



POLSKI

ČEŠTINA

SLOVENČINA

LATVIEŠU

EESTI

LIEĻUVIŅU

PODRĘCZNIK OBSŁUGI KUCHENKA MIKROFALOWA

Przed rozpoczęciem użytkowania przeczytaj dokładnie niniejszą instrukcję obsługi.

MH656****
(opcjonalnie, sprawdź specyfikację modelu)



MFL69701112_00

www.lg.com

Copyright © 2018 LG Electronics Inc. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Jak działają mikrofałe?

Mikrofałe stanowią formę energii, podobną do fal radiowych, fal telewizyjnych i zwykłego światła dziennego. Zwykle mikrofałe 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 mikrofałe. Energia elektryczna dostarczana do komory magnetronu służy do wygenerowania energii mikrofalowej.

Mikrofałe zostają wprowadzone do obszaru gotowania przez otwory we wnętrzu kuchenki. Wewnątrz kuchenki znajduje się taca. Mikrofałe 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 kuchenke mikrofalowej.

Mikrofałe nie podgrzewają naczyń kuchennych, chociaż naczynia ostatecznie ulegają nagrzananiu przez ciepło generowane przez żywność.

Bardzo bezpieczne urządzenie

Twoja kuchenka mikrofalowa to jedno z najbezpieczniejszych urządzeń domowych. Po otwarciu drzwiczek kuchenka automatycznie przestaje wytwarzać mikrofałe. Energia mikrofal zostaje całkowicie przetworzona w ciepło, gdy wnika ona w pożywienie, nie pozostawiając żadnych „resztek” energii, które mogłyby wyrządzić krzywdę podczas jedzenia.

SPIS TREŚCI

3 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

8 PRZED UŻYCIEM

- 8 Rozpakowanie i montaż
- 10 Panel sterowania
- 10 Piktogramy na wyświetlaczu
- 11 Ustawianie zegara
- 11 Szybki start
- 11 Więcej/Mniej
- 11 Oszczędzanie energii

12 UŻYTKOWANIE

- 12 Gotowanie na czas (Manualny tryb gotowania)
- 12 Poziomy mocy mikrofal
- 13 Grillowanie
- 13 Grillowanie kombi. Gotowanie
- 14 Blokada rodzicielska
- 14 Pieczenie
- 14 Instrukcje do menu Pieczenia
- 16 Popularne menu
- 16 Instrukcje do Popularnego menu
- 19 Zmiękczenie i topienie
- 19 Instrukcje do menu Zmiękczenia i topienia
- 20 Rozmrażanie i gotowanie
- 20 Instrukcje do menu Rozmrażania i gotowania
- 22 Jogurt
- 22 Instrukcje do menu Jogurtu
- 23 Podgrzewanie
- 23 Zdrowe smażenie
- 23 Instrukcje do menu Zdrowego smażenia
- 26 Rozmrażanie inwerterowe
- 26 Instrukcje do menu Rozmrażania inwerterowego

27 WYPOSAŻENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

28 CHARAKTERYSTYKA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I GOTOWANIE W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

30 CZYSZCZENIE KUCHENKI

30 KORZYSTANIE Z FUNKCJI SMART DIAGNOSIS™

31 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

32 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

- N**ie próbuj modyfikować, regulować ani naprawiać drzwiczek, uszczelek drzwi, panelu sterowania, wyłączników bezpieczeństwa ani żadnej innej części kuchenki, gdy wymagałoby to demontażu jakiegokolwiek osłony chroniącej przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej. **N**ie 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.
- N**ie używaj kuchenki do osuszania. (np. **P**oprzez 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.
- U**rządzenie 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. (**M**ałe) **D**zieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
 - N**iewłaściwe użytkowanie może spowodować szkody, takie jak pożar, porażenie prądem elektrycznym lub poparzenie.
- D**ostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. **M**ałe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.
 - M**ogą ulec poparzeniu.

5. **P**łynny i inne produkty spożywcze nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować. **P** przed rozpoczęciem gotowania lub rozmrażania usuń z żywności plastikowe opakowanie. **P**amiętaj jednak, że w niektórych przypadkach żywność podczas podgrzewania lub gotowania powinna być przykryta folią z tworzywa sztucznego.
 - **M**ogą ulec rozsadzeniu.
6. **U**pewnij się, że używasz odpowiednich akcesoriów w każdym trybie roboczym.
 - **N**iewłaściwe użycie może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki i akcesoriów lub spowodować iskrzenie i pożar.
7. **D**zieciom nie należy pozwalać bawić się akcesoriami ani zwisać z klamki.
 - **M**ogą wyrzucić sobie krzywdę.
8. **N**iebezpieczne jest, aby ktokolwiek inny niż osoba kompetentna wykonywał jakiegokolwiek czynności serwisowe lub naprawcze obejmujące demontaż osłony, która zapewnia ochronę przed działaniem energii mikrofal.
9. **G**dy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieci powinny korzystać z kuchenki tylko pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzaną temperaturę.
10. **N**ie 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 (złamanie, poluzowanie), (3) uszczelek drzwiczek i powierzchni uszczelniających.
 - **M**oże to spowodować szkodliwe wystawienie na działanie nadmiernej energii mikrofalowej.
11. **J**eśli drzwiczki lub uszczelnienie drzwiczek jest uszkodzone, kuchenki nie wolno używać, dopóki nie zostanie naprawiona przez kompetentną osobę.
12. **U**rządzenie 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. **D**zieciom 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. **U**rządzenie 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. **U**rządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz kuchenki.
16. **D**o 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. **N**ie można eksploatować kuchenki przy otwartych drzwiczkach, z powodu blokad bezpieczeństwa wbudowanych w mechanizm drzwiowy. **W**ażne jest, aby nie ingerować w blokady bezpieczeństwa.
 - **M**oże to spowodować szkodliwe wystawienie na działanie nadmiernej energii mikrofalowej. (Blokady bezpieczeństwa automatycznie wyłączają każdą funkcję gotowania po otwarciu drzwiczek.)
2. **N**ie 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. **U**pewnij 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. **P**odczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów, w kuchenke mikrofalowej,
 - **U**nikaj stosowania pojemników o prostych ściankach i z wąską szyjką.
 - **N**ie przegrzewaj.
 - **W**ymieszaj płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchenke i ponownie po minięciu połowy czasu podgrzewania.
 - **P**o podgrzaniu pozostaw go w kuchenke na krótki czas; dokładnie wymieszaj lub wstrząśnij i sprawdź temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć oparzeń (zwłaszcza zawartość butelek i słoiczków dla niemowląt).
 - **Z**achowaj ostrożność przy przenoszeniu pojemnika. **P**odgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie, dlatego należy zachować ostrożność przy przenoszeniu pojemnika.
- 5. **W**yłot powietrza znajduje się u góry, u dołu lub z boku kuchenki. **N**ie blokuj wylotu.
 - Może to spowodować uszkodzenie kuchenki i złe rezultaty gotowania.
- 6. **N**ie uruchamiaj kuchenki, gdy jest pusta. Najlepiej zostawić w kuchenke szklaną wodę, gdy nie jest używana. **W**oda będzie bezpiecznie absorbować całą energię mikrofal, jeśli kuchenka zostanie przypadkowo uruchomiona.
 - Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.
- 7. **N**ie gotuj jedzenia owiniętego w papierowe ręczniki, chyba że książka kucharska zawiera takie instrukcje. **N**ie używaj do gotowania gazet zamiast papierowych ręczników.
 - Niewłaściwe użytkowanie może spowodować eksplozję lub pożar.
- 8. **N**ie używaj pojemników drewnianych i ceramicznych, które posiadają metalowe wkłady (na przykład ze złota lub srebra). **Z**awsze usuwaj metalowe zakrętki. **U**żywaj tylko takich naczyń, które są odpowiednie do użycia w kuchenkach mikrofalowych. **S**tosowanie metalowych pojemników na żywność i napoje nie jest dozwolone podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej.
 - **M**ogą się rozgrzać i zwęglić. W szczególności metalowe przedmioty mogą zapalić się łukiem elektrycznym, co może spowodować poważne uszkodzenia.
- 9. **N**ie używaj produktów z makulatury.
 - **M**ogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą powodować iskrzenie i/lub pożar podczas gotowania.
- 10. **N**ie płucz tacki i rusztu w wodzie zaraz po gotowaniu. **M**oże to spowodować pęknięcie lub uszkodzenie.
 - Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.
- 11. **P**amiętaj 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. **P**przed gotowaniem przekłuj skórki ziemniaków, jabłek lub innych owoców lub warzyw.
 - **M**ogą ulec rozsadzeniu.
- 13. **N**ie gotuj jaj w skorupkach. **J**ajek 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. **N**ie próbuj smażenia w głębokim tłuszczu w kuchenke mikrofalowej.

- Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego płynu.
15. **J**eżeli zauważysz lub wyczujesz dym, wyłącz urządzenie lub odłącz je od zasilania i pozostaw drzwiczki zamknięte, aby zdusić płomień.
 - Może to spowodować poważne uszkodzenia, takie jak pożar lub porażenie prądem.
 16. **P**odczas 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. **T**emperatura łatwo dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie pracuje. **N**ie dotykaj drzwiczek kuchenki, obudowy zewnętrznej, obudowy tylnej, wnętrza kuchenki, akcesoriów i naczyń podczas pracy w trybie grillowania, w trybie konwekcyjnym i w trybie automatycznym. **P**zed 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. **K**uchenkę 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. **U**żywaj 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. **T**o 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. **U**rządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia i osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko. **D**zieci nie mogą bawić się tym urządzeniem. **C**zyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i są nadzorowane.
 22. **K**uchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania posiłków i napojów. **S**uszenie żywności lub odzieży i podgrzewanie wkładek ocieplających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. może prowadzić do ryzyka wystąpienia obrażeń, zapłonu lub pożaru.
 23. **U**rządzenie 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. **N**ie zostawiaj kuchenki bez nadzoru podczas przygotowywania popcornu. **J**eśli popcorn nie będzie gotowy po upływie sugerowanego czasu, przerwij gotowanie. **N**igdy nie używaj brązowych papierowych toreb do przygotowywania popcornu. **N**igdy nie próbuj podgrzewać resztek ziaren.
 - Nadmierne podgrzewanie może spowodować zapalenie się kukurydzy.
 25. **U**rządzenie musi być uziemione.

Przewody w kablu zasilającym są zabarwione zgodnie z poniższymi kodami:

Niebieski - Neutralny

BRAZOWY - Pod napięciem

ZIEŁONO-ZOŁTY - 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 **BRAZOWEGO** musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą **L** lub kolorem **CZERWONYM**.

Przewód koloru **ZIEŁONO-ZOŁTEGO** 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. **U**żywaj tylko takich naczyń, które są odpowiednie do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

27. **T**ej kuchenki nie należy używać do komercyjnych celów gastronomicznych.

- Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.

28. **K**uchenki mikrofalowej nie wolno umieszczać w szafce.

- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do użytkowania jako wolnostojąca.

29. **P**odłączenie 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. **D**rzwiczki lub powierzchnia zewnętrzna mogą nagrzewać się do wysokich temperatur, gdy urządzenie pracuje.

31. **P**rzechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

32. **Z**awartość butelek i słoiczków dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę sprawdzić przed spożyciem, aby uniknąć oparzeń.

33. **U**trzymuj czystość wewnątrz i na zewnątrz kuchenki. **S**zczegółowe informacje na temat czyszczenia kuchenki można znaleźć w rozdziale „**C**zyszczenie **K**uchenki **M**ikrofalowej”.

34. **P**ostępuj zgodnie z ustalonymi wymaganiami instalacyjnymi, w przeciwnym razie wpływ ciepła może stanowić niebezpieczeństwo.

35. **N**ie należy używać odkurzacza parowego.

36.  **P**rzestroga – gorąca powierzchnia

Ten symbol oznacza, że powierzchnie mogą się nagrzewać podczas używania.

37. **N**ie umieszczaj na produkcie przedmiotów (książki, pudełka itp.). **P**rodukt może się przegrzać lub zapalić. Przedmiot może też spaść, powodując obrażenia u osób.

38. **G**orąco zalecamy, aby użytkownicy nie dotykali takich powierzchni podczas użytkowania, aby uniknąć ryzyka poparzenia.

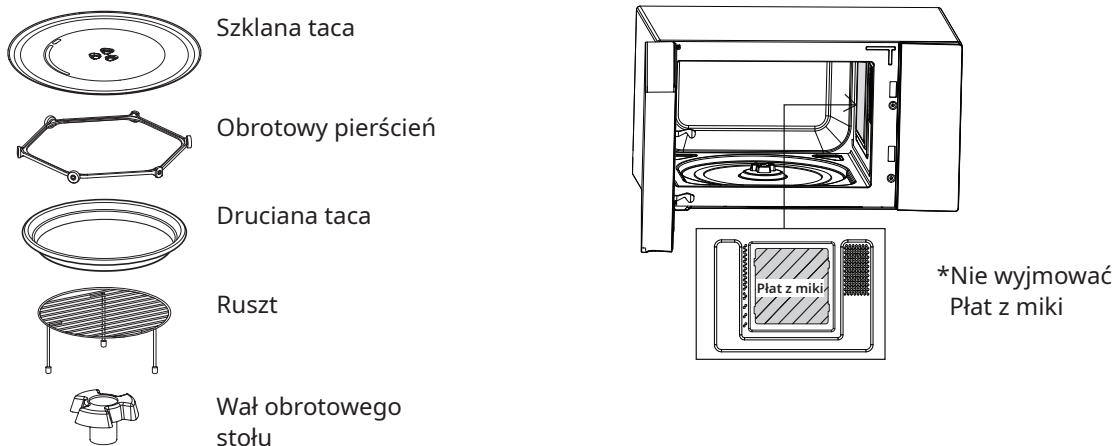
Szczególne uwagi należy zwrócić na obszar bardzo blisko otworów wentylacyjnych.

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.



UWAGA

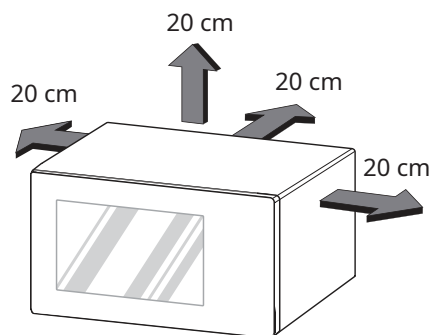
- Nie usuwaj płata z miki (srebrna płytką) z wnętrza kuchenki. Płat z miki służy do ochrony komponentów generujących mikrofałe przed odpryskami żywności.

- 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. Blokiowanie 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.

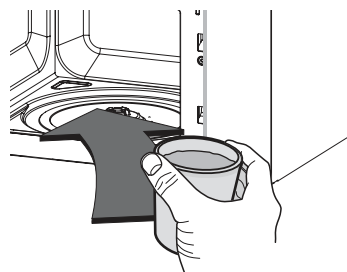


UWAGA

- 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 jakiegokolwiek wątpliwości co do rodzaju pojemnika, którego używasz, zapoznaj się z rozdziałem Wyposażenie kuchenki mikrofalowej.

- 6 Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ** oraz przycisk **URUCHOM/PO-TWIERDŹ**, 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.

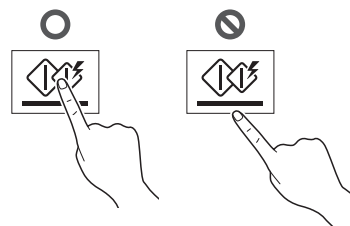


Kuchenka jest już zamontowana

- 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:

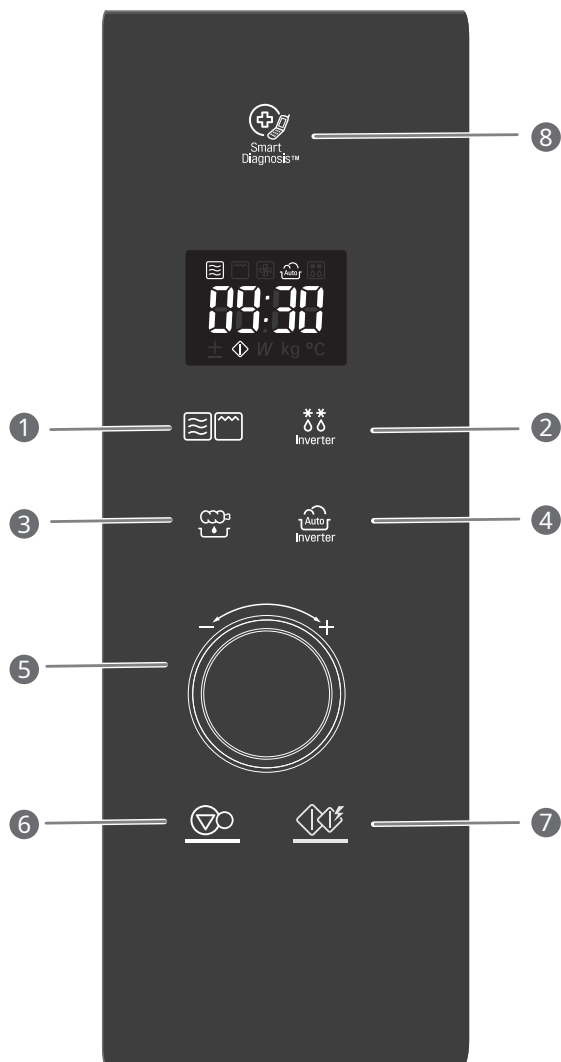
- Naciśnięto tylko zewnętrzny obszar przycisku.
- Przycisk jest wciskany paznokciem lub czubkiem palca.



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 kuchenie 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	<p>TRYB GOTOWANIA Zobacz strona 12 „Gotowanie na czas” Zobacz strona 13 „Grillowanie” Zobacz strona 13 „Grillowanie kombi. Gotowanie”</p>
2	<p>ROZMRAŻANIE INWERTEROWE Zobacz strona 26 „Rozmrażanie inwerterowe”</p>
3	<p>ZDROWE SMAŻENIE Zobacz strona 23 „Zdrowe smażenie”</p>
4	<p>GOTOWANIE INWERTEROWE Gotowanie inwerterowe pozwala gotować większość ulubionych potraw, wybierając rodzaj żywności i wagę. Zobacz strona 14 „Pieczenie” Zobacz strona 16 „Popularne menu” Zobacz strona 19 „Zmiękczenie i topienie” Zobacz strona 20 „Rozmrażanie i gotowanie” Zobacz strona 22 „Jogurt” Zobacz strona 23 „Podgrzewanie”</p>
5	<p>POKRĘTŁO (WIĘCEJ / MNIJ)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 pokrętkę (z wyjątkiem trybu rozmrażania).
6	<p>ZATRZYMAJ / SKASUJ</p> <ul style="list-style-type: none"> Zatrzymuje i kasuje wszystkie wpisy oprócz pory dnia.
7	<p>URUCHOM / POTWIERDŹ</p> <ul style="list-style-type: none"> Aby rozpocząć gotowanie w wybranym trybie, naciśnij przycisk jeden raz. Funkcja szybkiego startu pozwala ustawić 30 sekundową przerwę w gotowaniu z WYSOKĄ mocą po naciśnięciu przycisku URUCHOM/POTWIERDŹ.
8	<p>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.</p>

Piktogramy na wyświetlaczu

Ikona			
	Ikona trybu gotowania mikrofalami.		Ikona wyboru Więcej/Mniej.
	Ikona trybu grillowania.		Ikona wyboru Rozpocznij gotowanie.
	Ikona trybu grillowania kombi.		Ikona wyboru mocy wyjściowej.
	Ikona trybu gotowania inwerterowego.		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.

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 wyłączeniu 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 pożądaný 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, pominiń 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	<ul style="list-style-type: none"> • Gotowanie wody. • Przyrumienianie mielonej wołowiny. • Robienie cukierków. • Gotowanie kawałków drobiu, ryb i warzyw. • Gotowanie delikatnych kawałków mięsa.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie ryżu, makaronu i warzyw. • Szybkie podgrzewanie przygotowanych potraw. • Podgrzewanie kanapek.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Gotowanie jajek, mleka i potraw z serem. • Pieczenie ciast i pieczywa. • Topienie czekolady. • Gotowanie cielęciny. • Gotowanie całej ryby. • Gotowanie puddingów i kremów.
400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrażanie mięsa, drobiu i owoców morza. • Gotowanie mniej delikatnych kawałków mięsa. • Gotowanie kotletów wieprzowych i pieczeni.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie schłodzonych owoców. • Zmiękczenie masła. • Utrzymywanie ciepła zapiekanek i głównych potraw. • Zmiękczenie masła i sera 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 umożliwi 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 umożliwi 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.

Instrukcje do menu Pieczenia

Kod	1-1	Menu	Ziemniaki w mundurkach
Ograniczenia wagowe	0,2-1,0 kg (180-220 g / sztuka)	Temperatura początkowa	Pokojowa
Instrukcje	1. Umyj ziemniaki i osusz je papierowym ręcznikiem. 2. Nakłuj każdego ziemniaka 8 razy widelcem. 3. Umieść jedzenie na ruszcie. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. 4. Po ugotowaniu odstaw na 3 minuty.		
Naczynie	Ruszt		

Kod	1-2	Menu	Pieczeń wołowa
Ograniczenia wagowe	0,5-1,5 kg	Temperatura początkowa	Schłodzone
Instrukcje	1. Posmaruj wołowinę roztopionym masłem lub olejem i dopraw do smaku. 2. Umieść jedzenie na szklanym naczyniu. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. 3. Po sygnale dźwiękowym odcedź płyny i natychmiast odwróć warzywa. Następnie naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ, aby kontynuować gotowanie. 4. Po ugotowaniu odstaw pod przykryciem na 10 minut.		
Naczynie	Żaroodporne szklane naczynie		

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. Naciśnij przycisk **GO-TOWANIE 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**.

Kod	1-3	Menu	Pieczony kurczak
Ograniczenia wagowe	0,8-1,8 kg	Temperatura początkowa	Schłodzone
Instrukcje	1. Posmaruj całego kurczaka roztopionym masłem lub olejem i dopraw do smaku. 2. Umieść jedzenie na szklanym naczyniu. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. 3. Po sygnale dźwiękowym odcedź płyny i natychmiast odwróć warzywa. Następnie naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ, aby kontynuować gotowanie. 4. Po ugotowaniu odstaw pod przykryciem na 10 minut.		
Naczynie	Żaroodporne szklane naczynie		

Kod	1-4	Menu	Pieczeń jagnięca
Ograniczenia wagowe	0,5-1,5 kg	Temperatura początkowa	Schłodzone
Instrukcje	1. Posmaruj jagnięcinę roztopionym masłem lub olejem i dopraw do smaku. 2. Umieść jedzenie na szklanym naczyniu. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. 3. Po sygnale dźwiękowym odcedź płyny i natychmiast odwróć warzywa. Następnie naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ, aby kontynuować gotowanie. 4. Po ugotowaniu odstaw pod przykryciem na 10 minut.		
Naczynie	Żaroodporne szklane naczynie		

Kod	1-5	Menu	Pieczeń wieprzowa
Ograniczenia wagowe	0,5-1,5 kg	Temperatura początkowa	Schłodzone
Instrukcje	1. Posmaruj wieprzowinę roztopionym masłem lub olejem i dopraw do smaku. 2. Umieść jedzenie na szklanym naczyniu. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. 3. Po sygnale dźwiękowym odcedź płyny i natychmiast odwróć warzywa. Następnie naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ, aby kontynuować gotowanie. 4. Po ugotowaniu odstaw pod przykryciem na 10 minut.		
Naczynie	Żaroodporne szklane naczynie		

Kod	1-6	Menu	Pieczone warzywa
Ograniczenia wagowe	0,2-0,3 kg	Temperatura początkowa	Pokojowa
Instrukcje	Składniki Pokrój na plastry o grubości 1-2 cm (bakłażan), Pokrój na plastry o grubości 1-2 cm (cukinie), Pokrój na kawałki (cebula), Przetnij na pół wzdłuż i usuń nasiona (słodka papryka), Całe pomidory koktajlowe, Przetnij na pół (Grzyby) 1. Posmaruj warzywa roztopionym masłem lub olejem i dopraw do smaku. 2. Umieść jedzenie w szklanym naczyniu i postaw na ruszcie. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. 3. Po sygnale dźwiękowym odcedź płyny i natychmiast odwróć warzywa. Następnie naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ, aby kontynuować gotowanie.		
Naczynie	Żaroodporne szklane naczynie ustawione na ruszcie		

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 **GO-TOWANIE INWERTOWE**, 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**.

Instrukcje do Popularnego menu

Kod	2-1	Menu	Udka z kurczaka w śliwkach
Ograniczenia wagowe	1,2 kg	Temperatura początkowa	Pokojowa
Instrukcje	<p>Składniki 1 cebula pokrojona w plastry, 1 marchewka pokrojona w plastry, 500 g udek z kurczaka, 15 podziurkowanych połówek suszonych śliwek, 1 miarka bulionu z kurczaka, sól i pieprz do smaku</p> <p>1. Umieść wszystkie składniki w głębokiej i dużej misce. Dokładnie wymieszaj. Przykryj folią i wykonaj odpowietrzenie. 2. Umieść jedzenie w kuchence. Wybierz menu, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. Wymieszaj co najmniej dwa razy podczas gotowania.</p>		
Naczynie	Miska przeznaczona do gotowania w kuchence mikrofalowej		

Kod	2-2	Menu	Zupa julienne w bułce
Ograniczenia wagowe	0,8 kg	Temperatura początkowa	Pokojowa
Instrukcje	<p>Składniki 4-5 bułek, 50 g tartego sera</p> <p>1. Odetnij górną część bułek i usuń miąższ, uważając, aby nie przekłuć skórki. 2. Wypełnij każdą bułkę farszem i umieść nadziewane bułki w szklanym naczyniu. 3. Wierzch każdej bułki posyp serem. 4. Umieść jedzenie na ruszcie. Wybierz menu, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ.</p> <p>※ Farsz 2 łyżki masła, 200 g posiekanej piersi z kurczaka, 100 g posiekanych grzybów, 1 posiekana cebula, 1 szklanka śmietany, sól i pieprz do smaku</p> <p>1. Na patelni z masłem usmaż mięso z kurczaka, pieczarki i cebulę. 2. Dodaj śmietanę i gotuj na wolnym ogniu, aż śmietana się zagęści. Dopraw solą i pieprzem.</p>		
Naczynie	Żaroodporne szklane naczynie ustawione na ruszcie		

Kod	2-3	Menu	Połędwiczka wieprzowa w boczku z bakłażanem
Ograniczenia wagowe	1,2 kg	Temperatura początkowa	Pokojowa
Instrukcje	<p>Składniki 400 g połędwicy wieprzowej, 8 plasterów boczku, 1/2 bakłażana, 2 łyżki oliwy z oliwek, sól i pieprz do smaku</p> <p>1. Potnij połędwicę wieprzową na 8 kawałków (około 50 g), dodaj sól i pieprz. 2. Owiń kawałki połędwicy w plastry boczku. 3. Pokrój bakłażana w plastry i posmaruj oliwą. 4. Umieść zawinięte kawałki połędwicy wieprzowej i plastry bakłażana w szklanym naczyniu. 5. Umieść jedzenie na ruszcie. Wybierz menu, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ.</p>		
Naczynie	Żaroodporne szklane naczynie ustawione na ruszcie		

Kod	2-4	Menu	Zapiekanka ziemniaczana
Ograniczenia wagowe	1,5 kg	Temperatura początkowa	Pokojowa
Instrukcje	<p>Składniki 1 kg ziemniaków, 1 ząbek czosnku, 20 g masła, 300 g śmietany, 100 g startego sera, sól i pieprz do smaku (gałka muszkatołowa)</p> <p>1. Obierz i umyj ziemniaki, a następnie pokrój je na plasterki o grubości 5 mm. Natrzyj wewnątrz naczynia zębkiem czosnku i masłem. 2. Ułóż połowę ziemniaków w naczyniu do pieczenia i dopraw do smaku. Dodaj pozostałe ziemniaki i dopraw do smaku, a następnie polej śmietaną i posyp serem. 3. Umieść naczynie w kuchence. Wybierz menu, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ.</p>		
Naczynie	Naczynie do pieczenia o wymiarach 20x20 cm		

Kod	2-5	Menu	Ratatouille
Ograniczenia wagowe	1,5 kg	Temperatura początkowa	Pokojowa
Instrukcje	<p>Składniki Pokrój na kawałki (1 cebula), pokrój na kawałki (1 bakłażan), pokrój na kawałki (1 cukinia), pokrój na kawałki (1 kolorowa słodka papryka), 3 pokrojone pomidory, 1 łyżka koncentratu pomidorowego, 2 rozgniecione zębki czosnku, 1 łyżka posiekanych świeżych ziół, 2 łyżki octu, 1 łyżeczka cukru, sól i pieprz do smaku</p> <p>1. Umieść wszystkie składniki w głębokiej i dużej misce. Dokładnie wymieszaj. Przykryj folią i wykonaj odpowietrzenie. 2. Umieść jedzenie w kuchence. Wybierz menu, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. Wymieszaj co najmniej dwa razy podczas gotowania.</p>		
Naczynie	Miska przeznaczona do gotowania w kuchence mikrofalowej		

Kod	2-6	Menu	Ryż/Makaron																																
Ograniczenia wagowe	0,1-0,3 kg	Temperatura początkowa	Pokojowa																																
Instrukcje	<p>Składniki na ryż</p> <table border="1"> <tr> <td>Ryż</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Masło, stopione</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cebula, starta</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Bulion z kurczaka lub woda</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td colspan="3">Do smaku</td> </tr> </table> <p>1. Ryż, roztopione masło i cebulę umieść w głębokiej dużej misce (3 l) i dokładnie wymieszaj. Wlej wrzący bulion z kurczaka lub wodę i dodaj sól. Przykryj folią i wykonaj odpowietrzenie.</p> <p>2. Umieść jedzenie w kuchenke. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/PO-TWIERDŹ.</p> <p>3. Po ugotowaniu zamieszaj i pozostaw pod przykryciem na 5-10 minut, jeśli to konieczne.</p> <p>Składniki na makaron</p> <table border="1"> <tr> <td>Makaron</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Woda</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td colspan="3">Do smaku</td> </tr> </table> <p>1. Umieść makaron i wrzącą wodę z solą w głębokiej dużej misce (3 l). Przykryj folią i wykonaj odpowietrzenie.</p> <p>2. Umieść jedzenie w kuchenke. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/PO-TWIERDŹ.</p> <p>3. Po ugotowaniu przepłucz makaron zimną wodą.</p>			Ryż	100 g	200 g	300 g	Masło, stopione	30 g	40 g	50 g	Cebula, starta	50 g	75 g	100 g	Bulion z kurczaka lub woda	250 ml	500 ml	750 ml	Sól	Do smaku			Makaron	100 g	200 g	300 g	Woda	400 ml	800 ml	1 000 ml	Sól	Do smaku		
Ryż	100 g	200 g	300 g																																
Masło, stopione	30 g	40 g	50 g																																
Cebula, starta	50 g	75 g	100 g																																
Bulion z kurczaka lub woda	250 ml	500 ml	750 ml																																
Sól	Do smaku																																		
Makaron	100 g	200 g	300 g																																
Woda	400 ml	800 ml	1 000 ml																																
Sól	Do smaku																																		
Naczynie	Miska przeznaczona do gotowania w kuchenke mikrofalowej																																		

Kod	2-7	Menu	Faszerowane pomidory
Ograniczenia wagowe	1,0 kg	Temperatura początkowa	Pokojowa
Instrukcje	<p>Składniki</p> <p>4 średnie pomidory, sól i pieprz do smaku, 300 g mielonej wołowiny, ½ szklanki bułki tartej, 2 rozdrobnione ząbki czosnku, 1 łyżka musztardy dijon, 1 łyżka suszonych ziół, 1 łyżka parmezanu</p> <p>1. Odetnij wierzchy pomidorów i usuń nasiona, uważając, aby nie przebić mięszu i skórki. Następnie posyp każdego pomidora solą i pieprzem.</p> <p>2. Dodaj resztę składników do miski i dokładnie wymieszaj.</p> <p>3. Wypełnij pomidory mieszanką z wołowiną i połów na nich odcięte wierzchy.</p> <p>4. Umieść faszerowane pomidory w szklanym naczyniu i przykryj folią.</p> <p>5. Umieść jedzenie w kuchenke. Wybierz menu, naciśnij przycisk URUCHOM/PO-TWIERDŹ.</p>		
Naczynie	Naczynie przeznaczone do gotowania w kuchenke mikrofalowej		

Kod	2-8	Menu	Faszerowana cukinia
Ograniczenia wagowe	1,2 kg	Temperatura początkowa	Pokojowa
Instrukcje	<p>Składniki</p> <p>4 okrągłe cukinie (200 g/szt.), 500 g mielonej wołowiny, 2 łyżki oliwy z oliwek, sól i pieprz do smaku</p> <p>1. Odetnij wierzchy cukinii i usuń nasiona, uważając, aby nie przebić mięszu i skórki. Następnie posyp każda cukinię solą i pieprzem.</p> <p>2. Wypełnij cukinię wołowiną i połów na nich odcięte wierzchy.</p> <p>3. Umieść jedzenie w szklanym naczyniu i skrop oliwą. Wybierz menu, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ.</p>		
Naczynie	Naczynie przeznaczone do gotowania w kuchenke mikrofalowej		

Zmiękczenie i topienie

Do zmiękczenia / 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 **GO-TOWANIE 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**.

Instrukcje do menu Zmiękczenia i topienia

Kod	3-1	Menu	Topienie sera
Ograniczenia wagowe	0,1-0,3 kg	Temperatura początkowa	Schłodzone
Instrukcje	1. Rozwiń i umieść na talerzu. 2. Umieść jedzenie w kuchenie. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. 3. Serek śmietankowy będzie miał temperaturę pokojową i będzie gotowy do użycia w przepisie.		
Naczynie	Naczynie przeznaczone do gotowania w kuchenie mikrofalowej		

Kod	3-2	Menu	Zmiękczenie lodów
Ograniczenia wagowe	2 / 4 filiżanki	Temperatura początkowa	Zamrożone
Instrukcje	1. Zdejmij pokrywkę i usuń folię. 2. Umieść jedzenie w kuchenie. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. 3. Lody będą wystarczająco miękkie, aby ich nabieranie było łatwiejsze.		
Naczynie	-		

Kod	3-3	Menu	Topienie masła
Ograniczenia wagowe	1-3 kostki (po 100-150 g)	Temperatura początkowa	Schłodzone
Instrukcje	1. Umieść jedzenie w misce. 2. Umieść jedzenie w kuchenie. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. 3. Po zakończeniu wymieszaj, aby zakończyć proces topienia.		
Naczynie	Miska przeznaczona do gotowania w kuchenie mikrofalowej		

Kod	3-4	Menu	Topienie czekolady
Ograniczenia wagowe	0,1-0,3 kg	Temperatura początkowa	Pokojowa
Instrukcje	1. Można użyć czekolady w kawałkach lub czekolady kulinarniej w pastylkach. 2. Rozwiń jedzenie i umieść w misce. 3. Umieść jedzenie w kuchenie. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. 4. Po zakończeniu wymieszaj, aby zakończyć proces topienia.		
Naczynie	Miska przeznaczona do gotowania w kuchenie mikrofalowej		

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 kuchenke mikrofalowej ugotować potrawę.

Przykład: Aby przygotować 0,3 kg nuggetsów z kurczaka

1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.
2. Naciśnij 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/POTWIERDZ**.
5. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „0.3 kg”.
6. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDZ**.

Instrukcje do menu Rozmrażania i gotowania

Kod	4-1	Menu	Bagietka/Rogal
Ograniczenia wagowe	0,1-0,3 kg	Temperatura początkowa	Zamrożone
Instrukcje	1. Wyjmij zamrożoną bagietkę/rogala z opakowania. 2. Umieść jedzenie na szklanym naczyniu. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDZ.		
Naczynie	Żaroodporne szklane naczynie		

Kod	4-2	Menu	Paluszki serowe
Ograniczenia wagowe	0,2-0,4 kg	Temperatura początkowa	Zamrożone
Instrukcje	1. Wyjmij paluszki serowe z opakowania. 2. Umieść jedzenie na ruszcie. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDZ. 3. Po sygnale dźwiękowym natychmiast obróć jedzenie. Następnie naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDZ, aby kontynuować gotowanie.		
Naczynie	Ruszt		

Kod	4-3	Menu	Nuggetsy z kurczaka
Ograniczenia wagowe	0,2-0,3 kg	Temperatura początkowa	Zamrożone
Instrukcje	1. Wyjmij nuggetsy z opakowania. 2. Umieść jedzenie na ruszcie. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDZ. 3. Po sygnale dźwiękowym natychmiast obróć jedzenie. Następnie naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDZ, aby kontynuować gotowanie.		
Naczynie	Ruszt		

Kod	4-4	Menu	Mrożona lasagna
Ograniczenia wagowe	0,3 kg	Temperatura początkowa	Zamrożone
Instrukcje	1. Wyjmij lasagne z opakowania i usuń folię. 2. Umieść jedzenie w kuchence. Wybierz menu, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ.		
Naczynie	-		

Kod	4-5	Menu	Mrożona pizza (na grubym cieście)
Ograniczenia wagowe	0,5 kg	Temperatura początkowa	Zamrożone
Instrukcje	1. Wyjmij pizzę z opakowania. 2. Umieść jedzenie na ruszcie. Wybierz menu, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ.		
Naczynie	Ruszt		

Kod	4-6	Menu	Mrożona pizza (na cienkim cieście)
Ograniczenia wagowe	0,2-0,4 kg	Temperatura początkowa	Zamrożone
Instrukcje	1. Wyjmij pizzę z opakowania. 2. Umieść jedzenie na ruszcie. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ.		
Naczynie	Ruszt		

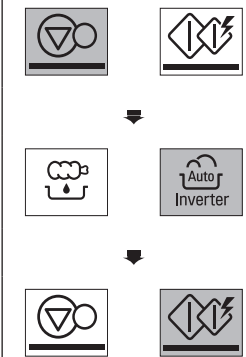
Kod	4-7	Menu	Filety z łososia
Ograniczenia wagowe	0,2-0,6 kg (180-220 g, 2,5 cm grubości/sztuka)	Temperatura początkowa	Zamrożone
Instrukcje	1. Posmaruj mrożonego łososia roztopionym masłem lub olejem i dopraw do smaku. 2. Umieść jedzenie na ruszcie na tacy ociekowej. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. 3. Po sygnale dźwiękowym natychmiast obróć jedzenie. Następnie naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ, aby kontynuować gotowanie.		
Naczynie	Ruszt na tacy ociekowej		

Kod	4-8	Menu	Krewetki
Ograniczenia wagowe	0,2-0,4 kg	Temperatura początkowa	Zamrożone
Instrukcje	1. Posmaruj mrożone krewetki roztopionym masłem lub olejem i dopraw do smaku. 2. Umieść jedzenie na ruszcie na tacy ociekowej. Wybierz menu i wagę, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. 3. Po sygnale dźwiękowym natychmiast obróć jedzenie. Następnie naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ, aby kontynuować gotowanie.		
Naczynie	Ruszt na tacy ociekowej		

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”.

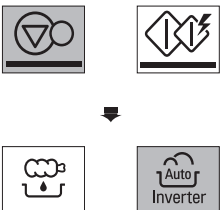
Instrukcje do menu Jogurtu

Kod	5	Menu	Jogurt												
Ograniczenia wagowe	0,6 kg	Temperatura początkowa	Letni												
Instrukcje	<p>Składniki 500 ml pasteryzowanego mleka pełnego, 100 g jogurtu naturalnego</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dokładnie przepłucz gorącą wodą naczynie do kuchenki mikrofalowej posiadające odpowiednią wielkość. 2. Wlej do miski 500 ml mleka. 3. Podgrzewaj przez około 1 minutę i 30 sekund do 2 minut i 30 sekund w trybie mikrofalowym o wysokiej mocy – do temperatury 40-50°C. 4. Dodaj do miski 100 ml jogurtu i dobrze wymieszaj. 5. Przykryj jedzeniem folią lub pokrywką i umieść w kuchence. Wybierz menu, naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. 6. Po przygotowaniu wstaw jogurt do lodówki na około 5 godzin. 7. Dobrze smakuje z dżemem, cukrem lub owocami. <p>Uwaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Możesz użyć następujących rodzajów mleka i jogurtu: <table border="1" data-bbox="492 1470 1355 1701"> <thead> <tr> <th colspan="2">Używać</th> <th colspan="2">Nie używać</th> </tr> <tr> <th>Mleko</th> <th>Jogurt</th> <th>Mleko</th> <th>Jogurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Pasteryzowane mleko pełne </td> <td>Jogurt naturalny</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Mleko 2%, 1% lub bez zawartości tłuszczu • Mleko o wysokiej zawartości wapnia • Mleko sojowe • Resztki mleka • Mleko przeterminowane </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Resztki jogurtu • Jogurt przeterminowany </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Dokładnie umyj wszystkie naczynia gorącą wodą i osusz je przed przygotowaniem jogurtu. • Przed rozpoczęciem upewnij się, że mleko jest letnie (40-50°C). • Nie należy wstrząsać ani mieszać jogurtu podczas przygotowywania, ponieważ może to wpłynąć na jego jędrność. • Jeśli ilość składników jest większa niż sugerowano, należy wydłużyć czas przygotowania. 			Używać		Nie używać		Mleko	Jogurt	Mleko	Jogurt	<ul style="list-style-type: none"> • Pasteryzowane mleko pełne 	Jogurt naturalny	<ul style="list-style-type: none"> • Mleko 2%, 1% lub bez zawartości tłuszczu • Mleko o wysokiej zawartości wapnia • Mleko sojowe • Resztki mleka • Mleko przeterminowane 	<ul style="list-style-type: none"> • Resztki jogurtu • Jogurt przeterminowany
Używać		Nie używać													
Mleko	Jogurt	Mleko	Jogurt												
<ul style="list-style-type: none"> • Pasteryzowane mleko pełne 	Jogurt naturalny	<ul style="list-style-type: none"> • Mleko 2%, 1% lub bez zawartości tłuszczu • Mleko o wysokiej zawartości wapnia • Mleko sojowe • Resztki mleka • Mleko przeterminowane 	<ul style="list-style-type: none"> • Resztki jogurtu • Jogurt przeterminowany 												
Naczynie	Miska przeznaczona do gotowania w kuchence mikrofalowej														


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. Naciśnij przycisk **GOTOWANIE INWERTEROWE**, aż na wyświetlaczu pojawi się „6”.
3. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDZ**. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „1h30”.



3. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDZ**. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „1h30”.

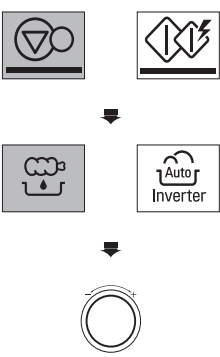
UWAGA

- 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.

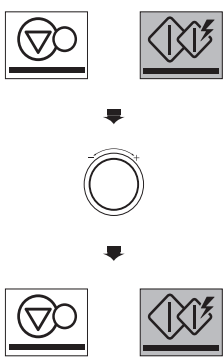
Zdrowe smażenie

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. Naciśnij 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/POTWIERDZ**.
5. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „0,4 kg”.
6. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDZ**.



4. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDZ**.
5. Obracaj **POKRĘTŁO** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „0,4 kg”.
6. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDZ**.

Instrukcje do menu Zdrowego smażenia

Kod	1	Menu	Sznyceł z kurczaka
Ograniczenia wagowe	0,2-0,6 kg	Temperatura początkowa	Schłodzone
Instrukcje	<p>Składniki Piersi z kurczaka po 150-200 g każda, 1 filiżanka mąki, 2 jajka, lekko ubite, 1 filiżanka drobno zmielonej bułki tartej, sól i pieprz do smaku</p> <p>1. Przypraw piersi kurczaka solą i pieprzem lub wedle uznania, obtocz w mące i posmaruj ubitymi jajkami. Obtocz w drobno zmielonej bułce tartej i posmaruj olejem. 2. Umieść na drucianej tacy i postaw na ruszcie. Wybierz menu i wagę, naciśnij start. 3. Po sygnale dźwiękowym obróć jedzenie i naciśnij przycisk URUCHOM, aby kontynuować gotowanie.</p>		
Naczynie	Taca drucziana na ruszcie		

24 UŻYTKOWANIE

Kod	2	Menu	Skrzydółka z kurczaka
Ograniczenia wagowe	0,2-0,6 kg	Temperatura początkowa	Schłodzone
Instrukcje	1. Posmaruj skrzydółka z kurczaka roztopionym masłem lub olejem i dopraw do smaku. 2. Umieść na drucianej tacy i postaw na ruszcie. Wybierz menu i wagę, naciśnij start. 3. Po sygnale dźwiękowym obróć jedzenie i naciśnij przycisk URUCHOM, aby kontynuować gotowanie.		
Naczynie	Taca drucziana na ruszcie		

Kod	3	Menu	Kotlet
Ograniczenia wagowe	0,2-0,4 kg	Temperatura początkowa	Schłodzone
Instrukcje	Składniki 500 g chudej mielonej jagnięciny lub wołowiny, 500 g małych ziemniaków, ugotowanych i potłuczonych, 3 jajka, lekko ubite, 2 cebule, drobno posiekane, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, 1 filiżanka drobno zmielonej bułki tartej, sól i pieprz do smaku 1. Wymieszaj mięso, ziemniaki, jajka, cebulę i pietruszkę. Z mieszanki mięsa uformuj kulki o średnicy około 4-5 cm. Obtocz w drobno zmielonej bułce tartej i uformuj kotlety o grubości około 1 cm. Posmaruj kotlety olejem. 2. Umieść na drucianej tacy i postaw na ruszcie. Wybierz menu i wagę, naciśnij start. 3. Po sygnale dźwiękowym obróć jedzenie i naciśnij przycisk URUCHOM, aby kontynuować gotowanie.		
Naczynie	Taca drucziana na ruszcie		

Kod	4	Menu	Sznyceł rybny
Ograniczenia wagowe	0,2-0,6 kg	Temperatura początkowa	Schłodzone
Instrukcje	Składniki Filety z ryby po 150-200 g każdy, 1 filiżanka mąki, 2 jajka, lekko ubite, 1 filiżanka drobno zmielonej bułki tartej, sól i pieprz do smaku 1. Przypraw filety z ryby solą i pieprzem lub wedle uznania, obtocz w mące i posmaruj ubitymi jajkami. Obtocz w drobno zmielonej bułce tartej i posmaruj olejem. 2. Umieść na drucianej tacy i postaw na ruszcie. Wybierz menu i wagę, naciśnij start. 3. Po sygnale dźwiękowym obróć jedzenie i naciśnij przycisk URUCHOM, aby kontynuować gotowanie.		
Naczynie	Taca drucziana na ruszcie		

Kod	5	Menu	Frytki
Ograniczenia wagowe	0,1-0,3 kg	Temperatura początkowa	Zamrożone
Instrukcje	Rozłóż zamrożone frytki na drucianej tacy na ruszcie. Aby uzyskać najlepsze wyniki, piecz frytki jedną warstwą. Wybierz menu i wagę, naciśnij start.		
Naczynie	Taca drucziana na ruszcie		

Kod	6	Menu	Hamburgery
Ograniczenia wagowe	0,2-0,4 kg	Temperatura początkowa	Schłodzone
Instrukcje	1. Wybierz hamburgery o wadze 100 g i grubości 1 cm. Posmaruj hamburgery olejem. 2. Umieść na drucianej tacy i postaw na ruszcie. Wybierz menu i wagę, naciśnij start. 3. Po sygnale dźwiękowym obróć jedzenie i naciśnij przycisk URUCHOM, aby kontynuować gotowanie.		
Naczynie	Taca drucziana na ruszcie		

Kod	7	Menu	Kiełbaski
Ograniczenia wagowe	0,2-0,6 kg	Temperatura początkowa	Schłodzone
Instrukcje	1. Usunąć całe opakowanie i rozetnij powierzchnię. 2. Umieścić na drucianej tacy i postawić na ruszcie. Wybrać menu i wagę, nacisnąć start. 3. Po sygnale dźwiękowym obrócić jedzenie i nacisnąć przycisk URUCHOM, aby kontynuować gotowanie.		
Naczynie	Taca drucziana na ruszcie		

Kod	8	Menu	Łódeczki ziemniaczane
Ograniczenia wagowe	0,2-0,4 kg	Temperatura początkowa	Pokojowa
Instrukcje	1. Umyć ziemniaki i pokroić je w łódeczki. Posmaruj olejem. 2. Umieścić na drucianej tacy i postawić na ruszcie. Wybrać menu i wagę, nacisnąć start. 3. Po sygnale dźwiękowym obrócić jedzenie i nacisnąć przycisk URUCHOM, aby kontynuować gotowanie.		
Naczynie	Taca drucziana na ruszcie		

Rozmrażanie inwerterowe

Kuchenka posiada cztery sekwencje rozmrażania. Funkcja Rozmrażanie inwerterowe to najlepsza metoda rozmrażania mrozonek. 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. Naciśnij 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 płyn 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 rozmra-

żania 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, Kielbaska
	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. Mikrofałe 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 jakiegokolwiek 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 mikrofałe 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 jakiegokolwiek 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 wyściełania blach do pieczenia, gdy przygotowujemy 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 KUCHENCIE 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 wewnątrz 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 mikrofałe 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

Mikrofałe wnikają w potrawę tylko na głębokość około 2 cm, a wewnętrzne warstwy gęstych potraw gotują się, gdy ciepło wygenerowane na zewnątrz wędruje do wnętrza. 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 KUCHENCIE 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 mikrofałe 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.

Oślanianie

Paski folii aluminiowej (która blokuje mikrofałe) 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 mikrofałe 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.

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.

- 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.

- 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.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI SMART DIAGNOSIS™

Skorzystaj z tej funkcji, jeśli potrzebujesz przeprowadzenia dokładnej diagnostyki przez centrum serwisowe LG Electronics, gdy urządzenie działa wadliwie lub ulegnie awarii. Używaj tej funkcji tylko po to, aby skontaktować się z przedstawicielem serwisu, a nie podczas normalnej eksploatacji.

- Po otrzymaniu instrukcji z call center umieść mikrofon telefonu nad logo Smart Diagnosis™ na panelu sterowania.

UWAGA

- Nie dotykaj żadnych innych przycisków.



- Przy zamkniętych drzwiczkach naciśnij i przytrzymaj przycisk ZATRZYMAJ/Skasuj przez 3 sekundy, aby na wyświetlaczu pojawił się komunikat „Loc”. Przytrzymaj przycisk ZATRZYMAJ/SKASUJ przez kolejne 5 sekund, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „5”. (Tzn. że przycisk ZATRZYMAJ/Skasuj należy przyciskać przez 8 sekund w sposób ciągły.)
Zostanie wtedy wyemitowany ton za symbolem Smart Diagnosis.

- Trzymaj telefon w tym samym miejscu do momentu zakończenia transmisji tonów. Wyświetlacz zacznie odliczać czas.
- Po zakończeniu odliczania i transmisji tonów powróć do rozmowy z konsultantem call center, który będzie teraz mógł pomóc Ci z wykorzystaniem informacji przesłanych do analizy.

UWAGA

- Aby uzyskać najlepsze wyniki, nie należy przesuwac telefonu podczas transmisji tonów.
- Jeśli konsultant call center nie jest w stanie uzyskać dokładnego zapisu danych, możesz zostać poproszony o ponowne próby.

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. Czas 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) **

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>



ČEŠTINA

PŘÍRUČKA UŽIVATELE MIKROVLNNÁ TROUBA

Před spuštěním spotřebiče si pečlivě projděte tuto příručku uživatele.

MH656****
(volitelné, zkontrolujte prosím specifikaci modelu)

www.lg.com

Copyright © 2018 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 táč. 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 nádoby, ačkoli varné nádoby se nakonec zahřívají pomocí tepla generovaného potravinami.

Velmi bezpečný spotřebič

Vaše mikrovlnná trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Když se otevrou 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

8 PŘED POUŽITÍM

- 8 Vybalení a instalace
- 10 Ovládací panel
- 10 Zobrazit piktogramy
- 11 Nastavení hodin
- 11 Rychlý start
- 11 Více/Méně
- 11 Úspora energie

12 ZPŮSOB POUŽITÍ

- 12 Časované vaření (Ruční vaření)
- 12 Úrovně výkonu mikrovlnné trouby
- 13 Grilování
- 13 Kombinované grilování a vaření
- 14 Dětská pojistka
- 14 Pečení
- 14 Pokyny k nabídce pečení
- 16 Oblíbená nabídka
- 16 Pokyny k oblíbené nabídce
- 19 Změkčit a rozpustit
- 19 Pokyny k nabídce změkčení a rozpuštění
- 20 Rozmrazit a vařit
- 20 Pokyny k nabídce rozmrazit a vařit
- 22 Jogurt
- 22 Pokyny k nabídce jogurt
- 23 Udržet teplé
- 23 Zdravé smažení
- 23 Pokyny ke zdravé fritéze
- 26 Měníč rozmrazování
- 26 Pokyny k nabídce měniče rozmrazování

27 NÁDOBÍ VHODNÉ PRO POUŽITÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

28 CHARAKTERISTIKY JÍDLA A MIKROVLNNÉ VARENÍ

30 ČIŠTĚNÍ TROUBY

30 POUŽITÍ FUNKCE INTELIGENTNÍ DIAGNOSTIKY SMART DIAGNOSIS™

31 ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

32 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

- 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.
- Nepoužívejte troubu pro účely odstranění vlhkosti. (př. Ovládání mikrovlnné trouby s mokřými 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.
- 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.
- Dosažitelné díly se mohou během používání stát horkými. Malé děti by měly být drženy stranou.**
 - Mohou se popálit.
- Tekutiny a ostatní pokrmy nesmí být ohřívány v zaizolovaných nádobách, jelikož mohou vybuch-**

- nout. **O**dstraňte před vařením a nebo odmrazováním kryt z umělé hmoty. **M**ějte na paměti, že v některých případech by jídlo mělo být za účelem ohřívání nebo vaření překryto plastovou fólií.
- Mohlo by vybuchnout.
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. **D**ětem není dovoleno hrát si s příslušenstvím nebo se věšet za kliku u dvířek.
 - Mohou se poranit.
 8. **J**e nebezpečné, aby někdo jiný než kompetentní osoba provedl jakoukoli servisní nebo opravnou operaci, která zahrnuje odstranění krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.
 9. **K**dyž je spotřebič spouštěn v režimu Kombinace, měli by děti používat troubu vzhledem ke generovaným teplotám pouze pod dohledem rodičů.
 10. **N**espouštějte 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. **P**okud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozená, trouba musí být spuštěna pouze po jejím opravě kompetentní osobou.
 12. **S**potřebič 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. **D**ovolte 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. **S**potřebič 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. **B**ěhem používání se spotřebič stává horkým. Je třeba dbát na to, abyste se vyhnuli dotýkání horkých prvků uvnitř trouby.
 16. **N**epoužívejte k čištění skla dvířek trouby hrubé obrušující čističe nebo škrabky z ostrého kovu, jelikož mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozdrčení skla

! UPOZORNĚNÍ

1. **N**emůžete spouštět svou troubu s otevřenými dvířky díky bezpečnostním zámkům zabudovaným do dveřního mechanismu. **J**e důležité nemanipulovat s bezpečnostními zámkem.
 - Toto by mohlo mít za následek škodlivé vystavení nadměrné mikrovlnné energii. (Bezpečnostní zámky vypnou jakoukoli činnost vaření, jakmile jsou dvířka otevřena.)
2. **N**epokládejte 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. **U**jistěte 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.
 - **N**epřehřívejte.
 - **M**íchejte kapalinu předtím, než ji v nádobě umístíte do trouby a poté znovu zhruba v polovině času ohřívání.
 - **P**o ohřevu ji nechte chvíli 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).
 - **B**udte při manipulaci s nádobou opatrní. **M**ikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek zpožděný eruptivní var, proto je třeba věnovat pozornost při manipulaci s nádobou.
 5. **Výstup odsávání je umístěn na vrchu, spodku a nebo na straně trouby. N**eblokujte výstup.
 - Může to mít za následek poškození trouby a špatné výsledky vaření.
 6. **N**espouštějte troubu, když je prázdná. Když není trouba používána, je nejlepší v ní nechat sklenici vody. **V**oda bezpečně absorbuje všechnu mikrovlnnou energii, pokud by došlo k náhodnému spuštění trouby.
 - Nesprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.
 7. **N**evařte jídlo zabalené v papírových ubrouscích, pokud vaše kuchařská kniha neobsahuje pokyny pro jídlo, které vaříte. **Z**ároveň nepoužívejte namísto papírových ubrousků na vaření novinový papír.
 - Nesprávné používání může způsobit výbuch nebo požár.
 8. **N**epoužívejte dřevěné nádoby a keramické nádoby, které jsou vyloženy kovem (např. zlatem nebo stříbrem). **V**ždy odstraňujte kovové spirálové úchyty. **P**oužívejte pouze nádoby, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách. **K**ovové 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. **N**epoužívejte výrobky z recyklovaného papíru.
 - Mohou obsahovat nečistoty, které mohou způsobit vznik jisker a/nebo požáru, pokud jsou používány při vaření.
 10. **N**eproplachujte táč a nosič jejich položením do vody bezprostředně po vaření. **T**o může způsobit rozlomení nebo poškození.
 - Nesprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.
 11. **U**jistěte 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. **P**řed vařením propíchněte slupku brambor, jablek nebo veškerého podobného ovoce nebo zeleniny.
 - Mohlo by vybuchnout.
 13. **N**evařte vejčička ve skořápce. **V**ajčička ve skořápce a vejčička vařená natvrdo by neměla být ohřívá-

- na v mikrovlnné troubě, jelikož mohou vybuchnout 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 skříňe, zadní skříňe, 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 čistěna 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.**
 - Snehodnou 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;
 - U klientů v hotelích, motelích a ostatních ubytovacích zařízeních;
 - Prostředí typu Bed and Breakfast.
 21. **Tento přístroj mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut dohled nebo instruktáž o používání spotřebiče bezpečným způsobem a pokud porozuměli souvisejícím nebezpečím. Děti si nesmí hrát s tímto spotřebičem. Čištění a uživatelská údržba by neměla být prováděna dětmi, dokud nejsou starší 8 let a více a pokud nemají dohled.**
 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 - **N**eutrální

HNĚDÁ - **Z**ivý

ZELENÁ A ŽLUTÁ - **U**zemňovací

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 **MODRĚ** musí být připojen k terminálu, který je označen písmenem


N nebo zbarven **CERNĚ**.

Drát, který je zbarven **HNĚDĚ** musí být připojen k terminálu, který je označen písmenem **L**

nebo zbarven **CERVENĚ**.

Drát, který je zbarven **ZELENĚ** a **ŽLUTĚ** nebo **ZELENĚ** musí být připojen k terminálu, který je označen písmenem **G** nebo \oplus .

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. **P**oužívejte pouze nádoby, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
 27. **T**ato trouba by neměla být používána pro účely komerčního cateringu.
 - Nesprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.
 28. **T**ato mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříni.
 - Tato mikrovlnná trouba je určena k tomu, aby byla používána jako volně stojící.
 29. **P**řipojení 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. **D**veře nebo vnější povrch se může během provozu spotřebiče ohřát na vysokou teplotu.
 31. **U**držujte spotřebič a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8 let.
 32. **O**bsah kojeneckých lahví a sklenic s dětským jídlem by měl být před konzumací promíchán nebo protřepán a teplota zkontrolována, abyste předešli popálení.
 33. **U**držujte vnitřek a vnější část trouby čisté. **D**etails o čištění trouby naleznete v obsahu výše „Čištění trouby“.
 34. **V**závislosti na nastavení požadavků k instalaci, jinak vlivem horka, náchylné k nebezpečí.
 35. **N**edoporučujeme používat parní čistič.
 36.  **P**ozor, horký povrch

Když je použit tento symbol, znamená to, že jsou povrchy během používání náchylné k silnému zahřátí.
 37. **N**epokládejte předmět (knihu, krabici, atd.) na výrobek. **V**yrobek se může přehřát nebo vznítit nebo může objekt spadnout a způsobit poranění osob.
 38. **Z**vláště je doporučeno, aby se uživatelé během používání takových povrchů nedotýkali, aby předešli nebezpečí popálení.

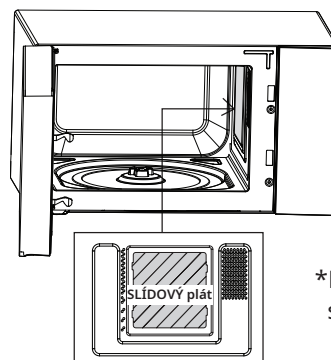
Zvláštní pozornost by měla být věnována oblasti velmi blízko ventilačním otvorům.

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.



*Neodstraňujte
slídový plát

POZNÁMKA

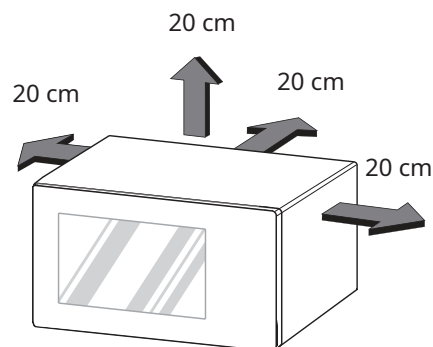
- Neodstraňujte dutinový slídový plát (stříbrný plát) uvnitř trouby. Slídový plát zde slouží k ochraně součástí mikrovln před rozstříkáním potravin.

- 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 mikrovlnnou troubu v uzavřeném prostoru nebo přiborníku, 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.

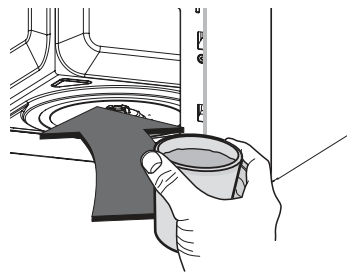


POZNÁMKA

- 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 Nádoby 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.

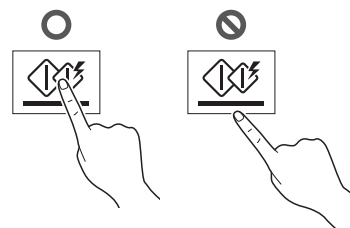
Vaše trouba je nyní instalována



- 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 zpomalen za následujících okolností:

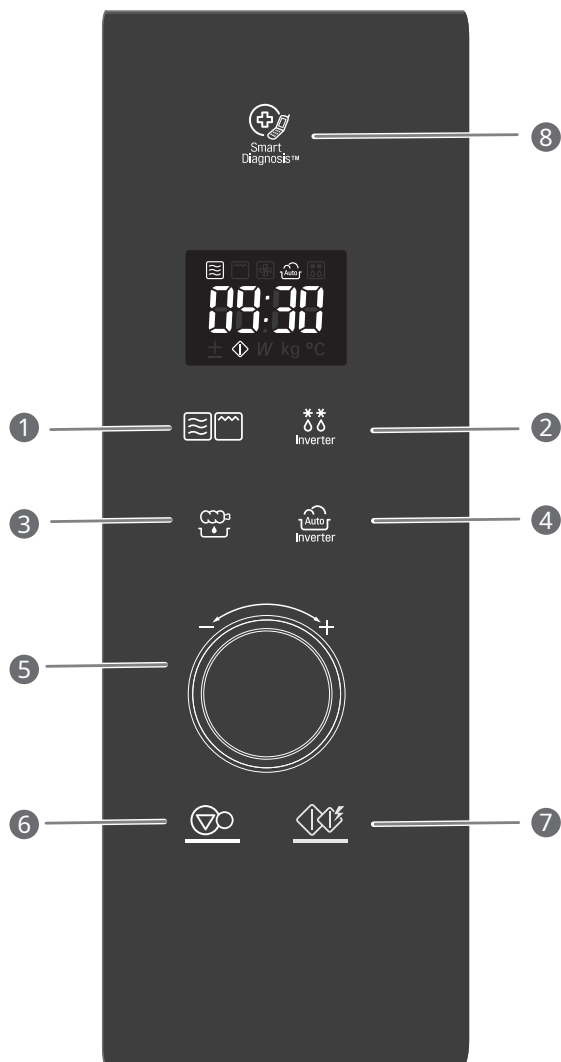
- Je stlačena pouze vnější část tlačítka.
- Tlačítko je stlačeno pomocí nehtu nebo špičkou prstu.



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	<p>REŽIM VAŘENÍ Viz strana 12 „Časované vaření“ Viz strana 13 „Grilování“ Viz strana 13 „Kombinované grilování a vaření“</p>
2	<p>MĚNIČ ROZMRAZOVÁNÍ Viz strana 26 „Měnič rozmrazování“</p>
3	<p>ZDRAVÉ SMAŽENÍ Viz strana 23 „Zdravé smažení“</p>
4	<p>MĚNIČ VAŘENÍ Měnič Vaření vám umožní uvařit většinu vašeho oblíbeného jídla výběrem typu potravin a hmotnosti pokrmu. Viz strana 14 „Pečení“ Viz strana 16 „Oblíbená nabídka“ Viz strana 19 „Změkčit a rozpustit“ Viz strana 20 „Rozmrazit a vařit“ Viz strana 22 „Jogurt“ Viz strana 23 „Udržet teplé“</p>
5	<p>STUPNICE (VÍCE / MÉNĚ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>STOP / VYMAZAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zastavte troubu a vymažte všechny položky kromě času dne.
7	<p>SPUSTIT / ZADAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>SMART DIAGNOSIS Při instruktaži personálu servisního centra podržte mikrofon telefonu až u této ikony. To vám pomůže diagnostikovat problémy s mikrovlnnou troubou během volání na servisní linku.</p>

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.		Pokud můžete nastavit možnost Výstupní výkon, zobrazí se ikona na displeji.
	Při spuštění funkce Měnič Vaření se zobrazí ikona na displeji.		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**.

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 prodloužovat 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 Měníče 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 neotevrou 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. Příložená tabulka vám poskytne představu o tom, které potraviny jsou připravovány při každé z různých úrovní výkonu.

- Příložený graf zobrazuje nastavení úrovní výkonu pro vaši troubu.

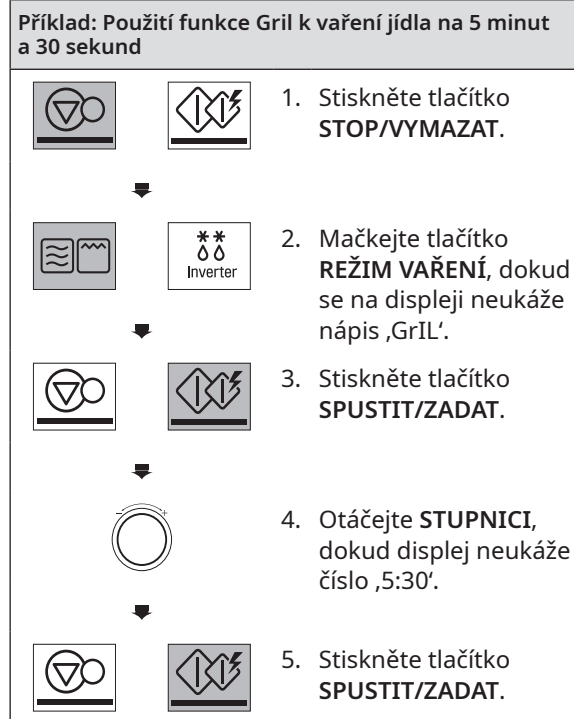
Graf úrovně výkonu mikrovlnné trouby

Úroveň Výkon	Využití
Vysoká 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Vařící voda. • Hnědnutí mletého hovězího masa. • Výroba sladkosti. • Vaření kousků drůbeže, ryby a zelenina. • Vaření jemných plátků masa.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ohřev rýže, těstovin a zeleniny. • Rychlý ohřev připravovaných potravin. • Ohřev sendvičů.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazování masa, drůbeže a mořských plodů. • Vaření silnějších plátků masa. • Pečení vepřových kotlet a pečeně.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • 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 přehřívát.

Při odstraňování jídla a příslušenství po vaření vždy používejte rukavice, neboť trouba a příslušenství budou velmi horké.



! 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 použijte následující příslušenství.



Nosič

Kombinované grilování a vaření

Vaše trouba má funkci kombinovaného vaření, která vám umožní vařit jídlo pomocí ohříváče a mikrovlny.

Příklad: Naprogramujte mikrovlnnou troubu na výkon mikrovln 300 W a funkci kombi na dobu vaření 25 minut



POZNÁMKA

- Vaše trouba má funkci kombinovaného vaření, která vám umožní vařit jídlo pomocí **Ohříváče** 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 použijte následující příslušenství.

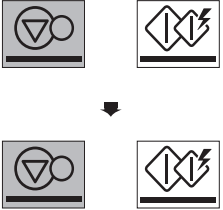


Nosič

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

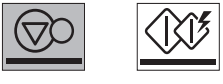


1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Stiskněte a podržte tlačítko **STOP/VYMAZAT** dokud se na displeji neobjeví slovo „Loc“ a neozve se pípnutí.

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 nezmiží 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**.

Pokyny k nabídce pečení

Kód	1-1	Nabídka	Brambory v županu
Hmotnostní limit	0,2 – 1,0 kg (180 – 220 g / každá)	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	1. Omyjte brambory a osušte je papírovou utěrkou. 2. Každou bramboru propíchněte 8 krát vidličkou. 3. Umístěte jídlo na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 4. Po vaření nechte 3 minuty odstát.		
Kuchyňská potřeba	Nosič		

Kód	1-2	Nabídka	Hovězí pečeně
Hmotnostní limit	0,5 – 1,5 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Potřete podle potřeby hovězí maso štětcem s rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte jídlo na skleněný talíř. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ vymačkejte šťávu a okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření. 4. Po vaření nechte pokrm ustát přikrytý fólií po dobu 10 minut.		
Kuchyňská potřeba	Teplovzdušný skleněný talíř		

Kód	1-3	Nabídka	Pečené kuře
Hmotnostní limit	0,8 – 1,8 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Potřete podle potřeby celé kuře štětcem s rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte jídlo na skleněný talíř. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ vymačkejte štávu a okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření. 4. Po vaření nechte pokrm ustát přikrytý fólií po dobu 10 minut.		
Kuchyňská potřeba	Teplovzdušný skleněný talíř		

Kód	1-4	Nabídka	Pečené jehněčí
Hmotnostní limit	0,5 – 1,5 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Potřete podle potřeby jehněčí maso štětcem s rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte jídlo na skleněný talíř. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ vymačkejte štávu a okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření. 4. Po vaření nechte pokrm ustát přikrytý fólií po dobu 10 minut.		
Kuchyňská potřeba	Teplovzdušný skleněný talíř		

Kód	1-5	Nabídka	Pečené vepřové
Hmotnostní limit	0,5 – 1,5 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Potřete podle potřeby vepřové maso štětcem s rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte jídlo na skleněný talíř. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ vymačkejte štávu a okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření. 4. Po vaření nechte pokrm ustát přikrytý fólií po dobu 10 minut.		
Kuchyňská potřeba	Teplovzdušný skleněný talíř		

Kód	1-6	Nabídka	Pečená zelenina
Hmotnostní limit	0,2 – 0,3 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	Složení Nakrájejte na tloušťku 1 - 2 cm (lilek), nakrájejte na tloušťku 1 - 2 cm (cukety), nakrájejte na klínky (cibule), nakrájejte na poloviny a vyloupejte semena (sladké papriky), celá cherry rajčata, nakrájejte na polovinu (houby) 1. Potřete podle potřeby zeleninu štětcem s rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte jídlo na skleněný talíř na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ vymačkejte štávu a okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Teplovzdušný skleněný talíř na nosiči		


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 **MĚ-NIČ 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**.

Pokyny k oblíbené nabídce

Kód	2-1	Nabídka	Kuřecí stehna se švestkami
Hmotnostní limit	1,2 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	<p>Složení 1 cibule nakrájená na plátky, 1 mrkev nakrájená na plátky, 500 g kuřecích stehýnek, 15 rozpůlených a vypeckovaných švestek, 1 šálek kuřecího vývaru, sůl a pepř na ochucení</p> <p>1. Přidejte všechno složení do hluboké a velké mísy a dobře je promíchejte. Překryjte plastovým víkem a ponechte průchod vzduchu. 2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. Během vaření alespoň dvakrát promíchejte.</p>		
Kuchyňská potřeba	Mísa vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě		

Kód	2-2	Nabídka	Polévka Julienne v bulce
Hmotnostní limit	0,8 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	<p>Složení 4 – 5 bulky, strouhaný sýr 50 g</p> <p>1. Odřízněte vršky bulek a odstraňte střídku a dejte zároveň pozor, abyste nepropíchlí krustu. 2. Naplňte každou bulku náplní a umístěte naplněné bulky na skleněný talíř. 3. Přidejte na vršek každé bulky sýr. 4. Umístěte jídlo na nosič. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.</p> <p>※ Náplň 2 polévkové lžice másla, 200 g nasekaných kuřecích prsou, 100 g nasekaných žampionů, 1 nasekaná cibule, 1 šálek smetany, sůl a pepř na dochucení</p> <p>1. Usmažte kuřecí prsa, žampiony a cibuli na másle na pánvi. 2. Přidejte smetanu a povařte při nízké teplotě dokud smetana nezhoustne. Okořeňte solí a pepřem.</p>		
Kuchyňská potřeba	Teploderný skleněný talíř na nosiči		

Kód	2-3	Nabídka	Vepřový filet na slanině s lilkem
Hmotnostní limit	1,2 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	<p>Složení 400 g vepřových filet, 8 plátků slaniny, 1/2 lilku, 2 polévkové lžíce olivového oleje, Sůl a pepř na dochucení</p> <p>1. Nakrájejte vepřové filety na 8 kousků (kolem 50 g), přidejte sůl a pepř. 2. Obalte vepřové filety slaninou. 3. Nakrájejte lilek na plátky a přidejte olivový olej. 4. Položte zabalené vepřové filety a lilek nakrájený na plátky na skleněný talíř. 5. Umístěte jídlo na nosič. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.</p>		
Kuchyňská potřeba	Tepluvzdorný skleněný talíř na nosiči		

Kód	2-4	Nabídka	Zapečené brambory
Hmotnostní limit	1,5 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	<p>Složení 1 kg brambor, 1 stroužek česneku, 20 g másla, 300 g smetany, strouhaný sýr 100 g, sůl a pepř na dochucení (muškátový oříšek)</p> <p>1. Oloupejte a umyjte brambory a poté je nakrájejte na 5 mm plátky. Pomažte vnitřek talíře česnekovým stroužkem a máslem. 2. Položte polovinu brambor na pečící talíř a okořeňte je. Naplňte zbývajících brambory a okořeňte, poté polijte smetanou a navrch posypte sýrem. 3. Umístěte pečící talíř do trouby. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.</p>		
Kuchyňská potřeba	pečící talíř s rozměry 20 x 20 cm		

Kód	2-5	Nabídka	Ratatouille
Hmotnostní limit	1,5 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	<p>Složení Nakrájejte na kousky (1 cibuli), nakrájejte na kousky (1 lilek), nakrájejte na kousky (1 cuketu), nakrájejte na kousky (1 barevnou sladkou papriku), 3 sekaná rajčata, 1 polévkovou lžičku rajčatové pasty, 2 drcené česnekové stroužky, 1 polévková lžíce sekaných čerstvých bylinek, 2 polévkové lžíce octa, 1 čajová lžička cukru, sůl a pepř na dochucení</p> <p>1. Přidejte všechno složení do hluboké a velké mísy a dobře je promíchejte. Překryjte plastovým víkem a ponechte průchod vzduchu. 2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. Během vaření alespoň dvakrát promíchejte.</p>		
Kuchyňská potřeba	Mísa vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě		

18 ZPŮSOB POUŽITÍ

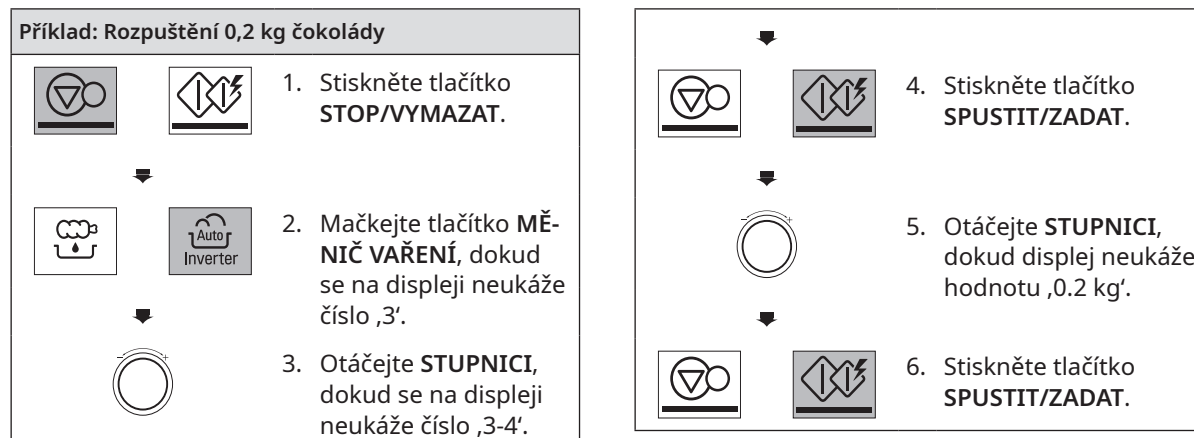
Kód	2-6	Nabídka	Rýže/Těstoviny																																
Hmotnostní limit	0,1 – 0,3 kg	Počáteční teplota	Prostor																																
Pokyny	<p>Složení pro pokrm rýže</p> <table border="1"> <tr> <td>Rýže</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Máslo, rozpuštěné</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cibule, nakrájená</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Kuřecí vývar nebo voda</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td colspan="3">Ochutnat</td> </tr> </table> <p>1. Přidejte rýži, rozpuštěné máslo a cibuli do hluboké velké mísy (3 l) a dobře je promíchejte. Vlijte vařící kuřecí vývar nebo vodu a přidejte sůl. Překryjte plastovým víkem a ponechte průchod vzduchu.</p> <p>2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.</p> <p>3. Po uvaření zamíchejte a nechte stát přikryté podle potřeby 5 – 10 minut.</p> <p>Složení pro těstoviny</p> <table border="1"> <tr> <td>Těstoviny</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>Sůl</td> <td colspan="3">Ochutnat</td> </tr> </table> <p>1. Dejte těstoviny a vařící vodu se solí do hluboké velké mísy (3 l). Překryjte plastovým víkem a ponechte průchod vzduchu.</p> <p>2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.</p> <p>3. Po uvaření propláchněte těstoviny studenou vodou.</p>			Rýže	100 g	200 g	300 g	Máslo, rozpuštěné	30 g	40 g	50 g	Cibule, nakrájená	50 g	75 g	100 g	Kuřecí vývar nebo voda	250 ml	500 ml	750 ml	Sůl	Ochutnat			Těstoviny	100 g	200 g	300 g	Voda	400 ml	800 ml	1 000 ml	Sůl	Ochutnat		
Rýže	100 g	200 g	300 g																																
Máslo, rozpuštěné	30 g	40 g	50 g																																
Cibule, nakrájená	50 g	75 g	100 g																																
Kuřecí vývar nebo voda	250 ml	500 ml	750 ml																																
Sůl	Ochutnat																																		
Těstoviny	100 g	200 g	300 g																																
Voda	400 ml	800 ml	1 000 ml																																
Sůl	Ochutnat																																		
Kuchyňská potřeba	Mísa vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě																																		

Kód	2-7	Nabídka	Plněná rajčata
Hmotnostní limit	1,0 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	<p>Složení</p> <p>4 střední rajčata, sůl a pepř na dochucení, 300 g mletého hovězího masa, ½ šálku strouhanky, 2 drcené česnekové stroužky, 1 polévková lžice dijonské hořčice, 1 polévková lžice sušených zelených bylinek, sýr parmezán 1 polévková lžice</p> <p>1. Odřízněte vršky rajčat a vytvořte kloboučky a odstraňte semínka, přičemž dávejte pozor, abyste nepropíchlí dužninu nebo slupku. Potom posypejte každé rajče solí a pepřem.</p> <p>2. Přidejte zbytek složení do mísy a dobře promíchejte.</p> <p>3. Naplňte rajčata směsí hovězího masa a znovu nasadte kloboučky.</p> <p>4. Umístěte plněná rajčata na skleněný talíř a překryjte plastovou fólií.</p> <p>5. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.</p>		
Kuchyňská potřeba	Talíř odolný vůči mikrovlnám		

Kód	2-8	Nabídka	Plněné cukety
Hmotnostní limit	1,2 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	<p>Složení</p> <p>4 kulaté cukety (200 g/každá), 500 g mletého hovězího masa, 2 polévkové lžice olivového oleje, sůl a pepř na dochucení</p> <p>1. Odřízněte vršky cuket a vytvořte kloboučky a odstraňte semínka, přičemž dávejte pozor, abyste nepropíchlí dužninu nebo slupku. Potom posypejte každou cuketu solí a pepřem.</p> <p>2. Naplňte cukety mletým hovězím masem a znovu nasadte kloboučky.</p> <p>3. Umístěte jídlo na skleněný talíř a pokapte olivovým olejem. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.</p>		
Kuchyňská potřeba	Talíř odolný vůči mikrovlnám		

Změkčit a rozpustit

Trouba používá nízký výkon pro funkci změkčit a rozpustit potraviny, viz následující tabulka.



