C. 4. Adăugaţi 100 ml de iaurt natural într-un recipient și amestecaţi bine. 5. Acoperiți cu folie din plastic sau cu capac și așezați mâncarea în cuptor. Selectaţi meniul, apoi apăsaţi START/ENTER. 6. După verificare așezați în congelator pentru aproximativ 5 ore. 7. Poate fi consumat cu gem, cu zahăr sau cu fructe. NOTĂ: • Puteți folosi următoarele tipuri de lapte și de iaurt: Utilizați: Lapte: • Lapte integral pasteurizat; IAURT: Iaurt simplu și natural Nu utilizați: Lapte: • lapte de 2%, de 1% sau lapte degresat • Lapte cu conţinut înalt de calciu • Lapte de soia • Rest de lapte • Lapte expirat; IAURT: • Rest de iaurt • Iaurt expirat • Spălaţi toate ustensilele cu apă fierbinte și uscaţi înainte de verificarea iaurtului. • Înainte de verificare asiguraţi-vă că laptele este călduţ (40 - 50°C). • Nu agitaţi și nu amestecaţi iaurtul pe durata verificării, deoarece astfel este afectată soliditatea iaurtului. • Dacă numărul ingredientelor folosite este mai mare, decât cel sugerat, creșteți timpul de verificare.	Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde

PĂSTRARE LA CALD

Folosiţi funcţia Păstrare la cald pentru a menţine mâncarea fierbinte, la temperatură de servire. Începeţi întotdeauna cu mâncarea fierbinte.
Folosiți ustensile potrivite pentru utilizare cu cuptorul cu microunde.

Exemplu: Păstraţi cald manual
Încălzirea mâncărurilor la nivel înalt timp de 90 de minute



1. Apăsaţi **STOP/CLEAR.**
2. Apăsaţi **GĂTIRE INVERTOR** până este afișat '6'.
3. Apăsaţi **START/ENTER**. Pe ecran este afișat '1h30'.

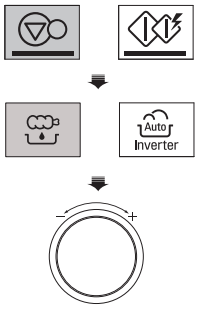
NOTĂ:

Alimentele prăjite (produsele de patiserie, plăcintele, trigonul, etc) nu trebuie acoperite în scopul menţinerii căldurii. Alimentele umede trebuie acoperite cu folie din plastic sau cu capac pentru cuptoare cu microunde.
Cantitatea de alimente de păstrat la cald trebuie să fie suficientă pentru 1-3 persoane.

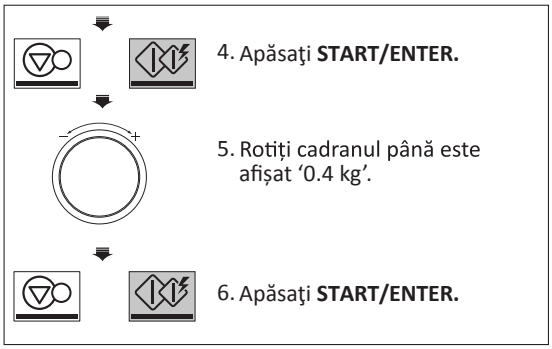
PRĂJIRE SĂNĂTOASĂ

Conform setărilor implicite, cuptorul este programat pentru gătirea automată a mâncărurilor. Specificaţi operaţiunea dorită și numărul elementelor. Apoi permiteţi aparatului implementarea selecţiilor specificate.

Exemplu: Prepararea a 0,4 kg de aripi de pui



1. Apăsaţi **STOP/CLEAR.**
2. Apăsaţi **PRĂJIRE SĂNĂTOASĂ** până este afișat '1'.
3. Rotiţi **CADRANUL** până pe ecran apare '2'.



4. Apăsaţi **START/ENTER.**
5. Rotiți cadranul până este afișat '0.4 kg'.
6. Apăsaţi **START/ENTER.**

INSTRUCȚIUNILE MENIULUI PRĂJIRE SĂNĂTOASĂ

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucţiuni	Ustensile
1	**Șniţel de pui**	0,2 - 0,6 kg	Congelate	**Ingrediente** Piept de pui de 150 - 200g/bucată 1 ceaşcă de făină 2 bucăţi de ouă, uşor bătute 1 ceaşcă de pesmet Condimentaţi cu sare și piper 1. Condimentaţi bucatele de piept de pui cu sare și piper, după dorinţă, acoperiţi cu strat de făină, apoi acoperiţi cu făină, și înveliţi cu ouă bătut. Apoi înveliţi în pesmet, și acoperiţi șniţelele de pui cu ulei. 2. Aşezaţi alimentele pe tava de prăjit de pe grilajul superior. Selectaţi meniul și greutatea, apoi apăsaţi butonul Start. 3. După emiterea unui sunet întoarceţi bucăţile și apăsaţi din nou butonul Start pentru a continua prepararea.	Tava de prăjit pe grilaj

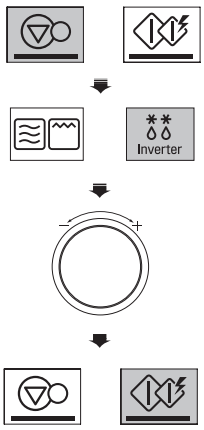
Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucțiuni	Ustensile
2	**Aripi de pui**	0,2 - 0,6 kg	Congelate	1. Ungeți aripile de pui cu unt topit și condimentați după preferință. 2. Așezați alimentele pe tava de prăjit de pe grilajul superior. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați butonul Start. 3. După emiterea unui sunet întoarceți bucățile și apăsați din nou butonul Start pentru a continua prepararea.	Tava de prăjit pe grilajul superior
3	**Cotlet**	0,2-0,4 kg	Congelate	**Ingrediente** 500g de carne de miel slabă sau carne de vită 500 g de cartofi mici, fierți și făcuți piure 3 bucăți de ouă, ușor bătute 2 bucăți de ceapă, tăiate în felii fine 2 linguriță de pătrunjel tăiat 1 ceașcă de pesmet Condimentați cu sare și piper 1. Amestecați carnea, cartofii, bucățile de ouă, bucățile de ceapă și pătrunjelul. Din acest amestec faceți biluțe cu diametru de aproximativ 4-5 cm. Apoi acoperiți cu strat fin de pesmet și formați biluțele în așa fel, încât să fie cu formă ovală și cu grosime aproximativă de 1 cm. Acoperiți cotletul cu strat fin de ulei. 2. Așezați alimentele pe tava de prăjit de pe grilajul superior. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați butonul Start. 3. După emiterea unui sunet întoarceți bucățile și apăsați din nou butonul Start pentru a continua prepararea.	Tava de prăjit pe grilajul superior
4	**Șnițel de pește**	0,2 - 0,5 kg	Congelate	**Ingrediente** File de pește, fiecare bucată cu greutate de 150 - 200 g 1 ceașcă de făină 2 bucăți de ouă, ușor bătute 1 ceașcă de pesmet fin, sare și piper, pentru condimentare 1. Condimentați file-urile de pește cu sare și piper, după dorință, acoperiți cu strat de făină, apoi acoperiți cu făină, și înveliți cu ouă. Apoi înveliți în pesmet, și acoperiți peștele cu ulei. 2. Așezați alimentele pe tava de prăjit de pe grilajul superior. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați butonul Start. 3. După emiterea unui sunet întoarceți bucățile și apăsați din nou butonul Start pentru a continua prepararea.	Tava de prăjit pe grilajul superior
5	**Cartofi prăjiți**	0,1 - 0,3 kg	Congelat	1. Așezați cartofii congelați pe tava de prăjit de pe grilajul superior. Pentru cele mai bune rezultate recomandăm prepararea unui singur strat. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați butonul Start.	Tava de prăjit pe grilajul superior
6	**Hamburgeri**	0,2 - 0,4 kg	Congelate	1. Folosiți hamburgeri de 100 g și cu grosime de 1 cm. Acoperiți hamburgerii cu strat fin de ulei. 2. Așezați alimentele pe tava de prăjit de pe grilajul superior. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați butonul Start. 3. După emiterea unui sunet întoarceți bucățile și apăsați din nou butonul Start pentru a continua prepararea.	Tava de prăjit pe grilajul superior
7	**Cârnați**	0,2 - 0,6 kg	Congelate	1. Scoateți din ambalaj și tăiați la suprafață. 2. Așezați alimentele pe tava de prăjit de pe grilajul superior. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați butonul Start. 3. După emiterea unui sunet întoarceți bucățile și apăsați din nou butonul Start pentru a continua prepararea.	Tava de prăjit pe grilajul superior
8	**Cartofi wedges**	0,2 - 0,4 kg	Spațiu	1. Scoateți din ambalaj și tăiați la suprafață. 2. Așezați alimentele pe tava de prăjit de pe grilajul superior. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați butonul Start. 3. După emiterea unui sunet întoarceți bucatele și apăsați din nou butonul Start pentru a continua prepararea.	Tava de prăjit pe grilajul superior

DECONGELARE CU INVERTOR

Cuptorul dispune de patru secvenţe de decongelare.
Funcţia DECONGELARE CU INVERTOR este cea mai bună metodă de decongelare a alimentelor congelate.
În cartea de bucate sunt menţionate secvenţele de decongelare recomandate în cazul diferitelor alimente congelate.
Funcţia DECONGEARE CU INVERTOR include și un mecanism de emitere de sunete, și astfel aparatul vă reamintește momentul în care trebuie să verificaţi, să rotiți, să separați sau să rearanjați alimentele congelate, în scopul obţinerii celor mai bune rezultate. Aparatul dispune de patru nivele de decongelare diferite.

(CARNE /PUI /PEȘTE/ PÂINE)

Exemplu: Decongelarea a 1,2 kg de carne



1. Apăsaţi **STOP/CLEAR.**
2. Apăsaţi **DECONGELARE CU INVERTOROR** până apare ‘dEF1’ pe afișaj.
3. Rotiți cadranul până este afișat ‘1.2 kg’.
4. Apăsaţi **START/ENTER**.

NOTĂ

După apăsarea butonului START/ENTER afișajul comută pe cronometrul de decongelare. Pe durata ciclului de DECNGELARE aparate emite un sunet.
După emiterea sunetelor deschideţi ușa și îndepărtaţi părțile decongelate, și rotiți. Așezați părțile congelate înapoi în cuptor și apăsaţi butonul START/ENTER pentru reluarea ciclului de decongelare.

- Carnea de pește, de crustaceu și de pui trebuie îndepărtată din ambalajul original sau din ambalajul din plastic. În caz contrar ambalajul va reține aburul și sucul în apropierea alimentelor, ceea ce va cauza gătirea suprafeţelor externe al alimentelor.
- Așezaţi alimentelor într-un recipient ușor adânc sau pe grilajul cuptorului cu microunde, în scopul colectării picăturilor.
- Când sunt îndepărtate din cuptor, partea centrală a alimentelor trebuie să fie încă ușor îngheţat.
- Durata timpului de decongelare depinde de gradul de congelare al alimentelor.
- Timpul de decongelare al alimentelor depinde și de forma ambalajului. Ambalajele ușor adânci se dezgheaţă mai repede, decât ambalajele adânci.
- Timpul de decongelare al alimentelor depinde de forma acestora.

INSTRUCȚIUNILE MENIULUI DECONGELARE CU INVERTOR

	Alimentele de decongelat
CARNE (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	**Carne de vită** Carne tocată de vită, friptură rotundă, cuburi pentru tocăniţă, file de friptură, tocăniță, costiță, bucată de carne de vită, grătar, carne pentru hamburger **Miel** Cotlete, ruladă **porc** Cotlete, hotdog, costițe, coaste cu carne rulade, cârnaţi **Carne de viţel** Cotlete (,5 kg, grosime de 20 mm) Întoarceţi mâncarea după sunet. După decongelare lăsaţi încă 5 - 15 minute.
PUI (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	**PUI** Întreg, tăiat, piept (dezosat) **Carne** Întreg **Curcan** Piept Întoarceţi mâncarea după sunet. După decongelare lăsaţi încă 30 - 60 minute.
PEȘTE (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	**PEȘTE** File, fripturi întregi **Crustaceu** Carne de rac, coadă de homar, creveţi, scoică Întoarceţi mâncarea după sunet. După decongelare lăsaţi încă 5 - 10 minute.
PÂINE (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	Pâine feliată, pâine prăjită. baghetă, etc. Separaţi feliile și așezaţi prosoape de bucătărie sau plăci plate între acestea. Întoarceţi mâncarea după sunet. După decongelare lăsaţi încă 1 - 2 minute.

USTENSILELE SIGURE ALE CUPTORULUI CU MICROUNDE

Folosirea ustensilelor metalice sau cu elemente metalice în cuptorul cu microunde este interzisă.

Microundele nu penetrează metalul. În cazul obiectelor metalice microundele sunt respinse și creează scântei în cuptor, asemenea fulgerăturilor. Recomandăm folosirea de ustensile termorezistente, fără elemente metalice. Cu toate acestea, ustensilele pot conține și alte materiale nepotrivite pentru utilizare în cuptoarele cu microunde. În cazul în care aveți dubii legate de anumite ustensile, puteți afla ușor, dacă ustensilele în cauză sunt potrivite, sau nu, pentru utilizare în cuptorul cu microunde. Așezați obiectul în cauză lângă un recipient umplut cu apă, și porniți cuptorul cu microunde. Lăsați cuptorul cu microunde să funcționeze timp de 1 minut la nivelul ÎNALT. Dacă apa se încălzește, dar ustensila rămâne rece, înseamnă că ustensila în cauză poate fi folosită cu cuptorul cu microunde. Însă, dacă temperatura apei rămâne aceeași, dar ustensila se încălzește, înseamnă că ustensila a absorbit microundele, motiv pentru care utilizarea ustensilei cu cuptorul cu microunde nu este recomandată. Suntem siguri că în bucătăria dvs. sunt în prezent multe ustensile și obiecte, care pot fi utilizate cu cuptorul cu microunde. Verificați, folosind lista de mai jos.

Farfuriile întinse

Multe dintre obiectele folosite la cină pot fi utilizate cu cuptorul cu microunde. Dacă aveți dubii consultați ghidul de utilizare furnizat de producător, sau efectuaţi testul microundelor.

Caserolele din plastic

Folosiţi caserolele pentru depozitarea alimentelor care pot fi încălzite repede. Folosirea caserolelor nu este recomandată în cazul alimentelor cu timp lung de încălzire, deoarece există riscul topirii caserolelor din plastic.

Hârtia

Farfuriile și recipientele din plastic pot fi utilizate în cuptoarele cu microunde, însă doar dacă timpul de încălzire este scurt, și dacă alimentele stocate în/pe acestea nu conțin grăsimi și umiditate. Prosoapele de bucătărie sunt foarte utile pentru ambalarea alimentelor și pentru acoperirea tăvilor, în care sunt preparate mâncăruri cu grăsime, precum șunca. Evitați folosirea hârtiilor color, deoarece există riscul scurgerii culorilor. În cazul unor produse fabricate din hârtie reciclată există riscul impurităților, care pot cauza producerea de scântei sau se pot aprinde, când sunt folosite în cuptorul cu microunde.

Folii de gătit din plastic

Foliile de gătit din plastic pot fi folosite și în cuptoarele cu microunde. Cu toate acestea recomandăm perforarea foliei, în scopul evacuării aburului. Folosirea foliilor obișnuite din plastic în cuptoarele cu microunde este interzisă, deoarece apare riscul topirii acestor folii.

Recipientele din plastic destinate utilizării în cuptorul cu microunde

Recipientele care pot fi utilizate în cuptoarele cu microunde au forme și dimensiuni diferite. În majoritatea cazurilor puteți folosi obiecte de care dispuneţi deja, fără să fie necesară achiziţionarea de alte obiecte.

Articole din ceramică

De obicei, articolele din ceramică pot fi folosite în cuptoarele cu microunde, însă din motive de siguranță recomandăm efectuarea unui test.

⚠ ATENŢIE

- Utilizarea obiectelor cu elemente de plumb și de fier în cuptorul cu microunde este interzisă.
- Verificați ustensilele pentru a vă asigura de posibilitatea utilizării lor în cuptorul cu microunde.

CARACTERISTICILE ALIMENTELOR ȘI PREPARAREA CU CUPTORUL CU MICROUNDE

Observarea

Nu lăsaţi nesupravegheate alimentele în curs de preparare. Cuptorul cu microunde este echipat cu un bec, care se aprinde automat când cuptorul este utilizat, facilitând astfel observarea preparării mâncărurilor. Instrucțiunile din cărțile de bucate, precum ridicarea, amestecarea, etc. trebuie respectate cu stricteţe. Dacă aveţi impresia că mâncarea nu se încălzește uniform, efectuaţi ajustările pe care le consideraţi ca fiind corespunzătoare.

Factorii cu impact asupra timpului de preparare

Timpul de preparare depinde de numeroși factori. Temperatura ingredientelor menţionate în reţetă are un impact major asupra timpului de preparare. De exemplu, dacă o prăjitură este preparată cu unt, cu lapte și cu ouă reci ca gheața, prăjirea va dura considerabil mai mult, decât în cazul folosirii unor ingrediente, care au o temperatură ambientală. În cazul anumitor reţete, cum sunt cele referitoare la pâine, la prăjituri și la creme, se recomandă ca preparatele să fie scoase din cuptor când sunt aproape gata. Această recomandare nu este o greșeală. Dacă aceste preparate sunt acoperite, prepararea lor continuă și în afara cuptorului cu microunde, deoarece căldura acumulată în partea exterioară pătrunde treptat spre părţile interioare. Dacă preparatele sunt lăsate în cuptor până la capăt, părțile externe se ard. Cu timpul, veți estima tot mai eficient timpul de preparare și de răcire al diferitelor preparate.

Densitatea alimentelor

Alimentele ușoare și poroase, cum sunt prăjiturile și pâinea, sunt preparate ,ai ușor, decât alimentele grele și dense, cum sunt alimentele prăjiturile, și cele din caserole. Acţionaţi cu atenţie când așezați alimente poroase în cuptor, și evitași uscarea și sfărâmarea colţurilor externe.

Înălţimea alimentelor

Părțile superioare ale mâncărurilor, în special a celor prăjite, se prepară mai repede, decât părțile inferioare. Din acest motiv recomandăm întoarcerea alimentelor groase pe durata preparării.

Umiditatea din alimente

Căldura generată de microunde cauzează evaporarea umidității, motiv pentru care recomandăm stropirea cu apă înainte de preparare a alimentelor relativ uscate, cum sunt alimentele prăjite și câteva legume, cu scopul de facilita reținerea umidității de către acestea.

Alimentele care conţin oase și grăsime

Oasele acționează ca niște conductoare de căldură și grăsimea fierbe mai repede, decât carnea. Acționați cu atenție când gătiți bucăți de carne osoase sau cu grăsime, pentru a evita gătirea neuniformă a acestora.

Cantitatea de mâncare

Numărul microundelor din cuptor este constant, indiferent de cantitatea de mâncare preparată. Din acest motiv, cu cât este cantitatea de mâncare mai mare, cu atât mai mult durează prepararea. Nu uitați să reduceți timpul de preparare cu o treime, dacă reduceți cantitățile din rețete la jumătate.

Forma mâncării

Microundele pătrund cu doar 2 cm în mâncare, interiorul alimentelor groase este preparat prin pătrunderea căldurii generate din exterior spre interior. Energia din prepară doar partea exterioară a mâncării; restul fiind preparat prin conducţie. Mâncărurile groase sub formă de pătrat sunt cele mai dificile de preparat. În aceste cazuri colţurile sunt arse deja, și partea centrală abia dacă se încălzește. Alimentele rotunde și subțiri sunt ideale pentru utilizare în cuptorul cu microunde.

Acoperirea

Capacul reține căldura și aburii, și astfel mâncarea este gătită mai repede. Pentru prevenirea vărsării folosiți un capac sau o folie din plastic pentru cuptor cu microunde.

CARACTERISTICILE ALIMENTELOR ȘI PREPARAREA CU CUPTORUL CU MICROUNDE

Prăjirea

Bucatele de carne și carnea de pui, care sunt gătite timp de cincisprezece minute sau mai mult, devin ușor maronii, în propria grăsime. Alimentele preparate pentru o perioadă de timp mai scurtă pot fi acoperite cu sos maroniu, precum sosul Worcestershire, sosul de soia sau sosul de grătar, în scopul obținerii culorii dorite. Deoarece sosurile sunt adăugate în cantități mici, gustul original al mâncărurilor preparate după rețetă nu se modifică.

Acoperirea cu hârtie rezistentă la grăsimi

Hârtia rezistentă la grăsimi este mai ușoară, decât un capac sau o folie, și astfel este posibilă uscarea ușoară a mâncării. Astfel, hârtia rezistentă la grăsimi permite uscarea ușoară a mâncărurilor.

Aranjarea și spațierea

Alimentele separate precum cartofii prăjiți, prăjiturelele mici și antreurile se încălzesc mai repede, dacă sunt așezate la distanțe egale în cuptor, preferabil circular. Nu așezați alimentele una peste cealaltă.

Amestecarea

Amestecarea este una dintre cele mai importante tehnici folosite în cazul cuptoarelor cu microunde. În cazul preparării obișnuite mâncarea este amestecată în scop de combinare. În cazul gătirii cu cuptorul cu microunde scopul amestecării este redistribuirea căldurii. Amestecați întotdeauna din exterior spre centru, deoarece prima dată se încălzește partea exterioară a alimentelor.

Întoarcerea

Mâncărurile largi și mari, cum sunt mâncărurile prăjite sau puiul întreg trebuie întoarse, în scopul gătirii uniforme. Întoarcerea puiului tăiat și a feliilor/bucatelor este , de asemenea, recomandată.

Poziționați porțiunile groase cu fața spre exterior.

Microundele se poziționează pe partea exterioară a alimentelor, astfel este logică poziționarea, precum menționat, a alimentelor, cum sunt carnea obișnuită, carnea de pui sau carnea de pește. În acest caz porțiunile mai groase sunt expuse microundelor, și mâncarea este gătită uniform.

Acoperirea

Foliile de aluminiu (blochează microundele) pot fi așezate pe colțurile sau pe colțurile alimentelor pătrate sau dreptunghiulare în scopul prevenirii preparării excesive a porțiunilor în cauză. Evitați utilizarea excesivă a foliilor și asigurași-vă că folia este poziționată corespunzător pe mâncarea în cauză, în caz contrar există riscul apariției de scântei.

Ridicarea

Alimentele groase sau dense pot fi ridicate, în scopul absorbirii microundelor de către porțiunile inferioare și centrale ale alimentelor.

Străpungerea

Alimentele închise într-o coajă, strat de piele sau membrană pot erupe în cuptorul cu microunde, dacă nu sunt străpunse în prealabil. Astfel de alimente sunt gălbenușul și albușul din ou, scoicile, stridiile, legumele și fructele.

Verificarea

Alimentele din cuptorul cu microunde sunt gata repede, pentru care trebuie verificate frecvent. Anumite alimente trebuie lăsate în cuptorul cu microunde până la gătirea completă, însă majoritatea alimentelor, cum sunt carnea obișnuită și carnea de pui, trebuie scoase din cuptorul cu microunde, când sunt aproape gata; gătirea acestor alimente se finalizează cât timp aceste alimente sunt lăsate încă în cuptor. Temperatura internă a alimentelor va crește la 50°F (30°C) - 150 F (8°C) timp ce acestea rămân în cuptor, după preparare.

Timpul de repaus

După îndepărtarea din cuptor, mâncărurile sunt deseori lăsate în repaus timp de 3-10 minute. În acest interval mâncărurile sunt acoperite î scopul reținerii căldurii, cu excepția cazurilor în care trebuie să fie uscate (anumite prăjituri sau biscuiții). În intervalul menționat prepara rea mâncărurilor se finalizează, și are loc răspândirea și dezvoltarea gusturilor.

FUNCȚII INTELIGENTE

Aplicația LG ThinQ

Această caracteristică este disponibilă numai pentru modelele cu sigla sau .

Aplicația **LG ThinQ** vă permite să comunicați cu aparatul utilizând un smartphone.

Caracteristicile aplicației LG ThinQ

Comunicați cu aparatul de pe un smartphone prin intermediul funcțiilor inteligente comode.

Smart Diagnosis

- Dacă aveți o problemă în timpul utilizării aparatului, această caracteristică de diagnosticare inteligentă vă va ajuta să diagnosticați problema.

NOTĂ

- Aplicația poate fi modificată cu scopul îmbunătățirii aparatului fără notificarea utilizatorilor.
- Funcțiie pot varia în funcție de model.

Instalarea aplicației LG ThinQ

Căutați aplicația **LG ThinQ** de la magazinul Google Play Store & Apple App Store pe un smartphone.

- Urmați instrucțiunile pentru a descărca și a instala aplicația.
- Porniți aplicația **LG ThinQ** și urmați instrucțiunile din aplicație pentru a înregistra aparatul.

Smart Diagnosis

Această caracteristică este disponibilă numai pentru modelele cu sigla sau .

Utilizați această caracteristică pentru a vă ajuta să diagnosticați și să rezolvați problemele cu aparatul dumneavoastră.

NOTĂ

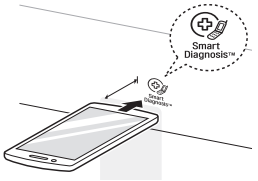
- Din motive care nu pot fi atribuite neglijenței LGE, este posibil ca serviciul să nu funcționeze din cauza unor factori externi, cum ar fi, dar fără a se limita la, indisponibilitatea rețelei Wi-Fi, deconectarea rețelei Wi-Fi, reglementările magazinului local de aplicații sau indisponibilitatea aplicației.
- Caracteristica poate fi modificată fără notificare prealabilă și poate avea o formă diferită în funcție de locația dumneavoastră.

Utilizarea diagnosticării audibile pentru diagnosticarea problemelor

Urmați instrucțiunile de mai jos pentru a utiliza metoda de diagnosticare audibilă.

- Lansați aplicația **LG ThinQ** și selectați caracteristica Smart Diagnosis din meniu. Urmați instrucțiunile pentru diagnosticarea audibilă oferite în aplicația **LG ThinQ**.

1 Cu uşa închisă, țineți microfonul telefonului deasupra pictogramei **Smart Diagnosis**. Nu atingeți alte butoane.



2 Apăsați și țineți apăsat butonul **STOP/CLEAR** timp de 8 secunde până când apare **5** pe afișaj.

3 După ce auziți trei semnale sonore, eliberați butonul **STOP/CLEAR**.

4 Țineți telefonul pe poziție până când transmisia tonului s-a finalizat. Afișajul va porni cronometrul. După ce cronometrul se oprește și tonurile s-au oprit, diagnosticarea va fi afișată în aplicație.

NOTĂ

- Pentru cele mai bune rezultate, nu mișcați telefonul în timp ce sunt transmise sunetele.

ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI

ÎNTREBĂRI FRECVENTE	Răspuns
Ce înseamnă dacă becul din cuptor nu iluminează?	Neaprinderea becului din cuptor poate avea mai multe cauze. S-a ars becul sau a survenit o defecţiune în circuitul electric.
Energia microundelor pătrunde prin sticla uşii?	Nu. Găurile sau orificiile permit doar trecerea luminii; energia microundelor este reţinută.
De ce emite aparatul un SUNET când este atins un buton de pe panoul de control?	Prin emiterea sunetului aparatul confirmă faptul că setarea a fost introdusă corespunzător.
Cuptorul cu microunde se deteriorează dacă funcţionează gol?	Da. Nu folosiţi cuptorul, dacă este gol.
De ce sparg uneori bucăţile de ouă?	În cazul în care prăjiţi sau fierbeţi ouă, gălbenușul se poate scurge din cauza acumulării de aburi. Pentru a prevenire recomandăm străpungerea gălbenușului înainte de gătire. Nu preparați ouă întregi în coajă.
De ce trebuie lăsată mâncarea în cuptor, după finalizarea preparării?	După finalizarea gătirii cu cuptorul cu microunde, gătirea continuă. Lăsați mâncarea în cuptor până la finalizarea gătirii. Acest interval depinde de densitatea mâncării.
De ce timpul de preparare a mâncării cu cuptorul nu coincide cu timpul menționat în cartea de bucate?	Verificaţi din nou reţeta și asiguraţi-vă că aţi acţionat exact conform instrucțiunilor, în scopul identificării cauzelor diferenței de timp. Timpii de gătire și setările de încălzire sunt sugestii, definite în scopul prevenirii preparării excesive, aceasta fiind problema principală în cazul tuturor cuptoarelor cu microunde. Timpul de gătire poate varia în funcție de mărimea, forma, greutatea și dimensiunile mâncărurilor. În acest caz vă recomandăm să vă bazați pe judecata dvs. și pe instrucțiunile de gătire, în scopul testării alimentelor, acționând astfel asemenea unui bucătar obișnuit.
De ce este afișat pe ecran cuvântul 'Cool' sau timpul de gătire rămas, și de ce aude ventilatorul cuptorului, după finalizarea preparării?	După finalizarea gătirii este posibil, ca ventilatorul să funcționeze în continuare în scopul răcirii cuptorului. Pe afișaj este afișat cuvântul 'Cool'. Dacă deschideţi uşa sau dacă apăsaţi odată STOP/ȘTERGERE înainte de finalizarea timpului de gătire, timpul de gătire rămas este afișat pe ecran. Aceasta nu este o defecţiune.

În cazul în care pe durata utilizării cuptorului cu microunde folosiți și alte aparate, cum sunt aparatele radio, TV, rețelele WLAN, echipamente Bluetooth, echipamentele medicale, echipamentele wireless etc., care folosesc aceeași frecvență ca și cuptorul cu microunde, este posibilă apariția unor interferențe cu aceste produse. Această interferență nu constituie problemă pentru cuptorul cu microunde și nu constituie nici defecțiune. Astfel, aparatul poate fi utilizat în condiții de siguranță. Interferența poate apărea și în cazul echipamentelor medicale, motiv pentru care acţionaţi cu atenţie atunci când folosiţi echipamente medicale lângă produs.

SPECIFICAŢII TEHNICE

MH656✳✳✳✳		
Puterea de intrare		230 V~ 50 Hz
Puterea de ieşire a cuptorului cu microunde		Max.1000 watt*(IEC60705-standard)
Frecvenţa cuptorului cu microunde		2450 MHz
Dimensiuni externe		476 mm (lățime) X 272 mm (înălțime) X 388 mm (diametru)
Consum de putere	Microunde	1150 Watt
	Grill	900 Watt
	Combi.	1450 Watt

*** În cazul 1000 W și 800 W puterea de ieșire scade treptat, în scopul prevenirii supraîncălzirii.**

Eliminarea aparatului vechi

1 Simbolul de pubelă indică faptul că deșeurile electrice și electronice (WEEE) trebuie eliminate separat de celelalte deșeuri.
2 Produsele electrice și electronice vechi conțin substanțe periculoase. Astfel, prin eliminarea corespunzătoare veți contribui la prevenirea deteriorării mediului înconjurător și al sănătății umane. Este posibil ca dispozitivul dvs. vechi să conțină piese componente, care pot fi folosite pentru repararea altor produse sau materiale importante care pot fi reciclate în scopul economisirii resurselor limitate.
3 Dispozitivul vechi poate fi returnat magazinului de unde a fost achiziționat, sau puteți contacta firma responsabilă pentru eliminarea deșeurilor, în scopul aflării locației unității autorizate pentru reciclarea deșeurilor electrice și electronice (WEEE). Pentru informații mereu actualizate și referitoare la țara dvs. vă rugăm vizitați pagina web www.lg.com/global/recycling

Frecvenţa cuptorului cu microunde: 2450 MHz +/- 50 MHz (grupul 2 /clasa B)

Consum de energie în modul de standby și de somn: 0,5 W
Consum de energie în modul Informații: 0,8 W

Echipamentele din grupul 2: echipamentele din grupul 2 includ toate dispozitivele ISM RF, în cazul cărora frecvenţa radio se încadrează în intervalul 9 kHz - 400 GHz, fiind generată în mod intenţionat, în formă electromagnetică.

Echipamentele din clasa B sunt echipamente potrivite pentru utilizare în gospodării, fiind conectate la surse de alimentare de joasă tensiune, folosite și pentru alimentarea cu energie a clădirilor destinate circuitului civil.

Pentru descărcarea ghidului utilizatorului vă rugăm accesați http://www.lg.com.

POLSKI

PODRĘCZNIK OBSŁUGI

KUCHENKA MIKROFALOWA

Przed rozpoczęciem użytkowania przeczytaj dokładnie niniejszą instrukcję obsługi.

MH656****
(opcjonalnie, sprawdź specyfikację modelu)

www.lg.com

Copyright © 2024-2025 LG Electronics Inc. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Jak działają mikrofale?

Mikrofale stanowią formę energii, podobną do fal radiowych, fal telewizyjnych i zwykłego światła dziennego. Zwykle mikrofale rozchodzą się na zewnątrz podczas przechodzenia przez atmosferę i znikają bez śladu.
Jednak ta kuchenka jest wyposażona w magnetron, który służy do wykorzystania energii niesionej przez mikrofale. Energia elektryczna dostarczana do komory magnetronu służy do wygenerowania energii mikrofalowej.

Mikrofale zostają wprowadzone do obszaru gotowania przez otwory we wnętrzu kuchenki. Wewnątrz kuchenki znajduje się taca. Mikrofale nie przenikają przez metalowe ścianki kuchenki, ale potrafią przenikać przez materiały takie, jak szkło, porcelana i papier, czyli materiały, z których wytwarza się naczynia przeznaczone do gotowania w kuchence mikrofalowej.

Mikrofale nie podgrzewają naczyń kuchennych, chociaż naczynia ostatecznie ulegają nagrzaniu przez ciepło generowane przez żywność.

Bardzo bezpieczne urządzenie

Twoja kuchenka mikrofalowa to jedno z najbezpieczniejszych urządzeń domowych. Po otwarciu drzwiczek kuchenka automatycznie przestaje wytwarzać mikrofale. Energia mikrofal zostaje całkowicie przetworzona w ciepło, gdy wniknie ona w pożywienie, nie pozostawiając żadnych „resztek" energii, które mogłyby wyrządzić krzywdę podczas jedzenia.

SPIS TREŚCI

3 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

9 PRZED UŻYCIEM

9 Rozpakowanie i montaż
11 Panel sterowania
11 Piktogramy na wyświetlaczu
12 Ustawianie zegara
12 Szybki start
12 Więcej/Mniej
12 Oszczędzanie energii

13 UŻYTKOWANIE

13 Gotowanie na czas (Manualny tryb gotowania)
13 Poziomy mocy mikrofal
14 Grillowanie
14 Grillowanie kombi. Gotowanie
15 Blokada rodzicielska
15 Pieczenie
16 Popularne menu
16 Zmiękczanie i topienie
17 Rozmrażanie i gotowanie
17 Jogurt
18 Podgrzewanie
18 Zdrowe smażenie
19 Rozmrażanie inwerterowe
19 Instrukcje do menu Rozmrażania inwerterowego

20 WYPOSAŻENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

21 CHARAKTERYSTYKA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I GOTOWANIE W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

23 FUNKCJE SMART

24 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

25 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ DO UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI

Przed użyciem kuchenki należy przeczytać wszystkie instrukcje oraz przestrzegać ich, aby uniknąć ryzyka wystąpienia pożaru, porażenia prądem elektrycznym oraz uszkodzenia ciała lub mienia podczas korzystania z kuchenki. Niniejsza instrukcja nie uwzględnia wszystkich możliwych warunków, jakie mogą wystąpić. W przypadku wystąpienia problemów, których nie rozumiesz, zawsze kontaktuj się z przedstawicielem serwisu lub z producentem.

⚠ OSTRZEŻENIE

Powyższy symbol oznacza zagrożenie bezpieczeństwa. Symbol ten ostrzega o potencjalnych zagrożeniach, które mogą spowodować śmierć lub uszkodzenie ciała u Ciebie i innych osób. Wszystkie komunikaty o bezpieczeństwie będą następowały po symbolu zagrożenia bezpieczeństwa i słowie „OSTRZEŻENIE" lub „UWAGA". Słowa te oznaczają:

⚠ OSTRZEŻENIE

Ten symbol ostrzega o zagrożeniach lub niebezpiecznych praktykach, które mogą spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć.

⚠ UWAGA

Ten symbol ostrzega o zagrożeniach lub niebezpiecznych praktykach, które mogą spowodować uszkodzenie ciała lub mienia.

⚠ OSTRZEŻENIE

1. **Nie próbuj modyfikować, regulować ani naprawiać drzwiczek, uszczelek drzwi, panelu sterowania, wyłączników bezpieczeństwa ani żadnej innej części kuchenki, gdy wymagałoby to demontażu jakiejkolwiek osłony chroniącej przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej. Nie włączaj kuchenki, jeśli uszczelki drzwiczek i sąsiadujące części kuchenki mikrofalowej są uszkodzone. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika serwisu.**
   - W przeciwieństwie do innych urządzeń, kuchenka mikrofalowa jest urządzeniem o wysokim napięciu i wysokim natężeniu prądu elektrycznego.
     Niewłaściwe użytkowanie lub naprawa mogą spowodować szkodliwe narażenie na nadmierną ilość energii mikrofal lub porażenie prądem.
2. **Nie używaj kuchenki do osuszania. (np. poprzez wkładanie do niej mokrych gazet, ubrań, zabawek, urządzeń elektrycznych, zwierząt domowych, dzieci itp.)**
   - Może to stać się przyczyną poważnego zagrożenia dla bezpieczeństwa, takiego jak pożar, oparzenie lub nagła śmierć w wyniku porażenia prądem elektrycznym.
3. **Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) o zmniejszonym czuciu fizycznym czy z niepełnosprawnością umysłową lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. (Małe) Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.**
   - Niewłaściwe użytkowanie może spowodować szkody, takie jak pożar, porażenie prądem elektrycznym lub poparzenie.
4. **Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
   - Mogą ulec poparzeniu.

5. **Płyny i inne produkty spożywcze nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować. Przed rozpoczęciem gotowania lub rozmrażania usuń z żywności plastikowe opakowanie. Pamiętaj jednak, że w niektórych przypadkach żywność podczas podgrzewania lub gotowania powinna być przykryta folią z tworzywa sztucznego.**
   • Mogą ulec rozsadzeniu.
6. **Upewnij się, że używasz odpowiednich akcesoriów w każdym trybie roboczym.**
   • Niewłaściwe użycie może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki i akcesoriów lub spowodować iskrzenie i pożar.
7. **Dzieciom nie należy pozwalać bawić się akcesoriami ani zwisać z klamki.**
   • Mogą wyrządzić sobie krzywdę.
8. **Niebezpieczne jest, aby ktokolwiek inny niż osoba kompetentna wykonywał jakiekolwiek czynności serwisowe lub naprawcze obejmujące demontaż osłony, która zapewnia ochronę przed działaniem energii mikrofal.**
9. **Gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieci powinny korzystać z kuchenki tylko pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzaną temperaturę.**
10. **Nie włączaj kuchenki, jeśli jest uszkodzona. Szczególnie ważne jest, aby drzwiczki kuchenki prawidłowo zamykały się oraz aby nie było żadnych uszkodzeń: (1) drzwiczek (wygięcie), (2) zawiasów i zatrzasków (złamania, poluzowanie), (3) uszczelek drzwiczek i powierzchni uszczelniających.**
    • Może to spowodować szkodliwe wystawienie na działanie nadmiernej energii mikrofalowej.
11. **Jeśli drzwiczki lub uszczelnienie drzwiczek jest uszkodzone, kuchenki nie wolno używać, dopóki nie zostanie naprawiona przez kompetentną osobę.**
12. **Urządzenie jest dostarczane z zestawem przedłużającym lub z przenośnym elektrycznym urządzeniem wyjściowym. Zestaw przedłużający na przenośnym elektrycznym urządzeniu wyjściowym należy umieścić tak, aby nie był narażony na rozprysk lub przenikanie wilgoci.**
13. **Dzieciom wolno pozwalać na korzystanie z kuchenki bez nadzoru jedynie wtedy, gdy udzielono im odpowiednich instrukcji, aby potrafiły bezpiecznie korzystać z kuchenki i rozumiały zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.**
14. **Urządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny znajdować się z dala od kuchenki, chyba że są stale pod nadzorem.**
15. **Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz kuchenki.**
16. **Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie należy używać ostrych ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do potłuczenia szkła**

⚠ UWAGA

1. **Nie można eksploatować kuchenki przy otwartych drzwiczkach, z powodu blokad bezpieczeństwa wbudowanych w mechanizm drzwiowy. Ważne jest, aby nie ingerować w blokady bezpieczeństwa.**
   • Może to spowodować szkodliwe wystawienie na działanie nadmiernej energii mikrofalowej. (Blokady bezpieczeństwa automatycznie wyłączają każdą funkcję gotowania po otwarciu drzwiczek.)
2. **Nie umieszczaj żadnych przedmiotów (takich jak ręczniki kuchenne, serwetki itp.) między powierzchnią przednią kuchenki a drzwiczkami, ani nie dopuszczaj do gromadzenia się żywności lub pozostałości środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających.**

• Może to spowodować szkodliwe wystawienie na działanie nadmiernej energii mikrofalowej.

3. **Upewnij się, że czas gotowania jest ustawiony prawidłowo – małe ilości jedzenia wymagają krótszego czasu gotowania lub podgrzewania.**
   • Nadmiernie długie gotowanie może doprowadzić do zapalenia się żywności i w konsekwencji uszkodzenia kuchenki.
4. **Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów, w kuchence mikrofalowej,**
   • Unikaj stosowania pojemników o prostych ściankach i z wąską szyjką.
   • Nie przegrzewaj.
   • Wymieszaj płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchence i ponownie po minięciu połowy czasu podgrzewania.
   • Po podgrzaniu pozostaw go w kuchence na krótki czas; dokładnie wymieszaj lub wstrząśnij i sprawdź temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć oparzeń (zwłaszcza zawartość butelek i słoiczków dla niemowląt).
   • Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnienie erupcyjnego wrzenia, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.
5. **Wylot powietrza znajduje się u góry, u dołu lub z boku kuchenki. Nie blokuj wylotu.**
   • Może to spowodować uszkodzenie kuchenki i złe rezultaty gotowania.
6. **Nie uruchamiaj kuchenki, gdy jest pusta. Najlepiej zostawić w kuchence szklankę wody, gdy nie jest używana. Woda będzie bezpiecznie absorbować całą energię mikrofal, jeśli kuchenka zostanie przypadkowo uruchomiona.**
   • Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.
7. **Nie gotuj jedzenia owiniętego w papierowe ręczniki, chyba że książka kucharska zawiera takie instrukcje. I nie używaj do gotowania gazet zamiast papierowych ręczników.**
   • Niewłaściwe użytkowanie może spowodować eksplozję lub pożar.
8. **Nie używaj pojemników drewnianych i ceramicznych, które posiadają metalowe wkłady (na przykład ze złota lub srebra). Zawsze usuwaj metalowe zakrętki. Używaj tylko takich naczyń, które są odpowiednie do użycia w kuchenkach mikrofalowych. Stosowanie metalowych pojemników na żywność i napoje nie jest dozwolone podczas gotowania w kuchence mikrofalowej.**
   • Mogą się rozgrzać i zwęglić. W szczególności metalowe przedmioty mogą zapalić się łukiem elektrycznym, co może spowodować poważne uszkodzenia.
9. **Nie używaj produktów z makulatury.**
   • Mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą powodować iskrzenie i/lub pożar podczas gotowania.
10. **Nie płucz tacki i rusztu w wodzie zaraz po gotowaniu. Może to spowodować pęknięcie lub uszkodzenie.**
    • Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.
11. **Pamiętaj o ustawieniu kuchenki tak, aby front drzwiczek znajdował się co najmniej 8 cm za krawędzią powierzchni, na której kuchenka stoi, aby uniknąć przypadkowego przewrócenia urządzenia.**
    • Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie ciała i kuchenki.
12. **Przed gotowaniem przekłuj skórkę ziemniaków, jabłek lub innych owoców lub warzyw.**
    • Mogą ulec rozsadzeniu.
13. **Nie gotuj jaj w skorupkach. Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania.**
    • W jajku wzrasta ciśnienie, powodując jego pęknięcie.
14. **Nie próbuj smażenia w głębokim tłuszczu w kuchence mikrofalowej.**

- Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego płynu.

15. **Jeżeli zauważysz lub wyczujesz dym, wyłącz urządzenie lub odłącz je od zasilania i pozostaw drzwiczki zamknięte, aby zdusić płomienie.**
    - Może to spowodować poważne uszkodzenia, takie jak pożar lub porażenie prądem.
16. **Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy uważać na kuchenkę z uwagi na możliwość wystąpienia zapłonu.**
    - Podgrzewane jedzenie może ulec rozlaniu na skutek przedziurawienia pojemnika, co również może spowodować pożar.
17. **Temperatura łatwo dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie pracuje. Nie dotykaj drzwiczek kuchenki, obudowy zewnętrznej, obudowy tylnej, wnętrza kuchenki, akcesoriów i naczyń podczas pracy w trybie grillowania, w trybie konwekcyjnym i w trybie automatycznym. Przed opróżnieniem kuchenki upewnij się, że nie są one gorące.**
    - Ponieważ mogą być gorące, istnieje niebezpieczeństwo poparzenia, chyba że masz na sobie grube rękawice kuchenne.
18. **Kuchenkę należy regularnie czyścić, a wszelkie resztki jedzenia należy usuwać.**
    - Brak dbałości o czystość kuchenki może prowadzić do pogorszenia się stanu powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
19. **Używaj tylko sondy do pomiaru temperatury zalecanej dla tej kuchenki.**
    - W przypadku nieodpowiedniej sondy do pomiaru temperatury nie można stwierdzić, czy temperatura jest odpowiednia.
    - Ten model nie został wyposażony w sondę do pomiaru temperatury.
20. **To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i w miejscach o podobnym charakterze, np.:**
    - Pomieszczenia socjalne dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy;
    - Dom wiejski;
    - Hotele, motele i inne miejsca zakwaterowania;
    - Pensjonaty i podobne placówki.
21. **Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej, lub którym brak doświadczenia i wiedzy, jeżeli są oni nadzorowani bądź instruowani w zakresie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją możliwe niebezpieczeństwa. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.**
22. **Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania posiłków i napojów. Suszenie żywności lub odzieży i podgrzewanie wkładek ocieplających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. może prowadzić do ryzyka wystąpienia obrażeń, zapłonu lub pożaru.**
23. **Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznymi wyłącznikami czasowymi lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.**
24. **W przypadku przygotowywania popcornu, postępuj zgodnie z dokładnymi wskazówkami podanymi przez producenta. Nie zostawiaj kuchenki bez nadzoru podczas przygotowywania popcornu. Jeśli popcorn nie będzie gotowy po upływie sugerowanego czasu, przerwij gotowanie. Nigdy nie używaj brązowych papierowych toreb do przygotowywania popcornu. Nigdy nie próbuj podgrzewać resztek ziaren.**
    - Nadmierne podgrzewanie może spowodować zapalenie się kukurydzy.
25. **Urządzenie musi być uziemione.**

Przewody w kablu zasilającym są zabarwione zgodnie z poniższymi kodami:
Niebieski - Neutralny
BRĄZOWY - Pod napięciem
ZIELONO-ŻÓŁTY - Uziemienie
Ponieważ kolory przewodów w kablu zasilającym tego urządzenia mogą nie odpowiadać kolorowym oznaczeniom identyfikującym zaciski we wtyczce, postępuj w następujący sposób:
Przewód koloru NIEBIESKIEGO musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą N lub kolorem CZARNYM.
Przewód koloru BRĄZOWEGO musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą L lub kolorem CZERWONYM.
Przewód koloru ZIELONO-ŻÓŁTEGO lub ZIELONEGO musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą G lub ⏚.
Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.

- Niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenia elektryczne.

26. **Używaj tylko takich naczyń, które są odpowiednie do użycia w kuchenkach mikrofalowych.**
27. **Tej kuchenki nie należy używać do komercyjnych celów gastronomicznych.**
    - Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.
28. **Kuchenki mikrofalowej nie wolno umieszczać w szafce.**
    - Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do użytkowania jako wolnostojąca.
29. **Podłączenie można wykonać dzięki dostępowi do wtyczki lub umieszczeniu przełącznika w stałym okablowaniu zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.**
    - Użycie niewłaściwej wtyczki lub przełącznika może spowodować porażenie prądem lub pożar.
30. **Drzwiczki lub powierzchnia zewnętrzna mogą nagrzewać się do wysokich temperatur, gdy urządzenie pracuje.**
31. **Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.**
32. **Zawartość butelek i słoiczków dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę sprawdzić przed spożyciem, aby uniknąć oparzeń.**
33. **Utrzymuj czystość wewnątrz i na zewnątrz kuchenki. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia kuchenki można znaleźć w rozdziale „Czyszczenie Kuchenki Mikrofalowej”.**
34. **Postępuj zgodnie z ustalonymi wymaganiami instalacyjnymi, w przeciwnym razie wpływ ciepła może stanowić niebezpieczeństwo.**
35. **Urządzenie nie może być czyszczone za pomocą myjki parowej.**
36. **Przestroga – gorąca powierzchnia**
    Ten symbol oznacza, że powierzchnie mogą się nagrzewać podczas używania.
37. **Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów (książki, pudełka itp.). Produkt może się przegrzać lub zapalić. Przedmiot może też spaść, powodując obrażenia u osób.**
38. **Gorąco zalecamy, aby użytkownicy nie dotykali takich powierzchni podczas użytkowania, aby uniknąć ryzyka poparzenia.**
    Szczególną uwagę należy zwrócić na obszar bardzo blisko otworów wentylacyjnych.

CZYSZCZENIE KUCHENKI

1. Utrzymuj wnętrze kuchenki w czystości

Odpryski jedzenia lub rozlane ciecze przywierają do ścianek kuchenki oraz pomiędzy uszczelkami i drzwiczkami. Najlepiej natychmiast usunąć zabrudzenia wilgotną ściereczką. Okruchy i rozlane płyny pochłaniają energię mikrofalową i wydłużają czas gotowania, a nawet mogą spowodować uszkodzenie kuchenki. Za pomocą wilgotnej szmatki zetrzyj okruchy, które wpadły pomiędzy drzwiczki i ramę. Ważne jest utrzymanie tego obszaru w czystości, aby zapewnić szczelność zamknięcia. Tłuste zabrudzenia usuń ściereczką z mydłem, a następnie spłucz i osusz umyte miejsca. Nie używaj ostrych detergentów ani ściernych środków czyszczących. Metalową tacę można myć ręcznie lub w zmywarce.

2. Utrzymuj zewnętrzne powierzchnie kuchenki w czystości

Przed przystąpieniem do czyszczenia kuchenki wyjmij wtyczkę z gniazdka, aby wyeliminować ryzyko porażenia prądem. Wyczyść obudowę kuchenki wodą z mydłem, a następnie czystą wodą i osusz ją miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz kuchenki, nie wolno dopuścić, aby do otworów wentylacyjnych dostała się woda. Aby wyczyścić panel sterowania, otwórz drzwiczki, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu kuchenki, i wytrzyj panel wilgotną ściereczką, a następnie natychmiast suchą szmatką. Po zakończeniu czyszczenia naciśnij przycisk STOP.

3. Jeśli na wewnętrznej lub zewnętrznej powierzchni drzwiczek kuchenki zgromadzi się para wodna, wytrzyj je miękką ściereczką. Gromadzenie pary wodnej lub kondensatu na wewnętrznej powierzchni drzwiczek to zjawisko normalne, jeśli potrawy są podgrzewane przez dłuższy czas przy wyższych poziomach mocy. Nie jest to usterka. Kondensat ostatecznie odparuje. Aby zmniejszyć odkładanie kondensatu na drzwiczkach, spróbuj przykrywać potrawy lub zmień poziom mocy i czas gotowania. Kondensat może się również odkładać, gdy kuchenka pracuje w warunkach dużej wilgotności i w żaden sposób nie oznacza to wadliwego działania urządzenia.
4. Drzwiczki oraz ich uszczelki należy utrzymywać w czystości. Używaj tylko ciepłej, mydlanej wody, a następnie opłucz i dokładnie wysusz umyte miejsca.

   NIE UŻYWAJ MATERIAŁÓW ŚCIERNYCH, TAKICH JAK PROSZKI CZYSZCZĄCE LUB CZYŚCIKI ZE STALI I TWORZYWA SZTUCZNEGO.

   Części metalowe łatwiej utrzymać w czystości, jeśli będziesz często przecierać je wilgotną szmatką.

PRZED UŻYCIEM

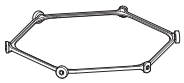
Rozpakowanie i montaż

Wykonując podstawowe czynności opisane na tych dwóch stronach, możesz szybko sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. Zwróć szczególną uwagę na wytyczne dotyczące montażu kuchenki. Rozpakowując kuchenkę, należy koniecznie usunąć wszystkie akcesoria i materiały opakowaniowe. Sprawdź, czy Twoja kuchenka nie została uszkodzona podczas transportu.

1 Rozpakuj kuchenkę i ustaw ją na płaskiej powierzchni.



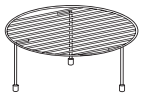
Szklana taca



Obrotowy pierścień



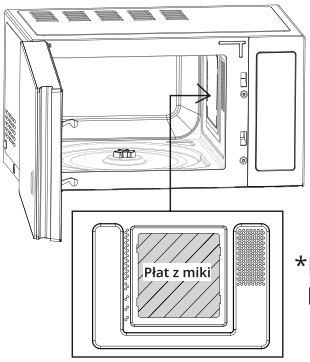
Druciana taca



Ruszt



Wał obrotowego stołu

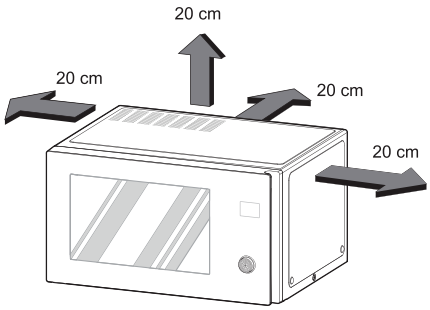


*Nie wyjmować Płat z miki

UWAGA

• Nie usuwaj płata z miki (srebrna płytka) z wnętrza kuchenki.
Płat z miki służy do ochrony komponentów generujących mikrofale przed odpryskami żywności.

2 Ustaw kuchenkę w wybranym płaskim miejscu na wysokości powyżej 85 cm, ale upewnij się, że od góry pozostaje co najmniej 20 cm miejsca, a także 20 cm z tyłu, z prawej i lewej strony – dla właściwej wentylacji. Front kuchenki powinien znajdować się co najmniej 8 cm od krawędzi powierzchni, aby zapobiec przewróceniu kuchenki.



Wylot powietrza znajduje się u dołu lub z boku kuchenki. Blokowanie wylotu może spowodować uszkodzenie kuchenki.

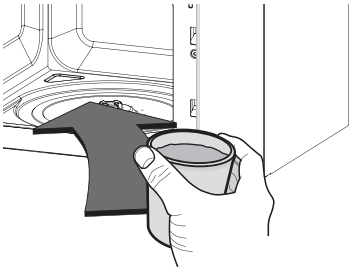
Jeśli korzystasz z kuchenki mikrofalowej w zamkniętej przestrzeni lub szafie, przepływ powietrza w celu chłodzenia produktu może być gorszy. Może to spowodować niższą wydajność i skrócenie żywotności.
Jeśli to możliwe, używaj kuchenki mikrofalowej na blacie.

UWAGA

• Tej kuchenki nie należy używać do komercyjnych celów gastronomicznych.

3 Podłącz kuchenkę do standardowego gniazdka ściennego. Upewnij się, że kuchenka jest jedynym urządzeniem podłączonym do gniazdka. **Jeśli kuchenka nie działa prawidłowo, odłącz ją od gniazdka elektrycznego, a następnie podłącz z powrotem.**

4 Otwórz drzwiczki kuchenki, pociągając za uchwyt w drzwiczkach.
Połóż obrotowy pierścień wewnątrz kuchenki i umieść na nim szklaną tacę.



5 Napełnij pojemnik nadający się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych 300 ml wody. Umieść go na szklanej tacy i zamknij drzwiczki kuchenki.
Jeśli masz jakiekolwiek wątpliwości co do rodzaju pojemnika, którego używasz, zapoznaj się z rozdziałem Wyposażenie kuchenki mikrofalowej.

6 Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ** oraz przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**, aby ustawić czas gotowania na 30 sekund.



7 **WYŚWIETLACZ** zacznie odliczać 30 sekund.

Kiedy osiągnie 0, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Otwórz drzwiczki kuchenki i sprawdź temperaturę wody.

