

## Uputstvo za upotrebu

LG mikrotalasna rerna MH6336GIB



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/lg-mikrotalasna-rerna-mh6336gib-akcija-cena/>

# BEDIENUNGSANLEITUNG

# MIKROWELLENHERD

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme aufmerksam diese Betriebsanleitung durch.

MH653 \*\*\*\* MH633 \*\*\*\*  
(optional, bitte die Modellspezifikationen überprüfen)



MFL69701113\_00

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. Alle Rechte vorbehalten

## So funktioniert der Mikrowellenherd

Wie Radio- und TV-Wellen oder Tageslicht stellen Mikrowellen nichts anderes als eine Energieform dar. Normalerweise verteilen sich Mikrowellen in der Atmosphäre und verschwinden ohne Auswirkung.

Mikrowellenherde verwenden allerdings ein Magnetron, um die Energie von Mikrowellen zu nutzen. Wenn das Magnetron - eine Magnetfeldröhre - mit Strom versorgt wird, erzeugt sie Mikrowellenenergie.

Die Mikrowellen werden durch Öffnungen auf den Kochbereich im Herd gerichtet. Im Herd befindet sich eine Auflagefläche. Mikrowellen können nicht die Metallwände des Ofens passieren, aber Glas, Porzellan und Papier (Materialien, aus denen mikrowellenfeste Behälter hergestellt werden) durchdringen.

Mikrowellen erhitzen daher nicht die Kochbehälter. Allerdings erhitzen sich diese aufgrund der Temperatur ihres Inhalts.

### Ein sehr sicheres Gerät

**Ihr Mikrowellenherd ist eines der sichersten Haushaltsgeräte. Sobald Sie die Tür öffnen, stoppt automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellen werden komplett in Wärme umgewandelt, wenn Sie in Speisen eindringen. Daher gibt es keinerlei Reststrahlung, die Sie beim Verzehr der Speisen schädigen könnte.**

# INHALT

## 3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

### 8 VOR DEM GEBRAUCH

---

- 8 Auspacken und Aufstellen
- 10 Bedienfeld
- 10 Symbol Erklärungen
- 11 Stellen der Uhr
- 11 Schnellstart
- 11 Mehr/ Weniger einstellen
- 11 Stromsparbetrieb

### 12 GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDES

---

- 12 Zeitgesteuertes Kochen
- 12 Leistungsstufen der Mikrowelle
- 13 Kochen mit dem Grill
- 13 Kombination beim Kochen mit Grill
- 14 Kindersicherung
- 14 Garen
- 14 Anweisungen für den Garbetrieb
- 16 Voreingestellte Menüs
- 16 Voreingestellte Menü Programme
- 19 Schmelzen
- 19 Anweisung für den Schmelzbetrieb
- 20 Auftauen und Kochen
- 20 Anweisungen für den Auftau- und Kochbetrieb
- 22 Entfrostern mit Inverter-Technik
- 22 Anweisungen für den Auftaubetrieb mit Inverter-Technologie
- 23 Joghurt
- 23 Anweisungen für das Joghurt-Menü
- 24 Warmhalten

### 25 MIKROWELLENVERTRÄGLICHE MATERIALIEN

---

### 26 EIGENSCHAFTEN VON NAHRUNGSMITTELN UND KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

---

### 28 REINIGEN DES MIKROWELLENHERDS

---

### 28 VERWENDUNG DER SMART DIAGNOSIS™-FUNKTION

---

### 29 FRAGEN UND ANTWORTEN

---

### 30 TECHNISCHE DATEN

---

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz der Mikrowelle sämtliche Anleitungen, um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u.U. nicht alle möglichen Szenarien.

Wenden Sie sich bei unbekanntem Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

### ACHTUNG

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

### ACHTUNG

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

### VORSICHT

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

### ACHTUNG

- 1 **Keine Veränderungen, Einstellungen oder Reparaturen an der Tür, den Türdichtungen, dem Bedienungsfeld, den Sicherheitsschaltern oder an anderen Bauteilen der Mikrowelle durchführen, bei denen eine Schutzabdeckung gegen schädliche Mikrowellen entfernt werden muss. Verwenden Sie den Herd nicht, wenn die Türdichtungen oder in der Nähe befindliche Teile des Mikrowellenherdes beschädigt sind. Reparaturen sollten ausschließlich von ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.**
  - Im Gegensatz zu anderen Geräten handelt es sich bei diesem Mikrowellengerät um ein Gerät mit hohen Spannungen als auch hohen Stromstärken. Bei unsachgemäßer Bedienung oder Reparatur besteht die Gefahr von schädlicher und extrem hoher Mikrowellenstrahlung oder von Stromschlägen.
- 2 **Die Mikrowelle nicht zur Entfeuchtung verwenden. (z. B. für feuchte Tageszeitungen, Kleidungsstücke, Spielzeuge, Elektrogeräte, Haustiere oder Kinder.)**
  - Dadurch könnten erhebliche Gefahren verursacht werden, wie z. B. Brände, Verbrennungen oder plötzlicher eintretender Tod durch Stromschläge.
- 3 **Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen gedacht, es sei denn, diese werden durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, betreffs des Gebrauchs des Gerätes, beaufsichtigt oder angewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**
  - Bei unsachgemäßer Bedienung besteht die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Verbrennungen.
- 4 **Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.**
  - Sie könnten sich verbrennen.
- 5 **Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da diese aufplatzen könnten. Entfernen Sie vor dem Garen oder Auftauen die evtl. vorhandene Plastikfolie. In manchen Fällen ist es jedoch ratsam, Lebensmittel mit Plastikfolie abgedeckt zu erhitzen oder zu garen.**
  - Die Behälter könnten aufplatzen.
- 6 **Um sicherzustellen, dass in jeder Betriebsart die geeigneten Geräte verwendet werden, lesen Sie Seite 9 der Anleitung.**

- Der unsachgemäße Einsatz von Geräten könnte zu Schäden am Zubehör des Gerätes sowie an der Mikrowelle selbst führen, oder es besteht Brandgefahr durch mögliche Funkenbildung.
- 7 **K**inder sollten nicht mit dem Gerät spielen oder sich an den Türgriff hängen.
- Es besteht Verletzungsgefahr.
- 8 **W**artungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung abgenommen werden muss, die gegen Mikrowellenstrahlung schützt, sollten ausschließlich von einer qualifizierten Person durchgeführt werden. **E**s besteht Gefahr.
- 9 **W**enn sich das Gerät im Kombinationsbetrieb befindet, können sehr hohe Temperaturen entstehen. **K**inder dürfen die Mikrowelle daher nur unter Aufsicht bedienen.
- 10 **B**etreiben Sie niemals einen beschädigten Herd/Ofen. **E**in einwandfreies Schließen der Tür ist äußerst wichtig: (1) die Tür, (2) die Scharniere und Riegel dürfen keinerlei Schäden oder Lockerheit aufweisen, (3) die Türdichtungen und Dichtflächen müssen in einwandfreiem Zustand sein.
- Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.
- 11 **W**enn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf die Mikrowelle nicht betrieben werden, bis sie von einer Fachkraft repariert wurde.
- 12 **D**as Gerät wird von einer Steckdose oder einem Verlängerungskabel aus mit Strom versorgt. Das Verlängerungskabel muss so platziert sein, dass es nicht eventuellen Spritzern oder der Feuchtigkeit ausgesetzt wird.
- 13 **E**rst nach ausführlicher Anweisung dürfen Kinder den Herd ohne Beaufsichtigung bedienen, damit das Kind den Herd sicher bedienen kann und auch beim Missbrauch die damit verbundenen Gefahren versteht.
- 14 **D**as Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebes heiß. **D**as Berühren von heißen Teilen sollte vermieden werden. **K**inder unter 8 Jahren sollte fern gehalten werden, es sei denn, dass sie ständig beaufsichtigt werden.
- 15 **B**eim Gebrauch wird das Gerät heiß. **D**as Berühren der Heizelemente im Herd sollte vermieden werden.
- 16 **V**erwenden Sie aufgrund der Kratzgefahr keine groben Reinigungsmittel oder metallische Kratzer, um die Glastür des Herdes zu reinigen, dies kann zum Zerschneiden der Glasscheibe führen.

## VORSICHT

- 1 **A**ufgrund einer Sicherheitsverriegelung lässt sich der Mikrowellenherd/Ofen nicht bei geöffneter Tür betreiben. Deshalb die Sicherheitsverriegelung keinesfalls verändern oder entfernen!
  - Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung. (Durch die Sicherheitssperren werden beim Öffnen der Tür sämtliche Garvorgänge automatisch unterbrochen.)
- 2 **K**eine Gegenstände (wie z. B. Geschirrtücher oder Servietten) in der Ofentür einklemmen und darauf achten, dass sich keine Rückstände von Lebensmitteln oder Reinigern auf den Dichtungsflächen ansammeln.
  - Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.
- 3 **S**tellen Sie die Garzeiten bei kleineren Mengen oder bei Lebensmitteln mit kurzer Garzeit entsprechend kürzer ein.
  - Bei übermäßigen Garzeiten, könnte sich das Gargut entzünden und erhebliche Schäden am Gerät verursachen.
- 4 **B**eim Erhitzen von Flüssigkeiten wie z. B. Suppen, Saucen oder Getränken kann es ohne vorherige Blasenbildung zu plötzlichem Kochen kommen.
  - \* Vermeiden Sie den Einsatz von geradwandigen Gefäßen mit engem Hals.
  - \* Nicht überhitzen.
  - \* Flüssigkeiten vor dem Kochen und nach halber Erhitzungszeit umrühren.
  - \* Flüssigkeiten nach dem Erhitzen für kurze Zeit im Gerät stehen lassen; nochmals sorgfältig umrühren oder schütteln und vor dem Verzehr sorgfältig die Temperatur prüfen (vor allem bei Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung), um Verbrennungen zu vermeiden.

- Nehmen Sie die Behälter vorsichtig heraus. **N**ach dem Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann die Flüssigkeit auch nach dem Herausnehmen aufkochen, selbst wenn keine sichtbare Blasenbildung erkennbar ist. **D**adurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.
- 5 An der Ober- oder Unterseite bzw. an den Seiten der Mikrowelle befinden sich Auslassöffnungen. Diese Belüftungsöffnungen niemals verdecken.**
  - **A**nsonsten besteht die Gefahr von Schäden am Gerät und mangelhaften Garergebnissen.
- 6 Die Mikrowelle keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in die Mikrowelle zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls die Mikrowelle versehentlich eingeschaltet wird.**
  - **E**ine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.
- 7 Keine in Papiertücher eingewickelte Lebensmittel garen, falls dies nicht in der Garanleitung des jeweiligen Lebensmittels angegeben wird. Papiertücher zum Garen auch nicht gegen Zeitungspapier austauschen.**
  - **E**ine unsachgemäße Bedienung kann zu Explosionen oder Bränden führen.
- 8 Keine Holz- oder Keramikbehälter mit metallischen Einsätzen verwenden (z. B. Gold oder Silber). Metallklammern stets entfernen. Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann). Überprüfen Sie Ihre Geräte, ob sie mikrowelleneeignet sind.**
  - **D**ie Behälter könnten sich erhitzen und verbrennen. **I**nsbesondere bei metallischen Gegenständen können sich Funken bilden, durch die erhebliche Schäden verursacht werden können.
- 9 Kein Recycling-Papier verwenden.**
  - **D**ieses Papier kann Verunreinigungen enthalten, durch die beim Garen Funken und/oder Brände entstehen können.
- 10 Blech und Rost nicht direkt nach dem Garen zum Reinigen in Wasser eintauchen. Ansonsten könnte diese zerbrechen oder beschädigt werden.**
  - **E**ine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.
- 11 Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.**
  - **E**ine unsachgemäße Bedienung kann zu Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.
- 12 Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.**
  - **S**ie könnten aufplatzen.
- 13 Eier nicht mit der Schale garen. Rohe Eier sowie ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie zerbersten könnten, selbst nach Ende des Garvorgangs mit dem Mikrowellengerät.**
  - **I**m Innern des Eis bildet sich ein Überdruck, so dass das Ei zerbersten kann.
- 14 Keinesfalls die Mikrowelle zum Frittieren in Fett verwenden.**
  - **D**adurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.
- 15 Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.**
  - **D**ies könnte ein Anzeichen für eine sicherheitsrelevante Beschädigung sein, die zu einem Brand oder einem Stromschlag führen kann.
- 16 Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Papier- oder Plastikbehältern behalten Sie immer, aufgrund von möglichem Entzünden, den Blick auf den Herd.**
  - **D**er Behälter könnte beschädigt werden, so dass das Gargut überlaufen und einen Brand verursachen kann.
- 17 Die äußeren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät sehr heiß werden. Stellen Sie sicher, dass die Tür, die Außenflächen, die Rückseite, der Garraum, die Küchengeräte und Teller in den Stufen Grillen, Umluft und Autom. Garen vor dem Berühren ausreichend abgekühlt sind.**
  - **D**a diese Komponenten sehr heiß werden können, tragen Sie zur Vermeidung von Verbrennungen stets dicke Topfhandschuhe.

**18 Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.**

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

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

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

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

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

**21 Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt oder betreffs dem sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern unter 8 Jahren ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.**

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

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

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

- Bei Überhitzung könnten sich die Körner entzünden.

**25 Dieses Gerät muss geerdet werden.**

Die Adern im Anschlusskabel sind wie folgt farblich gekennzeichnet:

**B**LAU-Nullleiter

**B**RAUN - Stromführend

**G**RÜN & **G**ELB - Erde

Da die Adern des Anschlusskabels dieses Gerätes möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen übereinstimmen, die die Klemmen in Ihrem Stecker aufweisen, ist wie folgt vorzugehen:

Die **B**LAU gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben **N** bzw. die **S**CHWARZE Klemme anzuschließen.

Die **B**RAUN gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben **L** bzw. die **R**OT Klemme anzuschließen.

Die **G**RÜN & **G**ELB oder **G**RÜN gekennzeichnete Ader ist an die Klemme anzuschließen, die mit dem Buchstaben **G** bzw. mit dem Erdungssymbol markiert ist (⊕).

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


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

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

**27 Die Mikrowelle ist nicht für die Gastronomie geeignet.**

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.

**28 Die Mikrowelle darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.**

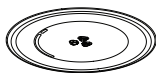
- Diese Mikrowelle ist dafür ausgelegt, freistehend betrieben zu werden.
- 29** Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.
- Bei Verwendung eines ungeeigneten Netzsteckers oder Schalters besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Bränden.
- 30** Die Tür oder die äußere Oberfläche kann während des Betriebes heiß werden.
- 31** Halten Sie dieses Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- 32** Der Inhalt von Babyflaschen und Babynahrungsgläsern muss gerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 33** Halten Sie das Innere und das Äußere des Herdes sauber. Für Einzelheiten betreffs der Gerätereinigung sehen Sie bitte die obenstehenden Angaben „Zum Reinigen des Mikrowellenherds“.
- 34** Es sollte nach den Installationsanforderungen aufgestellt werden, denn die Hitzeentwicklung bedeutet eine Gefahr.
- 35** Keinen Dampfreiniger verwenden.
- 36**  Vorsicht, heiße Oberfläche.  
Wenn dieses Symbol verwendet wird, so bedeutet dies, dass die Oberflächen sich erhitzen können.
- 37** Platzieren Sie kein Objekt (ein Buch, einen Behälter, usw.) auf dem Produkt.  
Das Produkt könnte überhitzen und sich dabei entzünden; das Objekt könnte auch herunterfallen, und zu Verletzungen von Personen führen.

## VOR DEM GEBRAUCH

### AUSPACKEN UND AUFSTELLEN

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

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



GLASSCHALE



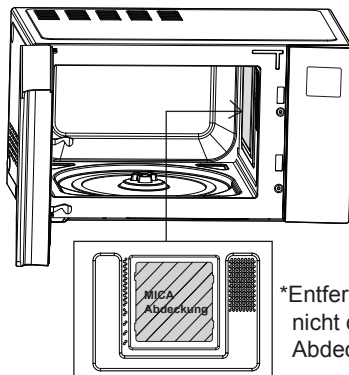
DREHRING



HOCHREGAL



DREHTELLER



\*Entfernen Sie nicht die MICA Abdeckung.

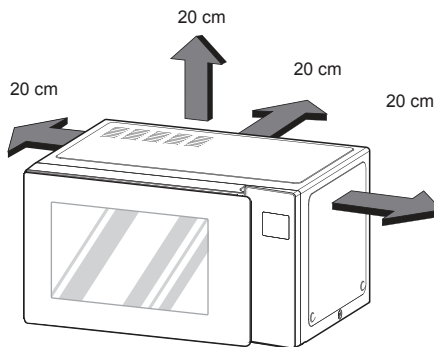
#### ! HINWEIS

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

2. Stellen Sie den Herd auf die von Ihnen ausgewählte glatte Oberfläche mit mehr als 85 cm Höhe und versichern Sie sich, dass nach oben, links, rechts und an der Rückseite je mindestens 20 cm Platz besteht, dies dient der richtigen Belüftung. Außerdem sollten Sie das Gerät zumindest 8 cm von der Kante der Unterlage entfernt aufstellen, um Kippen zu verhindern.

An der Unterseite oder an den Seiten befinden sich Belüftungsöffnungen. Diese dürfen nicht verdeckt oder blockiert werden, da es sonst zu Schäden am Gerät kommt.

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



#### ! HINWEIS

- DIE MIKROWELLE IST NICHT FÜR DIE GASTRONOMIE GEEIGNET.

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

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

4. Öffnen Sie die Tür durch Ziehen am Türgriff. Stellen Sie den Drehring hinein und den Glasdrehsteller darauf.
5. Füllen Sie einen **mikrowellenfesten Behälter** mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdrehsteller und schließen Sie dann die Herdtür.



Sollten Sie Zweifel an der Art des Behälters haben, so verwenden Sie Mikrowellen-verträgliches Material.

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

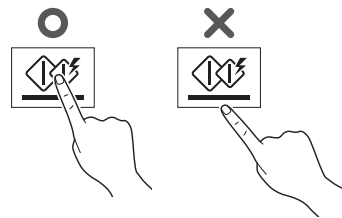
7. Die **ANZEIGE** zählt von 30 Sekunden nach Null zurück. Sobald 0 erreicht ist, ertönt ein Piepton. Öffnen Sie den Herd und prüfen Sie, ob das Wasser erhitzt ist. Bei korrekter Herdfunktion muss das Wasser heiß sein. Den Behälter vorsichtig entnehmen, da er heiß sein kann.

### IHR MIKROWELLENHERD IST NUN FERTIG AUFGESTELLT

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

9. Die Tastenerkennung könnte in den folgenden Fällen gestört sein:

- Nur die äußere Kante der Taste wird gedrückt.
- Die Taste wird mittels Fingernagel oder Fingerspitze gedrückt.

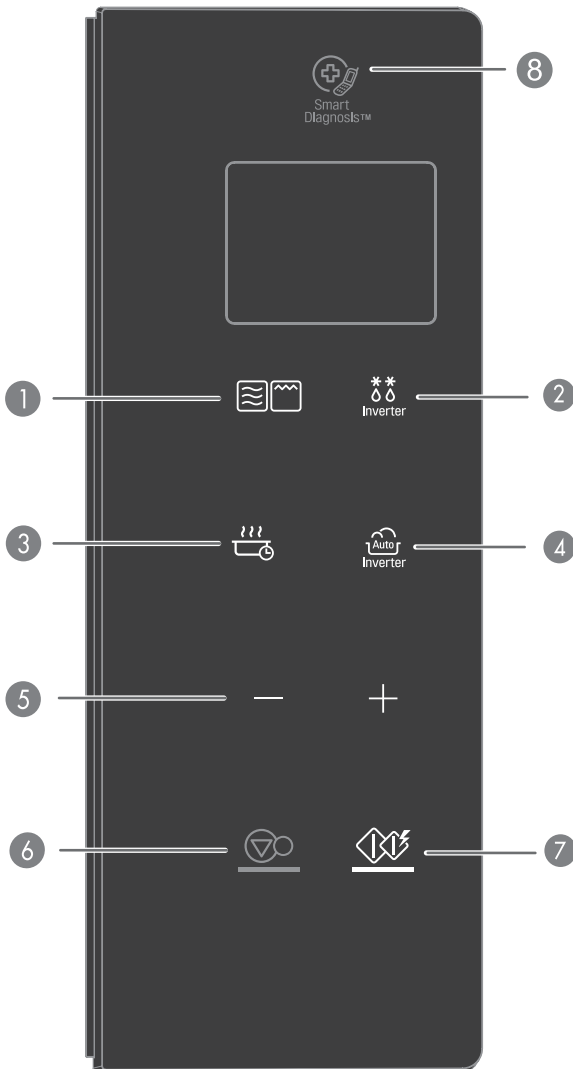


## ! HINWEIS

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

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

## BEDIENFELD



Teil	
<b>1 KOCHBETRIEB</b>	Siehe Seite 12 „Zeitgesteuertes Kochen“ Siehe Seite 13 „Kochen mit dem Grill“ Siehe Seite 13 „Kombination beim Kochen mit Grill“.
<b>2 ENTFROSTEN MIT INVERTER-TECHNIK</b>	Siehe Seite 22 „Entfrostet mit Inverter- Technik“
<b>3 JOGHURT / WARMHALTEN</b>	Siehe Seite 23 „Joghurt“ Siehe Seite 24 „warmhalten“
<b>4 INVERTER-KOCHEN</b>	Das Inverter-Kochen erlaubt Ihnen die meisten Ihrer Lieblings Speisen, durch die Auswahl der Lebensmittelsorte und ihrem Gewicht, zu kochen. Siehe Seite 14 „Garen“ Siehe Seite 16 „Voreingestellte Menüs“ Siehe Seite 19 „Schmelzen“ Siehe Seite 20 „Auftauen und Kochen“
<b>5 MEHR/ WENIGER EINSTELLEN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wählen Sie das Kochmenü aus.</li> <li>• Stellen Sie die Kochzeit und das Gewicht ein.</li> <li>• Beim Kochen mittels automatischer und manueller Funktion können Sie durch das Drücken der Taste (außer im Auftaumodus) die Kochzeit jederzeit verlängern oder reduzieren.</li> </ul>
<b>6 STOP/CLEAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anhalten und alle Eingaben, außer der Tageszeit, löschen.</li> </ul>
<b>7 START/ENTER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Um mit dem Kochen der Auswahl anzufangen, drücken Sie die Taste einmal.</li> <li>• Die Schnellstart-funktion erlaubt es Ihnen 30 Sekunden-Intervalle mit HOHER Kochleistung, durch ein Drücken der START/ENTER-Taste, einzustellen.</li> </ul>
<b>8 SMART DIAGNOSIS™</b>	Halten Sie das Mundstück des Telefons auf das Symbol, wenn Sie durch das Personal vom Servicecenter darauf hingewiesen werden, um Probleme mit der Mikrowelle diagnostizieren zu können, nachdem Sie den Kundendienst angerufen haben.

## SYMBOL ERKLÄRUNGEN

Symbol	
	Beim Betrieb der Mikrowelle, wird das Symbol auf der Anzeige erscheinen.
	Beim Verwenden des Grills, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
	Beim Verwenden des Grills, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
	Beim Verwenden von Inverter-Kochen/ Dampf garen, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
	Beim Verwenden von Entfrostet mit Inverter, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
$\pm$	Beim Einstellen von Mehr/ Weniger einstellen erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
	Beim Kochbeginn, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
<i>W</i>	Beim Einstellen der Ausgangsleistung erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
kg	Beim Einstellen des Gewichts erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.

## STELLEN DER UHR

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

### Beispiel: Um 11:11 einzustellen

1. Drücken Sie **START/ENTER**, um die 12 Stunden-Anzeigeauswahl zu bestätigen. (Sie können auch auf + drücken, um die 24 Stunden-Anzeige auszuwählen)
2. Drücken Sie + bis die Anzeige '11:' anzeigt.
3. Drücken Sie **START/ENTER**.
4. Drücken Sie + bis die Anzeige '11:11' anzeigt.
5. Drücken Sie **START/ENTER**.

### ! HINWEIS

- Wenn Sie die Uhr erneut einstellen oder Optionen ändern möchten, müssen Sie den Netzstecker herausziehen und erneut anschließen.
- Falls Sie den Uhr-Modus nicht benutzen möchten, drücken Sie die STOPP/LÖSCHEN Taste, nachdem Sie Ihren Ofen angeschlossen haben.

## SCHNELLSTART

Die SCHNELLSTART-Funktion ermöglicht es, durch Antippen der Taste START/ENTER die Kochzeit mit Maximalpegel in Intervallen von 30 Sekunden einzugeben und direkt mit dem Kochen zu beginnen.

### Beispiel: Stellen sie 2 Minuten kochen bei hoher Leistung ein.

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Wählen Sie 2 Minuten bei hoher Leistung aus.

Drücken Sie die **START/ENTER**-Taste viermal. Der Herd schaltet sich vor Beenden des viermaligen Drückens bereits ein.

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

## MEHR/ WENIGER EINSTELLEN

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

### Beispiel: Um die Inverter-Kochen (z.B. Kartoffelgratin 1,5 kg) Kochzeit für längere oder kürzere Zeit einzustellen

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **INVERTER-KOCHEN** bis die Anzeige '2' anzeigt.
3. Drücken Sie + bis die Anzeige '2-4' anzeigt.
4. Drücken Sie **START/ENTER**.
5. Drücken Sie + oder -. Die verbleibende Zeit wird um 10 Sekunden erhöht oder reduziert.

## STROMSPARBETRIEB

Stromsparbetrieb, dass durch Ausschalten der Anzeige Strom gespart wird. Diese Funktion arbeitet nur wenn der Mikrowellenherd sich im Bereitschaftszustand befindet und die Anzeige erlischt.

### ! HINWEIS

- Bei Verwendung des Uhrenmodus bleibt die Anzeige eingeschaltet.

# GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDES

## ZEITGESTEUERTES KOCHEN (MANUELLES KOCHEN)

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, Essen für eine gewünschte Zeit zu kochen. Es sind 5 Leistungsebenen verfügbar.

Das unten aufgeführte Beispiel zeigt, wie man 800 W für die gewünschte Zeit einstellt.

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



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



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



3. Drücken Sie, bis die Anzeige '800 W' anzeigt.



4. Drücken Sie **START/ENTER**.



5. Geben Sie 5 Minuten und 30 Sekunden durch Drücken der + Taste ein, bis die Anzeige '5:30' anzeigt.



6. Drücken Sie **START/ENTER**.

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

### ! HINWEIS

- Wenn Sie diese Leistungsstufe nicht auswählen, wird der Herd auf der Leistungsstufe HOCH arbeiten. Um LEISTUNGSKOCHEN einzustellen, überspringen Sie den obigen Schritt 3.

## LEISTUNGSTUFEN DER MIKROWELLE

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

- Die folgende Tabelle zeigt die Leistungsstufen Ihres Herdes.

### GRAFIK FÜR MIKROWELLENLEISTUNG











Energie-Pegel	Anwendungszweck
Maximal 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kochendes Wasser.</li> <li>· Gehacktes anbräunen.</li> <li>· Bonbons herstellen.</li> <li>· Geflügelstücke, Fisch und Gemüse kochen.</li> <li>· Zarte Fleischstücke kochen.</li> </ul>
800 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Reis, Nudeln und Gemüse aufwärmen.</li> <li>· Vorbereitete Speisen schnell aufwärmen.</li> <li>· Sandwiches aufwärmen.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Ei-, Milch- und Käsemahlzeiten kochen.</li> <li>· Kuchen und Brot backen.</li> <li>· Schokolade schmelzen.</li> <li>· Kalbfleisch kochen.</li> <li>· Ganzen Fisch kochen.</li> <li>· Pudding und Eiercreme kochen.</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte auftauen.</li> <li>· Kochen von weniger zarten Fleischstücken.</li> <li>· Koteletts und Braten kochen.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Obst leicht aufwärmen.</li> <li>· Butter aufweichen.</li> <li>· Aufläufe und Hauptmahlzeiten warm halten.</li> <li>· Butter und Quark aufweichen.</li> </ul>

## KOCHEN MIT DEM GRILL

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, Essen schnell braun und knusprig werden zu lassen. Vorwärmen ist nicht notwendig.

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

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

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.  
 
2. Drücken Sie **KOCHBETRIEB** bis die Anzeige 'GrIL' anzeigt.  
 
3. Drücken Sie **START/ENTER**.  
 
4. Geben Sie durch Drücken auf + 5 Minuten und 30 Sekunden ein, bis die Anzeige '5:30' anzeigt.  
 
5. Drücken Sie **START/ENTER**.  
 



### VORSICHT

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



### HINWEIS

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















HOCHROST

## KOMBINATION BEIM KOCHEN MIT GRILL

Ihr Herd verfügt über eine Kochkombinationsfunktion, die es Ihnen erlaubt, Speisen mithilfe von Heizen und Mikrowellen zu garen.

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

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.  
 
2. Drücken Sie **KOCHBETRIEB** bis die Anzeige 'Co-1' anzeigt.  
 
3. Drücken Sie + bis die Anzeige 'Co-2' anzeigt.  
 
4. Drücken Sie **START/ENTER**.  
 
5. Drücken Sie + bis die Anzeige '25:00' anzeigt.  
 
6. Drücken Sie **START/ENTER**. Beim Kochen können Sie auf +/- drücken, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Seien Sie beim Entfernen der Speisen vorsichtig, da der Kochbehälter heiß sein kann!  
 



### HINWEIS

- Ihr Herd verfügt über eine Kochkombinationsfunktion, die es Ihnen erlaubt, Speisen mithilfe von Heizen und Mikrowellen zu garen. Dies bedeutet allgemein, dass Sie für die Zubereitung Ihrer Speisen weniger Zeit aufwenden müssen.
- Sie können drei Mikrowellenleistungsstufen einstellen (Co-1: 200W, Co-2: 300 W, Co-3: 400W) im Grillkombimodus.
- Diese Funktion erlaubt es Ihnen, Essen schnell braun und knusprig werden zu lassen.
- Für die besten Resultate verwenden Sie das folgende Zubehör.



HOCHROST

## KINDERSICHERUNG

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

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

**Beispiel: Um die KINDERSICHERUNG einzustellen**

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

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

**Beispiel: Um die KINDERSICHERUNG abzuschalten**

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

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

## GAREN

Das Menü Ihres Herdes wurde vorprogrammiert, um automatisch Speisen zu garen. Teilen Sie dem Herd mit was Sie wollen und um wie viele Teile es sich handelt. Danach lassen Sie Ihren Herd Ihre Auswahl garen.

**Beispiel: Befolgen Sie folgende Schritte unten, um 0,3 kg gebratenes Gemüse**

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **INVERTER-KOCHEN** bis die Anzeige '1' anzeigt.
3. Drücken Sie + bis die Anzeige '1-6' anzeigt.

4. Drücken Sie **START/ENTER**.
5. Drücken Sie + bis die Anzeige '0.3 kg' anzeigt.
6. Drücken Sie **START/ENTER**.

## ANWEISUNGEN FÜR DEN GARBETRIEB

Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
1-1	<b>Pellkartoffeln</b>	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g / Stk)	Raumtemperatur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kartoffeln waschen und mit einem Papiertuch abtrocknen.</li> <li>2. Jede Kartoffel 8-Mal mit einer Gabel einstechen.</li> <li>3. Platzieren Sie die Kartoffeln auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> <li>4. Nach dem Kochen, für 3 Minuten stehen lassen.</li> </ol>	Rost
1-2	<b>Rinderbraten</b>	0,5 - 1,5 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Streichen Sie das Rindfleisch mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch.</li> <li>2. Platzieren Sie das Fleisch auf den Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> <li>3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Fleisch. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.</li> <li>4. Nach dem Kochen, lassen Sie es für 10 Minuten, mit Folie abgedeckt, stehen.</li> </ol>	Feuerfestes Glasgeschirr

Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
1-3	Brathähnchen	0,8 - 1,8 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Streichen Sie das ganze Hähnchen mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch.</li> <li>2. Platzieren Sie das Fleisch auf den Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> <li>3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Fleisch. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.</li> <li>4. Nach dem Kochen, lassen Sie es für 10 Minuten, mit Folie abgedeckt, stehen.</li> </ol>	Feuerfestes Glasgeschirr
1-4	Gebratenes Lamm	0,5 - 1,5 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Streichen Sie das Lammfleisch mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch.</li> <li>2. Platzieren Sie das Fleisch auf den Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> <li>3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Fleisch. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.</li> <li>4. Nach dem Kochen, lassen Sie es für 10 Minuten, mit Folie abgedeckt, stehen.</li> </ol>	Feuerfestes Glasgeschirr
1-5	Gebratenes Schweinefleisch	0,5 - 1,5 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Streichen Sie das Schweinefleisch mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch.</li> <li>2. Platzieren Sie das Fleisch auf den Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> <li>3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Fleisch. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.</li> <li>4. Nach dem Kochen, lassen Sie es für 10 Minuten, mit Folie abgedeckt, stehen.</li> </ol>	Feuerfestes Glasgeschirr
1-6	Gebratenes Gemüse	0,2 - 0,3 kg	Raumtemperatur	<p><b>Zutaten</b></p> <p>Aubergine, 1-2 cm dick geschnitten  Zucchini, 1-2 cm dick geschnitten  Zwiebeln, geviertelt  Paprika, der Länge nach halbieren und von Samen befreien  Ganze Kirschtomaten  Pilze, halbiert</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Streichen Sie das Gemüse mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch.</li> <li>2. Platzieren Sie die Zutaten auf dem Glasteller, der auf dem Rost liegt. Wählen Sie das Menü, das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> <li>3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Fleisch. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.</li> </ol>	Hitzebeständiger Glasteller auf dem Rost



## HINWEIS

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

## VOREINGESTELLTE MENÜS

Ihr Ofenmenü ist vorprogrammiert, um automatisch Essen zu kochen. Teilen Sie dem Herd mit, was Sie wollen und um wie viele Teile es sich handelt. Lassen Sie dann Ihren Mikrowellenherd Ihre Auswahl kochen.