Pokyny k nabídce změkčení a rozpuštění

Kód	3-1	Nabídka	Změkčit krémový sýr
Hmotnostní limit	0,1 – 0,3 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Rozbalte a umístěte na talíř. 2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Krémový sýr bude mít pokojovou teplotu a bude připraven k použití v receptu.		
Kuchyňská potřeba	Talíř odolný vůči mikrovlnám		

Kód	3-2	Nabídka	Změkčit zmrzlinu
Hmotnostní limit	2/4 šálku	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Odstraňte víčko a překryjte. 2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Zmrzlina bude dostatečně měkká, aby usnadnila vytváření kopečků.		
Kuchyňská potřeba	-		

Kód	3-3	Nabídka	Rozpustit máslo
Hmotnostní limit	1 – 3 každá (100 – 150 g/ každá)	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Umístěte potravinu do mísy. 2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Po vaření zamíchejte a dokončete rozpouštění.		
Kuchyňská potřeba	Mísa vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě		

Kód	3-4	Nabídka	Rozpustit čokoládu
Hmotnostní limit	0,1 – 0,3 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	1. Mohou být použity čokoládové lupínky nebo čtverečky čokolády na vaření. 2. Rozbalte a umístěte potravinu do mísy. 3. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 4. Po vaření zamíchejte a dokončete rozpouštění.		
Kuchyňská potřeba	Mísa vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě		

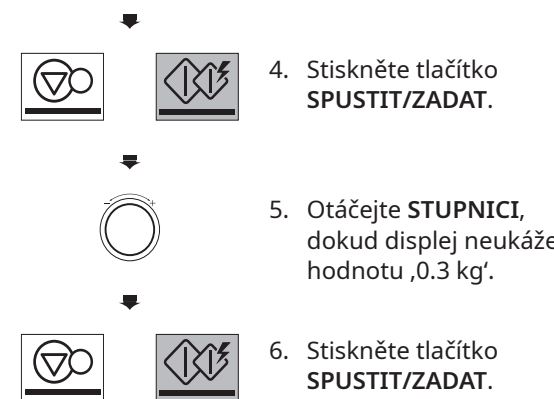
Rozmrazit a vařit

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**.

Pokyny k nabídce rozmrazit a vařit

Kód	4-1	Nabídka	Bageta/Croissant
Hmotnostní limit	0,1 – 0,3 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Vyjměte mraženou bagetu/croissant z obalu. 2. Umístěte jídlo na skleněný talíř. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.		
Kuchyňská potřeba	Teplovzdorný skleněný talíř		

Kód	4-2	Nabídka	Sýrové tyčinky
Hmotnostní limit	0,2 – 0,4 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Vyjměte sýrové tyčinky ze všech obalů. 2. Umístěte jídlo na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Nosič		

Kód	4-3	Nabídka	Kuřecí nugety
Hmotnostní limit	0,2 – 0,3 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Vyjměte kuřecí nugety ze všech obalů. 2. Umístěte jídlo na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Nosič		

Kód	4-4	Nabídka	Mražené Lasagne
Hmotnostní limit	0,3 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Vyjměte lasagne z obalů v krabici a odstraňte kryt. 2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.		
Kuchyňská potřeba	-		

Kód	4-5	Nabídka	Mražená pizza (tlustá)
Hmotnostní limit	0,5 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Vyjměte pizzu s tlustým korpusem ze všech obalů. 2. Umístěte jídlo na nosič. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.		
Kuchyňská potřeba	Nosič		

Kód	4-6	Nabídka	Mražená pizza (tenká)
Hmotnostní limit	0,2 – 0,4 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Vyjměte pizzu s tenkým korpusem ze všech obalů. 2. Umístěte jídlo na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.		
Kuchyňská potřeba	Nosič		

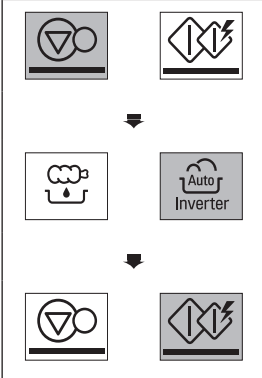
Kód	4-7	Nabídka	Filety z lososa
Hmotnostní limit	0,2 – 0,6 kg (180 – 220 g, 2,5 cm tloušťka/každou filetu)	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Potřete podle potřeby mraženého lososa štětcem s rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte potravinu na nosič na odkapávací talíř. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Nosič na odkapávacím talíři		

Kód	4-8	Nabídka	Krevety
Hmotnostní limit	0,2 – 0,4 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Potřete podle potřeby mražené krevety štětcem s rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte potravinu na nosič na odkapávací talíř. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Nosič na odkapávacím talíři		

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'.

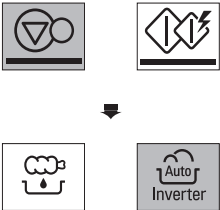
Pokyny k nabídce jogurt

Kód	5	Nabídka	Jogurt												
Hmotnostní limit	0,6 kg	Počáteční teplota	Vlažný												
Pokyny	<p>Složení 500 ml pasterovaného plnotučného mléka, 100 g přírodního čistého jogurtu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Důkladně umyjte misku odolnou proti mikrovlnám horkou vodou. 2. Do misky nalijte 500 ml mléka. 3. Zahřejte asi 1 minutu 30 sekund - 2 minuty 30 sekund při vysokém výkonu mikrovln až do teploty 40 - 50 °C. 4. Do misky přidejte 100 ml jogurtu a dobře promíchejte. 5. Zakryjte plastovým obalem nebo víkem a vložte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 6. Po zavaření nechte stát v chladničce asi 5 hodin. 7. Hezky jej ochutťe džemem, cukrem nebo ovocem. <p>Poznámka:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Měli byste použít tyto typy mléka a jogurtu: <table border="1" data-bbox="492 1428 1355 1659"> <thead> <tr> <th colspan="2">Používat</th> <th colspan="2">Nepoužívat</th> </tr> <tr> <th>Mléko</th> <th>Jogurt</th> <th>Mléko</th> <th>Jogurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pasterované plnotučné mléko</td> <td>Přírodní jogurt bez příchuti</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • 2%, 1% nebo odtučněné mléko • Mléko s vysokým obsahem vápníku • Sójové mléko • Zbylé mléko • Prošlé mléko </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Zbylý jogurt • Prošlý jogurt </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Důkladně umyjte veškeré nádoby horkou vodou a vysušte ho před tím, než zavaříte jogurt. • Dbejte na to, aby bylo mléko před zavařením vlažné(40 – 50 °C). • Během zavařování jogurt neprotřepávejte a nemíchejte, protože to ovlivní pevnost jogurtu. • Je-li množství složek vyšší než doporučené, zvýšte dobu zavaření. 			Používat		Nepoužívat		Mléko	Jogurt	Mléko	Jogurt	• Pasterované plnotučné mléko	Přírodní jogurt bez příchuti	<ul style="list-style-type: none"> • 2%, 1% nebo odtučněné mléko • Mléko s vysokým obsahem vápníku • Sójové mléko • Zbylé mléko • Prošlé mléko 	<ul style="list-style-type: none"> • Zbylý jogurt • Prošlý jogurt
Používat		Nepoužívat													
Mléko	Jogurt	Mléko	Jogurt												
• Pasterované plnotučné mléko	Přírodní jogurt bez příchuti	<ul style="list-style-type: none"> • 2%, 1% nebo odtučněné mléko • Mléko s vysokým obsahem vápníku • Sójové mléko • Zbylé mléko • Prošlé mléko 	<ul style="list-style-type: none"> • Zbylý jogurt • Prošlý jogurt 												
Kuchyňská potřeba	Mísa vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě														


Udržet teplé

Funkce Udržet teplé udrží horké, vařené jídlo při teplotě k servírování. Vždy začněte s horkým jídlem. Použijte 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 plastickou 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 křídél



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**.

Pokyny ke zdravé fritéze

Kód	1	Nabídka	Kuřecí řízek
Hmotnostní limit	0,2 – 0,6 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	<p>Přísady Kuřecí prsa po 150 až 200 g, 1 šálek mouky, 2 vejce, lehce rozšlehaná, 1 šálek jemné strouhanky, sůl a pepř na dochucení</p> <p>1. Kuřecí prsa okořeňte solí a pepřem nebo podle přání, obalte v mouce a potřete rozšlehanými vejci. Obalte jemnou strouhankou a kuřecí řízek potřete olejem.</p> <p>2. Umístěte jídlo na talíř pro křupavé potraviny na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start.</p> <p>3. Při ZAPÍPÁNÍ pokrm obraťte, stiskněte tlačítko start a pokračujte ve vaření.</p>		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

24 ZPŮSOB POUŽITÍ

Kód	2	Nabídka	Kuřecí křídla
Hmotnostní limit	0,2 – 0,6 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Potřete štětcem podle potřeby kuřecí křídla rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte jídlo na talíř pro křupavé potraviny na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start. 3. Při ZAPÍPÁNÍ pokrm obraťte, stiskněte tlačítko start a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

Kód	3	Nabídka	Kotletka
Hmotnostní limit	0,2 – 0,4 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	Přísady 500 g hovězího mletého jehněčího nebo hovězího masa, 500 g malých brambor, uvařených a rozmačkaných, 3 vejce, lehce našlehaná, 2 cibule, jemně nakrájené, 2 lžíce nakrájené petržele, 1 šálek jemné strouhanky, sůl a pepř na dochucení 1. Smíchejte maso, brambory, vejce, cibuli a petržel. Ze směsi masa vytvořte kuličky asi 4–5 cm v průměru. Obalte v jemné strouhance a kuličky vytvarujte do oválů o síle asi 1 cm. Kotlety potřete olejem. 2. Umístěte jídlo na talíř pro křupavé potraviny na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start. 3. Při ZAPÍPÁNÍ pokrm obraťte, stiskněte tlačítko start a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

Kód	4	Nabídka	Rybí řízek
Hmotnostní limit	0,2 – 0,6 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	Přísady Rybí filety po 150 až 200 g, 1 šálek mouky, 2 vejce, lehce rozšlehaná, 1 šálek jemné strouhanky, sůl a pepř na dochucení 1. Rybí filety okořeňte solí a pepřem nebo podle přání, obalte v mouce a potřete rozšlehanými vejci. Obalte jemnou strouhankou a obalenou rybu potřete olejem. 2. Umístěte jídlo na talíř pro křupavé potraviny na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start. 3. Při ZAPÍPÁNÍ pokrm obraťte, stiskněte tlačítko start a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

Kód	5	Nabídka	Hranolky
Hmotnostní limit	0,1 – 0,3 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	Výrobek z mražených brambor rozprostřete na talíř pro křupavé potraviny na rošt. Nejlepších výsledků dosáhnete vařením v jedné vrstvě. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start.		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

Kód	6	Nabídka	Hamburgery
Hmotnostní limit	0,2 – 0,4 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Vyberte hamburgery o hmotnosti 100 g a síle 1 cm. Hamburgery potřete olejem. 2. Umístěte jídlo na talíř pro křupavé potraviny na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start. 3. Při ZAPÍPÁNÍ pokrm obraťte, stiskněte tlačítko start a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

Kód	7	Nabídka	Klobásy
Hmotnostní limit	0,2 – 0,6 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Odstraňte všechny obaly a rozprostřete na povrch. 2. Umístěte jídlo na talíř pro křupavé potraviny na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start. 3. Při ZAPÍPÁNÍ pokrm obraťte, stiskněte tlačítko start a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

Kód	8	Nabídka	Americké brambory
Hmotnostní limit	0,2 – 0,4 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	1. Omyjte brambory a nakrájejte je na měsíčky. Brambory potřete olejem. 2. Umístěte jídlo na talíř pro křupavé potraviny na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start. 3. Při ZAPÍPÁNÍ pokrm obraťte, stiskněte tlačítko start a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

Měníč rozmrazování

V troubě jsou přednastaveny čtyři sekvence rozmrazování. Funkce Měníč rozmrazování vám poskytuje nejlepší metodu rozmrazování pro zmražená jídla. Průvodce vaření vám ukáže, jaká rozmrazovací sekvence je doporučena pro potraviny, které rozmrazujete.

Pro větší pohodlí obsahuje Měníč rozmrazování zabudovaný signalizační mechanismus, který vám připomíná, abyste zkontrolovali, otočili, oddělili nebo přeuspořádali potraviny tak, abyste dosáhli těch nejlepších výsledků rozmrazování. K dispozici jsou čtyři různé stupně rozmrazování.

(MASO /DRŮBEŽ / RYBY / CHLEBA)



POZNÁMKA

Když zmáčknete tlačítko **SPUSTIT/ZADAT** displej se změní v odečítač času rozmrazování. Trouba zapírá během cyklu **ROZMRAZOVÁNÍ** jednou. Při zapírání 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 zmrazená 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
DRŮBEŽ (DEF2) 0,1 – 4,0 kg	Telecí Kotletky (0,5 kg, tloušťka 20 mm) Při zapírání obraťte jídlo. Po rozmrazení nechte 5 – 15 minut odstát.
	Drůbež Celá, naporcovaná, prsa (bez kostí) Cornwallské slepice Celé Krocán Prsa Při zapírání obraťte jídlo. Po rozmrazení nechte 30 – 60 minut odstát.
RYBY (DEF3) 0,1 – 4,0 kg	Ryby Filety, celé steaky Jedlí koryši a měkkýši Krabí maso, humří ocasy, krevety, hřebenatky; při zapírání otočte jídlo. Po rozmrazení nechte 5 – 10 minut odstát.
CHLĚB (DEF4) 0,1 – 0,5 kg	Krájený chléb, bulky, bageta, atd. Oddělte krajíce a umístěte je mezi papírovou utěrku nebo na plochý talíř. Při zapírání 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. Spustte 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 přečtěte 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. Nezahřívajte 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 táčů, 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. Praxí 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 kastrolky. 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 nejlépe připravují kulaté tenké pokrmy a kruhovitě 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 worcesterská 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 obrácena, 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

Potaviny 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

Potaviny mohou být často nechány ustálet 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.

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. Drošky 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 masné 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 úroveň ohřevu a čas, abyste omezili tvorbu kondenzátu ve dveřích. Toto se může také objevit v případech, 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 DRÁTĚNKY.

Kovové části bude snadnější udržovat, pokud je pravidelně otřete vlhkým hadříkem.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE INTELIGENTNÍ DIAGNOSTIKY SMART DIAGNOSIS™

Tuto funkci použijte, pokud potřebujete správnou diagnózu ze strany servisního střediska společnosti LG Electronics, pokud produkt špatně funguje nebo selže. Tuto funkci používejte pouze pro kontaktování zástupce servisu, nikoliv během běžného provozu.

1. Pokud k tomu dostanete pokyn prostřednictvím call centra, přidržte mikrofon svého telefonu u loga služby Smart Diagnosis™ na kontrolce.

POZNÁMKA

- Nedotýkejte se žádných dalších tlačítek.



2. Při zavřených dveřích stiskněte a podržte tlačítko STOP/Vymazat na 3 sekundy, aby se na displeji objevil nápis ‚Loc‘. Držte tlačítko STOP/Vymazat ještě po dobu 5 sekund, dokud se na displeji neobjeví číslo ‚5‘. (tudíž tlačítko STOP/Vymazat musí být nepřetržitě drženo po dobu 8 sekund). Poté se zpoza symbolu Smart Diagnosis začne šířit tón.

3. Udržujte telefon na svém místě, dokud není dokončen přenos tónu. Displej bude odpočítávat čas.

4. Po ukončení odpočítávání a ukončení tónu pokračujte v rozhovoru s agentem call centra, který vám pak pomůže pomocí informací předaných k analýze.

POZNÁMKA

- Nejlepších výsledků dosáhnete tím, že během přenosu tónů nebudete hýbat telefonem.
- Pokud agent call centra nedokáže přesně zaznamenat data, můžete být vyzváni, abyste to zkusili znovu.

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 ,chladiť' nebo zbývající doba vaření?	Po dokončení vaření může být spuštěn ventilátor, aby ochladil troubu. Displej ukáže slovo ,Chladiť'. Pokud otevřete dveře nebo stisknete jedno tlačítko STOP/VYMAZAT ještě před dokončením doby vaření, zobrazí se na displeji zbývající doba vaření. To není špatná funkce.

Pokud při spuštění mikrovlnné trouby 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 Watt* (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 Watt
	Gril	900 Watt
	Kombinace	1450 Watt

- 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) **

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>



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 © 2018 LG Electronics Inc. Všetky práva vyhradené.

Spôsob fungovania mikrovln

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 mikrovln. 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

8 PRED POUŽITÍM

- 8 Rozbalenie a inštalácia
- 10 Ovládací panel
- 10 Symboly na displeji
- 11 Nastavenie hodín
- 11 Rýchly štart
- 11 Viac/Menej
- 11 Úspora energie

12 SPÔSOB POUŽÍVANIA

- 12 Načasovaná príprava pokrmov
- 12 (Manuálna príprava pokrmov)
- 12 Úrovne výkonu mikrovlnnej rúry
- 13 Príprava pokrmov pomocou grilu
- 13 Kombinované grilovanie a varenie
- 14 Detská poistka
- 14 Pečenie
- 14 Pokyny ponuky pečenia
- 16 Oblíbená ponuka
- 16 Pokyny oblúbenej ponuky
- 19 Zmäkčenie a roztopenie
- 19 Pokyny ponuky zmäkčenia a roztopenia
- 20 Rozmrazenie a varenie
- 20 Pokyny ponuky rozmrazenia a varenia
- 22 Jogurt
- 22 Pokyny ponuky Jogurt
- 23 Udržať teplé
- 23 Zdravé praženie
- 23 Pokyny k zdravému praženiu
- 26 Invertné rozmrazovanie
- 26 Pokyny ponuky Invertné rozmrazovanie

27 KUCHYNSKÝ RIAD VHODNÝ NA POUŽÍVANIE V MIKROVLNNEJ RÚRE

28 VLASTNOSTI POTRAVÍN A PRÍPRAVA POKRMOV V MIKROVLNNEJ RÚRE

30 ČISTENIE RÚRY

30 PPOUŽÍVÁNÍ FUNKCE INTELIGENTNÍ DIAGNOSTIKY SMART DIAGNOSIS™

31 RIEŠENIE PROBLÉMOV

32 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

- N**epokúšajte 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. **N**epoužívajte rúru, ak sú chybné tesnenia dvierok a príbhlé 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.
- N**epoužívajte rúru na účely odvlhčenia. (napr. **P**oužívanie 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.
- T**ento 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. **J**e potrebné dohliadať 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.
- P**očas používania sa prístupné časti môžu zohriať na vysokú teplotu. Malé deti by sa nemali k tomuto spotrebiču približovať.

 - Mohli by sa popáliť.

5. **K**vapaliny a iné potraviny nesmiete zohrievať v utesených nádobách, keďže by mohli vybuchnúť. **O**dstráňte plastový obal z potravín pred ich prípravou alebo rozmrazovaním. **V**ezmite však do úvahy, že v niektorých prípadoch by sa potraviny mali kvôli zohriatiu alebo príprave zakryť plastovou fóliou.
 - Inak by mohli vyprsknúť.
6. **N**ezabudnite 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. **D**eťom by nemalo byť dovolené hrať sa s príslušenstvom ani vešať sa za rukoväť dvierok.
 - Mohli by sa zraniť.
8. **J**e nebezpečné pre kohokoľvek iného ako kompetentnú osobu, aby vykonával akýkoľvek servis alebo opravu, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu poskytujúceho ochranu pred pôsobením mikrovlnnej energie.
9. **K**eď sa spotrebič používa v kombinovanom režime, deti by mali používať rúru len pod dozorom dospelého kvôli vytváraným teplotám.
10. **R**úru 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. **A**k sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúra sa nesmie používať, pokiaľ ju neopraví kompetentná osoba.
12. **S**potrebič 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. **D**eťom 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. **S**potrebič 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. **P**očas používania sa spotrebič zohrieva na vysokú teplotu. Je potrebné dávať pozor, aby nedošlo k dotyku vyhrievacích článkov vnútri rúry.
16. **N**epoužívajte 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. **R**úru nie je možné používať s otvorenými dvierkami kvôli bezpečnostným blokovacím prvkom vstavaným do mechanizmu dvierok. **J**e dôležité nezasahovať do bezpečnostných blokovacích prvkov.
 - Mohlo by to viesť k škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie. (Bezpečnostné blokovačie prvky automaticky vypnú akúkoľvek činnosť spojenú s prípravou pokrmu, keď sa otvoria dvierka.)
2. **N**eumiestňujte 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 čistiacieho prostriedku.
 - Mohlo by to viesť k škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie.

3. **Z**abezpečte, aby boli správne nastavené časy prípravy pokrmov, pričom malé množstvo pokrmu vyžaduje kratšiu prípravu či kratší čas zohrievania.
 - **P**ríliš dlhá príprava pokrmu môže viesť k vznieteniu pokrmu a následnému poškodeniu rúry.
4. **P**ri 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 potreste a pred konzumáciou skontrolujte jej teplotu, aby nedošlo k popáleniu (hlavne obsah fliaš na kŕmenie dojčiat a pohárov na detské pokrmy).
 - **B**udte opatrní pri manipulácii s nádobou. **M**ikrovlnný ohrev nápojov môže viesť k oneskorenému výbušnému varu, preto sa musí pri podávaní nádoby dbať na opatrnosť.
5. **V**ýstupný otvor je umiestnený na hornej, spodnej alebo bočnej časti rúry. **N**ezakrývajte otvor.
 - Mohlo by to viesť k poškodeniu rúry a nedostatočným výsledkom pri príprave pokrmov.
6. **R**úru nepoužívajte, keď je prázdna. **O**dporúča sa nechať pohár s vodou v rúre, keď sa nepoužíva. **V**oda bezpečne pohltí všetku mikrovlnnú energiu, ak sa rúra náhodne spustí.
 - **N**esprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry.
7. **N**epripravujte 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.
 - **N**esprávne použitie môže spôsobiť výbuch alebo vznik požiaru.
8. **N**epoužívajte drevené nádoby a keramické nádoby, ktoré majú kovovú (napr. zlatú alebo striebornú) intarziu. **V**ždy odstráňte kovové upevňovacie prvky. **P**oužívajte len kuchynský riad, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach. **K**ovové nádoby na pokrmy a nápoje sa nesmú používať počas mikrovlnnej prípravy pokrmov.
 - **M**ohli by sa zohriať a zhorieť. Obzvlášť kovové predmety môžu vytvárať oblúk v rúre, čo môže spôsobiť vážne poškodenie.
9. **N**epoužívajte výrobky z recyklovaného papiera.
 - **M**ôžu obsahovať nečistoty, ktoré môžu spôsobiť iskrenie a/alebo vznik požiaru, keď sa použijú pri príprave pokrmov.
10. **N**eoplachujte podnos a policu ich umiestnením do vody bezprostredne po príprave pokrmov. **M**ohlo by to spôsobiť narušenie alebo poškodenie.
 - **N**esprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry.
11. **R**úru umiestnite tak, aby predná časť dvierok bola 8 cm alebo viac za okrajom povrchu, na ktorom je umiestnená, aby nedošlo k náhodnému prevráteniu spotrebiča.
 - **N**esprávne použitie by mohlo viesť k telesnému zraneniu a poškodeniu rúry.
12. **P**red prípravou pokrmu prepichnete šupku zemiakov, jablák alebo akéhokoľvek takéhoto ovocia či zeleniny.
 - **I**nak by mohli vyprsknúť.
13. **N**evarte vajcia v škrupine. **V**ajcia v škrupine a celé vajcia uvarené na tvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnnej rúre, keďže by mohli vybuchnúť, aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.
 - **V**o vnútri vajca sa postupne zvýši tlak a vajce vybuchne.
14. **N**epokúšajte sa o vyprážanie v oleji v rúre.
 - **M**ohlo 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 vplyvať 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, motelloch a iných obytných prostrediach;
 - Prostredia s ubytovaním a raňajkami.
21. **Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ je pre ne zabezpečený dozor alebo zaškolenie ohľadom použitia spotrebiča bezpečným spôsobom a pokiaľ rozumejú rizikám spojeným s jeho používaním. Deti sa nesmú hrať s týmto spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú vo veku minimálne 8 rokov a nie je pre ne zabezpečený dozor.**
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 napájanom 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 \oplus .

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 elektroinštaláčnymi 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 potriať, aby nedošlo k popáleniu.**

33. **Vnútorne a vonkajšie časti rúry uchovávajte v čistote. Podrobnosti o spôsobe čistenia rúry nájdete vo vyššie uvedenom obsahu „Čistenie rúry“.**

34. **Podľa stanovených požiadaviek na inštaláciu, inak hrozí vplyv tepla s možnosťou vzniku nebezpečenstva.**

35. **Parný čistič sa nesmie používať.**

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.**

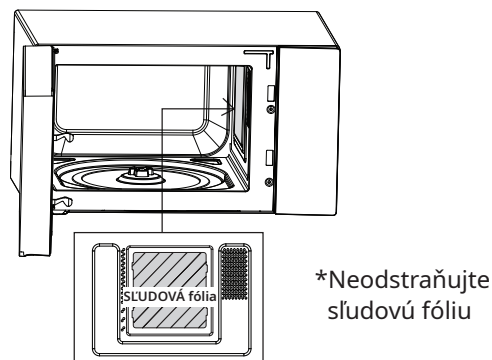
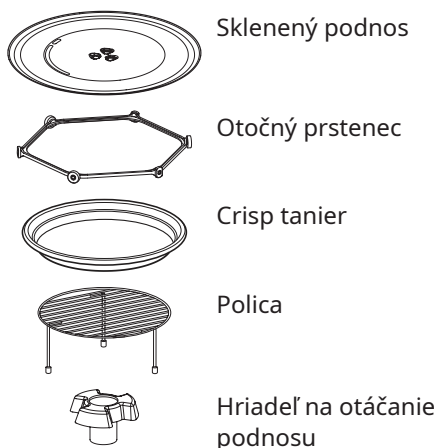
Osobitná pozornosť by sa mala venovať oblasti veľmi blízko vetracích otvorov.

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 Rozbalte rúru a umiestnite ju na vodorovný povrch.



POZNÁMKA

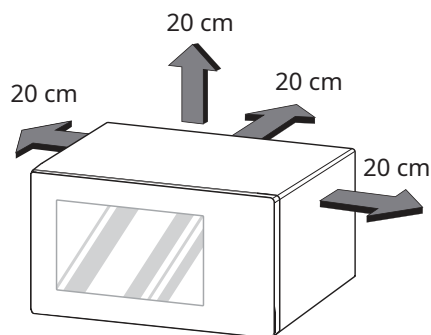
- Neodstraňujte sludovú fóliu dutiny (striebornú dosku) vnútri rúry. Sludová fólia slúži na ochranu mikrovlnných komponentov pred rozstrekom pokrmov.

- 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 správnej 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.

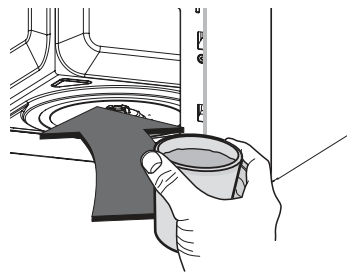


POZNÁMKA

- 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 rúkovať 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.

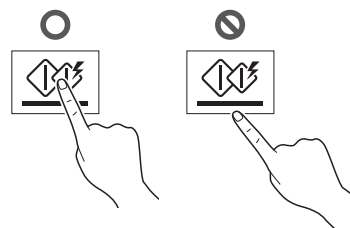
Teraz je rúra nainštalovaná



- 8 Obsah fľaš na kŕmenie dojčiat a pohárov na detské pokrmy sa musí pred konzumáciou pomiešať alebo potriať, 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.

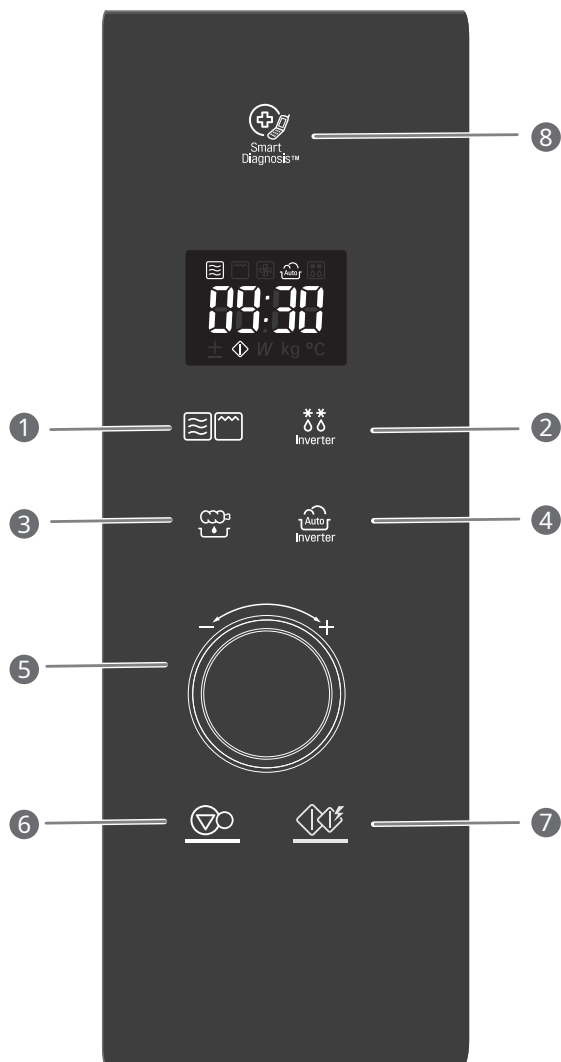


POZNÁMKA

- 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	<p>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“</p>
2	<p>INVERTNÉ ROZMRAZOVANIE Pozrite si stranu 26 „Invertné rozmrazovanie“</p>
3	<p>ZDRAVÉ PRAŽENIE Pozrite si stranu 23 „Zdravé praženie“</p>
4	<p>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 16 „Obľúbená ponuka“ Pozrite si stranu 19 „Zmäkčenie a roztopenie“ Pozrite si stranu 20 „Rozmrazenie a varenie“ Pozrite si stranu 22 „Jogurt“ Pozrite si stranu 23 „Udržať teplé“</p>
5	<p>REGULÁTOR (VIAC / MENEJ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>ZASTAVENIE / VYMAZANIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prerušenie činnosti a vymazanie všetkých zadání okrem času dňa.
7	<p>SPUSTENIE / ZADANIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>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.</p>

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.		Pokiaľ je možnosť nastavenia Výstupného výkonu, na displeji sa bude zobrazovať táto ikona.
	Počas činnosti Invertnej prípravy pokrmov sa bude na displeji zobrazovať táto ikona.		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**.

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.

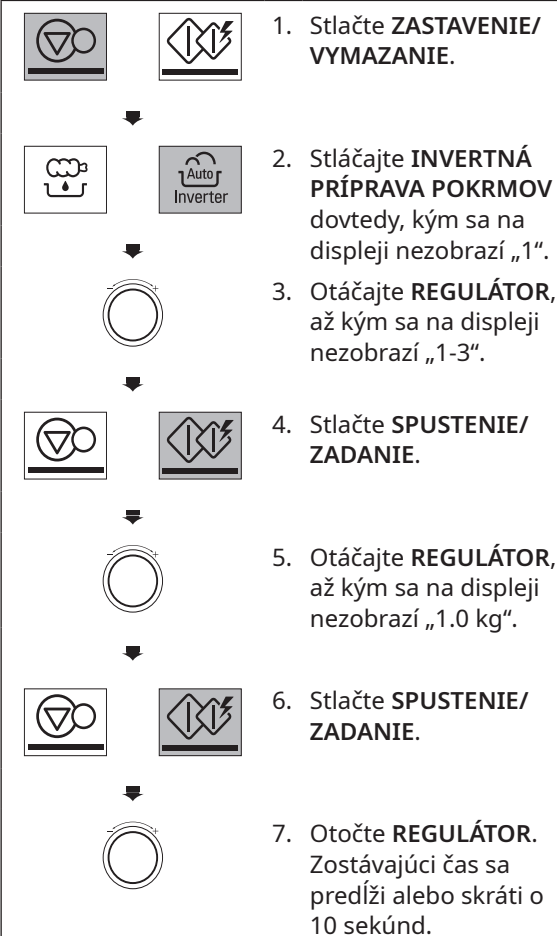
Štyrikrát stlačte tlačidlo **SPUSTENIE/ZADANIE**. Rúra sa spustí pred dokončením štvrtého stlačenia.

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 ušetriť energiu 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 neotvorí dverka 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.

Úrovnne 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	<ul style="list-style-type: none"> • Vriaca voda. • Pečenie mletého hovädzieho mäsa do hneदा. • Výroba cukroví. • Príprava kúskov hydiny, rýb a zeleniny. • Príprava kúskov mäkkého mäsa.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Prihrievanie ryže, cestovín a zeleniny. • Rýchle prihrievanie hotových pokrmov. • Prihrievanie sendvičov.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Príprava vaječných, mliečnych a syrových jedál. • Príprava koláčov a chlebov. • Rozpustenie čokolády. • Príprava teľaciny. • Príprava celej ryby. • Príprava pudingov a vaječného krému.
400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazovanie mäsa, hydiny a morských plodov. • Príprava kúskov menej mäkkého mäsa. • Príprava bravčových kotliet a bravčového pečeného mäsa.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ohrievanie ovocia. • Zmäkčenie masla. • Uchovávanie teplých kastrolových 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



! 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.

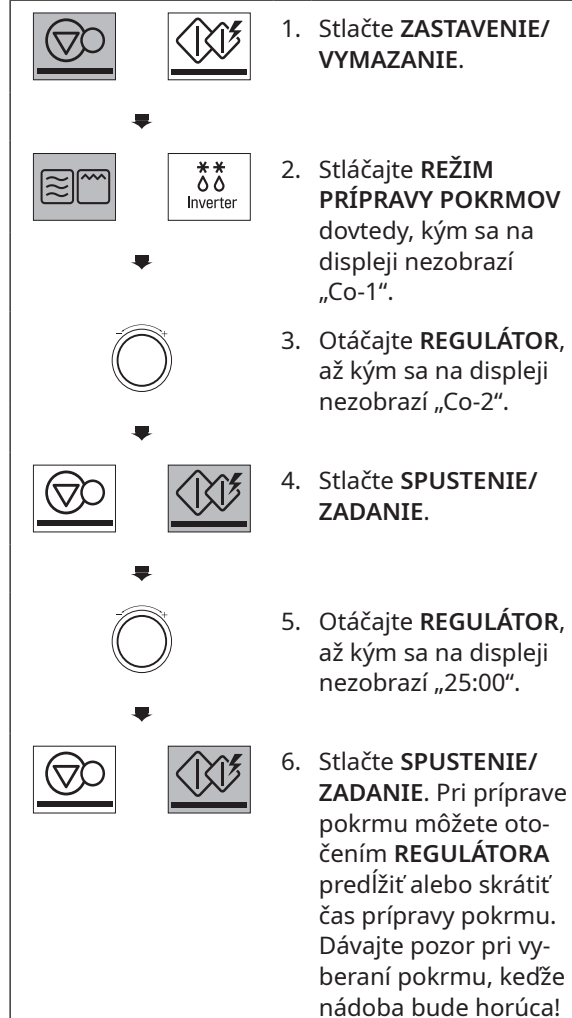


Polica

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



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.

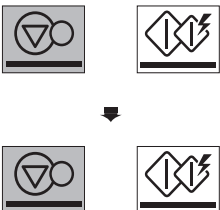


Polica

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 nezvoze 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.

Pokyny ponuky pečenia

Kód	1-1	Ponuka	Zemiaky v župane
Hmotnostný limit	0,2 – 1,0 kg (180 – 220 g / každý)	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	1. Umyte zemiaky a vysušte ich papierovou utierkou. 2. 8-krát prepichnete každý zemiak vidličkou. 3. Umiestnite pokrm na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 4. Po dokončení prípravy nechajte pokrm 3 minúty odstáť v rúre.		
Riad	Polica		

Kód	1-2	Ponuka	Pečené hovädzie mäso
Hmotnostný limit	0,5 – 1,5 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Potrite hovädzie mäso rozpusteným maslom alebo olejom a ochutíte podľa požiadaviek. 2. Umiestnite pokrm do sklenenej nádoby. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU vylejte šťavu a ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu. 4. Po dokončení prípravy nechajte pokrm zakrytý fóliou odstáť na 10 minút v rúre.		
Riad	Žiaruvzdorná sklenená nádoba		

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 POKRMŮV** 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**.

Kód	1-3	Ponuka	Pečené kuracie mäso
Hmotnostný limit	0,8 – 1,8 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Potrite celé kurča rozpusteným maslom alebo olejom a ochutte podľa požiadaviek. 2. Umiestnite pokrm do sklenenej nádoby. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU vylejte šťavu a ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu. 4. Po dokončení prípravy nechajte pokrm zakrytý fóliou odstáť na 10 minút v rúre.		
Riadi	Žiaruvzdorná sklenená nádoba		

Kód	1-4	Ponuka	Pečené jahňacie mäso
Hmotnostný limit	0,5 – 1,5 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Potrite jahňacie mäso rozpusteným maslom alebo olejom a ochutte podľa požiadaviek. 2. Umiestnite pokrm do sklenenej nádoby. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU vylejte šťavu a ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu. 4. Po dokončení prípravy nechajte pokrm zakrytý fóliou odstáť na 10 minút v rúre.		
Riadi	Žiaruvzdorná sklenená nádoba		

Kód	1-5	Ponuka	Pečené bravčové mäso
Hmotnostný limit	0,5 – 1,5 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Potrite bravčové mäso rozpusteným maslom alebo olejom a ochutte podľa požiadaviek. 2. Umiestnite pokrm do sklenenej nádoby. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU vylejte šťavu a ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu. 4. Po dokončení prípravy nechajte pokrm zakrytý fóliou odstáť na 10 minút v rúre.		
Riadi	Žiaruvzdorná sklenená nádoba		

Kód	1-6	Ponuka	Pečená zelenina
Hmotnostný limit	0,2 – 0,3 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	Prísady Nakrájajte na 1 – 2 cm hrúbku (baklažány), nakrájajte na 1 – 2 cm hrúbku (cukety), nakrájajte na mesiačky (cibule), nakrájajte na polovice po dĺžke a odstráňte semená (sladké papriky), celé malé strapcové paradajky, nakrájajte na polovice (huby) 1. Potrite zeleninu rozpusteným maslom alebo olejom a ochutte podľa požiadaviek. 2. Umiestnite pokrm do sklenenej nádoby na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU vylejte šťavu a ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu.		
Riadi	Žiaruvzdorná sklenená nádoba na policu		

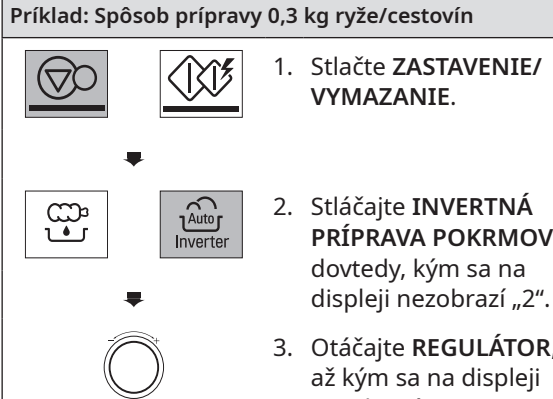
POZNÁMKA

- Pri príprave pečeného pokrmu použite policu na pečenie, ak ju máte.


Oblíbená 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**.