Jeśli kuchenka działa, woda powinna być ciepła.

Podczas wyjmowania pojemnika należy zachować ostrożność, ponieważ może być gorący.

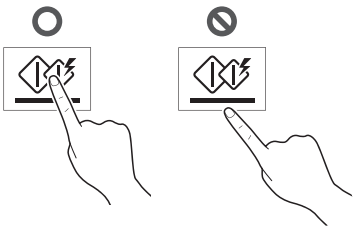


Kuchenka jest już zamontowana

8 Zawartość butelek i słoiczków dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę sprawdzić przed spożyciem, aby uniknąć oparzeń.

9 Działanie przycisków może być utrudnione w następujących okolicznościach:

- Naciśnięto tylko zewnętrzny obszar przycisku.
- Przycisk jest wciskany paznokciem lub czubkiem palca.



UWAGA

- Nie używaj gumowych rękawic ani rękawiczek jednorazowych.
- Po wyczyszczeniu panelu sterowania mokrym ręcznikiem usuń z niego wilgoć.

10 Ustawiony czas gotowania powinien być krótszy niż w standardowej kuchence mikrofalowej (700 W, 800 W) ze względu na stosunkowo wysoką moc wyjściową produktu. Nadmierne nagrzewanie się produktu może spowodować zawilgocenie drzwiczek.

Panel sterowania



Część
1 TRYB GOTOWANIA Zobacz strona 12 „Gotowanie na czas” Zobacz strona 13 „Grillowanie” Zobacz strona 13 „Grillowanie kombi. Gotowanie”
2 ROZMRAŻANIE INWERTEROWE Zobacz strona 18 „Rozmrażanie inwerterowe”
3 ZDROWE SMAŻENIE Zobacz strona 17 „Zdrowe smażenie”
4 GOTOWANIE INWERTEROWE Gotowanie inwerterowe pozwala gotować większość ulubionych potraw, wybierając rodzaj żywności i wagę. Zobacz strona 14 „Pieczenie” Zobacz strona 15 „Popularne menu” Zobacz strona 15 „Zmiękczanie i topienie” Zobacz strona 16 „Rozmrażanie i gotowanie” Zobacz strona 16 „Jogurt” Zobacz strona 17 „Podgrzewanie”
5 POKRĘTŁO (WIĘCEJ / MNIEJ) • Wybierz menu gotowania. • Ustaw czas gotowania i wagę. • Podczas gotowania w trybie automatycznym i manualnym można w dowolnym momencie wydłużyć lub skrócić czas gotowania, obracając pokrętło (z wyjątkiem trybu rozmrażania).
6 ZATRZYMAJ / SKASUJ • Zatrzymuje i kasuje wszystkie wpisy oprócz pory dnia.
7 URUCHOM / POTWIERDŹ • Aby rozpocząć gotowanie w wybranym trybie, naciśnij przycisk jeden raz. • Funkcja szybkiego startu pozwala ustawić 30 sekundowe przerwy w gotowaniu z WYSOKĄ mocą po naciśnięciu przycisku URUCHOM/POTWIERDŹ.
8 SMART DIAGNOSIS Przytrzymaj mikrofon telefonu przy tej ikonie podczas rozmowy z personelem centrum serwisowego. Pomoże to w zdiagnozowaniu problemów z kuchenką mikrofalową podczas połączenia z centrum serwisowym.

Piktogramy na wyświetlaczu

Ikona			
	Ikona trybu gotowania mikrofalami.	±	Ikona wyboru Więcej/Mniej.
	Ikona trybu grillowania.		Ikona wyboru Rozpocznij gotowanie.
	Ikona trybu grillowania kombi.	W	Ikona wyboru mocy wyjściowej.
Auto	Ikona trybu gotowania inwerterowego.	kg	Ikona wyboru wagi.
	Ikona trybu rozmrażania inwerterowego.		

Ustawianie zegara

Gdy kuchenka zostanie włączona po raz pierwszy lub po przywróceniu zasilania, cyfry na wyświetlaczu powrócą do „12H”.

Przykład: Aby ustawić 11:11



1. Naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ, aby potwierdzić wyświetlacz zegara 12H. (Jeśli chcesz, aby wyświetlacz zegara pracował w trybie 24H, przed wykonaniem kolejnych kroków obróć POKRĘTŁO, aby wybrać „24H”)



2. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „11:”.



3. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.



4. Obracaj **POKRĘTŁO**, aby zmienić wartość minut do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „11:11”.



5. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.

UWAGA

- Jeśli chcesz ustawić zegar ponownie lub zmienić opcje, musisz odłączyć i ponownie podłączyć zasilacz.
- Jeśli nie chcesz korzystać z trybu zegara, po podłączeniu kuchenki naciśnij przycisk ZATRZYMAJ/SKASUJ.
- Po 5 minutach urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania.

Szybki start

Funkcja SZYBKI START pozwala ustawić 30 sekundowe przerwy w gotowaniu z WYSOKĄ mocą po dotknięciu przycisku URUCHOM/POTWIERDŹ.

Przykład: Ustaw 2 minuty gotowania z dużą mocą



1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.



2. Wybierz 2 minuty przy wysokiej mocy.

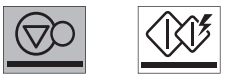
Naciśnij czterokrotnie przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**. Kuchenka uruchomi się przed zakończeniem czwartego naciśnięcia.

Podczas gotowania w trybie SZYBKI START można przedłużyć czas gotowania do 99 minut i 59 sekund, naciskając kilkakrotnie przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.

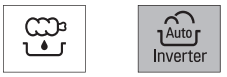
Więcej/Mniej

Obracając pokrętło, można wydłużyć lub skrócić czas gotowania w programie GOTOWANIE NA CZAS. Każde obrócenie pokrętła wydłuża lub skraca czas gotowania o 10 sekund. Maksymalny możliwy czas to 99 minut i 59 sekund.

Przykład: Aby zmienić czas gotowania w trybie Gotowanie inwerterowe (np. Pieczony kurczak) na dłuższy lub krótszy



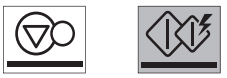
1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.



2. Naciskaj przycisk **GOTOWANIE INWERTEROWE**, aż na wyświetlaczu pojawi się „1”.



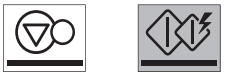
3. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „1-3”.



4. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.



5. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „1.0 kg”.



6. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.



7. Przekręć **POKRĘTŁO**. Czas gotowania wydłuży się lub skróci o 10 sekund.

Oszczędzanie energii

Oszczędzanie energii polega na wyłączaniu wyświetlacza. Ta funkcja działa tylko wtedy, gdy kuchenka mikrofalowa znajduje się w trybie gotowości, a wyświetlacz zgaśnie.

UWAGA

- Podczas korzystania z trybu zegara, wyświetlacz pozostaje włączony.

UŻYTKOWANIE

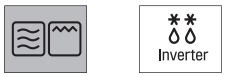
Gotowanie na czas (Manualny tryb gotowania)

Ta funkcja pozwala gotować produkty spożywcze przez pożądany czas. Dostępnych jest 5 poziomów mocy. Poniższy przykład pokazuje, jak ustawić moc 800 W na żądany czas.

Przykład: Gotowanie z mocą 800 W przez 5 minut i 30 sekund:



1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.



2. Naciskaj **TRYB GOTOWANIA**, aż na wyświetlaczu pojawi się „1000 W”. (Informuje to o ustawieniu kuchenki na moc 1000 W, chyba że wybrano inne ustawienie mocy.)



3. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „800 W”.



4. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.



5. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „5:30”.



6. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.

Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W oknie wyświetlacza pojawi się komunikat **Koniec**. Komunikat pozostanie na wyświetlaczu, a sygnał dźwiękowy będzie rozlegał się co minutę, aż do otwarcia drzwiczek lub naciśnięcia dowolnego przycisku.

UWAGA

- Jeśli nie wybierzesz poziomu mocy, kuchenka będzie działała z WYSOKĄ mocą. Aby ustawić gotowanie Z WYSOKĄ MOCĄ, pomiń krok 3 powyżej.

Poziomy mocy mikrofal

Twoja kuchenka mikrofalowa posiada pięć poziomów mocy, co zapewnia maksymalną elastyczność i kontrolę nad gotowanymi potrawami. Tabela obok zawiera informacje, jakie potrawy można przygotowywać na każdym z poziomów mocy.

- W sąsiednim wykazie pokazano ustawienia poziomu mocy kuchenki.

Wykaz poziomu mocy mikrofal

Poziom mocy	Zastosowanie
Wysoka moc 1000 W	• Gotowanie wody. • Przyrumienianie mielonej wołowiny. • Robienie cukierków. • Gotowanie kawałków drobiu, ryb i warzyw. • Gotowanie delikatnych kawałków mięsa.
800 W	• Podgrzewanie ryżu, makaronu i warzyw. • Szybkie podgrzewanie przygotowanych potraw. • Podgrzewanie kanapek.
600 W	• Gotowanie jajek, mleka i potraw z serem. • Pieczenie ciast i pieczywa. • Topienie czekolady. • Gotowanie cielęciny. • Gotowanie całej ryby. • Gotowanie puddingów i kremów.
400 W	• Rozmrażanie mięsa, drobiu i owoców morza. • Gotowanie mniej delikatnych kawałków mięsa. • Gotowanie kotletów wieprzowych i pieczeni.
200 W	• Ogrzewanie schłodzonych owoców. • Zmiękczanie masła. • Utrzymywanie ciepła zapiekanek i głównych potraw. • Zmiękczanie masła i serka śmietankowego.

Grillowanie

Ta funkcja pozwala szybko uzyskać brązowe i chrupiące potrawy. Nie ma potrzeby podgrzewania.

Podczas wyjmowania potraw i akcesoriów po gotowaniu, zawsze używaj rękawic, ponieważ kuchenka i akcesoria są bardzo gorące.

Przykład: Grillowanie przez 5 minut i 30 sekund




1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.




2. Naciskaj **TRYB GOTOWANIA**, aż na wyświetlaczu pojawi się „GrIL”.




3. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.



4. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „5:30”.




5. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.

⚠ UWAGA

- Podczas wyjmowania potraw i akcesoriów po gotowaniu, zawsze używaj rękawic, ponieważ kuchenka i akcesoria są bardzo gorące.

UWAGA

- Ta funkcja pozwala szybko uzyskać brązowe i chrupiące potrawy.
- Aby uzyskać najlepszy rezultat, użyj następujących akcesoriów.



Ruszt

Grillowanie kombi. Gotowanie

Kuchenka posiada funkcję gotowania kombinowanego, która umożliwia gotowanie potraw z użyciem grzałki i mikrofal.

Przykład: Zaprogramuj kuchenkę na niską moc 300 W i tryb kombi na czas 25 minut




1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.




2. Naciskaj **TRYB GOTOWANIA**, aż na wyświetlaczu pojawi się „Co-1”.



3. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Co-2”.




4. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.



5. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „25:00”.




6. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**. Podczas gotowania można obrócić **POKRĘTŁO**, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania potrawy, ponieważ pojemnik będzie gorący!

UWAGA

- Kuchenka posiada funkcję gotowania kombinowanego, która umożliwia gotowanie potraw z użyciem **grzałki** i **mikrofal**.
  Zwykle oznacza to, że gotowanie zajmuje mniej czasu.
- W trybie grill kombi możesz ustawić trzy rodzaje poziomów mocy mikrofal
  (Co-1: 200 W, Co-2: 300 W, Co-3: 400 W).
- Ta funkcja pozwala szybko uzyskać brązowe i chrupiące potrawy.
- Aby uzyskać najlepszy rezultat, użyj następujących akcesoriów.



Ruszt

Blokada rodzicielska

Jest to wyjątkowa funkcja zabezpieczająca, która zapobiega niepożądanemu uruchomieniu kuchenki. Po ustawieniu BLOKADY RODZICIELSKIEJ nie można gotować.

Przykład: Aby ustawić BLOKADĘ RODZICIELSKĄ




1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.




2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Loc” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Jeśli zegar był już ustawiony, godzina pojawi się na wyświetlaczu po upływie 1 sekundy.

Jeśli BLOKADA RODZICIELSKA było już ustawione, gdy dotkniesz innego przycisku, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Loc”. Możesz anulować BLOKADĘ RODZICIELSKĄ zgodnie z poniższą procedurą.

Przykład: Aby wyłączyć BLOKADĘ RODZICIELSKĄ




Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ** do czasu, aż komunikat „Loc” zniknie z wyświetlacza.

Po wyłączeniu BLOKADY RODZICIELSKIEJ kuchenka będzie działała normalnie.

Pieczenie

Menu kuchenki zostało wstępnie zaprogramowane tak, aby automatycznie piec potrawy. Poinformuj kuchenkę, czego chcesz oraz jaka ilość produktu znajduje się w środku. Następnie pozwól kuchence mikrofalowej upiec potrawę.

Przykład: Aby przygotować 0,3 kg pieczonych warzyw




1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.




2. Naciskaj przycisk **GOTOWANIE INWERTEROWE**, aż na wyświetlaczu pojawi się „1”.



3. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „1-6”.




4. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.



5. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „0.3 kg”.




6. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.

UWAGA

- Gotując pieczeń, użyj rusztu do pieczenia, jeśli go masz.

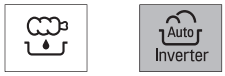
Popularne menu

Menu kuchenki zostało wstępnie zaprogramowane tak, aby automatycznie gotować potrawy. Poinformuj kuchenkę, czego chcesz oraz jaka ilość produktu znajduje się w środku. Następnie pozwól kuchence mikrofalowej ugotować potrawę.

Przykład: Aby ugotować 0,3 kg ryżu/makaronu



1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.



2. Naciskaj przycisk **GOTOWANIE INWERTEROWE**, aż na wyświetlaczu pojawi się „2”.



3. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „2-6”.



4. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.



5. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „0.3 kg”.



6. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.

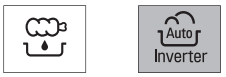
Zmiękczanie i topienie

Do zmiękczania / topienia produktów spożywczych kuchenka wykorzystuje niską moc – patrz poniższa tabela.

Przykład: Aby stopić 0,2 kg czekolady



1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.



2. Naciskaj przycisk **GOTOWANIE INWERTEROWE**, aż na wyświetlaczu pojawi się „3”.



3. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „3-4”.



4. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.



5. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „0.2 kg”.



6. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.

Rozmrażanie i gotowanie

Menu kuchenki zostało wstępnie zaprogramowane tak, aby automatycznie gotować potrawy. Poinformuj kuchenkę, czego chcesz oraz jaka ilość produktu znajduje się w środku. Następnie pozwól kuchence mikrofalowej ugotować potrawę.

Przykład: Aby przygotować 0,3 kg nuggetsów z kurczaka



1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.



2. Naciskaj przycisk **GOTOWANIE INWERTEROWE**, aż na wyświetlaczu pojawi się „4”.



3. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „4-3”.



4. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.



5. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „0.3 kg”.



6. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.

Jogurt

Ta funkcja umożliwia ugotowanie jogurtu po naciśnięciu przycisku GOTOWANIE INWERTEROWE.

Przykład: Aby ugotować 0,6 kg jogurtu



1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.



2. Naciskaj przycisk **GOTOWANIE INWERTEROWE**, aż na wyświetlaczu pojawi się „5”.



3. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „5h00”.

Podgrzewanie

Funkcja Podgrzewanie pozwala utrzymać żywność w temperaturze serwowania. Zawsze zaczynaj od gorącej żywności. Używaj wyposażenia kuchenki mikrofalowej.

Przykład: Ręczne Podgrzewanie

Aby podgrzewać żywność na wysokim poziomie przez 90 minut.




1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.




2. Naciskaj przycisk **GOTOWANIE INWERTEROWE**, aż na wyświetlaczu pojawi się „6”.




3. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „1h30”.

UWAGA

- Produkty chrupkie (ciasta, placki, ciastka z owocami itp.) powinny być odkryte podczas działania funkcji Podgrzewanie.
- Produkty wilgotne powinny być przykryte folią lub pokrywką przeznaczoną do kuchenki mikrofalowej.
- Ilość jedzenia jest odpowiednia na 1-3 porcje.

Zdrowe smażenie

Menu kuchenki zostało wstępnie zaprogramowane tak, aby automatycznie gotować potrawy. Poinformuj kuchenkę, czego chcesz oraz jaka ilość produktu znajduje się w środku. Następnie pozwól kuchence mikrofalowej ugotować potrawę.

Przykład: Aby przygotować 0,4 kg skrzydełek z kurczaka




1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.




2. Naciskaj przycisk **ZDROWE SMAŻENIE**, aż na wyświetlaczu pojawi się „1”.



3. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „2”.




4. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.



5. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „0.4 kg”.




6. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.

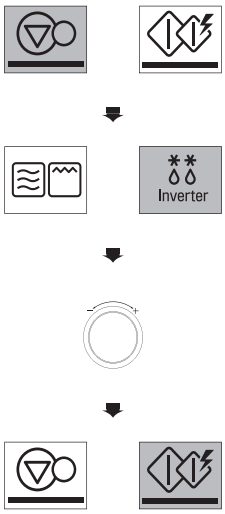
Rozmrażanie inwerterowe

Kuchenka posiada cztery sekwencje rozmrażania. Funkcja Rozmrażanie inwerterowe to najlepsza metoda rozmrażania mrożonek. Przewodnik po gotowaniu pokaże Ci, która sekwencja rozmrażania jest zalecana dla rozmrażanego produktu.

Dla zapewnienia większej wygody funkcja Rozmrażanie inwerterowe jest wyposażona we wbudowany mechanizm dźwiękowy, który przypomina o konieczności sprawdzenia, przewrócenia, oddzielenia lub zmiany ułożenia produktów, w celu uzyskania najlepszych wyników rozmrażania. Dostępne są cztery różne poziomy rozmrażania.

(MIĘSO /DRÓB / RYBA / CHLEB)

Przykład: Aby rozmrozić 1,2 kg mięsa



1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.
2. Naciskaj przycisk **ROZMRAŻANIE INWERTEROWE**, aż na wyświetlaczu pojawi się „dEF1”.
3. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „1.2 kg”.
4. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.

UWAGA

Naciśnięcie przycisku **URUCHOM/POTWIERDŹ** spowoduje, że wyświetlacz zacznie odliczać czas rozmrażania. W czasie cyklu ROZMRAŻANIA kuchenka wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy.
Po sygnale otwórz drzwiczki, usuń wszystkie kawałki, które się rozmroziły i obróć pozostałe. Zamrożone kawałki włóż z powrotem do kuchenki i naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**, aby wznowić cykl rozmrażania.

- Ryby, skorupiaki, mięso i drób wyjmij z oryginalnego papieru opakowaniowego lub opakowania z tworzywa sztucznego. W przeciwnym razie opakowanie będzie utrzymywać parę i soki w pobliżu żywności, co może spowodować ugotowanie jej zewnętrznej powierzchni.
- Umieść żywność w płytkim pojemniku lub na ruszcie, aby płyny mogły odciekać.
- Po wyjęciu z kuchenki produkty powinny być nieco lodowate pośrodku.
- Długość czasu rozmrażania zależy od tego, jak mocno produkt jest zamrożony.
- Kształt opakowania wpływa na szybkość rozmrażania żywności. W płytkich naczyniach produkty rozmrażają się szybciej.
- W zależności od kształtu produktu można rozmrozić go bardziej lub mniej.

Instrukcje do menu Rozmrażania inwerterowego

Kategoria	Rozmrażany produkt
MIĘSO (dEF1) 0,1-4,0 kg	**Wołowina** Mielona wołowina, Okrągły stek, Kostki na gulasz, Stek z polędwicy, Mięso duszone z warzywami, Pieczone żeberka, Pieczeń z krzyżowej, Pieczeń, Kotlety mielone **Jagnięcina** Kotlety, Rolada pieczona **Wieprzowina** Kotlety, Hot-dogi, Żeberka, Żeberka w stylu wiejskim Rolada pieczona, Kiełbaska **Cielęcina** Bitki (0,5 kg, grubość 20 mm) Po sygnale dźwiękowym odwróć rozmrażane produkty. Po rozmrożeniu odstaw na 5-15 minut.
DRÓB (dEF2) 0,1-4,0 kg	**Drób** Cały, Kawałki, Pierś (bez kości) **Kura** Cała **Indyk** Pierś Po sygnale dźwiękowym odwróć rozmrażane produkty. Po rozmrożeniu odstaw na 30-60 minut.
RYBA (dEF3) 0,1-4,0 kg	**Ryba** Filet, Całe steki **Skorupiaki** Mięso kraba, Ogony homara, Krewetki, Przegrzebki Po sygnale dźwiękowym odwróć rozmrażane produkty. Po rozmrożeniu odstaw na 5-10 minut.
CHLEB (dEF4) 0,1-0,5 kg	Krojony chleb, Bułki, Bagietki itp. Oddziel plasterki i umieść je na papierowym ręczniku lub płaskim talerzu. Po sygnale dźwiękowym odwróć rozmrażane produkty. Po rozmrożeniu odstaw na 1-2 minuty.

WYPOSAŻENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Nigdy nie używaj naczyń metalowych lub z metalowym wykończeniem w trybie mikrofal

Metal nie przepuszcza mikrofal. Mikrofale odbijają się od wszelkich metalowych przedmiotów w kuchence i powodują powstanie łuku elektrycznego – niebezpiecznego zjawiska przypominającego błyskawicę. Większość żaroodpornych niemetalowych naczyń kuchennych można bezpiecznie używać w kuchence. Jednak niektóre z nich mogą zawierać materiały, które czynią je nieodpowiednimi do stosowania w kuchence mikrofalowej. Jeśli masz jakiekolwiek wątpliwości dotyczące konkretnego naczynia, istnieje prosty sposób na sprawdzenie, czy można używać go w kuchence mikrofalowej.
Umieść naczynie obok szklanej miski wypełnionej wodą i użyj funkcji mikrofal. Uruchom kuchenkę z WYSOKĄ mocą na 1 minutę. Jeśli woda się nagrzeje, ale naczynie pozostanie chłodne w dotyku, można go bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej. Natomiast jeśli woda nie zmieni temperatury, ale naczynie się nagrzeje, oznacza to, że mikrofale zostały pochłonięte przez naczynie i nie można bezpiecznie używać go w funkcji mikrofalowej. Prawdopodobnie masz w swojej kuchni wiele naczyń, których można używać w kuchence mikrofalowej. Przeczytaj poniższą listę.

Talerze płytkie

Wiele rodzajów zastawy stołowej można bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej. W razie wątpliwości należy zapoznać się z literaturą producenta lub przeprowadzić test mikrofalowy. Nie podgrzewaj talerzy, które posiadają jakiekolwiek malowane dekoracje. Jeśli farba zawiera metal, pojawi się łuk elektryczny.

Naczynia szklane

Naczynia szklane, które są żaroodporne, można bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej. Obejmuje to wszystkie marki naczyń żaroodpornych ze szkła hartowanego. Nie należy jednak używać delikatnych naczyń szklanych, takich jak szklanki lub kieliszki do wina, ponieważ mogą ulec stłuczeniu podczas podgrzewania jedzenia.

Plastikowe pojemniki do przechowywania

Mogą być używane do krótkiego podgrzewania żywności. Nie należy ich jednak używać, gdy żywność wymaga znacznego czasu podgrzewania, ponieważ gorąca potrawa może ostatecznie wypaczyć lub stopić plastik.

Papier

Papierowe talerze i pojemniki są wygodne i bezpieczne w użyciu przy korzystaniu z funkcji mikrofal pod warunkiem, że czas gotowania jest krótki, a gotowana żywność ma niską zawartość tłuszczu i wilgoci. Papierowe ręczniki również są bardzo przydatne do owijania żywności i do wyścielania blach do pieczenia, gdy przygotowywane są tłuste produkty, takie jak bekon. Zasadniczo należy unikać kolorowego papieru, ponieważ barwniki mogą zabarwić żywność. Niektóre produkty z papieru pochodzącego z recyklingu mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą spowodować wyładowanie łukowe lub pożar, gdy zostaną użyte w kuchence mikrofalowej.

Plastikowe torebki do gotowania

Jeżeli torebki zostały wyprodukowane specjalnie do gotowania, można je bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej. Należy jednak pozostawić w torebce szczelinę, aby mogła z niej uciekać para. Nigdy nie używaj zwykłych plastikowych torebek do gotowania przy użyciu funkcji mikrofal, ponieważ stopią się i popękają.

Plastikowe naczynia do kuchenek mikrofalowych

Dostępne są naczynia do kuchenek mikrofalowych w wielu kształtach i rozmiarach. W większości przypadków prawdopodobnie możesz używać naczyń, które masz już w kuchni – bez konieczności inwestowania w nowy sprzęt kuchenny.

Wyroby garncarskie, kamionkowe i ceramiczne

Pojemniki wykonane z tych materiałów zwykle można stosować w funkcji mikrofalowej, ale należy najpierw przeprowadzić test.

⚠ UWAGA

- Niektóre naczynia o wysokiej zawartości ołowiu lub żelaza nie nadają się do gotowania.
- Naczynia należy sprawdzać, aby mieć pewność, że są odpowiednie do użycia w kuchence mikrofalowej.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I GOTOWANIE W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

Pilnowanie potrawy

Zawsze pilnuj potrawy podczas gotowania. Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w światło, które włącza się automatycznie, gdy kuchenka działa, dzięki czemu można zobaczyć wnętrze i sprawdzić postępy gotowania. Wskazówki podane w przepisach dotyczące podnoszenia, mieszania itp. należy uważać za zalecane minimum. Jeśli potrawa wydaje się gotować nierównomiernie, wprowadź odpowiednie poprawki, które uważasz za właściwe, aby rozwiązać problem.

Czynniki wpływające na czas gotowania mikrofalami

Na czas gotowania ma wpływ wiele czynników. Temperatura użytych składników w znaczący sposób wpływa na czas gotowania. Na przykład ciasto przygotowane z lodowatego masła, mleka i jajek będzie piekło się znacznie dłużej niż ciasto przygotowane ze składników o temperaturze pokojowej. Niektóre przepisy, w szczególności przepisy na chleb, ciasta i kremy, zalecają, aby wyjąć potrawę z kuchenki, gdy jest lekko niedogotowana.

Nie jest to błąd. Po odstawieniu, zwykle pod przykryciem, potrawa będzie nadal gotowała się poza kuchenką, ponieważ ciepło uwięzione w zewnętrznych warstwach potrawy stopniowo będzie się przemieszczało do jej wnętrza. Jeśli potrawa pozostanie w kuchence do czasu całkowitego ugotowania, zewnętrzne warstwy zostaną nadmiernie upieczone lub nawet przypalone. Twoja umiejętność oszacowania czasu gotowania i odstawienia potrawy po wyjęciu z kuchenki polepszy się z czasem.

Gęstość potraw

Lekkie, porowate potrawy, takie jak ciasta i pieczywo, gotują się szybciej niż potrawy ciężkie i gęste, jak pieczenie i zapiekanki. Podczas podgrzewania porowatego jedzenia należy zachować ostrożność, aby zewnętrzne krawędzie nie stały się suche i łamliwe.

Wysokość potraw

Górna część wysokiej potrawy, szczególnie pieczeń, będzie gotować się szybciej niż dolna część. Dlatego dobrze jest obracać wysokie potrawy kilka razy podczas gotowania.

Wilgotność potraw

Ponieważ ciepło generowane przez mikrofale powoduje odparowanie wilgoci, względnie suche potrawy, takie jak pieczenie i niektóre warzywa, należy przed gotowaniem zwilżyć wodą lub przykryć w celu zatrzymania wilgoci.

Zawartość kości i tłuszczu w potrawie

Kości przewodzą ciepło, a tłuszcz gotuje się szybciej niż mięso. Należy zachować ostrożność podczas gotowania mięsa z kośćmi lub z tłuszczem, aby zapobiec nierównomiernemu lub nadmiernemu ugotowaniu.

Objętość potrawy

Liczba mikrofal w kuchence pozostaje stała, niezależnie od tego, jak duża jest potrawa. Dlatego im więcej żywności umieszczasz w kuchence, tym dłuższy czas gotowania. Pamiętaj, aby skrócić czas gotowania o co najmniej jedną trzecią w przypadku zmniejszenia ilości składników o połowę względem przepisu.

Kształt potrawy

Mikrofale wnikają w potrawę tylko na głębokość około 2 cm, a wewnętrzne warstwy gęstych potraw gotują się, gdy ciepło wygenerowane na zewnątrz wędruje do wewnątrz. Tylko zewnętrzna warstwa potrawy jest gotowana przez energię mikrofal. Reszta jest gotowana poprzez przewodzenie. Najgorszym możliwym kształtem potrawy, która ma być poddawana działaniu mikrofal, jest gruby kwadrat. Narożniki przypalą się na długo, zanim środek stanie się choćby ciepły. W kuchence mikrofalowej najlepiej gotują się potrawy cienkie w kształcie okrągłym oraz potrawy w kształcie pierścienia.

Pokrywki

Pokrywka zatrzymuje ciepło i parę, co powoduje szybsze ugotowanie potrawy. Użyj pokrywki lub folii kuchennej z krawędzią zagiętą w tył, aby zapobiec jej rozdarciu.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I GOTOWANIE W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

Przyrumienianie

Mięso i drób, które są gotowane piętnaście minut lub dłużej, przyrumienią się delikatnie od własnego tłuszczu. Potrawy, które są gotowane przez krótszy czas, można posmarować sosem do pieczenia, np. sosem worcester, sosem sojowym lub sosem barbecue, aby uzyskać apetyczne przyrumienienie. Ponieważ do potrawy dodaje się stosunkowo małe ilości sosów do pieczenia, oryginalny smak potrawy nie ulega zmianie.

Pokrycie papierem pergaminowym

Taka osłona jest luźniejsza niż pokrywka lub folia spożywcza, więc potrawa może lekko wyschnąć. Ale ponieważ taka osłona jest luźniejsza niż pokrywka lub folia spożywcza, pozwala potrawie lekko wyschnąć.

Układanie produktów i odstępy między nimi

Poszczególne produkty, takie jak pieczone ziemniaki, małe ciastka i przystawki, będą podgrzewać się bardziej równomiernie, jeśli zostaną ułożone w kuchence w równej odległości od siebie, najlepiej w okręgu. Nie kładź produktów jeden na drugim.

Mieszanie

Mieszanie to jedna z najważniejszych technik gotowania w kuchence mikrofalowej. W gotowaniu standardowym mieszanie ma na celu połączenie składników, natomiast w kuchence mikrofalowej chodzi o rozprowadzenie ciepła. Zawsze mieszaj potrawę od zewnątrz w kierunku do środka, ponieważ zewnętrzne warstwy nagrzewają się szybciej.

Obracanie

Duże, wysokie potrawy, takie jak pieczeń czy cały kurczak, należy obracać, aby górna i dolna strona ugotowały się równomiernie. Dobrym pomysłem jest również obracanie kawałków kurczaka i kotletów.

Umieszczanie grubszych części na zewnątrz

Ponieważ mikrofale są pochłaniane przez zewnętrzne warstwy potrawy, sensowne jest umieszczanie grubszych porcji mięsa, drobiu i ryb przy zewnętrznej krawędzi naczynia do pieczenia. Dzięki temu grubsze części otrzymają najwięcej energii mikrofalowej, a potrawa ugotuje się równomiernie.

Osłanianie

Paski folii aluminiowej (która blokuje mikrofale) można umieszczać nad narożnikami lub krawędziami kwadratowych i prostokątnych potraw, aby zapobiec ich nadmiernemu przypieczeniu. Nigdy nie używaj zbyt dużej ilości folii i upewnij się, że folia jest przymocowana do naczynia, aby nie spowodowała wyładowania łukowego w kuchence, szczególnie jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchenki podczas obracania.

Podnoszenie

Grube lub zwarte potrawy można ustawić wyżej, dzięki czemu mikrofale pochłaniane będą przez spód i środek potrawy.

Przekłuwanie

Produkty zamknięte w skorupce, skórce lub błonie najprawdopodobniej eksplodują w kuchence, chyba że zostaną przekłute przed gotowaniem. Takie produkty to: żółtka i białka jaj, małże i ostrygi oraz całe warzywa i owoce.

Kontrola stopnia ugotowania

Potrawy w kuchence mikrofalowej gotują się tak szybko, że trzeba je często sprawdzać. Niektóre potrawy należy pozostawić w kuchence aż do całkowitego ugotowania, ale większość potraw, w tym mięso i drób, należy wyjąć z kuchenki gdy są jeszcze lekko niedogotowane i odstawić na określony czas, aby „doszły". W tym czasie wewnętrzna temperatura potrawy wzrośnie o 3°C (5°F) do 8°C (15°F).

Czas odstawienia

Po wyjęciu potrawy z kuchenki często odstawia się ją na 3 do 10 minut. Zwykle jest wtedy przykryta w celu zatrzymania ciepła, chyba że ma być sucha (np. niektóre ciasta i ciastka). Odstawienie umożliwia dogotowanie potrawy, a także ułatwia wymieszanie i rozwinięcie smaku.

FUNKCJE SMART

Aplikacja LG ThinQ

Funkcja ta jest dostępna tylko w modelach z logo lub .

Aplikacja **LG ThinQ** umożliwia komunikację z urządzeniem za pomocą smartfona.

Funkcje aplikacji LG ThinQ

Komunikacja z urządzeniem za pomocą smartfonu oraz wygodnych i zaawansowanych funkcji.

Smart Diagnosis

- Jeśli podczas korzystania z urządzenia wystąpi problem, funkcja Smart Diagnosis pomoże w jego zidentyfikowaniu.

UWAGA

- Aplikacja może być modyfikowana w celu poprawy wydajności urządzenia bez uprzedniego powiadomienia.
- Funkcje mogą się różnić w zależności od modelu.

Instalowanie aplikacji LG ThinQ

Wyszukać aplikację **LG ThinQ** w sklepie Google Play & Apple App Store na smartfonie.

- Postępować zgodnie z instrukcjami, aby pobrać i zainstalować aplikację.
- Uruchomić aplikację **LG ThinQ** i wykonywać wyświetlane instrukcje, aby zarejestrować urządzenie.

Smart Diagnosis

Funkcja ta jest dostępna tylko w modelach z logo lub .

Z funkcji tej należy skorzystać w celu zidentyfikowania i rozwiązania problemów z urządzeniem.

UWAGA

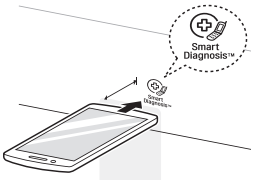
- Usługa ta może nie działać z przyczyn zewnętrznych niezależnych od firmy LG Electronics, takich jak między innymi brak dostępu do sieci Wi-Fi, utrata połączenia z siecią Wi-Fi, lokalna polityka sklepu z aplikacjami lub brak dostępu do aplikacji.
- Funkcja ta może ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia i może różnić się sposobem działania w zależności od lokalizacji.

Korzystanie z diagnostyki dźwiękowej w celu identyfikacji problemów

Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami w celu skorzystania z diagnostyki dźwiękowej.

- Funkcja ta może ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia i może różnić się sposobem działania w zależności od lokalizacji.
- Uruchomić aplikację **LG ThinQ** i wybrać w menu funkcję Smart Diagnosis. Postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi diagnostyki dźwiękowej wyświetlanymi w aplikacji **LG ThinQ.**

1 Przy zamkniętych drzwiczkach, przytrzymać mikrofon telefonu przy ikonie **Smart Diagnosis**. Nie naciskać innych przycisków



2 Nacisnąć i przytrzymać przez 8 sekund przycisk **ZATRZYMAJ / SKASUJ**, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **5.**

3 Po usłyszeniu trzech sygnałów dźwiękowych zwolnić przycisk **ZATRZYMAJ / SKASUJ.**

4 Nie zmieniać położenia telefonu aż do zakończenia transmisji tonowej. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie pozostałego czasu. Po zakończeniu odliczania i transmisji tonowej w aplikacji wyświetlona zostanie diagnoza.

UWAGA

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie należy przesuwać telefonu podczas przesyłania sygnałów tonowych.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pytania	Odpowiedzi
Co jest nie tak, gdy światło w kuchence się nie zapala?	Przyczyn, dlaczego światło kuchenki się nie zapala, może być kilka. Żarówka mogła zostać przepalona, albo obwód elektryczny uległ awarii.
Czy energia mikrofalowa przenika przez szybkę w drzwiczkach?	Nie. Otwory lub porty są wykonane tak, aby przepuszczać światło. Nie przepuszczają energii mikrofalowej.
Dlaczego po dotknięciu przycisku na panelu sterowania rozlega się SYGNAŁ DŹWIĘKOWY?	SYGNAŁ DŹWIĘKOWY rozlega się, aby potwierdzić, że ustawienia zostały prawidłowo wprowadzone.
Czy kuchenka mikrofalowa ulegnie uszkodzeniu, gdy zostanie uruchomiona pusta?	Tak. Nigdy nie uruchamiaj pustej kuchenki.
Dlaczego jajka czasem pękają?	Podczas pieczenia, smażenia lub gotowania jajek w koszulkach żółtko może pęknąć z powodu nagromadzenia pary wewnątrz błony żółtkowej. Aby temu zapobiec, po prostu przekłuj żółtko przed gotowaniem. Nigdy nie gotuj jajek w skorupkach z użyciem mikrofal.
Dlaczego po zakończeniu gotowania w kuchence mikrofalowej zalecane jest odstawienie potrawy na jakiś czas?	Po zakończeniu gotowania w kuchence mikrofalowej potrawa nadal gotuje się w czasie odstawienia. Czas odstawienia zakończy się równomiernym ugotowaniem całej potrawy. Czas odstawienia zależy od gęstości potrawy.
Dlaczego moja kuchenka nie gotuje tak szybko, jak mówi instrukcja gotowania?	Sprawdź ponownie instrukcję gotowania, aby upewnić się, że postępujesz zgodnie ze wskazówkami oraz aby odkryć, co może powodować zmianę czasu gotowania. Czasy gotowania i ustawienia mocy podgrzewania stanowią sugestie, dobrane tak, aby uniknąć rozgotowania, które stanowi najczęstszy problem w okresie nabywania biegłości w korzystaniu z kuchenki. Różnice w wielkości, kształcie, wadze i wymiarach produktów powodują konieczność wydłużenia czasu gotowania. Użyj własnej oceny wraz z sugestiami dotyczącymi gotowania, aby przetestować warunki dla danego produktu tak, jak zrobił(a)byś to w przypadku standardowej kuchenki.
Dlaczego po zakończeniu gotowania mikrofalami na wyświetlaczu pojawia się komunikat „cool” lub pozostały czas gotowania i słychać pracujący wentylator?	Po zakończeniu gotowania wentylator może się załączyć po to, aby schłodzić kuchenkę. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Cool”. Jeśli otworzysz drzwiczki lub naciśniesz jeden raz przycisk ZATRZYMAJ/SKASUJ przed zakończeniem gotowania, na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania. Nie jest to usterka.

Podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej, jeśli używasz urządzenia takiego, jak radio, telewizor, bezprzewodowa sieć LAN, Bluetooth, sprzęt medyczny, sprzęt bezprzewodowy itp., korzystanie z tej samej częstotliwości może powodować zakłócenia działania tych urządzeń. Takie zakłócenia nie oznaczają problemu z kuchenką mikrofalową ani z drugim urządzeniem i nie stanowią usterki. Dlatego można bezpiecznie korzystać z kuchenki. Jednak zakłócenia może również odbierać sprzęt medyczny, dlatego należy zachować ostrożność podczas korzystania ze sprzętu medycznego w pobliżu kuchenki.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

MH656****		
Wejście zasilania		230 V~ 50 Hz
Moc wyjściowa kuchenki mikrofalowej		Maks. 1000 W* (według normy IEC60705)
Częstotliwość mikrofal		2450 MHz
Wymiary zewnętrzne		476 mm (szer.) x 272 mm (wys.) x 388 mm (gł.)
Zużycie energii	Mikrofale	1150 W
	Grill	900 W
	Kombinacja	1450 W

• Jeśli wybrano poziom mocy 1000 W i 800 W, moc wyjściowa będzie stopniowo zmniejszana, aby uniknąć przegrzania.

Utylizacja starego urządzenia

1. Symbol przekreślonego pojemnika na odpady na kółkach oznacza, że produkty elektryczne lub elektroniczne (WEEE) należy zutylizować poza obiegiem odpadów komunalnych.
2. Stare produkty elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne substancje. Właściwa utylizacja starego urządzenia pozwoli uniknąć potencjalnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia. Stare urządzenie może zawierać części wielokrotnego użytku, które mogą zostać wykorzystane do naprawy innych produktów lub inne wartościowe materiały, które można przetworzyć, aby oszczędzać zasoby naturalne.
3. Możesz zanieść urządzenie do sklepu, w którym zostało kupione lub skontaktować się z lokalnym urzędem gospodarki odpadami, aby uzyskać informacje o najbliższym punkcie zbiórki WEEE. Aby uzyskać aktualne informacje z zakresu gospodarki odpadami obowiązującej w Twoim kraju, odwiedź stronę http://www.lg.com/global/sustainability/environment/take-back-recycling/global-network-europe (plik PDF : „For more information about how to recycle LG products in your country”.

Częstotliwość mikrofal: 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupa 2 / Klasa B) **

Pobór mocy w trybie czuwania i uśpienia: 0,5 W
Pobór mocy w trybie informacyjnym: 0,8 W

Sprzęt z grupy 2: grupa 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM RF, w których energia o częstotliwości radiowej w zakresie częstotliwości od 9 kHz do 400 GHz jest generowana celowo i wykorzystywana lub wykorzystywana jedynie w postaci promieniowania elektromagnetycznego, sprzężenia indukcyjnego i /lub pojemnościowego, do obróbki materiałów lub inspekcji/analizy.

Urządzenia z klasy B to urządzenia odpowiednie do stosowania w gospodarstwach domowych oraz w miejscach podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, zasilającej budynki wykorzystywane do celów mieszkalnych.

Podręcznik obsługi można pobrać na stronie http://www.lg.com

LG
Life's Good

ČEŠTINA

PŘÍRUČKA UŽIVATELE

MIKROVLNNÁ TROUBA

Před spuštěním spotřebiče si pečlivě projděte tuto příručku uživatele.

MH656****
(volitelné, zkontrolujte prosím specifikaci modelu)

www.lg.com

Copyright © 2024-2025 LG Electronics Inc. Všechna práva vyhrazena.

Jak funguje funkce mikrovln

Mikrovlny jsou forma energie podobné rádiovým, televizním vlnám a běžnému dennímu světlu. Běžně se mikrovlny šíří směrem ven, když putují atmosférou a mizí bez účinku.
Tato trouba má však magnetron, který je určen pro využití energie v mikrovlnách. Elektřina dodávaná do magnetronové trubice se používá k vytvoření mikrovlnné energie.

Tyto mikrovlny vstupují do prostoru pro vaření přes otvory uvnitř trouby. Uvnitř trouby je umístěn tác. Mikrovlny nemohou procházet kovovými stěnami trouby, ale mohou proniknout skrz materiály jako je sklo, porcelán a papír, materiály, z nichž jsou vyrobeny varné nádoby pro mikrovlnné trouby.

Mikrovlny nevyhřívají nádobí, ačkoli varné nádoby se nakonec zahřívají pomocí tepla generovaného potravinami.

Velmi bezpečný spotřebič

Vaše mikrovlnná trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Když se otevřou dvířka, trouba automaticky přestane produkovat mikrovlny. Když vstoupí do jídla, přemění se mikrovlnná energie zcela na teplo a nezanechává žádnou „zbytkovou" energii, která by vám ublížila, zatímco jíte své jídlo.

OBSAH

3 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

9 PŘED POUŽITÍM

9 Vybalení a instalace
11 Ovládací panel
11 Zobrazit piktogramy
12 Nastavení hodin
12 Rychlý start
12 Více/Méně
12 Úspora energie

13 ZPŮSOB POUŽITÍ

13 Časované vaření (Ruční vaření)
13 Úrovně výkonu mikrovlnné trouby
14 Grilování
14 Kombinované grilování a vaření
15 Dětská pojistka
15 Pečení
16 Oblíbená nabídka
16 Změkčit a rozpustit
17 Rozmrazit a vařit
17 Jogurt
18 Udržet teplé
18 Zdravé smažení
19 Měnič rozmrazování
19 Pokyny k nabídce měniče rozmrazování

20 NÁDOBÍ VHODNÉ PRO POUŽÍVÁNÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

21 CHARAKTERISTIKY JÍDLA A MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

23 CHYTRÉ FUNKCE

24 ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

25 TECHNICKÉ ÚDAJE

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY POZORNĚ SI JE PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE JE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ

Před použitím trouby si přečtěte a dodržujte všechny pokyny, abyste předešli nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění nebo poškození při používání trouby. Tato příručka nezahrnuje všechny možné okolnosti, které mohou nastat.
S problémy, kterým nerozumíte, se vždy obraťte na svého zástupce nebo výrobce.

⚠ VAROVÁNÍ

Toto je bezpečnostní výstražný symbol. Tento symbol vás upozorňuje na potenciální nebezpečí, která mohou vás a ostatní zabít nebo vám ublížit. Všechna bezpečnostní hlášení se budou řídit symbolem bezpečnostní výstrahy a buď budou označena slovem „VAROVÁNÍ“ nebo „UPOZORNĚNÍ“. Tato slova znamenají:

⚠ VAROVÁNÍ

Tento symbol vás upozorňuje na nebezpečí nebo na nebezpečné postupy, které by mohly způsobit vážná tělesná poranění nebo smrt.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Tento symbol vás upozorňuje na nebezpečí nebo na nebezpečné postupy, které by mohly způsobit tělesná poranění nebo škodu na majetku.

⚠ VAROVÁNÍ

1. **Nepokoušejte se manipulovat s dvířky, těsněním dvířek, ovládacím panelem, bezpečnostními pojistkami ani žádnou jinou částí trouby nebo na nich provádět jakékoli úpravy nebo opravy, které by zahrnovaly odstranění jakéhokoli krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii. Nepoužívejte troubu, pokud jsou těsnění dvířek nebo přilehlé díly mikrovlnné trouby vadné. Opravy by měly být prováděny pouze kvalifikovaným servisním technikem.**
   - Narozdíl od ostatních spotřebičů je mikrovlnná trouba zařízení s vysokým napětím a vysokým elektrickým proudem.
     Nesprávné použití a oprava by mohla mít za následek škodlivé vystavení nadměrné mikrovlnné energii nebo úraz elektrickým proudem.
2. **Nepoužívejte troubu pro účely odstranění vlhkosti. (př. Ovládání mikrovlnné trouby s mokrými novinami, oblečením, hračkami, elektrickými zařízeními, domácími mazlíčky a dětmi atd.)**
   - To může být příčinou vážného poškození bezpečnosti, jako je požár, popálenina nebo náhlá smrt v důsledku úrazu elektrickým proudem.
3. **Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo instrukce používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. (Mládež) Děti by měly být pod dohledem, aby si nehrály se spotřebičem.**
   - Nesprávné použití může způsobit poškození jako například požár, úraz elektrickým proudem nebo popáleniny.
4. **Dosažitelné díly se mohou během používání stát horkými. Malé děti by měly být drženy stranou.**
   - Mohou se popálit.
5. **Tekutiny a ostatní pokrmy nesmí být ohřívány v zaizolovaných nádobách, jelikož mohou vybouch-**

nout. Odstraňte před vařením a nebo odmražováním kryt z umělé hmoty. Mějte na paměti, že v některých případech by jídlo mělo být za účelem ohřívání nebo vaření překryto plastovou folií.

• Mohlo by vybouchnout.

6. **U každého režimu je třeba používat vhodné příslušenství.**
   • Nesprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby a příslušenství nebo by mohlo způsobit jiskření či požár.
7. **Dětem není dovoleno hrát si s příslušenstvím nebo se věšet za kliku u dvířek.**
   • Mohou se poranit.
8. **Je nebezpečné, aby někdo jiný než kompetentní osoba provedl jakoukoli servisní nebo opravnou operaci, která zahrnuje odstranění krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.**
9. **Když je spotřebič spouštěn v režimu Kombinace, měli by děti používat troubu vzhledem ke generovaným teplotám pouze pod dohledem rodičů.**
10. **Nespouštějte svou troubu, pokud je poškozená. Zvláště důležité je, aby byla dvířka trouby správně uzavřena a aby nedošlo k poškození těchto částí: (1) dvířek (ohnutá), (2) závěsů a zámků (rozbité nebo uvolněné), (3) těsnění dveří a těsnicích ploch.**
    • Toto by mohlo mít za následek škodlivé vystavení nadměrné mikrovlnné energii.
11. **Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozená, trouba musí být spuštěna pouze po jejím opravení kompetentní osobou.**
12. **Spotřebič je napájen z prodlužovacího kabelu umístěného na elektrickém přenosném výstupním zařízení; prodlužovací kabel umístěný na elektrickém přenosném výstupním zařízení musí být umístěn tak, aby nebyl vystaven stékání nebo pronikání vlhkosti.**
13. **Dovolte dětem používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jim byly poskytnuty odpovídající pokyny, aby bylo dítě schopno troubu používat bezpečným způsobem a rozumělo nebezpečí plynoucímu z nesprávného použití.**
14. **Spotřebič a jeho dosažitelné části se mohou během používání stát horkými. Je třeba dbát na to, abyste se nedotýkali horkých prvků. Děti mladší 8 let musí být drženy stranou, pokud nejsou nepřetržitě hlídány.**
15. **Během používání se spotřebič stává horkým. Je třeba dbát na to, abyste se vyhnuli dotýkání horkých prvků uvnitř trouby.**
16. **Nepoužívejte k čištění skla dvířek trouby hrubé obrušující čističe nebo škrabky z ostrého kovu, jelikož mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozdrcení skla**

⚠ UPOZORNĚNÍ

1. **Nemůžete spouštět svou troubu s otevřenými dvířky díky bezpečnostním zámkům zabudovaným do dveřního mechanismu. Je důležité nemanipulovat s bezpečnostními zámky.**
   • Toto by mohlo mít za následek škodlivé vystavení nadměrné mikrovlnné energii. (Bezpečnostní zámky vypnou jakoukoli činnost vaření, jakmile jsou dvířka otevřena.)
2. **Nepokládejte žádný předmět (např. kuchyňské utěrky, ubrousky apod.) mezi přední stěnu trouby a dvířka nebo nenechte zbytky potravin nebo čističů, aby se hromadily na těsnicích plochách.**
   • Toto by mohlo mít za následek škodlivé vystavení nadměrné mikrovlnné energii.
3. **Ujistěte se prosím, zda jsou doby vaření správně nastaveny, malé porce jídla potřebují kratší dobu ohřevu nebo vaření.**

- Převaření může způsobit, že jídlo začne hořet a následně dojde ke zničení vaší trouby.

4. **Při ohřívání kapalin, např. polévek, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě,**
   - Se vyhněte použití nádob s rovnými stranami a úzkými hrdly.
   - Nepřehřívejte.
   - Míchejte kapalinu předtím, než ji v nádobě umístíte do trouby a poté znovu zhruba v polovině času ohřívání.
   - Po ohřevu ji nechte chvilku stát v troubě; pečlivě ji promíchejte a protřepejte a zkontrolujte její teplotu před konzumací, abyste předešli popáleninám (zejména u obsahu dětských lahví a sklenic s jídlem pro kojence).
   - Ohřev nápojů v mikrovlnné troubě může vést ke zpožděnému eruptivnímu varu, buďte proto při manipulaci s nádobou opatrní.
5. **Výstup odsávání je umístěn na vrchu, spodku a nebo na straně trouby. Neblokujte výstup.**
   - Může to mít za následek poškození trouby a špatné výsledky vaření.
6. **Nespouštějte troubu, když je prázdná. Když není trouba používána, je nejlepší v ní nechat sklenici vody. Voda bezpečně absorbuje všechnu mikrovlnnou energii, pokud by došlo k náhodnému spuštění trouby.**
   - Nesprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.
7. **Nevařte jídlo zabalené v papírových ubrouscích, pokud vaše kuchařská kniha neobsahuje pokyny pro jídlo, které vaříte. Zároveň nepoužívejte namísto papírových ubrousků na vaření novinový papír.**
   - Nesprávné používání může způsobit výbuch nebo požár.
8. **Nepoužívejte dřevěné nádoby a keramické nádoby, které jsou vyloženy kovem (např. zlatem nebo stříbrem). Vždy odstraňujte kovové spirálové úchyty. Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách. Kovové nádoby na jídlo a nápoje nejsou během mikrovlnného vaření povoleny.**
   - Mohou obsah přehřát a spálit. Kovové předměty se mohou v troubě zakřivit, což může způsobit vážné poškození.
9. **Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru.**
   - Mohou obsahovat nečistoty, které mohou způsobit vznik jisker a/nebo požáru, pokud jsou používány při vaření.
10. **Neproplachujte tác a nosič jejich položením do vody bezprostředně po vaření. To může způsobit rozlomení nebo poškození.**
    - Nesprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.
11. **Ujistěte se, že trouba je umístěna tak, aby přední část dveří byla 8 cm nebo více za okrajem povrchu, na kterém je umístěna, aby nedošlo k náhodnému převrácení spotřebiče.**
    - Nesprávné používání by mohlo mít za následek tělesné poranění a poškození trouby.
12. **Před vařením propíchněte slupku brambor, jablek nebo veškerého podobného ovoce nebo zeleniny.**
    - Mohlo by vybouchnout.
13. **Nevařte vajíčka ve skořápce. Vajíčka ve skořápce a vajíčka vařená natvrdo by neměla být ohřívána v mikrovlnné troubě, jelikož mohou vybouchnout dokonce i po ukončení mikrovlnného ohřevu.**

- Uvnitř vajíčka se vytvoří tlak, který způsobí, že praskne.

14. **Nezkoušejte ve své troubě hluboké smažení.**
    - Toto by mohlo vést k náhlému přehřátí horké kapaliny.
15. **Pokud je zpozorován (nebo šíří-li se) kouř, vypněte nebo odpojte spotřebič a dvířka uzavřete, abyste udusili plamen.**
    - To může způsobit vážné poškození jako požár nebo úraz elektrickým proudem.
16. **Při ohřevu jídla v umělohmotných nebo papírových nádobách nespouštějte troubu z očí kvůli možnosti vznícení.**
    - Vaše jídlo se může kvůli možnému poškození nádoby rozlít, což také může způsobit požár.
17. **Teplota dosažitelných povrchů může být během provozu spotřebiče vysoká. Nedotýkejte se dvířek, vnější skříně, zadní skříně, dutiny trouby, příslušenství a nádobí během režimu gril, konvekce a při postupech automatického vaření. Před vyčištěním se ujistěte, že nejsou horká.**
    - Jsou-li horká, je zde riziko popálení, pokud si nevezmete silné kulinářské rukavice.
18. **Trouba by měla být pravidelně čištěna a měly by být odstraněny veškeré zbytky jídla.**
    - Nedodržení údržby trouby v čistém stavu by mohlo vést k poškození povrchu, což by mohlo nepříjemně postihnout životnost spotřebiče a pravděpodobně vést k ohrožující situaci.
19. **Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.**
    - Snevhodnou teplotní sondou nemůžete zaručit, že bude teplota přesná.
    - Tento model není vybaven teplotní sondou.
20. **Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných oblastech využití jako například:**
    - Pracovní kuchyně v obchodech, kancelářích a ostatních pracovních prostředích;
    - Farma;
    - Uklientů v hotelích, motelích a ostatních ubytovacích zařízeních;
    - Prostředí typu Bed and Breakfast.
21. **Tento přístroj smí děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi používat pod přiměřeným dozorem nebo pokud byly obeznámeny s pokyny pro bezpečné používání zařízení a porozuměly možným nebezpečím. Dohlížejte na děti, aby si s přístrojem nehrály. Děti nesmí bez dozoru provádět čištění a uživatelskou údržbu.**
22. **Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev jídla a nápojů. Sušení potravin nebo oblečení a ohřívání zahřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkého hadříku a podobně může vést k riziku zranění, vznícení nebo požáru.**
23. **Spotřebič není určen ke spouštění pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.**
24. **Dodržujte přesné instrukce poskytované každým výrobcem svých popcornových výrobků. Nenechávejte během bobtnání kukuřice troubu bez dozoru. Pokud po doporučeném čase kukuřice nezačne bobtnat, přerušte vaření. Nikdy pro bobtnající kukuřici nepoužívejte pytlík z hnědého papíru. Nikdy se nepokoušejte znovu nabobtnat zbylá zrna.**
    - Přepečení by mohlo způsobit, že kukuřice začne hořet.
25. **Tento spotřebič musí být uzemněný.**
    Dráty v síťovém vodiči jsou zbarvené podle následujících kódů

MODRÁ - Neutrální
HNĚDÁ - Živý
ZELENÁ A ŽLUTÁ - Uzemňovací

Vzhledem k tomu, že barvy vodičů v síťovém přívodu tohoto zařízení nemusí odpovídat barevným značkám označujícím svorky v zástrčce, postupujte následovně:

Drát, který je zbarven MODŘE musí být připojen k terminálu, který je označen písmenem N nebo zbarven ČERNĚ.