**Beispiel: Befolgen Sie folgende Schritte unten, um 0,3 kg Reis/Nudeln zu kochen**



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



2. Drücken Sie **INVERTER-KOCHEN** bis die Anzeige '2' anzeigt.



3. Drücken Sie + bis die Anzeige '2-6' anzeigt.



4. Drücken Sie **START/ENTER**.



5. Drücken Sie + bis die Anzeige '0.3 kg' anzeigt.



6. Drücken Sie **START/ENTER**.

## VOREINGESTELTE MENÜ PROGRAMME

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

Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs- temperatur	Anleitung	Zubehör
2-3	Schweinefilet in Speck mit Auberginen	1,2 kg	Raumtemperatur	<p><b>Zutaten</b>            400 g Schweinefilet            8 Speckstreifen            1/2 Aubergine            2 Esslöffel Olivenöl            Salz und Pfeffer nach Belieben</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schneiden Sie das Schweinefilet in 8 Stücke (ca. 50 g), und fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu.</li> <li>2. Wickeln Sie das Schweinefilet in Speck ein.</li> <li>3. Schneiden Sie die Aubergine und legen Sie diese in Olivenöl.</li> <li>4. Legen Sie die eingewickelten Schweinefilets und die geschnittenen Auberginen auf eine Glasschale.</li> <li>5. Platzieren Sie die Kartoffeln auf den Rost. Menü auswählen, START/ENTER drücken.</li> </ol>	Hitzebeständiger Glasteller auf dem Rost
2-4	Kartoffelgratin	1,5 kg	Raumtemperatur	<p><b>Zutaten</b>            1 kg Kartoffeln            1 Knoblauchzehe            20 g Butter            300g Sahne            100g geriebener Käse            Muskatnuss            Salz und Pfeffer nach Belieben</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schälen und waschen Sie die Kartoffeln, schneiden Sie diese dann in 5 mm Scheiben. Reiben Sie das Innere der Form mit der Knoblauchzehe und Butter ein.</li> <li>2. Legen Sie die Hälfte der Kartoffeln in eine Auflaufform und würzen Sie diese. Füllen Sie mit den restlichen Kartoffeln und würzen Sie diese, geben Sie dann oben die Sahne und den Käse hinzu.</li> <li>3. Stellen Sie die Auflaufform in den Mikrowellenherd. Menü auswählen, START/ENTER drücken.</li> </ol>	20 x 20 cm Auflaufform
2-5	Ratatouille	1,5 kg	Raumtemperatur	<p><b>Zutaten</b>            1 Zwiebel, in Stücke geschnitten            1 Aubergine, in Stücke geschnitten            1 Zucchini, in Stücke geschnitten            1 farbige/süße Paprika, in Stücke geschnitten            3 Tomaten, geschnitten            1 Esslöffel Tomatenmark            2 Knoblauchzehen, zerdrückt            1 Esslöffel frische Kräuter, geschnitten            2 Esslöffel Essig            1 Teelöffel Zucker            Salz und Pfeffer nach Belieben</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alle Zutaten in eine tiefe und große Schüssel geben und gut mischen. Mit einer Plastikfolie abdecken und entlüften.</li> <li>2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü, drücken Sie START/ENTER. Während des Kochens mindestens zweimal rühren.</li> </ol>	Mikrowellengeeignete Schüssel geben

Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör																				
2-6	Reis/Nudeln	0,1 – 0,3 kg	Raumtemperatur	<b>Zutaten for Reis</b> <table border="1"> <tr> <td>Reis</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Butter, geschmolzen</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Zwiebel, gerieben</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Hühnerbrühe oder Wasser</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td colspan="3">Nach belieben</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reis, geschmolzene Butter und Zwiebeln in eine tiefe und große Schüssel (3 L) geben und gut mischen. Gießen Sie die kochende Hühnerbrühe oder das Wasser dazu und geben Sie Salz hinzu. Mit einer Plastikfolie abdecken und entlüften.</li> <li>2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> <li>3. Nach dem Kochen umrühren und, falls notwendig, für 5 -10 Minuten bedeckt stehen lassen.</li> </ol>	Reis	100 g	200 g	300 g	Butter, geschmolzen	30 g	40 g	50 g	Zwiebel, gerieben	50 g	75 g	100 g	Hühnerbrühe oder Wasser	250 ml	500 ml	750 ml	Salz	Nach belieben			Mikrowellen-geeignete Schüssel geben
				Reis	100 g	200 g	300 g																		
Butter, geschmolzen	30 g	40 g	50 g																						
Zwiebel, gerieben	50 g	75 g	100 g																						
Hühnerbrühe oder Wasser	250 ml	500 ml	750 ml																						
Salz	Nach belieben																								
<b>Zutaten für Nudeln</b> <table border="1"> <tr> <td>Nudeln</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Wasser</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td colspan="3">Nach belieben</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geben Sie die Nudeln und das kochende Wasser mit Salz in eine tiefe und große Schüssel (3 L). Mit einer Plastikfolie abdecken und entlüften.</li> <li>2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> <li>3. Spülen Sie die Nudeln nach dem Kochen mit kaltem Wasser.</li> </ol>	Nudeln	100 g	200 g	300 g	Wasser	400 ml	800 ml	1 000 ml	Salz	Nach belieben															
Nudeln	100 g	200 g	300 g																						
Wasser	400 ml	800 ml	1 000 ml																						
Salz	Nach belieben																								
2-7	Gefüllte Tomaten	1,0 kg	Raumtemperatur	<b>Zutaten</b> <table border="1"> <tr> <td>4 mittelgroße Tomaten</td> </tr> <tr> <td>Salz und Pfeffer nach Belieben</td> </tr> <tr> <td>300g Hackfleisch</td> </tr> <tr> <td>1/2 Becher Semmelbrösel</td> </tr> <tr> <td>2 Knoblauchzehen, zerdrückt</td> </tr> <tr> <td>1 Esslöffel Dijon-Senf</td> </tr> <tr> <td>1 Esslöffel getrocknete Kräuter</td> </tr> <tr> <td>1 Esslöffel Parmesankäse</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schneiden Sie die Oberseite der Tomaten ab, um Hüte zu formen. Entfernen Sie die Samen, achten Sie darauf, das Fleisch oder die Haut nicht zu durchstechen. Bestreuen Sie dann jede Tomate mit Salz und Pfeffer.</li> <li>2. Geben Sie die restlichen Zutaten in eine Schüssel und mischen Sie diese gut.</li> <li>3. Füllen Sie die Tomaten mit der Rindfleischmischung und setzen Sie die Hüte wieder auf.</li> <li>4. Legen Sie die gefüllten Tomaten auf eine Glasschale und bedecken Sie diese mit einer Plastikfolie.</li> <li>5. In den Ofen geben. Menü auswählen, START/ENTER drücken.</li> </ol>	4 mittelgroße Tomaten	Salz und Pfeffer nach Belieben	300g Hackfleisch	1/2 Becher Semmelbrösel	2 Knoblauchzehen, zerdrückt	1 Esslöffel Dijon-Senf	1 Esslöffel getrocknete Kräuter	1 Esslöffel Parmesankäse	Mikrowellen-geeignete Schüssel und decken Sie diese ab												
4 mittelgroße Tomaten																									
Salz und Pfeffer nach Belieben																									
300g Hackfleisch																									
1/2 Becher Semmelbrösel																									
2 Knoblauchzehen, zerdrückt																									
1 Esslöffel Dijon-Senf																									
1 Esslöffel getrocknete Kräuter																									
1 Esslöffel Parmesankäse																									
2-8	Gefüllte Zucchini	1,2 kg		<b>Zutaten</b> <table border="1"> <tr> <td>4 runde Zucchini (je 200g)</td> </tr> <tr> <td>500 g Hackfleisch</td> </tr> <tr> <td>2 Esslöffel Olivenöl</td> </tr> <tr> <td>Salz und Pfeffer nach Belieben</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schneiden Sie die Oberseite der Zucchini ab, um Hüte zu formen und entkernen Sie diese. Achten Sie darauf, das Fleisch oder die Haut nicht zu durchstechen. Bestreuen Sie jede Zucchini mit Salz und Pfeffer.</li> <li>2. Füllen Sie die Zucchini mit Rinderhack und setzen Sie die Hüte wieder auf.</li> <li>3. Geben Sie das Essen in eine Glasschale und beträufeln Sie es mit Olivenöl. Menü auswählen. START/ENTER drücken.</li> </ol>	4 runde Zucchini (je 200g)	500 g Hackfleisch	2 Esslöffel Olivenöl	Salz und Pfeffer nach Belieben	Mikrowellen-geeignete Schüssel und decken Sie diese ab																
4 runde Zucchini (je 200g)																									
500 g Hackfleisch																									
2 Esslöffel Olivenöl																									
Salz und Pfeffer nach Belieben																									

# SCHMELZEN

Der Mikrowellenherd nutzt den Energiesparmodus, um Lebensmittel zu erweichen/schmelzen, sehen Sie in die folgende Tabelle.

**Beispiel: Um 0,2kg Schokolade schmelzen**

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie die **INVERTER-KOCHEN** Taste, bis die Anzeige '3' aufzeigt.
3. Drücken Sie + bis die Anzeige '3-4' anzeigt.
4. Drücken Sie **START/ENTER**.
5. Drücken Sie + bis die Anzeige '0.2kg' anzeigt.
6. Drücken Sie **START/ENTER**.













## ANWEISUNG FÜR DEN SCHMELZBETRIEB

Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
3-1	<b>Erweichen Sie den Frischkäse</b>	0,1 – 0,3 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Auswickeln und auf einen Teller legen.</li> <li>2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> <li>3. Frischkäse soll bei Raumtemperatur sein und zur Verwendung im Rezept bereit sein.</li> </ol>	Mikrowellengeeignete Schüssel und decken Sie diese ab
3-2	<b>Weich machen von Speiseeis</b>	2 / 4 Becher	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entfernen Sie den Deckel und die Abdeckung.</li> <li>2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> <li>3. Eiscreme wird weich genug sein, um das Schöpfen zu vereinfachen.</li> </ol>	-
3-3	<b>Butter schmelzen</b>	1 – 3 Stück. (je 100 -150 g)	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geben Sie das Essen in eine Schale.</li> <li>2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> <li>3. Für ein vollständiges Schmelzen, nach dem Kochen umrühren.</li> </ol>	Mikrowellengeeignete Schüssel geben
3-4	<b>Schokolade schmelzen</b>	0,1 – 0,3 kg	Raumtemperatur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Es können Schokoladenchips oder Quadrate der Backschokolade verwendet werden.</li> <li>2. Auswickeln und das Essen in eine Schüssel geben.</li> <li>3. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> <li>4. Für ein vollständiges Schmelzen, nach dem Kochen umrühren.</li> </ol>	Mikrowellengeeignete Schüssel geben

## AUFTAUEN UND KOCHEN

Das Menü Ihres Mikrowellenherds wurde vorprogrammiert, um Lebensmittel automatisch zu kochen. Teilen Sie dem Herd mit, was Sie wollen und um wie viele Teile es sich handelt. Lassen Sie dann Ihren Mikrowellenherd Ihre Auswahl kochen.

**Beispiel: Für das Kochen von 0,3 kg Hühner-Nuggets.**

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.  
 
2. Drücken Sie die **INVERTER-KOCHEN** bis die Anzeige '4' aufzeigt.  
 
3. Drücken Sie + bis die Anzeige '4-3' anzeigt.  
 
4. Drücken Sie **START/ENTER**.  
 
5. Drücken Sie + bis die Anzeige '0.3 kg' anzeigt.  
 
6. Drücken Sie **START/ENTER**.  
 

## ANWEISUNGEN FÜR DEN AUFTAU- UND KOCHBETRIEB

Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
4-1	Brot/ Hörnchen	0,1 – 0,3 kg	Tiefgekühlt	1. Entfernen Sie das gefrorene Baguette/Croissant aus seiner Verpackung. 2. Platzieren Sie das Fleisch auf den Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.	Feuerfestes Glasgeschirr
4-2	Käse-Sticks	0,2 – 0,4 kg	Tiefgekühlt	1. Entfernen Sie die Käse-Sticks vollständig aus ihrer Verpackung. 2. Platzieren Sie die Kartoffeln auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.	Rost
4-3	Hühner-Nuggets	0,2 – 0,3 kg	Tiefgekühlt	1. Entfernen Sie die Hühner-Nuggets vollständig aus ihrer Verpackung. 2. Platzieren Sie die Kartoffeln auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.	Rost

Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
4-4	Tiefgekühlte Lasagne	0,3 kg	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> <li>Entfernen Sie die Lasagne vollständig aus ihrer Verpackung und entfernen Sie die Abdeckung.</li> <li>In den Ofen geben Menü auswählen, START/ENTER drücken.</li> </ol>	-
4-5	Tiefkühlpizza (Dick)	0,5 kg	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> <li>Entfernen Sie die Pizza mit dickem Rand vollständig aus ihrer Verpackung.</li> <li>Platzieren Sie das Fleisch auf den Glasteller. Menü auswählen, START/ENTER drücken.</li> </ol>	Feuerfestes Glasgeschirr
4-6	Tiefkühlpizza (Dünn)	0,2 -0,4 kg	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> <li>Entfernen Sie die Pizza mit dünnem Rand vollständig aus ihrer Verpackung.</li> <li>Platzieren Sie die Kartoffeln auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> </ol>	Rost
4-7	Lachsfilets	0,2 – 0,6 kg (je 180 – 220 g, 2,5 cm Dicke)	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> <li>Bepinseln Sie den gefroren Lachs mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie ihn nach Belieben.</li> <li>Stellen Sie das Essen auf den Rost in eine Tropfschale. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> <li>Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.</li> </ol>	Gestell in einer Tropfschale
4-8	Garnelen	0,2 – 0,4 kg	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> <li>Bepinseln Sie die gefrorenen Garnelen mit geschmolzener Butter oder Öl, und würzen Sie diese nach Belieben.</li> <li>Stellen Sie das Essen auf den Rost in eine Tropfschale. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.</li> <li>Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren.</li> </ol>	Gestell in einer Tropfschale

## ENTFROSTEN MIT INVERTER-TECHNIK

Im Mikrowellenherd sind vier Auftau-Abläufe voreingestellt. Die Funktion ENTFROSTEN MIT INVERTER-TECHNIK bietet Ihnen das beste Auftauverfahren für Tiefkühlkost. Die Kochanleitung wird Ihnen zeigen, welche Auftausequenz für die Lebensmittel empfohlen wird, die Sie auftauen. Für zusätzlichen Komfort, hat das ENTFROSTEN MIT INVERTER-TECHNIK einen eingebauten Piep-Mechanismus, der Sie daran erinnert das Essen zu kontrollieren, zu drehen, zu trennen oder anzuordnen, damit Sie die besten Auftauergebnisse erhalten. Vier verschiedene Auftaustufen stehen zur Verfügung.

### (FLEISCH/GEFLÜGEL/FISCH/BROT)

**Beispiel: Für das Auftauen von 1,2 kg Fleisch**



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **ENTFROSTEN MIT INVERTER-TECHNIK** einmal. 'dEF1' wird in der Anzeige erscheinen.
3. Drücken Sie **+**, bis die Anzeige '1.2 kg' anzeigt.
4. Drücken Sie **START/ENTER**. Auftauen beginnt.

### HINWEIS:

Wenn Sie die **START/ENTER**-Taste drücken, ändert sich die Anzeige zum Countdown der Auftauzeit. Der Mikrowellenherd piept einmal während des AUFTAU-Zyklus.

Öffnen Sie die Tür beim Piepton und entfernen Sie alle Portionen, die aufgetaut sind und sich gedreht haben. Legen Sie die noch gefrorenen Portionen in den Mikrowellenherd zurück und drücken Sie **START/ENTER**, um das Auftauen fortzusetzen.

- Entfernen Sie Fisch, Krustentiere, Fleisch und Geflügel aus ihrem ursprünglichen Einwickelpapier oder ihrer Plastikverpackung. Andernfalls wird das Einwickelpapier den Dampf und die Flüssigkeit in der Nähe der Lebensmittel halten, welches zum Kochen der Essenoberfläche führen kann.
- Legen Sie die Lebensmittel in einen flachen Behälter oder auf einen Mikrowellen-Rost, um das Bratenfett zu sammeln.
- Lebensmittel sollten in der Mitte noch etwas eisig sein, wenn Sie aus dem Mikrowellenherd entnommen werden.

- Die Länge der Auftauzeit variiert je nachdem, wie fest die Lebensmittel gefroren sind.
- Die Form der Verpackung beeinflusst die Zeit des Auftauens der Lebensmittel. Flache Verpackungen werden schneller auftauen als ein tiefer Block.
- Je nach der Form des Lebensmittels, kann es mehr oder weniger aufgetaut werden.



## ANWEISUNGEN FÜR DEN AUFTAUBETRIEB MIT INVERTER-TECHNOLOGIE


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



# JOGHURT


Mit dieser Funktion können Sie Joghurt herstellen, indem Sie auf die JOGHURT/WARMHALTEN Taste drücken.



**Beispiel: Für das Herstellen von 0,6 kg Joghurt**



 1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.





 2. Drücken Sie **JOGHURT/WARMHALTEN** bis die Anzeige '1' aufzeigt.





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

## ANWEISUNGEN FÜR DAS JOGHURT-MENÜ

Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör												
1	Joghurt	0,6 kg	Lauwarm	<p><b>Zutaten</b> 500 ml pasteurisierte Vollmilch 100g Naturjoghurt</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Waschen Sie die richtige Größe der mikrowellengeeignete Schüssel gründlich mit heißem Wasser.</li> <li>Gießen Sie 500 ml Milch in die Schüssel.</li> <li>Erhitzen Sie die Milch ca. 1 Minuten 30 Sekunden - 2 Minuten und 30 Sekunden auf hoher Mikrowellenleistung, bis zu einer Temperatur von 40 - 50 °C.</li> <li>100 ml Joghurt in die Schüssel geben und gut mischen.</li> <li>Mit einer Plastikverpackung oder Deckel abdecken und in den Mikrowellenherd platzieren. Menü auswählen, START/ENTER drücken.</li> <li>Nach dem Dickwerden, für ungefähr 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.</li> <li>Schmackhaft mit Marmelade, Zucker oder Früchten.</li> </ol> <p><b>Hinweis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Folgende Milch- und Joghurtsorten können verwendet werden:</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Verwenden</th> <th colspan="2">Nicht verwenden</th> </tr> <tr> <th>Milch</th> <th>Joghurt</th> <th>Milch</th> <th>Joghurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pasteurisierte Vollmilch</td> <td>Natürlich Rein Joghurt</td> <td>• 2%, 1 % oder fettfreie Milch • Milch mit hohem Kalziumgehalt • Sojamilch • Übrig gebliebene Milch • Abgelaufene Milch</td> <td>• Übrig gebliebenes Joghurt • Abgelaufenes Joghurt</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>Waschen Sie alle Utensilien mit heißem Wasser und trocken Sie diese, bevor Sie den Joghurt eindicken.</li> <li>Achten Sie darauf, dass die Milch lauwarm ist (40 - 50 °C) vor dem Eindicken.</li> <li>Während des Eindickens den Joghurt nicht schütteln oder mischen, dies wird die Festigkeit des Joghurts beeinflussen.</li> <li>Wenn die Menge der Zutaten größer als empfohlen ist, erhöhen Sie die Eindickzeit.</li> </ul>	Verwenden		Nicht verwenden		Milch	Joghurt	Milch	Joghurt	• Pasteurisierte Vollmilch	Natürlich Rein Joghurt	• 2%, 1 % oder fettfreie Milch • Milch mit hohem Kalziumgehalt • Sojamilch • Übrig gebliebene Milch • Abgelaufene Milch	• Übrig gebliebenes Joghurt • Abgelaufenes Joghurt	Mikrowellengeeignete Schüssel
Verwenden		Nicht verwenden															
Milch	Joghurt	Milch	Joghurt														
• Pasteurisierte Vollmilch	Natürlich Rein Joghurt	• 2%, 1 % oder fettfreie Milch • Milch mit hohem Kalziumgehalt • Sojamilch • Übrig gebliebene Milch • Abgelaufene Milch	• Übrig gebliebenes Joghurt • Abgelaufenes Joghurt														

## WARMHALTEN

Die Warmhaltefunktion hält heißes, gekochtes Essen bei Serviertemperatur. Immer mit warmen Speisen beginnen. Benutzen Sie Mikrowellenverträgliche Materialien.

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



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



2. Drücken Sie die **JOGHURT/WARMHALTEN** Taste, bis die Anzeige '2' aufzeigt.



3. Drücken Sie **START/ENTER**. '1h30' wird in der Anzeige erscheinen.

Hinweise:

Backwaren (Gebäck, Kuchen, gefülltes Gebäck usw.) sollten während des Warmhaltens aufgedeckt werden. Feuchte Lebensmittel sollten mit einer Plastikfolie oder mit einem mikrowellengeeigneten Deckel abgedeckt werden.

Die Menge des warmgehaltenen Essens ist geeignet für 1-3 Portionen.

# MIKROWELLENVERTRÄGLICHE MATERIALIEN

## Verwenden Sie niemals Metall oder metallumrandete Utensilien beim Gebrauch der Mikrowellenfunktion

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

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

### Teller

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

### Glas

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

### Plastikbehälter

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

### Papier

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

### Kochbeutel aus Plastik

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

### Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

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

### Geschirr aus Steingut oder Keramik

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



## VORSICH

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

# EIGENSCHAFTEN VON NAHRUNGSMITTELN UND KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

## Regelmäßige Kontrolle sorgt für Erfolg

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

## Faktoren, die sich auf die Garzeit auswirken

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

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

## Dichte der Nahrungsmittel

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

## Höhe der Gerichte

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

## Feuchtigkeitsgehalt

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

## Knochen und Fett in Speisen

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

## Größe der Portionen

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

## Form der Speisen

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

## Abdecken

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

# EIGENSCHAFTEN VON NAHRUNGSMITTELN UND KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

## Bräunen

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

## Abdecken mit Fett abweisendem Papier

Es ist eine losere Abdeckung als ein Deckel oder eine Folie, das Essen könnte etwas austrocknen. Da es jedoch eine lockerere Abdeckung als ein Deckel oder eine Folie darstellt, kann die Speise leichter austrocknen.

## Anordnen und Zwischenräume

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

## Umrühren

Umrühren ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Kochtechniken. Beim herkömmlichen Kochen dient das Umrühren zum Vermischen. Beim Zubereiten mit der Mikrowelle sorgt es jedoch für die Verteilung von Hitze.

Rühren Sie stets von der Außenseite zur Innenseite, da die Außenseite von Gerichten am schnellsten heiß wird.

## Umdrehen

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

## Dickere Portionen nach außen drehen

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

## Abschirmen

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

## Anheben

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

## Einstechen

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

## Prüfen des Zustands

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

## Standzeit

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

## REINIGEN DES MIKROWELLENHERDS

### 1. Das Innere des Mikrowellenherds sauber halten

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

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

### 2. Das Äußere des Herds sauber halten

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

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

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

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

## VERWENDUNG DER SMART DIAGNOSIS™-FUNKTION

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine genaue Diagnose durch das Servicecenter von LG Electronics benötigen, weil das Gerät eine Störung hat oder ausgefallen ist. Verwenden Sie diese Funktion erst, nachdem Sie sich mit einem Servicemitarbeiter in Verbindung gesetzt haben, nicht während des normalen Betriebs.

1. Wenn der Call-Center-Agent Sie darauf hinweist, halten Sie die Sprechmuschel des Telefons über das Logo der Smart Diagnosis™ auf Ihrem Gerät.

### ! HINWEIS

- Drücken Sie keine weiteren Tasten.



2. Halten Sie bei geschlossener Tür die STOPP-/Abbrechen-Taste 3 Sekunden lang kontinuierlich gedrückt, bis dass "Loc" in der Anzeige erscheint. Halten Sie die STOPP-/Abbrechen-Taste für weitere 5 Sekunden gedrückt, bis "5" in der Anzeige erscheint. (Die STOPP-/Abbrechen-Taste muss also 8 Sekunden lang kontinuierlich gehalten werden). Ein Ton wird nach dem Smart-Diagnose-Symbol ertönen.
3. Halten Sie das Telefon an diese Stelle, bis die Tonübertragung abgeschlossen wird. Die Anzeige zählt die Zeit herunter.
4. Nachdem der Countdown vorbei ist, und die Töne verstummt sind, nehmen Sie Ihr Gespräch mit dem Callcenter-Agenten wieder auf, welcher dann in der Lage sein wird, Ihnen zu helfen, indem er anhand der übertragenen Informationen eine Analyse vornimmt.

### ! HINWEIS

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, das Telefon nicht bewegen, während die Töne übertragen werden.
- Wenn der Mitarbeiter des Servicecenters keine genaue Aufzeichnung der Daten erhalten hat, bittet er Sie möglicherweise, den Vorgang zu wiederholen.

## FRAGEN UND ANTWORTEN

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

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

## TECHNISCHE DATEN

MH653**** MH633****		
Betriebsspannung	230 V~ 50 Hz	
Mikrowelle Leistung	Max.1000 Watt* (IEC60705 Messnorm)	
Mikrowellen Frequenz	2450 MHz	
Abmessungen	476 mm(B) X 272 mm(H) X 387 mm(T)	
Leistungsaufnahme	Mikrowelle	1150 Watt
	Grill	900 Watt
	Kombination	1450 Watt

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

### Entsorgung Ihrer Altgeräte



1. Das durchgestrichene Symbol eines fahrbaren Abfallbehälters weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Produkte (WEEE) getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen.
2. Alte elektrische Produkte können gefährliche Substanzen enthalten, die eine korrekte Entsorgung dieser Altgeräte erforderlich machen, um schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Ihre ausgedienten Geräte können wiederverwendbare Teile enthalten, mit denen möglicherweise andere Produkte repariert werden können, aber auch sonstige wertvolle Materialien enthalten, die zur Schonung knapper Ressourcen recycelt werden können.
3. Auf zu entsorgenden Altgeräten sich möglicherweise sensible personenbezogene Daten, die nicht in die Hände Dritter gelangen dürfen. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass Endnutzer von Altgeräten eigenverantwortlich für die Löschung von personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten sind.
4. Sie können Ihr Gerät entweder in den Laden zurückbringen, in dem Sie das Produkt ursprünglich erworben haben oder Sie kontaktieren Ihre Gemeindeabfallstelle für Informationen über die nächstgelegene autorisierte WEEE Sammelstelle. Die aktuellsten Informationen für Ihr Land finden Sie unter [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)

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

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

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

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

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

# MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

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

MH653 \*\*\*\* MH633 \*\*\*\*  
(opcionális, ellenőrizze a modellspecifikációt)

## TUDNIVALÓK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓ MŰKÖDÉSÉRŐL

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

Azonban ez a sütő egy olyan magnetronnal rendelkezik, amelyet úgy terveztek, hogy hasznosítani lehessen vele a mikrohullámok energiáját.

A magnetroncsőbe bevezetett áram hozza létre a mikrohullámú energiát.

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

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

### Nagyon biztonságos készülék

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

# TARTALOMJEGYZÉK

---

## 3 FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

---

## 8 HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

---

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

---

## 12 TUDNIVALÓK A HASZNÁLATRÓL

---

- 12 Időzített sütés
- 12 Mikrohullámú energiaszintek
- 13 Grillezés
- 13 Kombinált grillezés és Sütés
- 14 Gyerekzár
- 14 Pirítás
- 14 Pirító menü utasításai
- 15 Népszerű menü
- 16 Népszerű menü utasításai
- 19 Lágýtás és olvasztás
- 19 Lágýtás és olvasztás menü utasításai
- 20 Kiolvasztás és sütés
- 20 Kiolvasztás és sütés menü utasításai
- 22 Inverteres kiolvasztás
- 22 Inverteres kiolvasztás menü utasításai
- 23 Joghurt
- 23 Joghurt menü utasításai
- 24 Melegen tartás

---

## 25 MIKRÓZHATÓ EDÉNYEK

---

## 26 ÉLELMISZER JELLEMZŐK ÉS MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS

---

---

## 28 A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

---

## 28 SMART DIAGNOSIS™ FUNKCIÓ HASZNÁLATA

---

---

## 29 KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

---

---

## 30 MŰSZAKI ADATOK

---

# FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

## FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE

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

### FIGYELEM!

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

### FIGYELEM!

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

### VIGYÁZAT!

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

### FIGYELEM!

- N**e próbálja meg módosítani, bárhogy átalakítani vagy megjavítani az ajtót, ajtótomítést, vezérlőpanelt, biztonsági reteszelő kapcsolókat vagy a sütő bármely más alkatrészét, amely a mikrohullámú energia ellen védő bármely alkatrész eltávolításával jár. **N**e működtesse a sütőt, ha az ajtótomítás vagy a mikrohullámú sütő szomszédos alkatrésze meghibásodik. A javításokat csak szakképzett szerelő végezheti.
  - A** mikrohullámú sütő más készülékektől eltérően nagyfeszültségű és erősáramú berendezés. **A** helytelen használat vagy javítás káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót vagy áramütést okozhat.
- N**e használja a sütőt szárítógépnek. (pl. **A** mikrohullámú sütő működtetése a következőkkel: nedves újságpapír, ruha, játékok, elektromos eszközök, állat vagy gyerek stb.)
  - E**z olyan súlyos biztonsági veszélyeket rejt magában, amelytől tűz keletkezhet, égési sérülést vagy áramütés miatti hirtelen halált okozhat.
- A** készülék nem arra készült, hogy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek (beleértve a gyermekeket is), illetve tapasztalattal nem rendelkező és a készüléket nem ismerő emberek használják, kivéve ha a biztonságukért felelős személy őket megtanítja a készülék használatára, vagy használat közben felügyeli őket. Biztosítani kell a (kiskorú) **G**yermekek felügyeletét annak érdekében, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
  - A** helytelen használat tüzet, áramütést vagy égési sérülést okozhat.
- A**z elérhető részek felmelegedhetnek a készülék működése közben. A kiskorú gyermekeket távol kell tartani a készüléktől!
  - É**gési sérült szenvedhetnek.
- T**ilos folyadékot vagy ételt lezárt dobozban melegíteni, mert felrobbanhat! **A** sütés vagy kiolvasztás előtt távolítsa el a műanyag csomagolást az élelmiszerről. **A**zonban ne feledje, hogy néhány esetben a melegítéshez vagy a sütéshez az ételt folpackkal kell bevonni.
  - E**zek kiszakadhatnak.
- M**inden egyes üzemmódban a megfelelő tartozékokat alkalmazza.
  - A** helytelen használat károsíthatja a sütőt és a tartozékokat, vagy szikrát és tüzet okozhat.
- A** gyermekeknek nem szabad hagyni, hogy a tartozékokkal játszanak vagy az ajtónyitó fogantyújába kapaszkodjanak.
  - S**érülést szenvedhetnek.

- 8 **S**zakképzett személyen kívül mindenki számára veszélyes lehet bármilyen olyan szervizelés vagy javítási művelet elvégzése, amely a mikrohullámú sugárzás hatása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.
- 9 **O**lyankor amikor a készülék kombinált üzemmódban működik, a létrejövő magas hőmérséklet miatt, gyermekek a sütőt csak felnőtt jelenlétében használhatják.
- 10 **N**e működtesse a sütőt, ha az sérült állapotban van. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon és a következők épsége: (1) ajtó (hajlott), (2) zsanérok és reteszek (törött vagy meglazult), (3) ajtótomítések és tömítő felületek.
- Ellenkező esetben káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót.
- 11 **H**a az ajtó vagy szigetelése sérült, a sütőt tilos mindaddig használni, amíg azt egy szakképzett személy meg nem javítja!
- 12 **A** készülékhez jár egy hosszabbító készlet vagy egy elektromos hordozható kimeneti eszköz. A hordozható kimeneti eszközön a hosszabbító készletet úgy kell elhelyezni, hogy az ne legyen kitéve fröccsenő víznek vagy nedvességnek.
- 13 **G**yermekek csak akkor használhatja a sütőt felügyelet nélkül, ha annyira elmagyarázták neki a működtetését, hogy képes lehet a sütő biztonságos használatára és megértette a helytelen használat veszélyeit.
- 14 **A** készülék és az elérhető részei felmelegedhetnek a készülék működése közben. Gondoskodni kell arról, hogy elkerülje a fűtőelemek megérintését. 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, vagy folyamatosan felügyelni kell.
- 15 **A** készülék a használata során átforrósodhat. Vigyázzon, hogy ne érintse meg a sütő fűtőelemeit.
- 16 **T**ilos dörzshatású tisztítószerrel vagy éles fémkaparót használni a sütő ablakának tisztításához, mivel azok összekarcolhatják a felületét és az üveg betöréséhez is

## VIGYÁZAT!

- 1 **A**z ajtómechanizmusba beépített biztonsági zárnak köszönhetően a sütőjét nem fogja tudni úgy üzemeltetni, hogy nyitva van az ajtaja. **F**ontos, hogy ne módosítsa a biztonsági zárat!
- Ellenkező esetben káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót. (**A**z ajtó kinyitásával a biztonsági zárok automatikusan kikapcsolnak minden sütési folyamatot.)
- 2 **N**e tegyen semmilyen tárgyat a sütő előlapja és az ajtaja közé! Ne hagyja, hogy szennyeződés vagy tisztítószer-maradvány összegyűljön a tömítő felületeken!
- Ellenkező esetben káros mértékű túlzott mikrohullámú energiának teheti ki a felhasználót.
- 3 **M**egfelelően állítsa be a sütési időt. A kisebb mennyiségű ételnek kevesebb sütési vagy melegítési időre van szüksége.
- **A**túlsütéstől az étel lángra lobbanhat és további károsodásokat is okozhat a sütőjében.
- 4 **H**a mikrohullámú sütőjében olyan folyadékokat melegít, mint pl. a levesek, szószok és italok,
- \* **K**erülje az egyenes falú, keskeny nyakú tárolóedények használatát.
  - \* **N**e melegítse túl.
  - \* **A**z edény sütőbe való behelyezése előtt, majd a melegítési idő felénél is keverje meg a folyadékot.
  - \* **A** felmelegítés után egy rövid időre hagyja állni a sütőben; óvatosan keverje vagy megint rázza fel, majd a fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletét, hogy nehegy megégesse magát (főleg az adagolópalackok és a bébi etető üvegek tartalmait).
  - **A**z edény mozgatása során fokozott körültekintéssel járjon. **I**talok mikrohullámú sütőben való felmelegítése késleltetett lefolyású forrást okozhat, ezért az edényt óvatosan kell megfogni!
- 5 **A** sütő tetején, alján vagy oldalán szellőző nyílások találhatóak. **N**e takarja el ezeket a nyílásokat.
- **H**a eltakarja, azzal károsíthatja a sütőjét és gyenge sütési eredményeket érhet el.

- 6 **Ü**resen ne működtesse a sütőt. Ha nem használja a sütőt, akkor a legjobb, ha benne hagy egy pohár vizet. **H**a a sütőt véletlenül elindítanak, a víz biztonságosan elnyel minden mikrohullámú energiát.
- **A** helytelen használat károsíthatja a sütőjét.
- 7 **N**e süssön élelmiszert papírtörölközőbe csavarva, kivéve, ha a szakácskönyve ilyen utasításokat tartalmaz a sütni kívánt ételmiszerrel kapcsolatban. **É**s ne használjon a papírtörölközők helyett újságpapírt.
- **A** helytelen használat robbanást vagy tüzet okozhat.
- 8 **N**e használjon fémintarziás (pl. arany vagy ezüst) fa- vagy kerámia tárolóedényeket. **T**ávolítsa el a fém kötöző anyagokat is. **C**sak olyan edényeket használjon, amelyek megfelelnek a mikrohullámú sütőben való használatra. **F**ém tárolóedényes ételek és italok nem tehetők be a mikrohullámú sütőbe.
- **E**zek felmelegedhetnek és elszenesedhetnek. A fémtárgyak ívet húzhatnak a sütőben, amittől az súlyosan károsodhat.
- 9 **N**e használjon újrahasznosított papírtermékeket.
- **E**zek olyan szennyezőanyagokat tartalmazhatnak, amelyek szikrát és/vagy tüzet okozhatnak sütés közben.
- 10 **A** sütés után azonnal ne öblítse el vízbe téve a tálcat és a tartót. **E**z törést vagy károsodást okozhat.
- **A** helytelen használat károsíthatja a sütőjét.
- 11 **A** sütőt úgy helyezze el, hogy az ajtó előlapja legalább 8 cm-rel beljebb legyen annak felületnek a szélétől, amelyre rátette, hogy a készülék véletlenszerű leborulását elkerülje.
- **A** helytelen használat egészségkárosodást és a sütő károsodását is okozhatja.
- 12 **A** sütés előtt szűrja át a burgonyák, almák vagy egyéb gyümölcsök héját.
- **E**gyéb esetben ezek szétszakadhatnak.
- 13 **N**e főzze a tojást a héjában. **N**yers és lágy tojásokat ne melegítsünk a mikrohullámú sütőben, mivel felrobbanhatnak, még azután is, hogy a mikrohullámú melegítés befejeződött.
- **A** nyomás megnövekszik a tojás belsejében, amely ettől felrobbanhat.
- 14 **N**e kísérelje meg a bő olajban sütést a sütőben.
- **E**z a forró folyadék hirtelen felforrását okozhatja.
- 15 **H**a füst észlelhető (megjelenik), kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a hálózati csatlakozóból, és hagyja becsukva az ajtaját, hogy a felcsapó lángokat elfojtsa!
- **E**z súlyos sérülést, pl. tüzet vagy áramütést okozhat.
- 16 **A**mikor papír vagy műanyag tálban melegítünk, kísérjük figyelemmel, ezzel elkerülve a lehetséges meggyulladás!
- **A**z ételle kiömlőhet a tárolóedény eldeformálódása miatt, amely sérülést okozhat.
- 17 **A** berendezés elérhető felülete felforrósodhat működés közben! **A** grillező és légkeveréses üzemmód, valamint automatikus sütési műveletek során ne érintse meg a sütő ajtaját, a külső készülékházat, hátsó készülékházat, a sütőteret, a tartozékokat és az edényeket, amíg meg nem győződött arról, hogy már nem forróak.
- **V**astag konyhai kesztyű nélkül nagy az égési sérülés esélye, mivel ezek nagyon forróvá válhatnak.
- 18 **A** sütőt rendszeresen tisztítani kell és az ételmaradványokat el kell távolítani belőle!
- **H**a a készüléket nem tartják megfelelően tisztán, a felületének az állapota annyira leromolhat, amely negatív hatással lehet a készülék élettartamára és veszélyessé válhat!