Pokyny oblúbenej ponuky

Kód	2-1	Ponuka	Kuracie stehná so sušenými slivkami
Hmotnostný limit	1,2 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	<p>Prísady 1 nakrájaná cibuľa, 1 nakrájaná mrkva, 500 g kuracích stehien, 15 rozpolených a vykostených sušených sliviek, 1 šálka kuracieho vývaru, soľ a čierne korenie na ochutenie</p> <p>1. Pridajte všetky prísady do hlbokej a veľkej misy a dobre premiešajte. Zakryte plastovou fóliou a vytvorte vetrací otvor. 2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. Počas prípravy minimálne dvakrát zamiešajte.</p>		
Riad	Misa určená do mikrovlnnej rúry		

Kód	2-2	Ponuka	Polievka Julienne v zemi
Hmotnostný limit	0,8 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	<p>Prísady 4 – 5 zemi, 50 g strúhaného syra</p> <p>1. Odrežte hornú časť zemi a odstráňte mäkkú vnútornú časť, pričom dávajte pozor, aby ste neprederavili kôrku. 2. Naplňte každú zemľu plnkou a naplnené žemle umiestnite do sklenenej nádoby. 3. Na hornú časť každej žemle pridajte syr. 4. Umiestnite pokrm na policu. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.</p> <p>※ Plnka 2 polievkové lyžice masla, 200 g nakrájaných kuracích prs, 100 g nakrájaných húb, 1 nakrájaná cibuľa, 1 šálka smotany, soľ a čierne korenie na ochutenie</p> <p>1. Orestujte kuracie prsia, huby a cibuľu na panvici s maslom. 2. Pridajte smotanu a povarte pri miernom varení a pri nízkej teplote, kým smotana nezhrutne. Ochutte soľou a čiernym korením.</p>		
Riad	Žiaruvzdorná sklenená nádoba na policu		

Kód	2-3	Ponuka	Bravčový rezeň na slanine s baklažánom
Hmotnostný limit	1,2 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	<p>Prísady 400 g bravčový rezeň, 8 plátkov slaniny, 1/2 baklažánu, 2 polievkové lyžice olivového oleja, soľ a čierne korenie na ochutenie</p> <p>1. Nakrájajte bravčový rezeň na 8 kúskov (približne 50 g), pridajte soľ a čierne korenie. 2. Obalte bravčový rezeň slaninou. 3. Nakrájajte baklažán a vložte ho do olivového oleja. 4. Potom umiestnite obalené bravčové rezne a nakrájané baklažány do sklenenej nádoby. 5. Umiestnite pokrm na policu. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.</p>		
Riad	Žiaruvzdorná sklenená nádoba na policu		

Kód	2-4	Ponuka	Zemiakový gratin
Hmotnostný limit	1,5 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	<p>Prísady 1 kg zemiakov, 1 strúčik cesnaku, 20 g masla, 300 g smotany, 100 g nastrúhaného syra, soľ a čierne korenie na ochutenie (muškátový orech)</p> <p>1. Ošúpte a umyte zemiaky a potom ich nakrájajte na 5 mm kúsky. Vnútro nádoby potrite strúčikom cesnaku a maslom. 2. Polovicu zemiakov umiestnite do zapekacej nádoby a ochutte. Doplnite zvyšnými zemiakmi a ochutte a potom navrch nalejte smotanu a posypte syrom. 3. Umiestnite zapekaciu nádobu do rúry. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.</p>		
Riad	20 x 20 cm zapekacia nádoba		

Kód	2-5	Ponuka	Ratatouille
Hmotnostný limit	1,5 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	<p>Prísady Nakrájajte na kúsky (1 cibuľa), nakrájajte na kúsky (1 baklažán), nakrájajte na kúsky (1 cuketa), nakrájajte na kúsky (1 farebná sladká paprika), 3 nakrájané paradajky, 1 polievková lyžica paradajkového pretlaku, 2 rozdrvené strúčiky cesnaku, 1 polievková lyžica nakrájanej čerstvej listovej zeleniny, 2 polievkové lyžice octu, 1 lyžička cukru, soľ a čierne korenie na ochutenie</p> <p>1. Pridajte všetky prísady do hlbkej a veľkej misy a dobre premiešajte. Zakryte plastovou fóliou a vytvorte vetrací otvor. 2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. Počas prípravy minimálne dvakrát zamiešajte.</p>		
Riad	Misa určená do mikrovlnnej rúry		

18 SPÔSOB POUŽÍVANIA

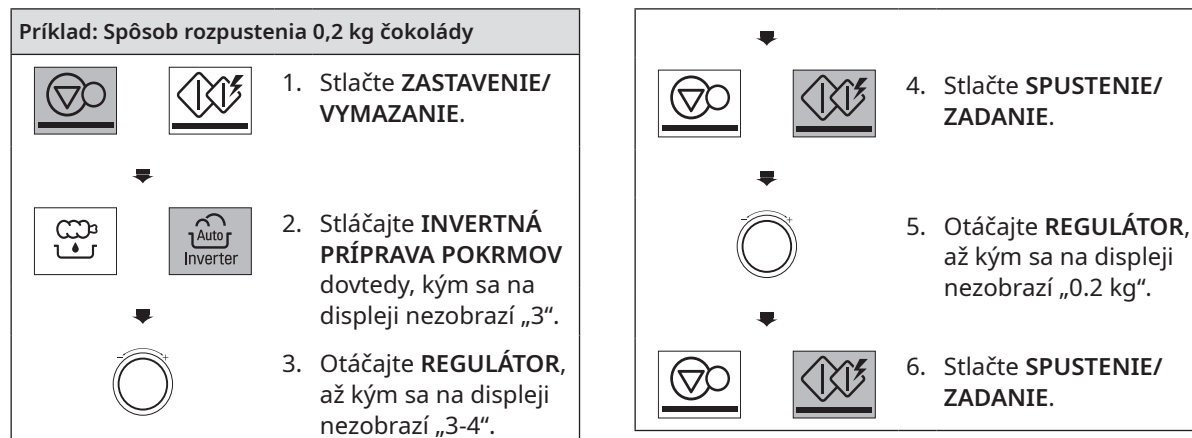
Kód	2-6	Ponuka	Ryža/cestoviny																																
Hmotnostný limit	0,1 – 0,3 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota																																
Pokyny	<p>Prísady do ryže</p> <table border="1"> <tr> <td>Ryža</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Maslo, rozpustené</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cibuľa, strúhaná</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Kurací vývar alebo voda</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Soľ</td> <td colspan="3">Ochutnanie</td> </tr> </table> <p>1. Pridajte ryžu, rozpustené maslo a cibuľu do hlbkej a veľkej misy (3 l) a dobre premiešajte. Nalejte vriaci kurací vývar alebo vodu a pridajte soľ. Zakryte plastovou fóliou a vytvorte vetrací otvor.</p> <p>2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.</p> <p>3. Po uvarení zamiešajte a nechajte pokrm zakrytý odstáť na 5 – 10 minút v rúre, ak je to potrebné.</p> <p>Prísady do cestovín</p> <table border="1"> <tr> <td>Cestoviny</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>Soľ</td> <td colspan="3">Ochutnanie</td> </tr> </table> <p>1. Umiestnite cestoviny a osolenú vriacu vodu do hlbkej a veľkej nádoby (3 l). Zakryte plastovou fóliou a vytvorte vetrací otvor.</p> <p>2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.</p> <p>3. Po uvarení opláchnite cestoviny studenou vodou.</p>			Ryža	100 g	200 g	300 g	Maslo, rozpustené	30 g	40 g	50 g	Cibuľa, strúhaná	50 g	75 g	100 g	Kurací vývar alebo voda	250 ml	500 ml	750 ml	Soľ	Ochutnanie			Cestoviny	100 g	200 g	300 g	Voda	400 ml	800 ml	1 000 ml	Soľ	Ochutnanie		
Ryža	100 g	200 g	300 g																																
Maslo, rozpustené	30 g	40 g	50 g																																
Cibuľa, strúhaná	50 g	75 g	100 g																																
Kurací vývar alebo voda	250 ml	500 ml	750 ml																																
Soľ	Ochutnanie																																		
Cestoviny	100 g	200 g	300 g																																
Voda	400 ml	800 ml	1 000 ml																																
Soľ	Ochutnanie																																		
Riad	Misa určená do mikrovlnnej rúry																																		

Kód	2-7	Ponuka	Plnené paradajky
Hmotnostný limit	1,0 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	<p>Prísady</p> <p>4 stredne veľké paradajky, soľ a čierne korenie na ochutenie, 300 g mletého hovädzieho mäsa, ½ šálky strúhanky, 2 rozdrvené strúčiky cesnaku, 1 polievková lyžica dijonskej horčice, 1 polievková lyžica sušenej listovej zeleniny, 1 polievková lyžica syra parmezán</p> <p>1. Odrežte hornú časť paradajok na vytvorenie klobúčikov a odstráňte semená, pričom dávajte pozor, aby ste neprepichli dužinu alebo šupku. Potom posypte každú paradajku soľou a čiernym korením.</p> <p>2. Pridajte zvyšné prísady do misy a dobre zamiešajte.</p> <p>3. Naplňte paradajky zmesou hovädzieho mäsa a položte späť klobúčiky.</p> <p>4. Umiestnite naplnené paradajky do sklenenej nádoby a zakryte plastovou fóliou.</p> <p>5. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.</p>		
Riad	Nádoba určená do mikrovlnnej rúry		

Kód	2-8	Ponuka	Plnená cuketa
Hmotnostný limit	1,2 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	<p>Prísady</p> <p>4 okrúhle cukety (200 g/každá), 500 g mletého hovädzieho mäsa, 2 polievkové lyžice olivového oleja, soľ a čierne korenie na ochutenie</p> <p>1. Odrežte hornú časť cukiet na vytvorenie klobúčikov a odstráňte z nich semená, pričom dávajte pozor, aby ste neprepichli dužinu alebo šupku. Potom posypte každú cuketu soľou a čiernym korením.</p> <p>2. Naplňte cukety mletým hovädzím mäsom a položte späť klobúčiky.</p> <p>3. Uložte pokrm do sklenenej nádoby a pokropte ho olivovým olejom. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.</p>		
Riad	Nádoba určená do mikrovlnnej rúry		

Zmäkčenie a roztopenie

Rúra využíva nízku energiu na zmäkčenie / rozpustenie potravín, pozrite si nasledujúcu tabuľku.



Pokyny ponuky zmäkčenia a roztopenia

Kód	3-1	Ponuka	Zmäkčenie smotanového syra
Hmotnostný limit	0,1 – 0,3 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Rozbaľte a vložte ho do nádoby. 2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Smotanový syr bude mať izbovú teplotu a bude pripravený na použitie v recepte.		
Riad	Nádoba určená do mikrovlnnej rúry		

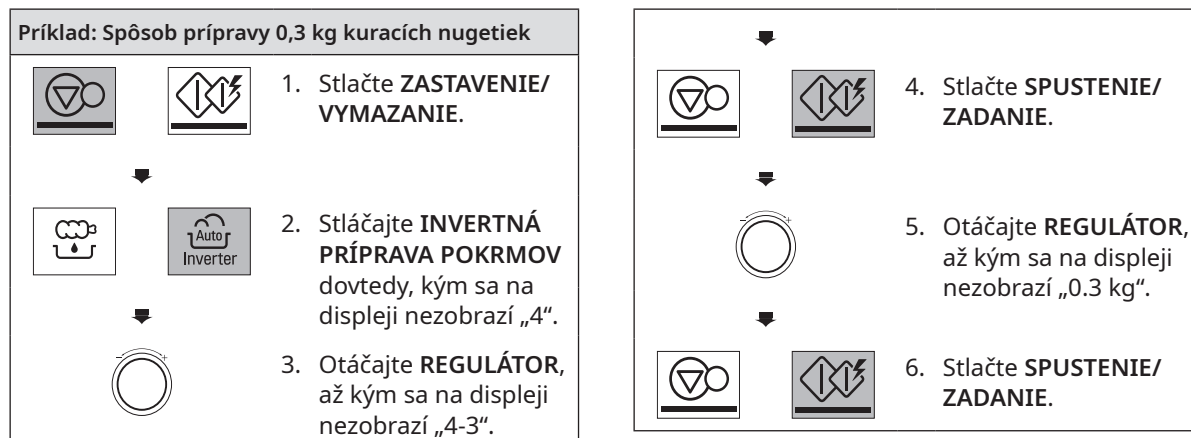
Kód	3-2	Ponuka	Zmäkčenie zmrzliny
Hmotnostný limit	2 / 4 šálky	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1. Odstráňte veko a obal. 2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Zmrzlina bude dostatočne mäkká na ľahšie naberanie.		
Riad	-		

Kód	3-3	Ponuka	Rozpustiť maslo
Hmotnostný limit	1 – 3 kúsky (100 – 150 g / každý)	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Umiestnite pokrm do misky. 2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po dokončení prípravy zamiešajte na dosiahnutie úplného rozpustenia.		
Riad	Misa určená do mikrovlnnej rúry		

Kód	3-4	Ponuka	Rozpustiť čokoládu
Hmotnostný limit	0,1 – 0,3 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	1. Môžu sa použiť kúsky čokolády alebo tabuľky čokolády na varenie. 2. Rozbaľte a vložte pokrm do misky. 3. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 4. Po dokončení prípravy zamiešajte na dosiahnutie úplného rozpustenia.		
Riad	Misa určená do mikrovlnnej rúry		

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.



Pokyny ponuky rozmrazenia a varenia

Kód	4-1	Ponuka	Bageta/Croissant
Hmotnostný limit	0,1 – 0,3 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1. Rozbaľte mrazenú bagetu/croissant. 2. Umiestnite pokrm do sklenenej nádoby. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.		
Riad	Žiaruvzdorná sklenená nádoba		

Kód	4-2	Ponuka	Syrové tyčinky
Hmotnostný limit	0,2 – 0,4 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1. Odstráňte všetok baliaci materiál zo syrových tyčínok. 2. Umiestnite pokrm na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu.		
Riad	Polica		

Kód	4-3	Ponuka	Kuracie nugetky
Hmotnostný limit	0,2 – 0,3 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1. Odstráňte všetok baliaci materiál z kuracích nugetiek. 2. Umiestnite pokrm na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu.		
Riad	Polica		

Kód	4-4	Ponuka	Mrazené lazane
Hmotnostný limit	0,3 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1. Vyberte lazane zo škatuliek a odstráňte obal. 2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.		
Riad	-		

Kód	4-5	Ponuka	Mrazená pizza (Hrubá)
Hmotnostný limit	0,5 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1.Odstráňte všetok baliaci materiál z pizze s hrubou kôrkou. 2.Umiestnite pokrm na policu. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.		
Riad	Polica		

Kód	4-6	Ponuka	Mrazená pizza (Tenká)
Hmotnostný limit	0,2 – 0,4 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1.Odstráňte všetok baliaci materiál z pizze s tenkou kôrkou. 2.Umiestnite pokrm na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.		
Riad	Polica		

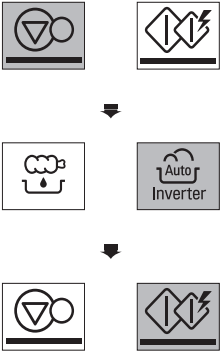
Kód	4-7	Ponuka	Filé z lososa
Hmotnostný limit	0,2 – 0,6 kg (180 – 220 g, 2,5 cm hrúbka/každý)	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1.Potrite mrazeného lososa rozpusteným maslom alebo olejom a ochutíte podľa požiadaviek. 2.Umiestnite pokrm na policu na odkvapkávacej nádobe. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3.Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu.		
Riad	Polica na odkvapkávacej nádobe		

Kód	4-8	Ponuka	Krevety
Hmotnostný limit	0,2 – 0,4 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1.Potrite mrazené krevety rozpusteným maslom alebo olejom a ochutíte podľa požiadaviek. 2.Umiestnite pokrm na policu na odkvapkávacej nádobe. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3.Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu.		
Riad	Polica na odkvapkávacej nádobe		

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“.

Pokyny ponuky Jogurt

Kód	5	Ponuka	Jogurt												
Hmotnostný limit	0,6 kg	Počiatočná teplota	Vlažný												
Pokyny	<p>Prísady 500 ml pasterizované plnotučné mlieko, 100 g prírodného jogurtu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dôkladne umyte misku vhodnej veľkosti vhodnej na používanie v mikrovlnnej rúre horúcou vodou. 2. Nalejte 500 ml mlieka do misky. 3. Zohrievajte ho približne 1 minútu 30 sekúnd – 2 minúty 30 sekúnd pri vysokom mikrovlnnom výkone až do teploty 40 – 50 °C. 4. Pridajte 100 ml jogurtu do misky a dobre zamiešajte. 5. Zakryte plastovou fóliou alebo vekom a umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 6. Po vykysnutí nechajte jogurt odstáť v chladničke približne na 5 hodín. 7. Dobre chutí s džemom, cukrom alebo ovocím. <p>Poznámka:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Môžu sa použiť nasledujúce typy mlieka a jogurtu: <table border="1" data-bbox="495 1430 1358 1661"> <thead> <tr> <th colspan="2">Použite</th> <th colspan="2">Nepoužívajte</th> </tr> <tr> <th>Mlieko</th> <th>Jogurt</th> <th>Mlieko</th> <th>Jogurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pasterizovaný plnotučné mlieko</td> <td>Prírodný jogurt</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Mlieko s 2%, 1% obsahom tuku alebo bez obsahu tuku • Mlieko s vysokým obsahom vápnika • Sójové mlieko • Zvyšné mlieko • Mlieko po záruke </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Zvyšný jogurt • Jogurt po záruke </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Dôkladne umyte všetok riad horúcou vodou a vysušte pred kysnutím jogurtu. • Pred kysnutím zabezpečte, aby bolo mlieko vlažné (40 – 50 °C). • Počas kysnutia jogurt netraste ani nemiešajte, keďže to ovplyvní tuhosť jogurtu. • Ak je množstvo prísad väčšie ako odporúčané, predĺžte čas kysnutia. 			Použite		Nepoužívajte		Mlieko	Jogurt	Mlieko	Jogurt	• Pasterizovaný plnotučné mlieko	Prírodný jogurt	<ul style="list-style-type: none"> • Mlieko s 2%, 1% obsahom tuku alebo bez obsahu tuku • Mlieko s vysokým obsahom vápnika • Sójové mlieko • Zvyšné mlieko • Mlieko po záruke 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšný jogurt • Jogurt po záruke
Použite		Nepoužívajte													
Mlieko	Jogurt	Mlieko	Jogurt												
• Pasterizovaný plnotučné mlieko	Prírodný jogurt	<ul style="list-style-type: none"> • Mlieko s 2%, 1% obsahom tuku alebo bez obsahu tuku • Mlieko s vysokým obsahom vápnika • Sójové mlieko • Zvyšné mlieko • Mlieko po záruke 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšný jogurt • Jogurt po záruke 												
Riad	Misa určená do mikrovlnnej rúry														

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, záviný atď.) by mali byť počas uchovávanie 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**.

Pokyny k zdravému praženiu

Kód	1	Ponuka	Kurací rezeň
Hmotnostný limit	0,2 – 0,6 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	<p>Prísady Kuracie prsia, každé 150 – 200 g, 1 šálka múky, 2 vajička, zľahka rozšľahané, 1 šálka jemnej strúhanky, soľ a čierne korenie na dochutenie</p> <p>1. Kuracie prsia posypte soľou a čiernym korením podľa vlastnej chuti, obalte v múke a potrite rozšľahanými vajčkami. Rezeň obalte v jemnej strúhance a potrite olejom. 2. Umiestnite pokrm na Crisp tanier a tento uložte na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie. 3. Keď zaznie PÍPNUTIE, pokrm otočte, znovu stlačte Spustenie a pokračujte vo varení.</p>		
Riad	Crisp tanier na polici		

24 SPÔSOB POUŽÍVANIA

Kód	2	Ponuka	Kuracie krídienka
Hmotnostný limit	0,2 – 0,6 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	<p>1. Potrite kuracie krídienka rozpusteným maslom alebo olejom a ochutíte podľa požiadaviek.</p> <p>2. Umiestnite pokrm na Crisp tanier a tento uložte na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie.</p> <p>3. Keď zaznie PÍPNUTIE, pokrm otočte, znovu stlačte Spustenie a pokračujte vo varení.</p>		
Riad	Crisp tanier na polici		

Kód	3	Ponuka	Karbonátky
Hmotnostný limit	0,2 – 0,4 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	<p>Prísady 500 g chudého mletého jahňacieho alebo hovädzieho mäsa, 500 g malých zemiakov, uvarených a roztláčených, 3 vajička, zľahka vyšľahaných, 2 cibule, na jemno nakrájané, 2 polievkové lyžice nasekaného petržlenu, 1 šálka jemnej strúhanky, soľ a čierne korenie na dochutenie</p> <p>1. Zmiešajte mäso, zemiaky, vajička, cibuľu a petržlen. Z mäsovej zmesi vytvarujte guľky s priemerom 4 – 5 cm. Guľky posypte jemnou strúhankou a vytvarujte z nich placky s hrúbkou 1 cm. Karbonátky potrite olejom.</p> <p>2. Umiestnite pokrm na Crisp tanier a tento uložte na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie.</p> <p>3. Keď zaznie PÍPNUTIE, pokrm otočte, znovu stlačte Spustenie a pokračujte vo varení.</p>		
Riad	Crisp tanier na polici		

Kód	4	Ponuka	Rybací rezeň
Hmotnostný limit	0,2 – 0,6 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	<p>Prísady Rybie filé, každé 150 – 200 g, 1 šálka múky, 2 vajička, zľahka rozšľahané, 1 šálka jemnej strúhanky, soľ a čierne korenie na dochutenie</p> <p>1. Rybie filé posypte soľou a čiernym korením podľa vlastnej chuti, obalte v múke a potrite rozšľahanými vajičkami. Filé obalte v jemnej strúhance a potrite olejom.</p> <p>2. Umiestnite pokrm na Crisp tanier a tento uložte na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie.</p> <p>3. Keď zaznie PÍPNUTIE, pokrm otočte, znovu stlačte Spustenie a pokračujte vo varení.</p>		
Riad	Crisp tanier na polici		

Kód	5	Ponuka	Hranolky
Hmotnostný limit	0,1 – 0,3 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	<p>Rozložte mrazený zemiakový výrobok na Crisp tanieri a tento položte na policu. Kvôli lepším výsledkom ich pečte len v jednej vrstve. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie.</p>		
Riad	Crisp tanier na polici		

Kód	6	Ponuka	Hamburgery
Hmotnostný limit	0,2 – 0,4 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Vyberte hamburgery s hmotnosťou 100 g a hrúbkou 1 cm. Hamburgery potrite olejom. 2. Umiestnite pokrm na Crisp tanier a tento uložte na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie. 3. Keď zaznie PÍPNUTIE, pokrm otočte, znovu stlačte Spustenie a pokračujte vo varení.		
Riad	Crisp tanier na polici		

Kód	7	Ponuka	Klobásy
Hmotnostný limit	0,2 – 0,6 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Odstráňte všetok obal a narežte povrch pokrmu. 2. Umiestnite pokrm na Crisp tanier a tento uložte na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie. 3. Keď zaznie PÍPNUTIE, pokrm otočte, znovu stlačte Spustenie a pokračujte vo varení.		
Riad	Crisp tanier na polici		

Kód	8	Ponuka	Americké zemiaky
Hmotnostný limit	0,2 – 0,4 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	1. Zemiaky umyte a nakrájajte na mesiačky. Zemiaky potrite olejom. 2. Umiestnite pokrm na Crisp tanier a tento uložte na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie. 3. Keď zaznie PÍPNUTIE, pokrm otočte, znovu stlačte Spustenie a pokračujte vo varení.		
Riad	Crisp tanier na polici		

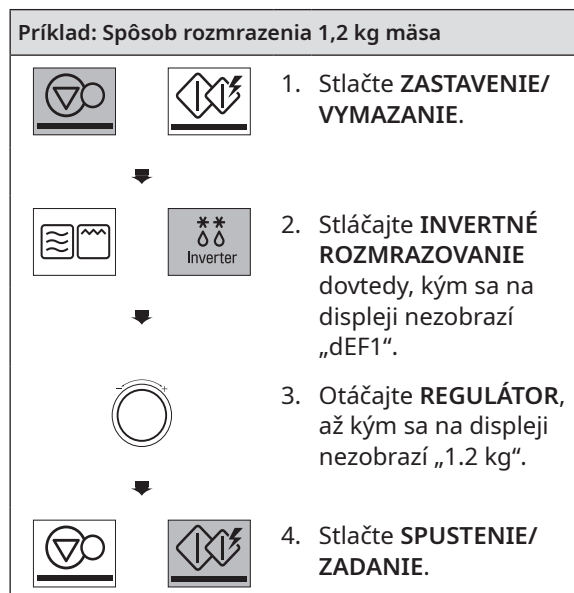
Invertné rozmrazovanie

V rúre sú predvolené štyri postupy rozmrazovania. Funkcia Invertné rozmrazovanie poskytuje najlepší spôsob rozmrazovania mrazených potravín.

V návode na prípravu pokrmu nájdete odporúčajú 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)



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 kusky, ktoré sa začali topiť a obráťte ich. Vráťte mrazené kusky do rúry a stlačením **SPUSTENIE/ZADANIE** pokračujte v rozmrazovacom cykle.

- Vyberte ryby, mäkkýše, mäso a hydinu z originálneho baliaceho papiera alebo plastového vrečka. V opačnom prípade bude obal zadržiavať paru a štavu 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 kusky
	Mäkkýše Krabie mäso, chvosty z homára, krevety, hrebatky, 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. Oddelte krajce a umiestnite ich medzi papierové obrúsky alebo plytké tanierne. 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 vplyva 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 mäso 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 mikrovln 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 mikrovln 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. Nezapodíajte 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 lepiú 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. Pokrm, 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 nekladte 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 mikrovln 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 mäsa 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

Pásky 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 žltok 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.

ČISTENIE RÚRY

1. Vnútro rúry uchovávajte v čistote

Rozstriedané pokrmové zvyšky alebo 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 zahrieva dlhý čas pri úrovniach vysokého výkonu. Nie je to porucha. Kondenzát sa po čase odparí. Skúste zakryť pokrm alebo zmeňte úroveň 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.

PPOUŽÍVÁNÍ FUNKCE INTELIGENTNÍ DIAGNOSTIKY SMART DIAGNOSIS™

Túto funkciu použijete, ak potrebujete presnú diagnostiku od servisného strediska LG Electronics, keď dôjde k poruche alebo zlyhaniu výrobku. Túto funkciu použijete len na kontaktovanie servisného zástupcu, nie počas normálnej činnosti.

1. Keď servisné stredisko vydá pokyn, priložte mikrofón vášho telefónu k logu Smart Diagnosis™ na ovládači.

POZNÁMKA

- Nedotýkajte sa žiadnych iných tlačidiel.



2. Pri zatvorených dvierkach podržte stlačené tlačidlo ZASTAVENIE/Vymazanie na 3 sekundy dovtedy, kým sa na displeji neobjaví „Loc“. Aj naďalej podržte stlačené tlačidlo ZASTAVENIE/Vymazanie na ďalších 5 sekúnd dovtedy, kým sa na displeji neobjaví „5“. (Takže tlačidlo ZASTAVENIE/Vymazanie sa bude musieť podržať nepretržite stlačené 8 sekúnd).
Spoza symbolu Smart Diagnosis sa potom ozve tón.
3. Podržte telefón na mieste, kým sa nedokončí prenos tohto tónu. Na displeji sa bude odpočítavať čas.
4. Po dokončení odpočítavania a zaznení tónov pokračujte v rozhovore so zástupcom call centra, ktorý vám môže potom pomôcť pri použití informácií prenesených na analýzu.

POZNÁMKA

- Aby sa dosiahli čo najlepšie výsledky, nehýbte telefónom počas prenosu tónov.
- Ak zástupca call centra nedokáže získať presný záznam údajov, je možné, že vás znova požiada o vykonanie prenosu.

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 žltok vystreliť v dôsledku pary nahromadenej vnútri membrány žltka. Aby k tomu nedošlo, stačí pred prípravou pokrmu prepichnúť žltok. Nikdy nepoužívajte mikrovlnnú funkciu na prípravu vajec v škrupine.
Prečo sa odporúča čas odstáť po dokončení mikrovlnnej prípravy pokrmov?	Po dokončení mikrovlnnej prípravy pokrmu pokračuje jeho tepelné spracovanie aj počas doby odstáť. Počas tejto doby odstáť sa pokrm dokončí rovnomerne v celom svojom objeme. Dĺžka doby odstáť 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 odporúčaní 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 mikrovln	Max. 1000 W* (menovitý štandard podľa IEC60705)	
Frekvencia mikrovln	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 zaniest' 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 mikrovln: 2450 MHz +/- 50 MHz (skupina 2 / trieda B) **

Zariadenie skupiny 2: skupina 2 je vybavená všetkými priemyselnými, vedeckými a zdravotníckymi rádiovými pásmami (ISM RF), v rámci ktorých sa rádiový frekvenčná 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>



LATVIEŠU

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA MIKROVIĻŅU KRĀSNS

Lūdzu, rūpīgi izlasiet šo instrukciju pirms ekspluatācijas.

MH656****

(var nebūt iekļauta, lūdzu, pārbaudiet modeļa specifikāciju)

www.lg.com

Autortiesības © 2018 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 tādās 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

8 PIRMS LIETOŠANAS

- 8 Izpakošana un uzstādīšana
- 10 Vadības panelis
- 10 Displeja piktogrammas
- 11 Pulksteņa iestatīšana
- 11 Ātrs sākums
- 11 Vairāk/mazāk
- 11 Energotaupība

12 LIETOŠANA

- 12 Laikkontrolēta gatavošana (manuāla gatavošana)
- 12 Mikroviļņu jaudas līmeņi
- 13 Grila ēdienu gatavošana
- 13 Kombinētā gatavošana ar grilu. Gatavošana
- 14 Vadības bloķēšana
- 14 Cepšana
- 14 Cepšanas izvēlnes norādījumi
- 16 Populāru ēdienu izvēlne
- 16 Populāru ēdienu gatavošanas pamācība
- 19 Mīkstināšana un kausēšana
- 19 Norādījumi par ēdieniem, kuros izmantota mīkstināšana vai kausēšana
- 20 Atkausēšana un gatavošana
- 20 Norādījumi par ēdieniem, kuros izmantota atkausēšana un gatavošana
- 22 Jogurts
- 22 Jogurta gatavošanas norādījumi
- 23 Silta ēdiena saglabāšana
- 23 Veselīga cepšana
- 23 Norādījumi veselīgai cepšanai
- 26 Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju
- 26 Norādījumi par ēdieniem, ko atkausē, izmantojot invertora tehnoloģiju

27 LIETOŠANAI MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ PIEMĒROTI TRĀUKI

28 ĒDIENU RAKSTUROJUMS UN GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

30 MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANA

30 FUNKCIJAS SMART DIAGNOSIS™ IZMANTOSANA

31 PROBLĒMU NOVĒRŠANA

32 TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI INFOR- MĀCIJAI

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 brīdina par briesmām vai riskantu rīcību, kas var izraisīt smagus miesas bojājumus vai nāvi.

! UZMANĪBU!

Šis simbols brīdina par briesmām vai riskantu rīcību, kas var izraisīt ķermeņa traumas vai īpašuma bojājumus.

! BRĪDINĀJUMS!

1. **N**emēģiniet 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. **N**elietojiet mikroviļņu krāsni, ja ir bojāts tās durvju blīvējums un tam blakusesošās detaļas. Ierīci drīkst remontēt tikai kvalificēts servisa speciālists.
 - **A**tšķirībā no citām ierīcēm mikroviļņu krāsns ir ierīce, kurā izmanto augstu spriegumu un spēcīgu elektrisko strāvu.
 - **N**epareiza lietošana vai remonts var radīt pārmērīgas mikroviļņu enerģijas ietekmi, kas var būt kaitīga, vai izraisīt elektrošoku.
2. **N**eizmantojiet mikroviļņu krāsni mitruma novēršanai. (piem., **N**elietojiet 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. **Š**ī 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. (**M**azi) **B**ērni jāpiešķir, lai nepieļautu, ka viņi rotaļājas ar ierīci.
 - **N**epareiza lietošana var izraisīt ugunsgrēku, elektrošoku vai apdegumus.
4. **L**ietošanas laikā ārējās daļas var sakarst. **N**elaujiet maziem bērniem uzturēties to tuvumā.
 - **V**iņi var gūt apdegumus.
5. **Š**ķidrumus un citus ēdiena veidus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt. **P**irms ēdiena gatavošanas vai atkausēšanas noņemiet no tā plastmasas iesaiņojumu. **T**omēr ievērojiet,

- ka dažos gadījumos ēdienam jābūt pārklātam ar sildīšanai vai gatavošanai paredzētu plastmasas plēvi.
- Tie var eksplodēt.
6. **Pārlicinieties, 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 (saliekta), (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 nešakstītos ūdens vai tajos neiekļūtu mitrums.**
 13. **Atļaujiet bērniem lietot mikroviļņu krāsni bez uzraudzības tikai tadā 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 ieskrāmbāt virsmu, un tas var izraisīt stikla plīšanu.**

⚠ UZMANĪBU!

1. **Mikroviļņu krāsni nav iespējams lietot, ja tās durvis ir atvērtas, jo durvis 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 pudelišu un bērnu pārtikas burciņu saturam), lai izvairītos no apdedzināšanās.
 - **I**evērojiet piesardzību, kad ņemat trauku rokās. Ja mikroviļņu krāsnī silda dzērienus, var rasties aizkavēta izvirduma veida vārīšanās, tādēļ trauks jāpaņem rokās ļoti uzmanīgi.
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.**
 - **N**epareiza 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.**
 - **N**epareiza 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.**
 - **T**ie var uzkarst un apdegt. Metāla priekšmeti var veidot mikroviļņu krāsnī elektrisko loku, radot smagus bojājumus.
9. **Nelietojiet pārstrādātus papīra produktus.**
 - **T**o 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.**
 - **N**epareiza 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.**
 - **N**epareiza lietošana var izraisīt traumas un sabojāt mikroviļņu krāsni.
12. **Pirms gatavošanas sadurstiet kartupeļu, ābolu vai līdzīga veida augļu vai dārzeņu mizu.**
 - **T**ie 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.**
 - **O**las 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 mājāsaimniecībās un mājāsaimniecības apstākļiem pielīdzināmās uzstādīšanas vietās, piemēram:**
 - Darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un līdzīgās darba vidēs;
 - Lauku saimniecībās;
 - Viesnīcās, moteļos un cita veida apdzīvotās telpās klientu vajadzībām;
 - Naktsmītņū ar brokastīm tipa iestādēs.
21. **Bērni, kas ir sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām šo ierīci var lietot tikai tādā gadījumā, ja viņi tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu lietošanu un ir sapratuši ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni drīkst tīrīt ierīci un veikt ikdienas apkopi tikai tad, ja ir sasnieguši 8 gadu vecumu un ja šīs darbības notiek pieauguša cilvēka uzraudzībā.**
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 taimeru 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 krāsni 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 krāsni iekšpusi un ārpusi. Sīkāku informāciju par to, kā tīrīt mikroviļņu krāsni, skatiet iepriekš sadaļā "Mikroviļņu Krāsni tīrīšana".

34. Uztādīt saskaņā ar noteiktajām uzstādīšanas prasībām, pretējā gadījumā karstuma ietekme var radīt risku.

35. Tīrīšanai nedrīkst izmantot ierīci ar tvaiku.

36.  **Uzmanību, karsta virsma!**

Ja ir lietots šis 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.

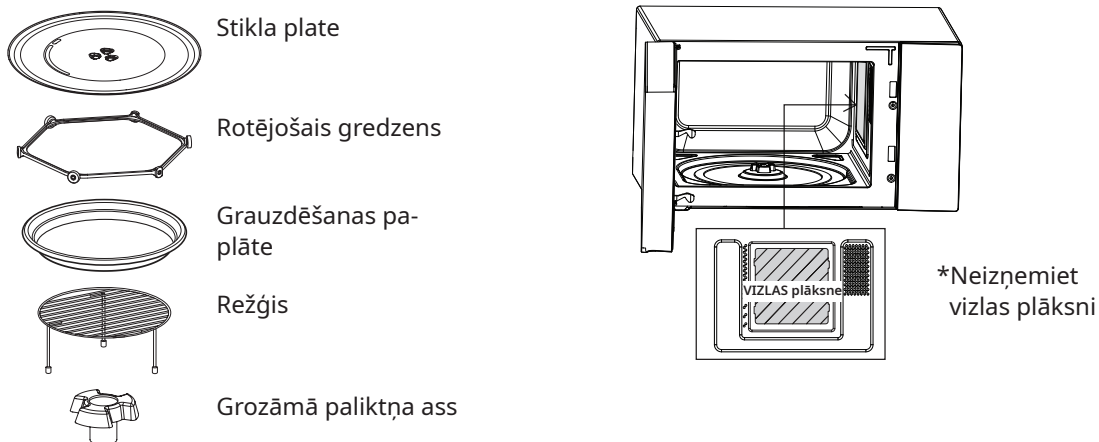
Īpaša piesardzība jāievēro zonai ventilācijas atveru tiešā tuvumā.

PIRMS LIETOŠANAS

Izpakošana un uzstādīšana

Ievērojot šajās divās lappusēs sniegtās pamatnorādes, jūs varēsiet ātri pārbaudīt, vai krāsns darbojas pareizi. Īpašu uzmanību pievēršiet norādījumiem par to, kur uzstādīt krāsni. Izpakojojot krāsni, pārliecinieties, vai ir noņemti visi piederumi un iepakojamais materiāls. Pārbaudiet, vai krāsns transportēšanas laikā nav bojāta.

- 1 Izpakojojiet krāsni un novietojiet uz plakanas, līdzenas virsmas.



PIEZĪME

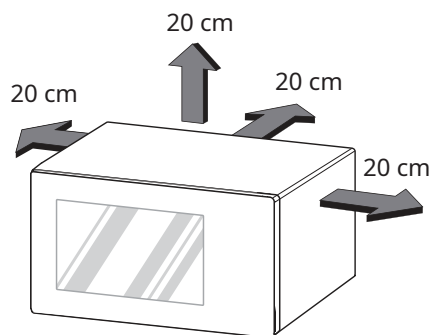
- Neizņemiet no krāsns iekšpuses vizlas plāksni (sudrabaino plāksni). Vizlas plāksne aizsargā mikroviļņu elementus no ēdiena šļakatām.

- 2 Novietojiet krāsni uz izraudzītās līdzenās virsmas, kas ir augstāka par 85 cm, un pārliecinieties, ka no krāsns augšpusē, 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.

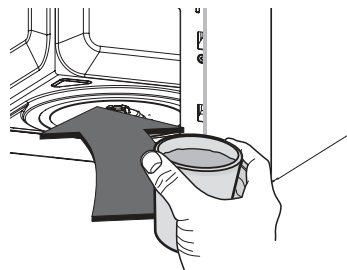


PIEZĪME

- Šo krāsni nedrīkst lietot komerciālām ēdināšanas vajadzībām.

- 3 Ievietojiet krāsns kontaktdakšu standarta mājāsaimniecības 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.



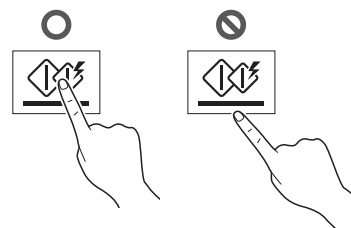
Izņemot trauku, ievērojiet piesardzību, jo tas var būt karsts.

JŪSU KRĀSNS IR UZSTĀDĪTA

- 8 Lai nepieļautu apdedzināšanos, barošanas pudelišu un bērnu ēdiena burciņu saturs pirms lietošanas ir jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda satura temperatūra.

- 9 Turpmāk norādītie apstākļi var kavēt pogas atpazīšanu:

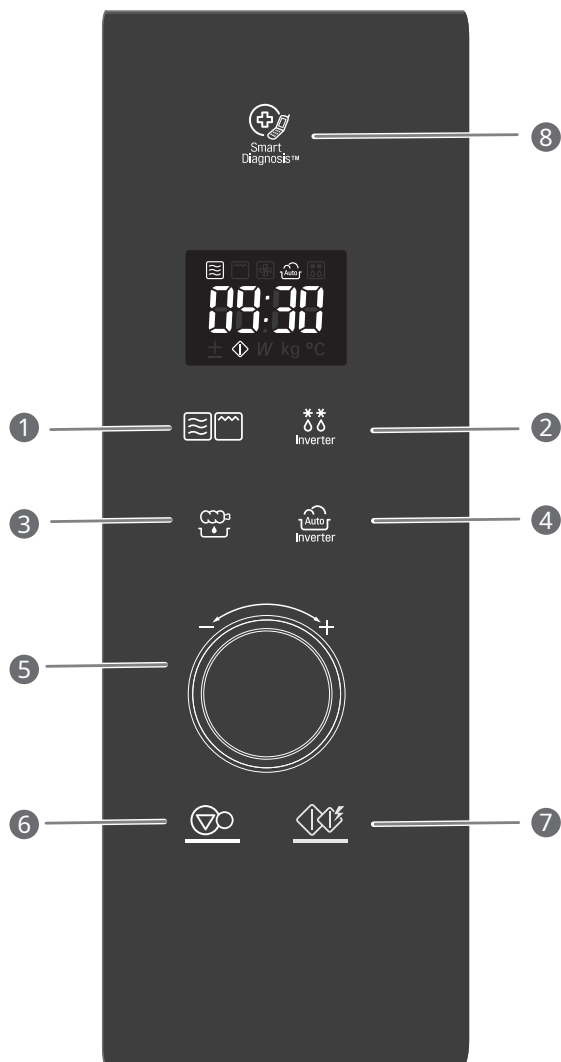
- piespiesta tikai pogas ārējā daļa;
- pogā ir tikusi piespiesta ar nagu vai pirksta galu.



PIEZĪME

- Nelietojiet gumijas cimds vai vienreiz lietojamus cimds.
 - 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 parastās mikroviļņu krāsnīs (700 W, 800 W). Ja ierīce tiek pārmērīgi uzkaršēta, 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. 26. lpp. "Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju"
3	VESELĪGA CEPŠANA Sk. 23. 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. 16. lpp. "Populāru ēdienu izvēlne" Sk. 19. lpp. "Mikstināšana un kausēšana" Sk. 20. lpp. "Atkausēšana un gatavošana" Sk. 22. lpp. "Ķogurts" Sk. 23. lpp. "Silta ēdiena saglabāšana"
5	REGULĒŠANAS POGA (VAIRĀK / MAZĀK) <ul style="list-style-type: none"> Izvēlieties gatavošanas ilgveni. 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 <ul style="list-style-type: none"> Aptur un dzēš visas ievadītās vērtības, izņemot diennakts laiku.
7	SĀKT / IEVADĪT <ul style="list-style-type: none"> 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.

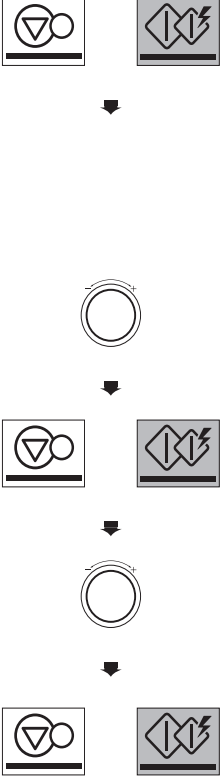
Displeja piktogrammas

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.		Ja varat iestatīt "Izdotā jauda", displejā parādās šī ikona.
	Ja lietojat funkciju "Gatavošana, izmantojot invertora tehnoloģiju", displejā parādās šī ikona.		Ja varat iestatīt "Svars", displejā parādās šī ikona.
	Ja lietojat "Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju", displejā parādās šī ikona.		