Drát, který je zbarven HNĚDĚ musí být připojen k terminálu, který je označen písmenem L nebo zbarven ČERVENĚ.

Drát, který je zbarven ZELENĚ a ŽLUTĚ nebo ZELENĚ musí být připojen k terminálu, který je označen písmenem G nebo ⏚.

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním agentem nebo podobně kvalifikovanými osobami, abyste předešli nebezpečí.

- Nesprávné použití může způsobit vážné poškození elektrickým proudem.

26. **Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.**
27. **Tato trouba by neměla být používána pro účely komerčního cateringu.**
    - Nesprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.
28. **Tato mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříni.**
    - Tato mikrovlnná trouba je určena k tomu, aby byla používána jako volně stojící.
29. **Připojení může být dosaženo tím, že zástrčka bude ponechána přístupná nebo zabudováním spínače do pevného systému vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.**
    - Používání nesprávné zástrčky nebo spínače může způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
30. **Dveře nebo vnější povrch se může během provozu spotřebiče ohřát na vysokou teplotu.**
31. **Udržujte spotřebič a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8 let.**
32. **Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětským jídlem by měl být před konzumací promíchán nebo protřepán a teplota zkontrolována, abyste předešli popálení.**
33. **Udržujte vnitřek a vnější část trouby čisté. Detaily o čištění trouby naleznete v obsahu výše „Čištění trouby".**
34. **Vzávislosti na nastavení požadavků k instalaci, jinak vlivem horka, náchylné k nebezpečí.**
35. **Přístroj se nesmí čistit parním čističem.**
36. ⚠ **Pozor, horký povrch**
    Když je použit tento symbol, znamená to, že jsou povrchy během používání náchylné k silnému zahřátí.
37. **Nepokládejte předmět (knihu, krabici, atd.) na výrobek. Výrobek se může přehřát nebo vznítit nebo může objekt spadnout a způsobit poranění osob.**
38. **Zvláště je doporučeno, aby se uživatelé během používání takových povrchů nedotýkali, aby předešli nebezpečí popálení.**
    Z vláštní pozornost by měla být věnována oblasti velmi blízko ventilačním otvorům.

ČIŠTĚNÍ TROUBY

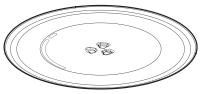
1. **Udržujte vnitřek trouby v čistotě**
   Skvrny od jídla nebo rozlité kapaliny se přilepí na stěny trouby a mezi těsnění a povrchy dveří. Nejlepší je okamžitě otřít rozlité potraviny vlhkým hadříkem. Drobky a rozlité pokrmy absorbují mikrovlnnou energii a prodlužují dobu vaření a mohou dokonce poškodit troubu. Použijte vlhký hadřík k vymetení drobků, které spadají mezi dveře a rám. Je důležité udržet tuto oblast čistou, aby bylo zajištěno pevné utěsnění. Odstraňte mastné skvrny pomocí hadříku namočeném v mýdle, poté opláchněte a vysušte. Nepoužívejte silné čisticí prostředky ani abrazivní čističe. Kovový podnos lze umýt ručně nebo v myčce nádobí.
2. **Udržujte vnější část trouby v čistotě**
   Před čištěním trouby odpojte síťovou zástrčku od elektrické zásuvky, abyste předešli možnému úrazu elektrickým proudem. Vyčistěte vnější část trouby mýdlem a vodou, pak čistou vodou a osušte měkkým hadříkem nebo papírovým ručníkem. Aby nedošlo k poškození ovládacích částí uvnitř trouby, nesmí voda vniknout do ventilačních otvorů. Chcete-li vyčistit ovládací panel, otevřete dvířka, abyste předešli náhodnému spuštění trouby a otřete jej vlhkou utěrkou a následně i suchým hadříkem. Po čištění stiskněte tlačítko STOP.
3. Pokud se uvnitř nebo kolem vnější strany dveří trouby hromadí pára, utřete panely měkkým hadříkem. Pára nebo kondenzace vznikající uvnitř dveří jsou normální, pokud jsou pokrmy ohřívány dlouhodobě při vyšších úrovních výkonu. Toto není porucha. Kondenzace se nakonec odpaří. Zkuste zakrývat pokrmy nebo měnit úrovně ohřevu a čas, abyste omezili tvorbu kondenzátu ve dveřích. Toto se může také objevit v případě, že je trouba provozována za podmínek vysoké vlhkosti a v žádném případě to neznamená poruchu přístroje.
4. Dveře a těsnění dveří by měly být udržovány v čistotě. Používejte pouze teplou mýdlovou vodu, opláchněte a poté pečlivě vysušte.
   NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÉ ABRAZIVNÍ MATERIÁLY JAKO ČISTICÍ PÍSKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ DRÁTĚNK
   Kovové části bude snadnější udržovat, pokud je pravidelně otřete vlhkým hadříkem.

PŘED POUŽITÍM

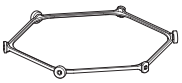
Vybalení a instalace

Dodržováním základních kroků na těchto dvou stránkách budete moci rychle zkontrolovat správnou funkci trouby. Věnujte prosím zvláštní pozornost pokynům ohledně umístění své trouby. Při rozbalení trouby se ujistěte, zda jste odstranili veškeré příslušenství a obalové materiály. Zkontrolujte, zda během přepravy nebyla vaše trouba poškozena.

1 Rozbalte troubu a položte ji na rovnou plochu.



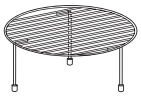
Skleněný otočný talíř



Otočný otočná podpěra



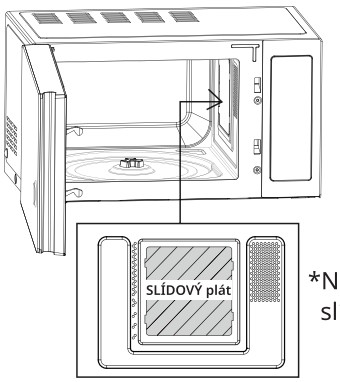
Talíř pro křupavé potraviny



Nosič



Hřídel na otáčení podnosu

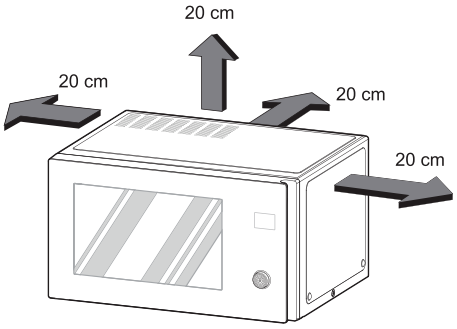


*Neodstraňujte slídový plát

POZNÁMKA

• Neodstraňujte dutinový slídový plát (stříbrný plát) uvnitř trouby.
Slídový plát zde slouží k ochraně součástí mikrovln před rozstřikem potravin.

2 Umístěte troubu do požadované úrovně do výšky vyšší než 85 cm a zároveň se ujistěte, zda zbývá ještě alespoň 20 cm prostoru nad ní a 20 cm prostoru za ní, vpravo a vlevo, abyste zajistili dostatečnou ventilaci. Přední část trouby by měla být nejméně 8 cm vzdálená od okraje, abyste předešli převrhnutí.



Výstup odsávání je umístěn na spodní nebo postranní části trouby. Zablokování odsávání může způsobit poškození trouby.

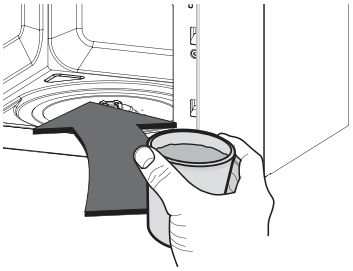
Pokud budete používat mikrovlnou troubu v uzavřeném prostoru nebo příborníku, průtok vzduchu pro chlazení produktu by mohl být horší. To může mít za následek nižší výkon a sníženou životnost.
Je-li to možné, používejte prosím mikrovlnnou troubu v podmínkách otevřeného prostoru.

POZNÁMKA

• Tato trouba by neměla být používána pro účely komerčního cateringu.

3 Zapojte svou troubu do standardní domácí zásuvky. Ujistěte se, že je vaše trouba jediným spotřebičem připojeným do zásuvky. **Pokud trouba nefunguje správně, odpojte ji od elektrické zásuvky a znovu ji zapojte.**

4 Otevřete dvířka trouby zatáhnutím za rukojeť u dveří.
Vložte otočnou podpěru do trouby a nahoru umístěte skleněný otočný talíř.



5 Naplňte nádobu pro mikrovlny 300 ml (1/2 pinty) vody. Umístěte ji na skleněný otočný talíř a zavřete dvířka trouby.
Pokud máte jakékoliv pochybnosti o tom, jaký typ nádoby je třeba použít, prostudujte si kapitolu Nádobí vhodné pro používání v mikrovlnné troubě.

6 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT** a **tlačítko SPUSTIT/ZADAT** a nastavte čas vaření 30 sekund.



7 **DISPLEJ** odpočítá ze 30 sekund.

Když dosáhne hodnoty 0, ozve se PÍPÁNÍ. Otevřete dvířka trouby a zkontrolujte teplotu vody.

Pokud vaše trouba funguje, voda by měla být teplá.

Při vyjmutí nádoby buďte opatrní, nádoba může být horká.

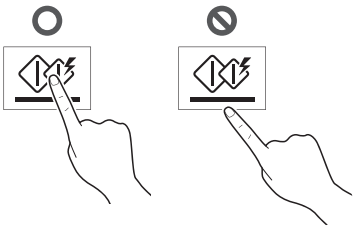
Vaše trouba je nyní instalována



8 Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětským jídlem by měl být před konzumací promíchán nebo protřepán a teplota zkontrolována, abyste předešli popálení.

9 Rozpoznávání tlačítek může být zpomaleno za následujících okolností:

- Je stlačena pouze vnější část tlačítka.
- Tlačítko je stlačeno pomocí nehtu nebo špičkou prstu.



POZNÁMKA

- Nepoužívejte gumové nebo jednorázové rukavice.
- Při otírání dotykového ovládacího panelu mokrým hadříkem odstraňte po skončení vlhkost z dotykového ovládacího panelu.

10 Nastavení doby vaření by mělo být kratší než u běžné mikrovlnné trouby (700 W, 800 W) vzhledem k poměrně vysokému výstupnímu výkonu produktu. Nadměrné ohřívání výrobku může způsobit tvorbu vlhkosti na dveřích.

Ovládací panel



Část
1 REŽIM VAŘENÍ Viz strana 12 „Časované vaření“ Viz strana 13 „Grilování“ Viz strana 13 „Kombinované grilování a vaření“
2 MĚNIČ ROZMRAZOVÁNÍ Viz strana 18 „Měnič rozmrazování“
3 ZDRAVÉ SMAŽENÍ Viz strana 17 „Zdravé smažení“
4 MĚNIČ VAŘENÍ Měnič Vaření vám umožní uvařit většinu vašeho oblíbeného jídla výběrem typu potravin a hmotnosti pokrmu. Viz strana 14 „Pečení“ Viz strana 15 „Oblíbená nabídka“ Viz strana 15 „Změkčit a rozpustit“ Viz strana 16 „Rozmrazit a vařit“ Viz strana 16 „Jogurt“ Viz strana 17 „Udržet teplé“
5 STUPNICE (VÍCE / MÉNĚ) • Zvolte nabídku vaření. • Nastavte dobu vaření a hmotnost. • Během vaření s funkcí automatického a ručního nastavení můžete kdykoli zvýšit nebo snížit dobu vaření otočením stupnice (kromě režimu rozmrazování).
6 STOP / VYMAZAT • Zastavte troubu a vymažte všechny položky kromě času dne.
7 SPUSTIT / ZADAT • Chcete-li spustit vaření, které jste si vybrali, stiskněte jedenkrát tlačítko. • Funkce rychlý start vám umožní nastavit 30 sekundové intervaly VYSOKO výkonného vaření pomocí stisknutí tlačítka SPUSTIT/ZADAT.
8 SMART DIAGNOSIS Při instruktáži personálu servisního centra podržte mikrofon telefonu až u této ikony. To vám pomůže diagnostikovat problémy s mikrovlnnou troubou během volání na servisní linku.

Zobrazit piktogramy

Ikona			
	Při používání mikrovln se zobrazí ikona na displeji.	±	Pokud můžete nastavit možnost Více/Méně, zobrazí se ikona na displeji.
	Při používání funkce Gril se zobrazí ikona na displeji.		Jakmile můžete nastavit možnost Začátek vaření, zobrazí se ikona na displeji.
	Při používání funkce Gril kombi se zobrazí ikona na displeji.	*W*	Pokud můžete nastavit možnost Výstupní výkon, zobrazí se ikona na displeji.
Auto	Při spuštění funkce Měnič Vaření se zobrazí ikona na displeji.	kg	Jakmile můžete nastavit možnost Hmotnost, zobrazí se ikona na displeji.
	Při spuštění funkce Měnič Rozmrazování se zobrazí ikona na displeji.		

Nastavení hodin

Když je trouba poprvé připojena nebo když je po přerušení napájení obnoveno napájení, čísla na displeji se resetují na ‚12H'.

Příklad: Pro nastavení 11:11



1. Stiskněte SPUSTIT/ZADAT a potvrďte displej s hodinami nastavenými na 12H. (Chcete-li mít displej s hodinami nastavenými na 24H, stačí před provedením dalších kroků otočit STUPNICI a vybrat položku „24H")



2. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚11:'.



3. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.



4. Chcete-li změnit minuty, otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚11:11'.



5. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

POZNÁMKA

- Chcete-li znovu nastavit hodiny nebo změnit možnosti, musíte odpojit a znovu připojit napájecí kabel.
- Pokud nechcete používat režim hodin, stiskněte po připojení své trouby tlačítko STOP/VYMAZAT.
- Po 5 minutách se spotřebič automaticky přepne do pohotovostního režimu.

Rychlý start

Funkce RYCHLÝ START vám umožní nastavit 30 sekundové intervaly VYSOKO výkonného vaření pomocí stisknutí tlačítka SPUSTIT/ZADAT.

Příklad: Nastavte 2 minuty vaření na vysoký výkon



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



2. Zvolte 2 minuty vaření na vysoký výkon.

Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT** čtyřikrát. Trouba bude spuštěna předtím než dokončíte čtvrté stisknutí.

Během vaření s funkcí RYCHLÉHO STARTU můžete prodlužovat čas vaření až na 99 minut a 59 sekund opakovaným stisknutím tlačítka **SPUSTIT/ZADAT**.

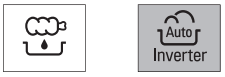
Více/Méně

Otáčením stupnice lze nastavit program NAČASOVANÉ VAŘENÍ, pomocí něhož lze vařit jídlo kratší nebo delší dobu. Každé otočení stupnice zvýší nebo sníží dobu vaření o 10 sekund. Max. možná doba je 99 minut a 59 sekund.

Příklad: Chcete-li nastavit dobu vaření Měniče Vaření (př. pečené kuře) na delší dobu nebo na kratší dobu



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚1'.



3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚1-3'.



4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.



5. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu ‚1.0 kg'.



6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.



7. Otáčejte **STUPNICI**. Doba vaření se zvýší nebo sníží o 10 sekund.

Úspora energie

Prostředky pro úsporu energie uspoří energii vypnutím displeje. Tato funkce je v provozu pouze tehdy, je-li mikrovlnná trouba v pohotovostním režimu a displej bude vypnut.

POZNÁMKA

- Při používání režimu hodin zůstane displej zapnutý.

ZPŮSOB POUŽITÍ

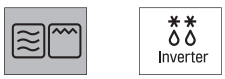
Časované vaření (Ruční vaření)

Tato funkce vám umožňuje vařit jídlo v požadovaném čase. Je k dispozici 5 stupňů výkonu. Níže uvedený příklad ukazuje, jak nastavit výkon 800 W na požadovaný čas.

Příklad: Vaření jídla na Výkon 800 W po dobu 5 minut a 30 sekund



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



2. Mačkejte tlačítko **REŽIM VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže nápis ‚1000 W'. (To znamená, že trouba je nastavena na 1000 W, pokud nebude vybráno jiné nastavení výkonu.)



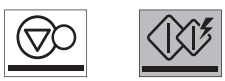
3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu ‚800 W'.



4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.



5. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže číslo ‚5:30'.



6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

Jakmile bude vaření hotové, ozve se pípnutí. V okně displeje bude zobrazeno slovo **Konec**. Slovo ‚Konec' zůstane na displeji a každou minutu se ozve pípnutí, dokud se dvířka neotevřou nebo dokud nestisknete jakékoli tlačítko.

POZNÁMKA

- Pokud nevyberete úroveň výkonu, trouba bude pracovat při stupni výkonu VYSOKÝ. Chcete-li nastavit vaření na VYSOKÝ VÝKON, přeskočte krok 3 výše.

Úrovně výkonu mikrovlnné trouby

Vaše mikrovlnná trouba je vybavena pěti úrovněmi výkonu, které vám poskytnou maximální flexibilitu a kontrolu nad vařením. Přiložená tabulka vám poskytne představu o tom, které potraviny jsou připravovány při každé z různých úrovní výkonu.

- Přiložený graf zobrazuje nastavení úrovní výkonu pro vaši troubu.

Graf úrovně výkonu mikrovlnné trouby

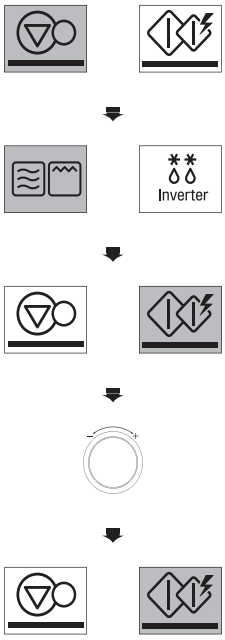
Úroveň Výkon	Využití
Vysoká 1000 W	• Vařící voda. • Hnědnutí mletého hovězího masa. • Výroba sladkosti. • Vaření kousků drůbeže, ryby a zeleniny. • Vaření jemných plátků masa.
800 W	• Ohřev rýže, těstovin a zeleniny. • Rychlý ohřev připravovaných potravin. • Ohřev sendvičů.
600 W	• Vaření vaječných, mléčných a pokrmů obsahujících sýr. • Pečení koláčů a chleba. • Rozpouštění čokolády. • Pečení telecího. • Pečení celé ryby. • Vaření pudinku a krémového pudinku.
400 W	• Rozmrazování masa, drůbeže a mořských plodů. • Vaření silnějších plátků masa. • Pečení vepřových kotlet a pečeně.
200 W	• Jemné ohřátí ovoce. • Změkčení másla. • Udržování kastrolů a hlavních chodů teplých. • Měkčení másla a krémového sýra.

Grilování

Tato funkce vám umožní rychlé zhnědnutí a vytvoření křupavé krusty na vašem jídle. Není třeba předehřívat.

Při odstraňování jídla a příslušenství po vaření vždy používejte rukavice, neboť trouba a příslušenství budou velmi horké.

Příklad: Použití funkce Gril k vaření jídla na 5 minut a 30 sekund



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Mačkejte tlačítko **REŽIM VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže nápis ‚GrIL'.
3. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
4. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže číslo ‚5:30'.
5. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Při odstraňování jídla a příslušenství po vaření vždy používejte rukavice do trouby, neboť trouba a příslušenství budou velmi horké.

POZNÁMKA

- Tato funkce vám umožní rychlé zhnědnutí a vytvoření křupavé krusty na vašem jídle.
- K dosažení nejlepšího výsledku používejte následující příslušenství.

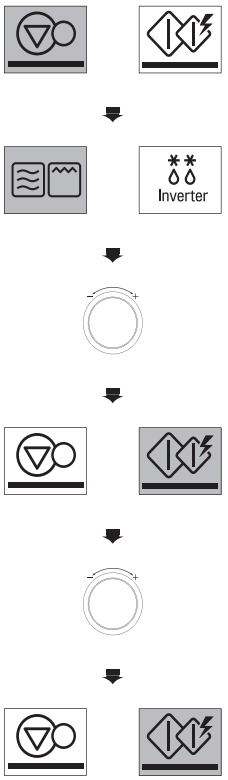


Nosič

Kombinované grilování a vaření

Vaše trouba má funkci kombinovaného vaření, která vám umožní vařit jídlo pomocí ohřívače a mikrovlny.

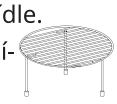
Příklad: Naprogramujte mikrovlnnou troubu na výkon mikrovln 300 W a funkci kombi na dobu vaření 25 minut



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Mačkejte tlačítko **REŽIM VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže ‚Co-1'.
3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže ‚Co-2'.
4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
5. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚25:00'.
6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**. Při vaření můžete dobu vaření zvýšit nebo snížit otáčením **STUPNICE**. Při vyndavání svého jídla buďte opatrní, neboť nádoba bude horká!

POZNÁMKA

- Vaše trouba má funkci kombinovaného vaření, která vám umožní vařit jídlo pomocí **Ohřívače** a **Mikrovlny**.
  To obecně znamená, že vaření vašeho jídla trvá méně času.
- Můžete nastavit tři druhy úrovně výkonu mikrovlnné trouby (Co-1: 200 W, Co-2: 300 W, Co-3: 400 W) pro režim gril kombi.
- Tato funkce vám umožní rychlé zhnědnutí a vytvoření křupavé krusty na vašem jídle.
- K dosažení nejlepšího výsledku používejte následující příslušenství.



Nosič

Dětská pojistka

Tento prvek je jedinečným bezpečnostním prvkem, který zabraňuje nechtěnému spuštění trouby. Jakmile je nastavena funkce DĚTSKÁ POJISTKA, nelze provést žádné vaření.

Příklad: Nastavení DĚTSKÉ POJISTKY




1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.




2. Stiskněte a podržte tlačítko**STOP/VYMAZAT** dokud se na displeji neobjeví slovo ‚Loc' a neozve se pípnutí.

Je-li již nastaven denní čas, na displeji se po 1 sekundě zobrazí denní čas.

Pokud již byla nastavena DĚTSKÁ POJISTKA a vy jste se dotkli dalšího tlačítka, objeví se na displeji slovo Loc. DĚTSKOU POJISTKU můžete zrušit podle postupu níže.

Příklad: Zrušení DĚTSKÉ POJISTKY




Stiskněte a podržte tlačítko**STOP/VYMAZAT** dokud z displeje nezmizí slovo ‚Loc'.

Poté, co byla DĚTSKÁ POJISTKA vypnuta, bude fungovat trouba normálně.

Pečení

Nabídka vaší trouby byla předprogramována na automatické pečení pokrmů. Řekněte troubě, co chcete a kolik máte položek. Poté nechte na své svou mikrovlnné troubě pečení vašeho výběru.

Příklad: Pečení 0,3 kg pečené zeleniny




1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.




2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚1'.



3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚1-6'.




4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.



5. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu ‚0.3 kg'.




6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

POZNÁMKA

- Při pečení používejte nosič na pečení, pokud jej máte.

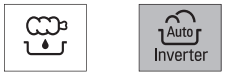
Oblíbená nabídka

Nabídka vaší trouby byla předprogramována tak, aby automaticky vařila jídlo. Řekněte troubě, co chcete a kolik máte položek. Poté nechte svou mikrovlnnou troubu, aby vám uvařila váš výběr.

Příklad: Vaření 0,3 kg Rýže/Těstovin



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚2'.



3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚2-6'.



4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.



5. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu ‚0.3 kg'.



6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

Změkčit a rozpustit

Trouba používá nízký výkon pro funkci změkčt a rozpustit potraviny, viz následující tabulka.

Příklad: Rozpuštění 0,2 kg čokolády



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚3'.



3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚3-4'.



4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.



5. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu ‚0.2 kg'.



6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

Rozmrazit a vařit

Nabídka vaší trouby byla předprogramována tak, aby automaticky vařila jídlo. Řekněte troubě, co chcete a kolik máte položek. Poté nechte svou mikrovlnnou troubu, aby vám uvařila váš výběr.

Příklad: Uvaření 0,3 kg kuřecích nuget



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚4'.



3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚4-3'.



4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.



5. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu ‚0.3 kg'.



6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

Jogurt

Tato funkce umožňuje vaření jogurtu stisknutím tlačítka MĚNIČ VAŘENÍ.

Příklad: Vaření 0,6 kg jogurtu



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚5'.



3. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**. na displeji se ukáže nápis ‚5h00'.

Udržet teplé

Funkce Udržet teplé udrží horké, vařené jídlo při teplotě k servírování. Vždy začněte s horkým jídlem. Používejte nádobí vhodné pro používání v mikrovlnné troubě.

Příklad: Ruční funkce Udržet teplé
Ohřev jídla při vysokém stupni na 90 minut.




1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.




2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚6'.




3. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**. na displeji se ukáže nápis '1h30'.

POZNÁMKA

- Křupavé potraviny (pečivo, koláče, pirohy atd.) by měly být během funkce Udržet teplé odkryté.
- Vlhké potraviny by měly být překryty plastikovou fólií nebo víčkem odolným proti mikrovlnám.
- Množství jídla připraveného pomocí funkce Udržet teplé je vhodné pro 1-3 porce.

Zdravé smažení

Nabídka vaší trouby byla předprogramována tak, aby automaticky vařila jídlo. Řekněte troubě, co chcete a kolik máte položek. Poté nechte svou mikrovlnnou troubu, aby vám uvařila váš výběr.

Příklad: Uvaření 0,4 kg kuřecích křídel




1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.




2. Mačkejte tlačítko **ZDRAVÁ FRITÉZA**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚1'.



3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ‚2'.




4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.



5. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu ‚0.4 kg'.




6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

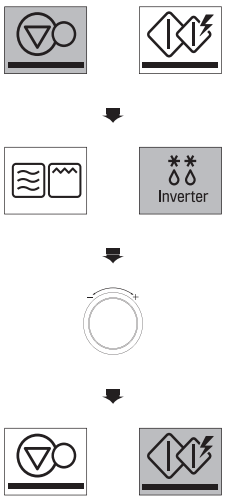
Měnič rozmrazování

V troubě jsou přednastaveny čtyři sekvence rozmrazování. Funkce Měnič rozmrazování vám poskytuje nejlepší metodu rozmrazování pro zmražená jídla. Průvodce vaření vám ukáže, jaká rozmrazovací sekvence je doporučená pro potraviny, které rozmrazujete.

Pro větší pohodlí obsahuje Měnič rozmrazování zabudovaný signalizační mechanizmus, který vám připomíná, abyste zkontrolovali, otočili, oddělili nebo přeuspořádali potravinu tak, abyste dosáhli těch nejlepších výsledků rozmrazování. K dispozici jsou čtyři různé stupně rozmrazování.

(MASO /DRŮBEŽ / RYBY / CHLEBA)

Příklad: Rozmrazit maso 1,2 kg



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ ROZMRAZOVÁNÍ**, dokud se na displeji neukáže nápis ‚dEF1'.
3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu ‚1.2 kg'.
4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

POZNÁMKA

Když zmáčknete tlačítko **SPUSTIT/ZADAT** displej se změní v odečítač času rozmrazování.
Trouba zapípá během cyklu ROZMRAZOVÁNÍ jednou. Při zapípání otevřete dvířka a vyjměte všechny porce, které byly rozmrazeny a otočte je.
Vraťte zmrazené porce do trouby a stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT** a obnovte tak cyklus rozmrazování.

- Odstraňte ryby, měkkýše, maso a drůbež z původního obalového papíru nebo plastového obalu. V opačném případě obal udržuje páru a šťávu blízko jídla, což může způsobit vaření vnějšího povrchu potravin.
- Umístěte potraviny do mělké nádoby nebo na mikrovlnný pečicí nosič, abyste zachytili kapky.
- Potraviny by měly být po vyjmutí z trouby uprostřed stále trochu ledové.
- Doba rozmrazování se liší podle toho, jak pevně je zmražená potravina.
- Tvar balení ovlivňuje, jak rychle dojde k rozmrazení potravin. Balení s mělkým objemem se rozmrazí rychleji než hluboký blok.
- Jídlo může být rozmrazeno více či méně v závislosti na tvaru jídla.

Pokyny k nabídce měniče rozmrazování

Kategorie	Potravina k rozmrazení
MASO (dEF1) 0,1 – 4,0 kg	**Hovězí** Hovězí maso, Kulatý steak, Kostičky na dušení, Hovězí steak, Hovězí pečeně, Žebra na pečení, Pečená kýta, Přední steak, Masová placka do hamburgeru **Jehněčí** Kotlety, rolovaná pečeně **Vepřové** Kotlety, hot dogy, žebírka, žebírka v country stylu. Rolovaná pečeně, klobása **Telecí** Kotletky (0,5 kg, tloušťka 20 mm) Při zapípání obraťte jídlo. Po rozmrazení nechte 5 – 15 minut odstát.
DRŮBEŽ (dEF2) 0,1 – 4,0 kg	**Drůbež** Celá, naporcovaná, prsa (bez kostí) **Cornwallské slepice** Celé **Krocan** Prsa Při zapípání obraťte jídlo. Po rozmrazení nechte 30 – 60 minut odstát.
RYBY (dEF3) 0,1 – 4,0 kg	**Ryby** Filety, celé steaky **Jedlí korýši a měkkýši** Krabí maso, humří ocasy, krevety, hřebenatky; při zapípání otočte jídlo. Po rozmrazení nechte 5 – 10 minut odstát.
CHLÉB (dEF4) 0,1 – 0,5 kg	Krájený chléb, bulky, bageta, atd. Oddělte krajíce a umístěte je mezi papírovou utěrku nebo na plochý talíř. Při zapípání obraťte jídlo. Po rozmrazení nechte 1 – 2 minut odstát.

NÁDOBÍ VHODNÉ PRO POUŽÍVÁNÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Při používání funkce mikrovln nikdy nepoužívejte kovové nebo kovem ozdobené nádobí

Mikrovlny nemohou proniknout kovem. Odskočí od kovového předmětu v troubě a způsobí vznik oblouku, alarmující jev, který připomíná blesk. Většina tepelně odolného nekovového nádobí na vaření je bezpečná pro použití v troubě. Některé nádobí však mohou obsahovat materiály, které je činí nevyhovujícími pro použití jako mikrovlnné nádobí. Pokud máte nějaké pochybnosti o konkrétním nádobí, existuje jednoduchý způsob, jak zjistit, zda jej lze použít pro funkci mikrovln.
Umístěte při použití funkce mikrovln příslušné nádobí vedle skleněné misky naplněné vodou. Spusťte mikrovlnné vaření na výkon VYSOKÝ po dobu 1 minuty. Pokud se voda ohřívá, ale nádoba zůstává chladná na dotek, nádoba je pro vaření pomocí mikrovln. Nicméně pokud voda nezmění teplotu, ale nádoba se zahřívá, mikrovlny jsou absorbovány nádobou a ta proto není vhodná pro použití funkce mikrovln.
Pravděpodobně máte nyní v kuchyni spoustu věcí, které lze použít pro vaření pomocí mikrovln jako varné zařízení. Jednoduše si pročtěte následující seznam.

Jídelní talíře

Mnoho druhů jídelního náčiní je vhodných pro použití při vaření pomocí mikrovln. Máte-li pochybnosti, projděte si literaturu od výrobce nebo proveďte test mikrovln. Nezahřívejte jídelní talíře, které mají jakýkoli nátěr nebo dekoraci, jelikož způsobí tvorbu oblouku, pokud nátěr má obsah kovu.

Skleněné nádobí

Skleněné nádobí odolné proti žáru je vhodné k použití při vaření pomocí mikrovln. To by mělo zahrnovat všechny značky nádobí z tvrzeného skla. Nepoužívejte nicméně jemné sklo, jako jsou skleněné pohárky nebo sklenice na víno, protože by se při ohřívání jídla mohly rozbít.

Plastové skladovací nádoby

Ty mohou být použity k umístění potravin, které mají být rychle ohřívány. Nicméně by neměly být používány k umístění potravin, které budou potřebovat značné množství času v troubě, protože horké potraviny budou nakonec deformovat nebo tavit plastové nádoby.

Papír

Papírové talíře a nádoby jsou vhodné a bezpečné pro využití při použití funkce mikrovln za předpokladu, že doba vaření je krátká a potraviny, které se mají vařit, mají nízký obsah tuku a vlhkosti. Papírové ručníky jsou také velmi užitečné pro balení potravin a pro vykládání pečicích táců, ve kterých jsou pečeny mastné potraviny, jako je slanina. Obecně se vyvarujte barevných výrobků z papíru, protože barva může vytéct. Některé recyklované papírové výrobky mohou obsahovat nečistoty, které by mohly při jejich použití v mikrovlnách.

Plastové sáčky na vaření

Jsou-li vyrobeny speciálně pro vaření, jsou sáčky na vaření bezpečné pro vaření pomocí mikrovln. Avšak vytvořte v sáčku štěrbinu, aby mohla uniknout pára. Nikdy nepoužívejte na vaření za použití funkce mikrovln běžný plastový sáček, protože budou roztaveny a prasknou.

Plastové nádobí pro vaření pomocí mikrovln

K dispozici jsou různé tvary a velikosti mikrovlnného nádobí. Z větší části můžete pravděpodobně použít věci, které již máte po ruce, než investovat do nového kuchyňského vybavení.

Těžká keramika, kamenina a keramika

Nádoby vyrobené z těchto materiálů jsou obvykle vhodné pro použití při využití mikrovlnné funkce, ale je třeba je vyzkoušet.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Některé položky s vysokým obsahem olova nebo železa nejsou vhodné jako kuchyňské náčiní.
- Je třeba zkontrolovat, zda jsou nádoby vhodné pro vaření pomocí mikrovln.

CHARAKTERISTIKY JÍDLA A MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

Dohlédněte na vše

Při vaření vždy hlídejte své jídlo. Vaše mikrovlna je vybavena světlem, které se automaticky rozsvítí, když je trouba v provozu, abyste viděli dovnitř a mohli kontrolovat, jak je na tom vaše jídlo. Pokyny uvedené v receptech ohledně položení pokrmu výše, míchání pokrmu a podobně by měly být považovány za doporučené minimální kroky. Pokud to vypadá, že se jídlo vaří nerovnoměrně, jednoduše proveďte potřebné úpravy, které považujete za vhodné k nápravě problému.

Faktory ovlivňující dobu mikrovlnného vaření

Dobu vaření ovlivňuje mnoho faktorů. Teplota složení použitých v receptu způsobuje velký rozdíl v době vaření. Například pečení dortu vyrobeného z ledového másla, mléka a vajec bude trvat značně déle, než pečení dortu se složením s pokojovou teplotou. Některé recepty, zejména ty na chléb, koláče a krémy doporučují jídlo z trouby vyjmout ještě když není dostatečně propečené.

To není chyba. Když se jídlo nechá stát, obvykle zakryté, bude se dále vařit či péct mimo troubu, protože teplo zachycené uvnitř vnějších částí jídla postupně docestuje směrem dovnitř. Pokud bude potravina ponechána v troubě do té doby, dokud není zcela uvařená nebo propečená, vnější části budou přepečené nebo dokonce spálené. Praxi v odhadu časů vaření a časů pro odležení mimo troubu pro různé potraviny získáte časem.

Hustota jídla

Lehké, porézní potraviny, jako jsou koláče a chleby, se vaří rychleji než těžké, husté potraviny, jako jsou pečeně a kastroly. Při mikrovlnném zpracování porézních potravin je třeba dbát na to, aby se vnější okraje nestaly suchými a křehkými.

Výška jídla

Horní část vysokých jídel zejména pečení se bude péct rychleji než spodní část.
Proto je dobré vysoké jídlo při pečení několikrát otáčet.

Obsah vlhkosti v jídle

Vzhledem k tomu, že teplo vytvářené mikrovlnami způsobuje odpaření vlhkosti, by měly být relativně suché potraviny, jako jsou pečené pečivo a nějaká zelenina, před vařením pokropeny vodou nebo zakryty tak, aby se udržela vlhkost.

Jídlo s obsahem kostí a tuku

Kosti vedou teplo a tuk se vaří mnohem rychleji než maso. Při vaření kostnatých nebo mastných kusů masa je nutno dbát na to, aby se zabránilo vzniku nerovnoměrně uvařeného nebo převařeného masa.

Množství jídla

Množství mikrovln ve vaší troubě zůstává konstantní bez ohledu na to, kolik jídla se vaří. Proto platí, že čím více jídla umístíte do trouby, tím delší bude doba vaření. Nezapomeňte zkrátit dobu vaření o minimálně jednu třetinu, když snížíte množství v receptu na polovinu.

Tvar jídla

Mikrovlny pronikají jen asi do 2 cm vrstvy jídla, vnitřní část hustých potravin se vaří, protože teplo generované zvenčí putuje směrem dovnitř. Pouze vnější okraj jídla je vařený pomocí energie mikrovln; zbytek je vařený vedením tepla. Nejhorší možný tvar pro vaření pomocí mikrovln je silný čtverec. Roh se spálí ještě dlouho předtím než se vůbec ohřeje vnitřek. Při vaření pomocí mikrovln se nejúspěšněji připravují kulaté tenké pokrmy a kruhovité pokrmy.

Zakrývání

Kryt zachycuje teplo a páru, což způsobuje rychlejší vaření potravin. Použijte víko nebo přilnavou fólii pro vaření pomocí mikrovln se sklopeným rohem, aby nedošlo k rozštěpení.

CHARAKTERISTIKY JÍDLA A MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

Hnědnutí

Maso a drůbež, která je pečená patnáct minut nebo déle, lehce hnědne ve vlastním tuku. Potraviny, které jsou vařené po kratší dobu, mohou být potřeny štětcem s omáčkou pro zhnědnutí, jako je worcesterová omáčka, sójová omáčka nebo grilovací omáčka tak, abyste dosáhli chutně vyhlížející barvy. Vzhledem k tomu, že se do jídla přidává poměrně malé množství hnědých omáček, původní chuť receptu se nezmění.

Zakrývání papírem odolným vůči mastnotě

Je to volnější kryt než víko nebo přilnavá fólie, jídlo může lehce vyschnout. Ale jelikož se jedná o volnější kryt než víko nebo přilnavá fólie, umožňuje jídlu lehce vyschnout.

Uspořádání a rozestup

Jednotlivé potraviny, jako jsou pečené brambory, malé koláče a předkrmy, se zahřívají rovnoměrněji, pokud se umístí do trouby v rovnoměrném odstupu, nejlépe do kruhového vzoru. Nikdy nepokládejte pokrmy jeden na druhý.

Míchání

Míchání je jednou z nejdůležitějších ze všech technik u vaření pomocí mikrovln. U běžného vaření se potraviny míchají za účelem smíchání. Jídla připravovaná pomocí mikrovln jsou však míchána proto, aby došlo k rozšíření a přerozdělení tepla. Vždy míchejte směrem zvenčí do středu, protože vnější část jídla se zahřívá jako první.

Obracení

Velké vysoké pokrmy jako pečeně a celá kuřata by měla být obracena, aby byla vrchní a spodní část pokrmu upečena rovnoměrně. Je také dobré obracet naporcované kuře a kotlety.

Umístění silnějších porcí směrem ven

Vzhledem k tomu, že mikrovlny jsou přitahovány k vnější části potravin, má smysl umístit tlustší maso, drůbeže a ryby na vnější okraj pečicího talíře. Tímto způsobem budou silnější části přijímat nejvíce mikrovlnné energie a jídlo se bude vařit rovnoměrně.

Pokrývání

Přes rohy nebo okraje čtvercových nebo obdélníkových jídel mohou být umístěny proužky hliníkové fólie (které blokují mikrovlny), abyste zabránili přepečení těchto částí. Nikdy nepoužívejte příliš mnoho fólie a ujistěte se, zda je fólie připevněna k misce, neboť může způsobit vznik, oblouku‘ v troubě, zejména pokud fólie prochází během otáčení příliš blízko ke stěnám trouby.

Zvedání

Silné nebo husté pokrmy mohou být zvednuty do výšky tak, aby mikrovlny mohly být absorbovány spodní stranou a středem pokrmů.

Propichování

Potraviny uzavřené ve skořápce, kůži nebo membráně pravděpodobně v troubě prasknou, pokud nebudou před vařením propíchnuty. Mezi tyto potraviny patří vaječné žloutky a bílky, škeble a ústřice a celá zelenina a ovoce.

Jak vyzkoušet, že je pokrm uvařený

Pokrmy se v troubě pečou tak rychle, že je nutné je často zkoušet. Některé potraviny budou ponechány mikrovlnám až do úplného vaření, ale většina pokrmů, jako je maso a drůbež, je z trouby vyjímána ještě když je mírně nehotová a je ponechána k dokončení své přípravy v době ustálení. Vnitřní teplota potravin se během období ustálení zvýší na hodnotu mezi 3 °C (5 °F) a 8 °C (15 °F).

Doba ustálení

Potraviny mohou být často nechány ustálit na 3 až 10 minut po vyjmutí z trouby. Obvykle jsou pokrmy během doby ustálení překryty, aby udržely teplo, pokud nemají mít suchou texturu (například dorty a sušenky). Ustálení umožňuje dokončení přípravy pokrmů a také pomáhá smíchat a rozvinout jejich chuť.

CHYTRÉ FUNKCE

Aplikace LG ThinQ

Tato funkce je k dispozici pouze u modelů s logem nebo .

Aplikace **LG ThinQ** umožňuje komunikovat se spotřebičem pomocí smartphonu.

Funkce aplikace LG ThinQ

Se spotřebičem komunikujte pomocí smartphonu a použití příslušných chytrých funkcí.

Smart Diagnosis

- Pokud se při používání spotřebiče setkáte s problémem, funkce inteligentní diagnostiky vám pomůže diagnostikovat problém.

POZNÁMKA

- Aplikace podléhá změnám za účelem zlepšení jejích funkcí bez předchozího upozornění pro uživatele.
- Funkce se mohou lišit v závislosti na modelu.

Instalace aplikace LG ThinQ

Na chytrém telefonu přejděte do obchodu Google Play Store & Apple App Store a vyhledejte aplikaci **LG ThinQ.**

- Podle pokynů si aplikaci stáhněte a nainstalujte.
- Spusťte aplikaci **LG ThinQ** a podle jejích pokynů zaregistrujte spotřebič.

Smart Diagnosis

Tato funkce je k dispozici pouze u modelů s logem nebo .

Pomocí této funkce můžete diagnostikovat a vyřešit problémy se svým spotřebičem.

POZNÁMKA

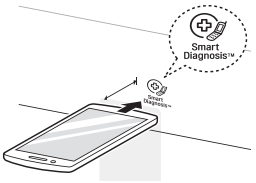
- Z důvodů, které nelze přičíst nedbalosti společnosti LGE, služba nemusí fungovat příčinou vnějších faktorů, jako je například, ale nikoliv výhradně, nedostupnost Wi-Fi, odpojení Wi-Fi, zásady místního obchodu s aplikacemi nebo nedostupnost aplikace.
- Funkce může být změněna bez předchozího upozornění a může mít jinou podobu v závislosti na tom, kde se nacházíte.

Použití zvukové diagnostiky k diagnostice problémů

Chcete-li použít zvukovou diagnostiku, postupujte podle pokynů uvedených níže.

- Spusťte aplikaci **LG ThinQ** a v nabídce vyberte funkci Smart Diagnosis. Postupujte podle pokynů pro zvukovou diagnostiku uvedených v aplikaci **LG ThinQ.**

1 Při zavřených dveřích, podržte náustek telefonu nad ikonou **Smart Diagnosis.** Nedotýkejte se žádných jiných tlačítek.



2 Stiskněte a podržte tlačítko **STOP / VYMAZAT** na dobu 8 sekund, dokud se na displeji nezobrazí **5.**

3 Po zaznění třech pípnutí uvolněte tlačítko **STOP / VYMAZAT**

4 Podržte telefon na místě, dokud neskončí přenos tónů. Na displeji se odpočítává čas. Po ukončení odpočítávání a zastavení tónů se v aplikaci zobrazí diagnóza.

POZNÁMKA

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když během přenosu tónů nebudete telefonem hýbat.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Otázky	Odpověď
Co je špatně, když nesvítí světlo trouby?	Může být několik důvodů, proč se světlo trouby nerozsvítí. Buď je žárovka spálená nebo selhal elektrický obvod.
Prochází mikrovlnná energie přes pohledové okno ve dveřích?	Ne. Otvory nebo vstupy jsou vyrobeny tak, aby umožňovaly průchod světla; nepropouští mikrovlnnou energii.
Proč se ozývá ZAPÍPÁNÍ, když se dotknu tlačítka na ovládacím panelu?	Tón ZAPÍPÁNÍ se ozývá pro ujištění, že bylo správně zadáno nastavení.
Bude funkce mikrovln poškozená, pokud bude spuštěna jako prázdná?	Ano. Nikdy ji nespouštějte, když je prázdná.
Proč vajíčka někdy mírně bouchají?	Při pečení, smažení vajec nebo přípravě volských ok může žloutek mírně bouchat kvůli tvorbě páry uvnitř žloutkové membrány. Chcete-li tomu zabránit, před vařením prostě propíchejte žloutek. Nikdy nepřipravujte pomocí mikrovln vajíčka ve skořápce.
Proč se po ukončení vaření pomocí mikrovln doporučuje doba ustálení?	Po dokončení vaření pomocí mikrovln pokračuje vaření pokrmu během doby ustálení. Tato doba ustálení dokončí vaření rovnoměrně po celém pokrmu. Množství času na ustálení závisí na hustotě jídla.
Proč má trouba vždy nevaří tak rychle, jak říká příručka?	Zkontrolujte znovu příručku pro vaření, abyste se ujistili, že jste správně dodrželi pokyny a zjistili, co by mohlo způsobit změny času vaření. Časy vaření v příručce a nastavení teplot jsou návrhy, které pomáhají předcházet přehřátí, což je nejčastější problém při používání této trouby. Rozdíly ve velikosti, tvaru, hmotnosti a rozměrech jídla vyžadují delší dobu vaření. Používejte svůj vlastní úsudek spolu s návrhy v příručce k vaření pro testování podmínek pokrmu, stejně jako byste to dělali u konvenčního sporáku.
Proč se po vaření pomocí mikrovln na displeji společně se zvukem ventilátoru objevuje slovo ‚chladit' nebo zbývající doba vaření?	Po dokončení vaření může být spuštěn ventilátor, aby ochladil troubu. Displej ukáže slovo ‚Chladit'. Pokud otevřete dveře nebo stisknete jednou tlačítko STOP/VYMAZAT ještě před dokončením doby vaření, zobrazí se na displeji zbývající doba vaření. To není špatná funkce.

Pokud při spuštěné mikrovlnné troubě používáte nějaký výrobek, jako je rádio, TV, bezdrátová síť LAN, Bluetooth, zdravotnické zařízení, bezdrátové zařízení apod. používající stejnou frekvenci jako mikrovlnná trouba, může to způsobit rušení těchto výrobků. Toto rušení nenaznačuje problém mikrovln nebo produktu a není poruchou. Proto je bezpečné výrobek používat. Zdravotnické zařízení může být nicméně také rušeno, proto dbejte na upozornění při použití zdravotnického zařízení poblíž výrobku.

TECHNICKÉ ÚDAJE

MH656****		
Napájení		230 V~ 50 Hz
Výstupní výkon mikrovln.		Max. 1000 W* (IEC60705 hodnotící norma)
Frekvence mikrovln		2450 MHz
Vnější rozměry		476 mm (Š) X 272 mm (V) X 388 mm (H)
Spotřeba elektrické energie	Mikrovlna	1150 W
	Gril	900 W
	Kombinace	1450 W

• U hodnot 1000 W a 800 W bude výstupní výkon postupně snížen, aby se předešlo přehřátí.

Likvidace starého přístroje



1. Tento symbol přeškrtnutého koše značí, že odpad z elektrických a elektronických výrobků (WEEE) je nutné likvidovat odděleně od linky komunálního odpadu.
2. Staré elektrické výrobky mohou obsahovat nebezpečné látky, takže správná likvidace starých přístrojů pomůže zabránit potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví. Staré přístroje mohou obsahovat znovu použitelné díly, které lze použít k opravě dalších výrobků a další cenné materiály, které lze recyklovat a šetřit tak omezené zdroje.
3. Přístroj můžete zanést buď do obchodu, kde jste ho zakoupili nebo se obrátit na místní správu komunálních odpadů, kde získáte podrobné informace o autorizovaném sběrném místě WEEE. Pro poslední aktuální informace z vaší země si prosím prostudujte web www.lg.com/global/recycling

Frekvence mikrovln: 2450 MHz +/- 50 MHz (Skupina 2 / Třída B) **

Spotřeba energie v pohotovostním režimu a režimu spánku: 0,5 W
Spotřeba energie v informačním režimu: 0,8 W

Zařízení skupiny 2: skupina 2 obsahuje všechna zařízení ISM RF, ve kterých je záměrně generována a využívána nebo používána pouze radiofrekvenční energie ve frekvenčním rozsahu 9 kHz až 400 GHz ve formě elektromagnetického záření, indukční a/nebo kapacitní vazby pro ošetření materiálu nebo inspekční/analytické účely.

Zařízení třídy B je zařízení vhodné pro použití v domácích zařízeních a v zařízeních přímo připojených k napájecí síti s nízkým napětím, která zásobuje budovy používané pro domácí účely.

Příručku uživatele si můžete stáhnout na adrese http://www.lg.com

LG
Life's Good

SLOVENČINA

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

MIKROVLNNÁ RÚRA

Pred použitím tohto spotrebiča si dôkladne prečítajte tento návod na používanie.

MH656****
(voliteľná možnosť, skontrolujte technické údaje modelu)

www.lg.com

Copyright © 2024-2025 LG Electronics Inc. Všetky práva vyhradené.

Spôsob fungovania mikrovĺn

Mikrovlny sú určitou formou energie podobnej rádiovým, televíznym vlnám a bežnému dennému svetlu. Zvyčajne sa mikrovlny šíria smerom von počas toho, ako prechádzajú cez atmosféru a miznú bez účinku.
Táto rúra má však magnetrón, ktorý je určený na využitie energie mikrovĺn. Elektrina privádzaná do trubice magnetrónu sa používa na vytváranie mikrovlnnej energie.

Tieto mikrovlny vchádzajú do varnej oblasti cez otvory vnútri rúry. Vnútri rúry sa nachádza podnos. Mikrovlny nedokážu prechádzať cez kovové steny rúry, ale dokážu prenikať do takých materiálov, ako sú sklo, porcelán a papier, teda materiálov, z ktorých je vyrobený riad vhodný na bezpečnú prípravu jedál v mikrovlnnej rúre.

Mikrovlny nezahrievajú varné nádoby, aj keď sa môžu v konečnom dôsledku zohriať od tepla, ktoré vytvára pokrm.

Veľmi bezpečný spotrebič

Vaša mikrovlnná rúra je jedným z najbezpečnejších domácich spotrebičov. Po otvorení dvierok rúra automaticky prestane vytvárať mikrovlny. Mikrovlnná energia sa úplne mení na teplo, keď preniká do pokrmu, pričom nezanecháva žiadnu „zvyškovú" energiu, ktorá by mohla byť pre vás škodlivá, keď konzumujete daný pokrm.

OBSAH

3 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

9 PRED POUŽITÍM

9 Rozbalenie a inštalácia
11 Ovládací panel
11 Symboly na displeji
12 Nastavenie hodín
12 Rýchly štart
12 Viac/Menej
12 Úspora energie

13 SPÔSOB POUŽÍVANIA

13 Načasovaná príprava pokrmov (Manuálna príprava pokrmov)
13 Úrovne výkonu mikrovlnnej rúry
14 Príprava pokrmov pomocou grilu
14 Kombinované grilovanie a varenie
15 Detská poistka
15 Pečenie
16 Obľúbená ponuka
16 Zmäkčenie a roztopenie
17 Rozmrazenie a varenie
17 Jogurt
18 Udržať teplé
18 Zdravé praženie
19 Invertné rozmrazovanie
19 Pokyny ponuky Invertné rozmrazovanie

20 KUCHYNSKÝ RIAD VHODNÝ NA POUŽÍVANIE V MIKROVLNNEJ RÚRE

21 VLASTNOSTI POTRAVÍN A PRÍPRAVA POKRMOV V MIKROVLNNEJ RÚRE

23 INTELIGENTNÉ FUNKCIE

24 RIEŠENIE PROBLÉMOV

25 TECHNICKÉ ÚDAJE

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD A UCHOVAJTE HO PRE POTREBY V BUDÚCNOSTI

Prečítajte si a dodržiavajte všetky pokyny pred použitím rúry, aby nedošlo k riziku vzniku požiaru, zasiahnutia elektrickým prúdom, zranenia osôb alebo poškodenia pri používaní rúry. Tento návod nepokrýva všetky možné podmienky, ktoré sa môžu vyskytnúť.
Vždy kontaktujte svojho servisného zástupcu alebo výrobcu ohľadom problémov, ktorým nerozumiete.

⚠ VAROVANIE

Toto je bezpečnostný výstražný symbol. Tento symbol upozorňuje na potenciálne nebezpečenstvá, ktoré môžu spôsobiť usmrtenie alebo zranenie vás a iných osôb. Všetky bezpečnostné informácie budú nasledovať za bezpečnostným výstražným symbolom a buď slovom „VAROVANIE“ alebo „UPOZORNENIE“. Význam týchto slov:

⚠ VAROVANIE

Tento symbol vás upozorňuje na nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré by mohli spôsobiť vážnu telesnú ujmu alebo usmrtenie.

⚠ UPOZORNENIE

Tento symbol vás upozorňuje na nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré by mohli spôsobiť telesnú ujmu alebo poškodenie majetku.

⚠ VAROVANIE

1. **Nepokúšajte sa vykonávať zásahy ani akékoľvek úpravy či opravy dvierok, tesnení dvierok, ovládacieho panela, bezpečnostných blokovacích spínačov alebo akejkoľvek inej časti rúry, ktoré by zahŕňali odstránenie akéhokoľvek krytu chrániaceho proti pôsobeniu mikrovlnnej energie. Nepoužívajte rúru, ak sú chybné tesnenia dvierok a priľahlé časti mikrovlnnej rúry. Opravy by mal vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.**
   - Na rozdiel od iných spotrebičov je mikrovlnná rúra zariadenie s vysokým napätím a veľkým elektrickým prúdom.
     Nesprávne použitie alebo nesprávna oprava by mohli viesť k škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie alebo zasiahnutiu elektrickým prúdom.
2. **Nepoužívajte rúru na účely odvlhčenia. (napr. Používanie mikrovlnnej rúry s vlhkými novinami, vlhkým oblečením, vlhkými hračkami, elektrickými zariadeniami, domácimi zvieratami alebo deťmi atď.)**
   - Mohlo by to zapríčiniť vážne narušenie bezpečnosti, ako je vznik požiaru, pálenie alebo náhle usmrtenie v dôsledku zasiahnutia elektrickým prúdom.
3. **Tento spotrebič nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie je pre ne zabezpečený dozor alebo zaškolenie, čo sa týka používania spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Je potrebné dohliadnuť na to, aby sa (malé) deti s týmto spotrebičom nehrali.**
   - Nesprávne použitie môže spôsobiť škodu a ujmu v podobe vzniku požiaru, zasiahnutia elektrickým prúdom alebo popálenia.
4. **Počas používania sa prístupné časti môžu zohriať na vysokú teplotu. Malé deti by sa nemali k tomuto spotrebiču približovať.**
   - Mohli by sa popáliť.