**19 Csak a sütőhöz javasolt hőmérsékletszondát használja.**

- Nem lehet biztos a hőmérséklet pontosságában, ha nem megfelelő hőmérsékletszondát használ.
- Ehhez a modellhez nincs hőmérsékletszonda.

**20 A készülék háztartási és az alábbi helyeken történő használatra szolgál:**

- Munkahelyeken, üzletekben és irodákban lévő konyhákban;
- Farmházakban;
- Hotelekben, motelekben és bérlakásokban ;
- Fizetővendéglátó szálláshelyeken a vendégek általi használatra.

**21 A készülék 8 éves kortól használható. Mozgás-, érzékszervi- vagy szellemi korlátozott vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet mellett vagy a biztonságos használat elmagyarázása és a veszélyek megértése után használhatják a készüléket. A készülékkel a gyerekek nem játszhatnak. Gyerekek nem tisztíthatják és nem végezhetnek karbantartást rajta, csak ha elmúltak 8 évesek és felnőtt felügyel rájuk.**

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

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

**24 Pontosan kövesse az egyes pattogatott kukorica gyártók utasításait. A kukorica pattogatása során ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt. Ha a kukorica nem kezd el pattogni a javasolt idő után, állítsa le a készüléket. Soha ne használjon barna papírcsacskót a kukorica pattogatásához. Soha ne próbálja meg kipattogatni a maradék magokat.**

- A kukorica a túlsütéstől lángra lobbanhat.

**25 A készülék földelést igényel.**

Az elektromos hálózat vezetékai a következő kódoknak megfelelő színeket kapták:

**KÉK** ~ Nulla

**BARNA** ~ Fázis

**ZÖLD ÉS SÁRGA** ~ Föld

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

**A KÉK** színű vezeték arra az érintkezőre kell kötni, amely az „**N**” betűjellel vagy **FEKETE** színkóddal van ellátva.

**A BARNA** színű vezeték arra az érintkezőre kell kötni, amely az „**L**” betűjellel vagy **PIROS** színkóddal van ellátva.

**A ZÖLD ÉS SÁRGA VAGY ZÖLD** színű vezeték arra az érintkezőre kell kötni, amely a „**G**” vagy '⊕' betűjellel van ellátva.


**Ha** a tápkábel megsérül, cseréltesse ki a gyártóval, a szervizzel vagy szakemberrel, elkerülve ezzel az áramütés veszélyét.

- A nem megfelelő használat súlyos elektromos kárt okozhat.

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

**27 Ezt a berendezést nem szabad kereskedelmi étkeztetési célokra használni.**

- A helytelen használat károsíthatja a sütőjét.

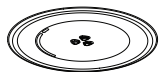
- 28 **A** mikrohullámú sütőt nem szabad szekrényben elhelyezni.
- **A** mikrohullámú sütőnek szabadon kell állnia.
- 29 **C**sak szabványos konnektort használjon! Kerülje a hosszabbítókat és elosztókat.
- **N**em megfelelő dugalj vagy kapcsoló használata áramütést vagy tüzet okozhat.
- 30 **A** készülék ajtaja és külső felülete felforrósodhat működés közben.
- 31 **Ü**gyeljen arra, hogy 8 év alatti gyermekek ne férjenek hozzá a készülékhez és a vezetékéhez.
- 32 **A** bébi-ételek és cumisüvegek melegítése után meg kell keverni vagy fel kell rázni a megmelegített élelmiszert és a fogyasztása előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletét, elkerülve ezzel az égési sérülést!
- 33 **T**artsa a sütőt kívül-belül tisztán. **A** sütő tisztántartását lásd „**A** sütője tisztítása” fejezetben.
- 34 **A** készülék elhelyezésekor hagyjon megfelelő szabad teret körülötte, hogy veszély nélkül üzemeltethesse.
- 35 **G**őztisztító használata tilos.
- 36  **V**igyázat! Forró felület.
- H**a ezt a jelzést látja, az azt jelenti, hogy a felület hajlamos felforrósodni a használat során.
- 37 **N**e helyezzen tárgyat (könyv, doboz stb.) a termékre. **A** készülék túlmelegedhet vagy lángra lobbanhat, vagy a tárgy személyi sérülést okozva leeshet.

# HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

## KICSOMAGOLÁS ÉS TELEPÍTÉS

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

1 Csomagolja ki a sütőjét és helyezze sík felületre.



ÜVEGTÁNYÉR



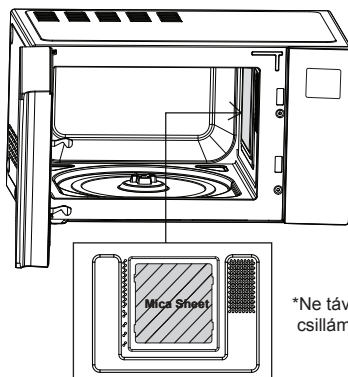
FORGÓGYŰRŰ



Rács



TENGELY



### ! MEGJEGYZÉS

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

2 Helyezze a sütőt a kívánt, azonban legalább 85 cm belmagasságú vízszintes helyre, de győződjön meg arról, hogy megfelelő szellőzés érdekében legalább 20 cm hely maradjon a sütő tetejétől, hátuljától, jobb és bal oldalaitól. A sütő előlapjának legalább 8 cm-re kell lennie a felület szélétől, hogy ne lehessen leborítani.

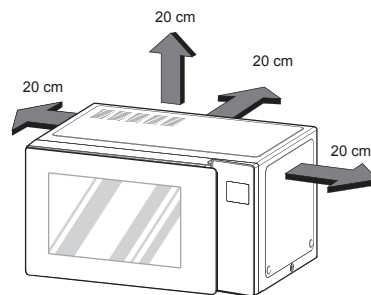
A sütő tetején vagy oldalán szellőző nyílások találhatók.

A nyílások lefedése tönkretetheti a sütőt.

Ha a mikrohullámú sütőt zárt helyen vagy konyhaszekrényben tárolva használja, a termék hűtését biztosító légáram lecsökkenhet.

Ez alacsony teljesítményhez és csökkent élettartamhoz vezethet.

Ha lehetséges, használja mikrohullámú sütőt egy konyhapult tetejére helyezve.



### ! MEGJEGYZÉS

- Ezt a berendezést nem szabad kereskedelmi étkeztetési célokra használni.

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

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

4 A sütőt az ajtónyitó fogantyújának meghúzásával tudja kinyitni.

Helyezze be a sütőbe a forgógyűrűt, majd helyezze a tetejére az üvegtányért.

5 Töltsön fel egy mikrózható tárolóedényt 300 ml vízzel.

Helyezze az üvegtányérra és csukja be a sütő ajtaját.

Ha kétsége lenne afelől, hogy milyen típusú tárolóedényt használjon, olvassa el a Mikrózható edények című fejezetet.



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



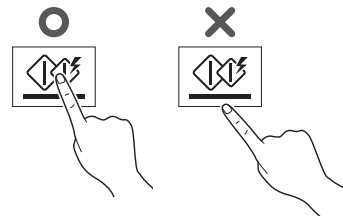
7 **A KIJELZŐ** elkezd 30 másodpercről visszaszámolni.  
Ha eléri a 0-t, egy **SÍPOLÓ** hang lesz hallható. Nyissa ki a sütő ajtaját, és ellenőrizze le a víz hőmérsékletét.  
Ha a sütő működik, a víznek melegnek kell lennie.  
**Óvatosan vegye ki az edényt, mert előfordulhat, hogy forró lesz.**  
**A SÜTŐJE MOST MÁR MŰKÖDÉSRE KÉSZ.**



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

9 A gomb megnyomását a készülék nem mindig érzékeli:

- Csak a gomb szélét nyomták meg.
- A gombot körömmel vagy ujjhegygel nyomták be.



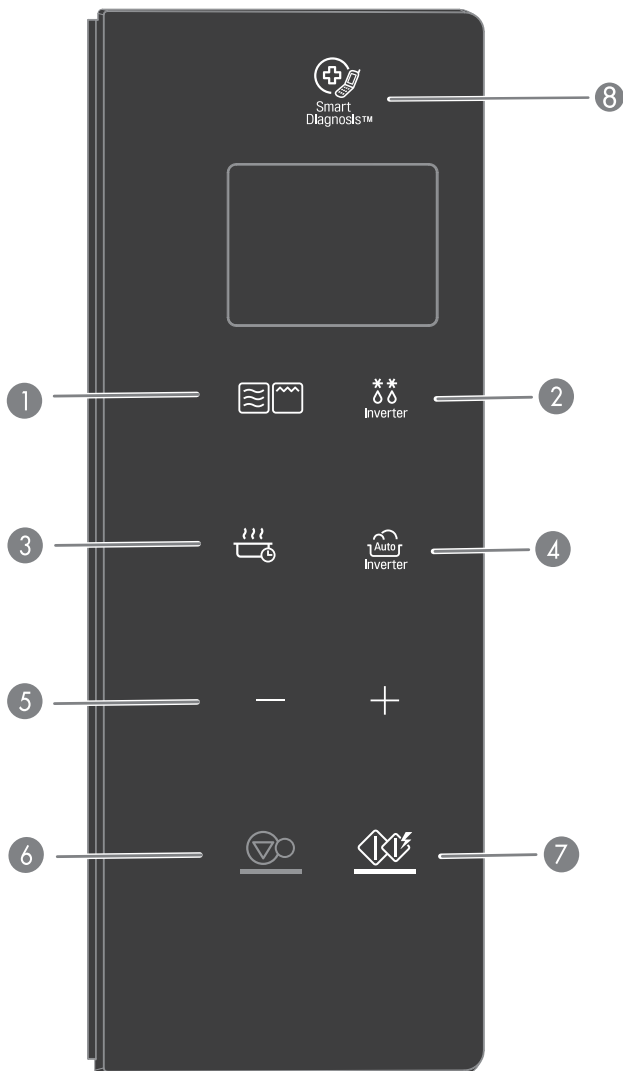
## ! MEGJEGYZÉS

Ne használjon gumi- vagy eldobható kesztyűket.

Ha az érintőpanelt nedves kendővel törli le, a letörlés után távolítsa el a nedvességet az érintőpanelről.

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

## VEZÉRLŐPANEL



## Fejezet

- 1 SÜTÉS ÜZEMMÓD**  
Lásd a 12. oldali „Időzített sütés” fejezetet.  
Lásd a 13. oldali „Grillezés” fejezetet.  
Lásd a 13. oldali „Kombinált grillezés” fejezetet.
- 2 INVERTERES KIOLVASZTÁS**  
Lásd a 22. oldali „Inverteres kiolvasztás” fejezetet.
- 3 JOGHURT / MELEGEN TARTÁS**  
Lásd a 23. oldali „Joghurt” fejezetet.  
Lásd a 24. oldali „Melegen tartás” fejezetet.
- 4 INVERTERES SÜTÉS**  
Az inverteres sütés lehetővé teszi a kedvenc ételei elkészítését az étel fajtájának és tömegének kijelölésével.  
Lásd a 14. oldali „Pirítás” fejezetet.  
Lásd a 15. oldali „Népszerű menü” fejezetet.  
Lásd a 19. oldali „Lágyítás és olvasztás” fejezetet.  
Lásd a 20. oldali „Kiolvasztás és sütés” fejezetet.
- 5 TÖBB/KEVESEBB**
  - Nyissa meg a sütő menüjét.
  - Állítsa be a sütési időt és a tömeget.
  - Automata és manuális funkciós sütés közben bármikor növelheti vagy csökkentheti a sütési időt a gomb megnyomásával (kivéve a kiolvasztó üzemmódot).
- 6 STOP/CLEAR**
  - Ezzel állíthatja le a sütőt és törölheti az összes bevitt értéket, a beállított órát kivéve.
- 7 START/ENTER**
  - A kijelölt sütés elindításához egyszer nyomja meg a gombot.
  - A START/ENTER gomb megnyomásával a gyorsindító funkció lehetővé teszi, hogy a 30 másodperces időközönként beállítsa a NAGYTELJESÍTMÉNYŰ sütést.
- 8 SMART DIAGNOSIS (intelligens diagnosztika)**
  - A telefon mikrofonját tartsa ehhez az ikonhoz, ha azt kéri a szervizközpont személyzete.
  - Ez segít a mikrohullámú sütő problémáinak a diagnosztizálásában a szervizhívás során.

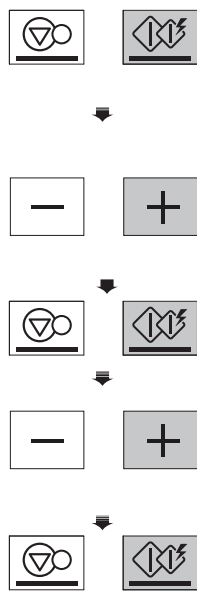
## PIKTOGRAMOS KIJELEZŐ

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

## AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

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

### Példa: 11:11 beállítása

- 
1. 12 órás kijelző megerősítéséhez nyomja meg a **START/ENTER** gombot. (Nyomja meg a + gombot a 24 órás üzemmód kijelöléséhez)
  2. Nyomja meg annyiszor a + gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '11:'.
  3. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
  4. Nyomja meg annyiszor a + gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '11:11'.
  5. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

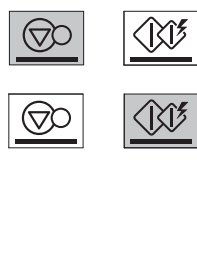
### ! MEGJEGYZÉS

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

## GYORSINDÍTÁS

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

### Példa: Állítsa 2 percre a sütőteljesítményt.

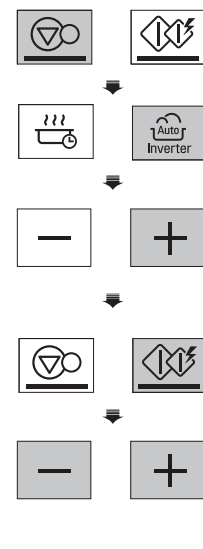
- 
1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
  2. Válassza a 2 perces magas teljesítményt. Nyomja meg négyszer a **START/ENTER** gombot. A sütő elindul még a negyedik gombnyomás befejezése előtt.

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

## TÖBB/KEVESEBB

A - vagy + gombok segítségével az IDŐZÍTETT SÜTÉS programban az étel sütése hosszabb vagy rövidebb időre állítható. A + gomb megnyomásával minden egyes nyomásra 10 másodperccel emelkedik a sütési idő. A - gomb megnyomásával minden egyes nyomásra 10 másodperccel csökken a sütési idő. A lehetséges maximális idő 99 perc 59 másodperc lesz.

### Példa: Az inverteres sütés beállítása (pl. 1,5 kg csőben sült burgonya) hosszabb vagy rövidebb sütési időre.

- 
1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
  2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '2'.
  3. Nyomja meg annyiszor a + gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '2-4'.
  4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
  5. Nyomja meg a + vagy a - gombot. A maradék idő 10 másodperccel növekszik vagy csökken.

## ENERGIA-TAKARÉKOSSÁG

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

### ! MEGJEGYZÉS

- Az óra üzemmód használata esetén a kijelző bekapcsolva marad.

# TUDNIVALÓK A HASZNÁLATRÓL

## IDŐZÍTETT SÜTÉS (MANUÁLIS SÜTÉS)

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

**Példa: Étél sütése 800 W teljesítménnyel 5 perc 30 másodpercig**



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



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



3. Nyomja meg annyiszor a **+** gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '800 W'.



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



5. Adja meg az 5 perc 30 másodperces időt úgy, hogy a **+** gombot annyiszor nyomja meg, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '5:30'.



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

## MIKROHULLÁMÚ ENERGIASZINTEK

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

• Az alábbi táblázat mutatja a sütője teljesítményszint beállításait.

### MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINTEK TÁBLÁZATA

Teljesítményszint	Használat
Magas 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Víz forralása</li> <li>• Darált marhahús piritása</li> <li>• Cukorral való bevonás</li> <li>• Baromfidarabok, hal és zöldségek sütése</li> <li>• Zsenge húsdarabok sütése</li> </ul>
800 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rizs, tészta és zöldségek újramelegítése</li> <li>• Előre elkészített ételek gyors újramelegítése</li> <li>• Szendvicsek újramelegítése</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tojás, tej- és sajtételek sütése</li> <li>• Torták és kenyerek sütése</li> <li>• Csokoládé olvasztása</li> <li>• Borjú sütése</li> <li>• Egész hal sütése</li> <li>• Pudingok és sodó főzése</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hús, baromfi és tengeri hal felolvasztása</li> <li>• Kevésbé zsenge húsdarabok sütése</li> <li>• Sertésszelet és sülték sütése</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gyümölcsök kiolvasztása</li> <li>• Vaj lágyítása</li> <li>• Vagdalékok és főételek melegen tartása</li> <li>• Vaj és krémsajtok lágyítása</li> </ul>

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



#### MEGJEGYZÉS :

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

## GRILLEZÉS

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

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

### Példa: Grillező használata az étel 5 perc 30 másodperces sütéséhez

1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg annyiszor a **SÜTÉS ÜZEMMÓD** gombját, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: 'GrL'.
3. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
4. Adja meg az 5 perc 30 másodperces időt úgy, hogy a + gombot annyiszor nyomja meg, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '5:30'.
5. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

### ⚠ VIGYÁZAT!

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

### ! MEGJEGYZÉS

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



Rács

## KOMBINÁLT GRILLEZÉS ÉS SÜTÉS

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

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

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

### ! MEGJEGYZÉS

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



Rács

## GYEREKZÁR

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

### Példa:A gyerekzár beállításához:



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



2. Tartsa addig nyomva az **STOP/CLEAR** gombot, amíg a 'Loc' felirat meg nem jelenik a kijelzőn és sípoló hang nem lesz hallható.

Az óra már be lett állítva,akkor 1 másodperc múlva az aktuális idő lesz látható a kijelzőn.

Ha a GYEREKZÁR már beállításra került és Ön megérint egy másik gombot, a Loc szó jelenik meg a kijelzőn.

Az alábbi eljárással kapcsolhatja ki a GYEREKZÁR funkciót.

### Példa:A gyerekzár törléséhez:



Tartsa addig nyomva az **STOP/CLEAR** gombot, amíg a 'Loc' felirat el nem tűnik a kijelzőről.

A GYEREKZÁR kikapcsolása után a sütő normálisan fog működni.

## PIRÍTÁS

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

### Példa: 0,3 kg pirított zöldség elkészítése



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



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



3. Nyomja meg annyiszor a + gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '1-6'.



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



5. Nyomja meg annyiszor a + gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '0.3 kg'.



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

## PIRÍTÓ MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
1-1	Héjában sült burgonya	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g /darab)	Szobahőm	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mossa meg a burgonyákat, majd törölje szárazra papírtörölközővel.</li> <li>Villával szúrja át 8 alkalommal a burgonyát.</li> <li>Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a <b>START/ENTER</b> gombot.</li> <li>A sütés után hagyja állni 3 percig.</li> </ol>	Rács
1-2	Marhasült	0,5 - 1,5 kg	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ecsetelje le a marhahúst olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint.</li> <li>Helyezze az ételt egy üvegedénybe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a <b>START/ENTER</b> gombot.</li> <li>A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a <b>START/ENTER</b> gombot.</li> <li>A sütés után hagyja fóliával lefedve 10 percig.</li> </ol>	Hőálló üvegedény
1-3	Sült csirke	0,8 - 1,8 kg	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ecsetelje le az egész csirkét olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint.</li> <li>Helyezze az ételt egy üvegedénybe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a <b>START/ENTER</b> gombot.</li> <li>A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a <b>START/ENTER</b> gombot.</li> <li>A sütés után hagyja fóliával lefedve 10 percig.</li> </ol>	Hőálló üvegedény

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
1-4	Báránysült	0,5 - 1,5 kg	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ecsetelje le a bárányt olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint.</li> <li>2. Helyezze az ételt egy üvegedénybe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> <li>3. A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> <li>4. A sütés után hagyja fóliával lefedve 10 percig.</li> </ol>	Hőálló üvegedény
1-5	Malacsült	0,5 - 1,5 kg	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ecsetelje le a malacot olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint.</li> <li>2. Helyezze az ételt egy üvegedénybe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> <li>3. A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> <li>4. A sütés után hagyja fóliával lefedve 10 percig.</li> </ol>	Hőálló üvegedény
1-6	Pirított zöldségek	0,2 - 0,3 kg	Szobahőm	<p><b>Hozzávalók</b>            Padlizsánok, 1 - 2 cm vastagságúra vágva            Cukkinik, 1 - 2 cm vastagságúra vágva            Hagymák, ék alakúra vágva            Édespaprika, hosszában félbevágva és kimagozva, egész kockáparadicsomok            Félbevágott gombák</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ecsetelje le a zöldségeket olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint.</li> <li>2. Helyezze az ételt egy üvegedényben a rácásra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> <li>3. A SÍPOLÓ hang után öntse le a szaftot és azonnal fordítsa meg a húst. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> </ol>	Hőálló edény üvegedényben a rácson

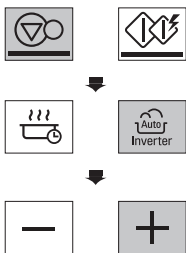
## ! MEGJEGYZÉS

- Pirításkor használjon egy sütőrácsot, ha a rendelkezésére áll.

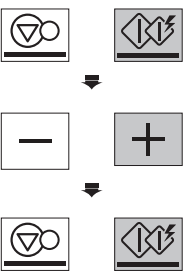
## NÉPSZERŰ MENÜ

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

**Példa: 0,3 kg rizs/tészta készítése**



1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg annyiszor az **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '2'.
3. Nyomja meg annyiszor a + gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '2-6'.



4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
5. Nyomja meg annyiszor a + gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '0.3 kg'.
6. Nyomja meg az **START/ENTER** gombot.

## NÉPSZERŰ MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
2-1	Csirkecomb aszalt szilvával	1,2 kg	Szobahőm.	<p><b>Hozzávalók</b></p> <p>1 feldarabolt hagyma 1 feldarabolt sárgarépa 500 g csirkecomb 15 kimagozott, kettévágott szilva 1 csésze csirkehúsleves Ízesítéshez só és bors</p> <p>1. Tegye az összes összetevőt egy mély és nagy tálba, és jól keverje össze. Takarja le folpackkal és azt szűrje ki.</p> <p>2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. A sütés során legalább kétszer keverje meg.</p>	Mikrózható tál
2-2	Töltött cipó	0,8 kg	Szobahőm.	<p><b>Hozzávalók</b></p> <p>4~5 cipó 50 g reszelt sajt</p> <p>1. Vágja le a cipók tetejét és távolítsa el a belüket, vigyázva arra, hogy ne szűrje át a kergüket.</p> <p>2. Töltse fel a cipókat töltelékkel, majd helyezze a töltött cipókat egy üvegedénybe.</p> <p>3. Szórja meg a cipók tetejét sajttal.</p> <p>4. Helyezze az ételt a rácusra. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</p> <p><b>Töltelék</b></p> <p>2 evőkanál vaj 200 g felaprított csirkemell 100 g felaprított gomba 1 felaprított hagyma 1 csésze tejszín Ízesítéshez só és bors</p> <p>1. Kivajazott serpenyőben süsse ki a csirkemelleket, gombákat és a hagymát.</p> <p>2. Adjon hozzá tejszínt és lassú tűzön alacsony hőmérsékleten addig süsse, amíg a tejszín megvastagszik. Sózza és borsozza be.</p>	Hőálló edény üvegedényben a rácson
2-3	Szalonnás sertésszelet padlizsánnal	1,2 kg	Szobahőm.	<p><b>Hozzávalók</b></p> <p>400 g sertéshús 8 csík szalonna 1/2 padlizsán 2 evőkanál olívaolaj Ízesítéshez só és bors</p> <p>1. Vágja fel 8 darabra a sertésszeletet (kb. 50 gramm), majd sózza és borsozza be.</p> <p>2. Göngyölje be a sertésszeleteket a szalonnába.</p> <p>3. Szeletelje fel a padlizsánt és tegye olívaolajba.</p> <p>4. Helyezze a begöngyölt sertésszeleteket és a felszeletelt padlizsánt egy üvegedénybe.</p> <p>5. Helyezze az ételt a rácusra. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</p>	Hőálló edény üvegedényben a rácson

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény																																
2-4	Csőben sült burgonya	1,5 kg	Szobahőm.	<p><b>Hozzávalók</b>  1 kg burgonya  1 gerezd fokhagyma  20 g vaj  30 g tejszín  100 g reszelt sajt  Ízesítéshez szerecsendió, só és bors</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Hámozza meg és mossa meg a burgonyákat, majd vágja fel 5 cm-es szeletekre. Dörzsölje be az edényt a fokhagyma gerezddel és vajjal.</li> <li>Helyezzen a burgonyafeleket a sütőedénybe és fűszerezze. Töltse fel az edényt a maradék burgonyával és fűszerezze, majd öntse rá a tejszínt és szórja meg sajttal a tetejét.</li> <li>Tegye a sütőedényt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> </ol>	20 x 20 cm-es sütőedény																																
2-5	Francia lecsó	1,5 kg	Szobahőm.	<p><b>Hozzávalók</b>  1 hagyma, vastag darabokra vágva  1 padlizsán, vastag darabokra vágva  1 cukkini, vastag darabokra vágva  1 színezett édes paprika, vastag darabokra vágva  3 paradicsom, felaprítva  1 evőkanál sűrített paradicsom  2 gerezd fokhagyma, lepréselve  1 evőkanál friss zöldségek, felaprítva  2 evőkanál ecet  1 teáskanál cukor  Ízesítéshez só és bors</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tegye az összes összetevőt egy mély és nagy tálba, és jól keverje össze. Takarja le folpackkal és azt szűrje ki.</li> <li>Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot. A sütés során legalább kétszer keverje meg.</li> </ol>	Mikrózható tál																																
2-6	Rizs/tészta	0,1 - 0,3 kg	Szobahőm.	<p><b>Hozzávalók a rizshez</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Rizs</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Olvasztott vaj</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Reszelt hagyma</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Csirkehúsleves vagy víz</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Só</td> <td colspan="3">Ízlés szerint</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tegye a rizst, az olvasztott vaját és a hagymát egy mély és nagy tálba (3 l) és keverje jól össze. Öntse rá a forró csirkehúslevest vagy a vizet, majd sózza meg. Takarja le folpackkal és azt szűrje ki.</li> <li>Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> <li>A főzés után keverje meg és hagyja lefedve 5 - 10 percig, ha szükséges.</li> </ol> <p><b>Hozzávalók a tésztához</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Tészta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Víz</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Só</td> <td colspan="3">Ízlés szerint</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Helyezze a tésztát egy sós vízzel töltött mély és nagy tálba (3 l). Takarja le folpackkal és azt szűrje ki.</li> <li>Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> <li>A főzés után öblítse le a tésztát hideg vízzel.</li> </ol>	Rizs	100 g	200 g	300 g	Olvasztott vaj	30 g	40 g	50 g	Reszelt hagyma	50 g	75 g	100 g	Csirkehúsleves vagy víz	250 ml	500 ml	750 ml	Só	Ízlés szerint			Tészta	100 g	200 g	300 g	Víz	400 ml	800 ml	1 000 ml	Só	Ízlés szerint			Mikrózható tál
Rizs	100 g	200 g	300 g																																		
Olvasztott vaj	30 g	40 g	50 g																																		
Reszelt hagyma	50 g	75 g	100 g																																		
Csirkehúsleves vagy víz	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Só	Ízlés szerint																																				
Tészta	100 g	200 g	300 g																																		
Víz	400 ml	800 ml	1 000 ml																																		
Só	Ízlés szerint																																				

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
2-7	Töltött paradicsom	1.0 kg	Szobahőm.	<p><b>Hozzávalók</b></p> <p>4 közepes méretű paradicsom          Ízesítéshez só és bors          300 g darált marhahús          ½ csésze zsemlemorzsa          2 gerezd fokhagyma, lepréselve          1 evőkanál Dijon-i mustár          1 evőkanál szárított zöldség          1 evőkanál parmezánsajt</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Vágja le a paradicsomok tetejét úgy, hogy kis kalapokat képezzen belőlük, majd magozza ki, de vigyázzon arra, hogy ne szúrja át a húszakat és a héjukat. Sózza és borsozza be a paradicsomokat.</li> <li>Tegye a maradék összetevőt is a tálba, majd keverje jól össze.</li> <li>Töltse meg a paradicsomokat a marhahús-keverékkel és tegye vissza a kalapokat.</li> <li>Helyezze a töltött paradicsomokat egy üvegedénybe, majd takarja le folpackkal.</li> <li>Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> </ol>	Mikrózható tál
2-8	Töltött cukkini	1.2 kg	Szobahőm.	<p><b>Töltött cukkini</b></p> <p>4 kerek, 200 g-os cukkini darab          500 g darált marhahús          2 evőkanál olívaolaj          Ízesítéshez só és bors</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Vágja le a cukkini véget úgy, hogy kis kalapokat képezzen belőlük, majd magozza ki, de vigyázzon arra, hogy ne szúrja át a húszakat és a héjukat. Sózza és borsozza be a cukkiniket.</li> <li>Töltse meg a cukkiniket darált marhahússal, és helyezze vissza a kalapokat.</li> <li>Helyezze az ételt egy üvegedénybe és permetezze meg olívaolajjal. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> </ol>	Mikrózható tál

## LÁGYÍTÁS ÉS OLVASZTÁS

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

**Példa: 0,2 kg csokoládé olvasztása**

1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg annyiszor a **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '3'.
3. Nyomja meg annyiszor a **+** gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '3-4'.
4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
5. Nyomja meg annyiszor a **+** gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '0.2 kg'.
6. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

## LÁGYÍTÁS ÉS OLVASZTÁS MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
3-1	Krémsajt lágyítása	0,1 - 0,3 kg	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Csomagolja ki és helyezze egy edénybe.</li> <li>2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> <li>3. A krémsajt legyen szobahőmérsékletű és felhasználható a recepthez.</li> </ol>	Mikrózható tál
3-2	Jégkrém lágyítása	2 / 4 csésze	Fagyasztott	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Távolítsa el a fedelet.</li> <li>2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> <li>3. A jégkrém elég lágy ahhoz, hogy könnyen adagolható legyen.</li> </ol>	-
3-3	Olvasztott vaj	1~3 db (100 - 150 g /darab)	Hűtött	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Helyezze az ételt egy tálba.</li> <li>2. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> <li>3. A melegítés után keverje össze az olvadékot.</li> </ol>	Mikrózható tál
3-4	Olvasztott csokoládé	0,1 - 0,3 kg	Szobahőm.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Csokoládé reszelék és a főzőcsokoládé kockák is használhatók.</li> <li>2. Csomagolja ki és helyezze az ételt egy tálba.</li> <li>3. Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> <li>4. A melegítés után keverje össze az olvadékot.</li> </ol>	Mikrózható tál

## KIOLVASZTÁS ÉS SÜTÉS

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

**Példa: 0,3 kg csirkedarabkák elkészítése**

1. Nyomja meg a **STOP/CLEAR** gombot.
2. Nyomja meg annyiszor a **INVERTERES SÜTÉS** gombját, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '4'.
3. Nyomja meg annyiszor a **+** gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '4-3'.
4. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.
5. Nyomja meg annyiszor a **+** gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '0.3 kg'.
6. Nyomja meg a **START/ENTER** gombot.

## KIOLVASZTÁS ÉS SÜTÉS MENÜ UTASÍTÁSAI

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

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény
4-4	Fagyasztott sajtos, húsos rakott tészta (lasagna)	0,3 kg		<ol style="list-style-type: none"> <li>Távolítsa el a lasagnát a dobozából, majd távolítsa el a csomagolást.</li> <li>Tegye az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> </ol>	-
4-5	Fagyasztott pizza (vastag)	0,5 kg	Fagyasztott	<ol style="list-style-type: none"> <li>Távolítsa el a vastag kérgű pizzát az összes csomagolásából.</li> <li>Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> </ol>	Rács
4-6	Fagyasztott pizza (vékony)	0,2 - 0,4 kg	Fagyasztott	<ol style="list-style-type: none"> <li>Távolítsa el a vékony kérgű pizzát az összes csomagolásából.</li> <li>Helyezze az ételt a rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> </ol>	Rács
4-7	Lazacfilék	0,2 - 0,6 kg (180 - 220 g, 2,5 cm vastag/darab)	Fagyasztott	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ecsetelje le a fagyasztott lazacot olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint.</li> <li>Helyezze az ételt egy csepptálca feletti rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> <li>A SÍPOLÓ hang után azonnal fordítsa meg az ételt. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> </ol>	Egy csepptálca fölötti rács
4-8	Garnélarákok	0,2 - 0,4 kg	Fagyasztott	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ecsetelje le a fagyasztott garnélarákat olvasztott vajjal és olajjal, majd fűszerezze igény szerint.</li> <li>Helyezze az ételt egy csepptálca feletti rácsra. Nyissa meg a menüt és állítsa be a tömeget, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> <li>A SÍPOLÓ hang után azonnal fordítsa meg az ételt. Majd a sütés folytatásához nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> </ol>	Egy csepptálca fölötti rács












## INVERTERES KIOLVASZTÁS

Négy olvasztási művelet sor van előre beállítva a sütőben. Az INVERTERES KIOLVASZTÁS funkció a fagyasztott ételek legjobb kiolvasztási módszerét biztosítja Önnek.

A főzési útmutató megmutatja Önnek, hogy az Ön által kiolvasztani kívánt ételhez melyik kiolvasztási művelet sor javasolt.

A még nagyobb kényelem érdekében az inverteres kiolvasztás beépített sípval rendelkezik, amely emlékezteti Önt a legjobb kiolvasztási eredmény elérése érdekében az ellenőrzésre, a megfordításra, a leválasztásra vagy az átrendezésre. Négy különböző kiolvasztási szint áll rendelkezésre.

### (HÚS/BAROMFI/HAL/KENYÉR)

Példa: 1,2 kg hús kiolvasztása	
	1. Nyomja meg a <b>STOP/CLEAR</b> gombot.
	
	
	2. Nyomja meg annyiszor az <b>INVERTERES KIOLVASZTÁS</b> gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: 'dEF1'.
	
	
	3. Nyomja meg annyiszor a + gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '1.2kg'.
	
	
	4. Nyomja meg a <b>START/ENTER</b> gombot.
	

## MEGJEGYZÉS

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

- Távolítsa el a halat, a kagylót, a húst és a baromfit az eredeti csomagolópapírából vagy műanyag csomagolásából. Ellenkező esetben a csomagolóanyag bent tartja a gőzt és a szaftot az ételekben, amiktől az étel külső felülete megsülhet.
- Az ételeket alacsony falú tárolóedénybe vagy mikrohullámú sütőrácsra helyezze, hogy felfogja a lecsöpögéseket.
- Az étel közepének valamennyire még fagyottnak kell lennie a sütőből való eltávolításkor.

- A kiolvasztás időtartam attól függően változik, hogy mennyire keményre lett az étel megfagyasztva.
- A csomagolás alakja is befolyásolja az étel kiolvasztási sebességét. A lapos csomagolások gyorsabban kiolvadnak, mint a mély blokkok.
- Az étel alakjától függően az étel jobban vagy kevésbé olvasható ki.



## INVERTERES KIOLVASZTÁS MENÜ UTASÍTÁSAI

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



## JOGHURT

Ez a funkció a joghurt készítését a joghurt/melegen tartás gomb megnyomásával teszi lehetővé.