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**.

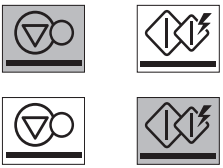
PIEZĪME

- 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**.

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.

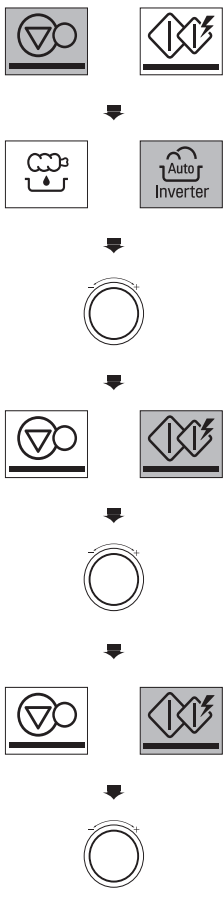
Četras reizes piespiediet pogu **SĀKT/IEVADĪT**. Pirms beigsiet piespiest pogu ceturto reizi, krāsns sāks darboties.

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 **LAIK-KONTROLĒTĀ 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.

LATVIEŠU

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 atvērta 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

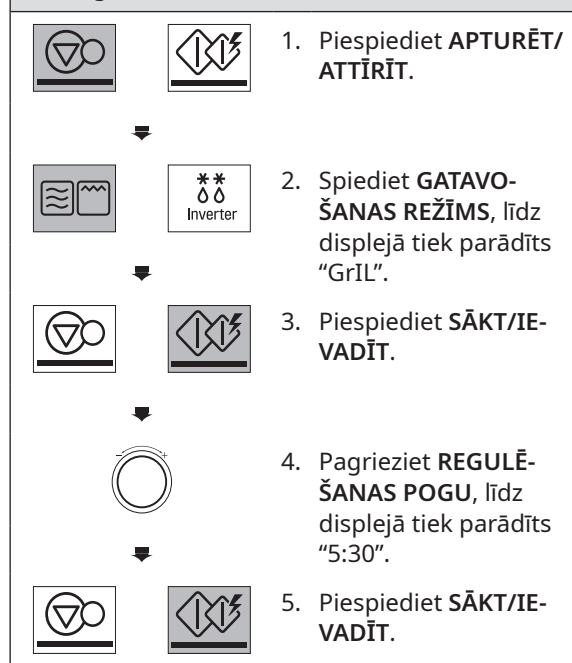
Jaudas līmenis	Lietošana
Liela 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ūdens vārīšana. • Maltas liellopa gaļas apbrūnināšana. • Konfekšu gatavošana. • Putnu gaļas gabalu, zivju un dārzeņu gatavošana. • Mīkstas gaļas gabalu gatavošana.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rīsu, makaronu un dārzeņu uzsildīšana. • Ātra sagatavotu ēdienu uzsildīšana. • Sviestmaižu uzsildīšana.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Gaļas, putnu gaļas un jūras velšu atkausēšana. • Ne pārāk mīkstas gaļas gabalu gatavošana. • Cūkas karbonādes un cepeša gatavošana.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • 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



⚠ 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.

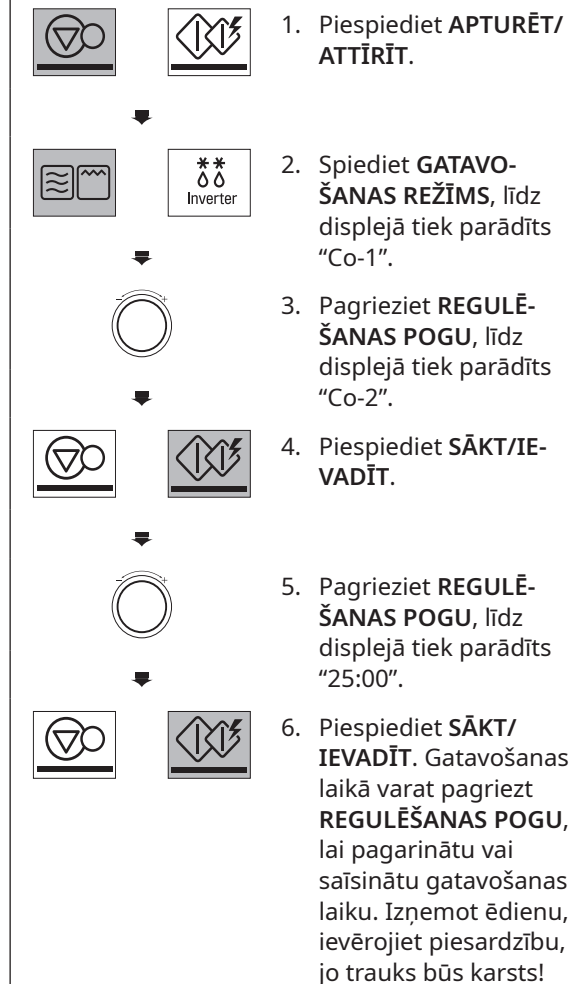


Režģis

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



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.

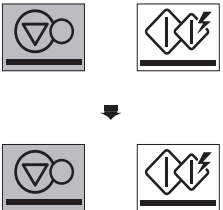


Režģis

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 kontakta laukumam, displejā tiek parādīts vārds "Loc". VADĪBAS BLOĶĒŠANU var atcelt, izmantojot turpmāk aprakstīto procedūru.

Piemērs: VADĪBAS BLOĶĒŠANAS atcelšana



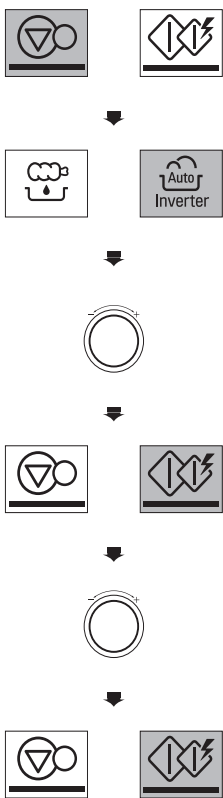
Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT** un turiet piespiestu, līdz displejā nozūd "Loc".

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**.

Cepšanas izvēlnes norādījumi

Kods	1-1	Izvēlētais ēdiens	Cepti kartupeļi ar mizu
Svara ierobežojums	0,2–1,0 kg (180–220 g / katrs)	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	1. Nomazgājiet kartupeļus un nosusiniet ar papīra dvieli. 2. Sadurkstiet katru kartupeli ar dakšīņu 8 reizes. 3. Novietojiet ēdienu uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 4. Pēc gatavošanas 3 minūtes nogaidiet.		
Piederumi	Režģis		

Kods	1-2	Izvēlētais ēdiens	Cepta liellopa gaļa
Svara ierobežojums	0,5–1,5 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	1. Pārzdiediet liellopa gaļu ar sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles. 2. Ievietojiet ēdienu stikla traukā. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, noteciniet šķidrumu un nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu. 4. Pēc gatavošanas pārsedziet ar foliju un ļaujiet 10 minūtes nostāvēties.		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks		

Kods	1-3	Izvēlētais ēdiens	Cepta vistas gaļa
Svara ierobežojums	0,8–1,8 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	1. Pārziemiet vistu ar sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles. 2. Ievietojiet ēdienu stikla traukā. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, noteciniet šķidrumu un nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu. 4. Pēc gatavošanas pārsedziet ar foliju un ļaujiet 10 minūtes nostāvēties.		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks		

Kods	1-4	Izvēlētais ēdiens	Cepta jēra gaļa
Svara ierobežojums	0,5–1,5 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	1. Pārziemiet jēra gaļu ar sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles. 2. Ievietojiet ēdienu stikla traukā. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, noteciniet šķidrumu un nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu. 4. Pēc gatavošanas pārsedziet ar foliju un ļaujiet 10 minūtes nostāvēties.		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks		

Kods	1-5	Izvēlētais ēdiens	Cepta cūkgaļa
Svara ierobežojums	0,5–1,5 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	1. Pārziemiet cūkgaļu ar sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles. 2. Ievietojiet ēdienu stikla traukā. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, noteciniet šķidrumu un nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu. 4. Pēc gatavošanas pārsedziet ar foliju un ļaujiet 10 minūtes nostāvēties.		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks		

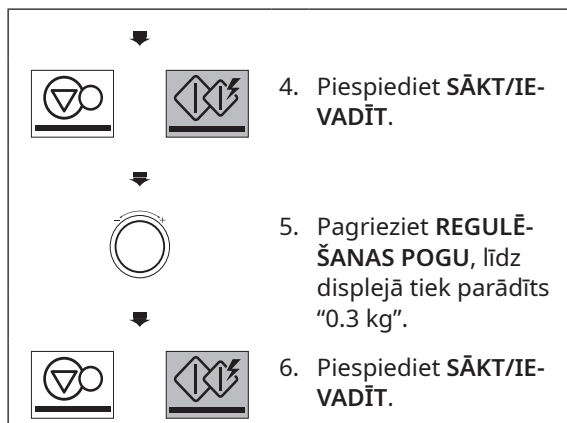
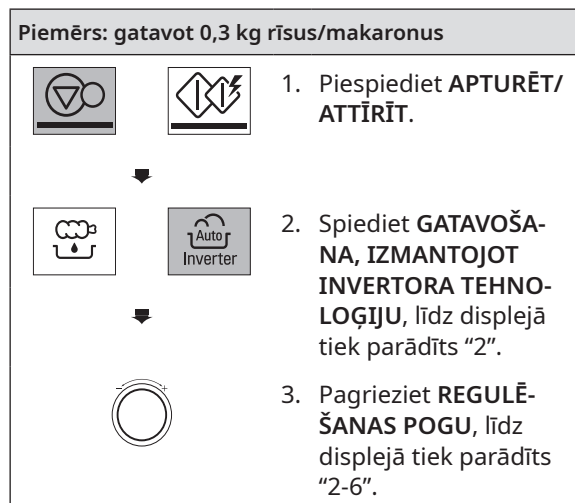
Kods	1-6	Izvēlētais ēdiens	Cepti dārzeņi
Svara ierobežojums	0,2–0,3 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	Sastāvdaļas 1–2 cm biezās šķēlēs sagriezti baklažāni, 1–2 cm biezās šķēlēs sagriezti cukīni, gabalos sagriezti sīpoli, gareniski uz pusēm pārgriezta paprika, kam izņemtas sēklas, veseli ķiršu tomātiņi, uz pusēm pārgrieztas sēnes 1. Pārziemiet dārzeņus ar sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles. 2. Ievietojiet ēdienu stikla traukā un novietojiet uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, noteciniet šķidrumu un nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu.		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks uz režģa		

PIEZĪME

- Gatavojot cepeti, lietojiet cepšanas režģi, ja jums tāds ir.

Populāru ēdienu izvēlne

Krāsns ēdienu izvēlnē ir iepriekš ieprogrammēta automātiska ēdiena gatavošana. Norādiet krāsni, ko vēlaties darīt, kā arī ēdiena daudzumu. Pēc tam ļaujiet mikroviļņu krāsni gatavot jūsu izvēlēto ēdienu.



Populāru ēdienu gatavošanas pamācība

Kods	2-1	Izvēlētais ēdiens	Vistu stilbiņi ar plūmēm
Svara ierobežojums	1,2 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<p>Sastāvdaļas 1 šķēlēs sagriezts sīpols, 1 šķēlēs sagriezts burkāns, 500 g vistu stilbiņu, 15 uz pusēm pārgrieztu plūmju bez kauliņiem, 1 krūze vistas buljona, sāls un pipari pēc garšas</p> <p>1. Ievietojiet visas sastāvdaļas dziļā un lielā bļodā un labi samaisiet. Pārklājiet ar plastmasas plēvi un izveidojiet tajā atveri. 2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. Gatavošanas laikā vismaz divas reizes apmaisiet.</p>		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērota bļoda		

Kods	2-2	Izvēlētais ēdiens	Pīrādziņi ar salmiņos sagrieztu pildījumu
Svara ierobežojums	0,8 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<p>Sastāvdaļas 4-5 bulciņas, 50 g rīveta siera</p> <p>1. Nogrieziet bulciņu augšdaļu un izņemiet mīkstumus, cenšoties nesalauzt garoziņus. 2. Iepildiet bulciņās pildījumu un lieciet sagatavotās bulciņas uz stikla šķīvja. 3. Pārkaisiet bulciņas ar sieru. 4. Novietojiet ēdienu uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</p> <p>※ Pildījums 2 ēdamkarotes sviesta, 200 g sasmalcinātas vistas krūtiņas, 100 g sasmalcinātu sēņu, 1 sasmalcināts sīpols, 1 glāze saldā krējuma, sāls un pipari pēc garšas</p> <p>1. Vistas krūtiņas, sēnes un sīpols apcepjiet pannā ar sviestu. 2. Pievienojiet saldo krējumu un sautējiet uz lēnas uguns, līdz krējums sabiezē. Pievienojiet sāli un piparus.</p>		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks uz režģa		

Kods	2-3	Izvēlētais ēdiens	Speķa šķēlītēs ietīta cūkgaļas fileja ar baklažāniem
Svara ierobežojums	1,2 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<p>Sastāvdaļas 400 g cūkas filejas, 8 bekona strēmelītes, 1/2 baklažāna, 2 ēdamkarotes olīveļļas, sāls un pipari pēc garšas</p> <p>1. Cūkas fileju sagrieziet 8 gabaliņos (katrs 50 g), pievienojiet sāli un piparus. 2. Aptiniet cūkas fileju ar bekona strēmelītēm. 3. Sagrieziet baklažānu šķēlītēs un lieciet olīveļļā. 4. Lieciet ietītās cūkas filejas un baklažāna šķēlītes stikla šķīvī. 5. Novietojiet ēdienu uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</p>		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks uz režģa		

Kods	2-4	Izvēlētais ēdiens	Kartupeļu sacepums
Svara ierobežojums	1,5 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<p>Sastāvdaļas 1 kg kartupeļu, 1 ķiploka daiviņa, 20 g sviesta, 300 g saldo krējuma, 100 g rīvēta siera, sāls un pipari pēc garšas (muskatrieksts)</p> <p>1. Kartupeļus nomizojiet, nomazgājiet un sagrieziet 5 mm biezās šķēlītēs. Ierīvējiet trauka iekšpusi ar ķiploka daiviņu un sviestu. 2. Lieciet cepamtraukā pusi kartupeļu un pievienojiet garšvielas. Pievienojiet pārējos kartupeļus, pārlejiet ar saldo krējumu un pārkaisiet ar sieru. 3. Ievietojiet cepamtrauku krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</p>		
Piederumi	20 x 20 cm cepamtrauks		

Kods	2-5	Izvēlētais ēdiens	Ratatujs
Svara ierobežojums	1,5 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<p>Sastāvdaļas Gabaliņos sagriezti dārzeņi: 1 sīpols, 1 baklažāns, 1 cukīni, 1 paprika; 3 sīki sagriezti tomāti, 1 ēdamkarote tomātu pastas, 2 saspīestas ķiploka daiviņas, 1 ēdamkarote sīki sagrieztu zaļumu, 2 ēdamkarotes etiķa, 1 tējkarote cukura, sāls un pipari pēc garšas</p> <p>1. Ievietojiet visas sastāvdaļas dziļā un lielā bļodā un labi samaisiet. Pārklājiet ar plastmasas plēvi un izveidojiet tajā atveri. 2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. Gatavošanas laikā vismaz divas reizes apmaisiet.</p>		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērota bļoda		

Kods	2-6	Izvēlētais ēdiens	Rīsi/Makaroni																																
Svara ierobežojums	0,1–0,3 kg	Sākuma temperatūra	Istabas																																
Norādījumi	<p>Sastāvdaļas rīsiem</p> <table border="1"> <tr> <td>Rīsi</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Sviests, kausēts</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sīpols, rīvēts</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Vistas buljons vai ūdens</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sāls</td> <td colspan="3">Pēc garšas</td> </tr> </table> <p>1. Lieciet rīsus, izkausētu sviestu un sīpolus dziļā un lielā bļodā (3 l) un labi samaisiet. Uzlejiet vārošu vistas buljonu vai ūdeni un pieberiet sāli. Pārklājiet ar plastmasas plēvi un izveidojiet tajā atveri.</p> <p>2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</p> <p>3. Pēc gatavošanas samaisiet un vajadzības gadījumā atstājiet ēdienu pārklātu 5–10 minūtes.</p> <p>Sastāvdaļas makaroniem</p> <table border="1"> <tr> <td>Makaroni</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Ūdens</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sāls</td> <td colspan="3">Pēc garšas</td> </tr> </table> <p>1. Lieciet makaronus lielā bļodā (3 l) un pielejiet vārošu ūdeni, pieberiet sāli. Pārklājiet ar plastmasas plēvi un izveidojiet tajā atveri.</p> <p>2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</p> <p>3. Pēc gatavošanas noskalojiet makaronus ar aukstu ūdeni.</p>			Rīsi	100 g	200 g	300 g	Sviests, kausēts	30 g	40 g	50 g	Sīpols, rīvēts	50 g	75 g	100 g	Vistas buljons vai ūdens	250 ml	500 ml	750 ml	Sāls	Pēc garšas			Makaroni	100 g	200 g	300 g	Ūdens	400 ml	800 ml	1 000 ml	Sāls	Pēc garšas		
Rīsi	100 g	200 g	300 g																																
Sviests, kausēts	30 g	40 g	50 g																																
Sīpols, rīvēts	50 g	75 g	100 g																																
Vistas buljons vai ūdens	250 ml	500 ml	750 ml																																
Sāls	Pēc garšas																																		
Makaroni	100 g	200 g	300 g																																
Ūdens	400 ml	800 ml	1 000 ml																																
Sāls	Pēc garšas																																		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērota bļoda																																		

Kods	2-7	Izvēlētais ēdiens	Pildīti tomāti
Svara ierobežojums	1,0 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<p>Sastāvdaļas</p> <p>4 vidēja lieluma tomāti, sāls un pipari pēc garšas, 300 g maltas liellopu gaļas, ½ glāze rīvmaizes, 2 saspīestas ķiploka daiviņas, 1 ēdamkarote Dižonas sinepju, 1 ēdamkarote kaltētu zaļumu, 1 ēdamkarote Parmezāna siera</p> <p>1. Nogrieziet tomātiem augšdaļu, lai izveidotu cepurītes, un izņemiet sēklas, cenšoties nesadurēt mīkstumam vai mizu. Pārkaisiet katru tomātu ar sāli un pipariem.</p> <p>2. Ievietojiet pārējās sastāvdaļas bļodā, labi samaisiet.</p> <p>3. Iepildiet tomātos liellopu gaļas maisījumu un uzlieciet cepurītes.</p> <p>4. Lieciet pildītos tomātus uz stikla šķīvja un pārklājiet ar plastmasas plēvi.</p> <p>5. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</p>		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērots šķīviss		

Kods	2-8	Izvēlētais ēdiens	Pildīti cukīni
Svara ierobežojums	1,2 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<p>Sastāvdaļas</p> <p>4 apaļi cukīni (200 g katrs), 500 g maltas liellopu gaļas, 2 ēdamkarotes olīveļļas, sāls un pipari pēc garšas</p> <p>1. Nogrieziet cukīni augšdaļu, lai izveidotu cepurītes, un izņemiet sēklas, cenšoties nesadurēt mīkstumam vai mizu. Pārkaisiet katru cukīni ar sāli un pipariem.</p> <p>2. Iepildiet cukīni liellopu gaļas maisījumu un uzlieciet cepurītes.</p> <p>3. Lieciet ēdienu uz stikla šķīvja un pārslakiet ar olīveļļu. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</p>		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērots šķīviss		

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**.

Norādījumi par ēdieniem, kuros izmantota mīkstināšana vai kausēšana

Kods	3-1	Izvēlētais ēdiens	Mīkstināts krēmsiers
Svara ierobežojums	0,1–0,3 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	1. Izsaiņojiet un novietojiet uz šķīvja. 2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Krēmsiers būs sasniedzis istabas temperatūru un būs gatavs lietošanai saskaņā ar recepti.		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērots šķivis		

Kods	3-2	Izvēlētais ēdiens	Mīkstināts saldējums
Svara ierobežojums	2/4 glāzes	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Noņemiet vāciņu un pārklājumu. 2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Saldējums būs pietiekami mīksts, lai to varētu viegli sadalīt ar karotīti.		
Piederumi	-		

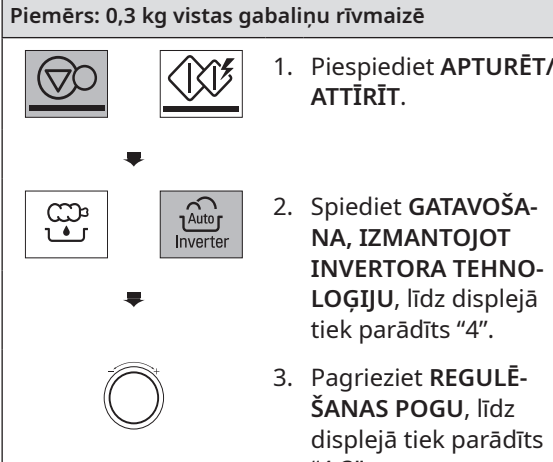
Kods	3-3	Izvēlētais ēdiens	Kausēts sviests
Svara ierobežojums	1–3 (100–150 g katrs)	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	1. Ievietojiet ēdienu bļodā. 2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Pēc gatavošanas samaisiet, līdz tas pilnīgi izkūst.		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērota bļoda		

Kods	3-4	Izvēlētais ēdiens	Kausēta šokolāde
Svara ierobežojums	0,1–0,3 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	1. Var izmantot konditorejas šokolādes lāsītes vai kvadrātiņus. 2. Izsaiņojiet ēdienu un ievietojiet bļodā. 3. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 4. Pēc gatavošanas samaisiet, līdz tas pilnīgi izkūst.		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērota bļoda		

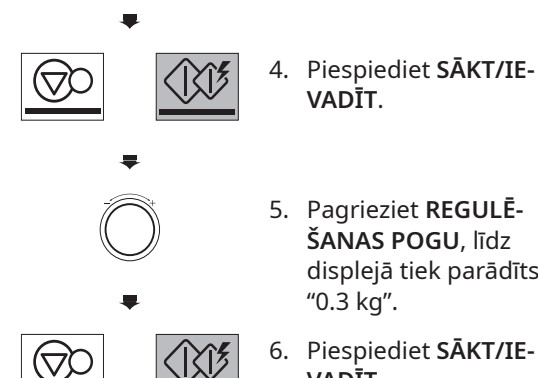
Atkausēšana un gatavošana

Krāsns ēdienu izvēlnē ir iepriekš ieprogrammēta automātiska ēdiena gatavošana. Norādiet krāsniņ, ko vēlaties darīt, kā arī ēdiena daudzumu. Pēc tam ļaujiet mikroviļņu krāsniņ 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**.

Norādījumi par ēdieniem, kuros izmantota atkausēšana un gatavošana

Kods	4-1	Izvēlētais ēdiens	Bagete/kruasāns
Svara ierobežojums	0,1–0,3 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Izņemiet saldēto bageti/kruasānu no iesaiņojuma. 2. Ievietojiet ēdienu stikla traukā. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks		

Kods	4-2	Izvēlētais ēdiens	Siera nūjiņas
Svara ierobežojums	0,2–0,4 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Izņemiet siera nūjiņas no visa iepakojuma. 2. Novietojiet ēdienu uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu.		
Piederumi	Režģis		

Kods	4-3	Izvēlētais ēdiens	Vistas gabaliņi rīvmaizē
Svara ierobežojums	0,2–0,3 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Izņemiet vistas gabaliņus rīvmaizē no visa iepakojuma. 2. Novietojiet ēdienu uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu.		
Piederumi	Režģis		

Kods	4-4	Izvēlētais ēdiens	Saldēta lazanja
Svara ierobežojums	0,3 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Izņemiet lazanju no kastes iepakojuma un noņemiet pārklājuma materiālu. 2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.		
Piederumi	-		

Kods	4-5	Izvēlētais ēdiens	Saldēta pica (bieza)
Svara ierobežojums	0,5 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Izņemiet picu ar biezo garozu no visa iepakojuma. 2. Novietojiet ēdienu uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.		
Piederumi	Režģis		

Kods	4-6	Izvēlētais ēdiens	Saldēta pica (plāna)
Svara ierobežojums	0,2-0,4 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Izņemiet picu ar plāno garozu no visa iepakojuma. 2. Novietojiet ēdienu uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.		
Piederumi	Režģis		

Kods	4-7	Izvēlētais ēdiens	Laša fileja
Svara ierobežojums	0,2-0,6 kg (180-220 g, katra 2,5 cm bieža)	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Pārziediet saldēto lasi ar kausētu sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles. 2. Novietojiet ēdienu uz režģa, zem kura palikta pilienu uztveršanas paplāte. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu.		
Piederumi	Režģis uz pilienu uztveršanas paplātes		

Kods	4-8	Izvēlētais ēdiens	Garneles
Svara ierobežojums	0,2-0,4 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Pārziediet saldētās garneles ar kausētu sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles. 2. Novietojiet ēdienu uz režģa, zem kura palikta pilienu uztveršanas paplāte. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu.		
Piederumi	Režģis uz pilienu uztveršanas paplātes		

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".



Jogurta gatavošanas norādījumi

Kods	5	Izvēlētais ēdiens	Jogurts												
Svara ierobežojums	0,6 kg	Sākuma temperatūra	Remdens												
Norādījumi	<p>Sastāvdaļas 500 ml pasterizēta pilnpiena, 100 g dabīga jogurta bez piedevām</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ar karstu ūdeni rūpīgi izmazgājiet atbilstoša izmēra bļodu, kas ir piemērota lietošanai mikroviļņu krāsnī. 2. Ielejiet bļodā 500 ml piena. 3. Karsējiet aptuveni 1 minūti 30 sekundes – 2 minūtes 30 sekundes ar lielu mikroviļņu jaudu līdz 40–50 °C temperatūrai. 4. Pievienojiet bļodā 100 ml jogurta un labi samaisiet. 5. Pārsedziet ar plastmasas plēvi vai vāku un ievietojiet krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 6. Pēc pagatavošanas ievietojiet uz aptuveni 5 stundām ledusskapī. 7. Garšas uzlabošanai pievienojiet ievārijumu, cukuru vai augļus. <p>Piezīme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drīkst izmantot šādu pienu un jogurtu <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Lietojiet</th> <th colspan="2">Nelietojiet</th> </tr> <tr> <th>Piens</th> <th>Jogurts</th> <th>Piens</th> <th>Jogurts</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pasterizēts pilnpiens</td> <td>Dabīgais jogurts bez piedevām</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • 2%, 1% vai beztauku piens • Piens ar augstu kalcija saturu • Sojas piens • Pārpalikušais piens • Piens, kuram beidzies derīguma termiņš </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Pārpalikušais jogurts • Jogurts, kuram beidzies derīguma termiņš </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Pirms jogurta gatavošanas rūpīgi nomazgājiet visus piederumus ar karstu ūdeni un nožāvējiet. • Pirms gatavošanas pārliedziet, ka piens ir remdens (40–50 °C). • Jogurta gatavošanas laikā to nekratiet un nemaisiet, jo tas ietekmēs jogurta stingrumu. • Ja sastāvdaļu daudzums pārsniedz ieteikto, paildziniet gatavošanas laiku. 			Lietojiet		Nelietojiet		Piens	Jogurts	Piens	Jogurts	• Pasterizēts pilnpiens	Dabīgais jogurts bez piedevām	<ul style="list-style-type: none"> • 2%, 1% vai beztauku piens • Piens ar augstu kalcija saturu • Sojas piens • Pārpalikušais piens • Piens, kuram beidzies derīguma termiņš 	<ul style="list-style-type: none"> • Pārpalikušais jogurts • Jogurts, kuram beidzies derīguma termiņš
Lietojiet		Nelietojiet													
Piens	Jogurts	Piens	Jogurts												
• Pasterizēts pilnpiens	Dabīgais jogurts bez piedevām	<ul style="list-style-type: none"> • 2%, 1% vai beztauku piens • Piens ar augstu kalcija saturu • Sojas piens • Pārpalikušais piens • Piens, kuram beidzies derīguma termiņš 	<ul style="list-style-type: none"> • Pārpalikušais jogurts • Jogurts, kuram beidzies derīguma termiņš 												
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērota bļoda														



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 krāsni, 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**.

Norādījumi veselīgai cepšanai

Kods	1	Izvēlētais ēdiens	Vistas šnicele
Svara ierobežojums	0,2–0,6 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	<p>Sastāvdaļas Vistu krūtiņas, katra 150–200 g, 1 glāze miltu, 2 viegli sakultas olas, 1 glāze smalkas rīvmaizes, sāls un pipari pēc garšas</p> <p>1. Pārkaisiet vistu krūtiņām sāli un piparus pēc garšas, apvārtiet miltos un pārziediet ar sakultām olām. Apvārtiet smalkā rīvmaizē un pārziediet vistas šniceli ar eļļu.</p> <p>2. Novietojiet ēdienu uz grauzdēšanas paplātes, kas atrodas uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet Sākt.</p> <p>3. Atskatot SKANAS SIGNĀLAM, apgrieziet ēdienu un piespiediet Sākt, lai turpinātu gatavošanu.</p>		
Piederumi	Grauzdēšanas paplāte uz režģa		

24 LIETOŠANA

Kods	2	Izvēlētais ēdiens	Vistu spārniņi
Svara ierobežojums	0,2–0,6 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	<p>1. Pārzdiet vistu spārniņus ar kausētu sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles.</p> <p>2. Novietojiet ēdienu uz grauzdēšanas paplātes, kas atrodas uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet Sākt.</p> <p>3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, apgrieziet ēdienu un piespiediet Sākt, lai turpinātu gatavošanu.</p>		
Piederumi	Grauzdēšanas paplāte uz režģa		

Kods	3	Izvēlētais ēdiens	Kotletes
Svara ierobežojums	0,2–0,4 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	<p>Sastāvdaļas 500 g liesas maltas jēra vai liellopu gaļas, 500 g nelielu kartupeļu, vārītu un sastampātu, 3 viegli sakultas olas, 2 smalki sagriezti sīpoli, 2 ēdamkarotes sasmalcinātu pētersīļu, 1 glāze smalkas rīvmaizes, sāls un pipari pēc garšas</p> <p>1. Gaļu, kartupeļus, olas, sīpolus un pētersīļus samaisa. No iegūtās masas izveido aptuveni 4–5 cm diametra lielas bumbiņas. Apvārtiet smalkajā rīvmaizē un izveidojiet no bumbiņām aptuveni 1 cm biezu ovālu formu. Pārzdiet kotletes ar eļļu.</p> <p>2. Novietojiet ēdienu uz grauzdēšanas paplātes, kas atrodas uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet Sākt.</p> <p>3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, apgrieziet ēdienu un piespiediet Sākt, lai turpinātu gatavošanu.</p>		
Piederumi	Grauzdēšanas paplāte uz režģa		

Kods	4	Izvēlētais ēdiens	Zivs šņicele
Svara ierobežojums	0,2–0,6 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	<p>Sastāvdaļas Zivju filejas, katra 150–200 g, 1 glāze miltu, 2 viegli sakultas olas, 1 glāze smalkas rīvmaizes, sāls un pipari pēc garšas</p> <p>1. Pārkaisiet zivju filejām sāli un piparus pēc garšas, apvārtiet miltos un pārzdiet ar sakultām olām. Apvārtiet smalkā rīvmaizē un pārzdiet apvārtīto zivi ar eļļu.</p> <p>2. Novietojiet ēdienu uz grauzdēšanas paplātes, kas atrodas uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet Sākt.</p> <p>3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, apgrieziet ēdienu un piespiediet Sākt, lai turpinātu gatavošanu.</p>		
Piederumi	Grauzdēšanas paplāte uz režģa		

Kods	5	Izvēlētais ēdiens	Frī kartupeļi
Svara ierobežojums	0,1–0,3 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	<p>Izvietojiet sasaldētos kartupeļu produktus uz grauzdēšanas paplātes, kas atrodas uz režģa. Lai iegūtu labāku rezultātu, izvietojiet kartupeļus vienā kārtā. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet Sākt.</p>		
Piederumi	Grauzdēšanas paplāte uz režģa		

Kods	6	Izvēlētais ēdiens	Hamburgeri
Svara ierobežojums	0,2–0,4 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	1. Izvēlieties 100 g smagus un 1 cm biezus hamburgerus. Pārzediet hamburgerus ar eļļu. 2. Novietojiet ēdienu uz grauzdēšanas paplātes, kas atrodas uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet Sākt. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, apgrieziet ēdienu un piespiediet Sākt, lai turpinātu gatavošanu.		
Piederumi	Grauzdēšanas paplāte uz režģa		

Kods	7	Izvēlētais ēdiens	Desiņas
Svara ierobežojums	0,2–0,6 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	1. Noņemiet visu iepakojumu un iešķeliet desiņu ādu. 2. Novietojiet ēdienu uz grauzdēšanas paplātes, kas atrodas uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet Sākt. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, apgrieziet ēdienu un piespiediet Sākt, lai turpinātu gatavošanu.		
Piederumi	Grauzdēšanas paplāte uz režģa		

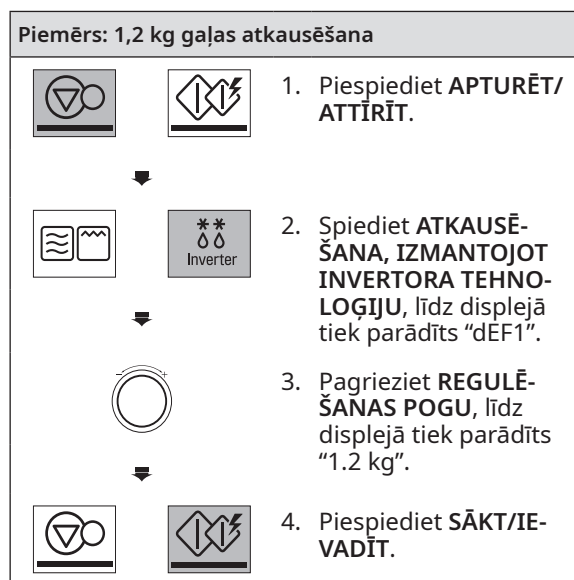
Kods	8	Izvēlētais ēdiens	Iegarenos gabalos sagrieztī kartupeļi
Svara ierobežojums	0,2–0,4 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	1. Nomazgājiet kartupeļus un sagrieziet iegarenos gabalos. Pārzediet kartupeļus ar eļļu. 2. Novietojiet ēdienu uz grauzdēšanas paplātes, kas atrodas uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet Sākt. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, apgrieziet ēdienu un piespiediet Sākt, lai turpinātu gatavošanu.		
Piederumi	Grauzdēšanas paplāte uz režģa		

Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju

Krāsnī jau ir iestatītas četras atkausēšanas kombinācijas. Funkcija "Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju" nodrošina vislabāko saldētu ēdiena 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 jāpārkārtō ēdiens, lai iegūtu vislabāko rezultātu. Tiek piedāvāti četri dažādi atkausēšanas līmeņi.

(GAĻA / PUTNU GAĻA / ZIVIS / MAIZE)



PIEZĪME

Kad tiek piespiesta poga **SĀKT/IEVADĪT**, displejā tiek parādīta atkausēšanas ilguma atpakaļskaitīšana.

ATKAUSĒŠANAS cikla laikā no krāsns atskanēs viens skaņas signāls.

Atskatot 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 plāstmasas 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, ribiņu gabals, astes gabals, lāpstiņas gabals, hamburgera kotlete
	Jēra gaļa Karbonāde, gaļas rulete Cūkgaļa Karbonāde, hotdogi, ribiņas, ribiņas zemnieku gaumē Gaļas rulete, desiņas
PUTNU GAĻA (dEF2) 0,1–4,0 kg	Teļa gaļa Kotletes (0,5 kg, 20 mm biezas) Atskatot skaņas signālam, apgroziet ēdienu. Pēc atkausēšanas 5–15 minūtes nogaidiet.
	Putnu gaļa Vesels putns, gabali, krūtiņa (atkautota) Kornvolas vistas Veselas Tītars Krūtiņa Atskatot 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. Atskatot 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. Atskatot 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 iespieties metālā. Krāsnī tie atgrūdzies 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 paņēmieni, 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 mainījies, 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 pārlicinātos, 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 aplāti, turpinās gatavoties, jo ēdiena ārējās daļās esošais karstums pakāpeniski iespiedīsies ēdiena iekšpusē. Ja ēdiens tiek atstāts krāsni, 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 neklūtu 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 dārzenų 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, jārupējas, lai process noritētu vienmērīgi un ēdiens netiktu pārgatavots.

Ēdiena daudzums

Mikroviļņu daudzums krāsni saglabājas nemainīgs neatkarīgi no gatavotā ēdiena daudzuma. Tādēļ, jo vairāk ēdiena ievietojat krāsni, jo ilgāks ir gatavošanas laiks. Atcerieties, ka, gatavojot ēdienu ar pusī 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 stūritis, lai novērstu iepļīšanu.

ĒDIENU RAKSTUROJUMS UN GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

Apbrūnināšana

Piecpadsmit minūtes vai ilgāk gatavota gaļa un putnu gaļa tiks nedaudz apbrūnināta gaļas taukos. Ēdienu, kas tiek gatavoti īsāku laika posmā, var pārziest ar Vusteršīras mērci, sojas mērci vai grila mērci, lai iegūtu apetītīgu krāsu. Tā kā ēdienam tiek pievienots neliels brūno mērču daudzums, receptes oriģinālā garša netiek mainīta.

Pārklāšana ar taukus necaurīdīgu 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.

Apmasīšana

Apmasīšana 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 ārpusē uz centru, jo ēdiena ārpusē 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 biežākos gaļas, putnu gaļas un zivju gabalus pie cepamtrauka ārējās malas. Tādējādi biežākie 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 pārliicinieties, 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 laikā ēdienam pabeigt gatavošanas ciklu un sajaukties un veidoties garšām.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANA

1. Uzturiet krāsns iekšpusi tīru

Ēdiena šļakatas vai izšļakstīties 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 līdzekli 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 SŪKLĪS.

Metāla daļas būs vieglāk uzturēt tīras, ja tās bieži noslaucīs ar mitru drānu.

FUNKCIJAS SMART DIAGNOSIS™ IZMANTOŠANA

Lietojiet šo funkciju, ja jums nepieciešama precīza LG Electronics servisa centra noteikta diagnoze gadījumā, ja radušies ierīces darbības traucējumi vai neatbilstība. Lietojiet šo funkciju tikai gadījumos, ja jāsazinās ar servisa pārstāvi, nevis gadījumos, ja ierīce darbojas bez traucējumiem.

1. Saskaņā ar servisa centra norādījumiem turiet telefona klausuli virs Smart Diagnosis™ logo uz vadības bloka.

PIEZĪME

- Nepieskarieties citām pogām.



2. Atstājot durvis aizvērtas, piespiediet pogu APTURĒT/Attīrīt un 3 sekundes turiet to piespiestu, līdz displejā tiek parādīts vārds "Loc". Turiet piespiestu pogu APTURĒT/Attīrīt vēl 5 sekundes, līdz displejā tiek parādīts cipars "5". (Tātad poga APTURĒT/Attīrīt būs nepārtraukti jātur piespiesta 8 sekundes). Pēc tam aiz Smart Diagnosis simbola tiks atskaņots skaņas signāls.

3. Turiet tālruni tajā pašā vietā, līdz beidzas skaņas signāla pārraide. Displejā tiks parādīta laika atpakaļskaitīšana.

4. Kad atpakaļskaitīšana beigusies un skaņas signāls apklusis, atsāciet sarunu ar zvanu centra darbinieku, kurš spēs jums palīdzēt, izmantojot analīzei pārraidīto informāciju.

PIEZĪME

- Lai pārraide noritētu sekmīgi, skaņas signāla pārraides laikā nekustiniet tālruni.
- Ja zvanu centra darbinieks nespēj saņemt precīzu datu ierakstu, viņš var lūgt jums veikt vēl vienu pārraides mēģinājumu.

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 pārlicinieties, 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 medicīniskais 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 vatu* (IEC60705 nominālais standarts)	
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz	
Ārējie izmēri	476 mm(P) X 272 mm(A) X 388 mm(D)	
Jaudas patēriņš	Mikroviļņi	1150 vati
	Grils	900 vati
	Kombinēts režīms	1450 vati

- Lai izvairītos no pārkarsēšanas, 1000 W un 800 W izdotā jauda pakāpeniski tiks samazināta.

Jūsu vecās ierīces likvidēšana



1. Šis simbols – pārsvītrotā 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

Mikroviļņu frekvence: 2450 MHz +/- 50 MHz (2. grupa / B klase) **

2. iekārtu grupa: 2. grupā ietilpst visas ISM RF iekārtas, kurās elektromagnētiskā izstarojuma formā, izmantojot induktīvo un/vai kapacitatīvo saiti, tiek apzināti ģenerēti un izmantoti vai tikai izmantoti 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 mājāsaimniecībās un iestādēs, kuras ir tieši savienotas ar zema sprieguma barošanas tīklu, kas apgādā mājāsaimniecības vajadzībām izmantotas ēkas.