5. **Kvapaliny a iné potraviny nesmiete zohrievať v utesnených nádobách, keďže by mohli vybuchnúť. Odstráňte plastový obal z potravín pred ich prípravou alebo rozmrazovaním. Vezmite však do úvahy, že v niektorých prípadoch by sa potraviny mali kvôli zohriatiu alebo príprave zakryť plastovou fóliou.**
   • Inak by mohli vyprsknúť.
6. **Nezabudnite použiť správne príslušenstvo pre každý prevádzkový režim.**
   • Nesprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry a príslušenstva, alebo by mohlo spôsobiť iskrenie a vznik požiaru.
7. **Deťom by nemalo byť dovolené hrať sa s príslušenstvom ani vešať sa za rukoväť dvierok.**
   • Mohli by sa zraniť.
8. **Je nebezpečné pre kohokoľvek iného ako kompetentnú osobu, aby vykonával akýkoľvek servis alebo opravu, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu poskytujúceho ochranu pred pôsobením mikrovlnnej energie.**
9. **Keď sa spotrebič používa v kombinovanom režime, deti by mali používať rúru len pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.**
10. **Rúru nepoužívajte, keď je poškodená. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka zatvárali správne a aby neboli poškodené nasledujúce časti: (1) dvierka (ohyb), (2) závesy a západky (poškodené alebo uvoľnené), (3) tesnenia dvierok a tesniace povrchy.**
    • Mohlo by to viesť k škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie.
11. **Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúra sa nesmie používať, pokiaľ ju neopraví kompetentná osoba.**
12. **Spotrebič sa napája zo zostavy predlžovacieho kábla alebo elektrického prenosného zásuvkového zariadenia, pričom zostava predlžovacieho kábla na elektrickom prenosnom zásuvkovom zariadení sa musí umiestniť tak, aby nebola vystavená špliechaniu ani prenikaniu vlhkosti.**
13. **Deťom dovoľte používať rúru bez dozoru len vtedy, keď bolo dieťa primerane poučené tak, aby bolo schopné používať rúru bezpečným spôsobom a porozumelo rizikám vyplývajúcim z nesprávneho použitia.**
14. **Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zohrievajú na vysokú teplotu. Je potrebné dávať pozor, aby nedošlo k dotyku vyhrievacích článkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú k spotrebiču približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dozorom.**
15. **Počas používania sa spotrebič zohrieva na vysokú teplotu. Je potrebné dávať pozor, aby nedošlo k dotyku vyhrievacích článkov vnútri rúry.**
16. **Nepoužívajte drsné brúsne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, keďže by mohli poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k rozbitiu skla**

⚠ UPOZORNENIE

1. **Rúru nie je možné používať s otvorenými dvierkami kvôli bezpečnostným blokovacím prvkom vstavaným do mechanizmu dvierok. Je dôležite nezasahovať do bezpečnostných blokovacích prvkov.**
   • Mohlo by to viesť k škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie. (Bezpečnostné blokovacie prvky automaticky vypnú akúkoľvek činnosť spojenú s prípravou pokrmu, keď sa otvoria dvierka.)
2. **Neumiestňujte žiadny predmet (ako sú kuchynské utierky, servítky atď.) medzi predné čelo rúry a dvierka a dbajte na to, aby sa na tesniacich povrchoch nehromadili pokrmy ani zvyšky čistiaceho prostriedku.**
   • Mohlo by to viesť k škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie.

3. **Zabezpečte, aby boli správne nastavené časy prípravy pokrmov, pričom malé množstvo pokrmu vyžaduje kratšiu prípravu či kratší čas zohrievania.**
   • Príliš dlhá príprava pokrmu môže viesť k vznieteniu pokrmu a následnému poškodeniu rúry.
4. **Pri ohreve kvapalín, napr. polievok, omáčok a nápojov v mikrovlnnej rúre**
   • **V**yhýbajte sa používaniu nádob s rovnými stranami s úzkymi hrdlami.
   • **N**eprehrievajte ich.
   • **K**vapalinu pomiešajte pred umiestnením nádoby do rúry a potom znova v polovici zohrievania.
   • **P**o zohriatí nechajte kvapalinu na krátky čas odstáť v rúre; znova ju opatrne pomiešajte alebo potraste a pred konzumáciou skontrolujte jej teplotu, aby nedošlo k popáleniu (hlavne obsah fliaš na kŕmenie dojčiat a pohárov na detské pokrmy).
   • **O**hrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže viesť k oneskorenému erupčnému vreniu, preto buďte pri manipulácii s nádobou opatrní.
5. **Výstupný otvor je umiestnený na hornej, spodnej alebo bočnej časti rúry. Nezakrývajte otvor.**
   • Mohlo by to viesť k poškodeniu rúry a nedostatočným výsledkom pri príprave pokrmov.
6. **Rúru nepoužívajte, keď je prázdna. Odporúča sa nechať pohár s vodou v rúre, keď sa nepoužíva. Voda bezpečne pohltí všetku mikrovlnnú energiu, ak sa rúra náhodne spustí.**
   • Nesprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry.
7. **Nepripravujte pokrmy zabalené v papierových obrúskoch, pokiaľ vaša kuchárska kniha neobsahuje pokyny pre pokrm, ktorý pripravujete. A nepoužívajte novinový papier namiesto papierových obrúskov na prípravu pokrmov.**
   • Nesprávne použitie môže spôsobiť výbuch alebo vznik požiaru.
8. **Nepoužívajte drevené nádoby a keramické nádoby, ktoré majú kovovú (napr. zlatú alebo striebornú) intarziu. Vždy odstráňte kovové upevňovacie prvky. Používajte len kuchynský riad, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach. Kovové nádoby na pokrmy a nápoje sa nesmú používať počas mikrovlnnej prípravy pokrmov.**
   • Mohli by sa zohriať a zhorieť. Obzvlášť kovové predmety môžu vytvárať oblúk v rúre, čo môže spôsobiť vážne poškodenie.
9. **Nepoužívajte výrobky z recyklovaného papiera.**
   • Môžu obsahovať nečistoty, ktoré môžu spôsobovať iskrenie a/alebo vznik požiaru, keď sa použijú pri príprave pokrmov.
10. **Neoplachujte podnos a policu ich umiestnením do vody bezprostredne po príprave pokrmov. Mohlo by to spôsobiť narušenie alebo poškodenie.**
    • Nesprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry.
11. **Rúru umiestnite tak, aby predná časť dvierok bola 8 cm alebo viac za okrajom povrchu, na ktorom je umiestnená, aby nedošlo k náhodnému prevráteniu spotrebiča.**
    • Nesprávne použitie by mohlo viesť k telesnému zraneniu a poškodeniu rúry.
12. **Pred prípravou pokrmu prepichnite šupku zemiakov, jabĺk alebo akéhokoľvek takéhoto ovocia či zeleniny.**
    • Inak by mohli vyprsknúť.
13. **Nevarte vajcia v škrupine. Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené na tvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnnej rúre, keďže by mohli vybuchnúť, aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.**
    • Vo vnútri vajca sa postupne zvýši tlak a vajce vybuchne.
14. **Nepokúšajte sa o vyprážanie v oleji v rúre.**
    • Mohlo by to viesť k náhlemu vykypeniu horúcej kvapaliny.

15. **Ak spozorujete (alebo vychádza) dym, vypnite alebo odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky a nechajte zatvorené dvierka, aby sa uhasil akýkoľvek plameň.**
    - Mohlo by to spôsobiť vážne poškodenie a vážnu ujmu v dôsledku vzniku požiaru alebo zasiahnutia elektrickým prúdom.
16. **Pri zohrievaní pokrmov v plastových alebo papierových nádobách sledujte rúru kvôli možnosti vznietenia.**
    - Pokrm by mohol vytiecť v dôsledku možnosti narušenia nádoby, čo by mohlo tiež spôsobiť požiar.
17. **Teplota prístupných povrchov môže byť vysoká, keď je spotrebič v činnosti. Nedotýkajte sa dvierok rúry, vonkajšej skrinky, zadnej skrinky, dutiny rúry, príslušenstva a kuchynského riadu počas režimu grilovania, režimu prúdenia a úkonov automatickej prípravy pokrmov, pred vybratím sa uistite, že nie sú horúce.**
    - Keďže sa zohrejú na vysokú teplotu, hrozí nebezpečenstvo popálenia, pokiaľ sa nepoužívajú hrubé kuchynské rukavice.
18. **Rúra by sa mala pravidelne čistiť a mali by sa odstrániť akékoľvek zvyšky pokrmov.**
    - Pokiaľ sa nebude rúra uchovávať v čistote, mohlo by to viesť k zhoršeniu kvality povrchu, čo by mohlo nepriaznivo vplývať na životnosť spotrebiča a mohla by nastať nebezpečná situácia.
19. **Používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.**
    - Pomocou nevhodnej sondy nie je možné sa presvedčiť, či je teplota presná.
    - S týmto modelom sa nedodáva teplotná sonda.
20. **Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných aplikáciách ako sú:**
    - Kuchynské priestory pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
    - Farma;
    - Klienti v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach;
    - Prostredia s ubytovaním a raňajkami.
21. **Tento spotrebič smú deti vo veku aspoň 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, či s nedostatkom skúseností a znalostí používať pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a za predpokladu, že prípadným rizikám porozumeli. Deťom nedovoľte hrať sa so spotrebičom. Deti nesmú bez dozoru spotrebič čistiť ani vykonávať jeho používateľskú údržbu.**
22. **Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie pokrmov a nápojov. Sušenie pokrmov alebo oblečenia a zohrievanie výhrevných podložiek, papúč, špongií, vlhkého textilu a podobných predmetov môže viesť k riziku zranenia, vznietenia alebo vzniku požiaru.**
23. **Tento spotrebič nie je určený na obsluhu pomocou externého časovača alebo osobitného systému diaľkového ovládania.**
24. **Postupujte podľa presných pokynov výrobcu pukancov. Nenechávajte rúru bez dozoru, pokiaľ sa vytvárajú pukance. Ak po uplynutí odporúčaného času nedôjde k vytvoreniu pukancov, prestaňte s prípravou pokrmu. Nikdy nepoužívajte vrecko z hnedého papiera pre vytváranie pukancov. Nikdy sa nepokúšajte vytvárať pukance zo zvyšných kukuričných zŕn.**
    - Príliš dlhá príprava by mohla viesť k vznieteniu kukurice.
25. **Tento spotrebič musí byť uzemnený.**

    Vodiče v sieťovom napájacom kábli majú nasledujúcu farbu

    MODRÁ - Neutrálny vodič

HNEDÁ - Živý vodič
ZELENÁ a ŽLTÁ - Uzemňovací vodič

Keďže farby vodičov v sieťovom napájacom kábli tohto spotrebiča nemusia zodpovedať farebnému označeniu na identifikáciu svoriek vo vašej elektrickej zásuvke, postupujte nasledovne:
Vodič, ktorý má MODRÚ farbu, sa musí pripojiť k svorke, ktorá je označená písmenom N alebo má ČIERNU farbu.
Vodič, ktorý má HNEDÚ farbu, sa musí pripojiť k svorke, ktorá je označená písmenom L alebo má ČERVENÚ farbu.
Vodič, ktorý má ZELENÚ a ŽLTÚ alebo ZELENÚ farbu, sa musí pripojiť k svorke, ktorá je označená písmenom G alebo ⏚.
Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrozeniu.

- Nesprávne použitie môže spôsobiť vážne elektrické poškodenie.

26. **Používajte len kuchynský riad, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.**
27. **Táto rúra by sa nemala používať na komerčné stravovacie účely.**
    - Nesprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry.
28. **Mikrovlnná rúra sa nesmie umiestňovať do skrine.**
    - Mikrovlnná rúra je určená na používanie ako voľne stojaca.
29. **Pripojenie je možné dosiahnuť pomocou prístupnej elektrickej zásuvky alebo pomocou začlenenia vypínača do pevne nainštalovaného vedenia v súlade s elektroinštalačnými predpismi.**
    - Použitie nesprávnej elektrickej zásuvky alebo vypínača môže spôsobiť zasiahnutie elektrickým prúdom alebo vznik požiaru.
30. **Dvierka alebo vonkajší povrch sa môžu zohriať na vysokú teplotu, keď je spotrebič v činnosti.**
31. **Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.**
32. **Obsah fliaš na kŕmenie dojčiat a pohárov na detské pokrmy sa musí pred konzumáciou pomiešať alebo potriasť, aby nedošlo k popáleniu.**
33. **Vnútorné a vonkajšie časti rúry uchovávajte v čistote. Podrobnosti o spôsobe čistenia rúry nájdete vo vyššie uvedenom obsahu „Cistenie rúry".**
34. **Podľa stanovených požiadaviek na inštaláciu, inak hrozí vplyv tepla s možnosťou vzniku nebezpečenstva.**
35. **Spotrebič sa nesmie čistiť pomocou parného čističa.**
36. ⚠ **Pozor, horúci povrch**
    Keď je použitý tento symbol, znamená to, že sa povrchy môžu počas používania zohriať na vysokú teplotu.
37. **Neumiestňujte žiadny predmet (kniha, skrinka atď.) na výrobok. Výrobok by sa mohol prehriať alebo vznietiť, alebo daný predmet by mohol spadnúť a spôsobiť zranenie osôb.**
38. **Dôrazne sa odporúča, aby sa používatelia nedotýkali takýchto povrchov počas používania, aby nedošlo k riziku popálenia.**
    Osobitná pozornosť by sa mala venovať oblasti veľmi blízko vetracích otvorov.

ČISTENIE RÚRY

1. **Vnútro rúry uchovávajte v čistote**

   Rozstriekané pokrmy alebo vyliate kvapaliny sa prilepia na steny rúry a medzi povrch tesnenia a dvierok. Najlepšie je hneď poutierať rozliate zvyšky vlhkou utierkou. Zvyšky pokrmov a rozliate kvapaliny pohlcujú mikrovlnnú energiu a predlžujú tak čas prípravy pokrmov a môžu dokonca viesť aj k poškodeniu rúry. Na poutieranie zvyškov pokrmov, ktoré spadnú medzi dvierka a rám, použite vlhkú utierku. Je dôležité uchovávať túto oblasť v čistote, aby sa zaistilo nepriedušné tesnenie. Mastné zvyšky odstráňte utierkou navlhčenou mydlovým roztokom a potom ich umyte a vysušte. Nepoužívajte agresívne ani brúsne čistiace prostriedky. Kovový podnos je možné umyť v rukách alebo v umývačke.

2. **Vonkajšie časti rúry uchovávajte v čistote**

   Pred čistením rúry odpojte sieťovú napájaciu zástrčku od elektrickej zásuvky, aby sa zamedzilo možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom. Vyčistite vonkajšie časti rúry mydlom a vodou a potom čistou vodou a potom ich vysušte mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou. Aby nedošlo k poškodeniu prevádzkových častí vnútri rúry, je potrebné dbať na to, aby voda nepresiakla do vetracích otvorov. Ak chcete vyčistiť ovládací panel, otvorte dvierka, aby nedošlo k náhodnému spusteniu rúry, a poutierajte ho vlhkou handričkou a potom ihneď suchou handričkou. Po vyčistení stlačte STOP.

3. Ak sa nahromadí para vnútri alebo okolo vonkajších častí dvierok rúry, poutierajte panely mäkkou handričkou. Nahromadenie pary alebo kondenzátu vnútri dvierok je normálne, ak sa pokrm zohrieva dlhý čas pri úrovniach vysokého výkonu. Nie je to porucha. Kondenzát sa po čase odparí. Skúste zakryť pokrm alebo zmeňte úrovne výkonu a čas na zamedzenie akéhokoľvek vytvárania kondenzátu v dvierkach, môže sa to vyskytnúť aj vtedy, keď sa rúra používa vo veľmi vlhkom prostredí a v žiadnom prípade neznamená poruchu zariadenia.

4. Dvierka a tesnenia dvierok by sa mali uchovávať v čistote. Používajte len teplú mydlovú vodu, umyte ich a potom dôkladne vysušte.

   NEPOUŽÍVAJTE BRÚSNE MATERIÁLY, AKO SÚ ČISTIACE PRÁŠKY ALEBO OCEĽOVÉ ČI PLASTOVÉ BRÚSNE POMÔCKY.

   Kovové časti sa budú lepšie udržiavať, ak sa budú pravidelne a často utierať vlhkou utierkou.

PRED POUŽITÍM

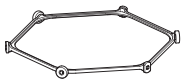
Rozbalenie a inštalácia

Dodržaním základných krokov uvedených na týchto dvoch stranách budete môcť rýchlo skontrolovať, či vaša mikrovlnná rúra funguje správne. Osobitnú pozornosť venujte návodu na správnu inštaláciu rúry. Pri rozbaľovaní rúry nezabudnite odstrániť všetko príslušenstvo a všetky baliace materiály. Skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu rúry počas prepravy.

1 Rozbaľte rúru a umiestnite ju na vodorovný povrch.



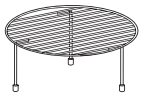
Sklenený podnos



Otočný prstenec



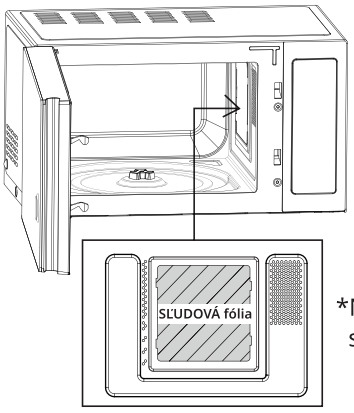
Crisp tanier



Polica



Hriadeľ na otáčanie podnosu

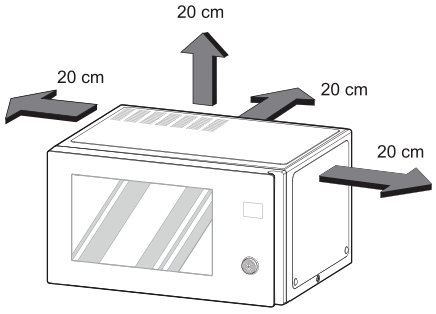


*Neodstraňujte sľudovú fóliu

POZNÁMKA

• Neodstraňujte sľudovú fóliu dutiny (striebornú dosku) vnútri rúry.
Sľudová fólia slúži na ochranu mikrovlnných komponentov pred rozstrekom pokrmov.

2 Umiestnite rúru na požadované vodorovné miesto s výškou viac ako 85 cm, ale uistite sa, že je tam minimálne 20 cm priestor v hornej časti a 20 cm v zadnej a ľavej a pravej časti kvôli správnemu vetraniu. Predná časť rúry by mala byť minimálne 8 cm od okraja povrchu, aby nedošlo k prevráteniu.



Výstupný otvor je umiestnený na spodnej alebo bočnej časti rúry. Blokovanie výstupného otvoru môže poškodiť rúru.

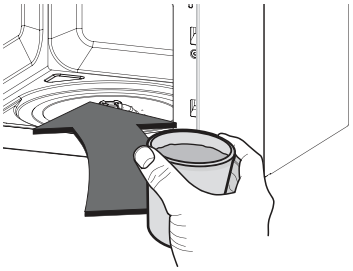
Ak budete používať mikrovlnnú rúru v uzatvorenom priestore alebo v kredenci, prúdenie vzduchu kvôli chladeniu výrobku by sa mohlo zhoršiť. Môže to viesť k nižšiemu výkonu a skráteniu prevádzkovej životnosti.
Ak je to možné, používajte mikrovlnnú rúru umiestnenú na pulte.

POZNÁMKA

• Táto rúra by sa nemala používať na komerčné stravovacie účely.

3 Rúru pripojte k štandardnej elektrickej zásuvke v domácnosti. Zabezpečte, aby bola rúra jediným spotrebičom pripojeným k danej elektrickej zásuvke. **Ak rúra nefunguje správne, odpojte ju od elektrickej zásuvky a potom ju znova pripojte.**

4 Dvierka rúry otvárajte potiahnutím za rukoväť dvierok. Umiestnite otočný prstenec dovnútra rúry a potom naň umiestnite sklenený podnos.



5 Naplňte nádobu určenú do mikrovlnnej rúry 300 ml vody. Položte ju na sklenený podnos a zatvorte dvierka rúry.
Ak máte pochybnosti o tom, aký typ nádoby použiť, pozrite si časť, v ktorej je uvedený kuchynský riad vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre.

6 Stlačte tlačidlo **ZASTAVIŤ/VYMAZAŤ** a jedným stlačením tlačidla **SPUSTIŤ/ZADAŤ** nastavte 30 sekúnd na prípravu pokrmu.



7 Na **DISPLEJI** sa bude odpočítavať 30 sekúnd.

Po dosiahnutí 0 sa ozve ZVUKOVÝ SIGNÁL. Otvorte dvierka rúry a vyskúšajte teplotu vody.

Ak rúra funguje, voda by mala byť teplá.

Buďte opatrní pri vyberaní nádoby, pretože môže byť horúca.

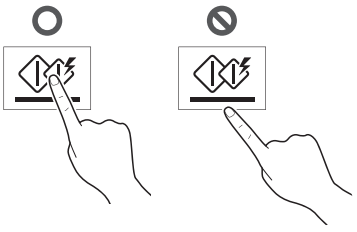


Teraz je rúra nainštalovaná

8 Obsah fliaš na kŕmenie dojčiat a pohárov na detské pokrmy sa musí pred konzumáciou pomiešať alebo potriasť, aby nedošlo k popáleniu.

9 Rúra nemusí rozpoznať použitie tlačidla za nasledujúcich okolností:

- Stlačí sa len vonkajšia oblasť tlačidla.
- Tlačidlo sa stlačí pomocou klinca alebo špičky prsta.



POZNÁMKA

- Nepoužívajte gumené ani jednorazové rukavice.
- Pri utieraní dotykového ovládacieho panela mokrou utierkou odstráňte vlhkosť z dotykového ovládacieho panela po dokončení.

10 Nastavenie času prípravy pokrmu by malo byť kratšie než pri bežných mikrovlnných rúrach (700 W, 800 W) kvôli relatívne vysokému výstupnému výkonu tohto výrobku. Nadmerný ohrev pri tomto výrobku môže spôsobiť vlhkosť na dvierkach.

Ovládací panel



Časť
1 REŽIM PRÍPRAVY POKRMOV Pozrite si stranu 12 „Načasovaná príprava pokrmov“ Pozrite si stranu 13 „Príprava pokrmov pomocou grilu“ Pozrite si stranu 13 „Kombinované grilovanie a varenie“
2 INVERTNÉ ROZMRAZOVANIE Pozrite si stranu 18 „Invertné rozmrazovanie“
3 ZDRAVÉ PRAŽENIE Pozrite si stranu 17 „Zdravé praženie“
4 INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV Invertná príprava pokrmov umožňuje pripravovať väčšinu vašich obľúbených pokrmov na základe voľby typu pokrmu a hmotnosti pokrmu. Pozrite si stranu 14 „Pečenie“ Pozrite si stranu 15 „Obľúbená ponuka“ Pozrite si stranu 15 „Zmäkčenie a roztopenie“ Pozrite si stranu 16 „Rozmrazenie a varenie“ Pozrite si stranu 16 „Jogurt“ Pozrite si stranu 17 „Udržať teplé“
5 REGULÁTOR (VIAC / MENEJ) • Vyberte ponuku prípravy pokrmu. • Nastavte čas prípravy a hmotnosť. • Pokiaľ pripravujete pokrm pomocou automatickej alebo manuálnej funkcie, môžete otočením regulátora kedykoľvek predĺžiť alebo skrátiť čas prípravy pokrmu (okrem režimu rozmrazovania).
6 ZASTAVENIE / VYMAZANIE • Prerušenie činnosti a vymazanie všetkých zadaní okrem času dňa.
7 SPUSTENIE / ZADANIE • Aby sa spustila zvolená príprava pokrmu, stlačte raz toto tlačidlo. • Funkcia rýchleho štartu umožňuje nastaviť 30 sekundové intervaly prípravy pokrmu s VYSOKÝM výkonom pomocou stlačenia tlačidla SPUSTENIE/ZADANIE.
8 SMART DIAGNOSIS Priložte mikrofón telefónu k tejto ikone, keď personál servisného strediska vydá takýto pokyn. Pomôže to diagnostikovať problémy s mikrovlnnou rúrou počas servisného hovoru.

Symboly na displeji

Ikona			
	Počas činnosti mikrovlny sa bude na displeji zobrazovať táto ikona.	±	Pokiaľ je možnosť nastavenia Viac/Menej, na displeji sa bude zobrazovať táto ikona.
	Počas činnosti Grilu sa bude na displeji zobrazovať táto ikona.		Pokiaľ je možnosť Spustenia prípravy pokrmu, na displeji sa bude zobrazovať táto ikona.
	Počas činnosti Kombinovaného grilu sa bude na displeji zobrazovať táto ikona.	W	Pokiaľ je možnosť nastavenia Výstupného výkonu, na displeji sa bude zobrazovať táto ikona.
Auto	Počas činnosti Invertnej prípravy pokrmov sa bude na displeji zobrazovať táto ikona.	kg	Pokiaľ je možnosť nastavenia Hmotnosti, na displeji sa bude zobrazovať táto ikona.
	Počas činnosti Invertného rozmrazovania sa bude na displeji zobrazovať táto ikona.		

Nastavenie hodín

Keď sa rúra pripojí k elektrickej zásuvke po prvýkrát, alebo sa napájanie obnoví po výpadku prúdu, čísla na displeji sa resetujú na „12H“.

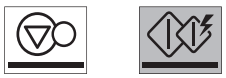
Príklad: Spôsob nastavenia 11:11



1. Stlačením SPUSTENIE/ZADANIE potvrďte zobrazenie 12H hodín. (Ak to chcete zmeniť na 24-hodinové zobrazenie hodín, jednoducho otočte REGULÁTOR a pred vykonaním ďalších krokov vyberte „24H“)



2. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „11:“.



3. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.



4. Otáčaním **REGULÁTORA** meňte minúty, až kým sa na displeji nezobrazí „11:11“.



5. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

POZNÁMKA

- Ak chcete znova nastaviť hodiny alebo zmeniť možnosti, musíte odpojiť napájací kábel od elektrickej zásuvky a znova ho k nej pripojiť.
- Ak nechcete používať režim hodín, po pripojení rúry k elektrickej zásuvke stlačte tlačidlo ZASTAVENIE/VYMAZANIE.
- Po 5 minútach sa spotrebič automaticky prepne do pohotovostného režimu.

Rýchly štart

Funkcia RÝCHLY ŠTART umožňuje nastaviť 30 sekundové intervaly prípravy pokrmu s VYSOKÝM výkonom pomocou dotyku tlačidla SPUSTENIE/ZADANIE.

Príklad: Nastavte 2 minúty prípravy pokrmu pri vysokom výkone



1. Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.



2. Zvoľte 2 minúty pri vysokom výkone.

Štyrikrát stlačte tlačidlo **SPUSTENIE/ZADANIE**. Rúra sa spustí pred dokončením štvrtého stlačenia.

Počas prípravy pokrmu pomocou RÝCHLEHO ŠTARTU môžete predĺžiť čas prípravy pokrmu až na 99 minút 59 sekúnd opakovaným stláčaním tlačidla **SPUSTENIE/ZADANIE**.

Viac/Menej

Otáčaním regulátora je možné nastaviť program NAČASOVANEJ PRÍPRAVY POKRMOV na prípravu pokrmu dlhší alebo kratší čas. Každým otočením regulátora sa pridá alebo odpočíta 10 sekúnd z času prípravy pokrmu. Maximálny možný čas je 99 minút 59 sekúnd.

Príklad: Spôsob nastavenia dlhšieho alebo kratšieho času Invertnej prípravy pokrmov (napr. pečené kura)



1. Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.



2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „1“.



3. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „1-3“.



4. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.



5. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „1.0 kg“.



6. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.



7. Otočte **REGULÁTOR**. Zostávajúci čas sa predĺži alebo skráti o 10 sekúnd.

Úspora energie

Úspora energie znamená ušetrenie energie vypnutím displeja. Táto funkcia funguje len vtedy, keď je mikrovlnná rúra v pohotovostnom režime a displej zhasne.

POZNÁMKA

- Keď sa používa režim hodín, displej zostane zapnutý.

SPÔSOB POUŽÍVANIA

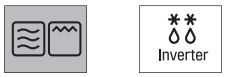
Načasovaná príprava pokrmov (Manuálna príprava pokrmov)

Táto funkcia umožňuje prípravu pokrmu požadovaný čas. K dispozícii je 5 úrovní výkonu. Príklad nižšie uvádza spôsob nastavenia výkonu 800 W na požadovaný čas.

Príklad: Spôsob prípravy pokrmu pri výkone 800 W počas 5 minút 30 sekúnd



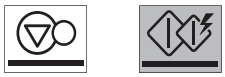
1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.



2. Stláčajte **REŽIM PRÍPRAVY POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „1000 W“. (To znamená, že rúra je nastavená na 1000 W, pokiaľ sa nevyberie iné nastavenie výkonu.)



3. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „800 W“.



4. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.



5. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „5:30“.



6. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.

Po dokončení prípravy pokrmu sa ozve zvuková signalizácia. Na displeji sa zobrazí slovo **Koniec**. „Koniec“ zostane na displeji a každú minútu sa bude ozývať zvuková signalizácia dovtedy, kým sa neotvoria dvierka alebo sa nestlačí nejaké tlačidlo.

POZNÁMKA

- Ak nezvolíte úroveň výkonu, rúra bude pracovať pri VYSOKOM výkone. Ak chcete nastaviť prípravu pokrmu pri VYSOKOM VÝKONE, preskočte vyššie uvedený krok 3.

Úrovne výkonu mikrovlnnej rúry

Mikrovlnná rúra je vybavená piatimi úrovňami výkonu s cieľom poskytnúť vám maximálnu flexibilitu a kontrolu nad prípravou pokrmov. Nasledujúca tabuľka vám poskytne určitú predstavu o tom, ktoré pokrmy sa pripravujú pri jednotlivých úrovniach výkonu.

- Nasledujúca tabuľka uvádza nastavenia úrovne výkonu rúry.

Tabuľka úrovní mikrovlnného výkonu

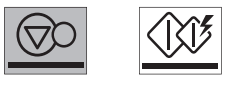
Úroveň výkonu	Použitie
Vysoká 1000 W	• Vriaca voda. • Pečenie mletého hovädzieho mäsa do hneda. • Výroba cukroviniek. • Príprava kúskov hydiny, rýb a zeleniny. • Príprava kúskov mäkkého mäsa.
800 W	• Prihrievanie ryže, cestovín a zeleniny. • Rýchle prihrievanie hotových pokrmov. • Prihrievanie sendvičov.
600 W	• Príprava vaječných, mliečnych a syrových jedál. • Príprava koláčov a chlebov. • Rozpustenie čokolády. • Príprava teľaciny. • Príprava celej ryby. • Príprava pudingov a vaječného krému.
400 W	• Rozmrazovanie mäsa, hydiny a morských plodov. • Príprava kúskov menej mäkkého mäsa. • Príprava bravčových kotliet a bravčového pečeného mäsa.
200 W	• Ohrievanie ovocia. • Zmäkčenie masla. • Uchovávanie teplých kastrólových a hlavných jedál. • Zmäkčenie masla a smotanového syra.

Príprava pokrmov pomocou grilu

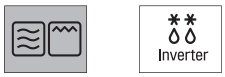
Táto funkcia vám umožní rýchle upečenie a získanie chrumkavej kôrky pokrmov. Nie je potrebný žiadny predohrev.

Po príprave pokrmov vždy používajte rukavice pri vyberaní pokrmu a príslušenstva, keďže rúra a príslušenstvo budú veľmi horúce.

Príklad: Použitie grilu na prípravu pokrmu počas 5 minút 30 sekúnd



1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.



2. Stláčajte **REŽIM PRÍPRAVY POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „GrIL“.



3. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.



4. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „5:30“.



5. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.

⚠ UPOZORNENIE

- Po príprave pokrmov vždy používajte kuchynské rukavice pri vyberaní pokrmu a príslušenstva, keďže rúra a príslušenstvo budú veľmi horúce.

POZNÁMKA

- Táto funkcia vám umožní rýchle upečenie a získanie chrumkavej kôrky pokrmov.
- Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov použite nasledujúce príslušenstvo.



Polica

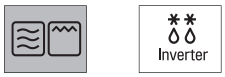
Kombinované grilovanie a varenie

Rúra má funkciu kombinovanej prípravy pokrmov, ktorá umožňuje prípravu pokrmov pomocou ohrievača a mikrovlny.

Príklad: Naprogramujte rúru na mikrovlnný výkon 300 W a kombináciu času prípravy pokrmu 25 minút



1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.



2. Stláčajte **REŽIM PRÍPRAVY POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „Co-1“.



3. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „Co-2“.



4. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.



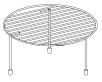
5. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „25:00“.



6. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**. Pri príprave pokrmu môžete otočením **REGULÁTORA** predĺžiť alebo skrátiť čas prípravy pokrmu. Dávajte pozor pri vyberaní pokrmu, keďže nádoba bude horúca!

POZNÁMKA

- Rúra má funkciu kombinovanej prípravy pokrmov, ktorá umožňuje prípravu pokrmov pomocou **Ohrievača** a **Mikrovlny**.
  Vo všeobecnosti to znamená, že príprava pokrmu bude trvať kratšie.
- Môžete nastaviť tri druhy mikrovlnného výkonu (Co-1: 200 W, Co-2: 300 W, Co-3: 400 W) v režime kombinovaného grilovania.
- Táto funkcia vám umožní rýchle upečenie a získanie chrumkavej kôrky pokrmov.
- Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov použite nasledujúce príslušenstvo.



Polica

Detská poistka

Toto je jedinečná bezpečnostná funkcia, ktorá zabraňuje nežiaducim úkonom s rúrou. Po nastavení DETSKEJ POISTKY sa nemôže uskutočniť žiadna príprava pokrmov.

Príklad: Spôsob vyskúšania DETSKEJ POISTKY




1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.




2. Podržte stlačené **ZASTAVENIE/VYMAZANIE** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „Loc“ a neozve sa zvuková signalizácia.

Ak už je čas dňa nastavený, po uplynutí 1 sekundy sa čas dňa zobrazí na displeji.

Ak sa už DETSKÁ POISTKA nastavila a vy sa dotknete inej ovládacej plochy, na displeji sa zobrazí slovo Loc. DETSKÚ POISTKU môžete zrušiť podľa nasledujúceho postupu.

Príklad: Spôsob zrušenia DETSKEJ POISTKY




Podržte stlačené **ZASTAVENIE/VYMAZANIE** dovtedy, kým „Loc“ nezmizne z displeja.

Po vypnutí DETSKEJ POISTKY bude rúra fungovať normálne.

Pečenie

Ponuka rúry je vopred naprogramovaná na automatické pečenie pokrmov. Povedzte rúre, čo chcete a koľko kúskov sa pripravuje. Potom nechajte rúru, aby vykonala pečenie podľa vašich volieb.

Príklad: Spôsob prípravy 0,3 kg pečenej zeleniny




1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.




2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „1“.



3. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „1-6“.




4. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.



5. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „0.3 kg“.




6. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.

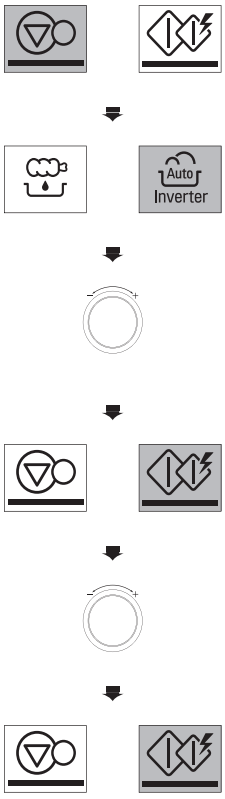
POZNÁMKA

- Pri príprave pečeného pokrmu použite policu na pečenie, ak ju máte.

Obľúbená ponuka

Ponuka rúry je vopred naprogramovaná na automatickú prípravu pokrmov. Povedzte rúre, čo chcete a koľko kúskov sa pripravuje. Potom nechajte rúru, aby vykonala prípravu pokrmu podľa vašich volieb.

Príklad: Spôsob prípravy 0,3 kg ryže/cestovín

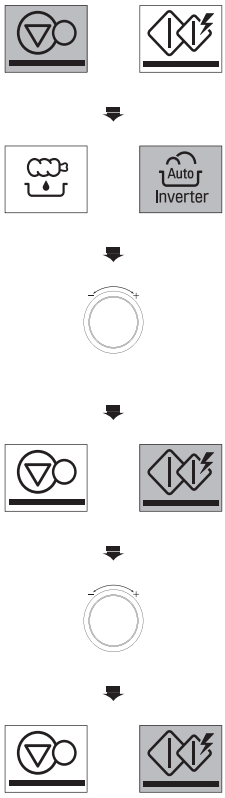


1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.
2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „2“.
3. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „2-6“.
4. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.
5. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „0.3 kg“.
6. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.

Zmäkčenie a roztopenie

Rúra využíva nízku energiu na zmäkčenie / rozpustenie potravín, pozrite si nasledujúcu tabuľku.

Príklad: Spôsob rozpustenia 0,2 kg čokolády

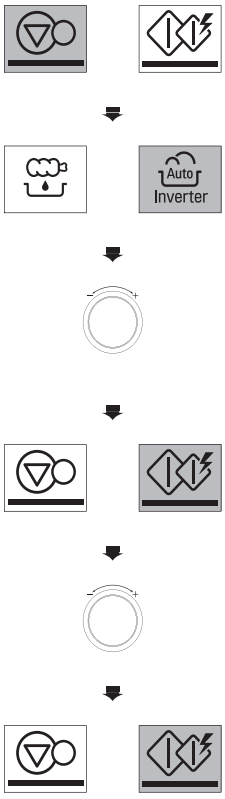


1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.
2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „3“.
3. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „3-4“.
4. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.
5. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „0.2 kg“.
6. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.

Rozmrazenie a varenie

Ponuka rúry je vopred naprogramovaná na automatickú prípravu pokrmov. Povedzte rúre, čo chcete a koľko kúskov sa pripravuje. Potom nechajte rúru, aby vykonala prípravu pokrmu podľa vašich volieb.

Príklad: Spôsob prípravy 0,3 kg kuracích nugetiek

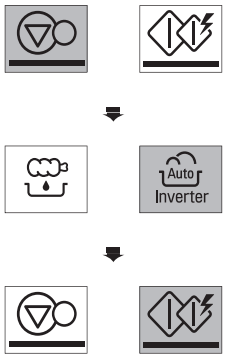


1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.
2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „4“.
3. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „4-3“.
4. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.
5. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „0.3 kg“.
6. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.

Jogurt

Táto funkcia umožňuje prípravu jogurtu stlačením tlačidla INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV.

Príklad: Spôsob prípravy 0,6 kg jogurtu



1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.
2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „5“.
3. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**. Na displeji sa zobrazí „5h00“.

Udržať teplé

Funkcia Udržať teplé uchová horúci, uvarený pokrm pri teplote podávania. Vždy začnite s horúcim pokrmom. Používajte kuchynský riad vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre.

Príklad: Manuálne uchovávanie tepla

Spôsob uchovania teplého pokrmu na vysokej úrovni na 90 minút.




1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.




2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „6“.




3. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**. Na displeji sa zobrazí „1h30“.

POZNÁMKA

- Krehké pokrmy (pečivo, koláče, záviny atď.) by mali byť počas uchovávania tepla nezakryté.
- Vlhké pokrmy by mali byť zakryté plastovou fóliou alebo vekom vhodným na používanie v mikrovlnnej rúre.
- Toto množstvo ohrievaného pokrmu je vhodné pre 1 – 3 porcie.

Zdravé praženie

Ponuka rúry je vopred naprogramovaná na automatickú prípravu pokrmov. Povedzte rúre, čo chcete a koľko kúskov sa pripravuje. Potom nechajte rúru, aby vykonala prípravu pokrmu podľa vašich volieb.

Príklad: Spôsob prípravy 0,4 kg kuracích krídeliek




1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.




2. Stláčajte **ZDRAVÉ PRAŽENIE** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „1“.



3. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „2“.




4. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.



5. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „0.4 kg“.




6. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.

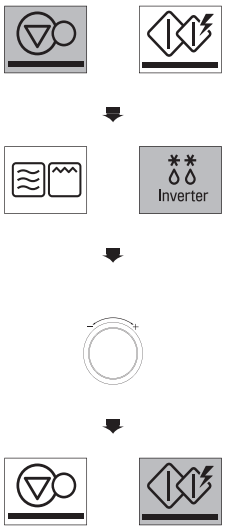
Invertné rozmrazovanie

V rúre sú predvolené štyri postupy rozmrazovania. Funkcia Invertné rozmrazovanie poskytuje najlepší spôsob rozmrazovania mrazených potravín.
V návode na prípravu pokrmu nájdete odporúčanú postupnosť rozmrazovania pre potraviny, ktoré rozmrazujete.

Kvôli uľahčeniu postupu má Invertné rozmrazovanie vstavaný mechanizmus, ktorý vám pripomenie, aby ste skontrolovali, obrátili, oddelili alebo zmenili usporiadanie pokrmu na získanie čo najlepších výsledkov pri rozmrazovaní. K dispozícii sú štyri rôzne úrovne rozmrazovania.

(MÄSO / HYDINA / RYBY / CHLIEB)

Príklad: Spôsob rozmrazenia 1,2 kg mäsa



1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.
2. Stláčajte **INVERTNÉ ROZMRAZOVANIE** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „dEF1“.
3. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „1.2 kg“.
4. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.

POZNÁMKA

Keď stlačíte tlačidlo **SPUSTENIE/ZADANIE**, zobrazenie sa zmení na odpočítavanie času rozmrazovania. Rúra vydá jeden zvukový signál počas ROZMRAZOVACIEHO cyklu.
Po zvukovom signáli otvorte dvierka a vyberte všetky kúsky, ktoré sa začali topiť a obráťte ich. Vráťte mrazené kúsky do rúry a stlačením **SPUSTENIE/ZADANIE** pokračujte v rozmrazovacom cykle.

- Vyberte ryby, mäkkýše, mäso a hydinu z originálneho baliaceho papiera alebo plastového vrecka. V opačnom prípade bude obal zadržiavať paru a šťavu blízko potravín, čo môže spôsobiť varenie vonkajšieho povrchu potravín.
- Potraviny umiestnite do plytkej nádoby alebo na policu mikrovlnného pečenia na zachytenie odkvapkávania.
- Po vybratí by mali byť potraviny v strede aj naďalej do istej miery zľadovatené.
- Dĺžka času rozmrazovania sa mení podľa toho, ako hlboko sú potraviny zmrazené.
- Tvar balíka ovplyvňuje to, ako rýchlo sa potraviny rozmrazia. Tenšie balíky sa rozmrazia rýchlejšie než hlboko zmrazený blok.
- V závislosti od tvaru sa potraviny môžu rozmraziť viac alebo menej.

Pokyny ponuky Invertné rozmrazovanie

Kategória	Potraviny na rozmrazenie
MÄSO (dEF1) 0,1 – 4,0 kg	**Hovädzie mäso** Mleté hovädzie mäso, steak zo zadného hovädzieho, kocky na dusenie, teľací steak, dusené mäso, hovädzie rebrá, zadné hovädzie, predné hovädzie, placka na hamburger **Jahňacie mäso** Jahňacie kotlety, jahňacie stehno **Bravčové mäso** Bravčové kotlety, hotdogy, bravčové rebierka, rebierka na vidiecky spôsob. Bravčové stehno, klobása **Teľacie mäso** Kotlety (0,5 kg, hrúbka 20 mm) Po zaznení zvukového signálu obráťte pokrm. Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť 5 – 15 minút v rúre.
HYDINA (dEF2) 0,1 – 4,0 kg	**Hydina** V celku, nakrájaná, prsia (bez kostí) **Sliepka Korniška** V celku **Morka** Prsia Po zaznení zvukového signálu obráťte pokrm. Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť 30 – 60 minút v rúre.
RYBY (dEF3) 0,1 – 4,0 kg	**Ryby** Filé, celé kúsky **Mäkkýše** Krabie mäso, chvosty z homára, krevety, hrebenatky, obráťte pokrm po zaznení zvukového signálu. Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť 5 – 10 minút v rúre.
CHLIEB (dEF4) 0,1 – 0,5 kg	Nakrájaný chlieb, žemle, bageta atď. Oddeľte krajce a umiestnite ich medzi papierové obrúsky alebo plytké taniere. Po zaznení zvukového signálu obráťte pokrm. Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť 1 – 2 minút v rúre.

KUCHYNSKÝ RIAD VHODNÝ NA POUŽÍVANIE V MIKROVLNNEJ RÚRE

Nikdy nepoužívajte kovový riad ani riad ozdobený kovom v rámci pôsobenia mikrovlnnej funkcie

Mikrovlny nedokážu prenikať do kovu. Odrazia sa od akéhokoľvek kovového predmetu v rúre a spôsobia oblúk, poplašný jav, ktorý pripomína blesk. Väčšina žiaruvzdorných nekovových kuchynských riadov je bezpečná na použitie v mikrovlnnej rúre. Niektoré z nich však môžu obsahovať materiály, ktoré spôsobujú, že daný kuchynský riad je nevhodný do mikrovlnnej rúry. Ak máte pochybnosti o konkrétnom kuchynskom riade, existuje jednoduchý spôsob na zistenie toho, či sa dá použiť v mikrovlnnej rúre.
Umiestnite príslušný kuchynský riad vedľa sklenenej misky naplnenej vodou pri použití mikrovlnnej funkcie. Nechajte pôsobiť mikrovlnu pri VYSOKOM výkone na 1 minútu. Ak sa voda zohreje, ale daný riad zostane na dotyk studený, daný riad je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre. Ak sa však teplota vody nezmení, ale príslušný riad sa zohreje, znamená to, že tento riad pohlcuje mikrovlny a preto nie je bezpečný na použitie pri pôsobení mikrovlnnej funkcie. Pravdepodobne máte momentálne mnoho vecí poruke v kuchyni, ktoré sa dajú použiť ako kuchynská výbava určená do mikrovlnnej rúry. Stačí si prečítať nasledujúci kontrolný zoznam.

Plytké taniere

Mnoho druhov riadu je vhodných na používanie v mikrovlnnej rúre. Ak máte pochybnosti, pozrite si literatúru výrobcu alebo vykonajte spomínanú mikrovlnnú skúšku. Nezohrievajte plytké taniere s maľovanou ozdobou, keďže spôsobia vznik oblúka, ak má ozdoba kovový obsah.

Sklo

Sklo, ktoré je žiaruvzdorné, je vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre. Zahŕňa všetky druhy skleneného kuchynského riadu vytvrdeného v peci. Nepoužívajte však krehké sklo, ako sú poháre alebo vínové poháre, keďže sa môžu rozbiť počas zohrievania nápojov.

Plastové skladovacie nádoby

Môžu sa použiť na uchovávanie pokrmov, ktoré sa majú rýchlo zohriať. Nemali by sa však používať na uchovávanie pokrmov, ktoré budú vyžadovať značný čas v rúre, keďže horúce pokrmy časom spôsobia deformáciu alebo rozpustenie plastových nádob.

Papier

Papierové taniere a nádoby sú vhodné a bezpečné na použitie pri pôsobení mikrovlnnej funkcie za predpokladu, že čas prípravy pokrmu je krátky a pripravovaný pokrm má nízky obsah tuku a vlhkosti. Papierové obrúsky sú tiež veľmi užitočné na zabalenie pokrmov a na vyplnenie zapekacích podnosov, v ktorých sa budú pripravovať mastné pokrmy, ako je napríklad slanina. Vo všeobecnosti sa vyhýbajte farebným papierovým výrobkom, keďže môžu púšťať farbu. Niektoré recyklované papierové výrobky môžu obsahovať nečistoty, ktoré by mohli spôsobiť vznik oblúka alebo požiaru pri použití v mikrovlnnej rúre.

Plastové varné vrecká

Za predpokladu, že sú vyrobené výslovne na prípravu pokrmov, sú varné vrecká bezpečné na použitie v mikrovlnnej rúre. Nezabudnite však vytvoriť otvor vo vrecku, aby mohla unikať vznikajúca para. Nikdy nepoužívajte obyčajné plastové vrecká na prípravu pokrmov pomocou mikrovlnnej funkcie, keďže sa roztavia a prasknú.

Plastový kuchynský riad určený do mikrovlnnej rúry

K dispozícii je celá škála tvarov a veľkostí kuchynského riadu určeného do mikrovlnnej rúry. Vo väčšine prípadov pravdepodobne môžete použiť veci, ktoré už máte poruke namiesto investovania do novej kuchynskej výbavy.

Hlinené nádoby, kamenina a keramika

Nádoby vyrobené z týchto materiálov sú zvyčajne vhodné na použitie pri pôsobení mikrovlnnej funkcie, ale pre istotu by sa mali vyskúšať.

⚠ UPOZORNENIE

- Niektoré veci s vysokým obsahom olova alebo železa nie sú vhodné ako kuchynský riad na prípravu pokrmov.
- Kuchynský riad by sa mal skontrolovať na uistenie toho, že je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

VLASTNOSTI POTRAVÍN A PRÍPRAVA POKRMOV V MIKROVLNNEJ RÚRE

Dohliadanie na veci

Vždy sledujte pokrm počas jeho prípravy. Mikrovlnná funkcia je vybavená svetlom, ktoré sa automaticky zapne, keď je rúra v činnosti, aby ste mohli vidieť vnútro a kontrolovať postup prípravy pokrmu. Pokyny uvedené v receptoch na zdvihnutie, zamiešanie a podobne by sa mali vnímať ako minimálne odporúčané kroky. Ak sa zdá, že sa pokrm pri tepelnej úprave pripravuje nerovnomerne, stačí vykonať nevyhnutné úpravy o ktorých ste presvedčení, že sú vhodné na vyriešenie problému.

Činitele, ktoré majú vplyv na čas mikrovlnnej prípravy pokrmov

Mnoho činiteľov vplýva na čas prípravy pokrmov. Teplota prísad použitých v recepte spôsobuje značné rozdiely v časoch prípravy pokrmov. Napríklad upečenie koláča, ktorý sa pripravuje s ľadovo studeným maslom, mliekom a vajcami, bude trvať oveľa dlhšie než koláč pečený s prísadami s izbovou teplotou. Niektoré recepty, najmä na prípravu chleba, koláča a pudingov, odporúčajú, aby sa pokrm vybral z rúry vtedy, keď je mierne nedopečený či nedovarený.

Nie je to chyba. Keď sa nechajú odstáť, zvyčajne zakryté, tepelná úprava týchto pokrmov bude naďalej pokračovať aj mimo rúry, keďže teplo zachytené v rámci vonkajších častí pokrmu postupne preniká dovnútra. Ak sa pokrm ponechá v rúre až do úplnej tepelnej úpravy celého objemu, vonkajšie časti budú prepečené alebo dokonca až spálené. Postupne nadobudnete zručnosť v odhade času prípravy aj odstátia rôznych pokrmov.

Hustota pokrmov

Ľahké, pórovité pokrmy, ako sú koláče a chleby, sa pripravujú rýchlejšie než ťažké, husté pokrmy, ako sú pečené mäsá a jedlá pripravené v hrnci. Pri mikrovlnnej príprave pórovitých pokrmov musíte dávať pozor, aby sa vonkajšie okraje nevysušili a nenadobudli krehkosť.

Výška pokrmov

Horná časť vysokých pokrmov, obzvlášť pečeného mäsa, sa pripraví rýchlejšie ako spodná časť.
Preto je rozumné počas prípravy vysoký pokrm niekoľkokrát obrátiť.

Obsah vlhkosti v pokrmoch

Keďže teplo vytvárané z mikrovĺn spôsobuje vyparovanie vlhkosti, relatívne suché pokrmy, ako sú pečené mäso a niektoré druhy zeleniny, by sa mali pred prípravou buď pokropiť vodou alebo zakryť, aby sa uchovala vlhkosť.

Obsah kostí a tuku v pokrmoch

Kosti vedú teplo a tuk sa tepelne upraví rýchlejšie než mäso. Pri príprave krájaného mäsa s kosťami alebo tukom je potrebné dávať pozor, aby nedošlo k nerovnomernej tepelnej úprave, nadmernému uvareniu či prepečeniu mäsa.

Množstvo pokrmov

Množstvo mikrovĺn v rúre zostáva konštantné bez ohľadu na množstvo pripravovaného pokrmu. Preto platí, že čím väčší objem pokrmu umiestnite do rúry, tým dlhšie sa bude pripravovať. Nezabudnite skrátiť čas prípravy pokrmu minimálne o tretinu, keď sa pripravuje polovičná dávka z receptu.

Tvar pokrmov

Mikrovlny prenikajú len približne 2 cm do pokrmu, pričom vnútorná časť hrubých pokrmov sa tepelne upravuje počas toho, ako teplo vytvárané vo vonkajšej časti preniká dovnútra. Mikrovlnnou energiou sa tepelne upravuje len vonkajší okraj pokrmu; zvyšok sa upravuje vedením tepla. Najhorší možný tvar pokrmu na mikrovlnnú prípravu je hrubý štvorhran. Rohy sa spália dlho predtým, než sa stred vôbec zohreje. Okrúhle tenké pokrmy a pokrmy prstencového tvaru sa v mikrovlnnej rúre pripravujú najúspešnejšie.

Zakrytie

Kryt zachytáva teplo a paru, čo spôsobuje rýchlejšiu prípravu pokrmu. Použite veko alebo mikrovlnnú lepivú fóliu sa zahnutými rohmi, aby nedošlo k rozdeleniu.

VLASTNOSTI POTRAVÍN A PRÍPRAVA POKRMOV V MIKROVLNNEJ RÚRE

Pečenie do hneda

Mäso a hydina, ktoré sa pripravujú pätnásť minút alebo dlhšie, sa upečú mierne do hneda vo vlastnom tuku. Pokrmy, ktoré sa pripravujú kratšiu dobu, sa môžu potrieť hnedými omáčkami na dodatočné ochutenie, ako sú worčestrová omáčka, sójová omáčka či barbecue omáčka, aby sa získala lahodná chuť a farba. Keďže sa do pokrmov pridáva relatívne malé množstvo hnedých ochucovacích omáčok, nedôjde k zmene pôvodnej chuti z receptu.

Zakrytie papierom odolným proti mastnote

Je to voľnejší spôsob zakrytia ako veko alebo lepivá fólia, preto môže dôjsť k miernemu vysušeniu pokrmu. Ale keďže je to voľnejší spôsob zakrytia ako veko alebo lepivá fólia, umožňuje mierne vysušenie pokrmu.

Usporiadanie a rozstup

Jednotlivé kúsky pokrmu, ako sú pečené zemiaky, koláčiky a predjedlá sa zohrejú rovnomernejšie, ak sa umiestnia do rúry vo vzájomne rovnakej vzdialenosti, najlepšie v kruhu. Nikdy neklaďte pokrmy vzájomne na seba.

Miešanie

Miešanie je jednou z najdôležitejších zo všetkých techník mikrovlnnej prípravy pokrmov. Pri bežnej príprave pokrmov sa jedlo mieša kvôli zmiešaniu prísad. Pokrm pripravovaný prostredníctvom pôsobenia mikrovĺn sa však mieša, aby sa rozšírilo a opakovane distribuovalo teplo. Vždy miešajte zvonka smerom do stredu, keďže vonkajšie časti pokrmu sa zohrievajú ako prvé.

Prevracanie

Veľké, vysoké porcie pokrmov, ako sú pečené mäsá a celé kurčatá, by sa mali obracať tak, aby sa horná a spodná časť rovnomerne tepelne spracovali. Dobrý nápad je tiež obracať nakrájané kurča a kúsky mäsa.

Umiestnenie hrubších porcií smerujúcich von

Keďže mikrovlny pôsobia predovšetkým na vonkajšiu časť pokrmov, dáva zmysel umiestniť hrubšie časti mäsa, hydiny a rýb k vonkajšiemu okraju zapekacej nádoby. Týmto spôsobom hrubšie časti získajú väčšinu mikrovlnnej energie a pokrm sa pripraví rovnomerne.

Ochrana

Pásy hliníkovej fólie (ktorá blokuje mikrovlny) je možné umiestniť na rohy alebo okraje pokrmov štvorcového alebo obdĺžnikového tvaru na zabránenie nadmernému tepelnému spracovaniu týchto častí pokrmu. Nikdy nepoužívajte príliš veľa fólie a uistite sa, že je fólia upevnená k nádobe, pretože inak by mohla spôsobiť „vznik oblúka“ v rúre, hlavne ak fólia prechádza príliš tesne popri stenách rúry počas otáčania.

Vyrovnanie do vodorovnej polohy

Hrubé alebo husté pokrmy sa dajú vyrovnať do vodorovnej polohy tak, aby sa mikrovlny mohli pohlcovať na spodnej strane a v strede pokrmov.

Prepichnutie

Pokrmy uzatvorené v schránke, šupke alebo membráne pravdepodobne v tejto rúre vybuchnú, pokiaľ sa pred prípravou neprepichnú. Medzi takéto pokrmy patria žĺtok a bielok vnútri vajec, mušle a ustrice a ovocie a zelenina v celku.

Kontrola dokončenia prípravy pokrmov

Pokrmy sa v rúre pripravujú tak rýchlo, že je potrebné ich pravidelne kontrolovať. Niektoré pokrmy sa ponechajú v mikrovlnnej rúre dovtedy, kým sa úplne nedokončí ich príprava, ale väčšina pokrmov vrátane mäsa a hydiny sa vyberá z rúry v čase, keď ich príprava ešte nie je dokončená, pričom sa ich príprava dokončí počas toho, ako sa nechajú odstáť. Počas toho, ako sa pokrmy nechajú odstáť, ich vnútorná teplota sa zvýši o 3 °C až 8 °C.