**Példa: 0,6 kg joghurt elkészítése**

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

↓

  2. Nyomja meg annyiszor a **JOGHURT/MELEGEN TARTÁS** gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '1'.

↓

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





## JOGHURT MENÜ UTASÍTÁSAI

Kód	Menü	Maximális tömeg	Kezdeti hőmérséklet	Utasítások	Edény												
1	Joghurt	0,6 kg	Langyos	<p><b>Hozzávalók</b> 500 ml pasztörözött teljes tej 100 g natúr joghurt</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Alaposan mossa el forróvízzel a megfelelő méretű mikrózható tálat.</li> <li>Öntsön 500 ml tejet a tálba.</li> <li>Melegítse kb. 1 perc 30 másodperc - 2 perc 30 másodperc ideig magas teljesítményen 40 - 50 °C hőmérsékletre.</li> <li>Tegyen a tálba 100ml joghurtot és jól keverje össze.</li> <li>Fedje le folpackkal vagy fedővel, majd helyezze az ételt a sütőbe. Nyissa meg a menüt, majd nyomja meg a START/ENTER gombot.</li> <li>A hőkezelés után hagyja állni a hűtőben kb. 5 órát.</li> <li>Ízesítse lekvárral, cukorral vagy gyümölcsökkel.</li> </ol> <p>Megjegyzés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A következő fajta tej és joghurt használható:</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Használható</th> <th colspan="2">Nem használható</th> </tr> <tr> <th>Tej</th> <th>Joghurt</th> <th>Tej</th> <th>Joghurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pasztörizált teljes tej</td> <td>Natúr joghurt</td> <td>• 2%-os, 1%-os vagy zsírsímentes tej • Magas kalcium-tartalmú tej • Szójatej • Maradék tej • Lejárt szavatosságú tej</td> <td>• Maradék joghurt • Lejárt szavatosságú joghurt</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>A joghurt hőkezelése előtt alaposan mossa le forróvízzel, majd szárítsa meg az összes edényt.</li> <li>A hőkezelés előtt győződjön meg arról, hogy a tej langyos-e (40 - 50 °C).</li> <li>A hőkezelés során ne rázza fel vagy osszes a joghurtot, mivel ez befolyásolhatja a joghurt szilárdságát.</li> <li>Ha az összetevők mennyisége nagyobb, mint a javasolt, növelje a hőkezelési időt.</li> </ul>	Használható		Nem használható		Tej	Joghurt	Tej	Joghurt	• Pasztörizált teljes tej	Natúr joghurt	• 2%-os, 1%-os vagy zsírsímentes tej • Magas kalcium-tartalmú tej • Szójatej • Maradék tej • Lejárt szavatosságú tej	• Maradék joghurt • Lejárt szavatosságú joghurt	Mikrózható tál
Használható		Nem használható															
Tej	Joghurt	Tej	Joghurt														
• Pasztörizált teljes tej	Natúr joghurt	• 2%-os, 1%-os vagy zsírsímentes tej • Magas kalcium-tartalmú tej • Szójatej • Maradék tej • Lejárt szavatosságú tej	• Maradék joghurt • Lejárt szavatosságú joghurt														

## MELEGEN TARTÁS

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

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

		1. Nyomja meg a <b>STOP/CLEAR</b> gombot.
↓		
		2. Nyomja meg annyiszor a <b>JOGHURT/MELEGEN TARTÁS</b> gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '2'.
↓		
		3. Nyomja meg a <b>START/ENTER</b> gombot. '1h30' jelenik meg a kijelzőn.

### Megjegyzések:

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

## MIKRÓZHATÓ EDÉNYEK

### Soha ne használjon fém vagy fémdíszítésű edényeket mikrohullámú funkcióval!

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

### Lapos táányérok

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

### Üvegáru

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

### Műanyag tárolóedények

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

### Papír

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

### Műanyag sütőzsákok

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

### Műanyag mikrohullámú konyhai edény

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

### Agyagedény, kőedény és kerámia

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



#### VIGYÁZAT!

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

# ÉLELMISZER JELLEMZŐK ÉS MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS

## Tartsuk rajta a szemünket a dolgokon

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

## A mikrohullámú sütési időt befolyásoló tényezők

Sok tényező befolyásolja a sütési időt. A receptben használt hozzávalók hőmérséklete jelentősen befolyásolja a sütési időket. Például a jéghideg vajból, tejből és tojásokból készülő tortát jóval hosszabb ideig kell sütni, mint azt, amelyik szobahőmérsékletű összetevőkből készül el. Néhány kenyér-, torta- és sodórecept esetében az ételt javasolt még akkor kivenni a sütőből, amikor még nincs teljesen megsütve.

Ez nem tévedés. Ha hagyni kell állni, általában letakarva, ezek az ételek a sütőn kívül úgy készülnek el, hogy az étel külső részén csapdába esett hő fokozatosan az étel belseje felé halad. Ha az ilyen étel addig marad a sütőben, amíg teljesen el nem készül, akkor a külső részei túlsülnek vagy akár meg is égnek. Ön előbb-utóbb megszerzi azt a tapasztalatot, ami ahhoz kell, hogy megbecsülje, hogy mennyi időt kell sütni és állni hagyni a különböző ételeket.

## Az étel sűrűsége

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

## A z étel magassága

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

## Az étel nedvességtartalma

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

## Az étel csont- és zsírtartalma

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

## Az étel mennyisége

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

## Az étel alakja

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

## Letakarás

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

# ÉLELMISZER JELLEMZŐK ÉS MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS

## Pirítás

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

## Lefedés zsírpapírral

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

## Elrendezés és helyigény

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

## Keverés

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

## Átfordítás

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

## A vastagabb részek kifelé nézzenek

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

## Beburkolás

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

## Emelés

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

## Átszúrás

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

## Az étel készültégi fokának ellenőrzése

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

## Állásidő

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

## A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

### 1 Tartsa a sütő belsejét tisztán.

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

### 2 Tartsa a sütő külsejét tisztán.

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

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

4 Az ajtót és az ajtó tömitéseit tisztán kell tartani. Csak meleg, szappanos vizet használjon, öblítse le, majd törölje át alaposan. NE HASZNÁLJON OLYAN DÖRZSHATÁSÚ ANYAGOKAT, MINT PL. A SÚROLÓPOROK VAGY ACÉL-ÉS MŰANYAG SZIVACSOkat. A fémrészeket könnyebben karbantarthatja, ha rendszeresen letörli nedves ronggyal.

## SMART DIAGNOSIS™ FUNKCIÓ HASZNÁLATA

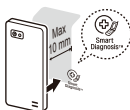
A termék meghibásodása esetén ezt a funkciót használja, ha az LG Electronics szervizközpontjának pontos diagnózisára van szüksége. Ezt a funkciót csak akkor használja, ha kapcsolatba akar lépni a szerviz ügyfélszolgálatával. Normál üzemeltetés során ne használja.

1. Ha az ügyfélszolgálat azt kéri, tartsa a telefonja mikrofonját a vezérlőpanelen található Smart Diagnosis™ embléma fölé.



### MEGJEGYZÉS

- Ne érintsen meg más gombot.



2. Nyitott ajtónál tartsa 3 másodpercig benyomva a Clear gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a 'Loc' felirat.

Tartsa további 5 másodpercig benyomva a Clear gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen a következő: '5'.

(azaz a Clear gombot folyamatosan 8 másodpercig kell benyomva tartani).

A Smart Diagnosis embléma egy hangot fog kiadni.

3. Tartsa a telefonját egy helyben, amíg a hang átvitele befejeződik. A kijelző elkezd visszaszámolni.

4. Ha a visszaszámlálás befejeződött, és a hangjelzések megszűntek, folytassa a beszélgetést az ügyfélszolgálat képviselőjével, aki az átvitt adatok elemzése után tud majd segíteni.



### MEGJEGYZÉS

- A legjobb eredmény érdekében ne mozgassa a telefont, amíg a hangjelzések átvitele folyamatban van.
- Ha az ügyfélszolgálat képviselőjének nem sikerül az adatok pontos rögzítése, előfordulhat, hogy megkéri Önt a folyamat megismétlésére.

## KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

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

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

# MŰSZAKI ADATOK

MH653**** MH633****	
Áramfelvétel	230 V~ 50 Hz
Mikrohullám kimeneti teljesítménye	Max. 1000 Watt (IEC60705 besorolási norma)
Mikrohullám frekvenciája	2450 MHz
Befoglaló méretek	476 mm (sz.) X 272 mm (m.) x 387 mm (m.)
Mikrohullám	1150 watt
Grillező	900 watt
Kombinált grillezés	1450 watt

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

## A régi készülék ártalmatlanítása



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

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

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

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

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

# РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

# МИКРОВЪЛНОВА ПЕЧКА

Моля, прочетете внимателно ръководството за експлоатация, преди употреба.

MH653 \*\*\*\* MH633 \*\*\*\*

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

### Как функционират микровълните

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

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

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

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

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

### Изключително безопасен уред

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

## СЪДЪРЖАНИЕ

### 3 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

#### 8 ПРЕДИ УПОТРЕБА

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

#### 12 НАЧИН НА УПОТРЕБА

- 12 Време за готвене
- 12 Нива на мощност на микровълните
- 13 Готвене на грил
- 13 Комбиниран грил Готвене
- 14 Защита от деца
- 14 Печене
- 14 Инструкции за меню "печене"
- 15 Популярно меню
- 16 Инструкции за популярно меню
- 19 Размекване и разтопяване
- 19 Инструкции за меню "размекване и разтопяване"
- 20 Размразяване и готвене
- 20 Инструкции за меню "размразяване и готвене"
- 22 Инверторно размразяване
- 22 Меню с инструкции при инверторно размразяване
- 23 Кисело мляко
- 23 Инструкции за меню "кисе мляко"
- 24 Поддържайте топло

#### 25 СЪДОВЕ, БЕЗОПАСНИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

#### 26 ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА И ГОТВЕНЕ С МИКРОВЪЛНИ

#### 28 ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

#### 28 ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА "SMART DIAGNOSIS™"

#### 29 ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

#### 30 ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И СЪХРАНЯВАЙТЕ ЗА БЪДЕЩА РЕФЕРЕНЦИЯ

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

### ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### ! ВНИМАНИЕ

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

### ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


- 1 **Н**е се опитвайте да манипулирате или да правите каквито и да било корекции или ремонти на вратата, уплътненията на вратата, контролния панел, заключващите ключалки за безопасност или друга част на фурната, което включва отстраняване на капака, предпазващ от излагане на микровълнова енергия. **Н**е работете с фурната, ако уплътненията на вратата и други части са повредени. **У**редът може да бъде ремонтиран само от квалифициран сервизен техник.
  - **З**а разлика от другите уреди, микровълновата фурна е с високоволтово и високо електрическо оборудване. **Н**еправилната употреба или ремонт може да доведе до вредно излагане на прекомерна микровълнова енергия или токов удар.
- 2 **Н**е използвайте фурната за изсушаване. (пр. **Н**е поставяйте в микровълновата фурна мокри вестници, дрехи, играчки, електрически уреди, домашни любимци или деца и т.н.)
  - **Т**ова може сериозно да попречи на безопасността, като например да причини пожар, изгаряне или внезапна смърт, вследствие на токов удар.
- 3 **Т**ози уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с липса на опит и познания, освен ако те не са били наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. **Д**ецата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че те не си играят с уреда.
  - **Н**еправилната употреба може да причини повреди като пожар, токов удар или изгаряне.
- 4 **Д**остъпните части могат да станат горещи по време на употреба. **М**алките деца трябва да се държат настрана.
  - **Т**е може да се изгорят.
- 5 **Т**ечностите и другите храни не трябва да се нагряват в затворени съдове, тъй като могат да експлодират. **О**тстранете пластмасовата обвивка от храната преди готвене или размразяване. **И**майте предвид, че в някои случаи храната трябва да бъде покрита с пластмасово фолио за топлене или готвене.
  - **Т**е биха могли да избухнат.
- 6 **У**верете се, че използвате подходящи аксесоари за всеки режим на работа.
  - **Н**еправилното използване може да доведе до повреда на фурната и аксесоарите, или може да причини искри или пожар.
- 7 **Н**а децата не трябва да позволява да играят с аксесоарите или да висят на дръжката на вратата.
  - **М**оже да се наранят.


- 8 **З**а всеки друг, освен за компетентно лице, е опасно да извършва всяка услуга или ремонтна дейност, която включва отстраняване на капака, който осигурява защита срещу излагане на микровълнова енергия.
- 9 **К**огато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната под наблюдение на възрастни поради генерираните температури.
- 10 **Н**е работете с фурната, ако е повредена. **О**собено важно е вратата на фурната да се затваря правилно и да няма повреди на: (1) вратата (огъната), (2) пантите и ключалките (счупени или разхлабени), (3) уплътненията на вратата и уплътняващи повърхности.
- Това може да доведе до вредно излагане на прекомерна микровълнова енергия.
- 11 **А**ко вратата или уплътненията на вратата са повредени, фурната не трябва да се използва, докато не бъде ремонтирана от компетентно лице.
- 12 **У**редът се доставя с комплект за удължаване на кабела от електрическо преносимо изходно устройство, удължителят на кабела, поставен на електрическото преносимо изходно устройство, трябва да бъде позициониран така, че да не е подложен на изпръскване или проникване на влага.
- 13 **П**озволете на децата да използват фурната без надзор, само когато са предоставени адекватни инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин и да разбере опасностите от неправилна употреба.
- 14 **У**редът и достъпните му части се нагорещават по време на работа. **Т**рябва да се внимава, за да не се докосват отоплителните елементи. **Д**ецата на възраст под 8 години трябва да се държат далеч, освен ако не са под непрекъснат надзор.
- 15 **П**о време на работа уредът се нагорещява. **Т**рябва да се внимава, за да не се докосват отоплителните елементи.
- 16 **Н**е използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргала за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до разбиване на стъклото.

## ВНИМАНИЕ

- 1 **Н**е можете да работите с фурната при отворена вратата поради предпазителите за безопасност, вградени в механизма на вратата. **В**ажно е да не се нарушават защитните блокировки.
- Това може да доведе до вредно излагане на прекомерна микровълнова енергия. (**Б**локировките за безопасност изключват автоматично всяка дейност на готвене при отваряне на вратата.)
- 2 **Н**е поставяйте никакви предмети (като кухненски кърпи, салфетки и т.н.) между предната страна на фурната и вратата, или не позволявайте на храна или почистващи остатъци да се натрупват върху уплътнителните повърхности.
- Това може да доведе до вредно излагане на прекомерна микровълнова енергия.
- 3 **М**оля, уверете се, че времето за готвене е настроено правилно, малките количества храна изискват по-кратко време за готвене или загаряване.
- Прекомерно дългото време за готвене може да доведе до изхвърляне на храна и последващо увреждане на фурната.
- 4 **К**огато се загреват течности, напр. супи, сосове и напитки в микровълновата фурна,
- \* Избягвайте да използвате съдове с прави страни и с тесни отвори.
  - \* **Н**е прегрявайте.
  - \* **С**ипете течността преди да поставите съда във фурната и включете на половината от времето за нагриване.
  - \* **С**лед загаряване, оставете съда да престои във фурната за кратко време; **З**а да избегнете изгаряния (особено при съдържание на бутилки за хранене и буркани за бебешка храна), разклатете внимателно и проверете температурата на течността, преди консумиране.
  - Бъдете внимателни, когато хващате съда. **М**икровълновото нагриване на напитките може да доведе до забавено еруптивно кипене, поради което трябва да се внимава при докосване и захващане на съда.
- 5 **О**творът за отработилите газове е разположен в горната или долната част на фурната. **Н**е блокирайте изхода.
- Това може да доведе до повреда на фурната и неприятни последици при готвенето.

- 6 **Н**е използвайте фурната, когато е празна. **Н**ай-добре е да оставите чаша вода във фурната, когато не се използва. **В**одата безопасно ще абсорбира цялата микровълнова енергия, ако фурната се включи случайно.
- **Н**еправилното използване може да доведе до повреда на фурната.
- 7 **Н**е гответе храна, увита в хартиени кърпи, освен ако вашето ръководство за готвене на храна не съдържа указания за готвене на храна с помощта на хартиени кърпи. **И** не използвайте вестник вместо хартиени кърпи за готвене.
- **Н**еправилната употреба може да причини експлозия или пожар.
- 8 **Н**е използвайте дървени и керамични съдове, които имат метални (например златни или сребърни) приложения. **В**инаги премахвайте металните връзки. **И**зползвайте само прибори, подходящи за употреба в микровълнови фурни. **М**етални съдове за храни и напитки не се използват при готвене в микровълнова печка.
- **Т**е могат да се затоплят и нагорещат. **П**о-специално във фурната може да възникне волтова дъга от металните предмети, което може да причини сериозни щети.
- 9 **Н**е използвайте продукти от рециклирана хартия.
- **Т**е могат да съдържат примеси, които могат да предизвикат искри и /или пожар, когато се използват при готвене.
- 10 **Н**е изплаквайте с вода тавата и поставката веднага след готвене. **Т**ова може да доведе до счупване или повреда.
- **Н**еправилното използване може да доведе до повреда на фурната.
- 11 **У**верете се, че фурната е поставена така, че предната част на вратата да е на 8 см или повече зад ръба на повърхността, на която е поставена, за да се избегне случайно повдигане на уреда.
- **Н**еправилното използване може да причинят телесни повреди или имуществени щети.
- 12 **П**реди готвене пробийте кората на картофи, ябълки или такива плодове или зеленчуци.
- **Т**е биха могли да избухнат.
- 13 **Н**е гответе яйцата с черупките им. **Я**йцата с черупката им и цели яйца, които не са твърдо сварени, не трябва да се загряват в микровълнови фурни, тъй като те могат да експлодират, дори след като микровълновото нагряване приключи.
- **Н**алягането ще се натрупа във вътрешността на яйцето и то ще се спуска.
- 14 **Н**е се опитвайте да пържите с много мазнина във вашата фурна.
- **Т**ова може да доведе до внезапно кипване на горещата течност.
- 15 **А**ко излиза дим, изключете уреда и задръжте вратата затворена, за да потушите пламъка.
- **Т**ова може да причини сериозни повреди, като например пожар или токов удар.
- 16 **К**огато загрявате храна в пластмасови или хартиени съдове, внимавайте, защото има вероятност за запалване.
- **Х**раната ви може да се излее поради деформиране на съда, което също може да предизвика пожар.
- 17 **Т**емпературата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи. **Н**е докосвайте вратата на фурната, външния шкаф, задната кутия, кухнята на фурната, аксесоарите и съдовете по време на режима за грил, режима на конвекция и операциите за автоматично готвене, преди да се уверите, че те не са горещи.
- **Т**ъй като те се нагряват, съществува опасност от изгаряне, освен ако не носите дебели готварски ръкавици.
- 18 **Ф**урната трябва да се почиства редовно и всички хранителни наслагвания да се отстраняват.
- **Н**еподдържането на фурната в чист вид може да доведе до влошаване на повърхността, което може да повлияе неблагоприятно върху продължителността на експлоатацията на уреда и да доведе до опасна ситуация.

- 19 **И**зползвайте само температурна сонда, препоръчвана за тази фурна.
- **Н**е можете да проверите дали температурата е точна с неподходяща температурна сонда.
  - **Т**ози модел не осигурява температурна сонда.
- 20 **Т**ози уред е предназначен за използване в битови и подобни условия, като:
- Кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и друга работна среда;
  - Селски къщи;
  - От клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди;
  - Места за настаняване от тип "сърс закуска".
- 21 **Т**ози уред може да се използва от деца на възраст 8 години или по-големи, и лица с намалени физически, сетивни или психически възможности, или с липса на опит и познания, ако те се наблюдават или са получили инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и разбират опасностите. **Д**ецата не трябва да си играят с уреда. **П**очистването и поддръжката на уреда от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен, ако не са на възраст 8 години или по-големи, и са под наблюдение.
- 22 **М**икровълновата фурна е предназначена за затопляне на храни и напитки. **С**ушенето на храна или облекло и нагриване на подложки за подгриване, чехли, гъби, влажни кърпа и други подобни, може да доведе до риск от нараняване, запалване или пожар.
- 23 **У**редът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- 24 **С**ледвайте точно указанията, дадени от всеки производител, при всеки продукт за приготвяне на пуканки. **Н**е оставяйте фурната без надзор, докато царевичата се пука. **А**ко царевичата не се изпука, след посоченото време, преустановете пукането. **Н**икога не използвайте кафява хартиена торбичка за пукане на царевича. **Н**икога не се опитвайте да извадите остатъчните зърна.
- Прегарянето може да доведе до пожар.
- 25 **Т**ози уред трябва да бъде заземен.
- П**роводниците в електрическата мрежа са оцветени в съответствие със следните кодове
- СИН** ~ Неутрален
- КАФЯВ** ~ Под напрежение
- ЗЕЛЕН И ЖЪЛТ** ~ Земя
- Т**ъй като цветовете на проводниците в електрическата мрежа на този уред може да не съответстват на цветните маркировки, идентифициращи клемите на щепсела, направете следното:
- Н**еобходимо е да свържете синия кабел към извода, обозначен с буквата "N" или оцветен в черно.
- Н**еобходимо е да свържете кафявия кабел към извода, обозначен с буквата "L" или към червен проводник.
- Н**еобходимо е да свържете кабела оцветен в зелено/жълто или зелено към извода, обозначен с буквата "G" или .
- А**ко захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя или неговия сервизен агент или лице с необходимата квалификация, за да се избегне опасност.
- **Н**еправилната употреба може да причини сериозни електрически повреди.
- 26 **И**зползвайте само прибори, подходящи за употреба в микровълнови фурни.

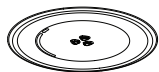
- 27 **Т**ази фурна не трябва да се използва за търговски цели.
- **Н**еправилното използване може да доведе до повреда на фурната.
- 28 **М**икровълновата фурна не трябва да се поставя в шкаф.
- **М**икровълновата фурна е предназначена да се използва свободно-стояща.
- 29 **В**ръзката може да се постигне, като щепселът остане достъпен или чрез включване на превключвател в стационарна електрическа инсталация в съответствие с правилата за окабеляване.
- **И**зползването не правилен щепсел или превключвател може да причини токов удар или пожар.
- 30 **В**ратата или външната повърхност може да се нагорещят, когато уредът работи.
- 31 **П**азете уреда и неговия кабел далеч от деца под 8 годишна възраст.
- 32 **С**ъдържанието на шишетата за хранене и бурканите за бебешки храни се разбърква или разклаща, и температурата се проверява преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
- 33 **П**оддържайте вътрешната и външната част на фурната чисти. **П**одробностите за почистването на фурната са в раздел "Почистване на фурната".
- 34 **В** съответствие с изискванията за монтаж, в противен случай създава нагряване, което довежда до опасни ситуации.
- 35 **Н**е трябва да се използва парочистачка.
- 36  **В**нимание: гореща повърхност  
**К**огато се използва символът, това означава, че повърхностите могат да се нагорещят по време на употреба.
- 37 **Н**е поставяйте предмет (книга, кутия и др.) върху уреда. **У**редът може да прегрее или да се възпламени или предметът да падне, причинявайки наранявания на хора.

# ПРЕДИ УПОТРЕБА

## РАЗОПАКОВАНЕ И ИНСТАЛИРАНЕ

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

1 Разопакувайте фурната и я поставете на равна повърхност.



**СТЪКЛЕНА  
ТАВА**



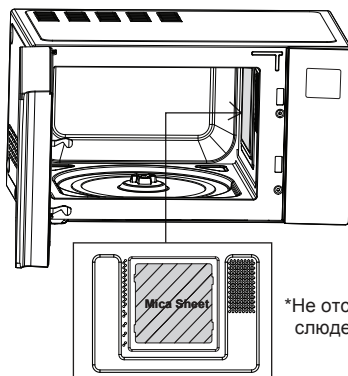
**ВЪРТЯЩ СЕ  
ПРЪСТЕН**



**ПОСТАВКА**



**ОС**



### ЗАБЕЛЕЖКА

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

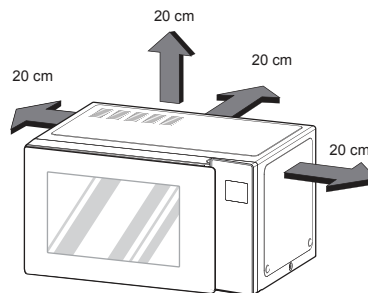
2 Поставете фурната на избрано от вас ниво на повече от 85 см височина, но се уверете, че има поне 20 см пространство в горната част и 20 см в задната и лявата, и дясната страна за правилна вентилация. Предната част на фурната трябва да бъде поставена на най-малко 8 см от ръба на повърхността, за да се избегне преобръщане.

Отворът на въздушната система е разположен в горната или долната част на фурната.

Блокирането на изхода може да повреди фурната.

Ако използвате микровълновата фурна в затворено пространство или шкаф, въздушният поток за охлаждане на уреда може да не е достатъчен.

Това може да доведе до по-ниска производителност и намаляване на експлоатационния живот. Ако е възможно, моля, използвайте микровълновата фурна в отворено пространство.



### ЗАБЕЛЕЖКА

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

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

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

4 Отворете вратата на фурната, като издърпате дръжката на вратата.

Поставете въртящия се пръстен във фурната и поставете стъклената тава отгоре.

5 Напълнете съд за микровълнова фурна с 300 мл. (1/2 пинта) вода. Поставете го върху стъклената тава и затворете вратата на фурната.

Ако имате някакви съмнения относно вида на съда, който да използвате, моля, обърнете се към Инструкциите за безопасност при микровълнова фурна.



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



- 7 Дисплеят ще показва обратно отброяване от 30 секунди назад. Когато обратното отброяване приключи, уредът издава звуков сигнал. Отворете вратата на фурната и проверете температурата на водата.



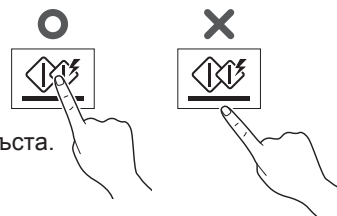
Ако вашата фурна работи, водата трябва да е топла.

**Внимавайте при изваждането на контейнера, може да е горещ.  
ВАШАТА ФУРНА Е ИНСТАЛИРАНА**

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

- 9 Разпознаването на бутоните може да бъде затруднено при следните обстоятелства:

- Натиска се само външната част на бутона.
- Бутонът се натиска с помощта на ноктите или на върха на пръста.

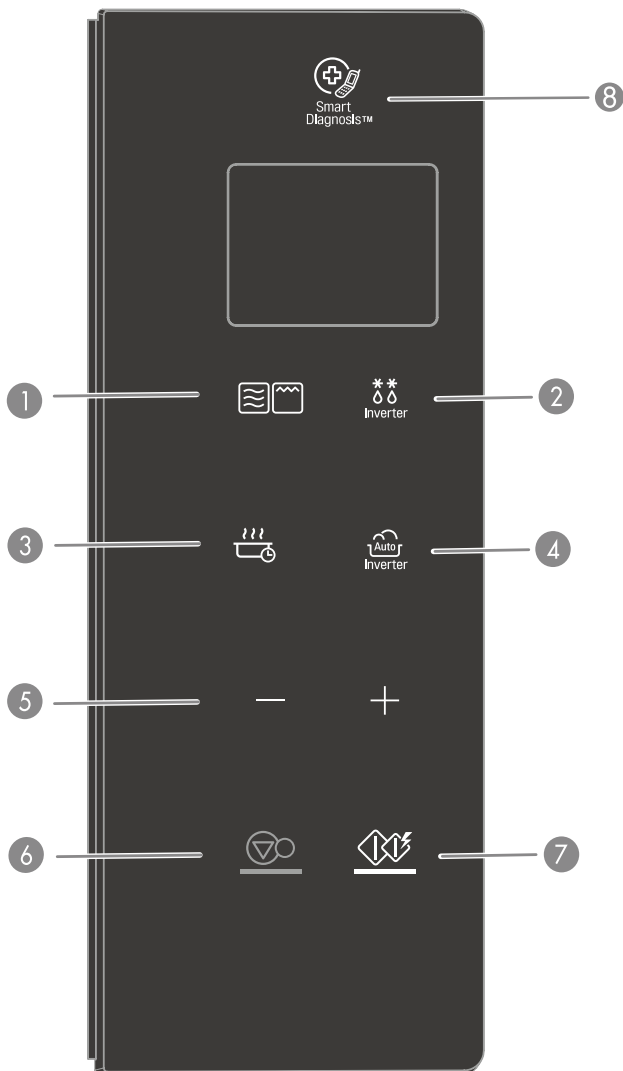


### ! ЗАБЕЛЕЖКА

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

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



## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



### Част

- 1 РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ**  
 Вижте страница 12 "Време за готвене"  
 Вижте страница 13 "Готвене на грил"  
 Вижте страница 13 "Комбиниран грил готвене"
- 2 ИНВЕРТОРНО РАЗМРАЗЯВАНЕ**  
 Вижте страница 22 "Инверторно размразяване"
- 3 КИСЕЛО МЛЯКО / ПОДДЪРЖАЙТЕ ТОПЛО**  
 Вижте страница 23 "кисело мляко"  
 Вижте страница 24 "поддържайте топло"
- 4 Готвене чрез инвертори**  
 Инверторното готвене ви позволява да готвите най-любимите си храни като изберете вида храна и нейното тегло.  
 Вижте страница 14 "Печено"  
 Вижте страница 15 "Популярно меню"  
 Вижте страница 19 "Размекване и стопяване"  
 Вижте страница 20 "Размекване и разтопяване"
- 5 ПОВЕЧЕ / ПО-МАЛКО**
  - Изберете меню за готвене.
  - Задайте време за готвене и грамаж на храната.
  - Докато готвите с функция с автоматично или ръчно управление, можете да увеличите или намалите времето за готвене когато пожелаете, като натиснете бутона (с изключение на режима на размразяване).
- 6 STOP/CLEAR**
  - Спрете фурната и изтрийте всички въведени параметри, освен времето.
- 7 START/ENTER**
  - За да започнете избраното готвене, натиснете еднократно бутона.
  - Функцията за бързо стартиране ви позволява да настроите интервали от 30 секунди за готвене, с висока мощност чрез натискане на бутона "START/ENTER."
- 8 SMART DIAGNOSIS**  
 Когато ви насочва персонал от сервизен център, задръжте мушката на телефона до тази икона. Това ще помогне да се определят проблемите с микровълновата фурна, докато разговаряте по телефона със сервиза.







## ДИСПЛЕЙ ЗА СИМВОЛИ

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

## НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

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

### Пример: За да зададете 11:11

1. Натиснете  , за да потвърдите 12 H формат на часовника на дисплея. (Може да натиснете + за да изберете 24 H режим)
2. Натиснете "+", докато на дисплея се покаже "11:".
3. Натиснете  .
4. Натиснете "+", докато на дисплея се покаже "11:11".
5. Натиснете  .

### ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако искате отново да настроите часовника или да промените опциите, трябва да го изключите и да го включите отново.
- Ако не искате да използвате часовника, натиснете бутона "STOP / CLEAR", след като включите фурната.

## Бърз старт

Функцията "QUICK START" ви позволява да зададете интервали от 30 секунди за готвене с висока мощност чрез натискане на бутона "START/ ENTER".

### Пример: Задайте 2 минути време за готвене

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







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

По време на готвенето "QUICK START", можете да удължите времето за готвене до 99 минути и 59 секунди, като многократно натискате бутона "START / ENTER".

## ПОВЕЧЕ / ПО-МАЛКО

С помощта на бутоните "-" или "+", програмата "TIMED COOK" може да бъде настроена да готви храна за по-дълго или по-кратко време. Натискането на "+" ще добави 10 секунди към времето за готвене всеки път, когато го натиснете. Натискането на "-" ще намали 10 секунди от времето за готвене всеки път, когато го натиснете. Максималното време е 99 минути и 59 секунди.

### Пример: За да настроите на инверторно готвене (напр. огретен 1,5 кг) готвене за по-дълго време или за по-кратко време

1. Натиснете   **"STOP/- CLEAR".**
2. Натиснете   **"Готвене чрез инвертори"**, докато на дисплея се покаже "2".
3. Натиснете "+", докато на дисплея се покаже "2-4".
4. Натиснете   **"START/ENTER".**
5. Натиснете "+" или "-". Оставащото време ще се увеличи или ще намалее с 10 секунди.

## ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

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

### ЗАБЕЛЕЖКА













- Когато използвате часови режим, дисплеят остава включен.

## НАЧИН НА УПОТРЕБА ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ (НАРЪЧНИК ЗА ГОТВЕНЕ)

Тази функция ви позволява да готвите храна за желаното време. Има 5 нива на мощност.

Примерът по-долу показва как да зададете мощност 800 W за желаното време.

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

1. Натиснете **STOP/CLEAR**.  
 
2. Натиснете **"РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ"**, докато дисплеят покаже "1000 W". (На дисплея се показва 1-ви път 1000 W). Това означава, че фурната е настроена на 1000W, освен ако не е избрана друга настройка за мощност.)  
 
3. Натиснете "+", докато на дисплея се покаже "800 W".  
 
4. Натиснете **START/ENTER**.  
 
5. Въведете 5 минути и 30 секунди като задържите бутона "+", докато на дисплея се покаже "5:30".  
 
6. Натиснете **START/ENTER**.  
 

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



### ЗАБЕЛЕЖКА:

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

## НИВА НА МОЩНОСТ НА МИКРОВЪЛНИТЕ

Вашата микровълнова фурна е оборудвана с пет нива на мощност, за да ви даде максимална гъвкавост и контрол върху готвенето.

Следващият списък ще ви даде представа кои храни се приготвят на всяко от различните нива на мощност.

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

### ТАБЛИЦА ЗА НИВО НА МИКРОВЪЛНИТЕ

Ниво на мощност	Употреба
Високо 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вряща вода.</li> <li>• Запържване на говеждо месо.</li> <li>• Правене на сладкиши.</li> <li>• Готвене на домашни птици, риба и зеленчуци.</li> <li>• Готвене на крехко месо.</li> </ul>
800 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Затопляне на ориз, макаронени изделия и зеленчуци.</li> <li>• Подгръване на предварително приготвени храни.</li> <li>• Затопляне на сандвичи.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Готвене на яйца, мляко и сирена.</li> <li>• Приготвяне на кейкове и хляб.</li> <li>• Разтопяване на шоколад.</li> <li>• Готвене на телешко.</li> <li>• Готвене на цяла риба.</li> <li>• Приготвяне на пудинги и крем.</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Размразяване на месо, птици и морски дарове.</li> <li>• Готвене на по-малки крехки парчета месо.</li> <li>• Готвене и печене на свинско месо.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Размекване на плодове,</li> <li>• Разтапяне на масло.</li> <li>• Поддържане на топли съдове на основни ястия.</li> <li>• Размекване на масло и крема сирене.</li> </ul>

## ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

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

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

1. Натиснете **STOP/CLEAR**.
2. Press **РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ** until display shows 'GrL'.
3. Натиснете **START/ENTER**.
4. Въведете 5 минути и 30 секунди като задържите бутона "+", докато на дисплея се покаже "5:30".
5. Натиснете **START/ENTER**.



### ВНИМАНИЕ

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



### ЗАБЕЛЕЖКА

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



ПОСТАВКА

## КОМБИНИРАН ГРИЛ ГОТВЕНЕ

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

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

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



### ЗАБЕЛЕЖКА

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



ПОСТАВКА

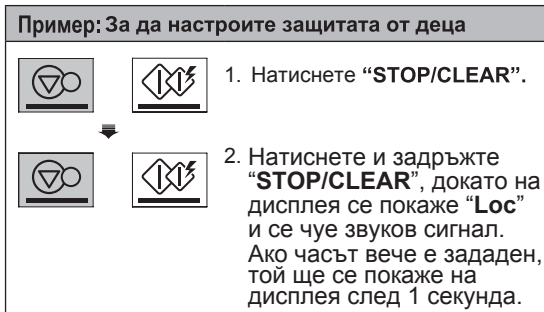
## ЗАЩИТА ОТ ДЕЦА

Това е уникална характеристика за безопасност, която предотвратява нежеланата работа на фурната. При зададена защита от деца "Защита от деца" не може да се извършва

Ако защитата от деца вече е настроена и докоснете друг бутон, на дисплея ще се покаже думата "Loc".


Можете да отмените "Защита от деца", както е описано по-долу.

**Пример: За да настроите защитата от деца**



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

**Пример: За да отмените защитата от деца**



Натиснете и задръжте бутона "STOP/CLEAR", докато "Loc" изчезне на дисплея.

След като "Защита от деца" бъде отменена, фурната ще работи нормално.

## ПЕЧЕНЕ

Вашата фурна има предварително програмирано меню за автоматично печене на храна.