Lietotāja rokasgrāmatu varat lejupielādēt vietnē <http://www.lg.com>



EESTI

KASUTUSJUHEND MIKROLAINEAHI

Enne kasutamist lugege hoolikalt läbi käesolev kasutusjuhend.

MH656****
(valikuline, vt mudeli spetsifikatsiooni)

www.lg.com

Autoriõigus © 2018 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

8 ENNE KASUTAMIST

- 8 Lahtipakkimine ja paigaldamine
- 10 Juhtpaneel
- 10 Displei piktogramm
- 11 Kella seadistus
- 11 Kiirstart
- 11 Rohkem/vähem
- 11 Elektrienergia säästmine

12 KUIDAS KASUTADA

- 12 Ajastatud küpsetamine (Käsitsi küpsetamine)
- 12 Mikrolaine võimsusastmed
- 13 Grillimine
- 13 Kombineeritud grillimine Küpsetamine
- 14 Lapselukk
- 14 Röstimine
- 14 Röstimismenüü juhised
- 16 Populaarne Menüü
- 16 Populaarse Menüü juhised
- 19 Pehmendamine ja sulatamine
- 19 Pehmendamise ja sulatamise Menüü juhised
- 20 Üles sulatamine ja küpsetamine
- 20 Üles sulatamise ja küpsetamise Menüü juhised
- 22 Jogurt
- 22 Jogurti Menüü juhised
- 23 Soojas hoidmine
- 23 Tervislik praadimine
- 23 Tervisliku praadimise juhised
- 26 Inverter-sulatus
- 26 Inverter-sulatuse Menüü juhised

27 OHUTUD NÕUD MIKROLAINEAHJULE

28 TOIDU OMADUSED JA MIKROLAINEAHJUS VALMISTAMINE

30 AHJU PUHASTAMINE

30 FUNKTSIOONI SMART DIAGNOSIS™ KASUTAMINE

31 VEA SELGITAMINE

32 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 vara- list kahju.

! HOIATUS

- Ä**rge püüdke modifitseerida ega parandada ust, uksetihendeid, juhtpaneeli, turvalukkušid ega muid ahju osi, millega kaasneks mikrolaine-energia eest kaitsvate katete eemaldamine. **Ä**rge 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.
- Ä**rge kasutage ahju kuivatamise eesmärgil. (Nt **m**ikrolaineahju kasutamine niiskete ajalehtede, riiete, mänguasjade, elektriseadmete, lemmiklooma või lapse jne kuivatamiseks)
 - See võib põhjustada tõsiseid kahjustusi, nagu tulekahju, põletus või äkksurm elektrilöögi tõttu.
- S**eda 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. (**V**äikeseid) **l**apsi tuleb valvata, et nad ei hakkaks seadmega mängima.
 - Ebaõige kasutamine võib põhjustada kahjusid, nagu tulekahju, elektrilöök või põletus.
- A**hju osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Hoidke lapsed seadmest eemal.
 - Nad võivad saada põletada.
- V**edelikke ja muid toiduaineid ei tohi kuumutada suletud mahutites, kuna need võivad plahvata. **E**emaldage toiduainetelt kilepakend enne küpsetamist või sulatamist. **P**idage silmas, et mõnedel juhtudel tuleb toiduained katta valmistamiseks kilega.

- Need võivad lõhkeda.
6. **K**asutage kindlasti sobivaid tarvikuid iga töörežiimi jaoks.
 - Ebaõige kasutamine võib kahjustada ahju ja tarvikuid või võib tekitada sädemeid ja tulekahju.
 7. **L**astel ei tohi lubada tarvikutega mängida või rippuda ahju uksekäepideme küljes.
 - Nad võivad saada vigastusi.
 8. **R**emonditöid, mis eeldavad mikrolaine-energia eest kaitsva katte eemaldamist, tohivad läbi viia ainult kompetentsed isikud.
 9. **K**ui seadet kasutatakse kombineeritud režiimil, tohivad lapsed ahju kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all, kuna töötemperatuurid on väga kõrged.
 10. **Ä**rge 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. **K**ui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada, kuni see on parandatud spetsialisti poolt.
 12. **S**eadet varustatakse volutoitega pikendusjuhtme või teisaldatava elektripistikupesa kaudu, pikendusjuhe või teisaldatav elektripistikupesa tuleb paigutada nii, et see oleks kaitstud veepritsmete ja niiskuse sissetungimise eest.
 13. **L**apsed 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. **S**eade 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. **S**eade kuumeneb kasutamise ajal. Tuleb olla ettevaatlik, vältimaks kütteelementide puudutamist ahju sees.
 16. **Ä**rge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda

ETTEVAATUST

1. **A**hju ei saa tööle panna avatud uksega uksemehhanismi sisseehitatud turvalukkude tõttu. **T**urvalukkude ehitust ei tohi mingil juhul modifitseerida.
 - See võib põhjustada ohtlikku kokkupuutumist mikrolaine-energiaga. (Turvalukud lülitavad ukse avamisel kuumutamise automaatselt välja.)
2. **Ä**rge 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. **K**ontrollige, et küpsetusajad oleks õigesti seadistatud, väike toidukogus vajab lühemat küpsetamise või kuumutamise aega.
 - Üleküpsetamine võib põhjustada toidu süttimist, mis omakorda kahjustab ahju.

4. **V**edelike, nt supptide, kastmete ja jookide kuumutamisel mikrolaineahjus:
 - **V**ältige püstiste, kitsa kaelaga anumate kasutamist;
 - **Ä**rge kuumutage üle;
 - **S**egage vedelikku enne mahuti asetamist ahju ja uuesti pärast poole kuumutusaja möödumist;
 - **p**ärast 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);
 - **O**lge mahuti käsitlemisel ettevaatlik. Jookide kuumutamine mikrolaineahjus võib põhjustada viivitusega äkilist keemist, seetõttu tuleb mahuti käsitlemisel olla ettevaatlik.
5. **A**hju ülaosal, põhjal või küljel on väljundava. **Ä**rge katke väljundava kinni.
 - See võib kahjustada ahju ja küpsetustulemust.
6. **Ä**rge pange ahju tööle, kui see on tühi. Soovitav on hoida ahjus klaas vett, sellal kui ahju ei kasutata. **V**esi absorbeerib ohutult kogu mikrolaine-energia, kui ahi juhuslikult sisse lülitatakse.
 - **E**baõige kasutamine võib ahju kahjustada.
7. **Ä**rge küpsetage toitu, mis on mähitud pabersalvrättidesse, kui teie kokaraamat ei anna valmistatava toidu kohta vastavaid juhiseid. **J**a ärge kasutage küpsetamisel ajalehti pabersalvrätikute asemel.
 - **E**baõige kasutamine võib põhjustada plahvatust või tulekahju.
8. **Ä**rge kasutage puitanumaid või keraamilisi anumaid, millel on metallist (nt kullast või hõbedast) osi. **E**emaldage alati metallist kinnitusvahendid. **K**asutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks lubatud tarvikuid. **M**etallist toidu- ja joogianumaid ei tohi mikrolaineahjus kasutada.
 - **N**eed võivad kuumeneda ja toidu põhja kõrvetada. Metallesemed võivad ahjus tekitada elektrikaare, mis võib põhjustada tõsist kahju.
9. **Ä**rge kasutage ringlussevõetud paberist tooteid.
 - **N**eed võivad sisaldada mustust, mis võib küpsetamisel tekitada sädemeid ja/või tulekahju.
10. **Ä**rge loputage plaati või resti, asetades neid kohe pärast küpsetamist vette. **S**ee võib põhjustada purunemist või kahjustusi.
 - **E**baõige kasutamine võib ahju kahjustada.
11. **P**aigutage ahi selliselt, et selle uks oleks vähemalt 8 cm kaugusel aluspinna servast, millele see paigutatakse, vältimaks seadme juhuslikku kukkumist.
 - **E**baõige kasutamine võib põhjustada kehavigastusi ja kahjustada ahju.
12. **E**nne küpsetamist torgake augud kartulite, õunte või muude sarnaste puu- ja köögiviljade koorte sisse.
 - **N**eed võivad lõhkeda.
13. **Ä**rge keetke ahjus mune koos koorega. **K**oorega mune ja terveid keedumune ei tohi mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad plahvatada, isegi pärast mikrolaine-kuumutamise lõppemist.
 - **M**una sees tekib rõhk ja muna plahvatab.
14. **Ä**rge püüdke mikrolaineahjus praadida toitu rohkes rasvas.

- See võib põhjustada kuuma vedeliku äkilist ülekeemist.
15. **K**ui 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 elektrilööki.
 16. **K**ile- või paberpakendis toidu kuumutamisel hoidke ahjul silma peal, kuna pakend võib süttida.
 - **T**oit võib anuma deformeerumise tõttu välja valguda, mis võib tekitada tulekahju.
 17. **A**hju pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal olla kõrge. **Ä**rge 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.
 - **K**una ahju komponendid kuumenevad, tuleb põletuste ohu vältimiseks kanda pajakindaid.
 18. **A**hju tuleb regulaarselt puhastada ja toidujäägid eemaldada.
 - **K**ui ahju ei hoita puhtana, võib see põhjustada pindade kahjustamist, mis lühendab seadme tööiga ja võib põhjustada ohtlikke olukordi.
 19. **K**asutage ainult antud ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit.
 - **S**obimatut temperatuuriandurit kasutades ei saa olla kindel, et temperatuur on õige.
 - **A**ntud mudeliga ei ole kaasas temperatuuriandurit.
 20. **S**ee seade on mõeldud kasutamiseks vaid koduses majapidamises ja sarnastes kohtades, nagu näiteks:
 - **p**ersonali kööginurgad poodides, kontorites ja töökohtadel;
 - **t**alumajapidamised;
 - **h**otellide, motellide ja muude majutuskohtade kliendid;
 - **h**ommikusöögiga öömajad.
 21. **S**eda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete ja mentaalsete 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. **L**apsed ei tohi seadmega mängida. **P**uhastamist ja hooldust ei tohi läbi viia lapsed, kui nad pole vähemalt 8-aastased ja järelevalve all.
 22. **M**ikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks toidu ja jookide kuumutamiseks. **T**oidu või riiete kuivatamine ning soojenduskottide, susside, svammide, niiskete lappide ja muude sarnaste esemete soojendamine võib põhjustada vigastus- ja tuleohtu.
 23. **S**eade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi kaudu juhtimise teel.
 24. **J**ärgige hoolikalt iga popkorni tootja juhiseid toote kuumutamise kohta. **Ä**rge jätke ahju järelevalveta, sellal kui mais plõksub. **K**ui mais ei hakka plõksuma soovitatud kuumutusaja möödudes, lõpetage kuumutamine. **Ä**rge kunagi kasutage pruuni paberkotti popkorni valmistamiseks. **Ä**rge kunagi püüdke uuesti valmistada mittelõhkenud maisiterasid.
 - **Ü**leküpsetamine võib põhjustada maisi süttimist.
 25. **S**ee 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 \oplus .

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. Üks või välispind võib ahju töötamise ajal kuumeneda.

31. Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatuses 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. Aurupuhastit ei tohi kasutada.

36.  Ettevaatust, kuum pind!

Kui kasutatakse seda sümbolit, tähendab see, et pinnad võivad seadme töö ajal kuumeneda.

37. Äрге 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.

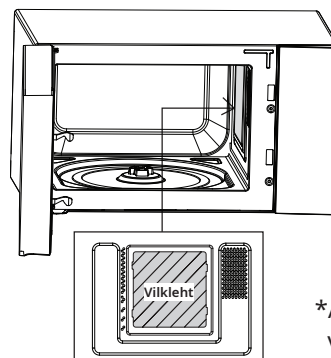
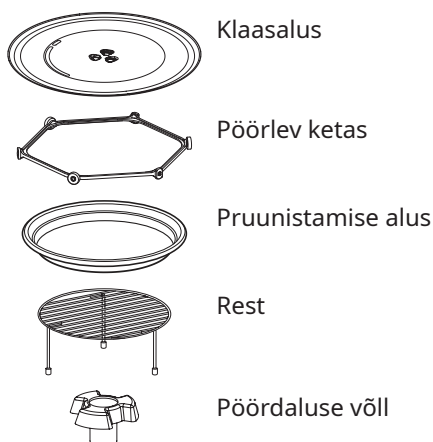
Eriti ettevaatlik tuleks olla seadme ventilatsioonivahude läheduses.

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.



*Ärge eemaldage vilklehte

TÄHELEPANU

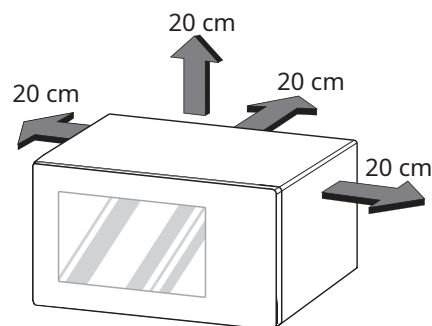
- Ärge eemaldage vilklehte (hõbeplaat) ahju seest. Vilkleht kaitseb mikrolainelemente toidupriitmete eest.

- 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 esikülj peaks olema vähemalt 8 cm kaugusel aluspinna servast, vältimaks seadme kukkumist.

Ahju põhjal või küljel on väljundava. Väljundava kinnikattmine 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.

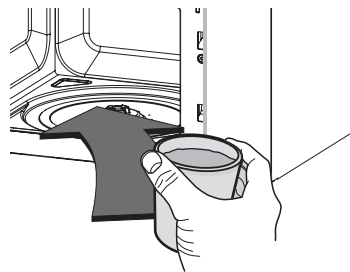


TÄHELEPANU

- Seda ahju ei tohi kasutada ärilise toitlustamise otstarbel.

- 3 Ühendage ahi tavapärasesse kodumajapidamise pistikupesasse. Kontrollige, et peale ahju poleks samasse pistikupesasse 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) vee-ga. 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** kuvatakse 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.

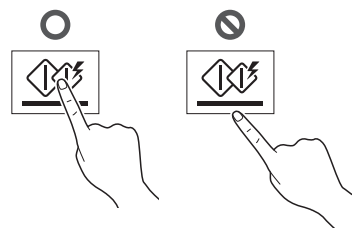
Ahi on nüüd paigaldatud



- 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.

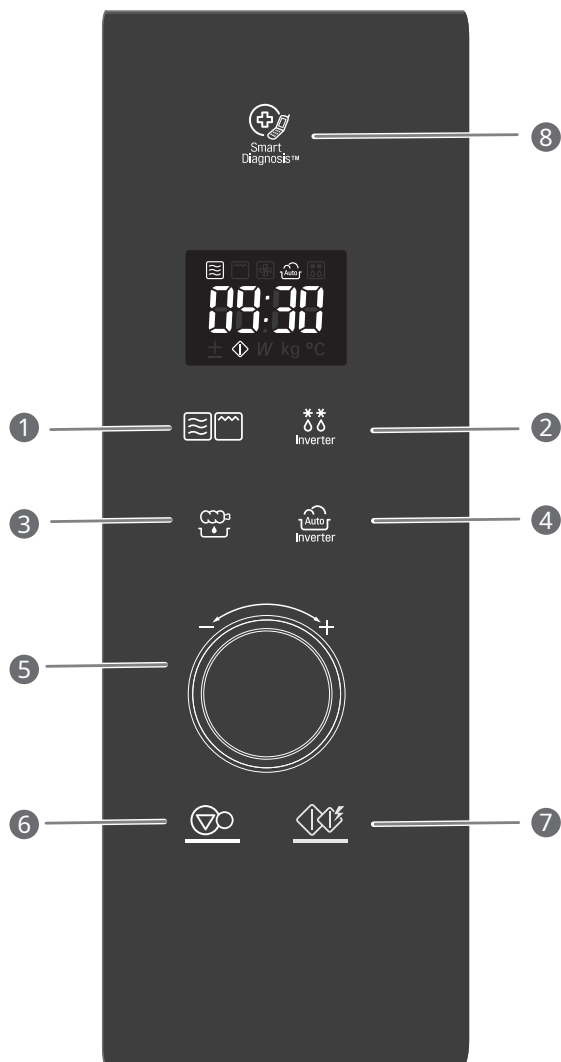


TÄHELEPANU

- Ärge kasutage kummikindaid või ühekordselt kasutatavaid kindaid.
- Kui puhastate puute-juhtpaneeli niiske lapiga, eemaldage sellelt lõpetades niiskuse.

- 10 Kuumutusaja seadistus peab olema lühem kui tavapärasel mikrolaineahjudel (700 W, 800 W), kuna antud seadmel on suhteliselt suur väljundvõimsus. Liigne kuumutamine võib põhjustada niiskuse tekkimist uktsel.

Juhtpaneel



Osa	
1	KÜPSETUSREŽIIM Vt lk 12 "Ajastatud küpsetamine" Vt lk 13 "Grillimine" Vt lk 13 "Kombineeritud grillimine Küpsetamine"
2	INVERTER-SULATUS Vt lk 26 "Inverter-sulatus"
3	TERVISLIK PRAADIMINE Vt lk 23 "Tervislik praadimine"
4	INVERTER-KÜPSETAMINE Inverter-küpsetamine võimaldab teil valmistada enamikke lemmiktoite, valides toidu tüübi ja kaalu. Vt lk 14 "Röstimine" Vt lk 16 "Populaarne menüü" Vt lk 19 "Pehmendamine ja sulatamine" Vt lk 20 "Üles sulatamine ja küpsetamine" Vt lk 22 "Jogurt" Vt lk 23 "Soojas hoidmine"
5	PÖÖRDNUPP (ROHKEM / VÄHEM) <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> Seadme seiskamine ja kõikide sisestuste kustutamine, v.a kellaeg ja kuupäev.
7	START / SISESTA <ul style="list-style-type: none"> Valitud küpsetamise alustamiseks vajutage üks kord seda nuppu. Kiirstarti 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.

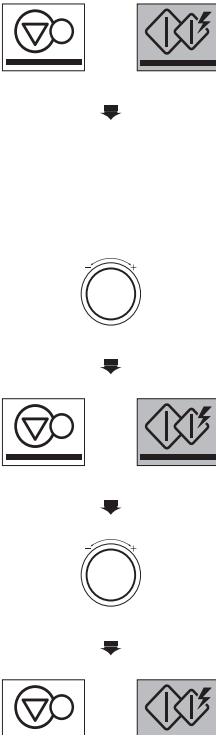
Displei piktogramm

Ikoon	
	± Kui saate seadistada rohkem/vähem, ilmub ekraanile see ikoon.
	↕ Kui saate valida Alusta küpsetamist, ilmub ekraanile see ikoon.
	W Kui saate seadistada Väljundvõimsust, ilmub ekraanile see ikoon.
	kg Kui saate seadistada Kaalu, 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**.

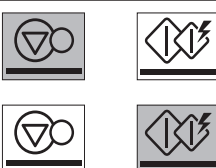
TÄHELEPANU

- Kui soovite kellaega 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**.

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.

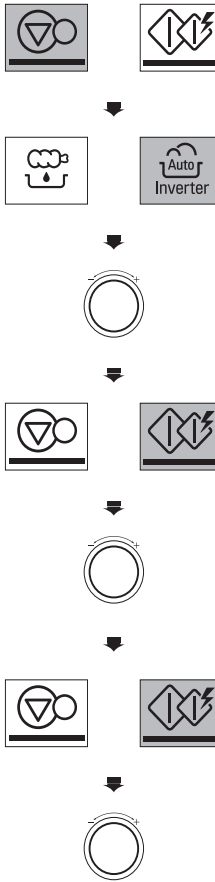
Vajutage neli korda nuppu **START/SISESTA**. Ahi käivitub enne kui olete neljanda vajutuse lõpetanud.

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 oote-režiimi ajal, mil ekraan lülitatakse välja.

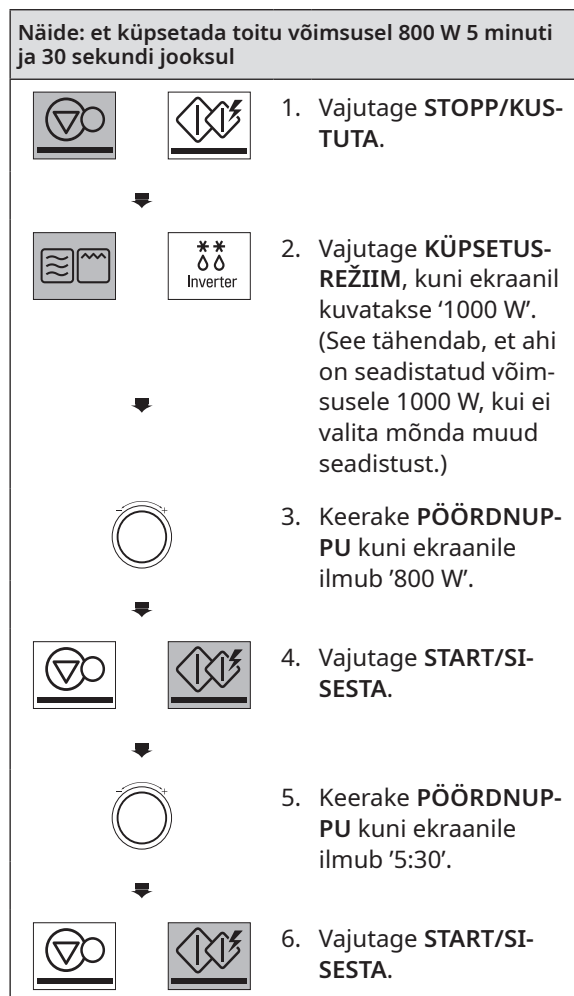
TÄHELEPANU

- 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.



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.

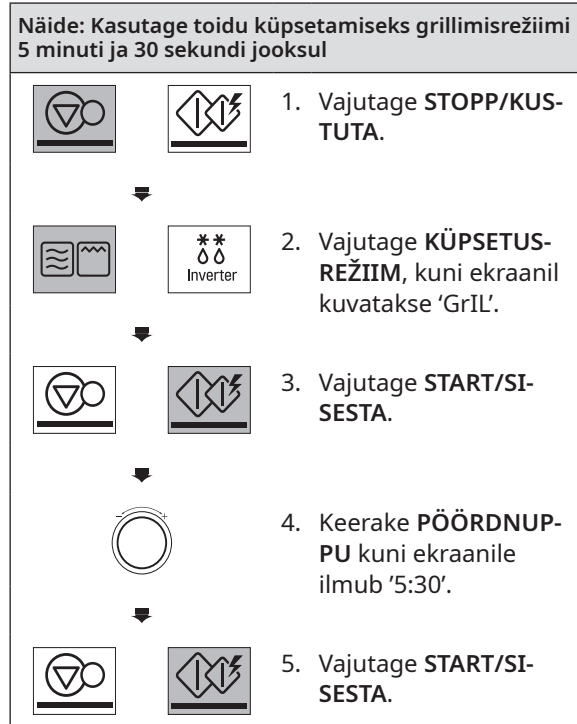
Mikrolaine võimsusastmete tabel

Võimsusaste	Kasutamine
Kõrge 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Vee keetmine. • Hakkliha pruunistamine. • Kommide valmistamine. • Linnulihatükkide, kala ja köögiviljade valmistamine. • Mahlakate lihalõikude küpsetamine.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Riisi, pasta ja köögiviljade taassoojendamine. • Valmis toitude kiire taassoojendamine. • Võileibade taassoojendamine.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Muna-, piima- ja juustutoitude valmistamine. • Kookide ja leiva küpsetamine. • Šokolaadi sulatamine. • Vasikaliha küpsetamine. • Terve kala küpsetamine. • Pudingite ja omleti küpsetamine.
400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Liha, linnuliha ja mereandide sulatamine. • Vähem mahlakate lihalõikude küpsetamine. • Seakarbonaadi valmistamine ja röstimine.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Puuviljade sulatamine. • Või pehmemdamine. • Ühepajatoitude ja praadide soojashoidmine. • Või ja kreemjuustu pehmemdamine.

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.



⚠ ETTEVAATUST

- Toidu ja tarvikute eemaldamisel ahjust pärast küpsetamist kasutage alati ahjukindaid, kuna ahi ja tarvikud on väga kuumad.

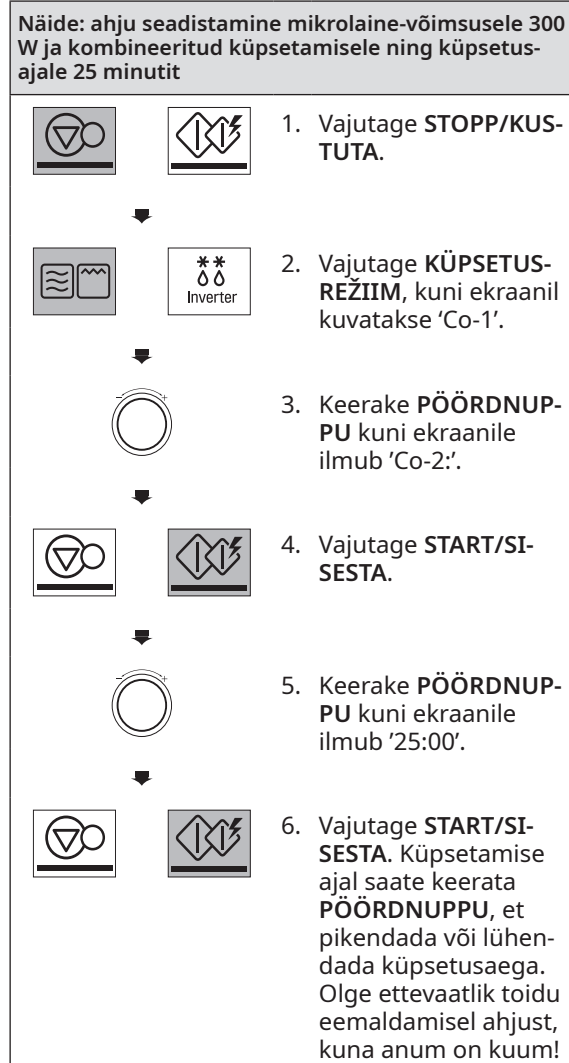
TÄHELEPANU

- See funktsioon võimaldab teil toitu kiiresti krõbedaks pruunistada.
- Parima tulemuse saamiseks kasutage järgmiste tarvikuid.



Kombineeritud grillimine Küpsetamine

Teie ahjul on kombineeritud grillimise funktsioon, mis võimaldab valmistada toitu kuumutamise ja mikrolainete toimel.



TÄHELEPANU

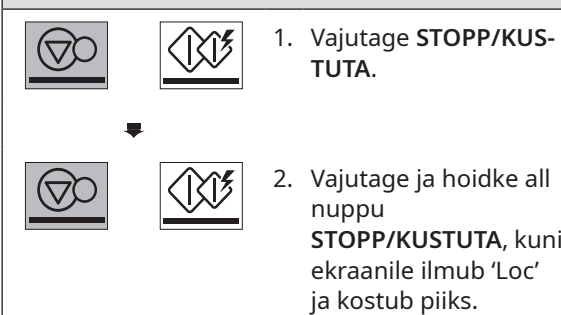
- Teie ahjul on kombineeritud grillimise funktsioon, mis võimaldab valmistada toitu **kuumutamise** ja **mikrolainete** toimel. See tähendab üldiselt, et toidu küpsetamiseks kulub vähem aega.
- Kombineeritud grillirežiimis saate valida kolme mikrolaine-võimsusastme vahel (Co-1: 200 W, Co-2: 300 W, Co-3: 400 W).
- See funktsioon võimaldab teil toitu kiiresti krõbedaks pruunistada.
- Parima tulemuse saamiseks kasutage järgmiste tarvikuid.



Lapselukk

See on ainulaadne turvafunktsioon, mis takistab ahju juhuslikku sisselülitamist. Kui LAPSELUKK on aktiveeritud, ei saa ahju kasutada.

Näide: LAPSELUKU aktiveerimine

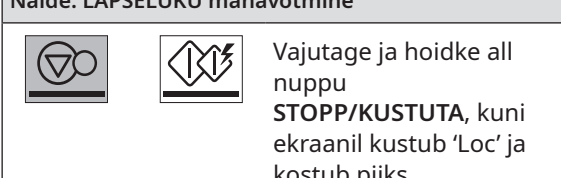


1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage ja hoidke all nuppu **STOPP/KUSTUTA**, kuni ekraanile ilmub 'Loc' ja kostub piiks.

Kui kella-aeg on juba määratud, kuvatakse kella-aeg ekraani aknas 1 sekundi pärast.

Kui pärast LAPSELUKU aktiveerimist puudutatakse mõnd nuppu, kuvatakse ekraanil: Loc. LAPSELUKU 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**.

Röstimismenüü juhised

Kood	1-1	Menüü	Koorega kartulid
Kaalupiirang	0,2 – 1,0 kg (180 – 220 g/igaüks)	Algtemperatuur	Toatemperatuur
Juhised	1. Peske kartulid ja kuivatage paberrätikuga. 2. Torgake iga kartulit 8 korda kahvliga. 3. Asetage toit restile. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. 4. Pärast küpsetamist laske 3 minutit seista.		
Tarvik	Rest		

Kood	1-2	Menüü	Rostbiif
Kaalupiirang	0,5 – 1,5 kg	Algtemperatuur	Jahutatud
Juhised	1. Määrige liha sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile. 2. Asetage toit klaasnõusse. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. 3. Kui kostub PIIKS, valage välja mahlad ja pöörake toit ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA. 4. Pärast küpsetamist laske 10 minutit kilega kaetult seista.		
Tarvik	Kuumakindel klaasnõu		

Kood	1-3	Menüü	Röstitud kana
Kaalupiirang	0,8 – 1,8 kg	Algtemperatuur	Jahutatud
Juhised	1. Määrige kogu kana sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile. 2. Asetage toit klaasnõusse. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. 3. Kui kostub PIIKS, valage välja mahlad ja pöörake toit ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA. 4. Pärast küpsetamist laske 10 minutit kilega kaetult seista.		
Tarvik	Kuumakindel klaasnõu		

Kood	1-4	Menüü	Röstitud lambaliha
Kaalupiirang	0,5 – 1,5 kg	Algtemperatuur	Jahutatud
Juhised	1. Määrige lambaliha sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile. 2. Asetage toit klaasnõusse. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. 3. Kui kostub PIIKS, valage välja mahlad ja pöörake toit ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA. 4. Pärast küpsetamist laske 10 minutit kilega kaetult seista.		
Tarvik	Kuumakindel klaasnõu		

Kood	1-5	Menüü	Röstitud sealih
Kaalupiirang	0,5 – 1,5 kg	Algtemperatuur	Jahutatud
Juhised	1. Määrige sealih sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile. 2. Asetage toit klaasnõusse. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. 3. Kui kostub PIIKS, valage välja mahlad ja pöörake toit ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA. 4. Pärast küpsetamist laske 10 minutit kilega kaetult seista.		
Tarvik	Kuumakindel klaasnõu		

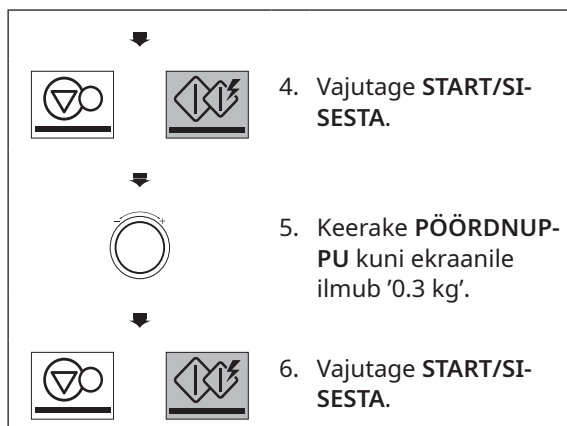
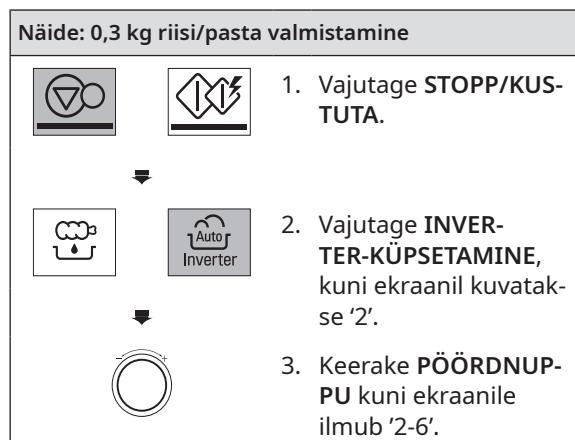
Kood	1-6	Menüü	Röstitud köögiviljad
Kaalupiirang	0,2 – 0,3 kg	Algtemperatuur	Toatemperatuur
Juhised	Koostisained Lõigake 1–2 cm paksusteks viiludeks (baklažaan), lõigake 1–2 cm paksusteks viiludeks (suvikõrvits), lõigake ribadeks (sibul), lõigake pikuti pooleks ja eemaldage seemned (paprika), terved kirsstomatid, lõigake pooleks (seened) 1. Määrige köögivilju sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile. 2. Asetage toit klaasnõus restile. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. 3. Kui kostub PIIKS, valage välja mahlad ja pöörake toit ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA.		
Tarvik	Kuumakindel klaasnõu restil		

TÄHELEPANU

- Röstimisel kasutage röstimisresti, kui see on olemas.

Populaarne menüü

Teie ahju menüü on eelprogrammeeritud toidu automaatselt valmistamiseks. Andke ahjule teada, mida ja kui suures koguses soovite valmistada. Seejärel laske mikrolaineahjul toit valmistada, vastavalt teie sisestatud andmetele.



Populaarse menüü juhised

Kood	2-1	Menüü	Kanakoivad kuivatatud ploomidega
Kaalupiirang	1,2 kg	Algtemperatuur	Toatemperatuur
Juhised	<p>Koostisained 1 viilutatud sibul, 1 viilutatud porgand, 500 g kanakoibi, 15 pooleks lõigatud kivideta ploome, 1 tass kanapuljongit, maitse järgi soola ja pipart.</p> <p>1. Pange kõik koostisained suurde sügavasse kaussi ja segage hoolikalt läbi. Katke kilega ja torgake kilesse augud. 2. Asetage toit ahju. Valige menüü, vajutage START/SISESTA. Segage vähemalt kaks korda küpsetamise käigus.</p>		
Tarvik	Mikrolaineahju jaoks sobiv kauss		

Kood	2-2	Menüü	Julienne kuklis
Kaalupiirang	0,8 kg	Algtemperatuur	Toatemperatuur
Juhised	<p>Koostisained 4-5 kuklit, 50 g riivitud juustu.</p> <p>1. Lõigake ära kukli ülaosa ja eemaldage see, püüdes mitte läbi torgata koorikut. 2. Täitke iga kukkel täidisega ja asetage täidetud kuklid klaasalusele. 3. Lisage iga kukli peale juustu. 4. Asetage toit restile. Valige menüü, vajutage START/SISESTA.</p> <p>※ Täidis 2 supilusikatäit võid, 200 g tükeldatud kanarinda, 100 g tükeldatud seeni, 1 tükeldatud sibul, 1 klaas koort, maitse järgi soola ja pipart. 1. Praadige kanarind, seened ja sibul pannil võiga. 2. Lisage koor ja kuumutage nõrgal tulel, kuni koor pakseneb. Maitsestage soola ja pipraga.</p>		
Tarvik	Kuumakindel klaasnõu restil		

Kood	2-3	Menüü	Seafilee peekonis baklažaaniga
Kaalupiirang	1,2 kg	Algtemperatuur	Toatemperatuur
Juhised	<p>Koostisained 400 g seafileed, 8 peekoniriba, 1/2 baklažaan, 2 supilusikatäit oliiviõli, maitse järgi soola ja pipart.</p> <p>1.Lõigake seafilee 8 tükiks (umbes 50 g), lisage soola ja pipart. 2.Mähkige seafilee peekonisse. 3.Viilutage baklažaan ja asetage oliiviõlisse. 4.Asetage peekonisse mähitud seafilee ja viilutatud baklažaan klaasnõusse. 5.Asetage toit restile. Valige Menüü, vajutage START/SISESTA.</p>		
Tarvik	Kuumakindel klaasnõu restil		

Kood	2-4	Menüü	Küpsetatud kartulid
Kaalupiirang	1,5 kg	Algtemperatuur	Toatemperatuur
Juhised	<p>Koostisained 1 kg kartuleid, 1 küüslauguküüs, 20 g võid, 300 g koort, 100 g riivitud juustu, maitse järgi soola ja pipart (muskaatpähklit)</p> <p>1.Koorige ja peske kartulid, seejärel lõigake need 5 mm viiludeks. Hõõruge küpsetusnõu sisemust küüslauguküüne ja võiga. 2.Asetage pooled kartulid küpsetusnõusse ja maitsestage. Lisage ülejäänud kartulid ja maitsestage, seejärel valage peale koor ja riivitud juust. 3.Asetage küpsetusnõu ahju. Valige Menüü, vajutage START/SISESTA.</p>		
Tarvik	20 x 20 cm küpsetusnõu		

Kood	2-5	Menüü	Ratatouille
Kaalupiirang	1,5 kg	Algtemperatuur	Toatemperatuur
Juhised	<p>Koostisained Lõigake tükkideks (1 sibul), lõigake tükkideks (1 baklažaan), lõigake tükkideks (1 suvikõrvits), lõigake tükkideks (1 paprika), 3 tükeldatud tomatit, 1 supilusikatäis tomatipastat, 2 purustatud küüslauguküünt, 1 supilusikatäis hakitud maitserohelist, 2 supilusikatäit äädikat, 1 teelusikatäis suhkrut, maitse järgi soola ja pipart.</p> <p>1.Pange kõik koostisained suurde sügavasse kaussi ja segage hoolikalt läbi. Katke kilega ja torgake kilesse augud. 2.Asetage toit ahju. Valige Menüü, vajutage START/SISESTA. Segage vähemalt kaks korda küpsetamise käigus.</p>		
Tarvik	Mikrolaineahju jaoks sobiv kauss		

18 KUIDAS KASUTADA

Kood	2-6	Menüü	Riis/Pasta																																
Kaalupiirang	0,1 – 0,3 kg	Algtemperatuur	Toatemperatuur																																
Juhised	<p>Koostisained riisi jaoks</p> <table border="1"> <tr> <td>Riis</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Või, sulatatud</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sibul, riivitud</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Kanapuljong või vesi</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sool</td> <td colspan="3">Vastavalt maitsele</td> </tr> </table> <p>1. Pange riis, sulatatud või ja sibul suurde sügavasse kaussi (3 l) ja segage hoolikalt läbi. Valage peale keev kanapuljong või vesi ja lisage soola. Katke kilega ja torgake kilesse augud.</p> <p>2. Asetage toit ahju. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.</p> <p>3. Keetmise järel laske vajadusel 5–10 minutit kaetult seista.</p> <p>Koostisained pasta jaoks</p> <table border="1"> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Vesi</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sool</td> <td colspan="3">Vastavalt maitsele</td> </tr> </table> <p>1. Pange pasta ja keev vesi koos soolaga suurde sügavasse kaussi (3 l). Katke kilega ja torgake kilesse augud.</p> <p>2. Asetage toit ahju. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.</p> <p>3. Keetmise järel loputage pasta veega.</p>			Riis	100 g	200 g	300 g	Või, sulatatud	30 g	40 g	50 g	Sibul, riivitud	50 g	75 g	100 g	Kanapuljong või vesi	250 ml	500 ml	750 ml	Sool	Vastavalt maitsele			Pasta	100 g	200 g	300 g	Vesi	400 ml	800 ml	1 000 ml	Sool	Vastavalt maitsele		
Riis	100 g	200 g	300 g																																
Või, sulatatud	30 g	40 g	50 g																																
Sibul, riivitud	50 g	75 g	100 g																																
Kanapuljong või vesi	250 ml	500 ml	750 ml																																
Sool	Vastavalt maitsele																																		
Pasta	100 g	200 g	300 g																																
Vesi	400 ml	800 ml	1 000 ml																																
Sool	Vastavalt maitsele																																		
Tarvik	Mikrolaineahju jaoks sobiv kauss																																		

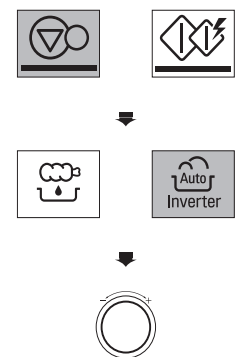
Kood	2-7	Menüü	Täidetud tomatid
Kaalupiirang	1,0 kg	Algtemperatuur	Toatemperatuur
Juhised	<p>Koostisained</p> <p>4 keskmist tomatit, maitse järgi soola ja pipart, 300 g hakkliha, ½ klaasi riivsaia, 2 purustatud küüslauguküünt, 1 supilusikatäis Dijoni sinepit, 1 supilusikatäis kuivatatud maitserohelist, 1 supilusikatäis parmesani juustu.</p> <p>1. Lõigake ära tomatite ülaosa ja eemaldage seemned, püüdes mitte läbi torgata viljaliha või koort. Seejärel puistake igale tomatile soola ja pipart.</p> <p>2. Pange ülejäänud koostisained kaussi ja segage hoolikalt läbi.</p> <p>3. Täitke tomatid hakklihaseguga ja pange äralõigatud ülaosa peale.</p> <p>4. Asetage täidetud tomatid klaasnõusse ja katke kilega.</p> <p>5. Asetage toit ahju. Valige menüü, vajutage START/SISESTA.</p>		
Tarvik	Mikrolaineahju jaoks sobiv nõu		

Kood	2-8	Menüü	Täidetud suvikõrvits
Kaalupiirang	1,2 kg	Algtemperatuur	Toatemperatuur
Juhised	<p>Koostisained</p> <p>4 ümarat suvikõrvitsat (200 g/igaüks), 500 g hakkliha, 2 supilusikatäit oliiviõli, maitse järgi soola ja pipart.</p> <p>1. Lõigake ära suvikõrvitsate ülaosa ja eemaldage seemned, püüdes mitte läbi torgata viljaliha või koort. Seejärel puistake igale suvikõrvitsale soola ja pipart.</p> <p>2. Täitke suvikõrvitsad hakklihaga ja asetage äralõigatud ülaosa peale.</p> <p>3. Asetage toit klaasnõusse ja piserdage oliiviõliga. Valige menüü, vajutage START/SISESTA.</p>		
Tarvik	Mikrolaineahju jaoks sobiv nõu		

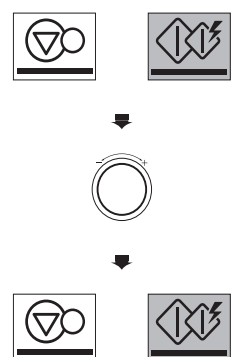
Pehmendamine ja sulatamine

Ahi kasutab toitude pehendamiseks/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 **PÕÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub '3-4'.