Doba odstátia

Pokrmy sa zvyčajne nechávajú odstáť 3 až 10 minút po vybratí z rúry. Zvyčajne sú pokrmy počas odstátia zakryté, aby si uchovali teplo, pokiaľ sa nevyžaduje získanie suchej štruktúry ich povrchu (napríklad niektoré koláče a sušienky). Odstátie umožňuje dokončenie prípravy pokrmov a tiež prispieva k zmiešaniu a rozvoju chuti.

INTELIGENTNÉ FUNKCIE

Aplikácia LG ThinQ

Táto funkcia je k dispozícii iba na modeloch s logom alebo .
Aplikácia **LG ThinQ** vám umožňuje komunikovať so zariadením pomocou smartfónu.

Funkcie aplikácie LG ThinQ

So zariadením komunikujte pomocou smartfónu, použitím príslušných funkcií.

Smart Diagnosis

- Ak sa pri používaní spotrebiča stretnete s problémom, funkcia inteligentnej diagnostiky vám pomôže diagnostikovať problém.

POZNÁMKA

- Aplikácia môže byť kvôli vylepšeniu spotrebiča menená aj bez oznámenia používateľovi.
- Vlastnosti spotrebiča sa môžu u rôznych modelov líšiť.

Inštalácia aplikácie LG ThinQ

V obchode Google Play alebo Apple App v smartfóne si vyhľadajte aplikáciu **LG ThinQ.**

- Aplikáciu si prevezmite a nainštalujte podľa pokynov.
- Spustite aplikáciu **LG ThinQ** a podľajej pokynov zaregistrujte spotrebič.

Smart Diagnosis

Táto funkcia je k dispozícii iba na modeloch s logom alebo .
Pomocou tejto funkcie môžete diagnostikovať a vyriešiť problémy s vaším spotrebičom.

POZNÁMKA

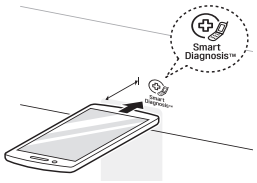
- Z dôvodov, ktoré sa nedajú pripísať nedbanlivosti spoločnosti LGE, služba nemusí fungovať z dôvodu vonkajších faktorov, ako je napríklad, ale nie výhradne, nedostupnosť Wi-Fi, odpojenie Wi-Fi, zásady miestneho obchodu s aplikáciami alebo nedostupnosť aplikácie.
- Funkcia môže byť zmenená bez predchádzajúceho upozornenia a môže mať inú podobu v závislosti na tom, kde sa nachádzate.

Použitie zvukovej diagnostiky k diagnostike problémov

Ak chcete použiť zvukovú diagnostiku, postupujte podľa pokynov uvedených nižšie.

- Spustite aplikáciu **LG ThinQ** a v ponuke vyberte funkciu Smart Diagnosis. Postupujte podľa pokynov pre zvukovú diagnostiku uvedených v aplikácii **LG ThinQ.**

1 Pri zatvorených dvierkach, spustite aplikáciu **LG ThinQ** a v ponuke vyberte funkciu Smart Diagnosis. Postupujte podľa pokynov pre zvukovú diagnostiku uvedených v aplikácii **LG ThinQ.**



2 Stlačte a podržte tlačidlo **ZASTAVENIE / VYMAZANIE** (Stop/Vymazať) počas 8 sekúnd, až kým sa na displeji nezobrazí **5.**

3 Po zaznení troch pípnutí uvoľnite tlačidlo **ZASTAVENIE / VYMAZANIE** (Stop/Vymazať).

4 Podržte telefón na mieste, kým sa neskončí prenos tónov. Na displeji sa odpočítava čas. Po ukončení odpočítavania a zastavení tónov sa v aplikácii zobrazí diagnóza.

POZNÁMKA

- Najlepšie výsledky dosiahnete, keď počas prenosu tónov nebudete hýbať telefónom.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Otázky	Odpoveď
V čom je chyba, keď sa svetlo rúry nerozsvieti?	Môže existovať niekoľko príčin, prečo sa svetlo rúry nerozsvieti. Buď došlo k vypáleniu žiarovky alebo narušeniu elektrického obvodu.
Prechádza mikrovlnná energia cez sledovacie okienko v dvierkach?	Nie. Otvory alebo porty sú vytvorené tak, aby umožňovali prechod svetla; neprepúšťajú však mikrovlnnú energiu.
Prečo sa ozve TÓN po dotyku tlačidla na ovládacom paneli?	Tento TÓN sa ozve na uistenie správneho zadania nastavenia.
Dôjde k poškodeniu mikrovlnnej funkcie, ak sa použije pri prázdnej rúre?	Áno. Nikdy nespúšťajte prázdnu mikrovlnnú rúru.
Prečo vajcia niekedy vystrelia?	Pri pečení, pražení vajec alebo varení strateného vajca môže žĺtok vystreliť v dôsledku pary nahromadenej vnútri membrány žĺtka. Aby k tomu nedošlo, stačí pred prípravou pokrmu prepichnúť žĺtok. Nikdy nepoužívajte mikrovlnnú funkciu na prípravu vajec v škrupine.
Prečo sa odporúča čas odstátia po dokončení mikrovlnnej prípravy pokrmov?	Po dokončení mikrovlnnej prípravy pokrmu pokračuje jeho tepelné spracovanie aj počas doby odstátia. Počas tejto doby odstátia sa pokrm dokončí rovnomerne v celom svojom objeme. Dĺžka doby odstátia závisí od hustoty pokrmu.
Prečo moja rúra nie vždy pripraví pokrm tak rýchlo ako sa to uvádza v návode na prípravu jedál?	Znova si pozrite návod na prípravu pokrmov, aby ste sa uistili, že ste dodržali správny postup a aby ste zistili, čo mohlo spôsobiť odchýlky v čase prípravy pokrmu. Časy návodu na prípravu pokrmov a nastavenia tepla sú len odporúčania, ktoré sa vybrali na predchádzanie nadmernému tepelnému spracovaniu pokrmov, čo je najbežnejší problém pri zvykaní si na túto rúru. Zmeny vo veľkosti, tvare, hmotnosti a rozmeroch pokrmov vyžadujú dlhší čas ich prípravy. Na odskúšanie stavu pokrmov použite popri odporúčaniach návodu na prípravu pokrmov aj svoj vlastný úsudok presne tak, ako by ste to urobili pri bežnom sporáku.
Prečo sa na displeji zobrazuje slovo „Chladenie“ alebo zostávajúci čas prípravy pokrmu popri zvuku ventilátora po dokončení mikrovlnnej prípravy jedla?	Po dokončení prípravy pokrmu môže zostať ventilátor v činnosti na ochladenie rúry. Na displeji sa bude zobrazovať „Chladenie“. Ak otvoríte dvierka alebo raz stlačíte ZASTAVENIE/VYMAZANIE pred vypršaním času prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas prípravy pokrmu. Nie je to porucha.

Ak počas činnosti mikrovlnnej rúry použijete výrobok, ako je rádio, TV prijímač, bezdrôtová sieť LAN, funkcia Bluetooth, zdravotnícke zariadenie, bezdrôtové zariadenie atď., ktorý využíva rovnakú frekvenciu ako mikrovlnná rúra, daný výrobok môže prijímať rušenie z týchto výrobkov. Toto rušenie neznamená žiadny problém mikrovlnnej rúry ani daného výrobku a nie je to porucha. Preto je bezpečná na používanie. Zdravotnícke zariadenie však môže tiež prijímať rušenie, takže dbajte na opatrnosť pri používaní zdravotníckych zariadení blízko tohto výrobku.

TECHNICKÉ ÚDAJE

MH656****		
Napájanie		230 V~ 50 Hz
Výstupný výkon mikrovĺn		Max. 1000 W* (menovitý štandard podľa IEC60705)
Frekvencia mikrovĺn		2450 MHz
Vonkajšie rozmery		476 mm (š) x 272 mm (v) x 388 mm (h)
Spotreba energie	Mikrovlna	1150 W
	Gril	900 W
	Kombinácia	1450 W

• Pri 1000 W a 800 W sa bude výstupný výkon postupne znižovať, aby nedošlo k prehriatiu.

Zneškodnenie starého spotrebiča



1. Tento symbol prečiarknutého odpadkového koša na kolieskach znamená, že odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE) musí byť zneškodnený samostatne od komunálneho odpadu.
2. Staré elektrické produkty môžu obsahovať nebezpečné latky, preto správne zneškodnenie vášho starého spotrebiča pomôže zabrániť potenciálnym negatívnym dopadom na prostredie a ľudské zdravie. Váš starý spotrebič môže obsahovať diely, ktoré možno opätovne použiť na opravu iných produktov, a iné cenné materiály, ktoré možno recyklovať s cieľom chrániť obmedzené zdroje.
3. Svoj spotrebič môžete zaniesť do predajne, kde ste produkt zakúpili, alebo sa môžete obrátiť na oddelenie odpadov miestnej samosprávy a požiadať o informácie o najbližšom zbernom mieste odpadu z elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Najnovšie informácie platné pre vašu krajinu nájdete na stránke www.lg.com/global/recycling

Frekvencia mikrovĺn: 2450 MHz +/- 50 MHz (skupina 2 / trieda B) **

Spotreba energie v pohotovostnom režime a režime spánku: 0,5 W
Spotreba energie v informačnom režime: 0,8 W

Zariadenie skupiny 2: skupina 2 je vybavená všetkými priemyselnými, vedeckými a zdravotníckymi rádiovými pásmami (ISM RF), v rámci ktorých sa rádiofrekvenčná energia vo frekvenčnom pásme 9 kHz až 400 GHz zámerne generuje a používa alebo len používa, a to vo forme elektromagnetického žiarenia, indukčnej a/alebo kapacitnej väzby na spracovanie materiálu alebo kontrolné/analytické účely.

Zariadenie triedy B je zariadenie vhodné na použitie v domácnostiach a v prostrediach priamo pripojených na nízkonapäťovú napájaciu elektrickú sieť, ktorá napája budovy využívané pre domácnosti.

Návod na používanie si môžete stiahnuť zo stránky http://www.lg.com

LG
Life's Good

LATVIEŠU

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

MIKROVIĻŅU KRĀSNS

Lūdzu, rūpīgi izlasiet šo instrukciju pirms ekspluatācijas.

MH656****
(var nebūt iekļauta, lūdzu, pārbaudiet modeļa specifikāciju)

www.lg.com

Autortiesības © 2024-2025 LG Electronics. Visas tiesības aizsargātas.

Kā darbojas mikroviļņi

Mikroviļņi ir enerģijas veids, kas līdzinās radio vai televīzijas viļņiem un parastai dienas gaismai. Parasti mikroviļņi, virzoties cauri atmosfērai, izplatās uz āru un izzūd, neradot nekādu iedarbību. Šajā cepeškrāsnī atrodas magnetrons, kura uzdevums ir izmantot mikroviļņu enerģiju. Magnetrona caurulē piegādātā elektrība tiek izmantota mikroviļņu enerģijas radīšanai.

Šie mikroviļņi pa atverēm cepeškrāsns iekšpusē iekļūst gatavošanas zonā. Cepeškrāsns iekšpusē atrodas stikla plate. Mikroviļņi nevar izkļūt cauri cepeškrāsns metāla sienām, bet tie var iekļūt tādos materiālos kā stikls, porcelāns un papīrs – materiālos, no kuriem izgatavoti lietošanai mikroviļņu krāsnī piemēroti trauki.

Mikroviļņi nesakarsē gatavošanas traukus – trauki sakarst no ēdiena radītā karstuma.

Ļoti droša ierīce

Mikroviļņu krāsns ir viena no drošākajām sadzīves tehnikas ierīcēm. Krāsns automātiski pārtrauc mikroviļņu ražošanu, kad tās durvis ir atvērtas. Mikroviļņu enerģijai iekļūstot ēdienā, tā tiek pilnīgi pārvērsta karstumā, neatstājot nekādu "atlikušo" enerģiju, kas jums kaitētu, kad ēdat ēdienu.

SATURS

3 SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

9 PIRMS LIETOŠANAS

9 Izpakošana un uzstādīšana
11 Vadības panelis
11 Displeja piktogrammas
12 Pulksteņa iestatīšana
12 Ātrs sākums
12 Vairāk/mazāk
12 Energotaupība

13 LIETOŠANA

13 Laikkontrolēta gatavošana (manuāla gatavošana)
13 Mikroviļņu jaudas līmeņi
14 Grila ēdienu gatavošana
14 Kombinētā gatavošana ar grilu. Gatavošana
15 Vadības bloķēšana
15 Cepšana
16 Populāru ēdienu izvēlne
16 Mīkstināšana un kausēšana
17 Atkausēšana un gatavošana
17 Jogurts
18 Silta ēdiena saglabāšana
18 Veselīga cepšana
19 Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju
19 Norādījumi par ēdieniem, ko atkausē, izmantojot invertora tehnoloģiju

20 LIETOŠANAI MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ PIEMĒROTI TRAUKI

22 ĒDIENU RAKSTUROJUMS UN GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

23 VIEDĀS FUNKCIJAS

24 PROBLĒMU NOVĒRŠANA

25 TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI INFORMĀCIJAI

Lai mikroviļņu krāsns lietošanas laikā novērstu aizdegšanās, elektrošoka vai traumu risku un bojājumu rašanos, pirms krāsns lietošanas izlasiet visus norādījumus un ievērojiet tos. Šajā pamācībā nav iekļauti visi iespējamie apstākļi, kas varētu rasties.
Par problēmām, kuras nesaprotat, sazinieties ar servisa pārstāvi vai ražotāju.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Šis ir brīdinājuma simbols. Šis simbols brīdina par potenciālajām briesmām, kas var nogalināt vai ievainot jūs vai citus cilvēkus. Pēc brīdinājuma simbola un vārdiem "BRĪDINĀJUMS!" vai "UZMANĪBU!" būs norādīts attiecīgais brīdinājuma paziņojums. Šo vārdu nozīme:

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Šis simbols brīdinās par briesmām vai riskantu rīcību, kas var izraisīt smagus miesas bojājumus vai nāvi.

⚠ UZMANĪBU!

Šis simbols brīdinās par briesmām vai riskantu rīcību, kas var izraisīt ķermeņa traumas vai īpašuma bojājumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

1. **Nemēģiniet mainīt, regulēt vai remontēt mikroviļņu krāsns durvis, durvju blīves, vadības paneli, drošības bloķēšanas slēdžus vai jebkuru citu krāsns detaļu, jo tas var izraisīt situāciju, ka tiek noņemts pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošais pārklājums. Nelietojiet mikroviļņu krāsni, ja ir bojāts tās durvju blīvējums un tam blakusesošās detaļas. Ierīci drīkst remontēt tikai kvalificēts servisa speciālists.**
   • Atšķirībā no citām ierīcēm mikroviļņu krāsns ir ierīce, kurā izmanto augstu spriegumu un spēcīgu elektrisko strāvu.
   Nepareiza lietošana vai remonts var radīt pārmērīgas mikroviļņu enerģijas ietekmi, kas var būt kaitīga, vai izraisīt elektrošoku.
2. **Neizmantojiet mikroviļņu krāsni mitruma novēršanai. (piem., Nelietojiet mikroviļņu krāsni, ja tajā atrodas mitras avīzes, apģērbs, rotaļlietas, elektroierīces, mājdzīvnieki vai bērni u. c.)**
   • Tas var izraisīt smagus drošības apdraudējumus, piem., ugunsgrēku, aizdegšanos vai pēkšņu elektrošoka radītu nāvi.
3. **Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, bez pieredzes un zināšanām, izņemot gadījumus, kad šīs personas saistībā ar ierīces lietošanu uzrauga vai apmāca persona, kas atbildīga par viņu drošību. (Mazi) Bērni jāpieskata, lai nepieļautu, ka viņi rotaļājas ar ierīci.**
   • Nepareiza lietošana var izraisīt ugunsgrēku, elektrošoku vai apdegumus.
4. **Lietošanas laikā ārējās daļas var sakarst. Neļaujiet maziem bērniem uzturēties to tuvumā.**
   • Viņi var gūt apdegumus.
5. **Šķidrumus un citus ēdiena veidus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt. Pirms ēdiena gatavošanas vai atkausēšanas noņemiet no tā plastmasas iesaiņojumu. Tomēr ievērojiet,**

ka dažos gadījumos ēdienam jābūt pārklātam ar sildīšanai vai gatavošanai paredzētu plastmasas plēvi.

- Tie var eksplodēt.

6. **Pārliecinieties, ka lietojat katram darbības režīmam piemērotus piederumus.**
   - Nepiemērota lietošana var radīt bojājumus mikroviļņu krāsnij un piederumiem vai izraisīt dzirksteles un aizdegšanos.
7. **Nedrīkst pieļaut, ka bērni spēlējas ar ierīces piederumiem vai iekarājas durvju rokturī.**
   - Bērni var gūt traumas.
8. **Personām, kas nav kompetentas, ir bīstami veikt jebkādas apkopes vai remonta darbības, kurās tiek noņemts pārsegs, kas aizsargā pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.**
9. **Ierīcei darbojoties kombinētajā režīmā, tiek ģenerēta augsta temperatūra, tādēļ šādos gadījumos bērni drīkst lietot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.**
10. **Nelietojiet mikroviļņu krāsni, ja tā ir bojāta. Īpaši jāievēro, lai krāsns durvis būtu kārtīgi aizvērtas un nebūtu bojātas šādas detaļas: (1) durvis (saliektas), (2) eņģes un fiksatori (salauzti vai kļuvuši vaļīgi), (3) durvju blīvējums un blīvējuma virsmas.**
    - Tas varētu izraisīt kaitīgu pārmērīgas mikroviļņu enerģijas iedarbību.
11. **Ja durvis vai to blīvējums ir bojāti, mikroviļņu krāsni drīkst lietot tikai pēc tam, kad to ir saremontējusi kompetenta persona.**
12. **Ja ierīcei tiek pievadīta elektroenerģija, izmantojot vadu pagarinātāju vai pārnesamu elektrisko kontaktligzdu ierīci, vadu pagarinātājs vai pārvietojamo elektrisko kontaktligzdu ierīce jānovieto tā, lai uz tiem nešļakstītos ūdens vai tajos neiekļūtu mitrums.**
13. **Atļaujiet bērniem lietot mikroviļņu krāsni bez uzraudzības tikai tādā gadījumā, ja viņi ir atbilstoši apmācīti un spēj droši lietot mikroviļņu krāsni, kā arī saprot apdraudējumu, ko rada tās nepareiza lietošana.**
14. **Lietošanas laikā ierīce un tās ārējās daļas sakarst. Ievērojiet piesardzību un nepieskarieties sildelementiem. Neļaujiet tās tuvumā uzturēties bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.**
15. **Lietošanas laikā ierīce sakarst. Ievērojiet piesardzību un nepieskarieties sildelementiem mikroviļņu krāsns iekšpusē.**
16. **Nelietojiet mikroviļņu krāsns durvju tīrīšanai raupjus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var ieskrambāt virsmu, un tas var izraisīt stikla plīšanu.**

⚠ UZMANĪBU!

1. **Mikroviļņu krāsni nav iespējams lietot, ja tās durvis ir atvērtas, jo durvīs ir iebūvēts bloķēšanas mehānisms. Nekādā gadījumā nedrīkst pieļaut iejaukšanos bloķēšanas mehānisma darbībā.**
   - Tas varētu izraisīt kaitīgu pārmērīgas mikroviļņu enerģijas iedarbību. (Ja durvis ir atvērtas, bloķēšanas mehānisms automātiski izslēdz jebkuru gatavošanas darbību.)
2. **Nenovietojiet starp mikroviļņu krāsns priekšējo daļu un durvīm priekšmetus (piemēram, virtuves dvieļus, salvetes u. c.) un nepieļaujiet, ka uz blīvējumu virsmām uzkrājas ēdiena vai tīrīšanas līdzekļu atliekas.**
   - Tas varētu izraisīt kaitīgu pārmērīgas mikroviļņu enerģijas iedarbību.
3. **Lūdzu, nodrošiniet, ka tiek pareizi iestatīts gatavošanas ilgums; mazākam ēdiena daudzumam**

nepieciešams īsāks gatavošanas vai uzsildīšanas laiks.

• Ja ēdienu gatavo ilgāk, nekā nepieciešams, tas var sākt degt un sabojāt mikroviļņu krāsni.

4. **Sildot mikroviļņu krāsnī šķidrumus, piemēram, zupu, mērci un dzērienus,**
   • **N**eizmantojiet traukus ar taisnām sānu malām un šauriem kakliņiem.
   • **N**epārkarsējiet.
   • **S**amaisiet šķidrumu pirms trauka ievietošanas mikroviļņu krāsnī un vēl reizi, kad pagājusi puse no sildīšanas laika.
   • **P**ēc uzsildīšanas atstājiet trauku īsu brīdi krāsnī, vēlreiz uzmanīgi samaisiet vai sakratiet un pirms lietošanas pārbaudiet temperatūru (jo īpaši bērnu barošanas pudelīšu un bērnu pārtikas burciņu saturam), lai izvairītos no apdedzināšanās.
   • **D**zērienu sildīšana ar mikroviļņu krāsni var izraisīt aizkavētu šķidruma izšļakstīšanos, tāpēc, rīkojoties ar trauku, jābūt uzmanīgam.
5. **Izplūdes atvere atrodas mikroviļņu krāsns augšpusē, apakšā vai sānos. Nenobloķējiet atveri.**
   • Tādā veidā var sabojāt mikroviļņu krāsni un iegūt slikti pagatavotu ēdienu.
6. **Nedarbiniet mikroviļņu krāsni, ja tā ir tukša. Ja krāsns netiek lietota, ir lietderīgi tajā ievietot glāzi ūdens. Ja krāsns nejauši tiks ieslēgta, ūdens absorbēs mikroviļņu enerģiju.**
   • Nepareiza lietošana var sabojāt mikroviļņu krāsni.
7. **Negatavojiet ēdienu, ietītu papīra dvieļos, ja vien pavārgrāmatā šāda metode nav norādīta ēdienam, kuru gatavojat. Nelietojiet gatavošanai papīra dvieļu vietā avīzes.**
   • Nepareiza lietošana var izraisīt sprādzienu vai ugunsgrēku.
8. **Nelietojiet koka traukus vai keramikas traukus, kuriem ir metāla (piem., zelta vai sudraba) inkrustācijas. Vienmēr noņemiet metāla aizdares stieplītes. Lietojiet tikai tādus virtuves piederumus, kas ir piemēroti mikroviļņu krāsnij. Gatavojot mikroviļņu krāsnī, nedrīkst izmantot ēdienam vai dzērieniem paredzētus metāla traukus.**
   • Tie var uzkarst un apdegt. Metāla priekšmeti var veidot mikroviļņu krāsnī elektrisko loku, radot smagus bojājumus.
9. **Nelietojiet pārstrādātus papīra produktus.**
   • To sastāvā var būt daļiņas, kas gatavošanas laikā var izraisīt dzirksteles un/vai aizdegšanos.
10. **Nemazgājiet stikla plati un režģi uzreiz pēc gatavošanas, ievietojot to ūdenī. Tas var izraisīt saplīšanu vai bojājumus.**
    • Nepareiza lietošana var sabojāt mikroviļņu krāsni.
11. **Lai novērstu mikroviļņu krāsns nejaušu nokrišanu, novietojiet šo ierīci tā, lai priekšējās durvis atrastos 8 cm vai tālāk no tās virsmas malas, uz kuras krāsns ir novietota.**
    • Nepareiza lietošana var izraisīt traumas un sabojāt mikroviļņu krāsni.
12. **Pirms gatavošanas sadurstiet kartupeļu, ābolu vai līdzīga veida augļu vai dārzeņu mizu.**
    • Tie var eksplodēt.
13. **Nevāriet olas ar visu čaumalu. Mikroviļņu krāsnī nedrīkst gatavot olas ar čaumalu un veselas cieti vārītas olas, jo tās var eksplodēt arī pēc tam, kad mikroviļņu izraisītā karsēšana ir izbeigta.**
    • Olas iekšienē paaugstināsies spiediens, un ola uzsprāgs.
14. **Nemēģiniet mikroviļņu krāsnī vārīt produktus taukvielās.**
    • Tas var izraisīt pēkšņu karstā šķidruma pārplūšanu pāri malām vārīšanās rezultātā.

15. **Ja pamanāt dūmus, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no tīkla un turiet krāsns durvis aizvērtas, lai noslāpētu liesmas.**
    • Tās var izraisīt smagus bojājumus, piemēram, ugunsgrēku vai elektrošoku.
16. **Sildot ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzmaniet mikroviļņu krāsni, lai nepieļautu aizdegšanās iespēju.**
    • Trauks var saplīst, un ēdiens var iztecēt no saplīsušā trauka, radot ugunsgrēka iespējamību.
17. **Ierīces darbības laikā ārējo virsmu temperatūra var būt augsta. Grilēšanas režīma, konvekcijas režīma un automātisko gatavošanas darbību laikā nepieskarieties mikroviļņu krāsns durvīm, korpusam, krāsns iekšpusei, piederumiem un traukiem, pirms neesat pārliecinājušies, ka tie nav karsti.**
    • Tiem sakarstot, rodas apdedzināšanās risks, ja vien nelietojat virtuves cimdus.
18. **Regulāri tīriet mikroviļņu krāsni un izņemiet visas ēdiena atliekas.**
    • Ja mikroviļņu krāsns netiek uzturēta tīra, tās virsma var sākt bojāties, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces lietošanas ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.
19. **Lietojiet tikai šai mikroviļņu krāsnij paredzētu termometru.**
    • Lietojot nepiemērotu termometru, nevar noskaidrot, vai temperatūras mērījums ir pareizs.
    • Šā modeļa komplektācijā nav iekļauts termometrs.
20. **Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībās un mājsaimniecības apstākļiem pielīdzināmās uzstādīšanas vietās, piemēram:**
    • darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un līdzīgās darba vidēs;
    • lauku saimniecībās;
    • viesnīcās, moteļos un cita veida apdzīvotās telpās klientu vajadzībām;
    • naktsmītņu ar brokastīm tipa iestādēs.
21. **Šo iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja šīm personām tiek nodrošināta uzraudzība vai sniegti norādījumi par iekārtas izmantošanu drošā veidā un šīs personas saprot iespējamo apdraudējumu. Bērni nedrīkst spēlēties ar iekārtu. Bērni bez uzraudzības nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi.**
22. **Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdiena un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un sildspilventiņu, istabas čību, sūkļu, mitru drānu un līdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt traumu, aizdegšanās un ugunsgrēka risku.**
23. **Ierīci nav paredzēts lietot, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.**
24. **Precīzi ievērojiet norādījumus, ko katra popkorna ražotājs sniedzis par savu produktu. Kukurūzas grauzdēšanas laikā neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības. Ja kukurūza pēc norādītā laika nesāk atvērties, pārtrauciet gatavošanu. Nekādā gadījumā nelietojiet kukurūzas grauzdēšanai nebalināta (ietinamā) papīra maisiņu. Nekādā gadījumā nemēģiniet grauzdēt pārpalikušos graudus.**
    • Pārmērīgi ilga grauzdēšana var izraisīt kukurūzas aizdegšanos.
25. **Šai ierīcei jābūt zemētai.**
    Barošanas vada vadojuma krāsa ir atbilstoša turpmāk minētajiem kodiem
    ZILA - Neitrāls

BRŪNA - Fāzes
ZAĻA UN DZELTENA - Zemējuma

Tā kā šīs ierīces barošanas vada vadojuma krāsa var neatbilst krāsu marķējumam, kas apzīmē jūsu kontaktdakšas izvadus, rīkojieties, kā norādīts turpmāk.

Vadam, kas krāsots ZILĀ krāsā, jābūt pievienotam pie izvada, kas ir apzīmēts ar burtu N vai krāsots MELNĀ krāsā.

Vadam, kas krāsots BRŪNĀ krāsā, jābūt pievienotam pie izvada, kas ir apzīmēts ar burtu L vai krāsots SARKANĀ krāsā.

Vadam, kas krāsots ZAĻĀ un DZELTENĀ vai ZAĻĀ krāsā, jābūt pievienotam pie izvada, kas ir apzīmēts ar burtu G vai ⏚.

Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, servisa speciālistam vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu risku.

• Nepareiza lietošana var izraisīt smagus elektriskus bojājumus.

26. **Lietojiet tikai tādus virtuves piederumus, kas ir piemēroti mikroviļņu krāsnij.**
27. **Šo krāsni nedrīkst lietot komerciālām ēdināšanas vajadzībām.**

    • Nepareiza lietošana var sabojāt mikroviļņu krāsni.
28. **Mikroviļņu krāsni nedrīkst iebūvēt skapītī.**

    • Mikroviļņu krāsns ir paredzēta lietošanai neiebūvētā veidā.
29. **Savienojumu var izveidot, izmantojot piekļuvei kontaktdakšu vai iebūvējot fiksētā elektroinstalācijā slēdzi, ievērojot elektroinstalācijas noteikumus.**

    • Neatbilstošas kontaktdakšas vai slēdža lietošana var izraisīt elektrošoku vai ugunsgrēku.
30. **Ierīces darbības laikā tās durvis vai ārējā virsma var sakarst.**
31. **Glabājiet ierīci un tās vadu vietā, kas nav pieejama bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem.**
32. **Lai nepieļautu apdedzināšanos, barošanas pudelīšu un bērnu ēdiena burciņu saturs pirms lietošanas ir jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda satura temperatūra.**
33. **Uzturiet tīru mikroviļņu krāsns iekšpusi un ārpusi. Sīkāku informāciju par to, kā tīrīt mikroviļņu krāsni, skatiet iepriekš sadaļā "Mikroviļņu krāsns tīrīšana".**
34. **Uzstādīt saskaņā ar noteiktajām uzstādīšanas prasībām, pretējā gadījumā karstuma ietekme var radīt risku.**
35. **Iekārtu aizliegts tīrīt izmantojot ierīci, kas izmanto tvaiku.**
36. ⚠ **Uzmanību, karsta virsma!**

    Ja ir lietots šīs simbols, tas nozīmē, ka virsmas to lietošanas laikā var kļūt karstas.
37. **Nenovietojiet uz ierīces priekšmetu (grāmatu, kasti u. c.). Ierīce var pārkarst vai aizdegties, vai priekšmets var nokrist, radot miesas bojājumus.**
38. **Ļoti ieteicams, lai lietošanas laikā lietotāji nepieskartos šīm virsmām, tādējādi izvairoties no apdegumu riska.**

    Īpaša piesardzība jāievēro zonai ventilācijas atveru tiešā tuvumā.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANA

1. **Uzturiet krāsns iekšpusi tīru**

   Ēdiena šļakatas vai izšļakstījies šķidrums pielīp pie krāsns sienām un starp blīvējuma un durvju virsmām. Vislabāk ir nekavējoties noslaucīt apšļāktās virsmas ar mitru drānu. Drupatas un šļakatu paliekas absorbēs mikroviļņu enerģiju un paildzinās gatavošanas laiku vai pat sabojās krāsni. Izslaukiet starp durvīm un rāmi iekritušās drupatas ar mitru drānu. Svarīgi, lai šī zona būtu tīra un nodrošinātu durvju hermētiskumu. Notīriet taukainās atliekas ar tīrīšanas līdzeklī samērcētu drānu un pēc tam noskalojiet un nožāvējiet notīrīto vietu. Nelietojiet spēcīgu mazgāšanas līdzekli vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

   Metāla paplāti var mazgāt ar rokām vai trauku mazgājamā mašīnā.

2. **Uzturiet krāsns ārpusi tīru**

   Lai izslēgtu elektrošoka iespēju, pirms tīrīšanas atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas.

   Notīriet krāsns ārpusi ar ziepēm un ūdeni, pēc tam nomazgājiet ar tīru ūdeni un nosusiniet ar sausu drānu vai papīra dvieli. Lai novērstu krāsns iekšpusē esošo daļu bojājumus, ventilācijas atverēs nedrīkst iesūkties ūdens. Tīrot vadības paneli, atveriet durvis, lai neļautu krāsnij nejauši ieslēgties, noslaukiet paneli ar mitru drānu un tūlīt pēc tam ar sausu drānu. Pēc tīrīšanas piespiediet “APTURĒT”.

3. Ja durvju iekšpusē vai tām visapkārt ārpusē uzkrājas tvaiki, noslaukiet paneļus ar mitru drānu. Tvaika kondensēšanās durvju iekšpusē ir parasta parādība, ja ēdiens tiek ilgi karsēts, izmantojot lielu jaudas līmeni. Tas nav darbības traucējums, un gatavošanas beigās kondensāts iztvaikos. Lai samazinātu kondensāta veidošanos durvīs, centieties ēdienu pārsegt vai mainīt sildīšanas līmeņus un ilgumu; kondensāts var parādīties arī tad, ja krāsns darbojas ļoti mitros apstākļos, un tas nekādā gadījumā nenorāda uz ierīces darbības traucējumiem.

4. Durvis un durvju blīvējums jātur tīrs. Lietojiet tikai siltu ziepjūdeni un pēc tam rūpīgi noskalojiet un noslaukiet.

   NELIETOJIET ABRAZĪVUS MATERIĀLUS, PIEMĒRAM, TĪRĪŠANAS PULVERUS VAI TĒRAUDA UN PLASTMASAS SŪKĻUS.

   Metāla daļas būs vieglāk uzturēt tīras, ja tās bieži noslaucīs ar mitru drānu.

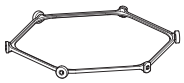
PIRMS LIETOŠANAS

Izpakošana un uzstādīšana

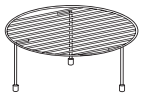
Ievērojot šajās divās lappusēs sniegtās pamatnorādes, jūs varēsiet ātri pārbaudīt, vai krāsns darbojas pareizi. Īpašu uzmanību pievērsiet norādījumiem par to, kur uzstādīt krāsni. Izpakojot krāsni, pārliecinieties, vai ir noņemti visi piederumi un iepakojamais materiāls. Pārbaudiet, vai krāsns transportēšanas laikā nav bojāta.

1 Izpakojiet krāsni un novietojiet uz plakanas, līdzenas virsmas.

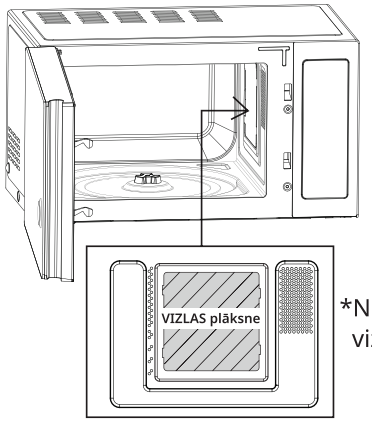

Stikla plate


Rotējošais gredzens


Grauzdēšanas paplāte


Režģis


Grozāmā paliktņa ass

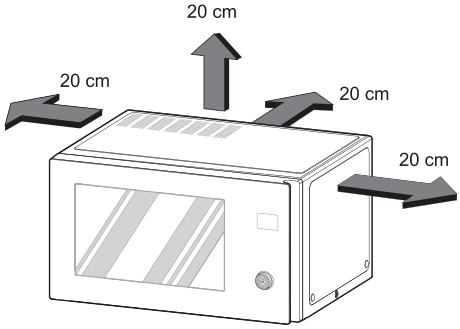


*Neizņemiet vizlas plāksni

PIEZĪME

• Neizņemiet no krāsns iekšpuses vizlas plāksni (sudrabaino plāksni). Vizlas plāksne aizsargā mikroviļņu elementus no ēdiena šļakatām.

2 Novietojiet krāsni uz izraudzītās līdzenās virsmas, kas ir augstāka par 85 cm, un pārliecinieties, ka no krāsns augšpuses, aizmugures sienas un abām sānu malu sienām līdz apkārtējām virsmām ir vismaz 20 cm attālums, lai nodrošinātu pienācīgu ventilāciju. Lai novērstu apgāšanos, krāsns priekšpusei jāatrodas ne mazāk kā 8 cm attālumā no virsmas malas.



Izplūdes atvere atrodas krāsns apakšpusē vai sānos. Atveres bloķēšana var sabojāt krāsni.

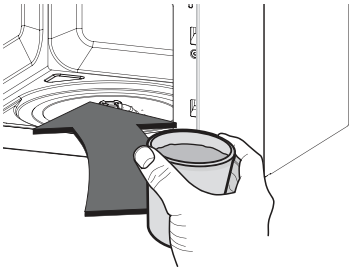
Ja lietojat mikroviļņu krāsni, ievietotu norobežotā telpā vai virtuves skapītī, gaisa plūsma produkta dzesēšanai var nebūt pietiekama. Tas var pasliktināt gatavošanas kvalitāti un samazināt ierīces lietošanas ilgumu.
Ja iespējams, lietojiet mikroviļņu krāsni, novietotu uz virtuves skapīša virsmas.

PIEZĪME

• Šo krāsni nedrīkst lietot komerciālām ēdināšanas vajadzībām.

3 Ievietojiet krāsns kontaktdakšu standarta mājsaimniecības kontaktligzdā. Pārliecinieties, ka krāsns ir vienīgā šai kontaktligzdai pievienotā ierīce. **Ja krāsns nedarbojas pareizi, atvienojiet to no kontaktligzdas un pēc tam pievienojiet vēlreiz.**

4 Lai atvērtu krāsns durvis, pavelciet durvju rokturi.
Ievietojiet krāsns iekšpusē rotējošo gredzenu un uzlieciet uz tā stikla plati.



5 Ielejiet lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotā traukā 300 ml ūdens. Novietojiet trauku uz stikla plates un aizveriet krāsns durvis.
Ja šaubāties, kāda veida trauku lietot, skatiet informāciju sadaļā “Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemēroti trauki”.

6 Piespiediet pogu **APTURĒT/ATTĪRĪT** un piespiediet vienu reizi pogu **SĀKT/IEVADĪT**, lai iestatītu 30 sekunžu gatavošanas ilgumu.



7 **DISPLEJĀ** tiks parādīta atpakaļskaitīšana, sākot no 30 sekundēm.

Kad būs sasniegta “0”, atskanēs SKAŅAS SIGNĀLS. Atveriet krāsns durvis un pārbaudiet ūdens temperatūru.

Ja krāsns darbojas, ūdenim jābūt siltam.

Izņemot trauku, ievērojiet piesardzību, jo tas var būt karsts.

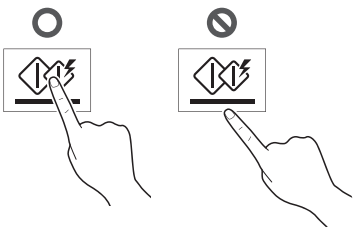


JŪSU KRĀSNS IR UZSTĀDĪTA

8 Lai nepieļautu apdedzināšanos, barošanas pudelīšu un bērnu ēdiena burciņu saturs pirms lietošanas ir jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda satura temperatūra.

9 Turpmāk norādītie apstākļi var kavēt pogas atpazīšanu:

- piespiesta tikai pogas ārējā daļa;
- poga ir tikusi piespiesta ar nagu vai pirksta galu.



PIEZĪME

- Nelietojiet gumijas cimdus vai vienreiz lietojamos cimdus.
- Ja tīrāt skārienjutīgo vadības paneli ar mitru dvieli, pēc tam noslaukiet no skārienjutīgā vadības paneļa mitrumu.

10 Ierīces relatīvi augstās izejas jaudas dēļ gatavošanas laika iestatījumam jābūt īsākam nekā parastajās mikroviļņu krāsnīs (700 W, 800 W). Ja ierīce tiek pārmērīgi uzkarsēta, var norasot tās durvis.

Vadības panelis



Daļa
1 GATAVOŠANAS REŽĪMS Sk. 12. lpp. “Laikkontrolēta gatavošana” Sk. 13. lpp. “Grila ēdienu gatavošana” Sk. 13. lpp. “Kombinētā gatavošana ar grilu. Gatavošana”
2 ATKAUSĒŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU Sk. 18. lpp. “Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju”
3 VESELĪGA CEPŠANA Sk. 17. lpp. “Veselīga cepšana”
4 GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU Funkcija “Gatavošana, izmantojot invertora tehnoloģiju” ļauj pagatavot lielāko daļu jūsu iemīļoto ēdienu, jo atlasa ēdiena veidu un svaru. Sk. 14. lpp. “Cepšana” Sk. 15. lpp. “Populāru ēdienu izvēlne” Sk. 15. lpp. “Mīkstināšana un kausēšana” Sk. 16. lpp. “Atkausēšana un gatavošana” Sk. 16. lpp. “Jogurts” Sk. 17. lpp. “Silta ēdiena saglabāšana”
5 REGULĒŠANAS POGA (VAIRĀK / MAZĀK) • Izvēlieties gatavošanas izvēlni. • Iestatiet gatavošanas ilgumu un svaru. • Ja gatavojat, izmantojot automātisko un manuālo funkciju, varat jebkurā brīdī pagarināt gatavošanas laiku, pagriežot regulēšanas pogu (izņemot atkausēšanas režīmu).
6 APTURĒT / ATTĪRĪT • Aptur un dzēš visas ievadītās vērtības, izņemot diennakts laiku.
7 SĀKT / IEVADĪT • Lai sāktu atlasīto gatavošanas veidu, piespiediet pogu vienu reizi. • Kad piespiežat pogu SĀKT/IEVADĪT, ātra sākuma funkcija ļauj iestatīt 30 sekunžu ilgus LIELAS jaudas gatavošanas intervālus.
8 SMART DIAGNOSIS Kad tālrunis ir savienots ar servisa centra darbinieku, turiet tālruņa klausules ekrānu pagrieztu pret šo ikonu. Tas servisa zvana laikā palīdzēs diagnosticēt mikroviļņu krāsns problēmas.

Displeja piktogrammas

Ikona			
	Ja lietojat mikroviļņus, displejā parādās šī ikona.	±	Ja varat iestatīt “Vairāk/mazāk”, displejā parādās šī ikona.
	Ja lietojat grilu, displejā parādās šī ikona.		Ja varat lietot “Gatavošanas sākums”, displejā parādās šī ikona.
	Ja lietojat kombinēto gatavošanu ar grilu, displejā parādās šī ikona.	W	Ja varat iestatīt “Izdotā jauda”, displejā parādās šī ikona.
Auto	Ja lietojat funkciju “Gatavošana, izmantojot invertora tehnoloģiju”, displejā parādās šī ikona.	kg	Ja varat iestatīt “Svars”, displejā parādās šī ikona.
	Ja lietojat “Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju”, displejā parādās šī ikona.		

LATVIEŠU

Pulksteņa iestatīšana

Ja krāsns ir pirmo reizi pievienota kontaktligzdai vai ja pēc strāvas atslēgšanas tiek atjaunota strāvas padeve, displejā parādītie cipari tiek atiestatīti uz "12H".

Piemērs: lai iestatītu 11:11



1. Piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai apstiprinātu 12H pulksteņa attēlojumu. (Ja vēlaties lietot 24H pulksteņa attēlojumu, pirms nākamo darbību veikšanas vienkārši pagrieziet REGULĒŠANAS POGU, lai atlasītu "24H".)



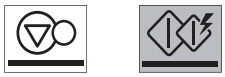
2. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz uz displeja tiek parādīts "11:".



3. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.



4. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, lai mainītu minūtes, līdz uz displeja tiek parādīts "11:11".



5. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.

PIEZĪME

- Ja vēlaties vēlreiz iestatīt pulksteni vai izmainīt iespējas, atvienojiet no kontaktligzdas strāvas vadu un pēc tam atkal to pievienojiet.
- Ja nevēlaties lietot pulksteņa režīmu, pēc krāsns pievienošanas kontaktligzdai piespiediet pogu APTURĒT/ATTĪRĪT.
- Pēc 5 minūtēm ierīce automātiski pārslēdzas gaidstāves režīmā.

Ātrs sākums

Pēc tam, kad ir piespiests SĀKT/IEVADĪT, funkcija ĀTRS SĀKUMS ļauj iestatīt 30 sekunžu ilgus LIELAS jaudas gatavošanas intervālus.

Piemērs: iestatiet 2 minūšu ilgu gatavošanu ar lielu jaudu



1. Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT**.



2. Atlasiet 2 minūšu ilgu gatavošanu ar lielu jaudu.

Četras reizes piespiediet pogu **SĀKT/IEVADĪT**. Pirms beigsiet piespiest pogu ceturto reizi, krāsns sāks darboties.

Funkcijas ĀTRS SĀKUMS izmantošanas laikā atkārtoti piespiežot pogu **SĀKT/IEVADĪT**, varat paildzināt gatavošanas ilgumu līdz 99 minūtēm un 59 sekundēm.

Vairāk/mazāk

Pagriežot regulēšanas pogu, programmu LAIKKONTROLĒTĀ GATAVOŠANA iespējams mainīt, lai gatavotu ēdienu ilgākā vai īsākā laika posmā. Kad tiek pagriezta regulēšanas poga, gatavošanas laiks ar katru pagriešanas reizi pagarinās vai saīsinās par 10 sekundēm. Lielākais iespējamais ilgums ir 99 minūtes un 59 sekundes.

Piemērs: mainīt funkcijas "Gatavošana, izmantojot invertora tehnoloģiju" (piem., Cepta vistas gaļa) gatavošanas ilgumu uz garāku vai īsāku gatavošanas laiku



1. Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT**.



2. Spiediet **GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU**, līdz displejā tiek parādīts "1".



3. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts "1-3".



4. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.



5. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts "1.0 kg".



6. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.



7. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**. Gatavošanas laiks pagarināsies vai saīsināsies par 10 sekundēm.

Energotaupība

Energotaupība ir enerģijas taupīšana, izslēdzot displeju. Šī funkcija darbojas tikai tad, ja mikroviļņu krāsns ir gaidīšanas režīmā – šādā gadījumā displejs tiks izslēgts.

PIEZĪME

- Ja lietojat pulksteņa režīmu, displejs paliks ieslēgts.

LIETOŠANA

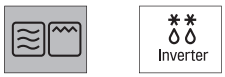
Laikkontrolēta gatavošana (manuāla gatavošana)

Šī funkcija ļauj gatavot ēdienu vēlamajā ilgumā. Ir pieejami 5 jaudas līmeņi. Turpmāk piemērā parādīts, kā iestatīt 800 W jaudu uz vēlamo ilgumu.

Piemērs: ēdiena gatavošana ar 800 W jaudu 5 minūtes un 30 sekundes



1. Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT**.



2. Spiediet **GATAVOŠANAS REŽĪMS**, līdz displejā tiek parādīts “1000 W”. (Tas nozīmē, ka krāsns ir iestatīta uz 1000 W, ja vien nav izvēlēts cits jaudas iestatījums.)



3. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “800 W”.



4. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.



5. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “5:30”.



6. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.

Kad gatavošana būs pabeigta, atskanēs atgādinājuma signāls. Displeja logā tiks parādīts vārds **Beigas**. Vārds “Beigas” saglabāsies displejā un atgādinājuma signāls atskanēs ik pēc minūtes, līdz tiks atvērtas krāsns durvis vai piespiesta jebkura poga.

PIEZĪME

- Ja jaudas līmenis nav atlasīts, krāsns darbosies LIELAS jaudas režīmā. Lai iestatītu LIELAS jaudas gatavošanas režīmu, neveiciet iepriekš aprakstīto 3. darbību.

Mikroviļņu jaudas līmeņi

Mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar pieciem jaudas līmeņiem, kas gatavošanas laikā nodrošina maksimālu gatavošanas elastīgumu un kontroli. Turpmāk sniegtā tabula dos priekšstatu par to, kādi ēdieni gatavojami katrā jaudas līmenī.

- Diagrammā ir norādīti mikroviļņu krāsns jaudas līmeņa iestatījumi.

Mikroviļņu jaudas līmeņu tabula

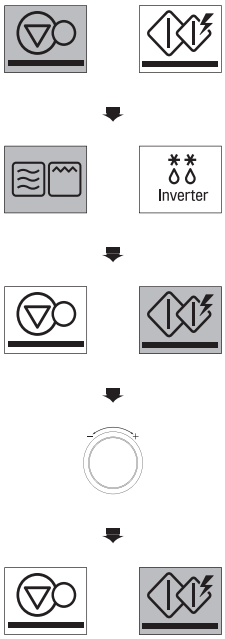
Jaudas līmenis	Lietošana
Liela 1000 W	• Ūdens vārīšana. • Maltas liellopa gaļas apbrūninašana. • Konfekšu gatavošana. • Putnu gaļas gabalu, zivju un dārzeņu gatavošana. • Mīkstas gaļas gabalu gatavošana.
800 W	• Rīsu, makaronu un dārzeņu uzsildīšana. • Ātra sagatavotu ēdienu uzsildīšana. • Sviestmaižu uzsildīšana.
600 W	• Olu, piena un siera ēdienu gatavošana. • Kūku un maizes gatavošana. • Šokolādes kausēšana. • Teļa gaļas gatavošana. • Veselas zivs gatavošana. • Pudiņu un olu krēma gatavošana.
400 W	• Gaļas, putnu gaļas un jūras velšu atkausēšana. • Ne pārāk mīkstas gaļas gabalu gatavošana. • Cūkas karbonādes un cepeša gatavošana.
200 W	• Augļu sildīšana. • Sviesta mīkstināšana. • Siltu sacepumu un pamatēdienu saglabāšana. • Sviesta un krēmsiera mīkstināšana.

Grila ēdienu gatavošana

Šī funkcija ļaus ātri apbrūnināt un apgrauzdēt ēdienu. Nav nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana.

Izņemot no mikroviļņu krāsns ēdienu un piederumus, vienmēr lietojiet virtuves cimdus, jo krāsns un piederumi būs ļoti karsti.

Piemērs: grila lietošana 5 minūšu un 30 sekunžu ilgai ēdiena gatavošanai



1. Piespiediet **APTURĒT/ ATTĪRĪT**.
2. Spiediet **GATAVOŠANAS REŽĪMS**, līdz displejā tiek parādīts “GrIL”.
3. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.
4. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “5:30”.
5. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.

⚠ UZMANĪBU!

- Izņemot no mikroviļņu krāsns ēdienu un piederumus, vienmēr lietojiet virtuves cimdus, jo krāsns un piederumi būs ļoti karsti.

PIEZĪME

- Šī funkcija ļaus ātri apbrūnināt un apgrauzdēt ēdienu.
- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, lietojiet turpmāk norādītos piederumus.

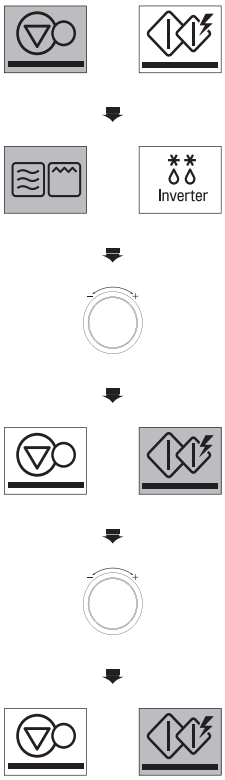


Režģis

Kombinētā gatavošana ar grilu. Gatavošana

Jūsu krāsnij ir uzstādīta kombinētā gatavošanas režīma funkcija, kas ļauj gatavot ēdienu, izmantojot sildelementu un mikroviļņus.

Piemērs: krāsns ieprogrammēšana 300 W mikrojaudai un kombinētai gatavošanai ar 25 minūšu ilgu gatavošanas laiku



1. Piespiediet **APTURĒT/ ATTĪRĪT**.
2. Spiediet **GATAVOŠANAS REŽĪMS**, līdz displejā tiek parādīts “Co-1”.
3. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “Co-2”.
4. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.
5. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “25:00”.
6. Piespiediet **SĀKT/ IEVADĪT**. Gatavošanas laikā varat pagriezt **REGULĒŠANAS POGU**, lai pagarinātu vai saīsinātu gatavošanas laiku. Izņemot ēdienu, ievērojiet piesardzību, jo trauks būs karsts!

PIEZĪME

- Jūsu krāsnij ir uzstādīta kombinētā gatavošanas režīma funkcija, kas ļauj gatavot ēdienu, izmantojot **sildelementu** un **mikroviļņus**. Kopumā tas nozīmē, ka ēdiena gatavošanai būs nepieciešams īsāks laiks.
- Kombinētās gatavošanas ar grilu režīmā varat iestatīt trīs mikrojaudas līmeņu veidus (Co-1: 200 W, Co-2: 300 W, Co-3: 400 W).
- Šī funkcija ļaus ātri apbrūnināt un apgrauzdēt ēdienu.
- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, lietojiet turpmāk norādītos piederumus.



Režģis

Vadības bloķēšana

Tā ir unikāla drošības funkcija, kas nepieļauj nejaušas darbības. Ja ir iestatīta VADĪBAS BLOĶĒŠANA, gatavošana nav iespējama.

Piemērs: VADĪBAS BLOĶĒŠANAS iestatīšana




1. Piespiediet **APTURĒT/ ATTĪRĪT**.




2. Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT** un turiet piespiestu, līdz displejā tiek parādīts “Loc” un atskan skaņas signāls.

Ja ir jau iestatīts diennakts laiks, pēc 1 sekundes displeja lodziņā tiks parādīts diennakts laiks.

Ja VADĪBAS BLOĶĒŠANA jau ir iestatīta un jūs pieskaraties citam kontaktlaukumam, displejā tiek parādīts vārds “Loc”. VADĪBAS BLOĶĒŠANU var atcelt, izmantojot turpmāk aprakstīto procedūru.

Piemērs: VADĪBAS BLOĶĒŠANAS atcelšana




Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT** un turiet piespiestu, līdz displejā nozūd “Loc”.

Pēc VADĪBAS BLOĶĒŠANAS izslēgšanas krāsns atkal darbosies kā parasti.

Cepšana

Krāsns izvēlnē ir iepriekš ieprogrammēta ēdiena automātiska cepšana. Norādiet krāsnij, ko vēlaties darīt, kā arī ēdiena daudzumu. Pēc tam ļaujiet mikroviļņu krāsnij cept jūsu izvēlēto ēdienu.

Piemērs: 0,3 kg ceptu dārzeņu gatavošana




1. Piespiediet **APTURĒT/ ATTĪRĪT**.




2. Spiediet **GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU**, līdz displejā tiek parādīts “1”.



3. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “1-6”.




4. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.



5. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “0.3 kg”.




6. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.

PIEZĪME

- Gatavojot cepeti, lietojiet cepšanas režģi, ja jums tāds ir.

Populāru ēdienu izvēlne

Krāsns ēdienu izvēlnē ir iepriekš ieprogrammēta automātiska ēdiena gatavošana. Norādiet krāsnij, ko vēlaties darīt, kā arī ēdiena daudzumu. Pēc tam ļaujiet mikroviļņu krāsnij gatavot jūsu izvēlēto ēdienu.

Piemērs: gatavot 0,3 kg rīsus/makaronus



1. Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT**.



2. Spiediet **GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU**, līdz displejā tiek parādīts “2”.



3. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “2-6”.



4. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.



5. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “0.3 kg”.



6. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.

Mīkstināšana un kausēšana

Mikroviļņu krāsnī var mīkstināt vai kausēt ēdienu, izmantojot zemu jaudu; skatiet turpmāk sniegto tabulu.

Piemērs: 0,2 kg šokolādes kausēšana



1. Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT**.



2. Spiediet **GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU**, līdz displejā tiek parādīts “3”.



3. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “3-4”.



4. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.



5. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “0.2 kg”.



6. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.

Atkausēšana un gatavošana

Krāsns ēdienu izvēlnē ir iepriekš ieprogrammēta automātiska ēdiena gatavošana. Norādiet krāsnij, ko vēlaties darīt, kā arī ēdiena daudzumu. Pēc tam ļaujiet mikroviļņu krāsnij gatavot jūsu izvēlēto ēdienu.

Piemērs: 0,3 kg vistas gabaliņu rīvmaizē



1. Piespiediet **APTURĒT/ ATTĪRĪT**.



2. Spiediet **GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU**, līdz displejā tiek parādīts “4”.



3. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “4-3”.



4. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.



5. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “0.3 kg”.



6. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.

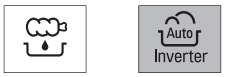
Jogurts

Šī funkcija ļauj gatavot jogurtu, piespiežot pogu GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU.

Piemērs: 0,6 kg jogurta gatavošana



1. Piespiediet **APTURĒT/ ATTĪRĪT**.



2. Spiediet **GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU**, līdz displejā tiek parādīts “5”.



3. Piespiediet **SĀKT/ IEVADĪT**. Displejā tiks parādīts “5h00”.

Silta ēdiena saglabāšana

Funkcija “Silta ēdiena saglabāšana” uzturēs karstu pagatavotu ēdienu pasniegšanas temperatūrā. Sākumā ēdienam vienmēr jābūt karstam. Izmantojiet lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotus traukus.