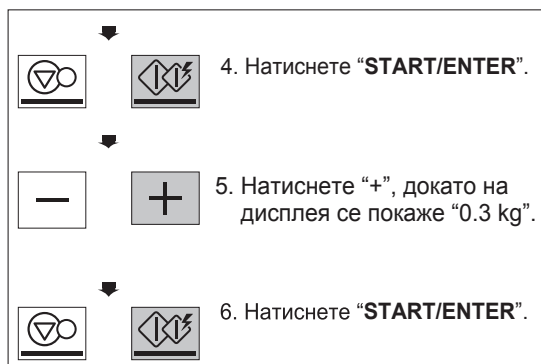
Кажете на фурната какво искате и от колко елемента се състои.

След това оставете вашата микровълнова фурна да изпече според вашия избор.

**Пример: За да пригответе 0.3kg. печени зеленчуци**



1. Натиснете "STOP/CLEAR".
2. Натиснете "Готвене чрез инвертори", докато на дисплея се покаже "1".
3. Натиснете "+", докато на дисплея се покаже "1-6".



4. Натиснете "START/ENTER".
5. Натиснете "+", докато на дисплея се покаже "0.3 kg".
6. Натиснете "START/ENTER".

## ИНСТРУКЦИИ ЗА МЕНЮ "ПЕЧЕНЕ"

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
1-1	Печени картофи	0,2 - 1,0 кг. (180 - 220 г. / всеки)	Пространство	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Измийте картофите и ги изсушете с хартиена кърпа.</li> <li>2. Пробийте всеки картоф 8 пъти с вилица.</li> <li>3. Поставете храната върху поставката. Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> <li>4. След приготвяне, оставете за престои за 3 минути.</li> </ol>	Поставка
1-2	Печено говеждо	0,5 - 1,5 кг.	Охладени	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Намажете говеждото месо с разтопено масло или олио и подправки по желание.</li> <li>2. Поставете храната върху стъклена чиния. Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> <li>3. След като чуete звуковия сигнал, изцедете соковете и незабавно обърнете храната. След това натиснете "START/ENTER", за да продължите.</li> <li>4. След като е готово, покрийте с фолио и оставете да престои за 10 мин.</li> </ol>	Термоустойчив стъклен съд
1-3	Печено пиле	0,8 - 1,8 кг.	Охладени	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Намажете цялото пиле с разтопено масло или олио и подправки по желание.</li> <li>2. Поставете храната върху стъклена чиния. Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> <li>3. След като чуete звуковия сигнал, изцедете соковете и незабавно обърнете храната. След това натиснете "START/ENTER", за да продължите.</li> <li>4. След като е готово, покрийте с фолио и оставете да престои за 10 мин.</li> </ol>	Термоустойчив стъклен съд

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
1-4	Печено агне	0,5 - 1,5 кг.	Охладени	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Намажете агнешкото с разтопено масло или олио и подправки по желание.</li> <li>2. Поставете храната върху стъклена чиния. Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> <li>3. След като чуете звуковия сигнал, изцедете соковете и незабавно обърнете храната. След това натиснете "START/ENTER", за да продължите.</li> <li>4. След като е готово, покрийте с фолио и оставете да престои за 10 мин.</li> </ol>	Термоустойчив стъклен съд
1-5	Печено свинско	0,5 - 1,5 кг.	Охладени	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Намажете свинското с разтопено масло или олио и подправки по желание.</li> <li>2. Поставете храната върху стъклена чиния. Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> <li>3. След като чуете звуковия сигнал, изцедете соковете и незабавно обърнете храната. След това натиснете "START/ENTER", за да продължите.</li> <li>4. След като е готово, покрийте с фолио и оставете да престои за 10 мин.</li> </ol>	Термоустойчив стъклен съд
1-6	Печени зеленчуци	0,2 - 0,3 кг.	Пространство	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p><b>Съставки</b>  Патладжани, нарязани на 1 - 2 см. дебелина  Тиквички, нарязани на 1 - 2 см. дебелина  Лук, нарязан на кръгове  Сладки чушки, нарязани на половина по дължина, изхвърлете семената, цели чери домати  Гъби, нарязани наполовина</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Намажете зеленчуците с разтопено масло или олио и подправки по желание.</li> <li>2. Поставете храната в стъклена чиния върху поставката. Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> <li>3. След като чуете звуковия сигнал, изцедете соковете и незабавно обърнете храната. След това натиснете "START/ENTER", за да продължите.</li> </ol>	Топлоустойчива стъклена чиния върху поставката

### ЗАБЕЛЕЖКА

- Когато пригответе печено, използвайте поставка за печене, ако имате такава.

## ПОПУЛЯРНО МЕНЮ

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

**Пример: За да сготвите 0,3 кг. ориз / паста**

1. Натиснете "STOP/CLEAR".
2. Натиснете "Готвене чрез инвертори", докато на дисплея се покаже "2".
3. Натиснете "+", докато на дисплея се покаже "2-6".

4. Натиснете "START/ENTER".
5. Натиснете "+", докато на дисплея се покаже "0.3 kg".
6. Натиснете "START/ENTER".

## ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОПУЛЯРНО МЕНЮ

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
2-1	Пилешки бутчета със сини сливи	1,2 кг.	Пространство	<p><b>Съставки</b>  1 лук, нарязан  1 морков, нарязан  500 гр. пилешки бутчета  15 сушени сини сливи, половинки  1 чаша пилешки бутон  Сол и пипер на вкус</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Добавете всички съставки в дълбока и голяма купа и разбъркайте добре. Покрийте с найлоново фолио с отвор.</li> <li>Поставете храната във фурната. Изберете менюто и натиснете "START / ENTER". Разбъркайте поне два пъти по време на готвене.</li> </ol>	Микровълнова фурна
2-2	Жулиени в питка	0,8 кг.	Пространство	<p><b>Съставки</b>  4 - 5 питки  50 гр. настъргано сирене</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Премахнете горната част на питките и отстранете вътрешността, като внимавате да не пробие кората.</li> <li>Напълнете всяка питка с пълнеж и поставете напълнените питки върху стъклен съд.</li> <li>Добавете сирене върху всяка питка.</li> <li>Поставете храната върху поставката. Изберете менюто и натиснете "START / ENTER".</li> </ol> <p>※ <b>Пълнеж</b>  2 супени лъжици масло  200 гр. пилешки гърди, нарязани  100 гр. гъби, нарязани  1 лук, нарязан  1 чаша сметана  Сол и пипер на вкус</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Гответе пилешките гърди, гъбите и лука в тиган с масло.</li> <li>Добавете сметана и оставете да ври на слаб огън, докато сметаната се сгъсти. Поръсете със сол и пипер.</li> </ol>	Топлоустойчива стъклена чиния върху поставката
2-3	Свинско филе в бекон с патладжан	1,2 кг.	Пространство	<p><b>Съставки</b>  400 гр. свинско филе  8 ленти бекон  1/2 патладжан  2 супени лъжици зехтин  Сол и пипер на вкус</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Нарежете свинското филе на 8 парчета (около 50 гр.), добавете сол и пипер.</li> <li>Увийте свинското филе с бекон.</li> <li>Нарежете патладжана и добавете зехтина.</li> <li>Поставете обвитите свински филета и нарязаните патладжани върху стъклен съд.</li> <li>Поставете храната върху поставката. Изберете менюто и натиснете "START / ENTER".</li> </ol>	Топлоустойчива стъклена чиния върху поставката

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори																																
2-4	Огретен	1,5 кг.	Пространство	<p><b>Съставки</b>  1 кг. картофи  1 скилидка чесън  20 гр. масло  300 гр. сметана  100 гр. настъргано сирене  Индийско орехче, сол и пипер на вкус</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Обелете и измийте картофите, след което ги нарежете на филийки с дебелина 5 мм. Намажете вътрешността на съда с чесън и масло.</li> <li>Поставете половината от картофите в тавичката и подправете. Поставете останалите картофи, подправете ги и след това изсипете сметаната и сиренето отгоре.</li> <li>Поставете съда за печене във фурната. Изберете менюто и натиснете "START / ENTER".</li> </ol>	Съд за печене с размери 20 x 20 см.																																
2-5	Рататуй	1,5 кг.	Пространство	<p><b>Съставки</b>  1 лук, нарязан на парчета  1 патладжан, нарязан на парчета  1 тиквичка, нарязана на парчета  1 цветна сладка чушка, нарязана на парчета  3 домата, нарязани  1 супена лъжица доматиено пюре  2 скилидки чесън, натрошени  1 супена лъжица пресни подправки, нарязани  2 супени лъжици оцет  1 чаена лъжица захар  Сол и пипер на вкус</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Добавете всички съставки в дълбока и голяма купа и разбъркайте добре. Покрийте с найлоново фолио с отвор.</li> <li>Поставете храната във фурната. Изберете менюто и натиснете "START / ENTER". Разбъркайте поне два пъти по време на готвене.</li> </ol>	Микровълнова фурна																																
2-6	Ориз / Паста	0,1 - 0,3 кг.	Пространство	<p><b>Съставки за ориза</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Ориз</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Масло, разтопено</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Лук, настърган</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Пилешки бульон или вода</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Сол</td> <td colspan="3">На вкус</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Добавете ориза, разтопеното масло и лука в дълбока и голяма купа (Зл.) и разбъркайте добре. Изсипете пилешкия бульон или водата и добавете сол. Покрийте с найлоново фолио с отвор за циркулиране въздуха.</li> <li>Поставете храната във фурната. Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> <li>След като е готово, разбъркайте и оставете покрито за 5 - 10 минути, ако е необходимо.</li> </ol> <p><b>Съставки за пастата</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Паста</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Сол</td> <td colspan="3">На вкус</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Поставете пастата във вряща вода в дълбока и голяма купа (Зл.). Покрийте с найлоново фолио с отвор.</li> <li>Поставете храната във фурната. Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> <li>След като е готово, изплакнете пастата със студена вода.</li> </ol>	Ориз	100 g	200 g	300 g	Масло, разтопено	30 g	40 g	50 g	Лук, настърган	50 g	75 g	100 g	Пилешки бульон или вода	250 ml	500 ml	750 ml	Сол	На вкус			Паста	100 g	200 g	300 g	Вода	400 ml	800 ml	1 000 ml	Сол	На вкус			Микровълнова фурна
Ориз	100 g	200 g	300 g																																		
Масло, разтопено	30 g	40 g	50 g																																		
Лук, настърган	50 g	75 g	100 g																																		
Пилешки бульон или вода	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Сол	На вкус																																				
Паста	100 g	200 g	300 g																																		
Вода	400 ml	800 ml	1 000 ml																																		
Сол	На вкус																																				

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
2-7	Пълнени домати	1.0 кг	Пространство	<p><b>Съставки</b></p> <p>4 средни домата  Сол и пипер на вкус  300 гр. мляно говеждо  ½ чаша галета  2 скилидки чесън, натрошени  1 супена лъжица горчица  1 супена лъжица сушени подправки  1 супена лъжица сирене пармезан</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изрежете горната част на доматиите, като шапки и премахнете семената, като внимавате да не пробиете кожата. След това поръсете всеки домати със сол и пипер.</li> <li>2. Добавете останалите съставки в купа, разбъркайте добре.</li> <li>3. Напълнете доматиите с говеждото месо и поставете шапките.</li> <li>4. Поставете напълнените домати върху стъклен съд и го покрийте с найлоново фолио.</li> <li>5. Поставете храната във фурната. Изберете менюто и натиснете "START / ENTER".</li> </ol>	Микровълнова фурна
2-8	Пълнени тиквички	1.2 кг	Пространство	<p><b>Съставки</b></p> <p>4 кръгли тиквички (200 гр. / всяка)  500 гр. мляно говеждо  2 супени лъжици зехтин  Сол и пипер на вкус</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изрежете горната част на тиквичките, във формата на шапки и премахнете семената, като внимавате да не пробиете кожата. След това поръсете всяка тиквичка със сол и пипер.</li> <li>2. Напълнете тиквичките с говеждото месо и поставете шапките.</li> <li>3. Поставете напълнените домати върху стъклен съд и добавете зехтин. Изберете менюто и натиснете "START / ENTER".</li> </ol>	Микровълнова фурна

## РАЗМЕКВАНЕ И РАЗТОПЯВАНЕ

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

**Пример: За да разтопите 0.2 kg. шоколад**

1. Натиснете **"STOP/CLEAR"**.
2. Натиснете **"Готвене чрез инвертори"**, докато на дисплея се покаже "3".
3. Натиснете "+", докато на дисплея се покаже "3-4".
4. Натиснете **"START/ENTER"**.
5. Натиснете "+", докато на дисплея се покаже "0.2 kg".
6. Натиснете **"START/ENTER"**.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА МЕНЮ "РАЗМЕКВАНЕ И РАЗТОПЯВАНЕ"

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
3-1	Размекване на крема сирене	0,1 - 0,3 кг.	Охладени	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Премахнете опаковката и поставете върху съд.</li> <li>2. Поставете храната във фурната.</li> <li>Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> <li>3. Крема сиренето ще бъде на стайна температура и ще бъде готово за употреба в рецептата.</li> </ol>	Микровълнова фурна
3-2	Размекване на сладолед	2 / 4 чаши	Дълбоко замразен	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Премахнете капака.</li> <li>2. Поставете храната във фурната.</li> <li>Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> <li>3. Сладоледът ще бъде достатъчно мек, за да се извади по-лесно.</li> </ol>	-
3-3	Разтопяване на масло	1 - 3 всеки (100 - 150 гр. / всеки)	Охладени	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поставете храната в купа.</li> <li>2. Поставете храната във фурната.</li> <li>Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> <li>3. След като е готово, разбъркайте, за да завършите процеса по разтопяване.</li> </ol>	Микровълнова фурна
3-4	Разтопяване на шоколад	0,1 - 0,3 кг.	Пространство	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Могат да се използват готови парчета шоколад.</li> <li>2. Премахнете опаковката и поставете в купа.</li> <li>3. Поставете храната във фурната.</li> <li>Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> <li>4. След като е готово, разбъркайте, за да завършите процеса по разтопяване.</li> </ol>	Микровълнова фурна

## РАЗМРАЗЯВАНЕ И ГОТВЕНЕ

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

**Пример: За да пригответе 0.3 kg. пилешки хапки**

1. Натиснете **"STOP/CLEAR"**.

2. Натиснете **"Готвене чрез инвертори"**, докато на дисплея се покаже "4".

3. Натиснете "+", докато на дисплея се покаже "4-3".

4. Натиснете **"START/ENTER"**.

5. Натиснете "+", докато на дисплея се покаже "0.3 kg".

6. Натиснете **"START/ENTER"**.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА МЕНЮ "РАЗМРАЗЯВАНЕ И ГОТВЕНЕ"

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

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори
4-4	Замразена лазаня	0,3 кг.	Дълбоко замразен	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Извадете лазанята от кутията и премахнете капака.</li> <li>2. Поставете храната във фурната. Изберете менюто и натиснете "START/ENTER".</li> </ol>	-
4-5	Замразена пица (Дебела)	0,5 кг.	Дълбоко замразен	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Премахнете опаковката на пицата с дебели кори.</li> <li>2. Поставете храната върху поставката. Изберете менюто и натиснете "START / ENTER".</li> </ol>	Поставка
4-6	Замразена пица (Тънка)	0,2 - 0,4 кг.	Дълбоко замразен	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Премахнете опаковката на пицата с тънки кори.</li> <li>2. Поставете храната върху поставката. Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> </ol>	Поставка
4-7	Филе от съомга	0,2 - 0,6 кг. (180 - 220 гр., 2,5 см. дебелина / всеки)	Дълбоко замразен	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Намажете замразената съомга с разтопено масло или олио и подправки по желание.</li> <li>2. Поставете храната в капкообразен съд. Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> <li>3. След като чуете звуковия сигнал, незабавно обърнете храната. След това натиснете "START/ENTER", за да продължите.</li> </ol>	Съд, предпазващ от на капване, поставен на долния стелаж
4-8	Скариди	0,2 - 0,4 кг.	Дълбоко замразен	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Намажете замразените скариди с разтопено масло или олио и подправки по желание.</li> <li>2. Поставете храната в капкообразен съд. Изберете меню и тегло, натиснете "START / ENTER".</li> <li>3. След като чуете звуковия сигнал, незабавно обърнете храната. След това натиснете "START/ENTER", за да продължите.</li> </ol>	Съд, предпазващ от на капване, поставен на долния стелаж

## ИНВЕРТОРНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Фурната има четири режима на размразяване. Функцията “инверторно размразяване” ви осигурява най-добрия метод за размразяване на замразени храни.

Ръководството за готвене ще ви покаже кой режим на размразяване се препоръчва за храната, която размразявате.

За допълнително удобство, функцията “инверторно размразяване” включва вграден звуков механизъм, който ви напомня да проверите, обърнете, разделите или пренаредите храната, за да получите най-добри резултати от размразяването. Осигурени са четири различни нива на размразяване.

### (МЕСО / ПТИЧЕ / РИБА / ХЛЯБ)

**Пример: За да размразите 1.2 месо**

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

### ЗАБЕЛЕЖКА

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

- Премахнете опаковките на рибата, ракообразните, месото и птичето.. В противен случай, опаковката може да задържи парата и соковете по-близо до храната, което може да доведе до готвенето на външната част на храната.
- Поставете храната в плитък съд или върху стелаж за печене на микровълновата фурна, за да уловите соковете.
- Храната все още трябва да е замръзнала с лед в средата при изваждане от фурната.

- Времето за размразяване варира в зависимост от това колко силно замразена е храната.
- Формата на опаковката влияе върху времето за размразяване на храната. Тънките опаковки ще се размразят по-лесно от по-здравите такива.
- Формата на храната влияе върху времето за размразяване на храната.

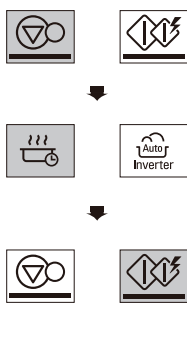
## МЕНЮ С ИНСТРУКЦИИ ПРИ ИНВЕРТОРНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

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

## КИСЕЛО МЛЯКО

Тази функция ви позволява да пригответе кисело мляко чрез натискане на бутона “Кисело мляко / поддържайте топло”.

**Пример: За да пригответе 0.6 kg. кисело мляко**



1. Натиснете “STOP/CLEAR”.
2. Натиснете “КИСЕЛО МЛЯКО / ПОДДЪРЖАЙТЕ ТОПЛО”, докато на дисплея не се покаже “1”.
3. Натиснете “START/ENTER”. На дисплея ще се покаже “5h00”.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА МЕНЮ “КИСЕЛО МЛЯКО”

Код	Меню	Ограничение на грамажа	Първоначална температура	Инструкции	Прибори												
1	Кисело мляко	0.6 кг	Хладко	<p><b>Съставки</b> 500 мл. пастъоризирано мляко 100 гр. обикновено кисело мляко</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Измийте внимателно подходящата за микровълновата фурна купа с гореща вода.</li> <li>2. Налейте 500 мл. мляко в купата.</li> <li>3. Затоплете го за от около 1 минута и 30 секунди до 2 минути и 30 секунди на висока микровълнова мощност, докато не достигне температура от 40 - 50°C.</li> <li>4. Добавете 100 мл. кисело мляко в купата и разбъркайте добре.</li> <li>5. Покрийте с фолио или с капачка и поставете храната във фурната. Изберете менюто и натиснете “START / ENTER”.</li> <li>6. След като защитите добре съда, поставете го в хладилника за около 5 часа.</li> <li>7. Подходящи добавки са сладко, захар или плодове.</li> </ol> <p><b>Забележка:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Могат да се използват следните видове мляко и кисело мляко:</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Може да използвате</th> <th colspan="2">Не може да използвате</th> </tr> <tr> <th>Мляко</th> <th>Кисело мляко</th> <th>Мляко</th> <th>Кисело мляко</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пастъоризирано пълномаслено мляко</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обикновено кисело мляко</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2%, 1% или обезмаслено мляко</li> <li>• Мляко с високо съдържание на калций</li> <li>• Соево мляко</li> <li>• Старо мляко</li> <li>• Мляко с изтекъл срок на годност</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Старо кисело мляко</li> <li>• Кисело мляко с изтекъл срок на годност</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Измийте внимателно всички съдове с гореща вода и изсушете, преди да оставите киселото мляко да устои.</li> <li>• Уверете се, че млякото е хладко (40 - 50 °C) преди да започнете с приготвянето.</li> <li>• Не разклащайте и не смесвайте киселото мляко по време на устояването му, тъй като това ще повлияе на твърдостта му.</li> <li>• Ако количеството на съставките е по-голямо от предложеното, увеличете времето за устояване.</li> </ul>	Може да използвате		Не може да използвате		Мляко	Кисело мляко	Мляко	Кисело мляко	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пастъоризирано пълномаслено мляко</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обикновено кисело мляко</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2%, 1% или обезмаслено мляко</li> <li>• Мляко с високо съдържание на калций</li> <li>• Соево мляко</li> <li>• Старо мляко</li> <li>• Мляко с изтекъл срок на годност</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Старо кисело мляко</li> <li>• Кисело мляко с изтекъл срок на годност</li> </ul>	Микровълнова фурна
Може да използвате		Не може да използвате															
Мляко	Кисело мляко	Мляко	Кисело мляко														
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пастъоризирано пълномаслено мляко</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обикновено кисело мляко</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2%, 1% или обезмаслено мляко</li> <li>• Мляко с високо съдържание на калций</li> <li>• Соево мляко</li> <li>• Старо мляко</li> <li>• Мляко с изтекъл срок на годност</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Старо кисело мляко</li> <li>• Кисело мляко с изтекъл срок на годност</li> </ul>														

## ПОДДЪРЖАЙТЕ ТОПЛО

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

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



1. Натиснете “STOP/CLEAR”.



2. Натиснете “КИСЕЛО МЛЯКО / ПОДДЪРЖАЙТЕ ТОПЛО”, докато на дисплея се покаже “2”.



3. Натиснете “START/ENTER”. На дисплея ще се покаже “1h30”.

Забележки:

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

## СЪДОВЕ, БЕЗОПАСНИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

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

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

### Чинии за вечеря

Повечето видове чинии за вечеря са безопасни за използване в микровълнова фурна. Ако имате съмнения, консултирайте се с листовката на производителя или направете теста за микровълнова фурна.

Стъклени съдове

Стъклените съдове, които са топлоустойчиви са подходящи за използване в микровълнова фурна. Това включва всички марки съдове за готвене на фурна. Не използвайте обаче деликатни стъклени съдове, като например коктейлни чаши или чаши за вино, тъй като те могат да се спукат, докато съдържанието се затопли. Пластмасови контейнери за съхранение

Те могат да се използват за съхраняване на храна, която лесно и бързо може да се претопли. Те обаче не трябва да се използват за храна, която ще се нуждае от значително време във фурната, тъй като горещата храна ще изкриви или разтопи пластмасовите контейнери.

### Хартия

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

### Найлонови пликосе за готвене

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

### Пластмасови съдове за микровълнова печка

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

### Глинени, каменни и керамични съдове

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



### ВНИМАНИЕ

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

## ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА И ГОТВЕНЕ С МИКРОВЪЛНИ

### Бъдете внимателни

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

### Фактори, влияещи върху времето за готвене в микровълновата фурна

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

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

### Плътност на храната

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

### Височина на храната

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

### Съдържание на влага в храната

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

### Съдържание на кости и мазнини в храната

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

### Количество на храната

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

### Форма на храната

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

### Покриване

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

## ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ХРАНАТА И ГОТВЕНЕ С МИКРОВЪЛНИ

### Запичане

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

### Покриване с пергаментова хартия

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

### Подреждане и разстояние

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

### Разбъркване

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

### Обръщане

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

### Поставяйте по-дебелите части обърнати навън

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

### Защита

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

### Повдигане

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

### Пробиване

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

### Проверка на храната

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

### Престояване

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

## ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

### 1 Поддържайте вътрешността на фурната чиста

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

### 2 Поддържайте външността на фурната чиста

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

- 3 Ако се натрупа пара във фурната или около външната страна на вратата на фурната, избършете панелите с мека кърпа. Парата или кондензацията, която се натрупа в рамките на вратата, е нормална, ако храната се загрява за дълъг период от време на висока степен. Това не е неизправност. Кондензът постепенно ще се испари. Опитайте се да покриете храната или да промените нивата на загряване и времето, за да намалите кондензацията във вратата, това може да се случи и когато фурната работи при условия на висока влажност и по никакъв начин не означава повреда на уреда.
- 4 Уплътненията на вратата и вратата трябва да се поддържат чисти. Използвайте само топла, сапунена вода, изплаквайте и след това изсушавайте добре. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ МАТЕРИАЛИ, КАТО ПОЧИСТВАЩИ ПРАХОВЕ ИЛИ СТОМАНЕНИ И ПЛАСТМАСОВИ ПОЧИСТВАЩИ МАТЕРИАЛИ. Металните части ще бъдат по-лесни за поддръжка, ако често се забърсват с влажна кърпа.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА "SMART DIAGNOSIS™"

Използвайте тази функция, ако се нуждаете от точна диагностика от сервизен център на LG Electronics, когато продуктът не функционира коректно или се повреди. Използвайте тази функция само, за да се свържете с представител на сервиза, а не по време на нормална работа.

1. Когато бъдете инструктирани от телефонния център, задръжте микрофона на телефона си над логото на Smart Diagnosis™ на контролера.

### ! ЗАБЕЛЕЖКА

- Не натискайте други бутони.



2. Когато вратата е затворена, натиснете и задръжте бутона "STOP/Clear" за 3 секунди, така че на дисплея да се покаже "Loc". Задръжте бутона "STOP/Clear" за още 5 секунди, докато на дисплея се покаже "5". (т.е. бутон "STOP/Clear" трябва да се задръжи за 8 последователни секунди). Зад символа на Smart Diagnosis ще бъде изпълнен тон.
3. Задръжте телефона на едно място, докато предаването на тона не приключи. Дисплеят ще показва обратно броене на времето.
4. След като приключи обратното броене и тонът е спрял, възобновете разговора си с представителя от сервизния център, който ще ви помогне да използвате информацията, предадена за анализ.

### ! ЗАБЕЛЕЖКА

- За най-добри резултати не местете телефона по време на предаване на тоновете.
- Ако представителят от сервизния център не може да получи точен запис на данните, може да бъдете помолени да опитате отново.

## ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

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

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

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МН653**** МН633****	
Вход за захранване	230 V~ 50 Hz
Изходна мощност на микровълнова	Макс. 1000 вата *(IEC60705 рейтингов стандарт)
Микровълнова честота	2450 MHz
Външни размери	476 мм(W) X 272 мм(H) X 387 мм(D)
Микровълни	1150 вата
Грил	900 вата
Конвекция	1450 вата

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

### Изхвърляне на стария уред



- 1 Символът със зачертания контейнер показва, че отпадъците от електрическите и електронните продукти (WEEE) трябва да се изхвърлят отделно от битовите отпадъци.
- 2 Старите електрически продукти могат да съдържат опасни вещества и правилното изхвърляне на Вашия уред ще помогне за предотвратяване на негативните последици за околната среда и човешкото здраве. Вашият стар уред може да съдържа части за многократна употреба, които биха могли да бъдат използвани за ремонт на други продукти, както и други ценни материали, които могат да бъдат рециклирани с цел запазване на ограничените ресурси.
- 3 Можете да занесете Вашия уред или в магазина, от който сте го закупили или можете да се свържете с местния държавен офис за отпадъците, за да получите информация за най-близкия РАЗРЕШЕН WEEE пункт за събиране на отпадъци. За най-актуална информация от Вашата държава, моля, погледнете тук: [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)

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

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

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

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

# KORISNIČKI PRIRUČNIK MIKROVALNA PEĆNICA

Molimo, prije rukovanja pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik.

MH653 \*\*\*\* MH633 \*\*\*\*

(dodatno, molimo provjerite specifikacije modela)

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Autorsko pravo © 2017 LG Electronics Inc. Sva prava pridržana

## Kako radi mikrovalna funkcija

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

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

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

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

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

## Vrlo siguran uređaj

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

# SADRŽAJ

## 3 VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

---

### 8 PRIJE UPORABE

---

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

### 12 UPORABA

---

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

### 25 KUHINJSKI PRIBOR KOJI SE SIGURNO MOŽE KORISTITI U MIKROVALNOJ PEĆNICI

---

### 26 KARAKTERISTIKE HRANE I PEĆENJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI

---

### 28 ČIŠĆENJE PEĆNICE

---

### 28 UPORABA FUNKCIJE PAMETNE DIJAGNOSTIKE - SMART DIAGNOSIS™

---

### 29 PITANJA I ODGOVORI

---

### 30 TEHNIČKI PODACI

---

# VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

## PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPORABU

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

### POZOR

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

### POZOR

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

### OPREZ

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

### POZOR

- 1 **N**e dirajte i ne mijenjajte ni ne popravljajte vrata, brtve na vratima, upravljačku ploču, prekidače sigurnosne blokade ili neki drugi dio pećnice što bi uključivalo uklanjanje bilo kakvog zaštitnog pokrova koji štiti od izlaganja energiji mikrovalova. **N**e rukujte pećnicom ako su neispravne brtve na vratima ili susjedni dijelovi na mikrovalnoj pećnici. **P**opravke smije izvršiti samo kvalificirani servisni tehničar.
  - **Z**a razliku od drugih uređaja, mikrovalna pećnica je oprema pod visokim naponom kroz koju prolazi el. energije. Neispravno rukovanje ili popravak mogu rezultirati štetnim izlaganjem pretjeranoj energiji mikrovalova ili strujnim udarom.
- 2 **N**e koristite pećnicu u svrhu uklanjanja vlage. (**N**pr. rukovanje pećnicom s vlažnim novinama, odjećom, igračkama, električnim uređajima, kućnim ljubimcima ili djecom, itd.)
  - **T**o može izazvati opasnost od požara, opekline ili iznenadne smrti uslijed strujnog udara.
- 3 **O**vaj uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatnim iskustvom i znanjem, osim ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem. (**M**ala) Djeca trebaju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala s uređajem.
  - **N**eispravna uporaba može izazvati opasnosti poput požara, strujnog udara ili opekline.
- 4 **D**ostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. **M**alu djecu držite podalje od uređaja.
  - **J**er se mogu opeći.
- 5 **T**ekućine i druga hrana ne smiju se grijati u zatvorenim posudama, jer one mogu eksplodirati. **U**klonite plastični omot s hrane prije pripreme ili odmrzavanja. **U**pamtite kako u nekim slučajevima hrana može biti prekrivena plastičnom folijom radi grijanja ili pripremanja.
  - **T**o može prsnuti.
- 6 **P**ripazite i koristite odgovarajući pribor za svaki način rukovanja.
  - **N**eispravna uporaba može izazvati oštećenje pećnice i pribora ili izazvati iskru ili požar.
- 7 **D**jeci se ne smije dopustiti da se igraju s priborom ili vješaju na ručku od vrata.
  - **J**er se tako mogu ozlijediti.


- 8 **O**pasno je za svakog osim za osposobljeno osoblje vršiti servis ili popravak koji uključuje uklanjanje pokrova koji štiti od izlaganja energiji mikrovalova.
- 9 **K**ada se uređaj koristi u kombiniranom načinu rada tada djeca mogu koristiti uređaj ali samo ako su pod nadzorom odrasle osobe zbog temperature koja se stvara.
- 10 **N**e rukujte pećnicom ako je oštećena. **I**znimno je važno da su vrata pećnice ispravno zatvorena i da nema oštećenja na: (1) vratima (zakrivljena), (2) šarkama i rezama (slomljene ili olabavljene), (3) brtvama na vratima ili površini brtvi.
- **T**o može rezultirati pretjeranom izlaganju energiji mikrovalova.
- 11 **A**ko su vrata ili brtve na vratima oštećene tada se ne smije rukovati pećnicom dok je ne popravi za to osposobljena osoba.
- 12 **U**ređaj je opremljen s produžnim kabelom ili uređajem s prijenosnim utičnicama, produžni kabel na uređaju s prijenosnim utičnicama mora se postaviti tako da ga se ne može poprskati ili da vlaga u njega ne može ući.
- 13 **D**jeci smijete dozvoliti uporabu pećnice samo ako su pod nadzorom i kada im se daju odgovarajuće upute tako da dijete može koristiti uređaj na siguran način i razumjeti opasnosti od neispravne uporabe.
- 14 **T**ijekom uporabe uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući. **T**rebate paziti i izbjegavati dirati vruće dijelove. **D**jeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- 15 **T**ijekom uporabe uređaj postaje vruć. **T**rebate paziti i izbjegavati dirati vruće dijelove unutar pećnice.
- 16 **Z**a čišćenje staklenih vrata pećnice ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne lopatice jer one mogu ogrepsiti površinu, a to može rezultirati raspršivanjem stakla.

## OPREZ

- 1 **N**e možete rukovati pećnicom ako su vrata otvorena zbog sigurnosnih blokada ugrađenih u mehanizam vrata. **V**ažno je ne dirati i mijenjati sigurnosne blokade.
- **T**o može rezultirati štetnim izlaganjem pretjeranoj količini energije mikrovalova. (**S**igurnosne blokade automatski isključuju pripremu hrane kada se vrata otvore.)
- 2 **N**e postavljajte nikakve predmete (poput kuhinjskih ubrusa, salveta, itd.) između prednjeg dijela vrata i vrata ili ne dozvolite da se nakupe ostaci hrane ili sredstva za čišćenje na površini brtvi.
- **T**o može rezultirati pretjeranom izlaganju energiji mikrovalova.
- 3 **M**olimo, vodite računa o ispravnom podešavanju vremena pripreme hrane, male količine hrane zahtijevaju kraće vrijeme pripreme ili zagrijavanja.
- **P**retjerano kuhanje može rezultirati zapaljenjem hrane ili oštećenjem pećnice.
- 4 **P**rilikom zagrijavanja tekućina, npr. juha, umaka ili napitaka u mikrovalnoj pećnici
- \* **I**zbjegavajte koristiti posude s uskim grlom.
  - \* **N**e pregrijavajte.
  - \* **P**romiješajte tekućinu prije postavljanja posude u pećnicu ili ponovo promiješajte kada prođe polovica potrebnog vremena za pripremu.
  - \* **N**akon zagrijavanja, pustite neka kraće vrijeme ostane u pećnici; ponovo pažljivo promiješajte ili protresite tekućinu i provjerite temperaturu prije konzumacije radi izbjegavanja opeklina (posebno, sadržaj bočica za hranjenje dojenčadi i staklenke s dječjom hranom).
  - **B**udite pažljivi prilikom rukovanja s posudom. **Z**agrijavanje napitaka u mikrovalnoj pećnici može rezultirati odgođenim eruptivnim vrenjem, stoga trebate biti pažljivi prilikom rukovanja s posudom.
- 5 **I**spušni otvor nalazi se na vrhu, dnu ili sa strane pećnice. **N**e blokirajte otvor.
- **T**o može rezultirati oštećenjem pećnice ili slabim rezultatima pripreme hrane.