4. Vajutage **START/SISESTA**.
5. Keerake **PÕÖRDNUPPU** kuni ekraanile ilmub '0.2 kg'.
6. Vajutage **START/SISESTA**.

Pehmendamise ja sulatamise menüü juhised

Kood	3-1	Menüü	Pehme kreemjuust
Kaalupiirang	0,1 – 0,3 kg	Algtemperatuur	Jahutatud
Juhised	1.Pakkige lahti ja asetage nõusse. 2.Asetage toit ahju. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. 3.Kreemjuust on toatemperatuuril ja valmis kasutamiseks toiduvalmistamisel.		
Tarvik	Mikrolaineahju jaoks sobiv nõu		

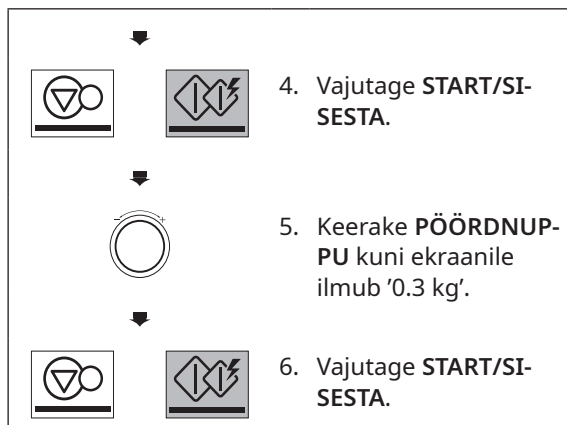
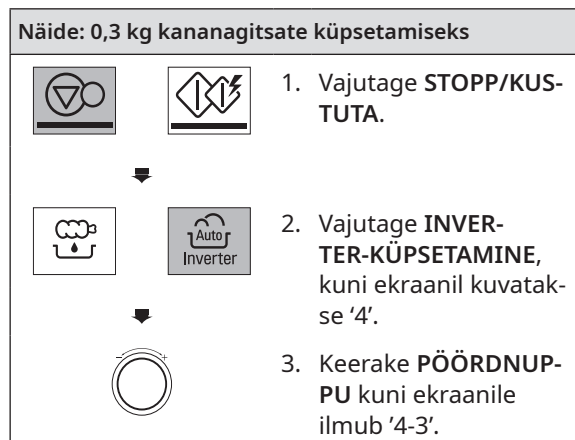
Kood	3-2	Menüü	Pehme jäätis
Kaalupiirang	2/4 tassi	Algtemperatuur	Külmutatud
Juhised	1.Eemaldage kaas ja katke kinni. 2.Asetage toit ahju. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. 3.Jäätis on piisavalt pehme, et sellest saaks hõlpsalt jäätisekuule vormida.		
Tarvik	-		

Kood	3-3	Menüü	Sulatatud või
Kaalupiirang	1–3 tk (100 – 150 g/igaüks)	Algtemperatuur	Jahutatud
Juhised	1.Asetage toit kaussi. 2.Asetage toit ahju. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. 3.Kuumutamise järel segage, kuni või on täielikult sulanud.		
Tarvik	Mikrolaineahju jaoks sobiv kauss		

Kood	3-4	Menüü	Sulatatud šokolaad
Kaalupiirang	0,1 – 0,3 kg	Algtemperatuur	Toatemperatuur
Juhised	1.Kasutada võib küpsetusšokolaadi laaste või tükke. 2.Pakkige toit lahti ja asetage nõusse. 3.Asetage toit ahju. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. 4.Kuumutamise järel segage, kuni või on täielikult sulanud.		
Tarvik	Mikrolaineahju jaoks sobiv kauss		

Üles sulatamine ja küpsetamine

Teie ahju menüü on eelprogrammeeritud toidu automaatselt valmistamiseks. Andke ahjule teada, mida ja kui suures koguses soovite valmistada. Seejärel laske mikrolaineahjul toit valmistada, vastavalt teie sisestatud andmetele.



Üles sulatamise ja küpsetamise menüü juhised

Kood	4-1	Menüü	Baguette/croissant
Kaalupiirang	0,1 – 0,3 kg	Algtemperatuur	Külmutatud
Juhised	1. Eemaldage külmutatud baguette/croissant pakendist. 2. Asetage toit klaasnõusse. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.		
Tarvik	Kuumakindel klaasnõu		

Kood	4-2	Menüü	Juustupulgad
Kaalupiirang	0,2 – 0,4 kg	Algtemperatuur	Külmutatud
Juhised	1. Eemaldage juustupulkadelt kogu pakend. 2. Asetage toit restile. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. 3. Kui kostub PIIKS, pöörake toit kohe ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA.		
Tarvik	Rest		

Kood	4-3	Menüü	Kananagitsad
Kaalupiirang	0,2 – 0,3 kg	Algtemperatuur	Külmutatud
Juhised	1. Eemaldage kananagitsatelt kogu pakend. 2. Asetage toit restile. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. 3. Kui kostub PIIKS, pöörake toit kohe ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA.		
Tarvik	Rest		

Kood	4-4	Menüü	Külmutatud lasanje
Kaalupiirang	0,3 kg	Algtemperatuur	Külmutatud
Juhised	1. Eemaldage lasanje karbist ja võtke maha kaas. 2. Asetage toit ahju. Valige menüü, vajutage START/SISESTA.		
Tarvik	-		

Kood	4-5	Menüü	Külmutatud pitsa (Paksu põhjaga)
Kaalupiirang	0,5 kg	Algtemperatuur	Külmutatud
Juhised	1.Eemaldage paksu põhjaga pitsalt kogu pakend. 2.Asetage toit restile. Valige menüü, vajutage START/SISESTA.		
Tarvik	Rest		

Kood	4-6	Menüü	Külmutatud pitsa (Õhukese põhjaga)
Kaalupiirang	0,2 – 0,4 kg	Algtemperatuur	Külmutatud
Juhised	1.Eemaldage õhukese põhjaga pitsalt kogu pakend. 2.Asetage toit restile. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.		
Tarvik	Rest		

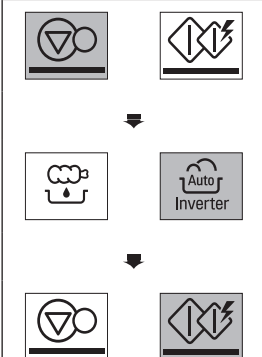
Kood	4-7	Menüü	Lõhefilee
Kaalupiirang	0,2–0,6 kg (180–220 g, 2,5 cm paksused tükid)	Algtemperatuur	Külmutatud
Juhised	1.Määrige külmutatud lõhe sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile. 2.Asetage toit tilkumisalusega restile. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. 3.Kui kostub PIIKS, pöörake toit kohe ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA.		
Tarvik	Tilkumisalusega rest		

Kood	4-8	Menüü	Krevetid
Kaalupiirang	0,2 – 0,4 kg	Algtemperatuur	Külmutatud
Juhised	1.Määrige külmutatud krevetid sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile. 2.Asetage toit tilkumisalusega restile. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. 3.Kui kostub PIIKS, pöörake toit kohe ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA.		
Tarvik	Tilkumisalusega rest		

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'.

Jogurti menüü juhised

Kood	5	Menüü	Jogurt												
Kaalupiirang	0,6 kg	Algtemperatuur	Leige												
Juhised	<p>Koostisained 500 ml pastöriseeritud täispiima, 100 g maitsestatamata jogurtit</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peske mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv kauss hoolikalt sooja veega. 2. Valage kaussi 500 ml piima. 3. Kuumutage seda umbes 1 minut 30 sekundi jooksul – 2 minuti 30 sekundi jooksul suurel võimsusel kuni temperatuurini 40 – 50 °C. 4. Lisage kaussi 100 ml jogurtit ja segage hoolikalt. 5. Katke kile või kaanega ja asetage toit ahju. Valige menüü, vajutage START/SISESTA. 6. Pärast tahenemist laske umbes 5 tundi külmkapis seista. 7. Maitseb hästi moosi, suhkru või puuviljadega. <p>Tähelepanu!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kasutada võib järgmist tüüpi piima ja jogurtit: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Kasutage</th> <th colspan="2">Ärge kasutage</th> </tr> <tr> <th>Piim</th> <th>Jogurt</th> <th>Piim</th> <th>Jogurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pastöriseeritud täispiim</td> <td>Naturaalne maitsestatamata jogurt</td> <td>• 2%, 1% või rasvavaba piim • Suure kaltsiumisaldusega piim • Sojapiim • Piimajääd • Aegunud piim</td> <td>• Jogurtijääd • Aegunud jogurt</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Enne jogurti valmistamist peske hoolikalt kõik tarvikud kuumale veele ja kuivatage. • Enne piima sissevalamist, kontrollige, et see oleks leige (40 – 50 °C). • Ärge raputage piima ega segage jogurtit tahenemise käigus, kuna see mõjutab jogurti paksust. • Kui koostisainete kogus on soovitatust suurem, pikendage tahenemise aega. 			Kasutage		Ärge kasutage		Piim	Jogurt	Piim	Jogurt	• Pastöriseeritud täispiim	Naturaalne maitsestatamata jogurt	• 2%, 1% või rasvavaba piim • Suure kaltsiumisaldusega piim • Sojapiim • Piimajääd • Aegunud piim	• Jogurtijääd • Aegunud jogurt
Kasutage		Ärge kasutage													
Piim	Jogurt	Piim	Jogurt												
• Pastöriseeritud täispiim	Naturaalne maitsestatamata jogurt	• 2%, 1% või rasvavaba piim • Suure kaltsiumisaldusega piim • Sojapiim • Piimajääd • Aegunud piim	• Jogurtijääd • Aegunud jogurt												
Tarvik	Mikrolaineahju jaoks sobiv kauss														

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**.

Tervisliku praadimise juhised

Kood	1	Menüü	Kanašnitse
Kaalupiirang	0,2 – 0,6 kg	Algtemperatuur	Jahutatud
Juhised	<p>Koostisained Kana rind (150 - 200 g/igaüks), 1 klaas jahu, 2 muna (kergelt lahtilöödud), 1 klaas riivsaia, maitse järgi soola ja pipart</p> <p>1. Maitsestage kanarinnad soola ja pipraga või muu soovikohasega, kastke jahusse ja võõbake üle lahtilöödud munaga. Kastke riivsaia ja pintseldage kanašnitritele õli. 2. Asetage toit restil olevale pruunistamise alusele. Valige menüü ja kaal, vajutage käivitusnuppu. 3. Kui kostub PIIKS, pöörake toit teistpidi ja vajutage küpsetamise jätkamiseks käivitusnuppu.</p>		
Tarvik	Pruunistamise alus restil		

24 KUIDAS KASUTADA

Kood	2	Menüü	Kanatiivad
Kaalupiirang	0,2 – 0,6 kg	Algtemperatuur	Jahutatud
Juhised	<p>1.Määrige kanatiivad sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile.</p> <p>2.Asetage toit restil olevale pruunistamise alusele. Valige menüü ja kaal, vajutage käivitusnuppu.</p> <p>3.Kui kostub PIIKS, pöörake toit teistpidi ja vajutage küpsetamise jätkamiseks käivitusnuppu.</p>		
Tarvik	Pruunistamise alus restil		

Kood	3	Menüü	Kotletid
Kaalupiirang	0,2 – 0,4 kg	Algtemperatuur	Jahutatud
Juhised	<p>Koostisained 500 g väherasvast lamba või veise hakkliha, 500 g väikseid kartuleid (keedetud ja pudruks tehtud), 3 muna (kergelt lahtilöödud), 2 peeneks hakitud sibulat, 2 supilusikatäit peenekshakitud peterselli, 1 klaas riivsaia, maitse järgi soola ja pipart</p> <p>1.Segage kokku hakkliha, kartulid, munad, sibul ja petersell. Tehke hakklihamassist umbes 4-5 cm suurused pallid. Katke need riivsaia ja voolige pallidest umbes 1 cm paksused ovaalse kujuga kotlettideks. Pintseldage kotletid õliga.</p> <p>2.Asetage toit restil olevale pruunistamise alusele. Valige menüü ja kaal, vajutage käivitusnuppu.</p> <p>3.Kui kostub PIIKS, pöörake toit teistpidi ja vajutage küpsetamise jätkamiseks käivitusnuppu.</p>		
Tarvik	Pruunistamise alus restil		

Kood	4	Menüü	Kalakotletid
Kaalupiirang	0,2 – 0,6 kg	Algtemperatuur	Jahutatud
Juhised	<p>Koostisained Kalafileed (150 - 200 g/igaüks), 1 klaas jahu, 2 muna (kergelt lahtilöödud), 1 klaas riivsaia, maitse järgi soola ja pipart</p> <p>1.Maitsestage kalafileed soola ja pipraga või muu soovikohasega, kastke jahusse ja võõbake üle lahtilöödud munaga. Kastke riivsaia ja pintseldage kalafileedele õli.</p> <p>2.Asetage toit restil olevale pruunistamise alusele. Valige menüü ja kaal, vajutage käivitusnuppu.</p> <p>3.Kui kostub PIIKS, pöörake toit teistpidi ja vajutage küpsetamise jätkamiseks käivitusnuppu.</p>		
Tarvik	Pruunistamise alus restil		

Kood	5	Menüü	Friikartulid
Kaalupiirang	0,1 – 0,3 kg	Algtemperatuur	Külmutatud
Juhised	Laotage külmutatud kartulitükid restil olevale pruunistamise alusele. Parema tulemuse saavutamiseks küpsetage neid ühe kihina. Valige menüü ja kaal, vajutage käivitusnuppu.		
Tarvik	Pruunistamise alus restil		

Kood	6	Menüü	Hamburgerid
Kaalupiirang	0,2 – 0,4 kg	Algtemperatuur	Jahutatud
Juhised	1.Valige 100 g hamburgerid, mille paksus 1 cm. Pintseldage hamburgeritele õli. 2.Asetage toit restil olevale pruunistamise alusele. Valige menüü ja kaal, vajutage käivitusnuppu. 3.Kui kostub PIIKS, pöörake toit teistpidi ja vajutage küpsetamise jätkamiseks käivitusnuppu.		
Tarvik	Pruunistamise alus restil		

Kood	7	Menüü	Vorstid
Kaalupiirang	0,2 – 0,6 kg	Algtemperatuur	Jahutatud
Juhised	1.Eemaldage kogu pakend ja tehke vorstide peale sisselõiked. 2.Asetage toit restil olevale pruunistamise alusele. Valige menüü ja kaal, vajutage käivitusnuppu. 3.Kui kostub PIIKS, pöörake toit teistpidi ja vajutage küpsetamise jätkamiseks käivitusnuppu.		
Tarvik	Pruunistamise alus restil		

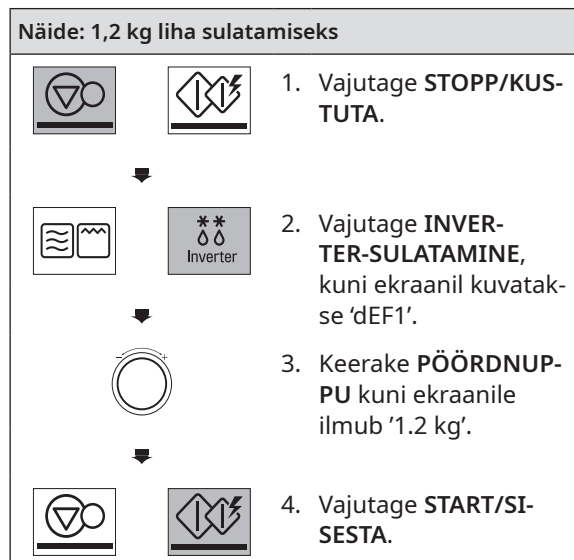
Kood	8	Menüü	Kartulisektorid
Kaalupiirang	0,2 – 0,4 kg	Algtemperatuur	Toatemperatuur
Juhised	1.Peske kartulid puhtaks ja lõigake sektoriteks. Pintseldage kartulitele õli. 2.Asetage toit restil olevale pruunistamise alusele. Valige menüü ja kaal, vajutage käivitusnuppu. 3.Kui kostub PIIKS, pöörake toit teistpidi ja vajutage küpsetamise jätkamiseks käivitusnuppu.		
Tarvik	Pruunistamise alus restil		

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)



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 keskest 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 korraka sulatada suuremal või vähemal hulgal toitu.

Inverter-sulatuse menüü juhis

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, ribad, 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 pabersalvrätikute vahele või lamedale taldrikule. Piiksu kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske sel 1–2 minutit seista.

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 plastknõusid 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 sissehäkimiseks ja küpsetusaluste vooderdamiseks rasvaste toitute, 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 toitade 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 toitade mikrolainefunktsiooniga küpsetamisel, et toidu välisservad ei muutuks kuivaks ja muredaks.

Toidu kõrgus

Kõrgete toitade 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 toidusid, nagu praed ja mõned köögiviljad, enne küpsetamist piserdada veega või kinni katta, säilitamiseks 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 soojusülekanne mõjul. Kõige ebasobivam toidu kuju mikrolaineahjus valmistamiseks on paks ruut. Nurk kõrbe 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 MİKROLAINEAHJUS 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 toidupalasisid 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 pealne ja alumine osa küpseks ühtlaselt. Samuti on soovitatav ümber pöörata kana- ja lihalõikusi.

Paksemate osade asetamine väljapoole

Kuna mikrolained neelduvad toidu välismise 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 toitade 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.

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 rasvajägid seebiveses 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 TRAA- JA PLASTIKNUUSTIKUD.

Metallist osi on kergem hooldada, pühkides neid sageli niiske lapiga.

FUNKTSIOONI SMART DIAGNOSIS™ KASUTAMINE

Kasutage seda funktsiooni, kui te vajate seadme talitlushäire või rikke korral LG Electronics teeninduskeskuse täpset diagnoosi. Kasutage seda funktsiooni vaid teeninduse esindajaga kontakteerumiseks, mitte masina tavapärase töötamise ajal.

1. Kui teenindus teid palub, hoidke oma telefoni mikrofoni Smart Diagnosis™ logo vastas juhtseadmel.

TÄHELEPANU

- Ärge puudutage mingeid muid nuppe.



2. Kui uks on suletud, vajutage ja hoidke 3 sekundi jooksul all nuppu STOPP/Kustuta, kuni ekraanile ilmub 'Loc'. Hoidke nuppu STOPP/Kustuta veel 5 sekundit all, kuni ekraanile ilmub '5'. (nii et nuppu STOPP/Kustuta tuleb kokku pidevalt all hoida 8 sekundit).

Smart Diagnosis sümboli tagant kostub heli.

3. Hoidke telefoni paigal, kuni heli ülekandmine on lõppenud. Ekraanil toimub aja lugemine.
4. Kui andmete lugemine on lõppenud ja helid on vaikseks jäänud, rääkige teeninduse esindajaga edasi, ta võib teile juhiseid anda, kuidas analüüsil saadud informatsiooni kasutada.

TÄHELEPANU

- Parima tulemuse saamiseks ärge liigutage telefoni helide ülekandmise ajal.
- Kui teeninduse esindaja ei saa andmeid korralikult salvestada, võidakse teil paluda protseduuri korrata.

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 nuppe?	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 mõõtetes 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) **

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 mahtvusliku ühendusviisi jaoks, materjali töötlemise või ülevaatus/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>



LIEPVIŲ

NAUDOTOJO VADOVAS MIKROBANGŲ KROSNELĖ

Prieš naudodami atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą.

MH656****
(pasirinktis, žr. modelio specifikaciją)

www.lg.com

© 2018 „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 tiekama 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 sienelės, tačiau jos gali įsikverbti 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

8 PRIEŠ NAUDOJIMĄ

- 8 Išpakavimas ir surinkimas
- 10 Valdymo skydelis
- 10 Rodyti piktogramą
- 11 Laikrodžio nustatymas
- 11 Funkcija „Greitas pasirengimas darbui“
- 11 Daugiau/mažiau
- 11 Funkcija „Energijos taupymas“

12 NAUDOJIMAS

- 12 Funkcija „Laikinis maisto ruošimas“ (rankinis ruošimas)
- 12 Mikrobangų galios lygiai
- 13 Funkcija „Mėsos kepimas“
- 13 Funkcija „Komb. kepimas - virimas“
- 14 Funkcija „Užraktas nuo vaikų“
- 14 Funkcija „Kepimas“
- 14 „Kepimo meniu“ instrukcijos
- 16 „Populiarus meniu“
- 16 „Populiarus meniu“ instrukcijos
- 19 Funkcija „Suminkštinti ir ištirpdyti“
- 19 Meniu „Suminkštinti ir ištirpdyti“ instrukcijos
- 20 Funkcija „Atitirpinti ir kepti“
- 20 Atitirpinimo ir kepimo meniu instrukcijos
- 22 Jogurtas
- 22 Jogurto meniu instrukcijos
- 23 Funkcija „Šilumos palaikymas“
- 23 Sveikas kepimas
- 23 Sveiko kepimo instrukcijos
- 26 Funkcija „Atitirpinimo režimo inverteris“
- 26 Meniu „Atitirpinimo režimo inverteris“ instrukcijos

27 MIKROBANGŲ KROSNELEI SKIRTI INDAI

28 MAISTO CHARAKTERISTIKOS IR MAISTO RUOSIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE

30 KROSNELĖS VALYMAS

30 FUNKCIJOS „SMART DIAGNOSIS™“ NAUDOJIMAS

31 TRIKČIŲ ŠALINIMAS

32 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 naudojančios krosnele pavojaus. Šis vadovas neapžvelgia visų galimų sąlygų.

Jei kilo problemų, kurių nesuprantate, visada kreipkitės į techninės priežiūros atstovą arba gamintoją.

⚠ IŠPĖJIMAS

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 „IŠPĖJIMAS“ arba „ATSARGIAI“. Žodžių reikšmės:

⚠ IŠPĖJIMAS

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.

⚠ IŠPĖJIMAS

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. **S**kysčiai ir kiti maisto produktai neturi būti šildomi sandariuose induose, kadangi gali sprogti. **N**uimkite plastikinę plėvelę prieš kepdami ar atitirpindami. **A**tkreipkite dėmesį, kad kai kuriais atvejais maistą reikia uždengti plastikine plėvele, kad jis būtų šildomas ar kepamas.
 - Gali sprogti.
6. **B**ūtinai naudokite kiekvienam veikimo režimui tinkamus priedus.
 - Naudojant netinkamai gali būti sugadinta krosnelė ir priedai arba susidaryti kibirkštis ir kilti gaisras.
7. **V**aikams neleiskite žaisti su priedais ar kabėti įsikibus į durelių rankeną.
 - Jie gali susižaloti.
8. **T**ik kompetentingas asmuo gali atlikti bet kokią techninės priežiūros ar remonto darbą, kai reikia nuimti apsaugą nuo mikrobangų energijos poveikio užtikrinantį gaubtą. Jums tai daryti pavojinga.
9. **K**ai prietaisas naudojamas mišriu režimu, dėl aukštos temperatūros vaikams be priežiūros neturėtų būti leidžiama naudotis krosnele.
10. **N**enaudokite 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. **J**ei pažeistos durelės arba jų sandarikliai, nenaudokite krosnelės, kol jos nesuremontavo kompetentingas asmuo.
12. **J**ei prietaisas maitinamas naudojant laido ilgintuvo komplektą arba elektrinį nešiojamojo lizdo įrenginį – juos būtina įtaisyti taip, kad ant jų netikėtų vanduo ir negalėtų patekti drėgmės.
13. **V**aikams naudoti krosnelę be priežiūros leiskite tik tuomet, jei jiems davėte tinkamus nurodymus ir jie geba naudoti krosnelę saugiai, suprasdami netinkamai naudojant kylančius pavojus.
14. **P**rietaisas 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. **N**audojamas prietaisas įkaista. Būkite atsargūs ir neprilieskite krosnelės viduje esančių kaitinimo elementų.
16. **K**rosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, kadangi jie gali subraižyti paviršių ir stiklas gali sudužti.

⚠ ATSARGIAI

1. **N**audotis krosnelės atidarytomis durelėmis negalėsite – to neįleis durelių mechanizme sumontuotos saugos blokuotės. **S**varbu nepažeisti saugos blokuočių.
 - Gali kilti pernelyg aukštos mikrobangų energijos nulemtas žalingas poveikis. (Atidarius dureles, saugos blokuotės automatiškai nutraukia maisto ruošimą.)
2. **N**edėkite 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. **I**šitikinkite, kad tinkamai nustatėte ruošimo laiką – mažesnį kiekį maisto reikia trumpiau ruošti ar šildyti.
 - **P**ernelyg ilgai ruošiamas maistas gali užsidegti ir taip sugadinti krosnelę.
4. **K**ai 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).
 - **I**ndą imkite atsargiai. **Š**ildant gėrimus mikrobangų krosnelėje, po kurio laiko jie gali staiga užvirti, todėl indą imkite atsargiai.
5. **I**šleidimo anga yra krosnelės viršuje, apačioje arba šone. **N**eužkimškite angos.
 - Tai padarius galima sugadinti krosnelę, ji ims prastai šildyti.
6. **N**enaudokite tuščios krosnelės. Kai krosnelės nenaudojate, geriausia joje palikti stiklinę vandens. **N**etyčia įjungus krosnelę, vanduo saugiai sugers visą mikrobangų energiją.
 - **N**audodami netinkamai galite sugadinti krosnelę.
7. **N**eruoškite į popierinius rankšluosčius suvynioto maisto – tai darykite tik tuomet, jei maisto gamtinimo knygoje duoti tokie nurodymai. **B**e to, ruošdami maistą vietoj popierinių rankšluosčių nenaudokite laikraščių.
 - **N**etinkamai naudojant gali kilti sprogitas arba gaisras.
8. **N**enaudokite medinių ir keraminių indų su metaliniais (pvz., aukso ar sidabro) raižiniais. **V**isada nuimkite metalinius užsegimus. **N**audokite tik indus, tinkamus naudoti mikrobangų krosnelėje. **S**ildant maistą ir gėrimus mikrobangų krosnelėje draudžiama naudoti metalinius indus.
 - **J**ie gali įkaisti ir patamsėti. Metaliniai daiktai krosnelėje gali suformuoti lanką, kuris gali sukelti didelę žalą.
9. **N**enaudokite perdirbtų popierinių gaminių.
 - **J**uose gali būti nešvarumų, kurie, ruošiant maistą, gali sukelti kibirkštis ir (arba) gaisrą.
10. **K**ai maistas baigtas ruošti, iš karto neplaukite padėklo ir grotelių. **J**ie gali sulūžti arba būti pažeisti.
 - **N**audodami netinkamai galite sugadinti krosnelę.
11. **B**ūtinai 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.
 - **N**audodami netinkamai galite susižaloti ir sugadinti krosnelę.
12. **P**rieš ruošdami maistą, nulupkite bulvių, obuolių ar panašių vaisių ir daržovių odeses.
 - **G**ali sprogti.
13. **N**egaminkite kiaušinių su lukštu. **K**iaušiniai 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.
- K**rosnelėje nekepkitė maisto riebaluose.
 - Įkaitęs skystis gali staiga užvirti ir išsilieti.
 - P**astebėję 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.
 - K**ai 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.
 - V**eikiant prietaisui, jo paviršiai gali itin įkaisti. **N**elieskite 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.
 - K**rosnelę valykite reguliariai ir pašalinkite visas maisto sankaupas.
 - Nesirūpinant krosnelės švara, nešvarumai gali pakenkti paviršiui, todėl sutrumpės prietaiso naudojimo laikas ir gali kilti pavojus.
 - N**audokite tik šiai krosnei rekomenduojamą temperatūros zondą.
 - Jei naudosite netinkamą temperatūros zondą, negalėsite būti tikri, jog temperatūra yra tiksli.
 - Šiame modelyje temperatūros zondo nėra.
 - Š**is prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašioje aplinkoje, pavyzdžiui:
 - Darbuotojų virtuvėse parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose;
 - Sodybose;
 - Klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitoje gyvenamojoje aplinkoje;
 - Svečių namuose ir pan. vietose.
 - Š**į prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir asmenys su ribotais fiziniais, jutimiais ar protiniais gebėjimais, taip pat asmenys, neturintys patirties ir žinių, jei už jų saugumą atsakingas asmuo juos prižiūri ar davė nurodymus, kaip naudoti prietaisą, ir jie suvokia susijusius pavojus. **V**aikai neturi žaisti su prietaisu. **J**aunesni kaip 8 metų vaikai be priežiūros neturi imtis valymo ir naudotojo atliekamų priežiūros darbų.
 - M**ikrobangų krosnelė skirta maistui ir gėrimams šildyti. **D**žiovinant maistą ar drabužius, taip pat šildant šildomasias pagalvėles, šlepetes, kempines, drėgnas šluostes ir pan. gali kilti sužalojimo, degimo ar gaisro pavojus.
 - P**rietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
 - L**aikykites tikslų instrukcijų, kurias pateikia kukurūzų spragėsių gamintojas. **N**epalikite krosnelės be priežiūros, kol kukurūzų spragėsiai ruošiami. **J**ei per rekomenduojamą laiką kukurūzų spragėsiai nebuvo išspraginti, proceso nebetęskite. **N**iekada nenaudokite rudo popierinio maišelio kukurūzams spraginti. **N**iekada nebandykite išspraginti likusių branduolių.
 - Kukurūzai gali perkepti ir užsidegti.
 - Š**į prietaisą būtina įžeminti.

Maitinimo laidai sužymėti spalvomis pagal šiuos kodus

MĒLYNAS-neutralus

RUDAS-tėka srovė

ŽALIAS IR GELTONAS-įžeminimas

Kadangi šio prietaiso maitinimo laidų spalvos gali neatitikti spalvotų žymių, nurodančių kištuko gnybtus, imkitės šių veiksmų.

Laidą, pažymėtą **MĒLYNA 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 \oplus .

Norint išvengti pavojaus, pažeistą maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas ar panašią kvalifikaciją turintis 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 taisyklės.

- 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. Nenaudokite garo valytuvų.

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.

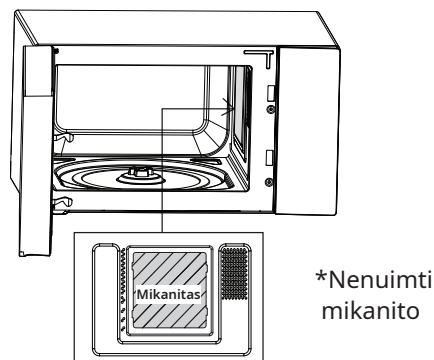
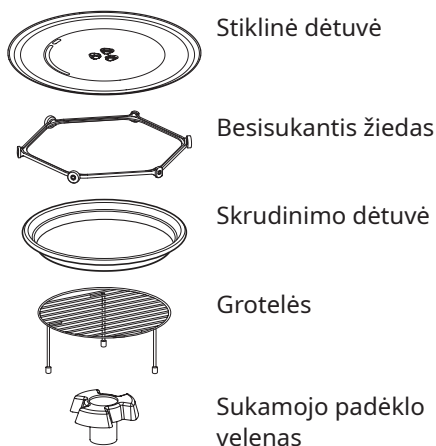
Ypatingą dėmesį skirkite vietai, esančiai greta vėdinimo angų.

PRIEŠ NAUDOJIMĄ

Išpakavimas ir surinkimas

Laikydami pagrindinių šiuose dviejuose puslapiuose išdėstytų veiksmų galėsite greitai patikrinti, ar krosnelė veikia tinkamai. Ypatingą dėmesį atkreipkite į rekomendacijas, kur surinkti krosnelę. Išpakavdami krosnelę būtinai išimkite visus priedus ir pakavimo medžiagas. Patikrinkite, ar gabenant krosnelė nebuvo apgadinta.

- 1 Išpakuokite krosnelę ir padėkite ant lygaus paviršiaus.



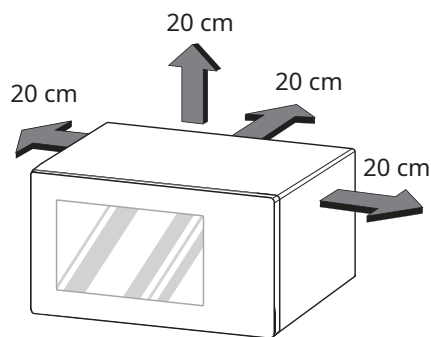
PASTABA

- Nenuimkite krosnelės viduje esančios mikanito ertmės (sidabro spalvos plokštelės). „Mikanitas“ įdėtas, norint apsaugoti mikrobangų krosnelės komponentus nuo maisto tiškaly.

- 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.

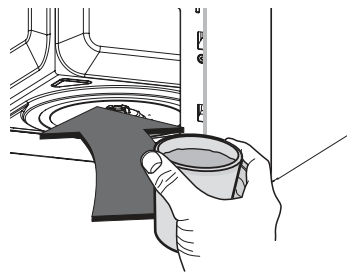


PASTABA

- 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 krosnei 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.

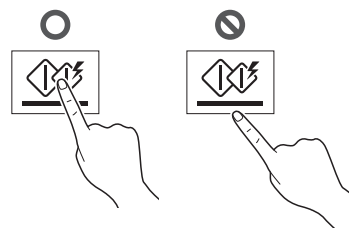
Jūsų krosnelė surinkta.



- 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.

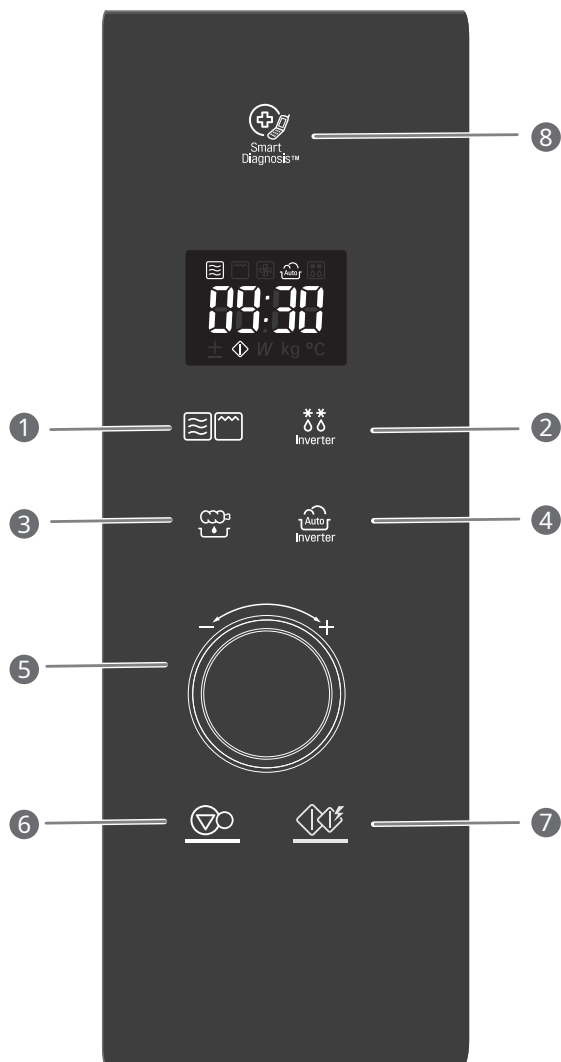
- Paspaušta tik mygtuko išorinė sritis.
- Mygtukas paspaustas nagu ar piršto galiuku.



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	<p>„COOK“ REŽIMAS Žr. 12 psl. „Funkcija „Laikinis maisto ruošimas““ Žr. 13 psl. „Funkcija „Mėsos kepimas““ Žr. 13 psl. „Funkcija „Komb. kepimas - virimas““</p>
2	<p>ATITIRPINIMO REŽIMO INVERTERIS Žr. 26 psl. „Funkcija „Atitirpinimo režimo inverteris““</p>
3	<p>SVEIKAS KEPIMAS Žr. 23 psl. „Sveikas kepimas“</p>
4	<p>„COOK“ REŽIMO INVERTERIS Režimu „„COOK“ režimo inverteris“ galima ruošti mėgstamą maistą, pasirinkus maisto tipą ir jo svorį. Žr. 14 psl. „Funkcija „Kepimas““ Žr. 16 psl. „Populiarius menu““ Žr. 19 psl. „Funkcija „Suminkštinti ir ištirpdyti““ Žr. 20 psl. „Funkcija „Atitirpinti ir kepti““ Žr. 22 psl. „Jogurtas““ Žr. 23 psl. „Funkcija „Šilumos palaikymas““</p>
5	<p>RANKENĖLĖ (DAUGIAU/MAŽIAU)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>STABDYTI / IŠVALYTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sustabdykite ir išvalykite visus įrašus, išskyrus dienos laiką.
7	<p>PALEISTI / ĮVESTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>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.</p>

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 inverterio funkciją, 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 **RANKENĖLĖ** ir pasirinkite „24H“, prieš atlikdami kitus žingsnius)
2. Pasukite **RANKENĖLĖ**, kol ekrane pasirodys „11:“.
3. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.
4. Pasukite **RANKENĖLĖ**, norėdami keisti minutes, kol ekrane pasirodys „11:11“.
5. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.

PASTABA

- Jei norite nustatyti laikrodį dar kartą arba pakeisti parinktį, turite atjungti ir vėl prijungti maitinimo laidą.
- Jei nenorite naudoti laikrodžio režimo, prijungę krosnelę paspauskite mygtuką **STABDYTI/VALYTI**.

Funkcija „Greitas pasirengimas darbui“

Funkcija **GREITAS PASIRENGIMAS DARBUI** leidžia nustatyti 30 sekundžių intervalus, kuriais maistas ruošiamas naudojant **DIDELĘ** galią. Tereikia paliesiti 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 **RANKENĖLĖ**, kol ekrane pasirodys „1-3“.
4. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.
5. Pasukite **RANKENĖLĖ**, kol ekrane pasirodys „1.0 kg“.
6. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.
7. Pasukite **RANKENĖLĖ**. 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 užgesa.

PASTABA

- Naudojant laikrodžio režimą, ekranas liks įjungtas.

LIEPŪNŪ

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 girdėsīs 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.

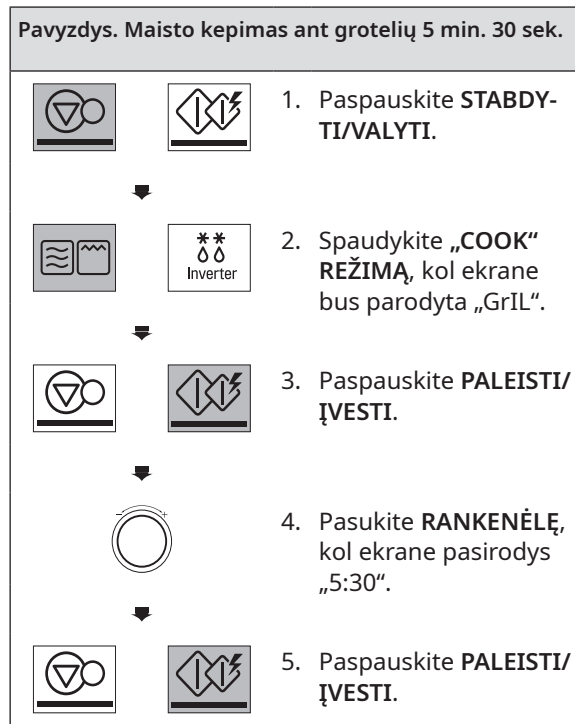
Mikrobangų krosnelės galios lygių lentelė

Galios lygis	Naudoti
Aukštas 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Vandeniui užvirti. • Skrudintai jautienai ruošti. • Saldainiams gaminti. • Paukštienos, žuvies ir daržovių gabaliukams ruošti. • Minkštai mėsos išpjovai ruošti.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ryžiams, makaronams ir daržovėms pašildyti. • Paruoštiems patiekalams pašildyti (greitai). • Sumuštiniams pašildyti.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Kiaušinių, pieno ir sūrio patiekalams ruošti. • Pyragams ir duonai kepti. • Šokoladui tirpinti. • Veršienai ruošti. • Žuviai ruošti. • Pudingams ir kremams ruošti.
400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Mėsai, paukštienai ir jūros gėrybėms atitirpinti. • Mažiau minkštai mėsos išpjovai ruošti. • Kiaulienos gabaliukams kepti ir skrudinti.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Vaisiams atitirpinti. • Sviestui suminkštinti. • Troškinių ir pagrindinių patiekalų temperatūrai palaikyti. • Sviestui ir grietinėlės sūriui suminkštinti.