Piemērs: silta ēdiena saglabāšana manuāli

Silta ēdiena saglabāšana 90 minūtes ar lielu jaudas līmeni.




1. Piespiediet **APTURĒT/ ATTĪRĪT**.



2. Spiediet **GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU**, līdz displejā tiek parādīts “6”.




3. Piespiediet **SĀKT/ IEVADĪT**. Displejā tiks parādīts “1h30”.

PIEZĪME

- Funkcijas “Silta ēdiena saglabāšana” izmantošanas laikā kraukšķīgi ēdieni (konditorejas izstrādājumi, pīrāgi, āboli mīklā u. c.) nav jāpārklāj.
- Mitri ēdieni jāpārklāj ar plastmasas plēvi vai lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotu vāku.
- Funkcija “Silta ēdiena saglabāšana” ir piemērota 1–3 porcijām.

Veselīga cepšana

Krāsns ēdienu izvēlnē ir iepriekš ieprogrammēta automātiska ēdiena gatavošana. Norādiet krāsnij, ko vēlaties darīt, kā arī ēdiena daudzumu. Pēc tam ļaujiet mikroviļņu krāsnij gatavot jūsu izvēlēto ēdienu.

Piemērs: 0,4 kg vistas spārniņu gatavošana




1. Piespiediet **APTURĒT/ ATTĪRĪT**.




2. Spiediet **VESELĪGA CEPŠANA,** līdz displejā tiek parādīts “1”.



3. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “2”.




4. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.



5. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts “0.4 kg”.




6. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.

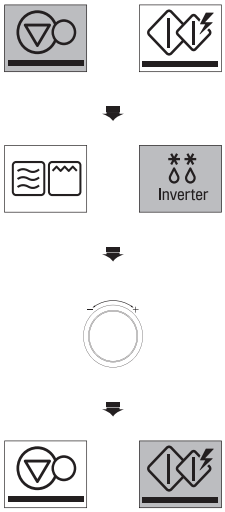
Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju

Krāsnī jau ir iestatītas četras atkausēšanas kombinācijas. Funkcija "Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju" nodrošina vislabāko saldētu ēdienu atkausēšanas metodi. Gatavošanas norādes parādīs, kura atkausēšanas kombinācija ir ieteicama ēdienam, ko atkausējat.

Papildu ērtībai funkcijā "Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju" ir iestrādāts skaņas signāla mehānisms, kas atgādinās, ka ir jāpārbauda, jāapgroza, jāatdala vai jāpārkārto ēdiens, lai iegūtu vislabāko rezultātu. Tiek piedāvāti četri dažādi atkausēšanas līmeņi.

(GAĻA / PUTNU GAĻA / ZIVIS / MAIZE)

Piemērs: 1,2 kg gaļas atkausēšana



1. Piespiediet **APTURĒT/ ATTĪRĪT**.
2. Spiediet **ATKAUSĒŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU**, līdz displejā tiek parādīts "dEF1".
3. Pagrieziet **REGULĒŠANAS POGU**, līdz displejā tiek parādīts "1.2 kg".
4. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.

PIEZĪME

Kad tiek piespiesta poga **SĀKT/IEVADĪT**, displejā tiek parādīta atkausēšanas ilguma atpakaļskaitīšana.
ATKAUSĒŠANAS cikla laikā no krāsns atskanēs viens skaņas signāls.
Atskanot signālam, atveriet durvis, izņemiet gabaliņus, kas sākuši kust, un apgroziet tos.
Atlieciet saldētos gabaliņus krāsnī un piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**, lai atsāktu atkausēšanas ciklu.

- Izņemiet zivis, čaulgliemjus, gaļu un putnu gaļu no iesaiņojuma papīra vai plastmasas iepakojuma. Pretējā gadījumā iesaiņojuma papīrs aizturēs tvaikus, saglabājot tos tuvu ēdienam, un ēdiena virsma sāks sautēties.
- Lai uztvertu radušos pilienus, ievietojiet ēdienu seklā traukā vai uz mikroviļņu cepamā režģa.
- Pēc izņemšanas no krāsns ēdiena vidusdaļai joprojām jābūt ledainai.
- Atkausēšanas ilgums ir atkarīgs no tā, cik pamatīgi ēdiens ir sasaldēts.
- Atkausēšanas ātrumu ietekmē arī iepakojuma forma. Plānāki iesaiņojumi tiks atkausēti straujāk nekā apjomīgi gabali.
- Atkarībā no ēdiena formas ēdiens var būt vairāk vai mazāk atkausēts.

Norādījumi par ēdieniem, ko atkausē, izmantojot invertora tehnoloģiju

Kategorija	Atkausēšanai paredzētais ēdiens
GAĻA (dEF1) 0,1–4,0 kg	**Liellopu gaļa** Malta liellopu gaļa, šķiņķa steiks, gaļas gabaliņi sautējumam, filejas gabals, sautējuma gabals, ribu gabals, astes gabals, lāpstiņas gabals, hamburgera kotlete **Jēra gaļa** Karbonāde, gaļas rulete **Cūkgaļa** Karbonāde, hotdogi, ribiņas, ribiņas zemnieku gaumē Gaļas rulete, desiņas **Teļa gaļa** Kotletes (0,5 kg, 20 mm biezas) Atskanot skaņas signālam, apgroziet ēdienu. Pēc atkausēšanas 5–15 minūtes nogaidiet.
PUTNU GAĻA (dEF2) 0,1–4,0 kg	**Putnu gaļa** Vesels putns, gabali, krūtiņa (atkaulota) **Kornvolas vistas** Veselas **Tītars** Krūtiņa Atskanot skaņas signālam, apgroziet ēdienu. Pēc atkausēšanas 30–60 minūtes nogaidiet.
ZIVIS (dEF3) 0,1–4,0 kg	**Zivis** Filejas, veseli gabali **Čaulgliemji** Krabju gaļa, omāru astes, garneles, gliemenes. Atskanot skaņas signālam, apgroziet ēdienu. Pēc atkausēšanas 5–10 minūtes nogaidiet.
MAIZE (dEF4) 0,1–0,5 kg	Maizes šķēles, bulciņas, bagetes u. c. Atdaliet šķēles un lieciet starp papīra dvieļa kārtām vai plakaniem šķīvjiem. Atskanot skaņas signālam, apgroziet ēdienu. Pēc atkausēšanas 1–2 minūtes nogaidiet.

LIETOŠANAI MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ PIEMĒROTI TRAUKI

Izmantojot mikroviļņu funkciju, nekādā gadījumā nelietojiet metāla traukus vai traukus ar metāla rotājumiem

Mikroviļņi nespēj iespiesties metālā. Krāsnī tie atgrūdīsies no metāla objektiem un izraisīs īsslēgumu caur elektrisko loku — bīstamu parādību, kas atgādina zibeņošanu. Lielākā daļa karstumizturīgu trauku bez metāla sastāvdaļām ir piemēroti lietošanai krāsnī. Tomēr daži no tiem var būt izgatavoti no materiāliem, kas tos padara par nepiemērotiem lietošanai mikroviļņos. Ja rodas šaubas par kāda trauka piemērotību, izmantojiet turpmāk aprakstīto paņēmienu, lai noteiktu, vai trauku var lietot mikroviļņos.
Novietojiet attiecīgo trauku blakus glāzei ar ūdeni un ieslēdziet mikroviļņu funkciju. Noregulējiet mikroviļņu funkciju uz "LIELA" jauda ar 1 minūtes darbības ilgumu. Ja ūdens uzsilst, bet trauks joprojām ir vēss, tas ir piemērots lietošanai mikroviļņos. Turpretī, ja ūdens temperatūra nav mainījusies, bet trauks sasilst, trauks absorbē mikroviļņus un nav piemērots lietošanai, kad izmanto mikroviļņu funkciju. Visticamāk, jums virtuvē jau ir daudz piederumu, ko varat izmantot, lai gatavotu ēdienu mikroviļņu krāsnī. Lūdzu, izlasiet turpmāk sniegto aprakstu.

Pusdienu šķīvji

Ir daudz dažādu pusdienu trauku, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Ja rodas šaubas, izskatiet ražotāja piedāvāto literatūru par šo tēmu vai veiciet mikroviļņu pārbaudi. Nelietojiet pusdienu šķīvjus, uz kuriem ir zīmējumi vai rotājumi, jo gadījumā, ja krāsa satur metālu, tā var radīt elektrisko loku.

Stikla trauki

Karstumizturīgi stikla trauki ir piemēroti lietošanai mikroviļņos. Tas attiecas uz visiem gatavošanai krāsnī piemērotiem rūdīta stikla traukiem. Tomēr nelietojiet plāna stikla traukus, piemēram, alus vai vīna glāzes, jo, ēdienam sasilstot, tās var saplīst.

Plastmasas trauki pārtikas uzglabāšanai

Tos var izmantot, lai tajos ātri uzsildītu ēdienu. Tomēr tos nedrīkst izmantot, ja ēdienam krāsnī būs jāatrodas ilgāku laiku, jo tad karstā ēdiena ietekmē plastmasas trauki zaudēs formu vai izkusīs.

Papīrs

Papīra šķīvji un trauki ir ērti un droši lietošanai, izmantojot mikroviļņu funkciju, ja vien gatavošanas laiks ir īss un gatavojamajā ēdienā ir maz tauku un mitruma. Arī papīra dvieļi ir ļoti noderīgi – tajos var ietīt ēdienu un ar tiem var izklāt cepamtraukus, kuros tiek gatavoti trekni ēdieni, piemēram, bekons. Tomēr izvairieties no krāsaina papīra izmantošanas, jo krāsa var iekrāsot ēdienu. Daži pārstrādāta papīra produkti var saturēt daļiņas, kas, lietotas mikroviļņos, var izraisīt īsslēgumu caur elektrisko loku vai ugunsgrēku.

Plastmasas maisiņi ēdiena gatavošanai

Ēdiena gatavošanas maisiņi ir piemēroti izmantošanai mikroviļņos, ja vien tie ir paredzēti tieši ēdiena gatavošanai. Tomēr noteikti izveidojiet maisiņā spraugu, lai caur to varētu izplūst tvaiki. Ēdiena gatavošanai mikroviļņos nekādā gadījumā neizmantojiet parastus plastmasas maisiņus, jo tie izkusīs un pārplīsīs.

Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemēroti plastmasas trauki

Ir pieejami dažādu formu un izmēru plastmasas trauki, kas paredzēti lietošanai mikroviļņos. Vairumā gadījumu varat izmantot savus pašreizējos traukus un jums nav jāiegādājas jauns virtuves aprīkojums.

Māla, akmens un keramikas trauki

No šiem materiāliem izgatavoti trauki parasti ir piemēroti lietošanai, izmantojot mikroviļņu funkciju, tomēr drošības labad tie ir jāpārbauda.

⚠ UZMANĪBU!

- Daži priekšmeti, kuru sastāvā ir augsts svina vai dzelzs saturs, nav piemēroti izmantošanai ēdiena gatavošanā.
- Lai pārliecinātos, vai trauki ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī, tie jāpārbauda.

ĒDIENU RAKSTUROJUMS UN GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

Procesa nepārtraukta uzraudzīšana

Ēdiena gatavošanas laikā vienmēr uzraugiet gatavošanas procesu. Mikroviļņu funkcija ir aprīkota ar lampiņām, kas krāsns darbības laikā automātiski ieslēdzas, lai jūs varētu apskatīt krāsns iekšpusi un pārbaudīt ēdiena gatavošanas procesu. Receptēs sniegtie norādījumi par ēdiena grozīšanu, maisīšanu un tamlīdzīgām darbībām jāuzskata par obligātajām ieteicamajām darbībām. Ja šķiet, ka ēdiens tiek gatavots nevienmērīgi, gluži vienkārši veiciet, jūsuprāt, vajadzīgās darbības, lai šo problēmu atrisinātu.

Faktori, kas ietekmē mikroviļņos gatavotā ēdiena gatavošanas ilgumu

Gatavošanas ilgumu ietekmē dažādi faktori. Receptē izmantoto sastāvdaļu temperatūra būtiski ietekmē gatavošanas ilgumu. Piemēram, no ledusauksta sviesta, piena un olām gatavota kūka cepsies ievērojami ilgāk nekā tad, ja sastāvdaļām būs istabas temperatūra. Dažās receptēs, jo īpaši maizes, kūku un sacepumu receptēs ir ieteikts izņemt ēdienu no krāsns jau tad, kad tas ir gandrīz gatavs.

Tā nav kļūda. Izņemti no krāsns, šie ēdieni, ja tie ir apklāti, turpinās gatavoties, jo ēdiena ārējās daļās esošais karstums pakāpeniski iespiedīsies ēdiena iekšpusē. Ja ēdiens tiek atstāts krāsnī, līdz tas ir pilnīgi gatavs, ārējās daļas var pārgatavoties vai pat sadegt. Ar laiku jūs arvien labāk pratīsiet noteikt dažādu ēdienu gatavošanas un nostāvēšanās ilgumu.

Ēdiena blīvums

Vieglu un porainu ēdienu, piemēram, kūku un maizes, gatavošanas laiks ir īsāks nekā smagiem un blīviem ēdieniem, piemēram, cepešiem un sacepumiem. Gatavojot mikroviļņos porainu ēdienu, jāuzmana, lai ārējās maliņas nekļūtu sausas un viegli lūztošas.

Ēdiena augstums

Augstu ēdienu, jo īpaši cepešu, augšējā daļa gatavosies straujāk nekā zemākā daļa.
Tādēļ gatavošanas laikā augstu ēdienu ieteicams vairākkārt grozīt.

Mitruma saturs ēdienā

Tā kā mikroviļņu radītais karstums izraisa mitruma iztvaikošanu, sausāki ēdieni, piemēram, cepeši un daži dārzeņu veidi, pirms gatavošanas jāapslaka ar ūdeni vai jāpārklāj, lai saglabātu mitrumu.

Ēdienā esoši kauli un tauki

Kauli vada karstumu, un tauki gatavojas ātrāk nekā gaļa. Gatavojot gaļas gabalus, kuros ir kauli vai tauki, jārūpējas, lai process noritētu vienmērīgi un ēdiens netiktu pārgatavots.

Ēdiena daudzums

Mikroviļņu daudzums krāsnī saglabājas nemainīgs neatkarīgi no gatavotā ēdiena daudzuma. Tādēļ, jo vairāk ēdiena ievietojat krāsnī, jo ilgāks ir gatavošanas laiks. Atcerieties, ka, gatavojot ēdienu ar pusi mazāku sastāvdaļu daudzumu, nekā norādīts receptē, gatavošanas laiks jāsamazina vismaz par trešdaļu.

Ēdiena forma

Mikroviļņi iespiežas ēdienā tikai aptuveni 2 cm dziļumā, bet biezu ēdienu iekšējā daļa tiek gatavota, ārpusē radītajam karstumam iespiežoties dziļāk. Ar mikroviļņu enerģiju tiek gatavota tika ēdiena ārējā daļa; pārējais ēdiens tiks gatavots, izmantojot vadītspēju. Gatavošanai mikroviļņos visnepiemērotākā ēdiena forma ir biezs kvadrāts. Tā stūris sadegs vēl ilgi, pirms centrālā daļa kļūs silta. Vislabāk mikroviļņos pagatavot ēdienus, kuri ir plāni vai kuriem ir gredzena forma.

Pārklāšana

Pārklājums saglabā iekšpusē karstumu un tvaiku, kas ļauj ātrāk pagatavot ēdienu. Izmantojiet vāku vai gatavošanai ar mikroviļņiem paredzētu plēvi, kurai atlocīts stūrītis, lai novērstu ieplīšanu.

ĒDIENU RAKSTUROJUMS UN GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

Apbrūnināšana

Piecpadsmit minūtes vai ilgāk gatavota gaļa un putnu gaļa tiks nedaudz apbrūnināta gaļas taukos. Ēdienus, kas tiek gatavoti īsāku laika posmu, var pārziest ar Vusteršīras mērci, sojas mērci vai grila mērci, lai iegūtu apetītlīgu krāsu. Tā kā ēdienam tiek pievienots neliels brūno mērču daudzums, receptes oriģinālā garša netiek mainīta.

Pārklāšana ar taukus necaurlaidīgu papīru

Tas ir vaļīgāks pārklājums nekā vāks vai plēve, tādēļ ēdiens var nedaudz apkalst. Tā kā tas veido vaļīgāku pārklājumu nekā vāks vai plēve, tas tomēr ļauj ēdienam nedaudz apkalst.

Izkārtojums un attālums

Atsevišķi ēdienu veidi, piemēram, cepti kartupeļi, kūciņas un uzkodas, sasils vienmērīgāk, ja tos krāsnī novietos vienādā attālumā citu no cita, vislabāk, apļveidā. Nekādā gadījumā nelieciet ēdienus citu uz cita.

Apmaisīšana

Apmaisīšana ir viens no svarīgākajiem paņēmieniem gatavošanai mikroviļņos. Gatavojot ēdienu parastā veidā, ēdienu apmaisa, lai to sajauktu, turpretī, gatavojot mikroviļņos, ēdienu apmaisa, lai izplatītu un pārvietotu karstumu. Vienmēr apmaisiet virzienā no ārpuses uz centru, jo ēdiena ārpuse uzsilst pirmā.

Apgrozīšana

Lieli, gari ēdiena gabali, piemēram, cepeši un veselas vistas, ir jāapgroza, lai augšējā un apakšējā daļa gatavotos vienmērīgi. Būtu ieteicams apgrozīt arī sadalītu vistu un gaļas gabalus.

Biezāko daļu novietošana ārmalā

Tā kā mikroviļņi tiek piesaistīti ēdiena ārējai daļai, ir lietderīgi novietot biezākos gaļas, putnu gaļas un zivju gabalus pie cepamtrauka ārējās malas. Tādējādi biezākie gabali saņems visvairāk mikroviļņu enerģijas, un ēdiens gatavosies vienmērīgi.

Aizklāšana

Kvadrātveida un tainstūrveida formas ēdienu stūrus vai malas var pārklāt ar alumīnija folijas strēmelēm, kas bloķēs mikroviļņus un tādējādi novērsīs šo daļu pārgatavošanu. Nelietojiet pārāk daudz folijas un pārliecinieties, ka folija ir piestiprināta pie trauka, citādi tā krāsnī var izraisīt īsslēgumu caur elektrisko loku, jo īpaši tad, ja folija rotācijas laikā atrodas pārāk tuvu krāsns sienām.

Pacelšana augstāk

Biezus vai blīvus ēdienus var pacelt augstāk, lai mikroviļņi tiktu absorbēti ēdiena apakšējā daļā un centrā.

Sadurstīšana

Ēdiens, kas ir pārklāts ar čaulu, mizu vai apvalku, cepeškrāsnī var uzsprāgt. Lai tas nenotiktu, pirms gatavošanas tas jāsadursta. Šādi ēdieni ir olu dzeltenumi un baltumi, ēdamie gliemeži un austeres un veseli dārzeņi un augļi.

Ēdiena gatavības pārbaude

Tā kā ēdiens krāsnī tiek gatavots ļoti ātri, tas ir bieži jāpārbauda. Dažus ēdienus atstāj mikroviļņu krāsnī, līdz tie ir pilnīgi gatavi, bet citus, piemēram, gaļu un putnu gaļu, izņem no krāsns, kad tie vēl ir nav pilnīgi gatavi, un ļauj tiem nostāvēties, līdz tie kļūst pilnīgi gatavi. Nostāvēšanās laikā ēdiena iekšējā temperatūra paaugstināsies par 3 °C (5 °F) – 8 °C (15 °F).

Nostāvēšanās laiks

Pēc izņemšanas no krāsns ēdienam bieži vien ļauj nostāvēties no 3 līdz 10 minūtēm. Parasti nostāvēšanās laikā ēdienu pārsedz, lai saglabātu siltumu, ja vien tam nav paredzēta sausa virsma (piemēram, dažu veidu kūkām vai biskvītiem). Nostāvēšanās ļauj ēdienam pabeigt gatavošanas ciklu un sajaukties un veidoties garšām.

VIEDĀS FUNKCIJAS

Lietojumprogramma LG ThinQ

Šī funkcija ir pieejama tikai modeļiem ar vai logotipu.

Lietojumprogramma **LG ThinQ** ļauj sazināties ar ierīci, izmantojot viedtālruni.

LG ThinQ lietotnes funkcijas

Sazinieties ar iekārtu no viedtālruņa, izmantojot ērtās viedās funkcijas.

Smart Diagnosis

- Ja iekārtas lietošanas laikā rodas problēma, šī viedās diagnostikas funkcija palīdzēs diagnosticēt problēmu.

PIEZĪME

- Iekārtas darbības uzlabošanas nolūkā programma var tikt mainīta, neinformējot lietotāju.
- Funkcijas var atšķirties atkarībā no modeļa.

Lietojumprogrammas LG ThinQ instalēšana

Sameklējiet viedtālrunī **LG ThinQ** lietojumprogrammu no Google Play Store & Apple App Store.

- Ievērojiet norādījumus lietojumprogrammas lejupielādei un instalēšanai.
- Lai reģistrētu iekārtu, palaidiet lietojumprogrammu **LG ThinQ** un izpildiet tās norādījumus.

Smart Diagnosis

Šī funkcija ir pieejama tikai modeļiem ar vai logotipu.

Lietojiet šo funkciju, lai palīdzētu iekārtā diagnosticēt problēmas un tās atrisināt.

PIEZĪME

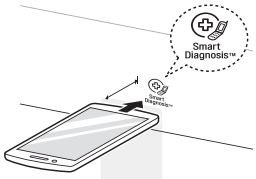
- Ar LGE nolaidību nesaistītu iemeslu dēļ ārēju faktoru rezultātā pakalpojums varētu nedarboties, piemēram, bet ne tikai, Wi-Fi nepieejamības, Wi-Fi atvienošanās, vietējā lietojumprogrammu veikala noteikumu vai lietojumprogrammas nepieejamības dēļ.
- Funkcija var tikt mainīta bez iepriekšēja brīdinājuma, un, atkarībā no jūsu atrašanās vietas, tai var būt atšķirīga forma.

Dzirdamās diagnosticēšanas lietošana problēmu diagnosticēšanai

Lai izmantotu dzirdamās diagnosticēšanas metodi, izpildiet turpmāk sniegtās norādes.

- Palaidiet lietojumprogrammu **LG ThinQ** un izvēlnē atlasiet funkciju Smart Diagnosis. Sekojiet lietojumprogrammā **LG ThinQ** sniegtajiem norādījumiem par dzirdamo diagnosticēšanu.

1 Atstājot durvis aizvērtas, turiet tālruņa mikrofonu virs ikonas **Smart Diagnosis.** Neaizskariet citas pogas.



2 Piespiediet un 8 sekundes turiet piespiestu pogu **APTURĒT / ATTĪRĪT** (Apturēt/notīrīt), līdz displejā tiek parādīts **5.**

3 Kad ir atskanējuši trīs pīkstieni, atlaidiet pogu **APTURĒT / ATTĪRĪT** (Apturēt/notīrīt).

4 Nemainiet tālruņa vietu, līdz toņu pārraide ir pabeigta. Displejā būs redzama laika atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana būs pabeigta un signāli vairs nebūs dzirdami, lietojumprogrammā tiks parādīta diagnoze.

PIEZĪME

- Lai nodrošinātu optimālus rezultātus, nepārvietojiet tālruni, kamēr tiek pārraidīti skaņas signāli.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Jautājumi	Atbilde
Kas noticis, ja nedeg krāsns lampiņa?	Krāsns lampiņas nedegšanai var būt vairāki iemesli. Vai nu ir izdegusi spuldzīte, vai nedarbojas elektriskā ķēde.
Vai mikroviļņu enerģija spiežas cauri durvīs iebūvētajam novērošanas ekrānam?	Nē. Atveres vai lūkas ir izveidotas, lai ļautu izkļūt cauri gaismai, bet tās nelaiž cauri mikroviļņu enerģiju.
Kāpēc atskan SKAŅAS signāls, kad tiek piespiesta poga uz vadības paneļa?	SKAŅAS signāls atskan, lai apstiprinātu, ka iestatījums ir ievadīts pareizi.
Vai mikroviļņu funkcija tiks bojāta, ja tiks ieslēgta tukša krāsns?	Jā. Nekādā gadījumā neieslēdziet to, ja krāsns ir tukša.
Kādēļ olas reizēm pārsprāgst?	Vārot, cepot vai tvaicējot olas, dzeltenums var pārsprāgt, jo dzeltenuma apvalkā veidojas tvaiks. Lai to novērstu, pirms gatavošanas sadurstiet olu dzeltenumu. Nekādā gadījumā negatavojiet mikroviļņos olas ar visu čaumalu.
Kāpēc pēc gatavošanas mikroviļņos tiek ieteikts nostāvēšanās laiks?	Pēc tam, kad gatavošana mikroviļņos ir pabeigta, nostāvēšanās laikā ēdienā turpinās gatavošanās process. Nostāvēšanās laikā gatavošanas process tiek vienmērīgi pabeigts visā ēdienā. Nostāvēšanās laika ilgums ir atkarīgs no ēdiena blīvuma.
Kāpēc mana krāsns ne vienmēr gatavo tik ātri, kā teikts gatavošanas pamācībā?	Vēlreiz pārskatiet gatavošanas pamācību un pārliecinieties, ka esat pareizi ievērojis norādījumus un saprotat, kas varētu būt radījis izmaiņas gatavošanas ilgumā. Gatavošanas pamācībā norādītais gatavošanas ilgums un karstuma iestatījumi ir sniegti ieteikuma formā un ir izvēlēti, lai palīdzētu novērst ēdiena pārgatavošanu, jo tā parasti ir galvenā problēma, līdz kļūst skaidrs, kā lietot šo krāsni. Ja ēdiens atšķiras lieluma, formas, svara un izmēra ziņā, tam nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks. Izmantojiet ne tikai gatavošanas pamācības ieteikumus, bet arī savas spriestspējas, izmēģinot dažādus ēdiena gatavošanas nosacījumus, — gluži tāpat, kā to darītu, gatavojot uz parastas plīts.
Kāpēc pēc tam, kad gatavošana mikroviļņos ir pabeigta, vienlaikus ar ventilatora troksni displejā tiek parādīts vārds “dzesēšana” vai atlikušais gatavošanas laiks?	Pēc gatavošanas pabeigšanas ventilators var darboties, lai atdzesētu krāsni. Displejā tiks parādīts “dzesēšana”. Ja pirms gatavošanas laika beigām atvērsiet durvis vai vienu reizi piespiedīsiet APTURĒT/ATTĪRĪT, displeja tiks parādīts atlikušais gatavošanas laiks. Tā nav nepareiza darbība.

Ja, darbinot mikroviļņu krāsni, lietojat tādas ierīces kā radio, televizoru, bezvadu LAN, Bluetooth, medicīnas aprīkojumu, bezvadu aprīkojumu u. c., kas izmanto tādu pašu frekvenci kā mikroviļņu krāsns, šīs ierīces var uztvert traucējumus. Šādi traucējumi nenorāda, ka mikroviļņu funkcijai vai ierīcei radusies problēma, un tā nav nepareiza darbība. Tādēļ to ir droši lietot. Tomēr arī medicīnisks aprīkojums var uztvert traucējumus, tādēļ esiet piesardzīgs, produkta tuvumā lietojot medicīnisku aprīkojumu.

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

MH656****		
Ieejas jauda		230 V~ 50 Hz
Mikroviļņu izdotā jauda.		Maks. 1000 W* (IEC60705 nominālais standarts)
Mikroviļņu frekvence		2450 MHz
Ārējie izmēri		476 mm(P) X 272 mm(A) X 388 mm(D)
Jaudas patēriņš	Mikroviļņi	1150 W
	Grils	900 W
	Kombinēts režīms	1450 W

• Lai izvairītos no pārkarsēšanas, 1000 W un 800 W izdotā jauda pakāpeniski tiks samazināta.

Jūsu vecās ierīces likvidēšana



1. Šis simbols – pārsvītrota atkritumu tvertne uz riteņiem – norāda, ka elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi (EEIA) jālikvidē atsevišķi no sadzīves atkritumu plūsmas.
2. Veci elektriskie izstrādājumi var saturēt bīstamas vielas, tādēļ jūsu vecās ierīces pareiza likvidēšana palīdzēs novērst iespējamās negatīvās sekas videi un cilvēka veselībai. Jūsu vecā ierīce var saturēt vairākkārt izmantojamas detaļas, kuras var izmantot citu izstrādājumu remontam, un citus vērtīgus materiālus, kurus var pārstrādāt, tādējādi saglabājot ierobežotus resursus.
3. Jūs varat aiznest ierīci vai nu uz veikalu, kurā šo izstrādājumu iegādājieties, vai sazināties ar vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas iestādi un uzzināt sīkāku informāciju par tuvāko oficiālo EEIA savākšanas punktu. Jaunāko informāciju par savu valsti skatiet vietnē www.lg.com/global/recycling

Mikroviļņu frekvence: 2450 MHz +/- 50 MHz (2. grupa / B klase) **

Gaidstāves un miega režīma enerģijas patēriņš: 0,5 W
Informācijas režīms Enerģijas patēriņš: 0,8 W

2. iekārtu grupa: 2. grupā ietilpst visas ISM RF iekārtas, kurās elektromagnētiskā izstarojuma formā, izmantojot induktīvo un/vai kapacitatīvo saiti, tiek apzināti ģenerēta un izmantota vai tikai izmantota radio frekvences enerģija frekvenču diapazonā no 9 kHz līdz 400 GHz materiāla apstrādes vai pārbaužu/analīžu vajadzībām.

B klases iekārta ir iekārta, kas ir piemērota lietošanai mājsaimniecībās un iestādēs, kuras ir tieši savienotas ar zema sprieguma barošanas tīklu, kas apgādā mājsaimniecības vajadzībām izmantotas ēkas.

Lietotāja rokasgrāmatu varat lejupielādēt vietnē http://www.lg.com

LG
Life's Good

EESTI

KASUTUSJUHEND

MIKROLAINEAHI

Enne kasutamist lugege hoolikalt läbi käesolev kasutusjuhend.

MH656****
(valikuline, vt mudeli spetsifikatsiooni)

www.lg.com

Autoriõigus © 2024-2025 LG Electronics. Kõik õigused kaitstud.

Kuidas toimib mikrolainefunktsioon

Mikrolained on energia poolest sarnased raadio- ja televisioonilainetega ning tavalise päevavalgusega. Tavaliselt levivad mikrolained läbi atmosfääri ja hajuvad.
Kuid sellel ahjul on magnetron, mis kasutab ära mikrolainetes oleva energia. Magnetroni toru kasutab elektrienergiat, et luua mikrolaine-energiat.

Need mikrolained levivad ahju küpsetusalale läbi ahjus olevate avadele. Ahju sees asub alus. Mikrolained ei suuda läbida ahju metallseinu, kuid need läbivad selliseid materjale nagu klaas, portselan ja paber – nendest materjalidest on valmistatud mikrolaineahjule sobivad küpsetusnõud.

Mikrolained ei kuumuta keedunõusid, kuid need soojenevad kuumutatud toidu mõjul.

Väga ohutu seade

Mikrolaineahi on üks ohutumaid kodumasinaid. Ukse avamisel lõpetab ahi automaatselt mikrolainete genereerimise. Mikrolaine-energia muundatakse täielikult soojuseks, kui see puutub kokku toiduga, nii et ei jää ole mingit "jääkenergiat", mis võiks teid toidu söömisel kahjustada.

SISUKORD

3 OLULISED OHUTUSJUHISED

9 ENNE KASUTAMIST

9 Lahtipakkimine ja paigaldamine
11 Juhtpaneel
11 Displei piktogrammid
12 Kella seadistus
12 Kiirstart
12 Rohkem/vähem
12 Elektrienergia säästmine

13 KUIDAS KASUTADA

13 Ajastatud küpsetamine (Käsitsi küpsetamine)
13 Mikrolaine võimsusastmed
14 Grillimine
14 Kombineeritud grillimine Küpsetamine
15 Lapselukk
15 Röstimine
16 Populaarne menüü
16 Pehmendamine ja sulatamine
17 Üles sulatamine ja küpsetamine
17 Jogurt
18 Soojas hoidmine
18 Tervislik praadimine
19 Inverter-sulatus
19 Inverter-sulatuse menüü juhised

20 OHUTUD NÕUD MIKROLAINEAHJULE

21 TOIDU OMADUSED JA MIRKOLAINEAHJUS VALMISTAMINE

23 NUTIFUNKTSIOONID

24 VEA SELGITAMINE

25 TEHNILISED ANDMED

OLULISED OHUTUSJUHISED
LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE HILISEMAKS KASUTAMISEKS ALLES

Enne ahju kasutamist lugege läbi kõik juhised ja järgige neid, vältimaks tulekahju, elektrilöögi, vigastuste või kahjustuste ohtu ahju kasutamisel. Käesolev juhend ei hõlma kõiki võimalikke asjaolusid, mis võivad ette tulla.
Kui esineb probleeme, mida te ei mõista, võtke alati ühendust oma teenuseosutajaga või seadme tootjaga.

⚠ HOIATUS

See on hoiatav sümbol. See sümbol hoiatab teid ohtude eest, mis võivad teid ja teisi inimesi tappa või vigastada. Kõik hoiatused on varustatud hoiatava sümboliga ning sõnaga "HOIATUS" või "ETTEVAATUST". Nende sõnade tähendus on järgmine:

⚠ HOIATUS

See sümbol hoiatab teid ohtude või ohtlike toimingute eest, mis võivad põhjustada raskeid vigastusi või surma.

⚠ ETTEVAATUST

See sümbol hoiatab teid ohtude või ohtlike toimingute eest, mis võivad põhjustada vigastusi või varalist kahju.

⚠ HOIATUS

1. **Ärge püüdke modifitseerida ega parandada ust, uksetihendeid, juhtpaneeli, turvalukkusid ega muid ahju osi, millega kaasneks mikrolaine-energia eest kaitsvate katete eemaldamine. Ärge kasutage mikrolaineahju, kui uksetihendid ja nendega külgnevad ahju osad on kahjustatud. Remonditöid tohib teha üksnes hooldusspetsialist.**
   • Erinevalt teistest seadmetest on mikrolaineahi kõrgepinge ja kõrgvoolu seade. Ebaõige kasutamine või remont võib põhjustada kahjulikku kokkupuutumist mikrolaine-energiaga või elektrilööki.
2. **Ärge kasutage ahju kuivatamise eesmärgil. (Nt mikrolaineahju kasutamine niiskete ajalehtede, riiete, mänguasjade, elektriseadmete, lemmiklooma või lapse jne kuivatamiseks)**
   • See võib põhjustada tõsiseid kahjustusi, nagu tulekahju, põletus või äkksurm elektrilöögi tõttu.
3. **Seda seadet ei tohi kasutada isikud (k.a. lapsed), kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või mentaalsed võimed, või kellel puuduvad kogemused ja teadmised masina kasutamise kohta, kui puudub järelevalve või nende turvalisuse eest vastutav isik ei ole andnud neile juhiseid masina kasutamise kohta. (Väikeseid) lapsi tuleb valvata, et nad ei hakkaks seadmega mängima.**
   • Ebaõige kasutamine võib põhjustada kahjusid, nagu tulekahju, elektrilöök või põletus.
4. **Aahju osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Hoidke lapsed seadmest eemal.**
   • Nad võivad saada põletada.
5. **Vedelikke ja muid toiduaineid ei tohi kuumutada suletud mahutites, kuna need võivad plahvatada. Eemaldage toiduainetelt kilepakend enne küpsetamist või sulatamist. Pidage silmas, et mõnedel juhtudel tuleb toiduained katta valmistamiseks kilega.**

• Need võivad lõhkeda.

6. **Kasutage kindlasti sobivaid tarvikuid iga töörežiimi jaoks.**
   • Ebaõige kasutamine võib kahjustada ahju ja tarvikuid või võib tekitada sädemeid ja tulekahju.
7. **Lastel ei tohi lubada tarvikutega mängida või rippuda ahju uksekäepideme küljes.**
   • Nad võivad saada vigastusi.
8. **Remonditöid, mis eeldavad mikrolaine-energia eest kaitsva katte eemaldamist, tohivad läbi viia ainult kompetentsed isikud.**
9. **Kui seadet kasutatakse kombineeritud režiimil, tohivad lapsed ahju kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all, kuna töötemperatuurid on väga kõrged.**
10. **Ärge kasutage ahju, kui see on kahjustatud. Eriti oluline on jälgida, et uks sulguks korralikult ja et poleks kahjustusi järgmistel elementidel: (1) uks (paindunud), (2) hinged ja riivid (katki või lahti tulnud), (3) uksetihendid ja tihendipinnad.**
    • See võib põhjustada ohtlikku kokkupuutumist mikrolaine-energiaga.
11. **Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada, kuni see on parandatud spetsialisti poolt.**
12. **Seadet varustatakse voolutoitega pikendusjuhtme või teisaldatava elektripistikupesa kaudu, pikendusjuhe või teisaldatav elektripistikupesa tuleb paigutada nii, et see oleks kaitstud veepritsmete ja niiskuse sissetungimise eest.**
13. **Lapsed võivad ahju kasutada ilma täiskasvanu järelevalveta üksnes siis, kui neid on piisavalt juhendatud, nii et nad on võimelised ahju ohutult kasutama ja mõistavad ebaõige kasutamise ohtusid.**
14. **Seade ja selle osad kuumenevad kasutamise käigus. Tuleb olla ettevaatlik, vältimaks kuumade pindade puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi seadme juurde lubada ilma järelevalveta.**
15. **Seade kuumeneb kasutamise ajal. Tuleb olla ettevaatlik, vältimaks kütteelementide puudutamist ahju sees.**
16. **Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda**

⚠ ETTEVAATUST

1. **Ahju ei saa tööle panna avatud uksega uksemehhanismi sisseehitatud turvalukkude tõttu. Turvalukkude ehitust ei tohi mingil juhul modifitseerida.**
   • See võib põhjustada ohtlikku kokkupuutumist mikrolaine-energiaga. (Turvalukud lülitavad ukse avamisel kuumutamise automaatselt välja.)
2. **Ärge asetage mingeid esemeid (nt köögirätikuid, salvrätikuid jne) ahju esikülje ja ukse vahele ega laske koguneda puhastusvahendi- või toidujääkidel tihendipindadele.**
   • See võib põhjustada ohtlikku kokkupuutumist mikrolaine-energiaga.
3. **Kontrollige, et küpsetusajad oleks õigesti seadistatud, väike toidukogus vajab lühemat küpsetamise või kuumutamise aega.**
   • Üleküpsetamine võib põhjustada toidu süttimist, mis omakorda kahjustab ahju.

4. **Vedelike, nt suppide, kastmete ja jookide kuumutamisel mikrolaineahjus:**
   - Vältige püstiste, kitsa kaelaga anumate kasutamist;
   - ärge kuumutage üle;
   - Segage vedelikku enne mahuti asetamist ahju ja uuesti pärast poole kuumutusaja möödumist;
   - pärast kuumutamist laske sel veidi aega ahjus seista; segage või raputage seda veel kord ettevaatlikult ja kontrollige vedeliku temperatuuri enne joomist, vältimaks põletusi (eriti lutipudelite ja beebide joogitasside sisu);
   - Jookide mikrolaineahjus soojendamine võib põhjustada viivitusega purskava keemise, seetõttu tuleb mahuti käsitsemisel olla ettevaatlik.
5. **Ahju ülaosal, põhjal või küljel on väljundava. Ärge katke väljundava kinni.**
   - See võib kahjustada ahju ja küpsetustulemust.
6. **Ärge pange ahju tööle, kui see on tühi. Soovitatav on hoida ahjus klaas vett, sellal kui ahju ei kasutata. Vesi absorbeerib ohutult kogu mikrolaine-energia, kui ahi juhuslikult sisse lülitatakse.**
   - Ebaõige kasutamine võib ahju kahjustada.
7. **Ärge küpsetage toitu, mis on mähitud pabersalvrättidesse, kui teie kokaraamat ei anna valmistatava toidu kohta vastavaid juhiseid. Ja ärge kasutage küpsetamisel ajalehti pabersalvrätikute asemel.**
   - Ebaõige kasutamine võib põhjustada plahvatust või tulekahju.
8. **Ärge kasutage puitanumaid või keraamilisi anumaid, millel on metallist (nt kullast või hõbedast) osi. Eemaldage alati metallist kinnitusvahendid. Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks lubatud tarvikuid. Metallist toidu- ja joogianumaid ei tohi mikrolaineahjus kasutada.**
   - Need võivad kuumeneda ja toidu põhja kõrvetada. Metallesemed võivad ahjus tekitada elektrikaare, mis võib põhjustada tõsist kahju.
9. **Ärge kasutage ringlussevõetud paberist tooteid.**
   - Need võivad sisaldada mustust, mis võib küpsetamisel tekitada sädemeid ja/või tulekahju.
10. **Ärge loputage plaati või resti, asetades neid kohe pärast küpsetamist vette. See võib põhjustada purunemist või kahjustusi.**
    - Ebaõige kasutamine võib ahju kahjustada.
11. **Paigutage ahi selliselt, et selle uks oleks vähemalt 8 cm kaugusel aluspinna servast, millele see paigutatakse, vältimaks seadme juhuslikku kukkumist.**
    - Ebaõige kasutamine võib põhjustada kehavigastusi ja kahjustada ahju.
12. **Enne küpsetamist torgake augud kartulite, õunte või muude sarnaste puu- ja köögiviljade koorte sisse.**
    - Need võivad lõhkeda.
13. **Ärge keetke ahjus mune koos koorega. Koorega mune ja terveid keedumune ei tohi mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad plahvatada, isegi pärast mikrolaine-kuumutamise lõppemist.**
    - Muna sees tekib rõhk ja muna plahvatab.
14. **Ärge püüdke mikrolaineahjus praadida toitu rohkes rasvas.**

- See võib põhjustada kuuma vedeliku äkilist ülekeemist.

15. **Kui tuvastate suitsu tekkimise (või väljumise), lülitage seade välja või lahutage see vooluvõrgust ja hoidke uks suletud, et summutada võimalikud leegid.**
    - See võib põhjustada tõsiseid kahjustusi, nagu tulekahju või elektrilöök.
16. **Kile- või paberpakendis toidu kuumutamisel hoidke ahjul silma peal, kuna pakend võib süttida.**
    - Toit võib anuma deformeerumise tõttu välja valguda, mis võib tekitada tulekahju.
17. **Ahju pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal olla kõrge. Ärge puudutage ahju ust, väliskorpust, sisekorpust, ahju sisemust, tarvikuid ja nõusid grillimisrežiimi ajal, konvektsiooni režiimi ajal ja automaatsete küpsetusrežiimide ajal; enne puhastamist veenduge, et need oleks jahtunud.**
    - Kuna ahju komponendid kuumenevad, tuleb põletuste ohu vältimiseks kanda pajakindaid.
18. **Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja toidujäägid eemaldada.**
    - Kui ahju ei hoita puhtana, võib see põhjustada pindade kahjustamist, mis lühendab seadme tööiga ja võib põhjustada ohtlikke olukordi.
19. **Kasutage ainult antud ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit.**
    - Sobimatut temperatuuriandurit kasutades ei saa olla kindel, et temperatuur on õige.
    - Antud mudeliga ei ole kaasas temperatuuriandurit.
20. **See seade on mõeldud kasutamiseks vaid koduses majapidamises ja sarnastes kohtades, nagu näiteks:**
    - personali kööginurgad poodides, kontorites ja töökohtadel;
    - talumajapidamised;
    - hotellide, motellide ja muude majutuskohtade kliendid;
    - hommikusöögiga öömajad.
21. **Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. Eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete ja vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised masina kasutamise kohta, kui neile on tagatud järelevalve, või antud juhised seadme turvalise kasutamise kohta ja nad saavad aru võimalikest ohtudest.Lapsed ei tohi teha seadme puhastus- ja hooldustöid ilma järelevalveta.**
22. **Mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks toidu ja jookide kuumutamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduskottide, susside, svammide, niiskete lappide ja muude sarnaste esemete soojendamine võib põhjustada vigastus- ja tuleohtu.**
23. **Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi kaudu juhtimise teel.**
24. **Järgige hoolikalt iga popkorni tootja juhiseid toote kuumutamise kohta. Ärge jätke ahju järelevalveta, sellal kui mais plõksub. Kui mais ei hakka plõksuma soovitatud kuumutusaja möödudes, lõpetage kuumutamine. Ärge kunagi kasutage pruuni paberkotti popkorni valmistamiseks. Ärge kunagi püüdke uuesti valmistada mittelõhkenud maisiterasid.**
    - Üleküpsetamine võib põhjustada maisi süttimist.
25. **See seade peab olema maandatud.**

    Toitekaabli juhtmed on värvitud vastavalt järgmistele värvikoodidele

SININE - neutraaljuhe
PRUUN - Voolu all
ROHELINE JA KOLLANE - maandus

Kuna antud seadme toitekaabli juhtmete värvid ei pruugi vastata teie pistikupesa klemmide värvimärgistusele, toimige järgmiselt:

Juhe, mis on SININE, tuleb ühendada klemmi külge, mis on tähistatud tähega N või värvitud MUSTAKS.

Juhe, mis on PRUUN, tuleb ühendada klemmi külge, mis on tähistatud tähega L või värvitud PUNASEKS.

Juhe, mis on ROHELINE ja KOLLANE või ROHELINE, tuleb ühendada pesasse, mis on tähistatud tähega G või ⏚.

Kui voolujuhe on kahjustada saanud, tuleb lasta see tootjal, teeninduse esindajal, või vastava kvalifikatsiooniga isikul ohu ärahoidmiseks välja vahetada.

- Ebaõige kasutamine võib põhjustada tõsiseid elektrikahjustusi.

26. **Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks lubatud tarvikuid.**
27. **Seda ahju ei tohi kasutada ärilise toitlustamise otstarbel.**
    - Ebaõige kasutamine võib ahju kahjustada.
28. **Mikrolaineahju ei tohi asetada kappi.**
    - Mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks eraldiseisvana.
29. **Ühenduse võib luua, kasutades olemasolevat pistikupesa, või lisades kohakindla paigaldusega juhtmetele lüliti, vastavalt juhtmeühenduste loomise reeglitele.**
    - Vale pistiku või lüliti kasutamine võib põhjustada elektrilööki või tulekahju.
30. **Uks või välispind võib ahju töötamise ajal kuumeneda.**
31. **Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatusest eemal.**
32. **Lutipudelite ja beebide joogitopside sisu tuleb enne tarvitamist segada või raputada ja kontrollida temperatuuri, vältimaks põletusi.**
33. **Hoidke ahju sise- ja välispind puhtad. Üksikasjalikku infot selle kohta, kuidas ahju puhastada, leiate eestpoolt jaotisest "Ahju Puhastamine".**
34. **Järgige kehtivaid paigaldusnõudeid, vastasel juhul võib kuumus tekitada ohtlikke olukordi.**
35. **Seadet ei tohi aurupuhasti abil puhastada.**
36. ⚠ **Ettevaatust, kuum pind!**
    Kui kasutatakse seda sümbolit, tähendab see, et pinnad võivad seadme töö ajal kuumeneda.
37. **Ärge asetage seadmele mingeid esemeid (raamatut, karpi jne). Seade võib üle kuumeneda või süttida või siis võib ese maha kukkuda, põhjustades vigastusi.**
38. **Tungivalt soovitatav on mitte puudutada seadme kasutamise ajal kuumasid pindu, vältimaks põletuste ohtu.**
    Eriti ettevaatlik tuleks olla seadme ventilatsiooniavade läheduses.

AHJU PUHASTAMINE

1. **Hoidke ahju sisemus puhas**

   Toidu või vedeliku pritsmed kleepuvad ahju seinte külge ning tihendi ja ukse pindade vahele. Kõige parem on pühkida pritsmed kohe ära niiske lapiga. Toidupuru ja pritsmed neelavad mikrolaine-energiat, pikendavad küpsetusaega ning võivad koguni ahju kahjustada. Pühkige niiske lapiga ära ukse ja raami vahele kukkunud toidupuru. See ala tuleb tingimata puhas hoida, tagamaks kindlat tihendust. Eemaldage rasvajäägid seebivees niisutatud lapiga, seejärel loputage ja kuivatage. Ärge kasutage tugevaid või abrasiivseid puhastusvahendeid. Metallalust võib pesta käsitsi või nõudepesumasinas.

2. **Hoidke ahju välispind puhas**

   Eraldage toitepistik pistikupesast enne ahju puhastamist, vältimaks elektrilöögi ohtu. Puhastage ahju välispinda seebi ja veega, seejärel puhta veega ning kuivatage pehme lapi või pabersalvrätikuga. Vältimaks ahju sees olevate tööosade kahjustamist, ei tohi vesi sattuda ventilatsiooniavadesse. Juhtpaneeli puhastamiseks avage uks, et vältida ahju juhuslikku käivitumist, ja pühkige üle niiske lapiga ning kohe seejärel kuiva lapiga. Pärast puhastamist vajutage STOPP.

3. Kui aur koguneb ahjuukse pinnale või selle ümber, pühkige paneelid üle pehme lapiga. Ukse sisse kogunev aur või kondensaat on tavaline, kui toitu küpsetatakse pikemat aega suurel võimsusel. See ei ole tõrge. Kondensaat aurustub hiljem. Proovige toit kinni katta või muutke küpsetusvõimsust ja -aega, et vähendada kondensaadi tekkimist ukse sees. See võib juhtuda ka siis, kui ahju käitatakse suure niiskusega keskkonnas, ning see tähenda seadme talitlushäiret.

4. Uks ja uksetihendid tuleb hoida puhtana. Kasutage ainult sooja, seebist vett, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt.

   ÄRGE KASUTAGE ABRASIIVSEID MATERJALE, NAGU KÜÜRIMISPULBER VÕI TRAAT- JA PLASTIKNUUSTIKUD.

   Metallist osi on kergem hooldada, pühkides neid sageli niiske lapiga.

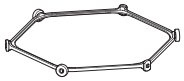
ENNE KASUTAMIST

Lahtipakkimine ja paigaldamine

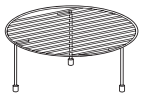
Järgides järgneval kahel leheküljel kirjeldatud samme, saate kiiresti kontrollida, kas ahi töötab korralikult. Pöörake erilist tähelepanu ahju paigalduskoha juhistele. Ahju lahtipakkimisel eemaldage kindlasti kõik tarvikud ja pakkematerjalid. Kontrollige, kas ahi pole transportimise käigus kahjustada saanud.

1 Pakkige ahi lahti ja asetage see lamedale, tasasele pinnale.

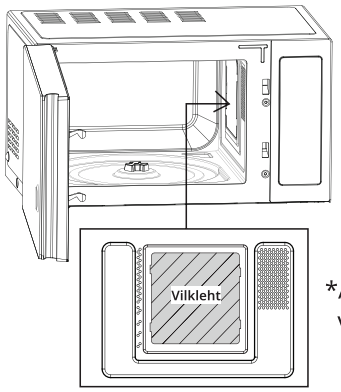

Klaasalus


Pöörlev ketas


Pruunistamise alus


Rest


Pöördaluse võll



*Ärge eemaldage vilklehte

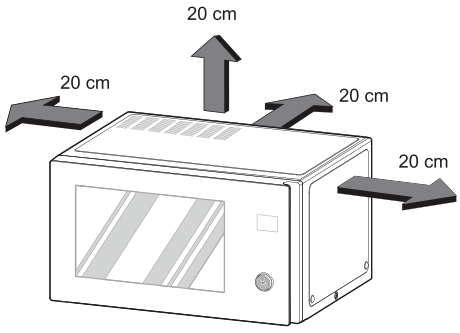
TÄHELEPANU

• Ärge eemaldage vilklehte (hõbeplaat) ahju seest.
Vilkleht kaitseb mikrolainekomponente toidupritsmete eest.

2 Asetage ahi tasasele pinnale, omal valikul, mis oleks üle 85 cm kõrgune, kuid kontrollige, et jääks vähemalt 20 cm vaba ruumi ahju ümber ja ahju kohal, tagamaks nõuetekohast ventilatsiooni. Ahju esikülg peaks olema vähemalt 8 cm kaugusel aluspinna servast, vältimaks seadme kukkumist.

Ahju põhjal või küljel on väljundava. Väljundava kinnikatmine võib ahju kahjustada.

Kui kasutate mikrolaineahju suletud ruumis või kapis, võib seadme jahutamiseks vajalik õhuvool olla kehvem. Selle tagajärjeks võib olla väiksem töövõimsus ja lühem tööiga.
Võimaluse korral paigutage mikrolaineahi kapi või leti peale.

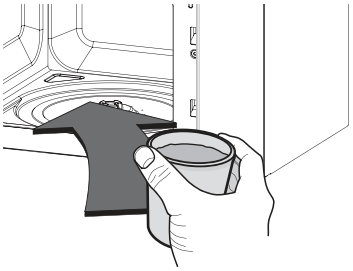


TÄHELEPANU

• Seda ahju ei tohi kasutada ärilise toitlustamise otstarbel.

3 Ühendage ahi tavapärasesse kodumajapidamise pistikupessa. Kontrollige, et peale ahju poleks samasse pistikupessa ühendatud ühtegi teist seadet. **Kui ahi ei tööta korralikult, lahutage see pistikupesast ja seejärel ühendage uuesti.**

4 Avage ahi, tõmmates uksekäepidemest.
Asetage pöörlev ketas ahju sisse ning pange selle peale klaasalus.



5 Täitke mikrolaineahju jaoks sobiv anum 300 ml (1/2 pinti) veega. Asetage klaasalus paika ja sulgege ahjuuks.
Kui teil tekib kahtlusi anuma sobivuse osas, vaadake jaotist Ohutud nõud mikrolaineahjule.

6 Vajutage nuppu **STOPP/KUSTUTA** ning vajutage nuppu **START/SISESTA** üks kord, et seadistada 30-sekundiline kuumutusaeg.



7 **EKRAANIL** kuvatase 30 sekundi pöördloendus.

Kui loendamine jõuab 0-ni, kostuvad PIIKSUD. Avage ahjuuks ja kontrollige veetemperatuuri.

Kui teie ahi töötab, peaks vesi olema soe.

Olge nõu eemaldamise ajal ettevaatlik, sest see võib olla kuum.

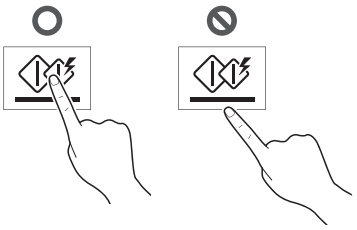
Ahi on nüüd paigaldatud



8 Lutipudelite ja beebide joogitopside sisu tuleb enne tarvitamist segada või raputada ja kontrollida temperatuuri, vältimaks põletusi.

9 Nupuvajutuse tuvastamine võib olla takistatud järgmistes olukordades:

- vajutatakse ainult nupu väliserva;
- nuppu vajutatakse sõrmeküüne või sõrmeotsaga.



TÄHELEPANU

- Ärge kasutage kummikindaid või ühekordselt kasutatavaid kindaid.
- Kui puhastate puute-juhtpaneeli niiske lapiga, eemaldage sellelt lõpetades niiskus.

10 Kuumutusaja seadistus peab olema lühem kui tavapärastel mikrolaineahjudel (700 W, 800 W), kuna antud seadmel on suhteliselt suur väljundvõimsus. Liigne kuumutamine võib põhjustada niiskuse tekkimist uksel.

Juhtpaneel



Osa
1 KÜPSETUSREŽIIM Vt lk 12 “Ajastatud küpsetamine” Vt lk 13 “Grillimine” Vt lk 13 “Kombineeritud grillimine Küpsetamine”
2 INVERTER-SULATUS Vt lk 18 “Inverter-sulatus”
3 TERVISLIK PRAADIMINE Vt lk 17 “Tervislik praadimine”
4 INVERTER-KÜPSETAMINE Inverter-küpsetamine võimaldab teil valmistada enamikke lemmiktoite, valides toidu tüübi ja kaalu. Vt lk 14 “Röstimine” Vt lk 15 “Populaarne menüü” Vt lk 15 “Pehmendamine ja sulatamine” Vt lk 16 “Üles sulatamine ja küpsetamine” Vt lk 16 “Jogurt” Vt lk 17 “Soojas hoidmine”
5 PÖÖRDNUPP (ROHKEM / VÄHEM) • Valige küpsetusmenüü. • Määrake küpsetusaeg ja toidu kaal. • Automaat- ja manuaalfunktsiooniga küpsetamise ajal saate pöördnupu keeramisega igal ajal küpsetusaega pikendada või lühendada (v.a sulatusrežiimis).
6 STOPP / KUSTUTA • Seadme seiskamine ja kõikide sisestuste kustutamine, v.a kellaaeg ja kuupäev.
7 START / SISESTA • Valitud küpsetamise alustamiseks vajutage üks kord seda nuppu. • Kiirstardi funktsioon võimaldab teil seadistada 30-sekundiliste intervallidena SUUREL võimsusel küpsetamist, vajutades nuppu START/SISESTA.
8 SMART DIAGNOSIS Hoidke telefoni mikrofon selle ikooni vastas, kui saate hoolduspersonalilt sellekohase juhise. See aitab teeninduskeskuse telefonikõne ajal diagnoosida mikrolaineahju probleeme.