- 6 **N**e rukujte pećnicom ako je prazna. **K**ada se pećnica ne koristi dobro je u njoj ostaviti čašu s vodom. **V**oda će na siguran način apsorbirati svu energiju mikrovalova, ako se pećnica slučajno uključi.
- **N**eispravna uporaba može rezultirati oštećenjem pećnice.
- 7 **U** pećnici ne pripremajte hranu zamotanu u papirnate ubruse, osim ako kuharica ne sadrži upute za hranu koju pripremате. **N**e koristite novine umjesto papirnatih ubrusa prilikom pripreme hrane.
- **N**eispravna uporaba može izazvati eksploziju ili požar.
- 8 **N**e koristite drvene ili keramičke posude koje imaju metalne (npr. zlatne ili srebrne) umetke. **U**vijek uklonite metalne vezice. **K**oristite samo kuhinjski pribor koji je prikladan za primjenu u mikrovalnim pećnicama. **M**etalne posude za hranu i piće nisu dozvoljeni prilikom pripreme u mikrovalnoj pećnici.
- **O**ni se mogu zagrijati i pocrniti. **M**etalni predmeti posebno mogu zaiskriti u pećnici, što može izazvati značajna oštećenja.
- 9 **N**e koristite proizvode od recikliranog papira.
- **O**ni mogu sadržavati nečistoće koje mogu izazvati iskre i/ili požara ako ih se koristi prilikom pripreme hrane.
- 10 **P**litiču i rešetku ne ispirite uranjanjem u vodu odmah nakon kuhanja. **O**vo može izazvati lom ili oštećenje.
- **N**eispravna uporaba može rezultirati oštećenjem pećnice.
- 11 **V**odite računa i postavite pećnicu tako da je prednji dio vrata 8 cm ili više iza ruba površine na koju je postavljena pećnica radi izbjegavanja slučajnog naginjanja uređaja.
- **N**eispravna uporaba može rezultirati tjelesnim ozljedama i oštećenjem pećnice.
- 12 **P**rije pripreme hrane probušite koru krumpira, jabuka ili sličnog voća ili povrća.
- **T**o može prsnuti.
- 13 **N**e pripremajte jaja u ljusci. Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnim pećnicama jer mogu eksplodirati čak i kada završi zagrijavanje u mikrovalnoj pećnici.
- **U**nutar jaja nastat će pritisak zbog kojeg će jaje prsnuti.
- 14 **N**e pokušavajte pržiti u dubokom ulju unutar mikrovalne pećnice.
- **O**vo može rezultirati naglim vrenjem vruće tekućine.
- 15 **A**ko primijetite dim (ili ako uređaj ispušta dim) isključite uređaj ili isključite uređaj iz strujne utičnice te držite vrata zatvorena kako bi se ugasio eventualni plamen.
- **T**o može izazvati teško oštećenje poput požara ili strujnog udara.
- 16 **P**rilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama pripazite na pećnicu radi mogućeg zapaljenja.
- **H**rana se može izliti zbog propadanja posude što isto tako može izazvati požar.
- 17 **T**emperatura dostupnih površina može biti visoka dok uređaj radi. **N**e dirajte vrata pećnice, vanjski i stražnji dio pećnice, otvor pećnice, pribor i posuđe kada je pećnica u načinu rada roštilja, konvekcijskom načinu rada ili prilikom postupaka automatske pripreme hrane, a prije čišćenja provjerite jesu li vrući.
- **K**ako će se ti dijelovi zagrijati postoji opasnost od opekline osim ako ne nosite debele kuhinjske rukavice.
- 18 **P**ećnica se treba redoviti čistiti te treba uklanjati ostatke hrane.
- **N**e održavanje pećnice čistom može izazvati propadanje njene površine što može značajno utjecati na vijek trajanja uređaja i eventualno rezultirati opasnim situacijama.

- 19** **K**oristite samo temperaturni senzor preporučeni za ovu pećnicu.
- **N**eodgovarajućim temperaturnim senzorom ne možete potvrditi točnost temperature.
  - **O**vaj model ne sadrži temperaturni senzor.
- 20** **O**vaj uređaj namijenjen je primjeni u kućanstvu ili za slične namjene poput:
- **K**uhinja za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
  - **S**eoskim kućama;
  - **G**osti u hotelima, motelima i drugim stambenim prostorima;
  - **U**služnim objektima tipa pansiona.
- 21** **O**va uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina te osobe sa smanjenim sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatnim iskustvom i znanjem, ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. **D**jeca se ne smiju igrati s uređajem. Bez nadzora djeca ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom.
- 22** **M**ikrovalna pećnica namijenjena je za zagrijavanje hrane i napitaka. **S**ušenje hrane ili odjeće i zagrijavanje toplih jastučića, papuča, spužvi, vlažne krpe ili sličnih predmeta može izazvati opasnost od ozljede, zapaljenja ili požara.
- 23** **U**ređaj nije namijenjen za rukovanje pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja. Strogo se pridržavajte uputa proizvođača za proizvode od kojih se rade kokice. **N**e ostavljajte pećnicu bez nadzora dok se kokice skaču. **A**ko kokice ne skoče nakon određenog vremena, prestanite s pripremom.
- 24** **N**ikad ne koristite vrećicu od smeđeg papira za pripremu kokica. **N**ikad ne pokušavajte pripremiti preostale jezgre zrna kukuruza.
- Pretjerano kuhanje može rezultirati zapaljivanjem zrna kukuruza.
- 25** **O**vaj uređaj treba biti uzemljen.
- Ž**ice u strujnom kabelu su označene raznim bojama u skladu sa sljedećim oznakama
- P**LAVA ~ **N**eutralna
- S**MEĐA ~ **P**od naponom
- Z**ELENA i **Ž**UTA ~ **U**zemljenje
- A**ko boje žica u strujnom kabelu ovog uređaja ne odgovaraju s oznakama u boji na priključcima utikača nastavite na sljedeći način:
- Ž**ica **PLAVE** boje mora se spojiti na priključak označen slovom **N** ili **CRNOM** bojom.
- Ž**ica **SMEĐE** boje mora se spojiti na priključak označen slovom **L** ili **CRVENOM** bojom.
- Ž**ica **ZELENE** i **ŽUTE** boje ili **ZELENE** boje mora se spojiti na priključak označen slovom **G** ili '⊕'.
- A**ko je strujni kabel oštećen mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servis ili osposobljena osoba radi izbjegavanja opasnosti.
- **N**eispravna uporaba može izazvati velika električna oštećenja.
- 26** **K**oristite samo kuhinjski pribor koji je prikladan za uporabu u mikrovalnim pećnicama.

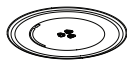
- 27 **O**va pećnica ne smije se koristiti za komercijalne namijene pripreme i dostave hrane (catering).
- **N**eispravna uporaba može rezultirati oštećenjem pećnice.
- 28 **M**ikrovalna pećnica ne smije se stavljati u kuhinjski ormarić.
- **M**ikrovalna pećnica ne smije se koristiti kao samostojeća.
- 29 **P**riključak se može ostvariti tako da je utikač dostupan ili ugradnjom prekidača u čvrsto ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.
- **U**poraba neodgovarajućeg utikača može izazvati strujni udar ili požar.
- 30 **V**rata ili vanjska površina mogu postati vrući kada uređaj radi.
- 31 **U**ređaj i strujni kabel držite podalje od djece mlađe od 8 godina.
- 32 **S**adržaj bočica za hranjenje i dječja hrana u staklenkama trebaju se promiješati ili protresti te prije konzumacije treba provjeriti njihovu temperaturu radi izbjegavanja opekline.
- 33 **O**državajte unutrašnji i vanjski dio pećnice čistim. **P**ojedinosti o čišćenju pećnice su navedeni u dijelu "Čišćenje pećnice".
- 34 **U** skladu sa navedenim zahtjevima za instalaciju jer u protivnom utjecaj topline može predstavljati opasnost.
- 35 **N**e smije se koristiti parni čistač.
- 36  **O**prez, vruća površina
- K**ada se koristi ovaj simbol on znači da površine postaju vruće tijekom uporabe.
- N**e stavljajte predmete (knjige, kutije, itd.) na proizvod. Proizvod se može pregrijati ili ga može zahvatiti
- 37 vatra ili objekt može pasti i ozlijediti osobe.

# PRIJE UPORABE

## OTPAKIRAVANJE I INSTALACIJA

Pridržavanjem osnovnih koraka na ove dvije stranice moći ćete brzo provjeriti radi li pećnica ispravno. Molimo, posebnu pažnju posvetite uputama o mjestu postavljanja pećnice. Prilikom otpakiravanja pećnice vodite računa i uklonite sav pribor i ambalažni materijal. Provjerite je li pećnica oštećena u transportu.

1 Otpakirajte pećnicu i postavite je na ravnu površinu.



STAKLENA  
PLITICA



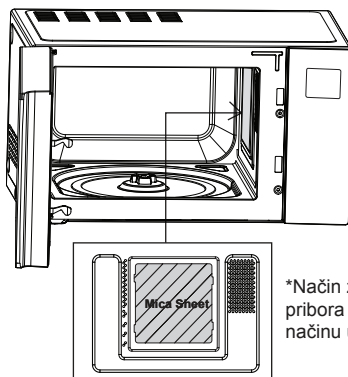
OKRETNI  
PRSTEN



REŠETKA



OSOVINA



\*Način za korištenje  
pribora prema  
načinu uporabe

### ! NAPOMENA

- Ne uklanjajte izolaciju od liskuna (eng. mica) iz unutrašnjosti otvora pećnice. Izolacija od liskuna (engl. mica) služi za zaštitu mikrovalnih elemenata od prskanja hrane.

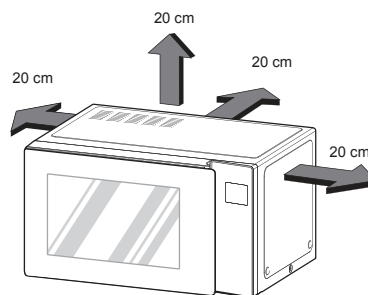
2 Pećnicu postavite na ravno mjesto po izbor koje je na visini od 85 cm i vodite računa da ima barem 20 cm od vrha i 20 cm od stražnje, lijeve i desne strane radi ventilacije. Prednji dio pećnice treba biti udaljen barem 8 cm od ruba površine radi sprječavanja naginjanja pećnice.

Ispušni otvor nalazi se na vrhu, dnu ili sa strane pećnice.

Blokiranje otvora može oštetiti pećnicu.

Ako mikrovalnu pećnicu koristite u zatvorenom prostoru ili kuhinjskom ormariću tada može biti otežan protok zraka za hlađenje proizvoda.

To može rezultirati smanjenjem performansi i skraćivanjem vijeka trajanja proizvoda. Ako je moguće mikrovalnu pećnicu koristite na radnoj površini.



### ! NAPOMENA

- OVA PEĆNICA NE SMIJE SE KORISTITI ZA KOMERCIJALNE NAMIJENE PRIPREME I DOSTAVE HRANE (CATERING).

3 Uključite pećnicu u standardnu utičnicu u kućanstvu. Pripazite neka je pećnica jedini uređaj priključen na utičnicu.

**Ako pećnica ne radi ispravno isključite je iz strujne utičnice i zatim je ponovno uključite.**

4 Vrata pećnice otvorite povlačenjem za ručku na vratima.

Okretni prsten postavite unutar pećnice i na njega postavite staklenu pliticu.

5 Sigurnosnu posudu mikrovalne pećnice napunite s 300 ml (1/2 pinte) vode.

Stavite ga na staklenu pliticu i zatvorite vrata pećnice.

Ako imate nedoumica vezano za tip posude koji trebate koristiti pogledajte kuhinjski pribor koji se sigurno može koristiti u mikrovalnoj pećnici.



- 6 Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**, a zatim pravovremeno pritisnite gumb **START/UNOS** i podesite 30 sekundi koje su potrebne za pripremu hrane.



- 7 Na **ZASLONU** će se odbrojavati 30 sekundi.

Kada dođe do 0 začut će se zvuk BIIP. Otvorite vrata pećnice i provjerite temperaturu vode.

Ako pećnica radi tada će voda biti topla.

**Budite pažljivi prilikom vađenja posude jer može biti vruća.**

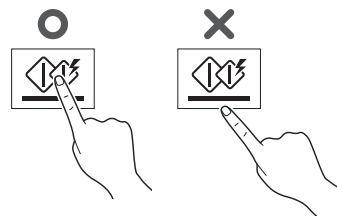
**VAŠA PEĆNICA JE SADA INSTALIRANA**



- 8 Sadržaj bočica za hranjenje i dječja hrana u staklenkama trebaju se promiješati ili protresti te prije konzumacije treba provjeriti njihovu temperaturu radi izbjegavanja opeklina.

- 9 Prepoznavanje gumba može biti onesposobljeno u sljedećim situacijama:

- Samo je vanjski dio gumb pritisnut.
- Gumb je pritisnut noktom ili vrhom prsta.



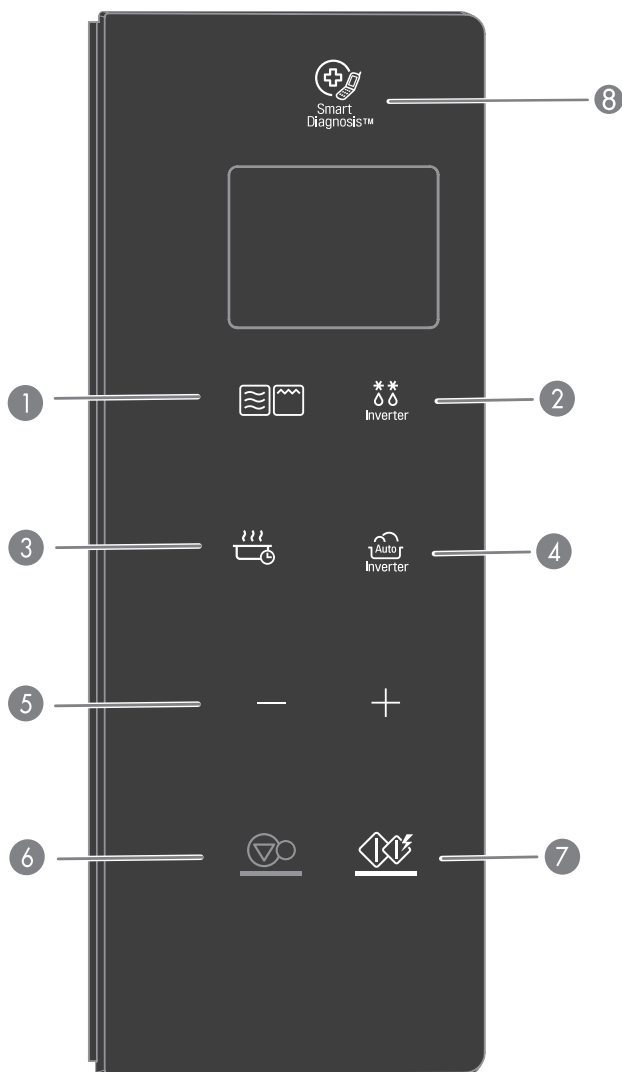
## ! NAPOMENA

Ne koristite gumene rukavice ili jednokratne rukavice.

Kada brišete upravljačku ploču osjetljivu na dodir pomoću vlažnog ubrusa, uklonite vlagu s upravljačke ploče osjetljive na dodir kada završite.

- 10 Postavke vremena pripreme hrane trebaju biti kraće nego kod drugih mikrovalnih pećnica (700 W, 800 W) zbog relativno visoke izlazne snage proizvoda. Pretjerano zagrijavanje proizvoda može izazvati vlagu na vratima.

## UPRAVLJAČKA PLOČA



Dio	
<b>1 MOD PEČENJA</b>	Pogledajte stranicu 12 'Mjerenje vremena pečenja' Pogledajte stranicu 13 'Pečenje na roštilju' Pogledajte stranicu 13 'Kombinirano pečenje na roštilju'
<b>2 ODMRZAVANJE POMOĆU INVERTERA</b>	Pogledajte stranicu 22 "Odmrzavanje pomoću invertera"
<b>3 JOGURT / ODRŽAVANJE TOPLINE</b>	Pogledajte stranicu 23 'Jogurt ' Pogledajte stranicu 24 'Održavanje topline '
<b>4 PEČENJE S INVERTEROM</b>	Pečenje s inverterom omogućuje vam pripremu većine omiljene hrane odabirom tipa hrane i njene težine. Pogledajte stranicu 14 "Pečenje hrane" Pogledajte stranicu 15 "Popularni izbornik" Pogledajte stranicu 19 "Omekšavanje i otapanje" Pogledajte stranicu 20 "Odmrzavanje i pečenje"
<b>5 VIŠE / MANJE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odaberite izbornik pripremanja hrane.</li> <li>• Odaberite vrijeme pripreme i težinu.</li> <li>• Prilikom pripremanja hrane pomoću automatske i ručne funkcije možete povećati ili smanjiti vrijeme pripremanja hrana u bilo kojem trenutku okretanjem kola (osim u modu odmrzavanja).</li> </ul>
<b>6 STOP/ BRISANJE</b>	• Zaustavite i obrišite sve unose osim vremena.
<b>7 START/UNOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za početak odabranog načina pripremanja hrane jednom pritisnite gumb.</li> <li>• Funkcija brzog pokretanja omogućuje vam podešavanje intervala od 30 sekundi SNAŽNOG pečenja pritiskom na gumb START/UNOS.</li> </ul>
<b>8 PAMETNA DIJAGONSTIKA</b>	Držite slušalicu telefona do ove ikone kada to od vas zatraži osoblje servisnog centra. Ovo će pomoći u dijagnosticiranju problema s mikrovalnom pećnicom tijekom poziva iz servisa.

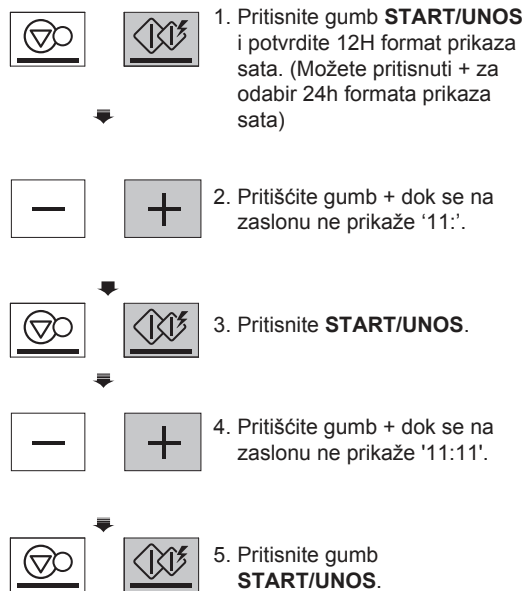
## PRIKAZ PIKTOGRAMA

Ikona			
	Prilikom rukovanja mikrovalnom pećnicom ikona se prikazuje na zaslonu.		Kada podesite početak pečenja tada se ikona prikazuje na zaslonu.
	Prilikom rukovanja roštiljem ikona se prikazuje na zaslonu.		Kada podesite početak pečenja tada se ikona prikazuje na zaslonu.
	Prilikom rukovanja Kombinirani roštilj ikona se prikazuje na zaslonu.		Kada podesite početak pečenja tada se ikona prikazuje na zaslonu.
	Prilikom rukovanja Kombinirani roštilj ikona se prikazuje na zaslonu.		Kada podesite početak pečenja tada se ikona prikazuje na zaslonu.
	Kada rukujete pečenju s inverterom tada se ikona prikazuje na zaslonu.		Kada podesite početak pečenja tada se ikona prikazuje na zaslonu.
	Kada rukujete odmrzavanjem pomoću invertera tada se ikona pojavljuje na zaslonu.		Kada podesite početak pečenja tada se ikona prikazuje na zaslonu.
	Kada podesite težinu tada se ikona prikazuje na zaslonu.		Kada podesite početak pečenja tada se ikona prikazuje na zaslonu.
	Kada podesite težinu tada se ikona prikazuje na zaslonu.		Kada podesite početak pečenja tada se ikona prikazuje na zaslonu.

## PODEŠAVANJE SATA

Kada prvi put uključite pećnicu u strujnu utičnicu ili kada struja dođe nakon prekida tada će se brojevi na zaslonu resetirati na '12H'.

### Primjer: Podešavanje na 11:11



1. Pritisnite gumb **START/UNOS** i potvrdite 12H format prikaza sata. (Možete pritisnuti + za odabir 24h formata prikaza sata)
2. Pritisnite gumb + dok se na zaslonu ne prikaže '11:'.
3. Pritisnite **START/UNOS**.
4. Pritisnite gumb + dok se na zaslonu ne prikaže '11:11'.
5. Pritisnite gumb **START/UNOS**.

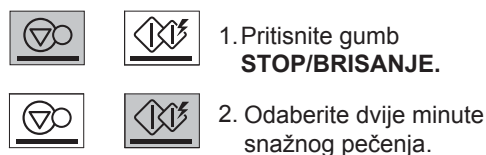
### ! NAPOMENA

- Ako ponovno želite podesiti sat ili promijeniti opcije tada trebate pećnicu isključiti iz strujne utičnice i ponovo je priključiti.
- Ako ne želite koristiti mod sata tada pritisnite gumb STOP/BRISANJE nakon što ste pećnicu uključili u strujnu utičnicu.

## BRZO POKRETANJE

Funkcija BRZOG POKRETANJA omogućuje vam podešavanje intervala od 30 sekundi SNAŽNOG pečenja pritiskom na gumb START/UNOS.

### Primjer: Za podešavanje 2 minute snažnog pečenja



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
2. Odaberite dvije minute snažnog pečenja.

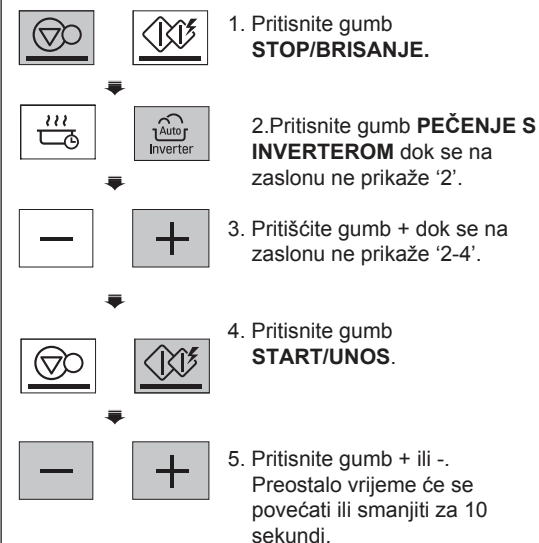
Četiri puta pritisnite gumb START/UNOS. Pećnica će početi raditi prije nego što četvrti put pritisnete gumb.

Za vrijeme pripreme hrane primjenom funkcije BRZOG POKRETANJA možete produžiti vrijeme pripreme hrane do 99 minuta 59 sekundi ako uzastopno pritisćete gumb START/UNOS.

## VIŠE / MANJE

Pomoću gumba - ili + možete podesiti program MJERENJE VREMENA PEČENJA za pripremu hrane u dužem ili kraćem vremenu. Pritiskom na gumb + povećava se vrijeme pripreme za 10 sekundi svaki put kada pritisnete gumb. Pritiskom na gumb - smanjuje se vrijeme pripreme hrane za 10 sekundi svaki put kada pritisnete gumb. Maksimalno moguće vrijeme je 99 minuta i 59 sekundi.

### Primjer: Podešavanje vremena priprema hrane za pečenja s inverterom (npr. zapečeni krumpir 1,5 kg) na duže ili kraće vrijeme



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
2. Pritisnite gumb **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '2'.
3. Pritisnite gumb + dok se na zaslonu ne prikaže '2-4'.
4. Pritisnite gumb **START/UNOS**.
5. Pritisnite gumb + ili -. Preostalo vrijeme će se povećati ili smanjiti za 10 sekundi.

## UŠTEDA ENERGIJE

Ušteda energije znači uštedu energije isključivanjem zaslona. Ova funkcija radi samo kada je mikrovalna pećnica u modu pripravnosti i zaslon ne svijetli.

### ! NAPOMENA

- Kada koristite mod sata tada je zaslon uključen.

# UPORABA

## MJERENJE VREMENA PEČENJA (RUČNO PEČENJE)

Ova funkcija omogućuje vam pripremu hrane u željenom vremenu. Dostupno je 5 razina snage. Donji primjer pokazuje kako podesiti snagu od 800 W za željeno vrijeme.

**Primjer: Pečenje hrane primjenom snage od 800 W u trajanju od 5 minuta i 30 sekundi.**

1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**

2. Pritisnite **MOD PEČENJA** dok se na zaslону ne prikaže '1000 W'. (To vam pokazuje kako je pećnica podešena na 1000 W osim ako se ne odabere druga postavka snage.)

3. Okrenite **KOTAČIĆ** dok se na zaslону ne prikaže '800 W'.

4. Pritisnite **START/UNOS**

5. Unesite vrijeme od 5 minuta i 30 sekundi pritiskom na gumb + dok se na zaslону ne prikaže '5:30'.

6. Pritisnite **START/UNOS**

Kada je pečenje završeno oglasit će se zvuk. Na zaslону će se prikazati riječ "End" (kraj). Riječ "End" (kraj) prikazivat će se na zaslону, a zvuk će se oglašavati svake minute sve dok se vrata ne otvore ili dok se ne pritisne neki gumb.

### ! NAPOMENA

- Ako ne odaberete razinu snage pećnica će raditi primjenom JAKE snage. Za podešavanje pečenja primjenom JAKE SNAGE preskočite 3. korak.

## RAZINE SNAGE MIKROVALOVA

Mikrovalna pećnica opremljena je s pet razina snage što vam pruža maksimalnu fleksibilnost i kontrolu nad pripremom hrane. Susjedna tablica prikazuje koja hrana se priprema na svakoj od različitih razina snage.

- Susjedni graf prikazuje postavke razina snage pećnice.











### GRAF RAZINA SNAGE MIKROVALNE PEĆNICE

Razina snage	Primjena
Visoka 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kipuća voda.</li> <li>Zapečena mljevena govedina.</li> <li>Izrada slatkiša.</li> <li>Pečenje komada peradi, ribe i povrća.</li> <li>Pečenje mekših komada mesa.</li> </ul>
800 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zagrijavanje riže, tjestenine i povrća.</li> <li>Brzo zagrijavanje gotove hrane.</li> <li>Zagrijavanje sendviča.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuhanje jaja, mlijeka i jela sa sirom.</li> <li>Pečenje kolača i kruha.</li> <li>Topljenje čokolade.</li> <li>Pečenje teletina.</li> <li>Pečenje cijele ribe.</li> <li>Kuhanje pudinga i krema.</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odmrzavanje mesa, peradi i plodova mora.</li> <li>Pečenje manje mekanih komada mesa.</li> <li>Pečenje svinjskih kotleta i pečenja.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podgrijavanje voća.</li> <li>Mekšanje maslaca.</li> <li>Održavanje topline složenaca i glavnih jela.</li> <li>Mekšanje maslaca i kremastog sira.</li> </ul>

## PEČENJE NA ROŠTILJU

Ova funkcija omogućuje vam postizanje brzog tamnjenja i hrskavosti hrane. Uvijek koristite kuhinjske rukavice prilikom vađenja hrane i pribora nakon pečenja jer pećnica i pribor su jako vrući.

**Primjer: Koristite način pečenja roštilj za pripremu hranu u vremenu od 5 minuta i 30 sekundi**

1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.  
 
2. Pritisnite **MOD PEČENJA** dok se na zaslonu ne prikaže 'GrIL'.  
 
3. Pritisnite **START/UNOS**.  
 
4. Unesite vrijeme od 5 minuta i 30 sekundi pritiskom na gumb + dok se na zaslonu ne prikaže '5:30'.  
 
5. Pritisnite **START/UNOS**.  
 



### OPREZ

- Uvijek koristite kuhinjske rukavice prilikom vađenja hrane i pribora nakon pečenja jer pećnica i pribor su jako vrući.



### NAPOMENA

- Ova funkcija omogućuje vam postizanje brzog tamnjenja i hrskavosti hrane.
- Za najbolji rezultat koristite sljedeći pribor.















REŠETKA

## KOMBINIRANO PEČENJE NA ROŠTILJU

Pećnica ima funkciju kombiniranog pečenja koji vam omogućuje pečenje hrane pomoću grijača i mikrovalova.

**Primjer: Programirajte pećnicu na mikro snagu od 300 W i pecite u vremenu pripreme od 25 minuta.**

1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.  
 
2. Pritisnite **MOD PEČENJA** dok se na zaslonu ne prikaže 'Co-1'.  
 
3. Pritisnite **+** until display shows 'Co-2'.  
 
4. Pritisnite **START/UNOS**.  
 
5. Okrenite **+** dok se na zaslonu ne prikaže '25:00'.  
 
6. Pritisnite **START/UNOS**. Prilikom pripreme hrane možete okrenuti **+ / -** i produžiti ili skratiti vrijeme pripreme hrane. Budite pažljivi prilikom vađenja posude jer može biti vruća.  
 



### NAPOMENA

- Pećnica ima funkciju kombiniranog pečenja koji vam omogućuje pečenje hrane pomoću grijača i mikrovalova.
- Ovo općenito znači da trema kraće vrijeme za pripremu hrane.
- Možete podesiti tri vrste razine mikro snage, (Co-1 : 200 W, Co-2 : 300 W, Co-3 : 400 W) u modu kombiniranog roštilja.
- Ova funkcija omogućuje vam postizanje brzog tamnjenja i hrskavosti hrane.
- Za najbolji rezultat koristite sljedeći pribor.



REŠETKA

## BLOKADA ZA DJECU

Ovo je jedinstvena sigurnosna funkcija koja sprječava neželjeno rukovanje pećnicom. Kada se podesi BLOKADA ZA DJECU priprema hrane nije moguća.

### Primjer: Podešavanje blokade za djecu



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.



2. Pritisnite i držite gumb **STOP/BRISANJE** dok se na zaslonu ne pojavi 'Loc' i dok ne začujete zvuk.

Ako je vrijeme već podešeno tada će se vrijeme prikazati na zaslonu nakon što prođe 1 sekunda.

Ako je BLOKADA ZA DJECU već podešena, a vi dodirnete drugi dio upravljačke ploče tada će se na zaslonu prikazati Loc.

BLOKADU ZA DJECU možete poništiti prema sljedećoj proceduri.

### Primjer: Poništavanje blokade za djecu



- Pritisnite i držite gumb **STOP/BRISANJE** dok se na zaslonu ne pojavi 'Loc'.

Nakon što isključite BLOKADU ZA DJECU pećnica će raditi normalno.

## PEČENJE HRANE

Izbornik pećnice programiran je za automatsko pečenje hrane. Odaberite željenu opciju i koliko hrane ćete pripremati. Zatim pustite mikrovalnu pećnicu da ispeče hranu.

### Primjer: Priprema 0,3 kg pečenog povrća



1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.



2. Pritišćite gumb **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '1'.



3. Pritišćite gumb '+' dok se na zaslonu ne prikaže '1-6'.



4. Pritisnite gumb **START/UNOS**.



5. Pritišćite gumb '+' dok se na zaslonu ne prikaže '0.3 kg'.



6. Pritisnite gumb **START/UNOS**.

## UPUTE IZBORNIKA ZA PEČENJE HRANE

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
1-1	Nadjeveni pečeni krumpir	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g / komad)	Rum	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Operite krumpire i osušite ih papirnatom ubrusom.</li> <li>2. Probijte svaki krumpir 8 puta pomoću vilice.</li> <li>3. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>4. Nakon pečenja pustite neka odstoje 3 minute.</li> </ol>	Rešetka
1-2	Pečena govedina	0.5 - 1.5 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Govedinu premažite s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji.</li> <li>2. Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>3. Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane.</li> <li>4. Nakon pečenja pustite neka odstoje 10 minuta pokriveno folijom.</li> </ol>	Staklena posuda otporna na toplinu
1-3	Pečena piletina	0.8 - 1.8 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cijelu kokoš premažite s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji.</li> <li>2. Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>3. Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane.</li> <li>4. Nakon pečenja pustite neka odstoje 10 minuta pokriveno folijom.</li> </ol>	Staklena posuda otporna na toplinu

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
1-4	Pečena janjetina	0.5 - 1.5 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> <li>Janjetinu premažite s otopljenim maslacem ili uljem te začinite po želji.</li> <li>Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane.</li> <li>Nakon pečenja pustite neka odstoji 10 minuta pokriveno folijom.</li> </ol>	Staklena posuda otporna na toplinu
1-5	Pečena svinjetina	0.5 - 1.5 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> <li>Svinjetinu premažite s otopljenim maslacem ili uljem te začinite po želji.</li> <li>Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane.</li> <li>Nakon pečenja pustite neka odstoji 10 minuta pokriveno folijom.</li> </ol>	Staklena posuda otporna na toplinu
1-6	Pečeno povrće	0.2 - 0.3 kg	Rum	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>Sastojci</b>                      Patlidžan, isjeckan na komade od 1 - 2 cm debljine                      Tikvice, isjeckan na komade od 1 - 2 cm debljine                      Crveni luk, isječen na kriške                      Slatka paprika, isjeckana po dužini s očišćenim sjemenkama. Cijele cherry rajčice                      Gljive, isječene na pola                 </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>Povrće premažite s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji.</li> <li>Hranu stavite u staklenu posudu pa na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>Kad začujete zvuk BIIP iscijedite sokove i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripremanja hrane.</li> </ol>	Staklena posuda otporna na toplinu na rešetki

### ! NAPOMENA

- Kada pripremate pečenje koristite rešetku za pečenje ako je imate.

## POPULARNI IZBORNIK

Izbornik pećnice programiran je tako da automatski priprema hranu. Podesite pećnicu na željenu opciju i koliko hrane će biti. Zatim pustite neka mikrovalna pećnica pripremi odabranu hranu.

**Primjer: Priprema 0,3 kg riže / tjestenine**

1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
2. Pritisnite gumb **PEČENJES INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '2'.
3. Pritisnite gumb **+** dok se na zaslonu ne prikaže '2-6'.

4. Pritisnite gumb **START/UNOS**.
5. Pritisnite gumb **+** dok se na zaslonu ne prikaže '0,3 kg'.
6. Pritisnite gumb **START/UNOS**.