Funkcija „Mėsos kepinimas“

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.



⚠️ ATSARGIAI

- Baigus kepti, maistą ir priedus iš krosnelės išimkite su virtuvinėmis pirštinėmis, kadangi krosnelė ir priedai bus labai įkaitę.

PASTABA

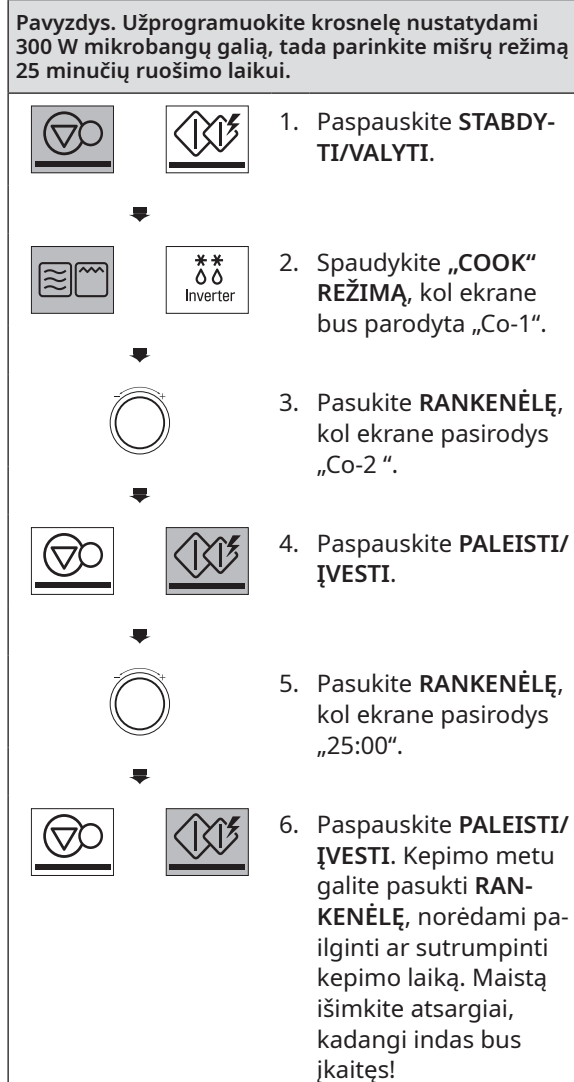
- Ši ypatybė leidžia greitai iškepti ir apskrudinti maistą.
- Geriausiems rezultatams užtikrinti naudokite šiuos priedus.



Grotelės

Funkcija „Komb. kepinimas - virimas“

Krosnelėje yra mišraus maisto ruošimo funkcija, leidžianti gaminti maistą naudojant šildytuvą ir mikrobangas.



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 kepinimo ant grotelių režimą.
- Ši ypatybė leidžia greitai iškepti ir apskrudinti maistą.
- Geriausiems rezultatams užtikrinti naudokite šiuos priedus.

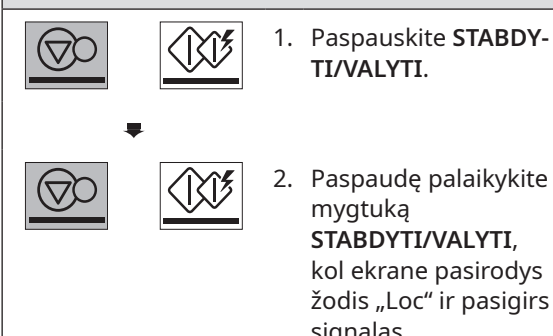


Grotelės

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

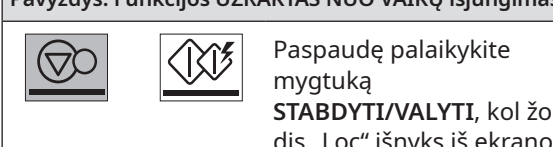


1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.
2. Paspaudę palaikykite mygtuką **STABDYTI/VALYTI**, kol ekrane pasirodys žodis „Loc“ ir pasigirs signalas.

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.

„Kepimo meniu“ instrukcijos

Kodas	1-1	Meniu	Bulvės su lupenomis
Svorio riba	0,2–1,0 kg (180–220 g / 1 vnt.)	Pirminė temperatūra	Kambario
Instrukcijos	1. Nuplaukite bulves ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. 2. Kiekvieną bulvę 8 kartus subadykite šakute. 3. Dėkite maistą ant grotelių. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI. 4. Baigus kepti, leiskite pastovėti 3 minutes.		
Indas	Grotelės		

Kodas	1-2	Meniu	Kepta jautiena
Svorio riba	0,5–1,5 kg	Pirminė temperatūra	Atvėsinta
Instrukcijos	1. Apteptkite jautieną tirpintu sviestu ar aliejumi ir pabarstykite norimais prieskoniais. 2. Sudėkite maistą į stiklinį indą. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI. 3. Pasigirdus PYTELĖJIMUI, išpilkite sultis ir mėsą iš karto apverskite. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI, kad būtų tęsiama. 4. Baigus kepti, palaikykite uždengtą folija 10 minučių.		
Indas	Karščiui atsparus stiklinis indas		

Funkcija „Kepimas“

Krosnelės meniu buvo perprogramuotas, kad maistas būtų iškeptas automatiškai. Nurodykite krosnei, ko norite ir kiek produktų įdėta. Tada leiskite mikrobangų krosnei 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 **RANKENĖLĖ**, kol ekrane pasirodys „1-6“.
4. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.
5. Pasukite **RANKENĖLĖ**, kol ekrane pasirodys „0.3 kg“.
6. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.

Kodas	1-3	Meniu	Kepta vištiena
Svorio riba	0,8–1,8 kg	Pirminė temperatūra	Atvėsinta
Instrukcijos	<p>1. Apteptkite vištieną tirpintu sviestu ar aliejumi ir pabarstykite norimais prieskoniais.</p> <p>2. Sudėkite maistą į stiklinį indą. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.</p> <p>3. Pasigirdus PYTELEJIMUI, išpilkite sultis ir mėsą iš karto apverskite. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI, kad būtų tęsiama.</p> <p>4. Baigus kepti, palaikykite uždengtą folija 10 minučių.</p>		
Indas	Karščiui atsparus stiklinis indas		

Kodas	1-4	Meniu	Kepta ėriena
Svorio riba	0,5–1,5 kg	Pirminė temperatūra	Atvėsinta
Instrukcijos	<p>1. Apteptkite ėrieną tirpintu sviestu ar aliejumi ir pabarstykite norimais prieskoniais.</p> <p>2. Sudėkite maistą į stiklinį indą. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.</p> <p>3. Pasigirdus PYTELEJIMUI, išpilkite sultis ir mėsą iš karto apverskite. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI, kad būtų tęsiama.</p> <p>4. Baigus kepti, palaikykite uždengtą folija 10 minučių.</p>		
Indas	Karščiui atsparus stiklinis indas		

Kodas	1-5	Meniu	Kepta kiauliena
Svorio riba	0,5–1,5 kg	Pirminė temperatūra	Atvėsinta
Instrukcijos	<p>1. Apteptkite kiaulieną tirpintu sviestu ar aliejumi ir pabarstykite norimais prieskoniais.</p> <p>2. Sudėkite maistą į stiklinį indą. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.</p> <p>3. Pasigirdus PYTELEJIMUI, išpilkite sultis ir mėsą iš karto apverskite. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI, kad būtų tęsiama.</p> <p>4. Baigus kepti, palaikykite uždengtą folija 10 minučių.</p>		
Indas	Karščiui atsparus stiklinis indas		

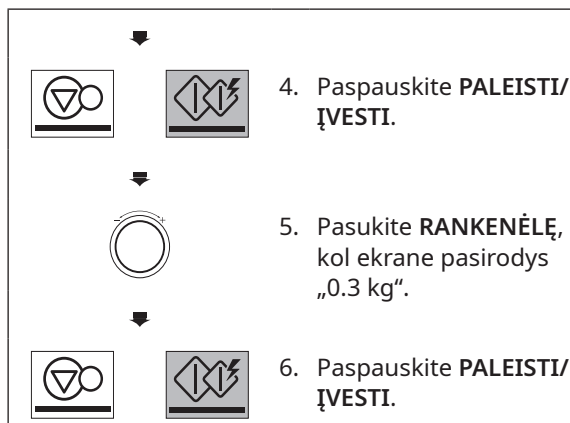
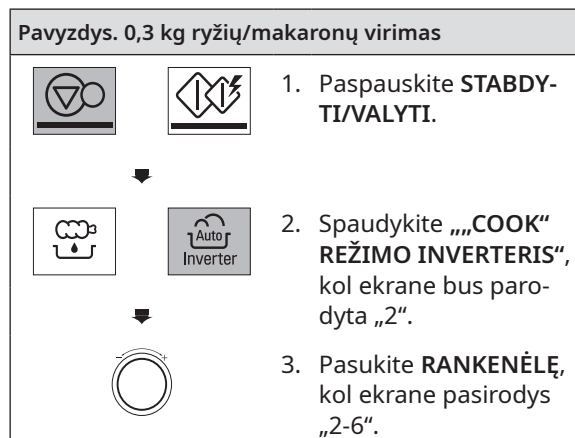
Kodas	1-6	Meniu	Keptos daržovės
Svorio riba	0,2–0,3 kg	Pirminė temperatūra	Kambario
Instrukcijos	<p>Sudedamosios dalys</p> <p>Supjaustykite baklažanus ir cukinijas į 1–2 cm storio gabaliukus, supjaustykite svogūnus į laivelio formos gabalėlius, išilgai perpjaukite saldžiuosius pipirus per pusę ir išimkite sėklas, sudėkite nepjaustytus vyšninius pomidoriukus, per pusę perpjaukite grybus.</p> <p>1. Apteptkite daržoves tirpintu sviestu ar aliejumi ir pabarstykite norimais prieskoniais.</p> <p>2. Sudėkite maistą į stiklinį indą, dėkite jį ant grotelių. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.</p> <p>3. Pasigirdus PYTELEJIMUI, išpilkite sultis ir mėsą iš karto apverskite. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI, kad būtų tęsiama.</p>		
Indas	Karščiui atsparus stiklinis indas ant grotelių		

PASTABA

- Kepimui naudokite kepimo groteles (jei turite).

„Populiarus meniu“

Krosnelės meniu buvo perprogramuotas, kad maistas būtų ruošiamas automatiškai. Nurodykite krosnei, ko norite ir kiek produktų įdėta. Tada leiskite mikrobangų krosnei ruošti pasirinktus produktus.



„Populiaraus meniu“ instrukcijos

Kodas	2-1	Meniu	Vištų šlaunelės su slyvomis
Svorio riba	1,2 kg	Pirminė temperatūra	Kambario
Instrukcijos	<p>Sudedamosios dalys 1 pjaustytas svogūnas, 1 pjaustyta morka, 500 g vištienos šlaunelių, 15 per pusę perpjautų slyvų be kauliukų, 1 puodelis vištienos sultinio, druska ir pipirai pagardinti</p> <p>1. Sudėkite visas sudedamąsias dalis į gilų ir didelį indą, tada gerai išmaišykite. Uždenkite plastikine plėvele, palikite tarpelį. 2. Įdėkite maistą į krosnelę. Pasirinkite meniu, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI. Kol maistas ruošiamas, pamaišykite bent dukart.</p>		
Indas	Mikrobangų krosnelėje saugus naudoti indas		

Kodas	2-2	Meniu	„Julienne“ sriuba bandelėje
Svorio riba	0,8 kg	Pirminė temperatūra	Kambario
Instrukcijos	<p>Sudedamosios dalys 4-5 bandelės, 50 g tarkuoto sūrio</p> <p>1. Nupjaukite bandelių kepurėles, pašalinkite minkštimą, saugodami, kad neperpjautumėte plutos. 2. Kiekvieną bandelę pripildykite įdaru, sudėkite į stiklinį indą. 3. Kiekvieną bandelę pabarstykite sūriu. 4. Dėkite maistą ant grotelių. Pasirinkite meniu, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.</p> <p>※ Įdaras 2 valgomieji šaukštai sviesto, 200 g susmulkintų vištienos krūtinėlių, 100 g susmulkintų grybų, 1 smulkintas svogūnas, 1 puodelis grietinėlės, druska ir pipirai pagardinti</p> <p>1. Apkepkite vištienos krūtinėles, grybus ir svogūną keptuvėje su sviestu. 2. Įpilkite grietinėlės ir troškinkite ant mažos kaitros, kol grietinėlė sutirštės. Pabarstykite druska ir pipirais.</p>		
Indas	Karščiui atsparus stiklinis indas ant grotelių		

Kodas	2-3	Menui	Kiaulienos filė kumpyje su baklažanu
Svorio riba	1,2 kg	Pirminė temperatūra	Kambario
Instrukcijos	<p>Sudedamosios dalys 400 g kiaulienos filė, 8 juostelės šoninės, pusė baklažano, 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus, druska ir pipirai pagardinti</p> <p>1. Supjaustykite kiaulienos filė į 8 gabaliukus (maždaug 50 g), pabarstykite druska ir pipirais. 2. Apvyniokite kiaulieną šonine. 3. Supjaustykite baklažaną ir sudėkite į alyvuogių aliejų. 4. Apvyniotas kiaulienos filė ir pjaustytus baklažanus sudėkite į stiklinį indą. 5. Dėkite maistą ant grotelių. Pasirinkite menui, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.</p>		
Indas	Karščiui atsparus stiklinis indas ant grotelių		

Kodas	2-4	Menui	Bulvių apkepas
Svorio riba	1,5 kg	Pirminė temperatūra	Kambario
Instrukcijos	<p>Sudedamosios dalys 1 kg bulvių, 1 skiltelė česnako, 20 g sviesto, 300 g grietinėlės, 100 g tarkuoto sūrio, druska ir pipirai pagardinti (muskato)</p> <p>1. Nuskuskite ir nuplaukite bulves, supjaustykite į 5 mm gabaliukus. Indo vidų ištrinkite skiltele česnako ir sviestu. 2. Pusę bulvių sudėkite į kepimo indą ir pabarstykite prieskoniais. Sudėkite likusias bulves, pabarstykite prieskoniais, supilkite grietinėlę ir pabarstykite sūriu. 3. Kepimo indą įdėkite į krosnelę. Pasirinkite menui, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.</p>		
Indas	20 x 20 cm kepimo indas		

Kodas	2-5	Menui	Daržovių troškinys
Svorio riba	1,5 kg	Pirminė temperatūra	Kambario
Instrukcijos	<p>Sudedamosios dalys Riekelėmis pjaustytas 1 svogūnas, 1 baklažanas, 1 cukinija, 1 spalvota saldžioji paprika, 3 pomidorai, 1 valgomasis šaukštas pomidorų pastos, 2 traiškytos česnako skiltelės, 1 valgomasis šaukštas smulkintų šviežių žalumynų, 2 valgomieji šaukštai acto, 1 arbatinis šaukštelis cukraus, druskos ir pipirų pagardinti</p> <p>1. Sudėkite visas sudedamąsias dalis į gilų ir didelį indą, tada gerai išmaišykite. Uždenkite plastikine plėvele, palikite tarpelį. 2. Įdėkite maistą į krosnelę. Pasirinkite menui, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI. Kol maistas ruošiamas, pamaišykite bent dukart.</p>		
Indas	Mikrobangų krosnelėje saugus naudoti indas		

Kodas	2-6	Menui	Ryžiai / makaronai																																
Svorio riba	0,1–0,3 kg	Pirminė temperatūra	Kambario																																
Instrukcijos	<p>Ryžių sudedamosios dalys</p> <table border="1"> <tr> <td>Ryžiai</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Sviestas, lydytas</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Svogūnas, tarkuotas</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Vištienos sultinys arba vanduo</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Druska</td> <td colspan="3">Pagal skonį</td> </tr> </table> <p>1. Sudėkite ryžius, tirpintą sviestą ir svogūnus į gilų ir didelį indą (3 l), tada gerai išmaišykite. Supilkite verdantį vištienos sultinį ar vandenį ir įdėkite druskos. Uždenkite plastikine plėvele, palikite tarpelį.</p> <p>2. Įdėkite maistą į krosnelę. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.</p> <p>3. Baigus virti, išmaišykite ir palaikykite uždengtus 5–10 minučių (jei reikia).</p> <p>Makaronų sudedamosios dalys</p> <table border="1"> <tr> <td>Makaronai</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Vanduo</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Druska</td> <td colspan="3">Pagal skonį</td> </tr> </table> <p>1. Į gilų ir didelį indą (3 l) sudėkite makaronus, įpilkite verdančio vandens, paskaninkite druska. Uždenkite plastikine plėvele, palikite tarpelį.</p> <p>2. Įdėkite maistą į krosnelę. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.</p> <p>3. Kai išvirs, nuplaukite makaronus šaltu vandeniu.</p>			Ryžiai	100 g	200 g	300 g	Sviestas, lydytas	30 g	40 g	50 g	Svogūnas, tarkuotas	50 g	75 g	100 g	Vištienos sultinys arba vanduo	250 ml	500 ml	750 ml	Druska	Pagal skonį			Makaronai	100 g	200 g	300 g	Vanduo	400 ml	800 ml	1 000 ml	Druska	Pagal skonį		
Ryžiai	100 g	200 g	300 g																																
Sviestas, lydytas	30 g	40 g	50 g																																
Svogūnas, tarkuotas	50 g	75 g	100 g																																
Vištienos sultinys arba vanduo	250 ml	500 ml	750 ml																																
Druska	Pagal skonį																																		
Makaronai	100 g	200 g	300 g																																
Vanduo	400 ml	800 ml	1 000 ml																																
Druska	Pagal skonį																																		
Indas	Mikrobangų krosnelėje saugus naudoti indas																																		

Kodas	2-7	Menui	Įdaryti pomidorai
Svorio riba	1,0 kg	Pirminė temperatūra	Kambario
Instrukcijos	<p>Sudedamosios dalys</p> <p>4 vidutiniai pomidorai, druska ir pipirai pagardinti, 300 g maltos jautienos, pusė puodelio džiovintų sūsių, 2 traiškyto česnakų skiltelės, 1 valgomasis šaukštas Dijon garstyčių, 1 valgomasis šaukštas džiovintų žalumynų, 1 valgomasis šaukštas parmezano</p> <p>1. Nupjaukite pomidorų viršūnes, padarydami kepurėles, išimkite sėklas – nepažeiskite minkštimo ar odelės. Ant kiekvieno pomidoro pabarstykite druskos ir pipirų.</p> <p>2. Sudėkite likusias sudedamąsias dalis į dubenį, gerai išmaišykite.</p> <p>3. Sudėkite jautienos mišinį į pomidorus, uždėkite kepurėles.</p> <p>4. Įdarytus pomidorus sudėkite į stiklinį indą ir uždenkite plastikine plėvele.</p> <p>5. Įdėkite maistą į krosnelę. Pasirinkite meniu, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.</p>		
Indas	Mikrobangų krosnelėje saugus naudoti indas		

Kodas	2-8	Menui	Įdarytos cukinijos
Svorio riba	1,2 kg	Pirminė temperatūra	Kambario
Instrukcijos	<p>Sudedamosios dalys</p> <p>4 apskritos cukinijos (200 g/1 vnt.), 500 g maltos jautienos, 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus, druska ir pipirai pagardinti</p> <p>1. Supjaustykite cukinijas suformuodami kepurėles, išimkite sėklas – nepažeiskite minkštimo ar odelės. Kiekvieną cukiniją pabarstykite druska ir pipirais.</p> <p>2. Įdarykite cukinijas malta jautiena ir uždėkite kepurėles.</p> <p>3. Sudėkite ant stiklinio indo ir pašlakstykite alyvuogių aliejumi. Pasirinkite meniu, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.</p>		
Indas	Mikrobangų krosnelėje saugus naudoti indas		

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 **RANKENĖLĖ**, kol ekrane pasirodys „3-4“.

4. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.
5. Pasukite **RANKENĖLĖ**, kol ekrane pasirodys „0.2 kg“.
6. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.

Meniu „Suminkštinti ir ištirpdyti“ instrukcijos

Kodas	3-1	Meniu	Suminkštintas grietinėlės sūris
Svorio riba	0,1–0,3 kg	Pirminė temperatūra	Atvėsinta
Instrukcijos	1. Išvyniokite ir padėkite į indą. 2. Įdėkite maistą į krosnelę. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI. 3. Grietinėlės sūris taps kambario temperatūros ir bus paruoštas naudoti recepte.		
Indas	Mikrobangų krosnelėje saugus naudoti indas		

Kodas	3-2	Meniu	Suminkštinti ledai
Svorio riba	2 / 4 puodeliai	Pirminė temperatūra	Šaldytas
Instrukcijos	1. Nuimkite dangtelį ir uždenkite. 2. Įdėkite maistą į krosnelę. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI. 3. Ledai bus pakankamai minkšti, kad juos būtų galima imti ledų semtuvėliu.		
Indas	–		

Kodas	3-3	Meniu	Lydytas sviestas
Svorio riba	Po 1-3 (100–150 g/1 vnt.)	Pirminė temperatūra	Atvėsinta
Instrukcijos	1. Įdėkite maistą į dubenį. 2. Įdėkite maistą į krosnelę. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI. 3. Prabėgus tirpinimo laikui, išmaišykite, kad visiškai ištirptų.		
Indas	Mikrobangų krosnelėje saugus naudoti indas		

Kodas	3-4	Meniu	Lydytas šokoladas
Svorio riba	0,1–0,3 kg	Pirminė temperatūra	Kambario
Instrukcijos	1. Galima naudoti šokolado gabalėlius ar kepiniams skirtą šokolado kvadratėlius. 2. Išvyniokite ir padėkite maistą į indą. 3. Įdėkite maistą į krosnelę. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI. 4. Prabėgus tirpinimo laikui, išmaišykite, kad visiškai ištirptų.		
Indas	Mikrobangų krosnelėje saugus naudoti indas		

Funkcija „Atitirpinti ir kepti“

Krosnelės meniu buvo perprogramuotas, kad maistas būtų ruošiamas automatiškai. Nurodykite krosnei, ko norite ir kiek produktų įdėta. Tada leiskite mikrobangų krosnei ruošti pasirinktus produktus.

Pavyzdys. 0,3 vištienos gabalėlių ruošimas

1. Paspauskite **STABDYTI/VALYTI**.
2. Spausdykite **„COOK“ REŽIMO INVERTERIS**, kol ekrane bus parodyta „4“.
3. Pasukite **RANKENĖLĖ**, kol ekrane pasirodys „4-3“.

4. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.
5. Pasukite **RANKENĖLĖ**, kol ekrane pasirodys „0.3 kg“.
6. Paspauskite **PALEISTI/ĮVESTI**.

Atitirpinimo ir kepimo meniu instrukcijos

Kodas	4-1	Meniu	Prancūziškas batonas/ prancūziškas ragelis
Svorio riba	0,1–0,3 kg	Pirminė temperatūra	Šaldytas
Instrukcijos	1. Išimkite šaldytą prancūzišką batoną/prancūzišką ragelį iš vyniojimo plėvelės. 2. Sudėkite maistą į stiklinį indą. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.		
Indas	Karščiui atsparus stiklinis indas		

Kodas	4-2	Meniu	Sūrio lazdelės
Svorio riba	0,2–0,4 kg	Pirminė temperatūra	Šaldytas
Instrukcijos	1. Išimkite sūrio lazdeles iš įpakavimų. 2. Dėkite maistą ant grotelių. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI. 3. Pasigirdus PYTELĖJIMUI, maistą iš karto apverskite. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI, kad būtų tęsiama.		
Indas	Grotelės		

Kodas	4-3	Meniu	Vištienos gabalėliai
Svorio riba	0,2–0,3 kg	Pirminė temperatūra	Šaldytas
Instrukcijos	1. Išimkite vištienos gabalėlius iš įpakavimų. 2. Dėkite maistą ant grotelių. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI. 3. Pasigirdus PYTELĖJIMUI, maistą iš karto apverskite. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI, kad būtų tęsiama.		
Indas	Grotelės		

Kodas	4-4	Meniu	Šaldyta lazanija
Svorio riba	0,3 kg	Pirminė temperatūra	Šaldytas
Instrukcijos	1. Išimkite lazaniją iš dėžutės, nuimkite dangtelį. 2. Įdėkite maistą į krosnelę. Pasirinkite meniu, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.		
Indas	–		

Kodas	4-5	Menui	Šaldyta pica (stora)
Svorio riba	0,5 kg	Pirminė temperatūra	Šaldytas
Instrukcijos	1. Išimkite storapadę picą iš visų pakuočių. 2. Dėkite maistą ant grotelių. Pasirinkite meniu, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.		
Indas	Grotelės		

Kodas	4-6	Menui	Šaldyta pica (plona)
Svorio riba	0,2–0,4 kg	Pirminė temperatūra	Šaldytas
Instrukcijos	1. Išimkite plonapadę picą iš visų pakuočių. 2. Dėkite maistą ant grotelių. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.		
Indas	Grotelės		

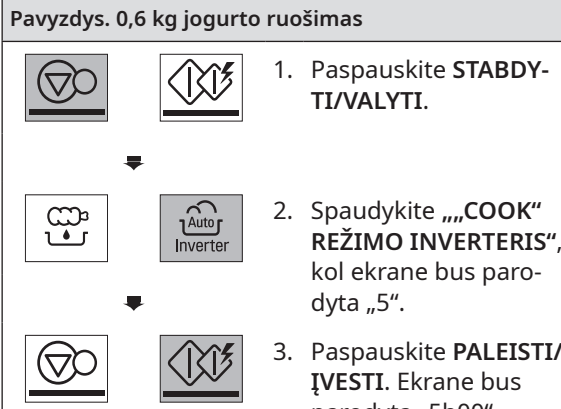
Kodas	4-7	Menui	Lašišos filė
Svorio riba	0,2–0,6 kg (180–220 g, kiekvienas gabaliukas 2,5 cm storio)	Pirminė temperatūra	Šaldytas
Instrukcijos	1. Aptepkite šaldytą lašišą tirpintu sviestu ar aliejumi ir pabarstykite norimais prieskoniais. 2. Padėkite maistą ant grotelių, uždėtą ant nuvarvėjimui skirto indo. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI. 3. Pasigirdus PYPTELĖJIMUI, maistą iš karto apverskite. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI, kad būtų tęsiama.		
Indas	Grotelės ant nuvarvėjimui skirto indo		

Kodas	4-8	Menui	Krevetės
Svorio riba	0,2–0,4 kg	Pirminė temperatūra	Šaldytas
Instrukcijos	1. Aptepkite krevetes tirpintu sviestu ar aliejumi ir pabarstykite norimais prieskoniais. 2. Padėkite maistą ant grotelių, uždėtą ant nuvarvėjimui skirto indo. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI. 3. Pasigirdus PYPTELĖJIMUI, maistą iš karto apverskite. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI, kad būtų tęsiama.		
Indas	Grotelės ant nuvarvėjimui skirto indo		

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“.



Jogurto meniu instrukcijos

Kodas	5	Meniu	Jogurtas												
Svorio riba	0,6 kg	Pirminė temperatūra	Drungnas produktas												
Instrukcijos	<p>Sudedamosios dalys 500 ml pasterizuoto nenugriebto pieno, 100 g natūralaus paprasto jogurto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kruopščiai išplaukite mikrobangų krosnelėje saugų naudoti indą karštu vandeniu. 2. Į dubenį supilkite 500 ml pieno. 3. Šildykite nuo maždaug 1 min. 30 sek. iki 2 min. 30 sek., parinkę aukštą mikrobangų krosnelės galią, iki 40–50 °C temperatūros. 4. Į dubenį įdėkite 100 ml jogurto ir gerai išmaišykite. 5. Uždenkite plastikine plėvele ar dangčiu ir įdėkite maistą į krosnelę. Pasirinkite meniu, paspauskite PALEISTI/ĮVESTI. 6. Baigus ruošti, įdėkite į šaldytuvą maždaug 5 valandoms. 7. Skanaukite su džemu, cukrumi ar vaisiais. <p>Pastaba.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Galima naudoti šių tipų pieną ir jogurtą: <table border="1" data-bbox="495 1402 1358 1633"> <thead> <tr> <th colspan="2">Naudoti</th> <th colspan="2">Nenaudoti</th> </tr> <tr> <th>Pienas</th> <th>Jogurtas</th> <th>Pienas</th> <th>Jogurtas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Pasterizuotas nenugriebtas pienas </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Natūralus paprastas jogurtas </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • 2 %, 1 % arba riebalų neturintis pienas • Didelį kalcio kiekį turintis pienas • Sojų pienas • Pieno likučiai • Pasibaigusio galiojimo pienas </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Jogurto likučiai • Pasibaigusio galiojimo jogurtas </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Prieš ruošdami jogurtą, kruopščiai išplaukite visus indus karštu vandeniu. • Prieš ruošdami įsitikinkite, kad pienas yra drungnas (40–50 °C). • Nekratykite ar nemišykite ruošiamo jogurto, kadangi jis nesustings. • Jei sudedamųjų dalių kiekis didesnis už rekomenduojamą, ruošimo laiką prailginkite. 			Naudoti		Nenaudoti		Pienas	Jogurtas	Pienas	Jogurtas	<ul style="list-style-type: none"> • Pasterizuotas nenugriebtas pienas 	<ul style="list-style-type: none"> • Natūralus paprastas jogurtas 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 %, 1 % arba riebalų neturintis pienas • Didelį kalcio kiekį turintis pienas • Sojų pienas • Pieno likučiai • Pasibaigusio galiojimo pienas 	<ul style="list-style-type: none"> • Jogurto likučiai • Pasibaigusio galiojimo jogurtas
Naudoti		Nenaudoti													
Pienas	Jogurtas	Pienas	Jogurtas												
<ul style="list-style-type: none"> • Pasterizuotas nenugriebtas pienas 	<ul style="list-style-type: none"> • Natūralus paprastas jogurtas 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 %, 1 % arba riebalų neturintis pienas • Didelį kalcio kiekį turintis pienas • Sojų pienas • Pieno likučiai • Pasibaigusio galiojimo pienas 	<ul style="list-style-type: none"> • Jogurto likučiai • Pasibaigusio galiojimo jogurtas 												
Indas	Mikrobangų krosnelėje saugus naudoti indas														



Funkcija „Šilumos palaikymas“

Funkcija „Šilumos palaikymas“ padės palaikyti karštą, paruoštą maistą tinkamos valgyti temperatūros. Visada įdėkite karštą maistą. Naudokite mikrobangų krosnei 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 krosnei, ko norite ir kiek produktų įdėta. Tada leiskite mikrobangų krosnei 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**.

LIETUVIŲ

Sveiko kepimo instrukcijos

Kodas	1	Meniu	Vištienos pjausnys
Svorio riba	0,2–0,6 kg	Pirminė temperatūra	Atvėsinta
Instrukcijos	<p>Ingredientai Vištienos krūtinėlės po 150–200 g, 1 puodelis miltų, 2 šiek tiek išplakti kiaušiniai, 1 puodelis smulkiai maltų džiovėsių, druska ir pipirai pagal skonį</p> <p>1. Pagardinkite vištienos krūtinėles druska ir pipirais arba kitais norimais prieskoniais, padenkite miltais ir patepkite plaktais kiaušiniiais. Padenkite smulkiai maltais džiovėšiais ir patepkite vištienos pjausnį aliejumi.</p> <p>2. Padėkite maistą ant skrudinimo dėklo ir uždėkite dėklą ant grotelių. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite paleisties mygtuką.</p> <p>3. Po PYPTELĖJIMO apverskite maistą ir paspauskite paleisties mygtuką, jei norite tęsti gaminimą.</p>		
Indas	Skrudinimo dėklas ant grotelių		

24 NAUDOJIMAS

Kodas	2	Menui	Vištos sparneliai
Svorio riba	0,2–0,6 kg	Pirminė temperatūra	Atvėsinta
Instrukcijos	<p>1. Apteptkite vištos sparnelius tirpintu sviestu ar aliejumi ir pabarstykite norimais prieskoniais.</p> <p>2. Padėkite maistą ant skrudinimo dėklo ir uždėkite dėklą ant grotelių. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite paleisties mygtuką.</p> <p>3. Po PYPTELĖJIMO apverskite maistą ir paspauskite paleisties mygtuką, jei norite tęsti gaminimą.</p>		
Indas	Skrudinimo dėklas ant grotelių		

Kodas	3	Menui	Pjausnys
Svorio riba	0,2–0,4 kg	Pirminė temperatūra	Atvėsinta
Instrukcijos	<p>Ingredientai 500 g liesos maltos avienos arba jautienos, 500 g mažų virtų ir trintų bulvių, 3 šiek tiek išplakti kiaušiniai, 2 smulkinti svogūnai, 2 valgomieji šaukštai smulkintų petražolių, 1 puodelis smulkintų džiovėsių, druska ir pipirai pagal skonį</p> <p>1. Sumaišykite mėsą, bulves, kiaušinius, svogūnus ir petražoles. Iš mėsos mišinio suformuokite maždaug 4–5 cm skersmens rutuliukus. Padenkite smulkintais džiovėsiams ir iš rutuliukų suformuokite maždaug 1 cm storio ovalus. Patepkite pjausnį aliejumi.</p> <p>2. Padėkite maistą ant skrudinimo dėklo ir uždėkite dėklą ant grotelių. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite paleisties mygtuką.</p> <p>3. Po PYPTELĖJIMO apverskite maistą ir paspauskite paleisties mygtuką, jei norite tęsti gaminimą.</p>		
Indas	Skrudinimo dėklas ant grotelių		

Kodas	4	Menui	Žuvies pjausnys
Svorio riba	0,2–0,6 kg	Pirminė temperatūra	Atvėsinta
Instrukcijos	<p>Ingredientai Žuvies file gabaliukai po 150–200 g, 1 puodelis miltų, 2 šiek tiek išplakti kiaušiniai, 1 puodelis smulkiai maltų džiovėsių, druska ir pipirai pagal skonį</p> <p>1. Pagardinkite žuvies filė druska ir pipirais arba kitais norimais prieskoniais, padenkite miltais ir patepkite plaktais kiaušiniams. Padenkite smulkiai maltais džiovėsiams ir patepkite žuvį aliejumi.</p> <p>2. Padėkite maistą ant skrudinimo dėklo ir uždėkite dėklą ant grotelių. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite paleisties mygtuką.</p> <p>3. Po PYPTELĖJIMO apverskite maistą ir paspauskite paleisties mygtuką, jei norite tęsti gaminimą.</p>		
Indas	Skrudinimo dėklas ant grotelių		

Kodas	5	Menui	Skrudintos bulvytės
Svorio riba	0,1–0,3 kg	Pirminė temperatūra	Šaldytas
Instrukcijos	<p>Paskleiskite šaldytų bulvių produktus ant skrudinimo dėklo ir uždėkite dėklą ant grotelių. Siekdami geriausių rezultatų, kepkite vieną sluoksnį. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite paleisties mygtuką.</p>		
Indas	Skrudinimo dėklas ant grotelių		

Kodas	6	Menui	Mėsainiai
Svorio riba	0,2–0,4 kg	Pirminė temperatūra	Atvėsinta
Instrukcijos	1. Rinkitės 100 g ir 1 cm storio mėsainius. Patepkite mėsainius aliejumi. 2. Padėkite maistą ant skrudinimo dėklo ir uždėkite dėklą ant grotelių. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite paleisties mygtuką. 3. Po PYPTELĖJIMO apverskite maistą ir paspauskite paleisties mygtuką, jei norite tęsti gaminimą.		
Indas	Skrudinimo dėklas ant grotelių		

Kodas	7	Menui	Dešrelės
Svorio riba	0,2–0,6 kg	Pirminė temperatūra	Atvėsinta
Instrukcijos	1. Pašalinkite pakuotę ir prapjaukite paviršius. 2. Padėkite maistą ant skrudinimo dėklo ir uždėkite dėklą ant grotelių. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite paleisties mygtuką. 3. Po PYPTELĖJIMO apverskite maistą ir paspauskite paleisties mygtuką, jei norite tęsti gaminimą.		
Indas	Skrudinimo dėklas ant grotelių		

Kodas	8	Menui	Bulvių skiltelės
Svorio riba	0,2–0,4 kg	Pirminė temperatūra	Kambario
Instrukcijos	1. Nuplaukite bulves ir supjaustykite skiltelėmis. Patepkite bulves aliejumi. 2. Padėkite maistą ant skrudinimo dėklo ir uždėkite dėklą ant grotelių. Pasirinkite meniu ir svorį, paspauskite paleisties mygtuką. 3. Po PYPTELĖJIMO apverskite maistą ir paspauskite paleisties mygtuką, jei norite tęsti gaminimą.		
Indas	Skrudinimo dėklas ant grotelių		

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 INVERTERIS**, 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 skirtą 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 lėkštės 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 gaminyje naudojamas mikrobangų krosnelėje.

Plastikiniai maisto ruošimo maišeliai

Maisto ruošimo maišelius saugu naudoti mikrobangų krosnelėje, jei jie specialiai skirti maistui ruošti. Tačiau padarykite prapjavą 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 pudingų, rekomenduojama maistą ištraukti iš orkaitės, kai jie dar ne visiškai iškepa.

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 sulaukyti.

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 apdege, o vidurys vos sušilęs. Mikrobangų krosnelėje geriausiai kepa apskritimo formos ploni ir žiedo formos patiekalai.

Uždengimas

Uždengus patiekalą sulaukoma 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 lėčiau nei dangčiu ar lipniaja plėvele, todėl maistas gali šiek tiek išsausėti. Kadangi patiekalas uždengiamas lėčiau nei dangčiu ar lipniaja 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 būti drėgna (pavyzdžiui, kai kurių pyragų ir sausainių). Stovėdamas maistas baigia kepti, taip pat susimaišo ir atsiskleidžia jo aromatas.

KROSNELĖS VALYMAS

1. Rūpinkitės krosnelės švara

Maisto ir skysčių purlai 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 vandeniui, tą patį kartokite su švariu vandeniu, tada nusausinkite minkšta šluoste ar popieriniu rankšluosčiu. Norint apsaugoti krosnelės viduje esančias darbinės 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 ABRAZVINIŲ MEDŽIAGŲ, TOKIŲ KAIP ŠVEIČIAMIEJI MILTELIAI AR PLASTIKINĖS KEMPINĖLĖS.

Metalines dalis bus lengviau prižiūrėti, jas dažnai nuvalant drėgna šluoste.

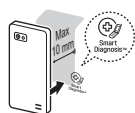
FUNKCIJOS „SMART DIAGNOSIS™“ NAUDOJIMAS

Šią funkciją naudokite prireikus tikslios „LG Electronics“ techninės priežiūros centro diagnostikos, kai gaminy susgedo ar neveikia. Šią funkciją naudokite susisiekti su techninės priežiūros centro atstovu, o ne įprastinio naudojimo metu.

1. Gavę nurodymą iš skambučių centro, telefono mikrofono sritį palaikykite virš ant valdiklio esančio „Smart Diagnosis™“ logotipo.

PASTABA

- Kitų mygtukų nelieskite.



2. Kai durelės uždarytos, paspaudę palaikykite mygtuką STABDYTI/Valyti 3 sekundes, kad ekrane būtų parodyta „Loc“. Toliau laikykite mygtuką STABDYTI/Valyti dar 5 sekundes, kol ekrane pasirodys „5“. (Iš viso mygtuką STABDYTI/Valyti turėsite laikyti paspaudę 8 sekundes.) Iš už „Smart Diagnosis“ simbolio pasigirs garsinis tonas.
3. Telefono neperdėkite į kitą vietą, kol nebus perduotas garsinis tonas. Ekrane bus skaičiuojamas laikas.
4. Kai skaičiavimas atgal baigiasi ir garsinių tonų nesigirdi, tęskite pokalbį su skambučių centro atstovu, kuris, vadovaudamasis analizei perduota informacija, galės jums padėti.

PASTABA

- Geriausiems rezultatams užtikrinti neperkelkite telefono, kol perduodami garsiniai tonai.
- Jei skambučių cento atstovui nepavyks tiksliai įrašyti duomenų, galite būti paprašyti procedūrą pakartoti.

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 „marškiniuose“, dėl trynio apvalkale susidarantių 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, krosnei 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 sklaidžiamis 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 vatų* (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 vatų
	Kepimas ant gro- telių	900 vatų
	Mišrus režimas	1450 vatų

- Nustačius 1000 W ir 800 W, išvedama galia palapsniui 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 apsaugoti 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 susisieki 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)**

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>.

Memo

Memo

Memo