Displei piktogrammid

Ikoon			
	Mikrolaine-režiimil töötamise ajal ilmub ekraanile see ikoon.	±	Kui saate seadistada rohkem/vähem, ilmub ekraanile see ikoon.
	Grillirežiimil töötamise ajal ilmub ekraanile see ikoon.		Kui saate valida Alusta küpsetamist, ilmub ekraanile see ikoon.
	Kombineeritud grillirežiimil töötamise ajal ilmub ekraanile see ikoon.	W	Kui saate seadistada Väljundvõimsust, ilmub ekraanile see ikoon.
Auto	Inverter-küpsetusrežiimil töötamise ajal ilmub ekraanile see ikoon.	kg	Kui saate seadistada Kaalu, ilmub ekraanile see ikoon.
	Inverter-sulatusrežiimil töötamise ajal ilmub ekraanile see ikoon.		

Kella seadistus

Ahju esmakordsel sisselülitamisel või voolutoite taastumisel voolukatkestuse järel lähtestatakse ekraani numbrid väärtusele ‘12H’.

Näide: Et seadistada 11:11



1. Vajutage START/SISESTA, et kinnitada 12H kellaaja kuvamine. (Kui te soovite 24 h kuva, keerake ‘24H’ valimiseks enne järgmiste sammudega jätkamist lihtsalt PÖÖRDNUPPU.)



2. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’11:’.



3. Vajutage **START/SISESTA**.



4. Minutite muutmiseks keerake **PÖÖRDNUPPU**, kuni ekraanile ilmub ‘11:11’.



5. Vajutage **START/SISESTA**.

TÄHELEPANU

- Kui soovite kellaaega uuesti seadistada või muuta kuvamisvalikuid, tuleb seade voolutoitest lahti ühendada ja uuesti ühendada.
- Kui te ei soovi kella režiimi kasutada, vajutage pärast ahju sisselülitamist nuppu STOPP/KUSTUTA.
- 5 minuti järel lülitub seade automaatselt ooterežiimi.

Kiirstart

KIIRSTARDI funktsioon võimaldab teil seadistada 30-sekundiliste intervallidena SUUREL võimsusel küpsetamist, puudutades nuppu START/SISESTA.

Näide: 2-minutilise täisvõimsusel küpsetamise seadistamine



1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.



2. Valige 2-minutiline täisvõimsus.

Vajutage neli korda nuppu **START/SISESTA**. Ahi käivitub enne kui olete neljanda vajutuse lõpetanud.

KIIRSTARDIL küpsetamise käigus saate pikendada küpsetusaega kuni 99 minuti 59 sekundi võrra, vajutades korduvalt nuppu **START/SISESTA**.

Rohkem/vähem

Pöördnupu või abil saab reguleerida AJASTATUD KÜPSETAMISE programmi, et pikendada või lühendada küpsetusaega. Pöördnupu igakordne keeramine pikendab või lühendab küpsetusaega 10 sekundi võrra. Maksimaalne võimalik aeg on 99 minutit ja 59 sekundit.

Näide: inverter-küpsetamise (nt röstitud kana) aja pikendamiseks või lühendamiseks



1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.



2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse ‘1’.



3. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’1-3’.



4. Vajutage **START/SISESTA**.



5. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’1.0 kg’.



6. Vajutage **START/SISESTA**.



7. Keerake **PÖÖRDNUPPU**.
Küpsetusaeg pikeneb või lüheneb 10 sekundi võrra.

Elektrienergia säästmine

Elektrienergia säästmiseks lülitatakse ekraan välja. See funktsioon toimib ainult mikrolaineahju ooterežiimi ajal, mil ekraan lülitatakse välja.

TÄHELEPANU

- Kellarežiimi kasutamisel jääb ekraan sisselülitatuks.

KUIDAS KASUTADA

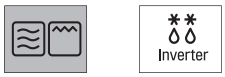
Ajastatud küpsetamine (Käsitsi küpsetamine)

See funktsioon võimaldab teil küpsetada toitu soovitud aja jooksul. Saadaval on 5 võimsusastet. Allolev näide kirjeldab, kuidas seadistada võimsust 800 W soovitud küpsetusajaks.

Näide: et küpsetada toitu võimsusel 800 W 5 minuti ja 30 sekundi jooksul



1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.



2. Vajutage **KÜPSETUSREŽIIM**, kuni ekraanil kuvatakse ‘1000 W’. (See tähendab, et ahi on seadistatud võimsusele 1000 W, kui ei valita mõnda muud seadistust.)



3. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’800 W’.



4. Vajutage **START/SISESTA**.



5. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’5:30’.



6. Vajutage **START/SISESTA**.

Küpsetamise lõppedes kostub piiks. Ekraaninäidikul kuvatakse sõna **Lõpp**. Sõna ‘Lõpp’ kuvatakse ekraanil ja piiks kordub iga minuti järel, kuni avatakse uks või vajutatakse mõnd nuppu.

TÄHELEPANU

- Kui te ei vali võimsusastet, töötab ahi SUUREL võimsusel. SUUREL VÕIMSUSEL küpsetamise seadistamiseks jätke vahele eespool toodud samm 3.

Mikrolaine võimsusastmed

Teie mikrolaineahjul on viis võimsusastet, võimaldamaks maksimaalset paindlikkust ja kontrolli küpsetamise üle. Järgnevast tabelist saate vaadata, milliseid toitusid valmistatakse erinevatel võimsusastmetel.

- Järgnevas tabelis on toodud teie ahju seadistatavad võimsusastmed.

Mikrolaine võimsusastmete tabel

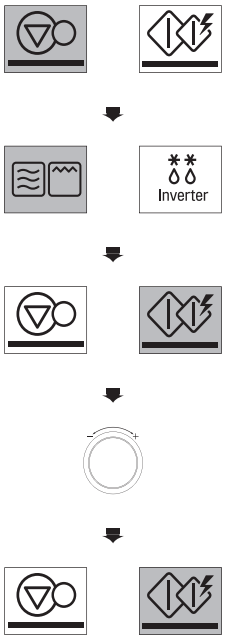
Võimsusaste	Kasutamine
Kõrge 1000 W	• Vee keetmine. • Hakkliha pruunistamine. • Kommide valmistamine. • Linnulihatükkide, kala ja köögiviljade valmistamine. • Mahlakate lihalõikude küpsetamine.
800 W	• Riisi, pasta ja köögiviljade taassoojendamine. • Valmis toitude kiire taassoojendamine. • Võileibade taassoojendamine.
600 W	• Muna-, piima- ja juustutoitude valmistamine. • Kookide ja leiva küpsetamine. • Šokolaadi sulatamine. • Vasikaliha küpsetamine. • Terve kala küpsetamine. • Pudingite ja omleti küpsetamine.
400 W	• Liha, linnuliha ja mereandide sulatamine. • Vähem mahlakate lihalõikude küpsetamine. • Seakarbonaadi valmistamine ja röstimine.
200 W	• Puuviljade sulatamine. • Või pehmendamine. • Ühepajatoitude ja praadide soojashoidmine. • Või ja kreemjuustu pehmendamine.

Grillimine

See funktsioon võimaldab teil toitu kiiresti krõbedaks pruunistada. Eelkuumutamine pole vajalik.

Toidu ja tarvikute eemaldamisel ahjust pärast küpsetamist kasutage alati kindaid, kuna ahi ja tarvikud on väga kuumad.

Näide: Kasutage toidu küpsetamiseks grillimisrežiimi 5 minuti ja 30 sekundi jooksul



1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage **KÜPSETUSREŽIIM**, kuni ekraanil kuvatakse ‘GrIL’.
3. Vajutage **START/SISESTA**.
4. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’5:30’.
5. Vajutage **START/SISESTA**.

⚠ ETTEVAATUST

- Toidu ja tarvikute eemaldamisel ahjust pärast küpsetamist kasutage alati ahjukindaid, kuna ahi ja tarvikud on väga kuumad.

TÄHELEPANU

- See funktsioon võimaldab teil toitu kiiresti krõbedaks pruunistada.
- Parima tulemuse saamiseks kasutage järgmiseid tarvikuid.

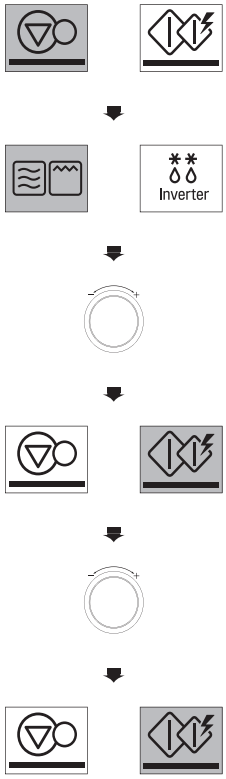


Rest

Kombineeritud grillimine Küpsetamine

Teie ahjul on kombineeritud grillimise funktsioon, mis võimaldab valmistada toitu kuumutamise ja mikrolainete toimel.

Näide: ahju seadistamine mikrolaine-võimsusele 300 W ja kombineeritud küpsetamisele ning küpsetusajale 25 minutit



1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage **KÜPSETUSREŽIIM**, kuni ekraanil kuvatakse ‘Co-1’.
3. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’Co-2:’.
4. Vajutage **START/SISESTA**.
5. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’25:00’.
6. Vajutage **START/SISESTA**. Küpsetamise ajal saate keerata **PÖÖRDNUPPU**, et pikendada või lühendada küpsetusaega. Olge ettevaatlik toidu eemaldamisel ahjust, kuna anum on kuum!

TÄHELEPANU

- Teie ahjul on kombineeritud grillimise funktsioon, mis võimaldab valmistada toitu **kuumutamise** ja **mikrolainete** toimel.
  See tähendab üldiselt, et toidu küpsetamiseks kulub vähem aega.
- Kombineeritud grillrežiimis saate valida kolme mikrolaine-võimsusastme vahel (Co-1: 200 W, Co-2: 300 W, Co-3: 400 W).
- See funktsioon võimaldab teil toitu kiiresti krõbedaks pruunistada.
- Parima tulemuse saamiseks kasutage järgmiseid tarvikuid.



Rest

Lapselukk

See on ainulaadne turvafunktsioon, mis takistab ahju juhuslikku sisselülitamist. Kui LAPSELUKK on aktiveeritud, ei saa ahju kasutada.

Näide: LAPSELUKU aktiveerimine




1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.




2. Vajutage ja hoidke all nuppu **STOPP/KUSTUTA**, kuni ekraanile ilmub ‘Loc’ ja kostub piiks.

Kui kellaaeg on juba määratud, kuvatakse kellaaeg ekraani aknas 1 sekundi pärast.

Kui pärast LAPSELUKU aktiveerimist puudutatakse mõnd nuppu, kuvatakse ekraanil: Loc. LAPSELUKKU saab tühistada allpool kirjeldatud viisil.

Näide: LAPSELUKU mahavõtmine




Vajutage ja hoidke all nuppu **STOPP/KUSTUTA**, kuni ekraanil kustub ‘Loc’ ja kostub piiks.

Kui LAPSELUKK on maha võetud, töötab ahi tavapärasel moel.

Röstimine

Teie ahju menüü on eelprogrammeeritud toidu automaatseks röstimiseks. Andke ahjule teada, mida ja kui suures koguses soovite valmistada. Seejärel laske mikrolaineahjul röstida, vastavalt teie sisestatud andmetele.

Näide: 0,3 kg röstitud köögiviljade valmistamine




1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.




2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse ‘1’.



3. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’1-6’.




4. Vajutage **START/SISESTA**.



5. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’0.3 kg’.




6. Vajutage **START/SISESTA**.

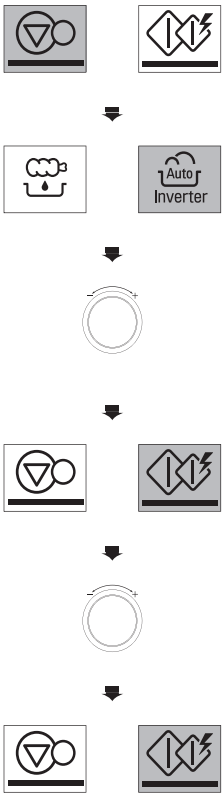
TÄHELEPANU

- Röstimisel kasutage röstimisresti, kui see on olemas.

Populaarne menüü

Teie ahju menüü on eelprogrammeeritud toidu automaatseks valmistamiseks. Andke ahjule teada, mida ja kui suures koguses soovite valmistada. Seejärel laske mikrolaineahjul toit valmistada, vastavalt teie sisestatud andmetele.

Näide: 0,3 kg riisi/pasta valmistamine

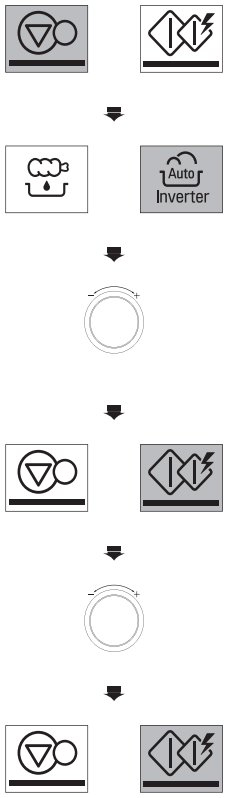


1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse ‘2’.
3. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’2-6’.
4. Vajutage **START/SISESTA**.
5. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’0.3 kg’.
6. Vajutage **START/SISESTA**.

Pehmendamine ja sulatamine

Ahi kasutab toitude pehmendamiseks/sulatamiseks madalat võimsust. Vt allolevat tabelit.

Näide: 0,2 kg šokolaadi sulatamiseks



1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse ‘3’.
3. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’3-4’.
4. Vajutage **START/SISESTA**.
5. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’0.2 kg’.
6. Vajutage **START/SISESTA**.

Üles sulatamine ja küpsetamine

Teie ahju menüü on eelprogrammeeritud toidu automaatseks valmistamiseks. Andke ahjule teada, mida ja kui suures koguses soovite valmistada. Seejärel laske mikrolaineahjul toit valmistada, vastavalt teie sisestatud andmetele.

Näide: 0,3 kg kananagitsate küpsetamiseks



1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.



2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse ‘4’.



3. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’4-3’.



4. Vajutage **START/SISESTA**.



5. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’0.3 kg’.



6. Vajutage **START/SISESTA**.

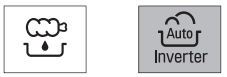
Jogurt

See funktsioon võimaldab teil valmistada jogurtit, vajutades nuppu INVERTER-KÜPSETAMINE.

Näide: 0,6 kg jogurti valmistamine



1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.



2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse ‘5’.



3. Vajutage **START/SISESTA**. Ekraanil kuvatakse ‘5h00’.

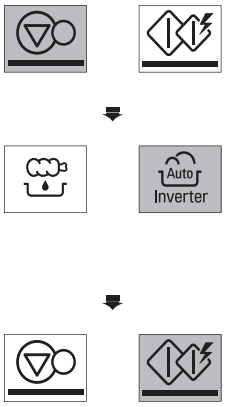
EESTI

Soojas hoidmine

Soojas hoidmise funktsioon hoiab sooja, valmis toitu serveerimistemperatuuril. Alustage alati sooja toiduga. Kasutage mikrolaineahjule ohutuid nõusid.

Näide: käsitsi soojas hoidmine

Toidu soojendamiseks suurel võimsusel 90 minuti jooksul.



1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse ‘6’.
3. Vajutage **START/SISESTA**. Ekraanil kuvatakse ‘1h30’.

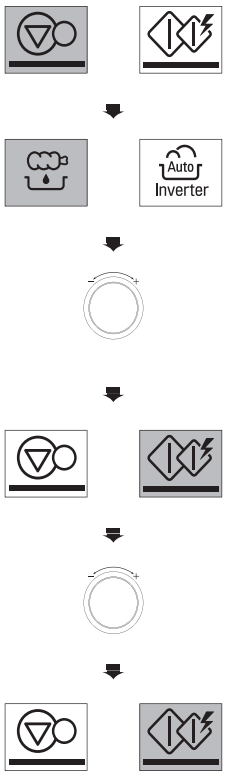
TÄHELEPANU

- Krõbedad toidud (kondiitritooted, pirukad, saiakesed jne) tuleb jätta soojas hoidmise ajaks katmata.
- Niisked toidud tuleb katta kilega või mikrolaineahjus kasutamiseks sobiva kaanega.
- Soojas hoitava toidu kogus on 1–3 portsjonit.

Tervislik praadimine

Teie ahju menüü on eelprogrammeeritud toidu automaatseks valmistamiseks. Andke ahjule teada, mida ja kui suures koguses soovite valmistada. Seejärel laske mikrolaineahjul toit valmistada, vastavalt teie sisestatud andmetele.

Näide: 0,4 kg kanatiibade küpsetamiseks



1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage **TERVISLIK PRAADIMINE** kuni ekraanil kuvatakse ‘1’.
3. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’2’.
4. Vajutage **START/SISESTA**.
5. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’0.4 kg’.
6. Vajutage **START/SISESTA**.

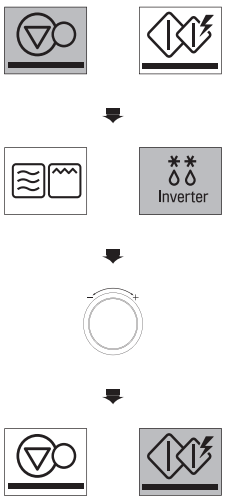
Inverter-sulatus

Ahjul on neli eelseadistatud sulatusrežiimi. Inverter-sulatuse funktsioon on parim külmutatud toidu sulatusmeetod. Juhend selgitab, millist sulatusrežiimi on soovitatav kasutada erinevate külmutatud toitude puhul.

Veelgi mugavamaks kasutamiseks on inverter-sulatusel sisseehitatud piiksumehhanism, mis meenutab, et toitu tuleb kontrollida, ümber pöörata, eraldada või ümber paigutada, saavutamaks parimaid sulatustulemusi. Saadaval on neli erinevat sulatusastet.

(LIHA / LINNULIHA / KALA / LEIB)

Näide: 1,2 kg liha sulatamiseks



1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage **INVERTER-SULATAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse ‘dEF1’.
3. Keerake **PÖÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub ’1.2 kg’.
4. Vajutage **START/SISESTA**.

TÄHELEPANU

Kui vajutate nuppu **START/SISESTA**, kuvatakse ekraanil sulatusaja pöördloendus.
Ahi teeb SULATUSTSÜKLI jooksul ühe piiksu.
Piiksu ajal avage uks ja eemaldage tükid, mis on juba sulanud või pöörake ümber.
Pange külmutatud portsjonid ahju ja vajutage sulatustsükli jätkamiseks **START/SISESTA**.

- Eemaldage kala, karploomad, liha ja linnuliha paber- või kilepakendist. Vastasel juhul hoiab pakend auru ja vedelikku toidu vastas, mis võib põhjustada toidu välispinna keemist.
- Asetage toit madalasse nõusse või mikrolaineahju röstimisrestile, millel on tilkumisalus.
- Ahjust eemaldamisel peaks toit olema veel keskelt veidi külmunud.
- Sulatusaja pikkus on erinev, olenevalt sellest, kui tugevalt on toit külmutatud.
- Pakendi kuju mõjutab seda, kui kiiresti toit sulab. Õhukesed, väikesed palad sulavad kiiremini kui suured tükid.
- Olenevalt toidu kujust saab korraga sulatada suuremal või vähemal hulgal toitu.

Inverter-sulatuse menüü juhised

Kategooria	Sulatatav toit
LIHA (dEF1) 0,1 – 4,0 kg	**Veiseliha** Hakkliha, veise välisfilee steik, hautatud veiseliha kuubikud, veise sisefilee steik, hautatud veiseliha, röstitud veiseribi, röstitud veise turjafilee, hakk-kotlet **Lambaliha** Tükid, rullpraad **Sealiha** Tükid, hot dog, ribid, mahlased searibid. Rullpraad, vorst **Vasikaliha** Lõigud (0,5 kg, 20 mm paksused) Piiksu kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske sel 5–15 minutit seista.
LINNULIHA (dEF2) 0,1 – 4,0 kg	**Linnuliha** Terve, tükeldatud, rinnak (luudeta) **Kanapoeg** Terve **Kalkun** Rinnak Piiksu kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske sel 30–60 minutit seista.
KALA (dEF3) 0,1 – 4,0 kg	**Kala** Filee, terve, steigid **Karploomad** Krabiliha, homaarisabad, krevetid, kammkarbid. Piiksu kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske sel 5–10 minutit seista.
LEIB (dEF4) 0,1 – 0,5 kg	Viilutatud leib, kuklid, baguette jne. Eraldage viilud ja asetage paber-salvrätikute vahele või lamedale taldrikule. Piiksu kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske sel 1–2 minutit seista.

EESTI

OHUTUD NÕUD MIKROLAINEAHJULE

Ärge kasutage mikrolaineahjus kunagi metallkattega nõusid.

Mikrolained ei tungi metallist läbi. Need peegelduvad ahjus olevatelt metallesemetelt tagasi, põhjustades kaarlahendust – ohtlikku nähtust, mis sarnaneb välgulöögile. Enamik kuumakindlaid mittemetallist toiduvalmistusnõusid sobib teie ahjus kasutamiseks. Kuid mõned võivad sisaldada materjale, mis muudavad nõud mikrolaineahjus kasutamiseks sobimatuks. Kui teil tekib konkreetse nõu puhul küsimusi, on olemas lihtne võimalus teha kindlaks, kas seda võib mikrolaineahjus kasutada.
Asetage vastav nõu ahju koos veega täidetud klaaskausiga, lülitades sisse mikrolainefunktsiooni. Laske mikrolainefunktsioonil 1 minuti jooksul SUUREL võimsusel töötada. Kui vesi kuumeneb, kuid nõu on puudutamisel külm, siis sobib see nõu mikrolaineahjus kasutamiseks. Kui aga veetemperatuur ei muutu, aga nõu soojeneb, siis neelduvad mikrolained selles nõus ja see ei sobi mikrolainefunktsiooniga kasutamiseks. Tõenäoliselt on teie köögis olemas palju nõusid, mida võib kasutada toidu valmistamiseks mikrolaineahjus. Sobivate nõude kindlakstegemiseks lugege läbi järgnevad juhised.

Praetaldrikud

Paljud praetaldrikud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Kahtluste korral uurige tootja juhendeid või viige läbi mikrolaine test. Ärge kuumutage praetaldrikuid, mis on värvidega dekoreeritud, kuna värv võib sisaldada metalli, mis tekitab kaarlahendust.

Klaasnõud

Kuumakindlad klaasnõud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Siia hulka kuuluvad kõik karastatud klaasist ahjunõud. Ärge siiski kasutage õrnu klaasnõusid, nagu näiteks vee- või veiniklaase, kuna need võivad mõraneda toidu kuumenemisel.

Plastikust säilitusnõud

Neid võib kasutada toidu kiireks ülessoojendamiseks. Kuid neid ei tohi kasutada toidu jaoks, mille valmistamine nõuab pikemat ahjus olekut, kuna kuum toit võib plastiknõusid deformeerida või sulatada.

Paber

Pabertaldrikud ja nõud sobivad mikrolainefunktsiooniga kasutamiseks, eeldusel et küpsetusaeg on lühike ning valmistatavad toidud on vähese rasva- ja niiskusesisaldusega. Samuti sobivad pabersalvrätikud hästi toidu sissemähkimiseks ja küpsetusaluste vooderdamiseks rasvaste toitude, näiteks peekoni küpsetamisel. Üldiselt tuleks vältida värvitud pabertooteid, kuna värv võib voolama hakata. Mõned ringlussevõetud paberist tooted võivad sisaldada mustust, mis võib mikrolaineahjus kasutamisel põhjustada kaarlahendust või süttimist.

Plastikust küpsetuskotid

Kui need on valmistatud spetsiaalselt küpsetamiseks, sobivad küpsetuskotid mikrolaineahjus kasutamiseks. Kuid tehke kindlasti kotile sisselõige, et aur saaks sellest väljuda. Ärge kasutage kunagi tavalist kilekotti mikrolainefunktsiooniga küpsetamiseks, kuna need sulavad ja purunevad.

Plastikust mikrolaineahjunõud

Saadaval on erineva kuju ja suurusega plastikust mikrolaineahjunõusid. Tõenäoliselt saate kasutada enamikke juba olemasolevaid nõusid, nii et uute köögitarvikute ostmine pole tingimata vajalik.

Savinõud ja keraamika

Nendest materjalidest valmistatud nõud sobivad tavaliselt mikrolainefunktsiooniga kasutamiseks, kuid neid tuleks kindluse mõttes testida.

⚠ ETTEVAATUST

- Mõned suure plii- või rauasisaldusega esemed ei sobi küpsetusnõudena kasutamiseks.
- Nende nõude puhul tuleb kontrollida, kas need sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.

TOIDU OMADUSED JA MIRKOLAINEAHJUS VALMISTAMINE

Hoidke asjadel silm peal.

Jälgige alati toitu küpsetamise ajal. Ahju mikrolainefunktsioon on varustatud lambiga, mis süttib automaatselt, kui ahi töötab, nii et te saate sisse vaadata ja jälgida toidu valmimist. Retseptides antud juhised toidu pööramise, segamise jms kohta on mõeldud minimaalsete soovitatud toimingutena. Kui toit näib küpsevat ebaühtlaselt, kohandage juhiseid vastavalt sellele, mida peate vajalikuks probleemi parandamiseks.

Mikrolainefunktsiooniga küpsetamise aega mõjutavad tegurid

Küpsetusaega mõjutavad mitmed tegurid. Kasutatud koostisainete temperatuur mõjutab oluliselt küpsetusaega. Näiteks külmast võist, piimast ja munadest valmistatud kook küpseb palju kauem kui toatemperatuuril koostisainetest valmistatud kook. Mõnede retseptide, eriti leiva, koogi ja vanillikastme puhul soovitatakse toit ahjust eemaldada veidi enne valmimist.

See pole viga. Kui lasete toidul seista (enamasti kaetult), jätkub toidu valmimisprotsess väljaspool ahju, kuna toidu välisservades olev soojus liigub järk-järgult sissepoole. Kui toit jäetakse ahju kuni lõpliku läbiküpsemiseni, on välisservad üleküpsenud või koguni kõrbenud. Pikapeale oskate üha paremini määrata erinevate toitude küpsetus- ja seismisaegu.

Toidu tihedus

Kerge, poorne toit nagu koogid ja leib küpsevad kiiremini kui rasked, tihedad toidud nagu praed ja ühepajatoidud. Olge ettevaatlik poorsete toitude mikrolainefunktsiooniga küpsetamisel, et toidu välisservad ei muutuks kuivaks ja muredaks.

Toidu kõrgus

Kõrgete toitude ülaosa küpseb kiiremini kui alaosa.
Seetõttu tuleb seda küpsetamise käigus korduvalt ümber pöörata.

Toidu niiskusesisaldus

Kuna mikrolainete genereeritud soojus põhjustab niiskuse aurustumist, tuleks suhteliselt kuivasid toitusid, nagu praed ja mõned köögiviljad, enne küpsetamist piserdada veega või kinni katta, säilitamaks niiskust.

Toidu luu- ja rasvasisaldus

Luud juhivad soojust ja rasv küpseb kiiremini kui liha. Luiste ja rasvaste lihalõikude küpsetamisel tuleb olla ettevaatlik, vältimaks liha ebaühtlast küpsemist või üleküpsemist.

Toidu hulk

Teie ahjus olevate mikrolainete hulk jääb samaks, olenemata valmistatavast toiduhulgast. Seetõttu kulub suurema toidukoguse valmimiseks rohkem aega. Kui vähendate retsepti koguseid poole võrra, ärge unustage lühendada küpsetusaega vähemalt kolmandiku võrra.

Toidu kuju

Mikrolained tungivad vaid umbes 2 cm sügavusele toidu sisse, suuremate toidutükkide siseosa küpseb seetõttu, et genereeritud kuumus kandub edasi. Mikrolaine-energiaga küpsetatakse vaid toidu välimist serva; ülejäänud osa küpseb soojusülekande mõjul. Kõige ebasobivam toidu kuju mikrolaineahjus valmistamiseks on paks ruut. Nurk kõrbeb tükk aega enne seda kui keskosa jõuab soojeneda. Ümara kujuga ja õhukesed toidud küpsevad mikrolaineahjus kõige paremini.

Kinnikatmine

Kate hoiab kinni auru ja kuumust, tänu millele valmib toit kiiremini. Kasutage kaant võib mikrolainekilet, murdes serva tagasi, et vältida kile lõhenemist.

TOIDU OMADUSED JA MIRKOLAINEAHJUS VALMISTAMINE

Pruunistamine

Liha ja linnuliha, mida küpsetatakse viisteist minutit või rohkem, pruunistub kergelt omas rasvas. Lühemat aega küpsetatavaid toitusid võib pintseldada pruunistava kastmega nagu Worcesteri kaste, sojakaste või grillkaste, et saavutada meeldivat värvi. Kuna toidule lisatakse suhteliselt vähe pruunistavat kastet, ei muuda see retsepti algset maitset.

Raskvakindla paberiga katmine

See on kergem kate kui kaas või mikrolainekile, toit võib veidi kuivemaks muutuda. Ent kuna see paber on kergem kate kui kaas või mikrolainekile, võimaldab see toidul veidi kuivemaks muutuda.

Paigutamine ja eraldamine

Üksikud toidupalad, nagu küpsetatud kartulid, väikesed koogid ja suupisted, kuumenevad ühtlasemalt, kui need asetatakse ahju ühtlaste vahemikega, eraldatult, soovitatavalt ringjalt. Ärge kunagi asetage toidupalasid üksteise peale virna.

Segamine

Segamine on kõikide mikrolainetehnoloogiate puhul üks olulisemaid elemente. Tavapärase keetmise või küpsetamise puhul segatakse toitu segunemise saavutamiseks, mikrolaineahjus aga selleks, et aidata kuumusel levida. Segage alati välisservast keskele, kuna toidu välisserv kuumeneb esimesena.

Ümberpööramine

Suuri, kõrgeid toite, nagu praed ja terve kana, tuleks ümber pöörata, et pealmine ja alumine osa küpseks ühtlaselt. Samuti on soovitatav ümber pöörata kana- ja lihalõikusid.

Paksemate osade asetamine väljapoole

Kuna mikrolained neelduvad toidu välimisse ossa, on mõistlik asetada liha, linnuliha ja kala paksemad osad küpsetusnõu välisserva vastu. Sel moel saavad paksemad osad suurema osa mikrolaine-energiast ja toit küpseb ühtlaselt.

Katmine

Alumiiniumfooliumi ribad (mis blokeerivad mikrolaineid) võib asetada nelinurkse kujuga toitude servadele, vältimaks nende osade üleküpsemist. Ärge kasutage liiga palju fooliumi ja kontrollige, et foolium oleks kinnitatud küpsetusnõu külge, vastasel juhul võib see tekitada ahjus kaarlahendust, kui foolium möödub pöörlemisel liiga lähedalt ahju seinadest.

Tõstmine

Paksu või tihket toitu saab üles tõsta, nii et mikrolained saaksid neelduda toidu alumise külje ja keskosa sisse.

Augustamine

Koorega, naha või membraaniga kaetud toidud võivad ahjus lõhki minna, kui neid ei augustata enne küpsetamist. Sellised toidud on näiteks munakollane ja -valge, merekarbid ja austrid ning terved köögi- ja puuviljad.

Valmiduse kontrollimine

Toit valmib ahjus kiiresti, seetõttu on tarvis selle valmidust sageli kontrollida. Mõned toidud jäetakse mikrolaineahju kuni täieliku valmimiseni, kuid enamik toitusid, sealhulgas liha ja linnuliha, eemaldatakse ahjust enne lõplikku valmimist ja lastakse neil seista lõplikuks järelküpsemiseks. Toitude sisetemperatuur tõuseb seismise ajal temperatuurini 3 °C (5 °F) kuni 8 °C (15 °F).

Seismisaeg

Toitudel lastakse tavaliselt seista 3 kuni 10 minutit pärast ahjust eemaldamist. Enamasti kaetakse toidud seismise ajal, et säilitada soojust, kui need ei pea olema kuiva struktuuriga (näiteks mõned küpsised ja koogid). Seismise ajal toit järelküpseb ning selle maitse muutub tugevamaks.

NUTIFUNKTSIOONID

Rakendus LG ThinQ

See funktsioon on saadaval ainult mudelitel logoga või .
Rakendus **LG ThinQ** võimaldab teil nutitelefoni abil seadmega suhelda.

Rakenduse LG ThinQ omadused

Suhelge seadmega nutitelefoni abil, kasutades mugavaid nutifunktsioone.

Smart Diagnosis

- Kui teil esineb seadme kasutamisel probleeme, aitab see nutika diagnostika funktsioon teil probleemi diagnoosida.

TÄHELEPANU

- Rakendus võib muutuda rakenduse täiustamise eesmärgil, ilma kasutajaid eelnevalt teavitamata.
- Omadused võivad mudeli kaupa erineda.

Rakenduse LG ThinQ paigaldamine

Otsige nutitelefonis Google Play Store'ist või Apple App Store'ist rakendust **LG ThinQ.**

- Järgige allalaadimise juhiseid ja paigaldage rakendus.
- Seadme registreerimiseks käivitage **LG ThinQ** rakendus ja järgige rakenduse juhiseid.

Smart Diagnosis

See funktsioon on saadaval ainult mudelitel logoga või .

Kasutage seda funktsiooni abiks oma seadme probleemide diagnoosimisel ja lahendamisel.

TÄHELEPANU

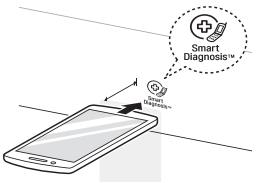
- Teenus võib mitte töötada põhjustel, mis ei ole seotud LG hooletusega, näiteks väliste tegurite tõttu, nagu, kuid mitte ainult, WiFi levi puudumine, WiFi ühenduse katkemine, kohaliku rakenduste poe poliitika või rakenduse mittesaadavus.
- Funktsiooni võidakse eelnevalt teavitamata muuta ning see võib olla sõltuvalt teie asukohast erineval kujul.

Kuuldava diagnostika kasutamine probleemide diagnoosimiseks

Järgige alltoodud juhiseid kuuldava diagnostika meetodi kasutamiseks.

- Käivitage **LG ThinQ** rakendus ja valige menüüst funktsioon Smart Diagnosis. Järgige **LG ThinQ** rakenduses toodud kuuldava diagnostika juhiseid.

1 Kui uks on suletud, hoidke oma telefoni mikrofoni **Smart Diagnosis** ikooni kohal. Ärge puudutage ühtegi teist nuppu.



2 Vajutage ja hoidke nuppu **STOPP / KUSTUTA** 8 sekundit kuni ekraanile ilmub **5.**

3 Pärast kolme piiksu kuulmist vabastage nupp **STOPP / KUSTUTA.**

4 Hoidke telefon kuni toodide edastamise lõpetamiseni paigal. Ekraanil kuvatakse aja mahaloendus. Pärast mahaloenduse lõppu ja toonide lõppemist kuvatakse diagnoos rakenduses.

TÄHELEPANU

- Parimate tulemuste saavutamiseks ärge telefoni toonide edastamise ajal liigutage.

VEA SELGITAMINE

Küsimused	Vastus
Mis on valesti, kui ahju valgustus ei põle?	Kui ahju valgustus ei põle, võib sellel olla mitmeid põhjuseid. Näiteks on lambipirn läbi põlenud või on elektriühendus katkenud.
Kas mikrolaine-energia tungib läbi ukse vaateava?	Ei. Avad on tehtud selleks, et valgust läbi lasta; nende kaudu ei pääse välja mikrolaine-energia.
Miks kostab PIIKS, kui puudutatakse juhtpaneeli nuppusid?	PIIKS kostab, et kinnitada seadistuse nõuetekohast sisestust.
Kas mikrolainefunktsioon saab kahjustatud, kui ahi töötab tühjalt?	Jah. Ärge laske kunagi ahjul tühjalt töötada.
Miks munad vahel lõhkevad?	Munade küpsetamisel, praadimisel või kooreta keetmisel võib munakollane lõhkeda muna membraani sees kogunenud auru tõttu. Selle vältimiseks torgake lihtsalt enne küpsetamist munakollasesse auk. Ärge kunagi valmistage mikrolaineahjus koorega mune.
Miks soovitatakse toidul seista lasta pärast küpsetusaja lõppemist?	Pärast mikrolaineahjus küpsetamise lõpetamist jätkub toidu järelküpsemine seismise ajal. Seismisaja jooksul toimub toidu ühtlane järelküpsemine. Seismisaja pikkus sõltub toidu tihedusest.
Miks ahi ei küpseta alati nii kiiresti kui valmistusjuhendis öeldud?	Uurige veel kord valmistamise juhiseid, et kontrollida, kas olete neid õigesti järginud, ja mõista, mis põhjustab küpsetusaja erinevust. Valmistusjuhendis märgitud küpsetusaeg ja -kuumus on valitud nii, et vältida üleküpsetamist, mis on selle ahju puhul kõige sagedasem probleem. Erinevused toidu suuruses, kujus, kaalus ja mõõtmetes nõuavad pikemat küpsetusaega. Hinnake oma äranägemisel küpsetusaega ning arvestage valmistusjuhendi soovitusi, et testida toidu valmimist, täpselt samamoodi kui teeksite tavapärase ahju puhul.
Miks ilmub ekraanile pärast küpsetusaja lõppu sõna "jahutamine" või allesjäänud küpsetusaeg, millega kaasneb ventilaatori töömüra?	Pärast küpsetusaja lõppemist võib ventilaator töötada, et ahju jahutada. Ekraanile kuvatakse 'Jahutamine'. Kui avate ukse või vajutate enne küpsetusaja lõppemist korraks nuppu STOPP/KUSTUTA, kuvatakse ekraanil allesjäänud küpsetusaeg. See ei ole talitlushäire.

Kui kasutate mikrolaineahju töötamise ajal selliseid seadmeid nagu raadio, teler, juhtmevaba kohtvõrk, Bluetooth, meditsiiniseadmed, juhtmevabad seadmed jne. Kui seade kasutab mikrolaineahjuga sama sagedust, võivad seadmed ahju tööd segada. See ei tähenda mikrolainefunktsiooni või seadme riket ega ole talitlushäire. Seega on seadme kasutamine ohutu. Kuid meditsiiniseadmed võivad samuti häireid vastu võtta, nii et olge ettevaatlik meditsiiniseadmete kasutamisel seadme kõrval.

TEHNILISED ANDMED

MH656****		
Sisendvõimsus		230 V~ 50 Hz
Mikrolaine väljundvõimsus.		Max 1000 W* (IEC60705 standard)
Mikrolaine sagedus		2450 MHz
Välismõõtmed		476 mm (L) X 272 mm (K) X 388 mm (S)
Voolutarbimine	Mikrolaine	1150 W
	Grill	900 W
	Kombineeritud	1450 W

• 1000 W ja 800 W, väljundvõimsust vähendatakse järk-järgult, vältimaks ülekuumenemist.

Teie vana seadme hävitamine



1. Läbitõmmatud ristiga prügikasti sümbol tähendab, et elektriliste ja elektrooniliste toodete (WEEE) jäätmeid tuleb olmeprügist eraldi hävitada.
2. Vanad elektriseadmed võivad sisaldada ohtlikke koostisosi, seega aitab prügi nõuetekohane hävitamine vältida võimalikku negatiivset mõju loodusele ja inimeste tervisele. Teie kasutatud seade võib sisaldada taaskasutatavaid osi, millega saab parandada teisi seadmeid ning muid väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada, et säilitada piiratud ressursse.
3. Saate viia oma seadme kas kauplusse, kust see on ostetud või võtta ühendust kohaliku prügiveo ettevõttega, et saada lisainfot oma lähima WEEE jäätmete kogumiskoha kohta. Kõige ajakohasemat infot oma riigi kohta vaadake www.lg.com/global/recycling

Mikrolaine sagedus: 2450 MHz +/- 50 MHz (grupp 2 / klass B) **

Oote- ja unerežiimi energiatarve: 0,5 W
Teaberežiimi energiatarve: 0,8 W

2. grupi seade: 2. grupp hõlmab kõiki ISM RF seadmeid, milles genereeritakse raadiosageduslikku energiat vahemikus 9 kHz kuni 400 GHz, ning kasutatakse või kasutatakse ainult elektromagnetkiirguse kujul, induktiivse ja/või mahtuvusliku ühendusviisi jaoks, materjali töötlemise või ülevaatuse/analüüsimise eesmärgil.

B-klassi seade sobib kasutamiseks kodumajapidamistes ja asutustes, mis on ühendatud otse madalpingevõrguga, mis varustab majapidamiseks mõeldud hooneid.

Kasutusjuhendi saate alla laadida aadressilt http://www.lg.com

LG
Life's Good

LIETUVIŲ

NAUDOTOJO VADOVAS

MIKROBANGŲ KROSNELĖ

Prieš naudodami atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą.

MH656****
(pasirinktis, žr. modelio specifikaciją)

www.lg.com

Autorių teisė © 2024-2025 „LG Electronics“. Visos teisės saugomos.

Kaip veikia mikrobangų krosnelė

Mikrobangos – tai į radijo, televizijos bangas ir įprastinę dienos šviesą panaši energijos forma. Paprastai mikrobangos sklinda išorėn, keliaudamos per atmosferą, ir nedarydamos jokio poveikio pranyksta.
Tačiau šioje krosnelėje yra magnetronas skirtas panaudoti mikrobangų energiją. Į magnetrono vamzdelį tiekiama elektros energija naudojama mikrobangų energijai gaminti.

Tos mikrobangos per krosnelėje esančias angas patenka į maisto ruošimo sritį. Krosnelės viduje yra padėklas. Mikrobangos negali sklisti per metalines krosnelės sieneles, tačiau jos gali įsiskverbti į medžiagas, tokias kaip stiklas, porcelianas ir popierius, iš kurių gaminami saugūs mikrobangų krosnelėje naudojami maisto ruošimo indai.

Mikrobangos nekaitina indų, tačiau galiausiai jie įkaista nuo maisto skleidžiamos šilumos.

Labai saugus prietaisas

Mikrobangų krosnelė yra vienas saugiausių buitinių prietaisų. Kai durelės atidarytos, krosnelė automatiškai išjungia mikrobangas. Į maisto produktus patekusi mikrobangų energija visiškai paverčiama į šilumą – jos visiškai nelieka, todėl valgant maistą ji negali pakenkti.

TURINYS

3 SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

9 PRIEŠ NAUDOJIMĄ

9 Išpakavimas ir surinkimas
11 Valdymo skydelis
11 Rodyti piktogramą
12 Laikrodžio nustatymas
12 Funkcija „Greitas pasirengimas darbui“
12 Daugiau/mažiau
12 Funkcija „Energijos taupymas“

13 NAUDOJIMAS

13 Funkcija „Laikinis maisto ruošimas“ (rankinis ruošimas)
13 Mikrobangų galios lygiai
14 Funkcija „Mėsos kepimas“
14 Funkcija „Komb. kepimas - virimas“
15 Funkcija „Užraktas nuo vaikų“
15 Funkcija „Kepimas“
16 „Populiarus meniu“
16 Funkcija „Suminkštinti ir ištirpdyti“
17 Funkcija „Atitirpinti ir kepti“
17 Jogurtas
18 Funkcija „Šilumos palaikymas“
18 Sveikas kepimas
19 Funkcija „Atitirpinimo režimo inverteris“
19 Meniu „Atitirpinimo režimo inverteris“ instrukcijos

20 MIKROBANGŲ KROSNELEI SKIRTI INDAI

21 MAISTO CHARAKTERISTIKOS IR MAISTO RUOŠIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE

23 „SMART“ FUNKCIJOS

24 TRIKČIŲ ŠALINIMAS

25 TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE PERŽIŪRAI ATEITYJE

Prieš naudodami krosnelę, perskaitykite ir laikykitės visų instrukcijų. Tai padės išvengti gaisro, elektros smūgio, asmeninio sužalojimo ar žalos naudojantis krosnele pavojaus. Šis vadovas neapžvelgia visų galimų sąlygų.
Jei kilo problemų, kurių nesuprantate, visada kreipkitės į techninės priežiūros atstovą arba gamintoją.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Tai saugos perspėjamasis simbolis. Šiuo simboliu perspėjama apie pavojus, dėl kurių jūs ir kiti asmenys gali žūti. Po visais saugos pranešimais bus pateiktas saugos perspėjamasis simbolis ir žodis „ĮSPĖJIMAS“ arba „ATSARGIAI“. Žodžių reikšmės:

⚠ ĮSPĖJIMAS

Šiuo simboliu būsite perspėjami apie pavojus ar nesaugius veiksmus, dėl kurių galima sunkiai ar mirtinai susižaloti.

⚠ ATSARGIAI

Šiuo simboliu būsite perspėjami apie pavojus ar nesaugius veiksmus, dėl kurių galima susižaloti ar padaryti žalos turtui.

⚠ ĮSPĖJIMAS

1. **Nemėginkite keisti, kaip nors koreguoti ar remontuoti dureles, durelių sandariklius, valdymo skydelį, saugos blokavimo jungiklius ar bet kurią kitą krosnelės dalį, kai tai atliekant nuimamas bet koks nuo mikrobangų energijos apsaugantis gaubtas. Nenaudokite mikrobangų krosnelės, jei durelių sandarikliai ar šalia esančios mikrobangų krosnelės dalys yra sugedę. Remontuoti turi tik kvalifikuotas technikas.**
   • Kitaip nei kiti prietaisai, mikrobangų krosnelė yra aukštąją įtampą ir aukštą elektros srovę naudojanti įranga.
   Naudojant netinkamai ar remontuojant galima patirti žalingą pernelyg didelės mikrobangų energijos poveikį arba elektros smūgį.
2. **Nenaudokite krosnelės džiovinimui. (Pavyzdžiui, Nenaudokite mikrobangų krosnelės drėgniems laikraščiams, drabužiams, žaislams, elektros įrenginiams, gyvūnams ar vaikams ir pan. džiovinti.)**
   • Ji gali tapti rimta saugumui pavojų keliančia priežastimi, pvz., gaisro, nudegimo ar staigios mirties dėl elektros smūgio.
3. **Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais, taip pat neturintiems patirties ir žinių, jei už jų saugumą atsakingas asmuo jų neprižiūri ar nedavė instrukcijų, kaip naudoti prietaisą. (Mažus) Vaikus reikia prižiūrėti, kad nežaistų su prietaisu.**
   • Netinkamai naudojant galima sukelti žalą, tokią kaip gaisras, elektros smūgis ar nudegimas.
4. **Naudojimo metu lengvai pasiekiamos dalys gali įkaisti. Maži vaikai turi būti atokiau nuo prietaiso.**
   • Jie gali nudegti.

5. **Skysčiai ir kiti maisto produktai neturi būti šildomi sandariuose induose, kadangi gali sprogti. Nuimkite plastikinę plėvelę prieš kepdami ar atitirpindami. Atkreipkite dėmesį, kad kai kuriais atvejais maistą reikia uždengti plastikine plėvele, kad jis būtų šildomas ar kepamas.**
   • Gali sprogti.
6. **Būtinai naudokite kiekvienam veikimo režimui tinkamus priedus.**
   • Naudojant netinkamai gali būti sugadinta krosnelė ir priedai arba susidaryti kibirkštis ir kilti gaisras.
7. **Vaikams neleiskite žaisti su priedais ar kabėti įsikibus į durelių rankeną.**
   • Jie gali susižaloti.
8. **Tik kompetentingas asmuo gali atlikti bet kokį techninės priežiūros ar remonto darbą, kai reikia nuimti apsaugą nuo mikrobangų energijos poveikio užtikrinantį gaubtą. Jums tai daryti pavojinga.**
9. **Kai prietaisas naudojamas mišriu režimu, dėl aukštos temperatūros vaikams be priežiūros neturėtų būti leidžiama naudotis krosnele.**
10. **Nenaudokite krosnelės, jei ji pažeista. Ypač svarbu, kad krosnelės durelės tinkamai užsidarytų ir nebūtų pažeista: (1) durelės (nesulankstytos), (2) vyriai ir užraktai (nesulaužyti ar neatsilaisvinę), (3) durelių sandarikliai ir sandarinamieji paviršiai.**
    • Gali kilti pernelyg aukštos mikrobangų energijos nulemtas žalingas poveikis.
11. **Jei pažeistos durelės arba jų sandarikliai, nenaudokite krosnelės, kol jos nesuremontavo kompetentingas asmuo.**
12. **Jei prietaisas maitinamas naudojant laido ilgintuvo komplektą arba elektrinį nešiojamojo lizdo įrenginį – juos būtina įtaisyti taip, kad ant jų netikštų vanduo ir negalėtų patekti drėgmės.**
13. **Vaikams naudoti krosnelę be priežiūros leiskite tik tuomet, jei jiems davėte tinkamus nurodymus ir jie geba naudoti krosnelę saugiai, suprasdami netinkamai naudojant kylančius pavojus.**
14. **Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir neprilieskite kaitinimo elementų. Jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai turi būti atokiau nuo prietaiso – jiems artintis leidžiama tik su nuolatine priežiūra.**
15. **Naudojamas prietaisas įkaista. Būkite atsargūs ir neprilieskite krosnelės viduje esančių kaitinimo elementų.**
16. **Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, kadangi jie gali subraižyti paviršių ir stiklas gali sudužti.**

⚠ ATSARGIAI

1. **Naudotis krosnelės atidarytomis durelėmis negalėsite – to neleis durelių mechanizme sumontuotos saugos blokuotės. Svarbu nepažeisti saugos blokuočių.**
   • Gali kilti pernelyg aukštos mikrobangų energijos nulemtas žalingas poveikis. (Atidarius dureles, saugos blokuotės automatiškai nutraukia maisto ruošimą.)
2. **Nedėkite jokio daikto (tokio kaip virtuviniai rankšluosčiai, servetėlės ir pan.) tarp krosnelės priekinės pusės ir durelių, taip pat neleiskite ant sandarinamųjų paviršių kauptis maisto ar valiklio likučiams.**
   • Gali kilti pernelyg aukštos mikrobangų energijos nulemtas žalingas poveikis.

3. **Įsitikinkite, kad tinkamai nustatėte ruošimo laiką – mažesnį kiekį maisto reikia trumpiau ruošti ar šildyti.**
   • Pernelyg ilgai ruošiamas maistas gali užsidegti ir taip sugadinti krosnelę.
4. **Kai mikrobangų krosnelėje šildote skysčius, pvz., sriubas, padažus ir gėrimus,**
   • **N**enaudokite indų tiesiomis sienelėmis su siaurais kakliukais.
   • **N**eperkaitinkite.
   • **I**šmaišykite skystį, prieš dėdami indą į krosnelę, tai pakartokite prabėgus pusei šildymo laiko.
   • **P**ašildę, leiskite indui trumpai pastovėti krosnelėje; atsargiai išmaišykite ar suplakite dar kartą, tada, prieš vartodami, patikrinkite temperatūrą, kad nenusidegintumėte (ypač kai šildėte maitinimo buteliukų ir maisto kūdikiams stiklainiukų turinį).
   • **G**ėrimų šildymas mikrobangų krosnelėje gali sukelti skysčių išsiliejimą. **A**tidžiai įvertinkite šio indo šildymo eigą.
5. **Išleidimo anga yra krosnelės viršuje, apačioje arba šone. Neužkimškite angos.**
   • Tai padarius galima sugadinti krosnelę, ji ims prastai šildyti.
6. **Nenaudokite tuščios krosnelės. Kai krosnelės nenaudojate, geriausia joje palikti stiklinę vandens. Netyčia įjungus krosnelę, vanduo saugiai sugers visą mikrobangų energiją.**
   • Naudodami netinkamai galite sugadinti krosnelę.
7. **Neruoškite į popierinius rankšluosčius suvynioto maisto – tai darykite tik tuomet, jei maisto gaminimo knygoje duoti tokie nurodymai. Be to, ruošdami maistą vietoj popierinių rankšluosčių nenaudokite laikraščių.**
   • Netinkamai naudojant gali kilti sprogimas arba gaisras.
8. **Nenaudokite medinių ir keraminių indų su metaliniais (pvz., aukso ar sidabro) raižiniais. Visada nuimkite metalinius užsegimus. Naudokite tik indus, tinkamus naudoti mikrobangų krosnelėje. Šildant maistą ir gėrimus mikrobangų krosnelėje draudžiama naudoti metalinius indus.**
   • Jie gali įkaisti ir patamsėti. Metaliniai daiktai krosnelėje gali suformuoti lanką, kuris gali sukelti didelę žalą.
9. **Nenaudokite perdirbtų popierinių gaminių.**
   • Juose gali būti nešvarumų, kurie, ruošiant maistą, gali sukelti kibirkštis ir (arba) gaisrą.
10. **Kai maistas baigtas ruošti, iš karto neplaukite padėklo ir grotelių. Jie gali sulūžti arba būti pažeisti.**
    • Naudodami netinkamai galite sugadinti krosnelę.
11. **Būtinai padėkite krosnelę taip, kad durelių priekinė pusė būtų 8 cm ar daugiau nuo paviršiaus, ant kurio ji dedama, krašto. Tai padės išvengti netyčinio prietaiso apvirtimo.**
    • Naudodami netinkamai galite susižaloti ir sugadinti krosnelę.
12. **Prieš ruošdami maistą, nulupkite bulvių, obuolių ar panašių vaisių ir daržovių odeles.**
    • Gali sprogti.
13. **Negaminkite kiaušinių su lukštu. Kiaušiniai su lukštu ir nenulupti kietai virti kiaušiniai neturi būti šildomi mikrobangų krosnelėse, kadangi gali sprogti net ir po to, kai šildymas baigtas.**

- Kiaušinyje gali susidaryti slėgis, todėl jis gali sprogti.

14. **Krosnelėje nekepkite maisto riebaluose.**
    - Įkaitęs skystis gali staiga užvirti ir išsilieti.
15. **Pastebėję dūmus (ar jiems sklindant), išjunkite ir atjunkite prietaisą, durelių neatidarykite, kad nuslopintų bet kokią liepsną.**
    - Gali padaryti daug žalos, pvz., sukelti gaisrą ar elektros smūgį.
16. **Kai maistą šildote plastikiniuose ar popieriniuose induose, stebėkite krosnelę, kadangi jie gali imti degti.**
    - Sutrūkus indui maistas gali išsilieti – tai taip pat gali būti gaisro priežastis.
17. **Veikiant prietaisui, jo paviršiai gali itin įkaisti. Nelieskite krosnelės durelių, išorinio korpuso, galinio korpuso, krosnelės ertmės, priedų ir indų, kai naudojate kepimo ant grotelių, konvekcinį ar automatinio šildymo režimus. Prieš išimdami maistą įsitikinkite, kad jie neįkaitę.**
    - Kadangi jie įkais, net ir užsidėjus storas virtuvines pirštines galima nusideginti.
18. **Krosnelę valykite reguliariai ir pašalinkite visas maisto sankaupas.**
    - Nesirūpinant krosnelės švara, nešvarumai gali pakenkti paviršiui, todėl sutrumpės prietaiso naudojimo laikas ir gali kilti pavojus.
19. **Naudokite tik šiai krosnelei rekomenduojamą temperatūros zondą.**
    - Jei naudosite netinkamą temperatūros zondą, negalėsite būti tikri, jog temperatūra yra tiksli.
    - Šiame modelyje temperatūros zondo nėra.
20. **Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašioje aplinkoje, pavyzdžiui:**
    - darbuotojų virtuvėlėse parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose;
    - Sodybose;
    - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitoje gyvenamojoje aplinkoje;
    - Svečių namuose ir pan. vietose.
21. **Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų, asmenys, turintys ribotas fizines, jutimines ar fizines galimybes, bei asmenys, neturintys patirties ir žinių, jei jiems buvo suteikta atitinkama informacija ir nurodyta, kaip saugiai naudotis prietaisu ir visi galimi pavojai. Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu. Vaikai negali šio prietaiso valyti ir prižiūrėti be suaugusiųjų priežiūros.**
22. **Mikrobangų krosnelė skirta maistui ir gėrimams šildyti. Džiovinant maistą ar drabužius, taip pat šildant šildomąsias pagalvėles, šlepetes, kempines, drėgnas šluostes ir pan. gali kilti sužalojimo, degimo ar gaisro pavojus.**
23. **Prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.**
24. **Laikykitės tikslių instrukcijų, kurias pateikia kukurūzų spragėsių gamintojas. Nepalikite krosnelės be priežiūros, kol kukurūzų spragėsiai ruošiami. Jei per rekomenduojamą laiką kukurūzų spragėsiai nebuvo išspraginti, proceso nebetęskite. Niekada nenaudokite rudo popierinio maišelio kukurūzams spraginti. Niekada nebandykite išspraginti likusių branduolių.**
    - Kukurūzai gali perkepti ir užsidegti.
25. **Šį prietaisą būtina įžeminti.**

Maitinimo laidai sužymėti spalvomis pagal šiuos kodus
MĖLYNAS-neutralus
RUDAS-teka srovė
ŽALIAS IR GELTONAS-įžeminimas
Kadangi šio prietaiso maitinimo laidų spalvos gali neatitikti spalvotų žymių, nurodančių kištuko gnybtus, imkitės šių veiksmų.
Laidą, pažymėtą MĖLYNA SPALVA, reikia prijungti prie gnybto, pažymėto raide N,arba kuris yra JUODOS SPALVOS.
Laidą, pažymėtą RUDA SPALVA, reikia prijungti prie gnybto, pažymėto raide L, arba kuris yra RAUDONOS SPALVOS.
Laidą, pažymėtą ŽALIA ir GELTONA SPALVA arba ŽALIA SPALVA, būtina jungti prie gnybto, pažymėto raide G arba ⏚.
Norint išvengti pavojaus, pažeistą maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas ar panašią kvalifikaciją turintys techninės priežiūros atstovo darbuotojai.