## UPUTE ZA POPULARNI IZBORNIK

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
2-1	Pileći bataci sa suhim šljivama	1.2 kg	Rum	<p><b>Sastojci</b>            1 crveni luk, isjeckan            1 mrkva, isjeckana            500 g pilećih bataka            15 očišćenih suhих šljiva, prepolovljenih            1 mjerica pilećeg temeljca            Sol i papar kao začini</p> <p>1. Sve sastojke stavite u duboku i veliku zdjelu i dobro promiješajte. Pokrijte s plastičnom folijom tako da se zrak ispusti.            2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS. Promiješajte barem dvaput za vrijeme pripreme hrane.</p>	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici
2-2	Sitno sjeckano povrće u pecivu	0.8 kg	Rum	<p><b>Sastojci</b>            4 - 5 peciva            50 g izribanog sira</p> <p>1. Razrežite vrh peciva i izvadite pupu, pazite da ne probodite koru.            2. Svako pecivo s nadjevom, a napunjena peciva stavite u staklenu posudu.            3. Na vrh svakog peciva stavite sir.            4. Hranu stavite na rešetku.            Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS.</p> <p><b>Nadjev</b>            2 jušne žlice maslaca            200 g pilećih prsa, isjeckanih            100 g gljiva, isjeckanih            1 crveni luk, isjeckan            1 mjerica vrhnja za kuhanje            Sol i papar kao začini</p> <p>1. Pileća prsa, gljive i crveni luk s maslacem pripremite u tavi.            2. Dodajte vrhnje za kuhanje i pustite neka lagano vrije na laganoj vatri dok se vrhnje za kuhanje ne zgusne. Začinite sa soli i paprom.</p>	Staklena posuda otporna na toplinu na rešetki
2-3	Svinjski fileti s slaninom i patlidžanom	1.2 kg	Rum	<p><b>Sastojci</b>            400 g svinjskih fileta            8 traka slanine            1/2 patlidžana            2 jušne žlice maslinova ulja            Sol i papar kao začini</p> <p>1. Svinjski filet izrežite na 8 komada (približno 50 g), posolite i popaprite.            2. Svinjski filet omotajte sa slaninom.            3. Patlidžan isjeckajte i stavite u maslinovo ulje.            4. Omotane svinjske filete i isjeckani patlidžan stavite u staklenu zdjelu.            5. Hranu stavite na rešetku.            Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS.</p>	Staklena posuda otporna na toplinu na rešetki

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor																																
2-4	Zapečeni krumpir	1.5 kg	Rum	<p><b>Sastojci</b>            1 kg krumpira            1 česno češnjaka            20 g maslaca            300 g vrhnja za kuhanje            100 g izribanog sira            Muškatni oraščić, sol i papar kao začin</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ogulite i operite krumpire, a zatim ih isjeckajte na komade od 5 mm. Unutrašnjost posude premažite česnom češnjaka i maslacem.</li> <li>Polovicu krumpir stavite u posudu za pečenje i začinite. Dodajte preostali krumpir i začinite ga, prelijte vrhnjem za kuhanje i pospite sir po vrhu.</li> <li>Posudu za pečenje stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS.</li> </ol>	Posuda za pečenje dimenzija 20 x 20 cm																																
2-5	Ratatouille - jelo od povrća	1.5 kg	Rum	<p><b>Sastojci</b>            1 crveni luk, isječen na kockice            1 patlidžan, isječen na kockice            1 tikvica, isječena na kockice            1 slatka paprika u boji, isječena na kockice            3 rajčice, isjeckane            1 jušna žlica pasirane rajčice            2 česna češnjaka, zgnječena            1 jušna žlica lisnatog povrća, isjeckanog            2 jušne žlice octa            1 čajna žličica šećera            Sol i papar kao začin</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sve sastojke stavite u duboku i veliku zdjelu i dobro promiješajte. Pokrijte s plastičnom folijom tako da se zrak ispusti.</li> <li>Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik, pritisnite gumb START/UNOS. Promiješajte barem dvaput tijekom pripreme hrane.</li> </ol>	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici																																
2-6	Riža / Tjestenina	0.1 - 0.3 kg	Rum	<p><b>Sastojci za rižu</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Riža</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Maslac, otopljeni</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Luk, izribani</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Pileći temeljac ili voda</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td colspan="3">Kao začin</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Rižu, otopljeni maslac i crveni luk stavite u duboku i veliku zdjelu (3 l) i dobro promiješajte. Ulijte vreli pileći temeljac ili vodu i zasolite. Prekrijte s plastičnom folijom tako da zrak izađe.</li> <li>Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>Nakon pripreme, promiješajte i pustite, po potrebi, neka hrana odstoje poklopljena 5 - 10 minuta.</li> </ol> <p><b>Sastojci za tjesteninu</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Tjestenina</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Voda</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sol</td> <td colspan="3">Kao začin</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tjesteninu stavite u posoljenu vrelu vodu u duboku i veliku zdjelu (3 l). Poklopite plastičnom folijom i pustite neka zrak izađe.</li> <li>Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>Nakon kuhanja tjesteninu isperite hladnom vodom.</li> </ol>	Riža	100 g	200 g	300 g	Maslac, otopljeni	30 g	40 g	50 g	Luk, izribani	50 g	75 g	100 g	Pileći temeljac ili voda	250 ml	500 ml	750 ml	Sol	Kao začin			Tjestenina	100 g	200 g	300 g	Voda	400 ml	800 ml	1 000 ml	Sol	Kao začin			Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici
Riža	100 g	200 g	300 g																																		
Maslac, otopljeni	30 g	40 g	50 g																																		
Luk, izribani	50 g	75 g	100 g																																		
Pileći temeljac ili voda	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Sol	Kao začin																																				
Tjestenina	100 g	200 g	300 g																																		
Voda	400 ml	800 ml	1 000 ml																																		
Sol	Kao začin																																				

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
2-7	Punjene rajčice	1.0 kg	Rum	<p><b>Sastojci</b>  4 rajčice srednje veličine  Sol i papar kao začim  300 g mljevene govedine  ½ mjerice krušnih mrvica  2 česna češnjaka, zgnječena  1 jušna žlica Dijon senfa  1 jušna žlica sušene raštike  1 jušna žlica parmezana</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odrežite vrhove rajčica tako da izgledaju poput šešira i uklonite sjemenke, vodite računa da ne probijete meso ili kožu rajčice. Zatim svaku rajčicu posolite i popaprite.</li> <li>2. Ostale sastojke dodajte u zdjelu, dobro ih promiješajte.</li> <li>3. Napunite rajčice s mješavinom govedeg mesa i zatvorite ih s odsječnim dijelom u obliku "šešira".</li> <li>4. Punjene rajčice stavite u staklenu posudu i poklopite je s plastičnom folijom.</li> <li>5. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS.</li> </ol>	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici
2-8	Punjene tikvice	1.2 kg	Rum	<p><b>Sastojci</b>  4 okrugle tikvice (200 g/kom)  500 g mljevene govedine  2 jušne žlice maslinova ulja  Sol i papar kao začim</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odrežite vrhove tikvica tako da izgledaju poput šešira i uklonite sjemenke, vodite računa da ne probijete meso ili kožu tikvice. Zatim svaku tikvicu posolite i popaprite.</li> <li>2. Tikvice napunite mljevenim goveđim mesom i zatvorite ih s odsječnim dijelom u obliku "šešira".</li> <li>3. Hranu stavite u staklenu posudu i poprskajte s maslinovim uljem. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> </ol>	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

## OMEKŠAVANJE I OTAPANJE

Pećnica koristi slabiju snagu za omekšavanje / otapanje hrane. Pogledajte tablicu u nastavku.

**Primjer: Otapanje 0,2 kg čokolade**

1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
2. Pritišćite gumb **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '3'.
3. Pritisnite gumb **+** dok se na zaslonu ne prikaže '3-4'.
4. Pritisnite gumb **START/UNOS**.
5. Pritisnite gumb **+** dok se na zaslonu ne prikaže '0.2 kg'.
6. Pritisnite gumb **START/UNOS**.

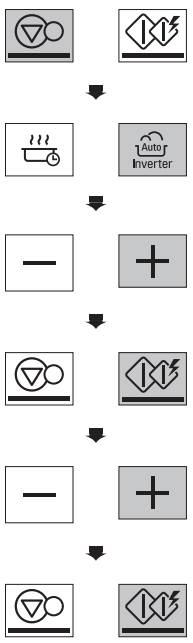
## UPUTE ZA IZBORNİK OMEKŠAVANJA I OTAPANJA

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
3-1	<b>Omekšavanje kremastog sira</b>	0.1 - 0.3 kg	Ohlađeni u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skinite omot i stavite u zdjelu.</li> <li>2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>3. Kremasti sir bit će sobne temperature i spreman za uporabu u receptu.</li> </ol>	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici
3-2	<b>Omekšavanje sladoleda</b>	2 / 4 mjerice	Zamrznuto	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skinite poklopac.</li> <li>2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>3. Sladoled će biti dovoljno omekšan da možete lako napraviti kuglice.</li> </ol>	-
3-3	<b>Otapanje maslaca</b>	1 - 3 kom (100 - 150 g / kom)	Ohlađeni u hladnjaku	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hranu stavite u zdjelu.</li> <li>2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>3. Nakon pripreme promiješajte za dovršenje otapanja.</li> </ol>	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici
3-4	<b>Otapanje čokolade</b>	0.1 - 0.3 kg	Rum	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mogu se koristiti komadići ili kockice čokolade za kuhanje.</li> <li>2. Odmotajte i stavite u zdjelu.</li> <li>3. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>4. Nakon pripreme promiješajte za dovršenje otapanja.</li> </ol>	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

## ODMRZAVANJE I PEČENJE

Izbornik pećnice programiran je tako da automatski priprema hranu. Podesite pećnicu na željenu opciju i koliko hrane će biti. Zatim pustite neka mikrovalna pećnica pripremi odabranu hranu.

**Primjer: Pripremanje 0,3 kg hrskavih pilećih okruglica**



1. Pritisnite gumb **STOP / BRISANJE**.
2. Pritišćite gumb **PEČENJE S INVERTEROM** dok se na zaslonu ne prikaže '4'.
3. Pritisnite gumb **+** dok se na zaslonu ne prikaže '4-3'.
4. Pritisnite gumb **START/UNOS**.
5. Pritisnite gumb **+** dok se na zaslonu ne prikaže '0.3 kg'.
6. Pritisnite gumb **START/UNOS**.

## UPUTE ZA IZBORNIK ODMRZAVANJA I PEČENJA

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
4-1	Baguette/ Croissant	0.1 - 0.3 kg	Zamrznuto	1. Baguette/croissant izvadite iz omota. 2. Hranu stavite u staklenu posudu. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.	Staklena posuda otporna na toplinu
4-2	Prtičići od sira	0.2 - 0.4 kg	Zamrznuto	1. Prutiće od sira izvadite iz pakiranja. 2. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kada začujete zvuk BIIP odmah okrenite hranu. A zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripreme hrane.	Rešetka
4-3	Hrskave pileće okruglice	0.2 - 0.3 kg	Zamrznuto	1. Pileće okruglice izvadite iz pakiranja. 2. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS. 3. Kada začujete zvuk BIIP odmah okrenite hranu. A zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripreme hrane.	Rešetka

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor
4-4	Zamrznute lasanje	0.3 kg	Zamrznuto	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izvadite lasanje iz pakiranja i uklonite poklopac.</li> <li>2. Hranu stavite u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS.</li> </ol>	-
4-5	Zamrznuta pizza (deblja)	0.5 kg	Zamrznuto	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izvadite pizzu s debljim tijestom iz pakiranja.</li> <li>2. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS.</li> </ol>	Rešetka
4-6	Zamrznuta pizza (tanja)	0.2 - 0.4 kg	Zamrznuto	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izvadite pizzu s tanjim tijestom iz pakiranja.</li> <li>2. Hranu stavite na rešetku. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> </ol>	Rešetka
4-7	Fileti lososa	0,2 - 0,6 kg (180 - 220 g; 2,5 cm debljine /kom)	Zamrznuto	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premažite zamrznuti losos s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji.</li> <li>2. Hranu stavite na rešetku na posudu za prikupljanje masnoće. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>3. Kada začujete zvuk BIIP odmah okrenite hranu. A zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripreme hrane.</li> </ol>	Rešetka na posudi za prikupljanje masnoće
4-8	Kozice	0.2 - 0.4 kg	Zamrznuto	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premažite zamrznute kozice s otopljenim maslacem ili uljem i začinite po želji.</li> <li>2. Hranu stavite na rešetku na posudu za prikupljanje masnoće. Odaberite izbornik i težinu te pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>3. Kada začujete zvuk BIIP odmah okrenite hranu. A zatim pritisnite gumb START/UNOS za nastavak pripreme hrane.</li> </ol>	Rešetka na posudi za prikupljanje masnoće








## ODMRZAVANJE POMOĆU INVERTERA

Pećnica ima memorirane četiri oblika odmrzavanja. Funkcija ODMRZAVANJA POMOĆU INVERTERA omogućuje vam najbolji način odmrzavanja zamrznute hrane.

Upute za pripremu hrane navode koji se oblik odmrzavanja preporučuje za hranu koju odmrzavate.

Iz praktičnih razloga ODMRZAVANJE POMOĆU INVERTERA uključuje ugrađeni mehanizam koji proizvodi zvuk biip koji vas upozorava da provjerite, okrenete, odvojite ili reorganizirate hranu radi postizanja najboljih rezultata odmrzavanja. Postoje četiri različite razine odmrzavanja.

### (MESO/PERAD / RIBA / KRUH)

Primjer: Za odmrzavanje 1,2 kg mesa	
	1. Pritisnite gumb <b>STOP/BRISANJE</b> .
	
	2. Pritisnite gumb <b>ODMRZAVANJA POMOĆU INVERTERA</b> dok se na zaslonu ne prikaže 'dEF1'.
	
	3. Pritisnite gumb <b>+</b> dok se na zaslonu ne prikaže '1.2 kg'.
	
	4. Pritisnite gumb <b>START/UNOS</b> .

### NAPOMENA

Kada pritisnete gumb **START/UNOS** zaslon će se promijeniti i početi će odbrojavati vrijeme odmrzavanja. Pećnica će se oglasiti jednim zvukom biip tijekom ciklusa **ODMRZAVANJA**.

Kad začujete zvuk biip otvorite vrata i izvadite hranu koja se odmrzavala i okrenite je. Vratite zamrznutu hranu u pećnicu i pritisnite gumb **START/UNOS** za nastavak ciklusa odmrzavanja.

- Ribu, školjke, meso i perad izvadite iz njihovog originalne ambalaže ili plastičnog pakiranja. U protivnom, ambalaža će zadržati paru i sokove u hrani što može rezultirati pečenjem vanjske površine hrane.
- Hranu stavite u plitku posudu ili na rešetku za pečenje mikrotvalne pećnice tako da se prikupi tekućina.
- Hrana mora biti malo zamrznuta u središtu kada se izvadi iz pećnice.
- Trajanje vremena odmrzavanja razlikuje se ovisno o čvrstoći zamrznute hrane.

- Oblik pakiranja utječe na to kojom će se brzinom hrana odmrzavati. Plitka pakiranja odmrzavati će se brže nego deblja pakiranja.
- Ovisno o obliku hrane se može više ili manje odmrznuti.



## UPUTE IZBORNIKA ODMRZAVANJA POMOĆU INVERTERA


Kategorija	Hrana koja se odmrzava
<b>MESO (dEF1)</b> 0,1 - 4,0 kg	<b>Govedina</b> Mljevena govedina, okrugli odrezak, kockice za gulaš, goveđi file, pečenje u posudi, pečena goveđa rebarca, ramstek, meso s goveđeg vrata, pljeskavice za hamburger
	<b>Janjetina</b> Kotleti, rolano pečenje <b>Pork</b> Svinjski kotleti, hrenovke u tijestu (hot dog), rebarca, začinjena rebarca, rolano pečenje, kobasice
<b>PERAD (dEF2)</b> 0,1 - 4,0 kg	<b>Teletina</b> Odrezak (0,5 kg, 20 mm debljine) Kada začujete zvuk biip okrenite hranu. Nakon odmrzavanja pustite neka odstoji 5-15 minuta.
	<b>Perad</b> Cijelo, razrezano, prsa (bez kosti) <b>Korniš kokoške</b> Cijela <b>Puretina</b> Prsa Kada začujete zvuk biip okrenite hranu. Nakon odmrzavanja pustite neka odstoji 30-60 minuta.
<b>RIBA (dEF3)</b> 0,1 - 4,0 kg	<b>Riba</b> Fileti, cijeli odresci <b>Školjke</b> Meso rakovica, repovi jastoga, kozice, Jakobove kapice Kada začujete zvuk biip okrenite hranu. Nakon odmrzavanja pustite neka odstoje 5-10 minuta.
	<b>KRUH (dEF4)</b> 0,1 - 0,5 kg Kriške kruha, pecivo, baguette, itd. Odvojite kriške i stavite ih između papirnatih ubrusa ili na ravnu pliticu. Kada začujete zvuk biip okrenite hranu. Nakon odmrzavanja pustite neka odstoji 1-2 minute.



## JOGURT


Ova funkcija omogućuju vam pripremu jogurta pritiskom na gumb JOGURT / ODRŽAVANJE TOPLINE.



**Primjer: Priprema 0,6 kg jogurta**



 1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.





 2. Pritišćite gumb **JOGURT / ODRŽAVANJE TOPLINE** dok se na zaslonu ne prikaže '1'.











 3. Pritisnite **START/UNOS**.  
Na zaslonu će se prikazati '5h00'.

## UPUTE IZBORNIKA ZA PRIPREMU JOGURTA

Šifra	Izbornik	Ograničenje težine	Početna temperatura	Upute	Kuhinjski pribor												
1	Jogurt	0.6 kg	Mlako	<p><b>Sastojci</b> 500 ml pasterizirano punomasno mlijeko 100 g prirodni obični jogurt</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>S vrućom vodom dobro operite zdjelu odgovarajuće veličine koja se može koristiti u mikrovalnoj pećnici.</li> <li>U zdjelu ulijte 500 ml mlijeka.</li> <li>Zagrijte približno 1 minutu i 30 sekundi - 2 minute i 30 sekundi visokom snagom mikrovalova do temperature od 40 - 50 °C.</li> <li>U zdjelu dodajte 100 ml jogurta i dobro promiješajte.</li> <li>Pokrite s plastičnom folijom ili poklopce i stavite hranu u pećnicu. Odaberite izbornik i pritisnite gumb START/UNOS.</li> <li>Nakon fermentacije ostavite ga u frižideru približno 5 sati.</li> <li>Dobro se slaže s džemom, šećerom i voćem.</li> </ol> <p>Napomena :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Možete koristiti sljedeće tipove mlijeka i jogurta:</li> </ul> <table border="1" data-bbox="583 1290 1108 1593"> <thead> <tr> <th colspan="2">Koristiti</th> <th colspan="2">Ne koristiti</th> </tr> <tr> <th>Mlijeko</th> <th>Jogurt</th> <th>Mlijeko</th> <th>Jogurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pasterizirano punomasno mlijeko</td> <td>• Prirodni obični jogurt</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mlijeko 2%, 1% ili obrano mlijeko</li> <li>Mlijeko s većim postotkom kalcija</li> <li>Sojino mlijeko</li> <li>Mlijeko kojem uskoro ističe rok trajanja</li> <li>Mlijeko kojem je istekao rok trajanja</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jogurt kojem uskoro ističe rok trajanja</li> <li>Jogurt kojem je istekao rok trajanja</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prije pripreme jogurta vrućom vodom dobro isperite sav kuhinjski pribor i osušite ga.</li> <li>Prije pripreme jogurta vodite računa da je mlijeko mlako (40 - 50 °C).</li> <li>Ne tresite i ne miješajte jogurt tijekom pripreme jer to može utjecati na čvrstoću i produžiti vrijeme pripreme.</li> <li>Ako je količina sastojaka veća od predložene to će produžiti vrijeme pripreme.</li> </ul>	Koristiti		Ne koristiti		Mlijeko	Jogurt	Mlijeko	Jogurt	• Pasterizirano punomasno mlijeko	• Prirodni obični jogurt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mlijeko 2%, 1% ili obrano mlijeko</li> <li>Mlijeko s većim postotkom kalcija</li> <li>Sojino mlijeko</li> <li>Mlijeko kojem uskoro ističe rok trajanja</li> <li>Mlijeko kojem je istekao rok trajanja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jogurt kojem uskoro ističe rok trajanja</li> <li>Jogurt kojem je istekao rok trajanja</li> </ul>	Zdjela za kuhanje u mikrovalnoj pećnici
Koristiti		Ne koristiti															
Mlijeko	Jogurt	Mlijeko	Jogurt														
• Pasterizirano punomasno mlijeko	• Prirodni obični jogurt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mlijeko 2%, 1% ili obrano mlijeko</li> <li>Mlijeko s većim postotkom kalcija</li> <li>Sojino mlijeko</li> <li>Mlijeko kojem uskoro ističe rok trajanja</li> <li>Mlijeko kojem je istekao rok trajanja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jogurt kojem uskoro ističe rok trajanja</li> <li>Jogurt kojem je istekao rok trajanja</li> </ul>														

## ODRŽAVANJE TOPLINE

Funkcija održavanja topline održavat će vruću, pripremljenu hranu na temperaturi pogodnoj za posluživanje. Uvijek počnite s vrućom hranom. Korištenje kuhinjskog pribora koji se sigurno može koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Primjer: Ručno održavanje topline Za održavanje topline na visokoj razini od 90 minuta	
	
↓	
	
↓	
	

1. Pritisnite gumb **STOP/BRISANJE**.
2. Pritisnite gumb **JOGURT/ODRŽAVANJE TOPLINE** dok se na zaslonu ne prikaže '2'.
3. Pritisnite **START/UNOS**. Na zaslonu će se prikazati '1h30'.

### Napomena:

Hrskava hrana (slastice, pite, punjeno lisnato tijesto, itd.) mogu se otkriti tijekom funkcije zadržavanja topline. Vlažnu hranu treba poklopiti s plastičnom folijom ili poklopcem koji se može sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Količina hrane kojoj se zadržava toplina prikladna je za 1-3 porcije.

## KUHINJSKI PRIBOR KOJI SE SIGURNO MOŽE KORISTITI U MIKROVALNOJ PEĆNICI

**Nikad ne koristite metalni kuhinjski pribor ili pribor s metalnim obrubom kada koristite mikrovalnu funkciju.**

Mikrovalovi ne mogu prodrijeti kroz metal. Oni će se odbiti od svakog metalnog predmeta u pećnici i izazvati iskrnu, upozoravajući fenomen koji slični munji. Većina metalnog kuhinjskog pribora otpornog na toplinu sigurno je za uporabu u pećnici. Međutim, neki pribor može sadržavati materijale koji smanjuje njihovu prikladnost za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Ako imate nedoumica vezanih uz određeni kuhinjski pribor na jednostavni način možete saznati može li se taj pribor koristiti u mikrovalnoj pećnici. Dotični pribor stavite u staklenu zdjelu napunjenu odom i stavite ga u pećnicu te aktivirajte mikrovalnu funkciju. Neka mikrovalna funkcija radi 1 minutu u modu VISOKO. Ako se voda zagrije, a pribor ostane hladan na dodir tada se on može sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Međutim, ako voda ne promijeni temperaturu, a pribor postane topao to znači da je apsorbirao mikrovalove i da nije prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Vjerojatno, već sad, imate dosta pribora u kuhinji koji se može koristiti u mikrovalnoj pećnici. Samo pažljivo pročitajte sljedeći kontrolni popis.

### Tanjur

Veliki broj posuđa može se sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Ako imate nedoumica pogledajte dokumentaciju proizvođača ili napravite test prikladnosti za primjenu u mikrovalnoj pećnici.

### Stakleno posuđe

Stakleno posuđe otporno na toplinu može se sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Ovo uključuje sve tipove posuđa za kuhanje od kaljenog stakla. Međutim, ne koristite osjetljivo stakleno posuđe poput, čaša od rebrastog stakla ili čaša za vino, jer se one mogu raspuknuti kako se hrana grije.

### Plastične posude

Ove posude mogu se koristiti za čuvanje hrane koju treba brzo podgrijati. Međutim, ne smiju se koristiti za čuvanje hrane koja treba dugo vrijeme biti u pećnici jer vruća se vruća hrana može omotati oko plastične posude ili otopiti plastiku.

### Papir

Papirnati tanjuri i posude praktični su i sigurni za uporabu kod mikrovalne funkcije, vodeći računa da je vrijeme pripreme hrane kratko i da hrana koja se priprema sadrži malo masnoće i vlage. Papirnati ubrusi isto su vrlo korisni za omatanje hrane i za oblaganje posuda za pečenje u kojima će se pripremati masna hrana, poput slanine. Općenito, izbjegavajte proizvode od obojenog papira jer se boja može preslikati. Neki proizvodi od recikliranog papira mogu sadržavati nečistoće koje mogu izazvati iskrenje ili požar ako se koriste u mikrovalnoj pećnici.

### Plastične vrećice za kuhanje

Uzimajući u obzir da su proizvedene posebno za kuhanje, vrećice za kuhanje mogu se sigurno koristiti u mikrovalnoj pećnici. Međutim, pripremite i napravite prerez na vrećici kako bi para mogla izaći iz nje. Nikad ne koristite obične plastične vrećice za pripremanje hrane primjenom mikrovalne funkcije, jer se one mogu otopiti i puknuti.

### Plastični kuhinjski pribor za mikrovalnu pećnicu

Dostupan je veliki broj kuhinjskog pribora različitih oblika i veličina koji se može koristiti u mikrovalnoj pećnici. Uglavnom, vjerojatno pribor koji već imate možete koristiti te ne trebate kupovati novi kuhinjski pribor.

### Glineno posuđe, posuđe od kamena i keramike

Posude izrađene od ovih materijala obično je jako fino za primjenu kod mikrovalne funkcije, ali da bi bili sigurni treba ih testirati.



### OPREZ

Neki predmeti s visokim udjelom olova ili željeza nisu prikladni za primjenu kao kuhinjski pribor. Kuhinjski pribor treba provjeriti i utvrditi je li prikladan za primjenu u mikrovalnoj pećnici.

## KARAKTERISTIKE HRANE I PEĆENJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI

### Trebate voditi računa o

Uvijek nadzirite hranu dok se kuha. Mikrovalna funkcija opremljena je lampicom koja se automatski uključuje kada pećnica radi tako da se možete vidjeti unutrašnjost i pratiti napredak u pripremanju hane. Upute dobivene u receptima vezane uz podizanje, miješanje i slično treba svesti na minimalno preporučeni broj koraka. Ako vam se čini da se hrana neravnomjerno kuha jednostavno napravite potrebne prilagodbe koje smatrate potrebnima za rješavanje problema.

### Čimbenici koji utječu na vrijeme pripreme jela u mikrovalnoj pećnici

Brojni čimbenici utječu na vrijeme pripremanja hrane. Temperatura sastojaka koji se koriste u receptu značajno utječu na vrijeme pripreme hrane. Na primjer, kolač koji se radi s hladnim maslacem, mlijekom i jajima zahtijevat će duže vrijeme pečenja od onog koji je pripremljen sa sastojcima sobne temperature. Neki recepti, osobito oni za kruh, kolače i kreme, preporučuje da se hrana izvadi iz pećnice dok još nije do kraja gotova.

To nije greška. Kada pustite da odstoji, obično prekrivenu, ova hrana će se nastaviti kuhati van pećnice, jer će toplina zarobljena u vanjskom dijelu hrane postepeno će putovati u unutrašnjosti. Ako se hrana ostavi u pećnicu dok se ne zgotovi do kraja, vanjski dio će se prekuhati ili čak zagoriti. Postati ćete jako vješti u procjenjivanju vremena potrebnog da se hrana pripremi i odstoji za različite vrste hrane.

### Gustoća hrane

Lagana, porozna hrana poput kolača i kruha priprema se brže od teške, guste rane poput pečenja ili složenaca. Morate voditi računa kada pripremate poroznu hranu u mikrovalnoj pećnici jer vanjski rubovi mogu postati suhi i lomljivi.

### Visina hrane

Gornji dio hrane koja je visoka, posebno pečenja, pripremit će se brže od nižih dijelova. Stoga, pametno je nekoliko puta okrenuti visoku hranu tijekom pripremanja.

### Udio vlage u hrani

Kako toplina koju stvaraju mikrovalovi izaziva isparavanje vlage, relativno suhu hranu poput pečenja i nekog povrća treba prskati vodom prije pripreme ili ih poklopiti kako bi se vlaga zadržala.

### Udio kosti i masnoće u hrani

Kosti provode toplinu, a masnoća se priprema brže od mesa. Trebate biti pažljivi prilikom pripremanja meso koje sadrži kosti ili masnoću i tako spriječiti neravnomjerno ili prekuhano meso.

### Količina hrane

Broj mikrovalova u pećnici ostaje konstantan bez obzira koliko se hrane priprema. Stoga, ako u pećnicu stavite više hrane to će se ona pripremati duže. Upamtite, vrijeme pripremanja hrane smanjit će se barem za jednu trećinu ako prepolovite količinu hrane navedenu u receptu.

### Oblik hrane

Mikrovalovi prodiru približno samo 2 cm u hranu, unutrašnji dio debele hrane priprema se stvaranjem topline u vanjskom dijelom hrane koja prodire unutra. Samo se vanjski rub hrane priprema primjenom energije mikrovalova, ostalo se priprema kondukcijom. Najgori mogući oblik hrane koja će se pripremati u mikrovalnoj pećnici je kvadrat. Uglovi će zagoriti prije nego što se središte zagrije. Okrugla, tanka hrana i hrana u obliku prstena najbolje se priprema u mikrovalnoj pećnici.

### Poklapanje

Poklopci zadržavaju toplinu i paru te tako omogućuju bržu pripremu hrane. Koristite poklopac ili plastičnu ljepljivu foliju za mikrovalnu pećnicu s uglovima savinutim prema nazad radi sprječavanja prskanja.

## KARAKTERISTIKE HRANE I PEĆENJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI

### Tamnjenje

Meso i perad koji se pripremaju petnaest minuta ili duže lagano će potamnjeti u vlastitoj masnoći. Hrana koja se priprema kraće vrijeme može se premazati tamnim umakom poput Worcestershire umaka, umakom od soje ili umakom za pečenja kako bi se postigla privlačna boja. Kako se relativno mala količina umaka za tamnjenje dodaje hrani to neće utjecati na originalni okus hrane.

### Prekrivanje s papirom koji ne upija masnoću

Ovaj način poklapanja ne zatvara hranu toliko čvrsto kao poklopac ili ljepljiva folija, stoga se hrana može lagano isušiti. Ali upravo zato što ne prijanja tako čvrsto kao poklopac ili ljepljiva folija on omogućuje lagano isušivanje hrane.

### Raspored hrane i razmak između hrane

Pojedinačna hrana, poput pečenih krumpira, malih kolača i predjela zagrijat će se ravnomjerno ako se u pećnici postave na ravnomjernu udaljenost, po mogućnosti u krug. Nikad ne slažite hranu jednu na drugu.

### Miješanje

Miješanje je jedna od najvažnijih tehnika prilikom pripremanja hrane u mikrovalnoj pećnici. Kod tradicionalne pripreme hrane, miješanje hrane služi kako bi se sastojci povezali. Kod hrane koja se priprema u mikrovalnoj pećnici miješanje služi za širenje i distribuiranje topline. Uvijek miješajte izvana prema središtu jer se vanjski dio hrane prvi zagrijava.

### Okretanje

Veliki, visoki komadi hrane poput pečenja i cijele kokoške trebaju se okretati tako da se vrh i dno hrane ravnomjerno ispeku. Također, dobro je okretati rasječenu kokoš i kotlete.

### Postavljanje debljih komada hrane prema van

Kako su mikrovalovi dopiru do vanjskog dijela hrane dobro je staviti deblje komade mesa, peradi i ribe na vanjski rub posude u kojoj se hrana priprema. Na ovaj način, deblji komadi hrane primit će najviše energije mikrovalova, a hrana će se ravnomjerno ispeći.

### Oblaganja

Trake od aluminijske folije (koja blokira mikrovalove) mogu se postaviti preko uglova i rubova kvadratnih i pravokutnih komada hrane kako se ti dijelovi ne bi prekuhali. Nikad ne koristite previše folije i vodite računa da je folija zahvaćena za posudu jer može izazvati iskrenje u pećnici.

### Podizanje

Deblja ili gušća hrana može se podići tako da se mikrovalovi mogu apsorbirati s donje strane i iz središta hrane.

### Probadanje

Hrana koja se nalazi u ljusci, kožici ili membrani vjerojatno će prsnuti u pećnici osima ako je se prije pripremanja ne probode. Takva hrana uključuje žumanjke i bjelanjke jaja, školjke i kamenice te cijeli komadi povrća i voća.

### Kušanje je li hrana gotova

Hrana se u pećnici priprema brzo, stoga je treba često kušati. Neke vrste hrane ostavljaju se u mikrovalnoj pećnici dok se ne skuhamo do kraja, ali većina hrane, uključujući meso i perad, treba izvaditi iz pećnice dok je još uvijek lagano nekuhana te je će se do kraja skuhati dok odstoji izvan pećnice. Unutarnja temperatura hrane povećat će se između 50 °F (30 °C) i 150 F (8 °C) tijekom vremena koje će odstajati izvan pećnice.

### Vrijeme odstajanja hrane

Hrana se većinom pusti da odstaje 3 do 10 minuta nakon vađenja iz pećnice. Obično se hrana nastavlja kuhati u vremenu koji odstoji izvan pećnice jer je toplina zadržana u hrani osim ako se hrana nije trebala osušiti (na primjer, neki kolači i biskvit). Kada se hranu pusti da odstoji time se završava kuhanje, a to pomaže u prožimanju i razvoju okusa.

## ČIŠĆENJE PEĆNICE

### 1 Održavajte čistom unutrašnjost pećnice

Ostaci nastali prskanjem hrane ili proljevanjem tekućine lijepe se po stijenkama pećnice i na površinama između brtve i vrata. Najbolje ih je odmah obrisati vlažnom krpom. Mrvice i ostaci nastali prskanjem hrane upit će energiju mikrovalova i produžiti vrijeme pripremanja hrane, a mogu čak i oštetiti pećnicu. Za brisanje mrvica koje su upale između vrata i okvira koristite vlažnu krpku. Važno je ovo područje održavati čistim kako bi se osigurala dobro prijanjanje brtve. Uklonite sve masne ostatke hrane pomoću krpe namočene u sapunicu, zatim isperite i osušite. Ne koristite jake deterdžente ili abrazivna sredstva za čišćenje. Metalna plitica može se oprati ručno ili u perilici suđa.

### 2 Održavajte čistim vanjski dio pećnice

Isključite strujni kabel iz strujne utičnice prije čišćenja pećnice i tako spriječite opasnost od mogućeg strujnog udara. Vanjski dio pećnice očistite sa sapunicom i vodom, a zatim sa čistom vodom i osušite mekanom krpom ili papirnatim ubrusom. Radi sprječavanja oštećenja radnih dijelova unutar pećnice voda ne smije ući u ventilacijske otvore. Za čišćenje upravljačke ploče, otvorite vrata i tako spriječite slučajno aktiviranje pećnice, zatim je obrišite vlažnom krpom te je odmah obrišite i sa suhom krpom. Nakon čišćenja pritisnite gumb STOP.

- Ako se u unutrašnjosti pećnice ili oko vanjskog dijela vrata pećnice nakupi vlaga obrišite panele mekanom krpom. Para ili kondenzacija koja se nakupi unutar vrata je normalna kao se hrana zagrijava duže vrijeme na visokim razinama snage. To nije kvar. Kondenzacija će s vremenom ispariti. Pokušajte prekriti hranu ili mijenjajte razine grijanja i vrijeme pripreme i tako smanjite kondenzaciju na vratima, ovo može nastati i kada pećnica radi u uvjetima visoke vlažnosti i niži na jedan način ne znači kvar proizvoda.
- Vrata i brtve na vratima treba održavati čistima. Koristite samo toplu vodu i sapunicu, a zatim dobro isperite. **NE KORISTITE ABRAZIVNE MATERIJALE, POPUT PRAŠKA ZA ČIŠĆENJE ILI METALNIH I PLASTIČNIH MREŽICA ZA PRANJE.** Metalni dijelovi lakše se održavaju ako se često brišu vlažnom krpom.

## UPORABA FUNKCIJE PAMETNE DIJAGNOSTIKE - SMART DIAGNOSIS™

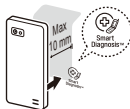
Ovu funkciju koristite ako trebate točnu dijagnozu servisa tvrtke LG Electronics kada proizvod ne radi ili ako je u kvaru. Ovu funkciju koristite samo za kontaktiranje predstavnika servisa, a ne tijekom normalnog rada.

- Kada od vas to zatraži osoblje pozivnog centra stavite i držite slušalicu telefona pored logotipa Smart Diagnosis™ na kontrolnoj ploči.



#### NAPOMENA

- Ne dirajte druge gumbе.



- Kada su vrata zatvorena, pritisnite i držite gumb STOP/Brisanje u trajanju od 3 sekunde dok se na zaslonu ne prikaže 'Loc'. Nastavite držati gumb STOP/Brisanje još 5 sekundi dok se na zaslonu ne prikaže '5'. (tako da se gumb STOP/Brisanje treba držati neprekidno 8 sekundi). Začut će se zvuk iza simbola pametne dijagnostike.
- I dalje držite telefon sve dok se prijenos ne dovrši. Na zaslonu će se odbrojavati vrijeme.
- Kada se odbrojavanje dovrši i zvuk se prestane emitirati, nastavite razgovor s agentom pozivnog centra koji će vam pomoći u primjeni podataka koje ste poslali na analizu.



#### NAPOMENA

- Za najbolje rezultate nemojte pomicati telefon dok se zvuk prenosi.
- Ako agent pozivnog centra ne može točno zabilježiti podatke, možda će od vas tražiti da ponovite postupak

## PITANJA I ODGOVORI

ČESTO POSTAVLJENA PITANJA	Odgovor
Što nije u redu ako lampica pećnice ne svijetli?	Više je razloga zašto lampica pećnice ne svijetli. Ili je žaruljica pregorila ili je došlo do prekida strujnog kruga.
Prolazi li energija mikrovalova kroz staklo za gledanje na vratima?	Ne. Otvori ili priključci napravljeni su tako da propuštaju svijetlo, a ne mikrovalove.
Zašto se čuje zvuk BIIP kada se dodirne gumb za upravljačkoj ploči?	Zvuk BIIP čuje se kao potvrda da je postavka ispravno unesena.
Hoće li se mikrovalna pećnica pokvariti ako se radi dok je prazna?	Da. Pećnica nikad ne smije raditi ako je prazna.
Zašto jaja poneka prsnu?	Prilikom pečenja kolača, prženja ili poširana jaja, žumanjak može prsnuti zbog nakupljene pare unutar membrane žumanjka. Spriječite ovo tako što ćete probušiti žumanjak prije pripremanja. U mikrovalnoj pećnici nikad ne pripremajte jaja u ljusci.
Zašto se preporučuje ostaviti hranu da odstoji neko vrijeme nakon završetka pripreme u mikrovalnoj pećnici?	Nakon što je priprema hrane u mikrovalnoj pećnici završeno hrana se nastavlja kuhati i tijekom vremena koje odstoji izvan pećnice. Ovo vrijeme kada hrana odstoji izvan pećnice ovisi o gustoći hrane.
Zašto moja pećnica nekad ne kuha brzo kao što je navedeno u uputama?	Pogledajte ponovno upute za pripremu hrane i utvrdite pridržavate li se ispravno navedenih uputa te pogledajte što može biti razlog različitom vremenu pripreme hrane. Vremena pripreme hrane navedena u uputama i postavke topline su prijedlozi, odabrani da vam pomognu spriječiti prekuhavanje hrane, što je najčešći problem dok se ne naučite koristiti pećnicu. Osim uputa za pripremanje hrane koristite i svoj zdrav razum i testirajte stanje hrane, kao i kod običnog štednjaka.
Zašto se na zaslonu pojavljuje riječ 'Cool' (hlađenje) ili preostalo vrijeme pripremanja hrane te se čuje zvuk ventilatora kada završi priprema hrane u mikrovalnoj pećnici?	Nakon što završi priprema hrane u mikrovalnoj pećnici ventilator će nastaviti s radom kako bi se pećnica ohladila. Na zaslonu će se prikazati 'Cool' (hlađenje). Ako otvorite vrata ili ako jednom pritisnete gumb STOP/BRISANJE prije završetka vremena pripremanja hrane tada će se na zaslonu prikazati preostalo vrijeme potrebno za pripremu hrane. Ovo nije kvar.