- Naudojant netinkamai gali būti padaryta nuostolių elektros sistemai.

26. **Naudokite tik indus, tinkamus naudoti mikrobangų krosnelėje.**
27. **Ši krosnelė neturi būti naudojama komercinio maitinimo tikslais.**
    - Naudodami netinkamai galite sugadinti krosnelę.
28. **Mikrobangų krosnelės nedėkite į spintą.**
    - Mikrobangų krosnelė skirta naudoti kaip laisvai pastatomas prietaisas.
29. **Prijungti galima kištuku arba įtaisius jungiklį stacionariojoje instaliacijoje pagal laidų instaliacijos taisykles.**
    - Naudojant netinkamą kištuką arba jungiklį galima patirti elektros smūgį arba sukelti gaisrą.
30. **Veikiant prietaisui, durelės ar išorinis paviršius gali įkaisti.**
31. **Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams iki 8 metų amžiaus nepasiekiamoje vietoje.**
32. **Norint išvengti nudegimų, maitinimo buteliukų ir kūdikio maisto stiklainėlių turinį reikia maišyti ar suplakti, o prieš vartojimą patikrinti jo temperatūrą.**
33. **Rūpinkitės krosnelės vidaus ir išorės švara. Informacijos, kaip valyti krosnelę, ieškokite skirsnyje „Krosnelės Valymas“.**
34. **Laikykitės sumontavimo reikalavimų, antraip gali susidaryti temperatūra, kelianti pavojų.**
35. **Prietaiso negalima valyti garų valytuvu.**
36. ♨ **Atsargiai, įkaitęs paviršius**
    Kai naudojamas šis simbolis, tai reiškia, kad naudojimo metu paviršiai gali įkaisti.
37. **Nedėkite jokių daiktų (knygų, dėžučių ir pan.) ant gaminio. Gaminys gali perkaisti, užsidegti, taip pat jis gali nukristi ir sužaloti žmones.**
38. **Griežtai rekomenduojama, kad prietaiso naudojimo metu naudotojai neliestų tokių paviršių, kadangi gali nusideginti.**
    Ypatingą dėmesį skirkite vietai, esančiai greta vėdinimo angų.

KROSNELĖS VALYMAS

1. **Rūpinkitės krosnelės švara**

   Išsitaškęs maistas ar išsipylę skysčiai prikimba prie krosnelės sienelių, taip pat prie sandariklio ir durelių paviršių. Išsiliejusius maisto produktus geriausia iš karto išvalyti drėgna šluoste. Trupiniai ir išsipylę skysčiai sugers mikrobangų energiją, todėl kepimo laikas gali pailgėti, o krosnelė gali būti netgi sugadinta. Drėgna šluoste išvalykite tarp durelių ir rėmo susikaupusius trupinius. Norint užtikrinti sandarumą, svarbu rūpintis šios vietos švara. Muilingu vandeniu sudrėkinta šluoste nuvalykite riebaluotus paviršius ir išdžiovinkite. Nenaudokite stiprių ar šveičiamųjų valiklių. Metalinį padėklą galima plauti rankomis arba indaplovėje.

2. **Rūpinkitės krosnelės išorės švara**

   Prieš valydami krosnelę, atjunkite maitinimo kištuką nuo maitinimo lizdo, kad išvengtumėte elektros smūgio. Krosnelės išorę nuvalykite muilu ir vandeniu, tą patį kartokite su švariu vandeniu, tada nusausinkite minkšta šluoste ar popieriniu rankšluosčiu. Norint apsaugoti krosnelės viduje esančias darbines dalis, reikia saugoti, kad per ventiliacijos angas nepatektų vandens. Norėdami nuvalyti valdymo skydelį, atidarykite dureles, kad krosnelė netyčia neįsijungtų, tada skydelį nuvalykite drėgna šluoste ir iš karto nusausinkite. Po valymo paspauskite STOP.

3. Jei ant krosnelės durelių ar aplink jų išorinę pusę kaupiasi garai, nuvalykite skydelius minkšta šluoste. Jei maistas kepamas ilgą laiką naudojant aukštos galios nuostatą, normalu, kad durelių vidinėje pusėje kaupiasi garai ar kondensatas. Tai ne gedimas. Kondensatas išgaruos. Pamėginkite uždengti maistą ar pakeiskite temperatūrą ir laiką, kad durelės mažiau rasotų. Be to, taip gali nutikti ir tada, kai krosnelė naudojama itin drėgnoje aplinkoje ir nėra rodoma, kad įrenginys galėjo sugesti.

4. Rūpinkitės durelių ir jų sandariklių švara. Naudokite tik šiltą, muiluotą vandenį, nuplaukite, tada kruopščiai nusausinkite.

   NENAUDOKITE ABRAZYVINIŲ MEDŽIAGŲ, TOKIŲ KAIP ŠVEIČIAMIEJI MILTELIAI AR PLIENINĖS IR PLASTIKINĖS KEMPINĖLĖS.

   Metalines dalis bus lengviau prižiūrėti, jas dažnai nuvalant drėgna šluoste.

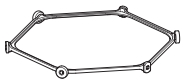
PRIEŠ NAUDOJIMĄ

Išpakavimas ir surinkimas

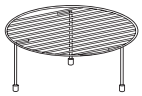
Laikydamiesi pagrindinių šiuose dviejuose puslapiuose išdėstytų veiksmų galėsite greitai patikrinti, ar krosnelė veikia tinkamai. Ypatingą dėmesį atkreipkite į rekomendacijas, kur surinkti krosnelę. Išpakuodami krosnelę būtinai išimkite visus priedus ir pakavimo medžiagas. Patikrinkite, ar gabenant krosnelė nebuvo apgadinta.

1 Išpakuokite krosnelę ir padėkite ant lygaus paviršiaus.

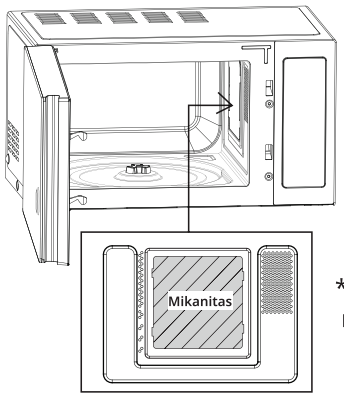

Stiklinė dėtuvė


Besisukantis žiedas


Skrudinimo dėtuvė


Grotelės


Sukamojo padėklo velenas

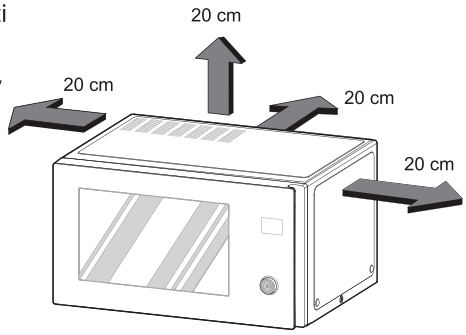


*Nenuimti mikanito

PASTABA

• Nenuimkite krosnelės viduje esančios mikanito ertmės (sidabro spalvos plokštelės). „Mikanitas“ įdėtas, norint apsaugoti mikrobangų krosnelės komponentus nuo maisto tiškalų.

2 Padėkite krosnelę pasirinktoje lygioje vietoje, kurios aukštis didesnis kaip 85 cm. Įsitikinkite, kad tinkamam vėdinimui užtikrinti viršuje, gale, kairėje ir dešinėje yra bent 20 cm tarpas. Krosnelės priekinė pusė turi būti bent 8 cm atstumu nuo paviršiaus krašto, kad krosnelė nenuvirstų.



Oro išleidimo anga yra krosnelės apačioje arba šone. Užkimšus angą galima sugadinti krosnelę.

Jei mikrobangų krosnelę naudosite uždaroje vietoje ar spintoje, gali suprastėti gaminio vėsinimui reikalingas oro srautas. Gali suprastėti veikimas ir sutrumpėti naudojimo laikas.
Jei įmanoma, mikrobangų krosnelę naudokite padėję ant spintelės.

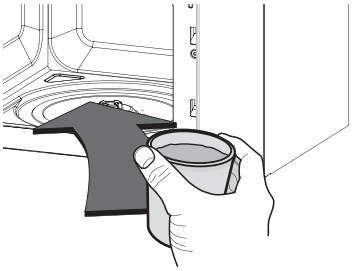
PASTABA

• Ši krosnelė neturi būti naudojama komercinio maitinimo tikslais.

3 Prijunkite krosnelę prie standartinio namų ūkio lizdo. Įsitikinkite, kad prie lizdo prijungta tik krosnelė. **Jei krosnelė veikia netinkamai, atjunkite jos kištuką nuo elektros lizdo ir vėl prijunkite.**

4 Krosnelės dureles atidarykite patraukdami už jų rankenos. Įdėkite besisukantį žiedą į krosnelę, ant jo uždėkite stiklinę dėtuvę.

5 Į mikrobangų krosnelėje saugų naudoti indą pripilkite 300 ml vandens. Įdėkite stiklinę dėtuvę ir uždarykite krosnelės dureles. Jei abejojate, kokio tipo indą naudoti, žr. skirsnį „Mikrobangų krosnelei skirti indai“.



6 Paspauskite mygtuką **STABDYTI/VALYTI**, tada – **PALEISTI/ĮVESTI** vieną kartą, kad būtų nustatytas 30 sekundžių trukmės maisto ruošimo laikas.



7 **EKRANE** mažėjimo tvarka bus skaičiuojamas 30 sekundžių laikas.

Parodžius 0, pasigirs PYPTELĖJIMAI. Atidarykite krosnelės dureles ir patikrinkite vandens temperatūrą.

Jei krosnelė veikia, vanduo turi būti šiltas.

Atsargiai išimkite indą, nes jis gali būti įkaitęs.

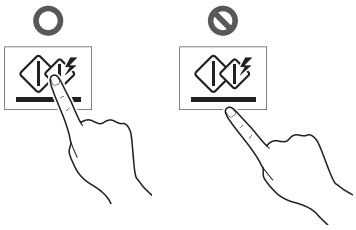
Jūsų krosnelė surinkta.



8 Norint išvengti nudegimų, maitinimo buteliukų ir kūdikio maisto stiklainėlių turinį reikia maišyti ar suplakti, o prieš vartojimą patikrinti jo temperatūrą.

9 Mygtuko atpažinimo funkcija gali neveikti toliau nurodytais atvejais.

- Paspausta tik mygtuko išorinė sritis.
- Mygtukas paspaustas nagu ar piršto galiuku.



PASTABA

- Nenaudokite guminių ar vienkartinių pirštinių.
- Nuvalę jutiklinį valdymo skydelį drėgnu rankšluosčiu, sausai jį nušluostykite.

10 Maisto ruošimo laiko nuostata turi būti mažesnė nei įprastinių mikrobangų krosnelių (700 W, 800 W), kadangi gaminio galios išvestis santykinai didelė. Dėl pernelyg aukštos gaminio temperatūros durelės gali aprasoti.

Valdymo skydelis



Dalis
1 „COOK“ REŽIMAS Žr. 12 psl. „Funkcija „Laikinis maisto ruošimas““ Žr. 13 psl. „Funkcija „Mėsos kepimas““ Žr. 13 psl. „Funkcija „Komb. kepimas - virimas““
2 ATITIRPINIMO REŽIMO INVERTERIS Žr. 18 psl. „Funkcija „Atitirpinimo režimo inverteris““
3 SVEIKAS KEPIMAS Žr. 17 psl. „Sveikas kepimas“
4 „COOK“ REŽIMO INVERTERIS Režimu „„COOK“ režimo inverteris“ galima ruošti mėgstamą maistą, pasirinkus maisto tipą ir jo svorį. Žr. 14 psl. „Funkcija „Kepimas““ Žr. 15 psl. „„Populiarus meniu““ Žr. 15 psl. „Funkcija „Suminkštinti ir ištirpdyti““ Žr. 16 psl. „Funkcija „Atitirpinti ir kepti““ Žr. 16 psl. „Jogurtas“ Žr. 17 psl. „Funkcija „Šilumos palaikymas““
5 RANKENĖLĖ (DAUGIAU/MAŽIAU) • Pasirinkite maisto ruošimo meniu. • Nustatykite patiekalo ruošimo laiką ir svorį. • Kol maistas ruošiamas naudojant automatinę ar rankinę funkciją, ruošimo laiką bet kada galite pailginti ar sutrumpinti pasukdami rankenėlę (netaikoma atitirpinimo režimui).
6 STABDYTI / IŠVALYTI • Sustabdykite ir išvalykite visus įrašus, išskyrus dienos laiką.
7 PALEISTI / ĮVESTI • Norėdami pradėti pasirinkto patiekalo ruošimą, mygtuką paspauskite vieną kartą. • Greitojo pasirengimo darbui funkcija leidžia nustatyti 30 sekundžių intervalus, kuriais maistas ruošiamas naudojant DIDELĘ galią. Tereikia paspausti mygtuką PALEISTI/ĮVESTI.
8 SMART DIAGNOSIS Kai gausite nurodymus iš techninės priežiūros centro darbuotojų, palaikykite telefono mikrofono sritį prie šios piktogramos. Techninės priežiūros pokalbio metu tai padės nustatyti problemas.

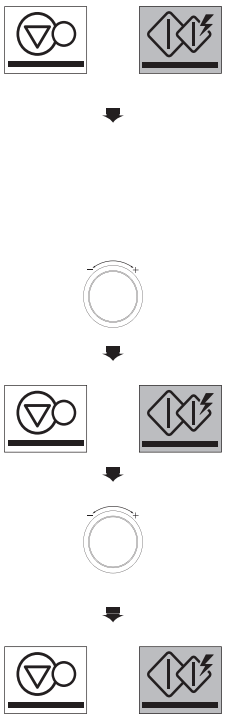
Rodyti piktogramą

Piktograma			
	Naudojant mikrobangų krosnelę, ekrane pasirodo piktograma.	±	Kai galima nustatyti „Daugiau/mažiau“, ekrane pasirodo piktograma.
	Naudojant kepimo groteles, ekrane pasirodo piktograma.		Kai galima pradėti ruošti maistą, ekrane pasirodo piktograma.
	Naudojant mišrų kepimo ant grotelių režimą, ekrane pasirodo piktograma.	W	Kai galima nustatyti išvedamą galią, ekrane pasirodo piktograma.
	Įjungus „Cook“ režimo inverterio funkciją, ekrane pasirodo piktograma.	kg	Kai galima nustatyti svorį, ekrane pasirodo piktograma.
	Įjungus atitirpinimo režimo inverteriofunkciją, ekrane pasirodo piktograma.		

Laikrodžio nustatymas

Pirmą kartą prijungus krosnelę, arba nutrūkus maitinimui ir vėl jį atnaujinus, ekrane matomi skaičiai atstatomi į „12H“.

Pavyzdys. 11:11 nustatymas



1. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI ir patvirtinkite 12 val. laikrodžio rodinį. (Jei norite 24 val. rodinio, tiesiog pasukite RANKENĖLĘ ir pasirinkite „24H“, prieš atlikdami kitus žingsnius)
2. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „11:“.
3. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.
4. Pasukite **RANKENĖLĘ**, norėdami keisti minutes, kol ekrane pasirodys „11:11“.
5. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.

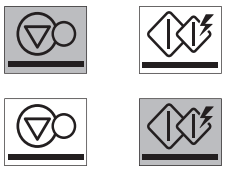
PASTABA

- Jei norite nustatyti laikrodį dar kartą arba pakeisti parinktis, turite atjungti ir vėl prijungti maitinimo laidą.
- Jei nenorite naudoti laikrodžio režimo, prijungę krosnelę paspauskite mygtuką STABDYTI/VALYTI.
- **Praėjus 5 minutėms prietaisas automatiškai perjungiamas į parengties režimą.**

Funkcija „Greitas pasirengimas darbui“

Funkcija GREITAS PASIRENGIMAS DARBUI leidžia nustatyti 30 sekundžių intervalus, kuriais maistas ruošiamas naudojant DIDELĘ galią. Tereikia paliesti mygtuką PALEISTI/ĮVESTI.

Pavyzdys. Maisto kepimo 2 minutes didele galia nustatymas



1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.
2. Nustatykite 2 minutes ir parinkite didelės galios nuostatą.

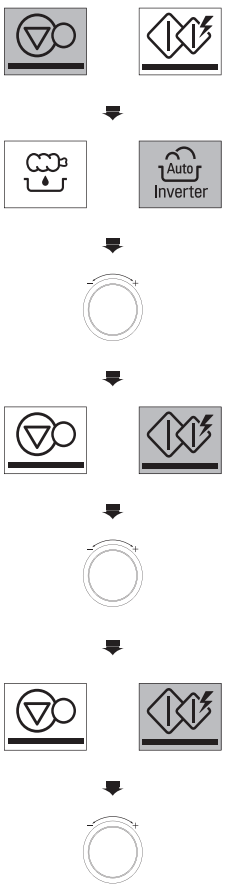
Keturis kartus paspauskite mygtuką **PALEISTI/ĮVESTI**. Krosnelė įsijungs dar nepaspaudus mygtuko ketvirtą kartą.

Kai maistas kepamas naudojant nuostatą GREITAS PASIRENGIMAS DARBUI, ruošimo laiką galite nustatyti iki 99 minučių 59 sekundžių, spaudydami mygtuką **PALEISTI/ĮVESTI**.

Daugiau/mažiau

Pasukant rankenėlę galima reguliuoti programą LAIKINIS MAISTO RUOŠIMAS, kad maistas keptų ilgiau arba trumpiau. Kiekvienas rankenėlės pasukimas gaminimo laiką pailgins arba sutrumpins 10 sekundžių. Ilgiausias galimas laikas – 99 minutės 59 sekundės.

Pavyzdys. Nuostatos „„COOK“ režimo inverteris“ (pvz., kepta vištiena) reguliavimas parenkant ilgesnį ar trumpesnį laiką



1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.
2. Spaudykite **„„COOK“ REŽIMO INVERTERIS“**, kol ekrane bus parodyta „1“.
3. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „1-3“.
4. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.
5. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „1.0 kg“.
6. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.
7. Pasukite **RANKENĖLĘ**. Gaminimo laikas pailgės ar sutrumpės 10 sekundžių.

Funkcija „Energijos taupymas“

Energijos taupymas – tai energijos taupymas išjungiant ekraną. Ši funkcija veikia tik mikrobangų krosnelei veikiant budėjimo režimu – ekranas užgęsta.

PASTABA

- Naudojant laikrodžio režimą, ekranas liks įjungtas.

NAUDOJIMAS

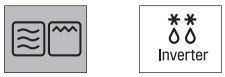
Funkcija „Laikinis maisto ruošimas“ (rankinis ruošimas)

Ši funkcija leidžia ruošti maistą pageidaujamą laiką. Galima rinktis iš 5 galios lygių. Pavyzdyje toliau parodyta, kaip nustatyti 800 W galią pageidaujamam laikui.

Pavyzdys. Maisto ruošimas 5 min. 30 sek., parinkus 800 W galią.



1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.



2. Spaudykite **„COOK“ REŽIMĄ**, kol ekrane bus parodyta „1000 W“. (Tai nurodo, jog krosnelėje parinkta 1000 W nuostata, kitais atvejais rodoma kita nuostata.)



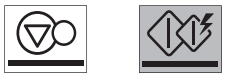
3. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „800 W“.



4. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.



5. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „5:30“.



6. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.

Baigus ruošti maistą, pasigirs signalas. Ekrane rodomas žodis **„Pabaiga“**. Kol neatidarysite durelių ar nepaspausite kurio nors mygtuko, ekrane ir toliau bus rodoma „Pabaiga“ ir girdėsis signalas.

PASTABA

- Jei galios lygio nepasirinksite, krosnelė veiks parinkusi nuostatą DIDELĖ GALIA. Norėdami nustatyti maisto ruošimą DIDELE GALIA, praleiskite pirmiau pateiktą 3 veiksmą.

Mikrobangų galios lygiai

Mikrobangų krosnelėje yra penki galios lygiai, leidžiantys itin lanksčiai kontroliuoti ruošiamą maistą. Greta esančioje lentelėje galite matyti, kokiam maistui parenkamas tam tikras galios lygis.

- Toliau esančioje lentelėje nurodytos krosnelės galios lygio nuostatos.

Mikrobangų krosnelės galios lygių lentelė

Galios lygis	Naudoti
Aukštas 1000 W	• Vandeniui užvirti. • Skrudintai jautienai ruošti. • Saldainiams gaminti. • Paukštienos, žuvies ir daržovių gabaliukams ruošti. • Minkštai mėsos išpjovai ruošti.
800 W	• Ryžiams, makaronams ir daržovėms pašildyti. • Paruoštiems patiekalams pašildyti (greitai). • Sumuštiniams pašildyti.
600 W	• Kiaušinių, pieno ir sūrio patiekalams ruošti. • Pyragams ir duonai kepti. • Šokoladui tirpinti. • Veršienai ruošti. • Žuviai ruošti. • Pudingams ir kremams ruošti.
400 W	• Mėsai, paukštienai ir jūros gėrybėms atitirpinti. • Mažiau minkštai mėsos išpjovai ruošti. • Kiaulienos gabaliukams kepti ir skrudinti.
200 W	• Vaisiams atitirpinti. • Sviestui suminkštinti. • Troškinių ir pagrindinių patiekalų temperatūrai palaikyti. • Sviestui ir grietinėlės sūriui suminkštinti.

Funkcija „Mėsos kepimas“

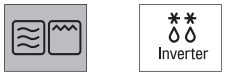
Ši ypatybė leidžia greitai iškepti ir apskrudinti maistą. Iš anksto pašildyti nereikia.

Baigus kepti, maistą ir priedus iš krosnelės išimkite su pirštinėmis, kadangi krosnelė ir priedai bus labai įkaitę.

Pavyzdys. Maisto kepimas ant grotelių 5 min. 30 sek.



1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.



2. Spaudykite **„COOK“ REŽIMĄ**, kol ekrane bus parodyta „GrIL“.



3. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.



4. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „5:30“.



5. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.

⚠ ATSARGIAI

- Baigus kepti, maistą ir priedus iš krosnelės išimkite su virtuvinėmis pirštinėmis, kadangi krosnelė ir priedai bus labai įkaitę.

PASTABA

- Ši ypatybė leidžia greitai iškepti ir apskrudinti maistą.
- Geriausiems rezultatams užtikrinti naudokite šiuos priedus.



Grotelės

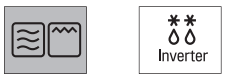
Funkcija „Komb. kepimas - virimas“

Krosnelėje yra mišraus maisto ruošimo funkcija, leidžianti gaminti maistą naudojant šildytuvą ir mikrobangas.

Pavyzdys. Užprogramuokite krosnelę nustatydami 300 W mikrobangų galią, tada parinkite mišrų režimą 25 minučių ruošimo laikui.



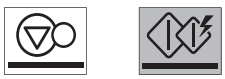
1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.



2. Spaudykite **„COOK“ REŽIMĄ**, kol ekrane bus parodyta „Co-1“.



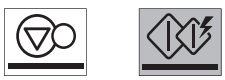
3. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „Co-2 “.



4. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.



5. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „25:00“.



6. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**. Kepimo metu galite pasukti **RANKENĖLĘ**, norėdami pailginti ar sutrumpinti kepimo laiką. Maistą išimkite atsargiai, kadangi indas bus įkaitęs!

PASTABA

- Krosnelėje yra mišraus maisto ruošimo funkcija, leidžianti gaminti maistą naudojant **šildytuvą** ir **mikrobangas**.
  Tai reiškia, kad maistas paruošiamas per trumpesnį laiką.
- Mikrobangų galios lygį galima parinkti iš trijų tipų („Co-1“: 200 W, „Co-2“: 300 W, „Co-3“: 400 W), naudojant kepimo ant grotelių režimą.
- Ši ypatybė leidžia greitai iškepti ir apskrudinti maistą.
- Geriausiems rezultatams užtikrinti naudokite šiuos priedus.



Grotelės

Funkcija „Užraktas nuo vaikų“

Tai unikali saugos funkcija, neleidžianti su krosnele atlikti nepageidaujamus veiksmus. Nustačius funkciją UŽRAKTAS NUO VAIKŲ, maisto ruošti negalima.

Pavyzdys. Funkcijos UŽRAKTAS NUO VAIKŲ nustatymas




1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.




2. Paspaudę palaikykite mygtuką **STABDYTI/VALYTI**, kol ekrane pasirodys žodis „Loc“ ir pasigirs signalas.

Jei jau nustatytas dienos laikas, po 1 sekundės jis bus parodytas ekrane.

Jei UŽRAKTAS NUO VAIKŲ jau nustatytas, o jūs paliečiate kitą parinktį, ekrane parodomas žodis „Loc“. Funkciją UŽRAKTAS NUO VAIKŲ galite išjungti laikydamiesi toliau pateiktos procedūros.

Pavyzdys. Funkcijos UŽRAKTAS NUO VAIKŲ išjungimas




Paspaudę palaikykite mygtuką **STABDYTI/VALYTI**, kol žodis „Loc“ išnyks iš ekrano.

Išjungus UŽRAKTAS NUO VAIKŲ, krosnelė veiks kaip įprasta.

Funkcija „Kepimas“

Krosnelės meniu buvo perprogramuotas, kad maistas būtų iškeptas automatiškai. Nurodykite krosnelei, ko norite ir kiek produktų įdėta. Tada leiskite mikrobangų krosnelei kepti pasirinktus produktus.

Pavyzdys. 0,3 kg keptų daržovių ruošimas




1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.




2. Spaudykite **„„COOK“ REŽIMO INVERTERIS“**, kol ekrane bus parodyta „1“.



3. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „1-6“.




4. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.



5. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „0.3 kg“.




6. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.

PASTABA

- Kepimui naudokite kepimo groteles (jei turite).

„Populiarus meniu“

Krosnelės meniu buvo perprogramuotas, kad maistas būtų ruošiamas automatiškai. Nurodykite krosnelei, ko norite ir kiek produktų įdėta. Tada leiskite mikrobangų krosnelei ruošti pasirinktus produktus.

Pavyzdys. 0,3 kg ryžių/makaronų virimas



1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.



2. Spaudykite **„„COOK“ REŽIMO INVERTERIS“**, kol ekrane bus parodyta „2“.



3. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „2-6“.



4. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.



5. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „0.3 kg“.



6. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.

Funkcija „Suminkštinti ir ištirpdyti“

Krosnelėje naudojamas mažos galios režimas maisto produktams suminkštinti / tirpinti. Žr. toliau pateiktą lentelę.

Pavyzdys. 0,2 kg šokolado tirpinimas



1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.



2. Spaudykite **„„COOK“ REŽIMO INVERTERIS“**, kol ekrane bus parodyta „3“.



3. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „3-4“.



4. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.



5. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „0.2 kg“.



6. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.

Funkcija „Atitirpinti ir kepti“

Krosnelės meniu buvo perprogramuotas, kad maistas būtų ruošiamas automatiškai. Nurodykite krosnelei, ko norite ir kiek produktų įdėta. Tada leiskite mikrobangų krosnelei ruošti pasirinktus produktus.

Pavyzdys. 0,3 vištienos gabalėliųruošimas



1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.



2. Spaudykite **„„COOK“ REŽIMO INVERTERIS“**, kol ekrane bus parodyta „4“.



3. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „4-3“.



4. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.



5. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „0.3 kg“.



6. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.

Jogurtas

Ši funkcija leidžia ruošti jogurtą, paspaudus mygtuką „COOK“ REŽIMO INVERTERIS.

Pavyzdys. 0,6 kg jogurto ruošimas



1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.



2. Spaudykite **„„COOK“ REŽIMO INVERTERIS“**, kol ekrane bus parodyta „5“.



3. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**. Ekrane bus parodyta „5h00“.

Funkcija „Šilumos palaikymas“

Funkcija „Šilumos palaikymas“ padės palaikyti karštą, paruoštą maistą tinkamos valgyti temperatūros. Visada įdėkite karštą maistą. Naudokite mikrobangų krosnelei skirtus indus.

Pavyzdys. Šilumos palaikymas rankiniu būdu
Maistui šildyti aukštu lygiu 90 minučių.




1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.






2. Spaudykite **„„COOK“ REŽIMO INVERTERIS“**, kol ekrane bus parodyta „6“.






3. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**. Ekrane bus parodyta „1h30“.

PASTABA

- Traškų maistą (kepinius, pyragus, apverstus produktus) šilumos palaikymo metu reikia atidengti.
- Drėgną maistą reikia uždengti plastikine plėvele ar mikrobangų krosnelėje saugiu naudoti dangteliu.
- Maisto, kurio temperatūra palaikoma, kiekio užtenka 1–3 porcijoms.

Sveikas kepimas

Krosnelės meniu buvo perprogramuotas, kad maistas būtų ruošiamas automatiškai. Nurodykite krosnelei, ko norite ir kiek produktų įdėta. Tada leiskite mikrobangų krosnelei ruošti pasirinktus produktus.

Pavyzdys. 0,4 kg vištos sparnelių gaminimas




1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.




2. Spaudykite **SVEIKAS KEPIMAS**, kol ekrane pasirodys „1“.



3. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „2“.




4. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.





5. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „0.4 kg“.






6. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.

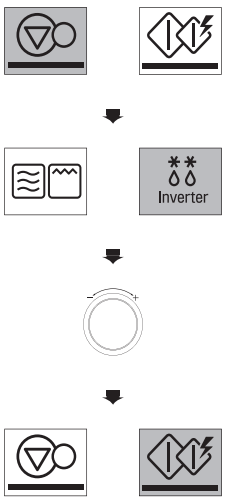
Funkcija „Atitirpinimo režimo inverteris“

Krosnelėje yra keturios atitirpinimo sekos. Funkcija „Atitirpinimo režimo inverteris“ užtikrina geriausią šaldytų maisto produktų atitirpinimo būdą. Maisto ruošimo vadove bus nurodyta, kuri atitirpinimo seka rekomenduojama maisto produktui atitirpinti.

Norint, kad būtų dar patogiau, funkcija „Atitirpinimo režimo inverteris“ turi integruotąjį pypsėjimo mechanizmą, kuris primena patikrinti, apversti, atskirti ar perdėlioti maistą, kad jis geriau atitirptų. Galima rinktis iš keturių skirtingų atitirpinimo lygių.

(MĖSA /PAUKŠTIENA / ŽUVIS / DUONA)

Pavyzdys. 1,2 kg mėsos atitirpinimas



1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.
2. Spaudykite **ATITIRPINIMO REŽIMO INVERTERISĮ**, kol ekrane bus parodyta „dEF1“.
3. Pasukite **RANKENĖLĘ**, kol ekrane pasirodys „1.2 kg“.
4. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.

PASTABA

Paspaudus mygtuką **PALEISTI/ĮVESTI**, ekrane rodomas atitirpinimo laikas, kuris skaičiuojamas atgal. Krosnelė supypsės vieną kartą, kol vykdomas ATITIRPINIMO ciklas.
Kai supypsės, atidarykite dureles ir išimkite atitirpusio maisto dalis, likusias apverskite.
Sušalusius gabalėlius grąžinkite į krosnelę ir paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**, kad atitirpinimo ciklas būtų tęsiamas.

- Išimkite žuvį, vėžiagyvius, mėsą ir paukštieną iš vyniojimo popieriaus ar plastikinės pakuotės. Antraip vyniojimui naudota medžiaga sulaikys garus ir sultis, todėl maisto produktų išorė gali išvirti.
- Sudėkite maisto produktus į negilų indą ar ant mikrobangų krosnelės grotelių, uždėtų ant nuvarvėjimui skirto indo.
- Išėmus iš krosnelės, maisto vidurys turi būti dar gana sušalęs į ledą.
- Atitirpinimo laikas priklauso nuo to, kaip kietai sušalęs produktas.
- Pakuotės forma lemia, kaip greitai maistas bus atitirpintas. Nedidelės pakuotės atitirps greičiau nei aukšti produktai.
- Priklausomai nuo maisto formos, maistą galima daugiau ar mažiau atitirpinti.

Meniu „Atitirpinimo režimo inverteris“ instrukcijos

Kategorija	Atitirpinamas maistas
MĖSA (dEF1) 0,1–4,0 kg	**Jautiena** Malta jautiena, apvalus didkepsnis, gabaliukai troškiniui, nugarinės kepsnys, mėsa troškinimui, kepti šonkauliukai, kepsniai, vištiena, mėsainiai **Ėriena** Gabaliukai, keptos mėsos suktinukai **Kiauliena** Smulkinti gabaliukai, dešrainiai, atskiri šonkauliukai, kaimiški šonkauliai Kepti mėsos suktinukai, dešrelės **Veršiena** Kotletai (0,5 kg, 20 mm storio) Supypsėjus apverskite maistą. Atitirpinus, leiskite pastovėti 5–15 minučių.
PAUKŠTIENA (dEF2) 0,1–4,0 kg	**Paukštiena** Visas paukštis, pjaustyta, krūtinėlė (be kaulų) **Kornvalio vištiena** Visas paukštis **Kalakutiena** Krūtinėlė Supypsėjus apverskite maistą. Atitirpinus, leiskite pastovėti 30–60 minučių.
ŽUVIS (dEF3) 0,1–4,0 kg	**Žuvis** Filė, nepjaustyti gabalai **Vėžiagyviai** Krabų mėsa, omarų uodegėlės, krevetės, šukutės. Supypsėjus apverskite maistą. Atitirpinus, leiskite pastovėti 5–10 minučių.
DUONA (dEF4) 0,1–0,5 kg	Pjaustyta duona, bandelės, prancūziškas batonas. Atskirkite gabaliukus ir sudėkite ant popierinio rankšluosčio ar lygios lėkštės. Supypsėjus apverskite maistą. Atitirpinus, leiskite pastovėti 1–2 minutes.

MIKROBANGŲ KROSNELEI SKIRTI INDAI

Niekada nenaudokite metalinių indų ar indų su metalo apdaila mikrobangų krosnelėje.

Mikrobangos negali prasiskverbti per metalą. Jos atsimuš į bet kurį krosnelėje esantį metalinį objektą ir susidarys lankas – tai į žaibavimą panašus pavojingas reiškinys. Daugelį karščiui atsparių nemetalinių maisto ruošimo indų saugu naudoti krosnelėje. Tačiau kai kurie jų gali būti pagaminti iš medžiagų, dėl kurių jie yra netinkami naudoti mikrobangų krosnelėje. Jei abejojate dėl tam tikro indo, yra paprastas būdas sužinoti, ar jį galima naudoti mikrobangų krosnelėje.
Tą indą įdėkite į mikrobangų krosnelę šalia stiklinio dubens su vandeniu. Nustatykite krosnelę veikti 1 minutę AUKŠTA galia. Jei vanduo sušyla, tačiau indas yra vėsus liesti, jį saugu naudoti mikrobangų krosnelėje. Tačiau vandens temperatūrai nepakitus, o indui sušilus, indas sugeria mikrobangas ir nėra saugus naudoti krosnelėje. Tikriausiai virtuvėje turite daugybę indų, kuriuos galima naudoti maistui ruošti mikrobangų krosnelėje. Tiesiog peržvelkite šį žymimąjį sąrašą.

Pietų lėkštės

Įvairių tipų pietų lėkštes saugu naudoti mikrobangų krosnelėje. Jei abejojate, žr. gamintojo dokumentus ar atlikite mikrobangų testą. Nešildykite dekoruotų pietų lėkščių, kadangi gali susidaryti lankas (jei dažuose yra metalo dalelių).

Stikliniai indai

Karščiui atsparius stiklinius indus saugu naudoti mikrobangų krosnelėje. Tai apima visų prekės ženklų krosnelėms skirtus grūdintojo stiklo indus. Tačiau nenaudokite trapių stiklinių indų, tokių kaip bokalai ar vyno taurės, kadangi maistui šylant jie gali sutrūkti.

Plastikinės laikymo dėžutės

Jas galima naudoti maistui, kurį reikia greitai pašildyti, laikyti. Tačiau jos neturi būti naudojamos maistui, kurį pašildyti reikėtų žymiai daugiau laiko, kadangi karštas maistas galiausiai iškraipys ar išlydys plastiką.

Popierius

Popierines lėkštes ir dėžutes patogu ir saugu naudoti mikrobangų krosnelėje, su sąlyga, kad šildoma trumpai, o ruošiamas maistas nėra riebus ir drėgnas. Popieriniai rankšluosčiai taip pat labai naudingi maistui suvynioti ir kepimo padėklams iškloti, kai ruošiamas riebus maistas, toks kaip kiauliena. Apibendrinant, nenaudokite spalvoto popieriaus gaminių, kadangi gali nubėgti dažai. Kai kuriuose perdirbto popieriaus gaminiuose yra nešvarumų, dėl kurių gali susidaryti lankas ar kilti gaisras, kai gaminys naudojamas mikrobangų krosnelėje.

Plastikiniai maisto ruošimo maišeliai

Maisto ruošimo maišelius saugu naudoti mikrobangų krosnelėje, jei jie specialiai skirti maistui ruošti. Tačiau padarykite prapjovą maišelyje, kad galėtų išeiti garai. Niekada nenaudokite paprastų plastikinių maišelių maistui mikrobangų krosnelėje ruošti, kadangi jie išsilydys ir sutrūks.

Plastikiniai mikrobangų krosnelėms skirti indai

Galima įsigyti įvairių formų ir dydžių mikrobangų krosnelėms skirtų indų. Daugeliu atvejų tikriausiai naudosite jau turimus indus, o ne pirksite naują virtuvės įrangą.

Keraminiai ir moliniai indai

Iš tų medžiagų pagamintus indus paprastai galima naudoti mikrobangų krosnelėje, tačiau juos būtina išbandyti.

⚠ ATSARGIAI

- Kai kurie indai su dideliu kiekiu švino ar geležies nėra tinkami naudoti maistui ruošti.
- Patikrinkite indus ir įsitikinkite, kad juos tinka naudoti mikrobangų krosnelėje.

MAISTO CHARAKTERISTIKOS IR MAISTO RUOŠIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE

Stebėjimas

Visada stebėkite ruošiamą maistą. Mikrobangų krosnelėje yra lemputė, įsijungianti automatiškai, kai veikia krosnelė. Ji padeda matyti krosnelės vidų ir stebėti maisto ruošimo procesą. Receptuose pateiktus nurodymus apversti, maišyti ir pan. reikia laikyti minimaliomis rekomendacijomis. Jei maistas šildomas netolygiai, problemai išspręsti paprasčiausiai atlikite jūsų manymu tinkamus nustatymus.

Ruošimo mikrobangų krosnelėje laikui poveikio turintys veiksniai

Maisto ruošimui poveikio turi daugybė veiksnių. Recepte naudojamų sudedamųjų dalių temperatūra itin lemia ruošimo laiką. Pavyzdžiui, pyragas iš atvėsinto sviesto, pieno ir kiaušinių keps žymiai ilgiau nei gaminamas iš kambario temperatūros sudedamųjų dalių. Kai kuriuose receptuose, ypač duonos, pyrago ir pudingo, rekomenduojama maistą ištraukti iš orkaitės, kai jie dar ne visiškai iškepę.

Tai ne klaida. Jiems leidus pastovėti (paprastai uždengus), tie patiekalai toliau kepa, tačiau ne krosnelėje, kadangi maisto išorėje susikaupusi šiluma palaipsniui keliauja į vidų. Maistą palikus orkaitėje, kol jis bus visiškai iškeptas, jo išorė perkeps ar netgi sudegs. Įgusite ir išmoksite nustatyti įvairių maisto produktų kepimo ir stovėjimo laiką.

Maisto tankis

Lengvas, poringas maistas, toks kaip pyragai ir duona, iškepa žymiai greičiau nei sunkus, tankus maistas, pavyzdžiui, kepsniai ir troškiniai. Poringą maistą kepkite mikrobangų krosnelėje atsargiai, kadangi išoriniai kraštai gali išsausėti ir tapti trapūs.

Patiekalų aukštis

Viršutinė aukštų patiekalų dalis, ypač kepsnių, iškeps greičiau už apatinę.
Todėl kepimo metu protinga apversti aukštus patiekalus kelis kartus.

Patiekalo drėgnumas

Kadangi mikrobangų skleidžiama šiluma lemia drėgmės išgarinimą, todėl gana sausus patiekalus, tokius kaip kepsniai ir kai kurios daržovės, prieš ruošiant reikia apšlakstyti vandeniu ar uždengti drėgmei sulaikyti.

Patiekalo kaulų ir riebalų kiekis

Kaulai yra laidūs šilumai, tuo tarpu riebalai kepa greičiau nei mėsa. Kepdami mėsos su kaulais ar riebalais gabalus būkite atsargūs, nes jie gali kepti netolygiai ar mėsa iškepti ne visiškai.

Maisto kiekis

Nepaisant to, kiek patiekalų ruošiate, mikrobangų kiekis krosnelėje nekinta. Todėl kuo daugiau maisto įdėsite į krosnelę, tuo ilgiau jis keps. Nepamirškite sutrumpinti kepimo laiko bent trečdaliu, kai ruošiate pusę recepto normos.

Maisto forma

Mikrobangos įsiskverbia tik į maždaug 2 cm patiekalo – vidinė storo patiekalo dalis kepa išorėje susidariusiai šilumai sklindant į vidų. Mikrobangų energija šildo tik maisto išorę, o likusi dalis kepa šilumos laidumo principu. Mikrobangų krosnelėje labiausiai netinka ruošti storo kvadrato formos patiekalus. Kraštai bus seniai apdegę, o vidurys vos sušilęs. Mikrobangų krosnelėje geriausiai kepa apskritimo formos ploni ir žiedo formos patiekalai.

Uždengimas

Uždengus patiekalą sulaikoma šiluma ir garai, todėl maistas iškepa žymiai greičiau. Naudokite dangtį ar mikrobangų krosnelėms skirtą lipnią plėvelę – atlenkite jos kraštą, kad nesutrūktų.

MAISTO CHARAKTERISTIKOS IR MAISTO RUOŠIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE

Kepimas

Mėsa ir paukštiena, kepama penkiolika minučių ar ilgiau, savo riebaluose lengvai apskrus. Trumpesnį laiką ruošiamus patiekalus galima šepetėliu aptepti kepimo padažu, pvz., vorčesterio, sojų ar kepsnių padažu, kad jie įgautų patrauklią spalvą. Kadangi maistui naudojami gana maži kepimo padažų kiekiai, originalus recepto skonis nepakinta.

Uždengimas riebalų nesugeriančiu popieriumi

Patiekalas uždengiamas laisviau nei dangčiu ar lipniąja plėvele, todėl maistas gali šiek tiek išsausėti. Kadangi patiekalas uždengiamas laisviau nei dangčiu ar lipniąja plėvele, todėl maistas gali šiek tiek išsausėti.

Išdėstymas ir atskyrimas

Atskiri maisto produktai, tokie kaip keptos bulvės, nedideli pyragai ir užkandžiai, šils tolygiau, jei į krosnelę juos sudėsite palikdami vienodus tarpelius, pageidautina apskritimo forma. Niekada nedėkite maisto produktų vieno ant kito.

Maišymas

Maišymas – tai vienas svarbiausių metodų, naudojant mikrobangų krosnelę. Įprastai ruošiamas maistas yra maišomas norint sumaišyti, tuo tarpu mikrobangų krosnelėje ruošiami patiekalai maišomi šilumai paskleisti ir perskirstyti. Visada maišykite nuo išorės link vidurio, kadangi pirmiausia šyla maisto išorė.

Apvertimas

Didelius, aukštus patiekalus, tokius kaip kepsnius ir viščiuką, reikia apversti tam, kad viršutinė ir apatinė pusės keptų tolygiai. Be to, puiki mintis vartyti supjaustytą vištieną ir kotletus.

Storesnių maisto porcijų išdėstymas išorėje

Kadangi mikrobangos pritraukiamos maisto produktų išorėje, storesnius mėsos, paukštienos ir žuvies gabaliukus verta išdėstyti ant kepimo indo išorinio krašto. Tokiu būdu storesnius gabaliukus pasieks daugiausiai mikrobangų energijos ir maistas keps tolygiai.

Apsaugojimas

Aliuminio (blokuojančio mikrobangas) juosteles galima uždėti ant kvadratinių ir stačiakampių patiekalų, kad tos jų dalys neperkeptų. Niekada nenaudokite pernelyg daug folijos ir ją gerai pritvirtinkite prie patiekalo, antraip krosnelėje gali susiformuoti lankas, ypač jei padėklo sukimo metu folija atsidurs pernelyg arti krosnelės sienelių.

Pakėlimas

Storus ir tankius maisto produktus galima pakelti, kad jų apatinė ir vidurinė pusės sugertų mikrobangas.

Pradūrimas

Tikėtina, kad maisto produktai su lukštu, odele ar apvalkalu krosnelėje sprogs, todėl prieš ruošiant juos reikia pradurti. Prie tokių maisto produktų priskiriami kiaušinių tryniai ir baltymai, jūrų moliuskai ir austrės, nepjaustytos daržovės ir vaisiai.

Patikrinimas, ar iškepė

Krosnelėje maistas kepa itin greitai, todėl jį dažnai reikia tikrinti. Kai kurie maisto produktai paliekami mikrobangų krosnelėje, kol visiškai iškeps, tačiau daugelis jų, įskaitant mėsą ir paukštieną, išimami, kol dar šiek tiek neiškepę, ir paliekami stovėti, kad baigtų kepti. Stovėjimo metu patiekalų vidinė temperatūra pakils iki 3–8 °C.

Stovėjimo laikas

Dažnai iš krosnelės išimtiems patiekalams leidžiama pastovėti 3–10 minučių. Paprastai jie uždengiami tam tikram stovėjimo laikui, kad neatvėstų, išskyrus atvejus, kai jų tekstūra turi būt drėgna (pavyzdžiui, kai kurių pyragų ir sausainių). Stovėdamas maistas baigia kepti, taip pat susimaišo ir atsiskleidžia jo aromatas.

„SMART“ FUNKCIJOS

„LG ThinQ“ programa

Ši funkcija yra tik modeliuose su arba logotipu.

Programa**LG ThinQ** leidžia palaikyti ryšį su įrenginiu naudojant išmanųjį telefoną.

„LG ThinQ“ programos charakteristikos

Sudarę išmaniojo telefono ryšį su prietaisu naudokitės patogiomis išmaniosiomis funkcijomis.

„Smart Diagnosis“

- Jei naudojantis prietaisu kyla sunkumų, ši „Smart Diagnosis“ funkcija padės nustatyti problemą.

PASTABA

- Programa gali būti keičiama iš anksto nepranešus vartotojams, siekiant pagerinti įrenginio veikimą.
- Funkcijos gali skirtis pagal modelį.

„LG ThinQ“ programos diegimas

Išmaniajame telefone „**LG ThinQ**“ programą atsisiųskite iš „Google Play Store“ ir „Apple App Store“.

- Vykdykite instrukcijas, kad įdiegtumėte programą.
- Paleiskite programą „**LG ThinQ**“ ir vykdydami joje pateikiamus nurodymus užregistruokite prietaisą.

„Smart Diagnosis“

Ši funkcija yra tik modeliuose su arba logotipu.

Ši funkcija jums padės nustatyti ir išspręsti su prietaisu susijusias problemas.

PASTABA

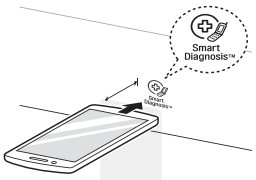
- Dėl priežasčių, kurios nelaikomos „LG“ aplaidumu, paslauga gali neveikti dėl išorinių faktorių, tokių kaip (bet neapsiribojant vien jais) „Wi-fi“ nepasiekiamumas, atjungtas „Wi-fi“, vietinės programų parduotuvės politika ar programos nepasiekiamas.
- Funkcija gali būti keičiama be išankstinio įspėjimo ir gali būti kitokios formos, priklausomai nuo jūsų vietos.

Nustatykite problemas naudodamiesi garsine diagnostika

Norėdami naudoti garsinę diagnostiką, vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Paleiskite „**LG ThinQ**“ programą ir meniu lange pasirinkite „Smart Diagnosis“ funkciją. Vadovaukitės „**LG ThinQ**“ programoje pateikiamais garsinės diagnostikos nurodymais.

1 Kai durelės uždarytos, laikykite telefono ragelį virš piktogramos **Smart Diagnosis**. Nelieskite kitų mygtukų.



2 Paspauskite ir 8 sekundes paspaudę laikykite mygtuką **STABDYTI/ IŠVALYTI** (sustabdyti / išvalyti), kol ekrane pamatysite 5.

3 Išgirdę trys pyptelėjimus, atleiskite mygtuką **STABDYTI / IŠVALYTI** (sustabdyti / išvalyti).

4 Laikykite telefoną vietoje, kol baigsis perdavimas. Ekrane laikas bus skaičiuojamas atgaline tvarka. Kai skaičiavimas baigsis ir tonai bus sustabdyti, programoje bus rodoma diagnozė.

PASTABA

- Kad gautume geriausius rezultatus, telefono nejudinkite, kol perduodami tonai.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Klausimai	Atsakymas
Kas nutiko, jei nešviečia krosnelės lemputė?	Krosnelės lemputė gali nešviesti dėl kelių priežasčių. Perdegė elektros lemputė arba kilo elektros sistemos gedimas.
Ar mikrobangų energija pereina per durelėse įtaisytą stiklą?	Ne. Angos ar prievadai praleidžia tik šviesą, o ne mikrobangų energiją.
Kodėl pasigirsta PYPTELĖJIMAS palietus valdymo skydelio mygtuką?	PYPTELĖJIMAS pasigirsta siekiant užtikrinti, kad nuostata tinkamai įvesta.
Ar tuščia veikianti mikrobangų krosnelė bus sugadinta?	Taip. Niekada nenaudokite jos tuščios.
Kodėl kiaušiniai kartais sutrūksta?	Kepant, skrudinant ar verdant kiaušinius „marškinėliuose“, dėl trynio apvalkale susidarančių garų trynys gali sutrūkti. Norėdami to išvengti, tiesiog prieš virdami pradurkite trynį. Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu mikrobangų krosnelėje.
Kodėl pasibaigus ruošimo mikrobangų krosnelėje rekomenduojamas stovėjimo laikas?	Baigus ruošti patiekalą mikrobangų krosnelėje, stovėjimo metu jis ir toliau kepa. Per tokį stovėjimo laiką patiekalas baigia tolygiai kepti. Stovėjimo laiką lemia maisto tankis.
Kodėl mano krosnelėje maistas kepa ne taip greitai kaip nurodyta maisto ruošimo vadove?	Pasitikrinkite maisto ruošimo vadovą dar kartą ir įsitikinkite, kad tinkamai laikėtės nurodymų. Tai padės nustatyti, kodėl ruošimo laikas skiriasi. Maisto ruošimo vadove nurodytas laikas ir temperatūros nuostatos yra tik rekomenduojamos ir parinktos tik norint padėti išvengti perkepimo, kas yra dažniausia problema naudojant šią krosnelę. Patiekalų dydžio, formos, svorio ir matmenų skirtumai lemia skirtingą ruošimo laiką. Savo nuožiūra pagal maisto ruošimo vadovo rekomendacijas patikrinkite maisto sąlygas, kaip tai darytumėte naudodami įprastinę viryklę.
Kodėl ekrane rodomas žodis „cool“ arba likęs ruošimo laikas ir girdisi veikiantis ventiliatorius, kai kepti mikrobangų krosnelėje baigta?	Baigus kepti, krosnelei atvėsinti gali įsijungti ventiliatorius. Ekrane bus rodoma „Cool“. Atidarius dureles ar vieną kartą paspaudus STABDYTI/VALYTI, kol dar nesibaigė maisto ruošimo laikas, ekrane bus parodytas likęs ruošimo laikas. Tai ne gedimas.

Jei tuo metu, kai naudojate mikrobangų krosnelę, naudosite įrenginį, tokį kaip radijas, televizorius, belaidis LAN, „Bluetooth“, medicinos įranga, belaidė įranga ir pan., naudojantį tokį patį dažnį kaip mikrobangų krosnelė, ją gali pasiekti tų įrenginių skleidžiami trikdžiai. Šie trikdžiai nerodo, kad kilo mikrobangų krosnelės problema, ir nerodo gedimo. Todėl ją saugu naudoti. Tačiau medicinos įrangą taip pat gali pasiekti trikdžiai, todėl būkite atsargūs, kai šalia gaminio naudojate medicinos įrangą.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

MH656****		
Maitinimo įvestis		230 V~ 50 Hz
Mikrobangų krosnelės išėjimo galia		Maks. 1000 W* (IEC60705 normos standartas)
Mikrobangų krosnelės dažnis		2450 MHz
Išoriniai matmenys		476 mm (P) X 272 mm (A) X 388 mm (G)
Energijos suvartojimas	Mikrobangos	1150 W
	Kepimas ant grotelių	900 W
	Mišrus režimas	1450 W

• Nustačius 1000 W ir 800 W, išvedama galia palaipsniui bus mažinama, kad būtų išvengta perkaitimo.

Seno prietaiso utilizavimas



1. Išbrauktos šiukšlių dėžės simbolis rodo, kad elektros ir elektronikos įrangos atliekos (EEĮA) turėtų būti utilizuojamos atskirai nuo komunalinių atliekų.
2. Senoje elektrinėje įrangoje gali būti pavojingų medžiagų, taigi tinkamas seno prietaiso utilizavimas padės apsisaugoti nuo galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai. Jūsų sename prietaise gali būti dalių, kurias galima panaudoti dar kartą taisant kitą įrangą ir kitų vertingų medžiagų, kurios gali būti perdirbamos siekiant tausoti ribotus išteklius.
3. Savo prietaisą galite nugabenti į parduotuvę, kurioje įrangą įsigijote, arba susisiekite su vietos valdžios atliekų tarnyba norėdami gauti artimiausio EEĮA surinkimo vietos informaciją. Norėdami gauti daugiau informacijos savo šalyje, apsilankykite www.lg.com/global/recycling

Mikrobangų krosnelės dažnis: 2450 MHz +/– 50 MHz (2 grupė / B klasė)**

Energijos suvartojimas budėjimo ir miego režimu: 0,5 W
Energijos suvartojimas informacijos režimu: 0,8 W

2 grupės įranga: 2 grupei priskiriama visi ISM RF įranga, kurios radijo dažnio energija (nuo 9 kHz iki 400 GHz) yra specialiai generuojama ir naudojama arba tik naudojama kaip elektromagnetinė spinduliuotė, indukcinėse ir (arba) talpinėse grandinėse medžiagų apdorojimo arba patikros / analizės tikslais.

B klasės įranga – tai įranga, kurią tinka naudoti namų ūkiuose ir aplinkoje, kuri tiesiogiai prijungta prie žemosios įtampos maitinimo tinklo, maitinančio namų ūkių pastatus.

Naudotojo vadovą galite atsisiųsti adresu http://www.lg.com.


LG
Life's Good