Prilikom rukovanja mikrovalnom pećnicom, ako koristite proizvode poput radio-prijemnika, televizora, bežičnog LAN-a, Bluetootha, medicinske opreme, bežične opreme i sl. koji koriste istu frekvenciju kao i mikrovalna pećnica tada proizvod može primati smetnje od tih proizvoda. Ove smetnje ne predstavljaju problem mikrovalnoj pećnici ili proizvodu te ne znače kvar. Stoga se mogu sigurno koristiti. Međutim, medicinska oprema također može primati smetnje, stoga trebate biti pažljivi kada medicinsku opremu koristite u blizini ovog proizvoda.

## TEHNIČKI PODACI

MH653**** MH633****	
Ulazna snaga	230 V~ 50 Hz
Izlazna snaga mikrovalne pećnice	Maks. 1000 W * (IEC60705 standard nazivnih vrijednosti)
Frekvencija mikrovalova	2450 MHz
Vanjske dimenzije	476 mm(Š) X 272 mm(V) X 387 mm(D)
Mikrovalna priprema hrane	1150 W
Roštijl	900 W
Kombinirana	1450 W

\* Kod 1000 W i 800 W izlazna snage postepeno će se smanjiti radi izbjegavanja pregrijavanja.

### Zbrinjavanje starog uređaja



- 1 Ovaj simbol prekrížene kante za smeće na kotačićima označava kako se otpadni električni i električni proizvodi (WEEE) moraju zbrinjavati odvojeno od komunalnog otpada.
- 2 Dotrajali električni proizvodi mogu sadržavati opasne tvari stoga će ispravno zbrinjavanje vaših dotrajalih uređaja pomoći u sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje. Vaš dotrajao uređaj može sadržavati dijelove koji se mogu ponovo iskoristiti za popravak drugih proizvoda te druge vrijedne materijale koji se mogu reciklirati i tako sačuvati ograničene resurse.
- 3 Ovisno o razini smetnje / štete i dobi stavke, stari proizvodi mogu se popraviti za više radnog života koji će spriječiti izbjeci otpada. Proizvodi koji nisu prikladni za ponovnu uporabu može se reciklirati da se oporavim vrijedne resurse i pomoći da se smanji globalno potrošnju novih sirovina.
- 4 Uređaj možete odnijeti u trgovinu u kojoj ste kupili proizvod ili možete kontaktirati ured za zbrinjavanje otpada kod vaših mjesnih nadležnih tijela te od njih saznati više informacija o najbližem ovlaštenom WEEE sabirnom centru. Za najnovije informacije iz vaše države molimo pogledajte internetske stranice [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)

Frekvencija mikrovalova : 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupa 2 / Klasa B)

Oprema grupe 2: grupa 2 sadrži svu ISM RF opremu kod koje je energija radiofrekvencija u frekencijskom rasponu od 9 kHz do 400 GHz namjerno generirana i koja se koristi ili se koristi samo u elektromagnetskom obliku

Oprema B klase je oprema prikladna za uporabu u kućanstvima i objektima izravno povezanim na nisko naponsku opskrbnu mrežu koja opskrbljuje zgrade koje služe za stanovanje.

Korisnički priručnik možete preuzeti na adresi <http://www.lg.com>.

# KORISNIČKO UPUTSTVO MIKROTALASNA RERNA

Molimo Vas da detaljno pročitate ovu uputstvo pre upotrebe.

MH653 \*\*\*\* MH633 \*\*\*\*

(opciono, molimo proverite specifikacije modela)

## Kako funkcionišu mikrotalasi

Mikrotalasi su oblik energije slične radio i televizijskim talasima i običnoj svetlosti. Normalno se mikrotalasi šire prema spolja dok putuju kroz atmosferu i nestaju bez efekta.

Međutim, ova rena ima magnetron koji je dizajniran tako da koristi energiju iz mikrotalasa.

Struja koja se doprema do cevi magnetrona se koristi za izradu mikrotalasne energije.

Ovi mikrotalasi ulaze u deo za kuvanje preko otvora unutar rerne. Kaseta se nalazi unutar rerne. Mikrotalasi ne mogu da prođu kroz metalne zidove rerne, ali mogu da prođu kroz materijale kao što su staklo, porcelan i papir, spoljne materijale od kojih su napravljena jela za bezbedno kuvanje u mikrotalasinim.

Mikrotalasi ne greju posuđe za kuvanje, iako će one svakako postati vruće od toplote koja se generiše iz hrane.

## Veoma bezbedan aparat

Vaša mikrotalasna rena je jedna od najbezbednijih kućnih aparata. Kada su vrata otvorena, rena će automatski prestati da proizvodi mikrotalase. Mikrotalasna energija je potpuno konvertovana u toplotu kada se unese hrana, ne ostavljajući "preostalu" energiju da Vas opeče dok jedete hranu.

# SADRŽAJ

---

3	<b>VAŽNE BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE</b>
8	<b>PRE KORIŠĆENJA</b>
8	Otpakivanje i ugradnja
10	Kontrolna tabla
10	Piktogrami koji se pojavljuju na ekranu
11	Podešavanje sata
11	Brzi početak
11	Duže/Kraće vreme kuvanja
11	Ušteda energije
12	<b>KAKO SE KORISTI</b>
12	Vremensko kuvanje
12	Nivoi mikrotalasne energije
13	Roštiljsko kuvanje
13	Roštiljsko kombinovano kuvanje
14	Zaključavanje za decu
14	Pečenje
14	Meni sa instrukcijama za pečenje
15	Popularni meni
16	Instrukcije za popularni meni
19	Smekšano i otopljeno
19	Instrukcije za meni smekšano i otopljeno
20	Odmrzavanje i kuvanje
20	Instrukcije za meni odmrzavanje i kuvanje
22	Regulator odmrzavanja
22	Meni sa instrukcijama za regulator odmrzavanja
23	Jogurt
23	Instrukcije za meni jogurt
24	Održavanje temperature
25	<b>MIKROTALASNA-BEZBEDNO POSUĐE</b>
26	<b>KARAKTERISTIKE HRANE I PRIPREMA U MIKROTALASNOJ</b>
28	<b>ZA ČIŠĆENJE VAŠE RERNE</b>
28	<b>KORIŠĆENJE FUNKCIJE PAMETNA DIJAGNOZA™</b>
29	<b>PITANJA I ODGOVORI</b>
30	<b>TEHNIČKE SPECIFIKACIJE</b>

---

# VAŽNE BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

## PROČITAJ PAŽLJIVO I SAČUVAJ GA KAO REFERENCU U BUDUĆNOSTI

Pročitaj i prati sve instrukcije pre korišćenja svoje rerne kako bi sprečio rizik od požara, električnog udara, povreda ili oštećenja za vreme korišćenja rerne. Ovu uputstvo ne pokriva sve moguće situacije koje se mogu pojaviti. Uvek kontaktirajte svog proizvođača u vezi sa problemima koje ne razumete.

### UPOZORENJE

Ovo je bezbednosni simbol upozorenja. On Vas upozorava o potencijalnoj opasnosti koja Vas ili druge može povrediti ili ubiti. Sve bezbednosne poruke će pratiti bezbednosni simbol upozorenja i natpis "UPOZORENJE" ili "OPREZ". Ove reči znače:

### UPOZORENJE

Ovaj simbol će Vas upozoriti opasnim ili nebezbednim praksama koje mogu dovesti do ozbiljnih povreda na telu ili smrtnog ishoda.

### OPREZ

Ovaj simbol će Vas upozoriti opasnim ili nebezbednim praksama koje mogu dovesti do ozbiljnih povreda na telu ili oštećenja na uređaju.

### UPOZORENJE


- 1 **N**emojte pokušavati da zlonamerno pokvarite ili da pravite bilo kakva prilagođavanja ili popravke na vratima, zaptivcima na vratima, kontrolnoj tabli, sigurnosnim prekidačima za blokiranje ili bilo kojim drugim delovima rerne koji bi podrazumevalo uklanjanje bilo kog zaštitnog poklopca protiv oslobađanja mikrotalasne energije. **N**emojte koristiti rernu ako su neispravni zaptivci na vratima i susjedni delovi mikrotalasne rerne. Zamenu treba da izvrši samo kvalifikovan servisni tehničar.
  - **Z**a razliku od ostalih aparata, mikrotalasna rerma je pod visokim naponom i poseduje delove sa visokom električnom strujom. **N**eppravilno korišćenje ili zamena može dovesti do štetnog oslobađanja prevelike mikrotalasne energije ili električnog udara.
- 2 **N**emojte koristiti rernu za odvlaživanja. (npr. **D**a radite na mikrotalasnoj rerni sa vlažnim novinama, odećom, igračkama, električnim uređajima, kućnim ljubimcima ili decom, itd.)
  - **T**o može dovesti do ozbiljnog oštećenja i negativno uticati na bezbednost i dovesti do požara, opekotina ili iznenadne smrti zbog električnog udara.
- 3 **O**vim aparatom ne treba da rukuje osobe (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, osetnim ili mentalnim mogućnostima ili koje nemaju iskustva i znanja za rukovanje, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu bezbednost ne nadgleda ili im ne daje instrukcije za korišćenje aparata. (**M**ladi) **D**eca treba da u svakom trenutku imaju nekog starijeg pored sebe kako se ne bi igrali sa aparatom.
  - **N**eppravilno korišćenje može dovesti do oštećenja kao što su požar, električni udar ili opekotine.
- 4 **P**ristupačni delovi mogu postati veoma vrući tokom korišćenja. **M**lađa deca treba da budu udaljeni.
  - **M**ogu dovesti do opekotina.
- 5 **T**ečnosti i druga hrana se ne smeju zagrevati u zatvorenim posudama pošto može doći do eksplozije. **U**klonite plastično umotavanje sa hrane pre kuvanja ili odmrzavanja. **I**majte na umu da u nekim slučajevima hrana treba da bude prekrivena sa plastičnom folijom za podgrevanje ili kuvanje.
  - **M**ogu da puknu.
- 6 **B**udi siguran da koristiš pravilnu opremu u svakom režimu rada.
  - **N**eppravilno korišćenje može dovesti do oštećenja na vašoj rerni i dodatnoj opremi ili do pojave varnica i požara.
- 7 **D**eci ne sme biti dozvoljeno da se igraju sa opremom ili da vuku na dole ručku vrata i da se kače na nju.
  - **M**ogu se povrediti.


- 8 **O**pasno je za svakoga ko nije kompetentna osoba za pružanje usluge koja obuhvata uklanjanje poklopca koji Vam pruža bezbednost od izlaganja mikrotalasnoj energiji.
- 9 **K**ada aparat rati u kombinovanom režimu, deca mogu da ga koriste samo uz nadgledanje punoletnih osoba zbog generisanja temperatura.
- 10 **H**e koristite rernu ako je oštećena. Posebno je važno da se vrata dobro dihtuju i da mogu da se zatvore i da nema oštećenja na: (1) vrata (savijena), (2) šarke i kopče (slomljene ili olabavljene), (3) zaptivci na vratima i površine zaptivanja.
- **T**o može dovesti do štetnog izlaganja prevelikoj mikrotalasnoj energiji.
- 11 **A**ko su vrata ili zaptivci oštećeni, nemojte koristiti rernu dok ih kompetentna osoba ne popravi.
- 12 **A**parat je snabdeven sa setom produžnog kabla ili električnim prenosnim uređajem, i oni moraju biti postavljeni tako da nikako ne dođu u dodir sa vlagom.
- 13 **D**opustite deci da koriste aparat bez nadgledanja samo ako su im objašnjene bezbednosne instrukcije, tako da je dete spremno da na bezbedan način koristi rernu i da razume opasnost od nepravilnog korišćenja.
- 14 **A**parat i dodatni delovi su postali jako vrući tokom korišćenja. Molimo Vas pazite da ne dodirnete vrele delove. Deca ispod 8 godina moraju da stoje udaljeni od aparata i pod nadzorom.
- 15 **T**okom korišćenja aparat je postao vruć. Molimo Vas pazite da ne dodirnete unutrašnje delove rerne.
- 16 **N**emojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne čistače za čišćenje stakla na vratima rerne pošto mogu da oštete površinu i da je izgremu, što može dovesti do pucanja stakla

## OPREZ

- 1 **N**e možete da radite sa svojom rernom kada su vrata otvorena zbog sigurnosnih brava koje se nalaze u mehanizmu vrata. **V**ažno je da se sigurnosne brave ne pokvare.
- **T**o može dovesti do štetnog izlaganja prevelikoj mikrotalasnoj energiji. (**S**igurnosne brave automatski prekidaju svaku aktivnost kuvanja kada su vrata otvorena.)
- 2 **N**emojte stavljati objekte (kao što su kuhinjski ubrusi, salвете, itd.) između prednje strane rerne i vrata ili ne dozvolite hrani ili ostatku sredstva za čišćenje da ostanu na zaptivačima.
- **T**o može dovesti do štetnog izlaganja prevelikoj mikrotalasnoj energiji.
- 3 **M**olimo Vas da proverite da li je vreme kuvanja pravilno postavljeno, malim količinama hrane je potrebno kraće kuvanje ili zagrevanje.
- **P**rekovremeno kuvanje može dovesti da hrana zagori i ošteti vašu rernu.
- 4 **K**ada zagrevate tečnosti, npr. supe, sosove i pića u vašoj mikrotalasnoj rerni,
- \* **S**prečite korišćenje ravnih jednostranih kontejnera sa uskim vratom.
  - \* **N**emojte pregreјati.
  - \* **P**romešajte tečnost pre stavljanja kontejnera u rernu i ponovo postavite pola vremena za zagrevanje.
  - \* **N**akon zagrevanja, ostavite je da neko vreme odstoji u rerni; ponovo je pažljivo promešajte ili promućkajte i proverite joj temperaturu pre konzumiranja kako se ne bi opekli (posebno, sadržaj bočica za hranjenje i hrane za bebe).
  - **B**udite pažljivi kada rukujete sa kontejnerom. Mikrotalasno zagrevanje pića može dovesti do odloženog eruptivnog klučanja, tako da kontejner mora da drži jako pažljivo.
- 5 **I**zduvni izlaz se nalazi u gornjem, donjem i bočnim stranama rerne. Ne blokirajte ih.
- **T**o može dovesti do oštećenja na rerni i loših rezultata kuvanja.

- 6** **N**emojte koristiti rernu kada je prazna. Kada se ne koristi bolje je u rerni ostaviti staklenu posudu sa vodom. Voda će bezbedno apsorbovati svu mikrotalasnu energiju, ako se rerna slučajno aktivira.
- **N**eppravilno korišćenje može dovesti do oštećenja na vašoj rerni.
- 7** **N**emojte kuvati hranu koja je umotana u papirne ubruse, osim ako Vam se u kuvaru ne nalaze smernice za hranu koju kuvate. I nikako ne koristite novine umesto papirnih ubrusa za kuvanje.
- **N**eppravilno korišćenje može dovesti do eksplozije ili požara.
- 8** **H**Nemojte koristiti drvene i keramičke posude koje imaju metalne umetke (npr. od zlata ili srebra). **U**vek uklonite metalne delove. **K**oristite samo umetke koji se mogu koristiti u mikrotalasnim rernama. **M**etalni kontejneri za hranu i piće nisu dozvoljeni tokom kuvanja u mikrotalasnoj.
- **M**ogu previše zagrevati i ugljenisati. Metalni predmeti, posebno u obliku luka, u rerni mogu izazvati ozbiljna oštećenja.
- 9** **N**emojte koristiti reciklirane papirne proizvode.
- **O**ni mogu da sadrže nečistoće koje mogu prouzrokovati varnice i/ili požar kada se koriste u kuvanju.
- 10** **N**emojte ispirati poslužavnik ili kasetu tako što ćete ga staviti u vodu odmah nakon kuvanja. **O**vo može dovesti do loma ili oštećenja.
- **N**eppravilno korišćenje može dovesti do oštećenja na vašoj rerni.
- 11** **R**ernu treba da stavite tako da prednja vrata budu na 8 cm ili više udaljena od ivice površine na koju je stavljena, kako bi se izbeglo slučajno naginjanje aparata.
- **N**eppravilno korišćenje može dovesti telesnih povreda i oštećenja na rerni.
- 12** **P**re kuvanja, ogulite krompir, jabuke ili drugo voće ili povrće.
- **M**ogu da puknu.
- 13** **N**emojte kuvati jaja u ljusci. **J**aja u ljusci i cela tvrdo kuvana jaja ne bi se trebala podgrevati u mikrotalasnim rernama pošto mogu da eksplodiraju, čak i kada se završi zagrevanje mikrotalasne.
- **U**nutar jajeta će se izgraditi pritisak koji će pući.
- 14** **N**e pokušavajte sa prženjem u dubokoj masnoći u vašoj rerni.
- **O**vo može dovesti do iznenadnog vrenja preko vrele tečnosti.
- 15** **A**ko se uočava dim (ili je emitovan), isključite ili izvadite utičnicu svog aparata iz struje i držite vrata zatvorenim kako biste ugušili bilo koji plamen.
- **T**o može dovesti do ozbiljnog oštećenja kao što su požar ili električni udar.
- 16** **K**ada zagrevate hranu u plastičnim ili papirnim posudama, dobro gledajte u rernu zbog mogućnosti paljenja.
- **M**ože se desiti da se hrana presipa zbog mogućnosti pogoršanja stanja kontejnera, što takođe može dovesti do požara.
- 17** **T**emperatura dostupnih površina može biti visoka kada aparat radi. **N**e pipajte vrata rerne, spoljašnju i zadnju kabinu, unutrašnju šupljinu rerne, dodatnu opremu i posude i jela za vreme režima za roštilj, konvekcionog režima i operacija za automatsko kuvanje, pre čišćenja budi siguran da nisu vrući.
- **K**ada postanu vrući, postoji opasnost od opekotina čak i kada nosite kuhinjske rukavice.
- 18** **R**erna treba da se regularno čisti i svi ostaci hrane treba da se uklone.
- **G**reška u održavanju rerne u čistim uslovima može dovesti do pogoršanja stanja površine koja može negativno uticati na rok trajanja aparata i dovesti do neželjenih situacija i oštećenja.

- 19 **K**oristite samo temperaturnu sondu koja je preporučena za ovu rernu.
- **N**e možete biti sigurni da je temperatura precizna sa neodgovarajućom temperaturnom sondom.
  - **O**vaj model ne omogućava temperaturnu sondu.
- 20 **O**vaj aparat je napravljen da bude korišćen u kućnim i sličnim aplikacijama kao što su:
- **M**esta za kuhinje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
  - **F**arme;
  - **O**d strane klijenata u hotelima, motelima i drugim rezidencijalnim okruženjima;
  - **P**renočišta na bazi krevet i doručak.
- 21 **O**vim aparatom mogu da rukuju deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osetnim ili mentalnim mogućnostima ili koje nemaju iskustva i znanja za rukovanje ako imaju osobu koja ih nadgleda ili su im date instrukcije za bezbedno korišćenje aparata i da su svesne od svih opasnosti koje vrebaju.
- D**eca ne treba da se igraju sa aparatom. **D**eca ne treba da čiste i održavaju uređaj osim ako nemaju iznad 8 godina.
- 22 **U**loga mikrotalasne rerne je u zagrevanju hrane i pića. **S**ušenje hrane ili odeće i zagrevanje toplih podmetača, papuča, sušera, vlažnih krpa i slično može dovesti do pojave rizika od povreda, varnica ili požara.
- 23 **A**parat nije napravljen da se njime upravlja preko eksternih tajmera ili odvojenih sistema daljinske kontrole.
- 24 **P**ratite tačne smernice koje su Vam date od strane proizvođača kokica dok ih spremate. **N**ikako se ne odvajajte od rerne dok je postupak pravljenja kokica u toku. **A**ko se ne naprave nakon predviđenog vremena, isključite kuvanje. **N**ikad ne koristite braon papirnu kesu za pravljenje kokica. **N**ikad ne pokušavajte da dalje kuvate jezgra koja se nisu otvorila.
- P**rekovremeno kuvanje može dovesti do paljenja kokica.
- 25 **O**vaj aparat mora da bude uzemljen.
- Ž**ice su označene bojama u skladu sa sledećim kodovima:
- PLAVA** ~ **N**<sub>eu</sub>tralno
- BRAON** ~ **Ž**<sub>ivo</sub>
- ZELENO i ŽUTO** ~ **Z**<sub>em</sub>lja
- B**oje žica ovog aparata ne odgovaraju označenim bojama u terminalima u koje se trebaju ubaciti, tako da ih treba povezati na sledeći način:
- PLAVA** žica se mora ubaciti u terminal koji je markiran slovom **N** ili **CRNOM** bojom.
- BRAON** žica se mora ubaciti u terminal koji je markiran slovom **L** ili **CRVENOM** bojom.
- ZELENA i ŽUTA** ili **ZELENA** žica se mora ubaciti u terminal koji je markiran slovom **G** ili .
- A**ko je isporučen priključni kabl oštećen, proizvođač ili njegov ovlašćeni distributer ili slična kvalifikovana osoba ga mora zameniti kako bi se sprečila neka eventualna opasnost ili kvar.
- **N**eppravilno korišćenje može dovesti do ozbiljnog električnog oštećenja.
- 26 **K**oristite samo posuđe koje se može staviti u mikrotalasne rerne.

- 27 **O**va rerna se ne treba koristiti za svrhe komercijalnog kateringa.
- **N**eppravilno korišćenje može dovesti do oštećenja na vašoj rerni.
- 28 **M**ikrotalasna rerna ne treba da se nalazi u kabinetu.
- **P**okušaj je da se mirkotalasna rerna koristi samostojeći.
- 29 **P**ovezivanje se može uraditi tako da utikač bude dostupan ili uključivanjem prekidača u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima za ožičenje.
- **K**orišćenje nepravilne utičnice ili prekidača može dovesti do električnog udara ili požara.
- 30 **V**rata ili spoljašnja površina mogu postati vrući za vreme rada aparata.
- 31 **D**rži aparat i njegove kablove izvan domašaja dece mlađe od 8 godina.
- 32 **S**adržaj flašica za hranjenje i posudica sa hranom za bebe treba da se promućka ili promeša i temperatura mora da se proveri pre korišćenja, kako se beba ne bi opekla.
- 33 **N**eka unutrašnjost i spoljašnjost rerne uvek budu čisti. **V**iše detalja o čišćenju svoje rerne pogledajte u delu "**Z**a čišćenje vaše rerne".
- 34 **U** skladu sa setom sa zahtevima za instaliranje, inače uticaj toplote, uklonite opasnost.
- 35 **P**ara za čišćenje se ne treba koristiti.
- 36  **O**prez, vruća površina
- K**ada se koristi simbol, to znači da su površine sklone da budu vruće tokom korišćenja.
- 37 **N**e stavljajte objekte (npr. knjige, kutije, itd.) na proizvod. **P**roizvod se može previše zagrejati ili se može pojaviti vatra ili objekat može da padne, što može dovesti do povređivanja kod osoba.

# PRE KORIŠĆENJA

## OTPAKIVANJE I UGRADNJA

Prateći osnovne smernice sa ove dve stranice bićete u mogućnosti da brzo proverite da li vaša rerna radi kako treba. Molimo Vas da posebnu pažnju usmerite ka uputstvu za ugradnju rerne. Kada je otpakujete budite sigurni da ste uklinili svu dodatnu opremu i delove za pakovanje. Proverite da li je rerna oštećena tokom transporta.

- 1 Otpakujte svoju rernu i postavite je na ravnu površinu.



STAKLO KASETE



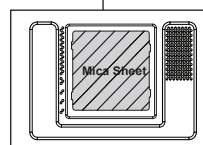
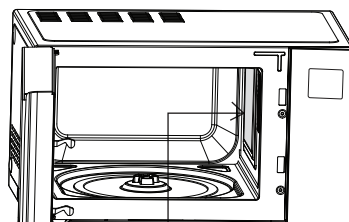
ROTACIONI KRUG



STALAK



VRATILO



\*Ne uklanjajte mika list

### ! NAPOMENA

- Nemojte ukloniti šupalj mika list (srebrnu ploču) unutar rerne. Mika list je tu da bi zaštitio komponente mikrotalasne od prskanja hrane.

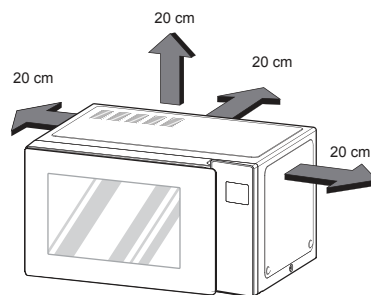
- 2 Stavite rernu na lokaciju koju želite na visinu veću od 85 cm, ali budite sigurni da je ostalo najmanje 20 cm slobodnog prostora sa svih strana aparata radi pravilne ventilacije. Prednji deo rerne treba da bude na 8 cm ili više udaljena od ivice površine na koju je stavljena, kako bi se izbeglo slučajno naginjanje aparata.

Izduvni izlaz se nalazi u donjem i bočnim stranama rerne.

Blokiranje izlaza može da ošteti rernu.

Ako koristiš mikrotalasnu rernu u zatvorenom prostoru ili kredencu, može se desiti da protok vazduha za kuvanje bude lošiji.

To može dovesti do lošijih performansi i smanjenja roka trajanja aparata. Ako je moguće, molimo Vas da mikrotalasnu rernu koristite u najboljim mogućim uslovima.



### ! NAPOMENA

- Ova rerna se ne treba koristiti za svrhe komercijalnog kateringa.

- 3 Prikačite vašu rernu u standardnu kućnu utičnicu. Budite sigurni da je samo rerna prikačena u tu utičnicu.

**Ako Vam rerna ne radi kako treba, izvadite kabl iz električne utičnice pa ga ponovo ubacite.**

- 4 Otvorite vrata rerne povlačenjem drškice. Stavite rotacioni krug unutar rerne i odozgo stavite staklenu kasetu.

- 5 Stavite ga na staklenu kasetu i zatvorite vrata.

Ako imate bilo kakve sumnje u vezi sa vrstom kontejnera koji treba da koristite, molimo Vas pogledajte deo "Mikrotalasna-bezbedne posude".



- 6 Pritisnite dugme **STOP/CLEAR** pa onda dugme **START/ENTER** jednom kako biste postavili vreme kuvanja na 30 sek.

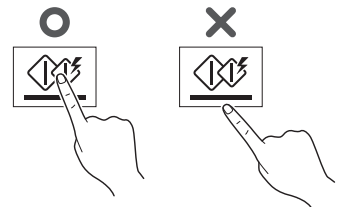


- 7 **EKRAN** će brojati 30 sek unazad.  
Kada dođe do 0 čuće se zvuk. Otvorite vrata i proverite temperaturu vode.  
Ako rerna radi, voda će biti vruća.  
**Pažljivo izvadite kontejner, možda je vruć.**  
**VAŠA RERNA JE SADA UGRAĐENA**



- 8 Sadržaj flašica za hranjenje i posudica sa hranom za bebe treba da se promućka ili promeša i temperatura mora da se proverí pre korišćenja, kako se beba ne bi opekla.

- 9 Prepoznavanje dugmeta može da bude otežano u sledećim uslovima:
- Pritisnut je samo spoljašnji deo dugmeta.
  - Dugme je pritisnuto s noktom ili vrhom prsta.

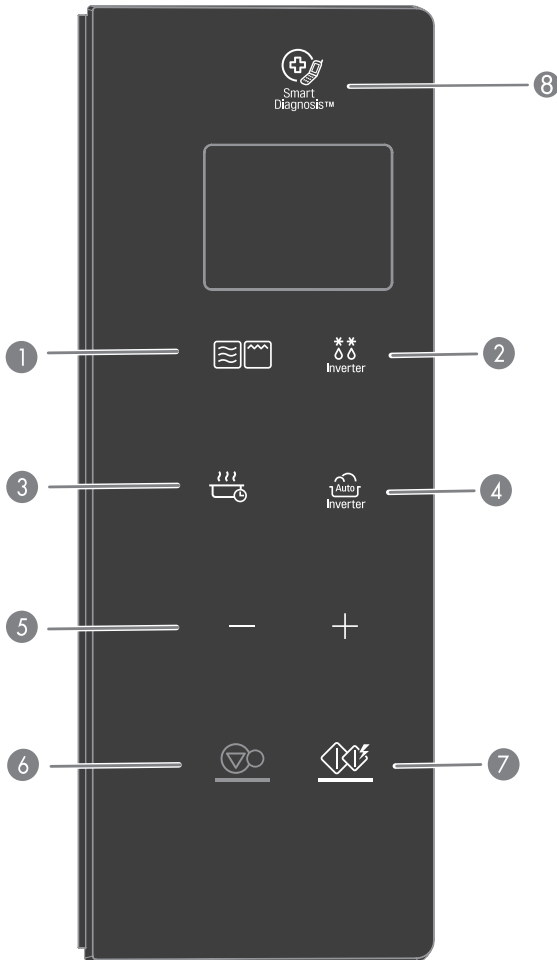


### ! NAPOMENA

Ne koristite gumene rukavice ili rukavice za jednokratnu upotrebu.  
Kada brišete kontrolnu tablu na dodir sa vlažnom krpom, obavezno uklonite svu vlagu sa table kada završite.

- 10 Podešavanje vremena za kuvanje treba da bude kraće od uobičajenih mikrotalasnih rerni (700 W, 800 W) zbog relativno visoke izlazne snage proizvoda. Suvišno zagrevanje može dovesti do pojave vlage na vratima.

## KONTROLNA TABLA



Deo	
1	<b>REŽIM KUWANJA</b> Pogledajte str.12 "Vremensko kuvanje" Pogledajte str.13 "Roštiljsko kuvanje" Pogledajte str.13 "Roštiljsko kombinovano kuvanje"
2	<b>REGULATOR ODMRZAVANJA</b> Pogledajte str.22 "Regulator odmrzavanja"
3	<b>JOGURT / DA BUDE TOPAO</b> Pogledajte str.23 "Jogurt" Pogledajte str.24 "Održavanje temperature"
4	<b>REGULATOR KUVARA</b> Regulator kuvanja Vam dozvoljava sa kuvate najveći deo vaših omiljenih jela odabirom vrste i težine hrane. Pogledajte str.14 "Pečenje" Pogledajte str.15 "Popularni meni" Pogledajte str.19 "Smekšano i otopljeno" Pogledajte str.20 "Odmrzavanje i kuvanje"
5	<b>DUŽE/KRAĆE VREME KUWANJA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Izaberite meni za kuvanje.</li> <li>• Postavite vreme kuvanja i težinu.</li> <li>• Dok kuvate sa funkcijom automatsko i ručno, možete da povećate ili smanjite vreme kuvanja u svakom trenutku uključivanjem biranja (osim režima za odmrzavanje).</li> </ul>
6	<b>STOP / CLEAR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaustavi i obriši sve unose osim dnevnog vremena.</li> </ul>
7	<b>START/ENTER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pritisnite dugme jednom kako biste pokrenuli kuvanje koje je odabrano.</li> <li>• Funkcija za brzo pokretanje Vam omogućava da postavite intervale od 30 sek kuvanje pod VISOKOM snagom sa pritiskom na dugme START/ENTER.</li> </ul>
8	<b>PAMETNA DIJAGNOZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Držite slušalicu telefona gore do ove ikonice kada je usmeren od osoblja servisnog centra. Ovo će pomoći u otkrivanju problema sa mikrotalasnom retnom tokom servisnog poziva.</li> </ul>

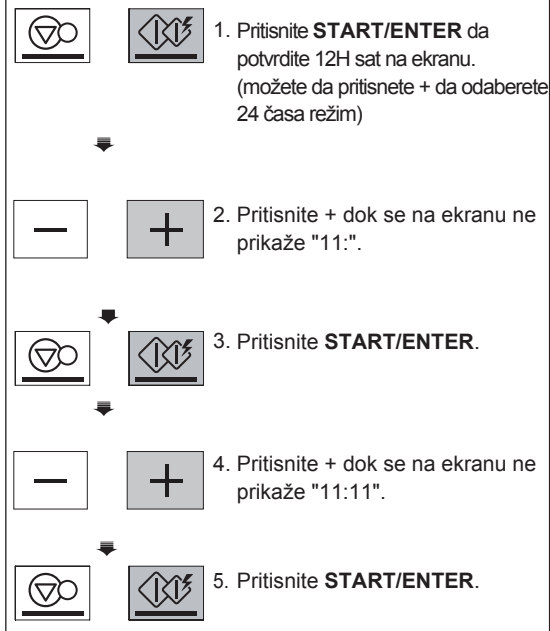
## PIKTOGRAMI KOJI SE POJAVLJUJU NA EKRANU

Ikonica			
	Kada rukujete mikrotalasnom, ikonica će se pojaviti na ekranu.		Kada možete da postavite Više/Manje, ikonica će se pojaviti na ekranu.
	Kada rukujete roštiljom, ikonica će se pojaviti na ekranu.		Kada možete da počnete kuvanje, ikonica će se pojaviti na ekranu.
	Kada rukujete Kombinovan roštilj, ikonica će se pojaviti na ekranu.		Kada možete da postavite izlaznu snagu, ikonica će se pojaviti na ekranu.
	Kada rukujete mikrotalasnom, ikonica će se pojaviti na ekranu.		Kada možete da postavite težinu, ikonica će se pojaviti na ekranu.
	Kada rukujete mikrotalasnom, ikonica će se pojaviti na ekranu.		

## PODEŠAVANJE SATA

Kada je vaša rerna po prvi put uključena u struju ili kada se snaga vrati nakon prekida u napajanju, brojevi na ekranu se resetuju na '12H'.

### Primer: za postavljanje 11:11.



1. Pritisnite **START/ENTER** da potvrdite 12H sat na ekranu. (možete da pritisnete + da odaberete 24 časa režim)
2. Pritisnite + dok se na ekranu ne prikaže "11:".
3. Pritisnite **START/ENTER**.
4. Pritisnite + dok se na ekranu ne prikaže "11:11".
5. Pritisnite **START/ENTER**.

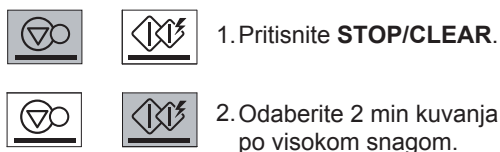
### ! NAPOMENA

- Ako ponovo želite da postavite sat ili promenite opcije, trebate da izvadite kabl iz utičnice i da ga ponovo povežete.
- Ako ne želite da koristite režim sata, pritisnite dugme STOP/CLEAR, nakon uključivanja rene.

## BRZI POČETAK

Funkcija BRZO POKRETANJE Vam omogućava da postavite intervale od 30 sek kuvanje pod VISOKOM snagom sa pritiskom na dugme START/ENTER.

### Primer: postavite 2 min snage kuvanja



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Odaberite 2 min kuvanja po visokom snagom.

Četiri puta pritisnite dugme **START/ENTER**.

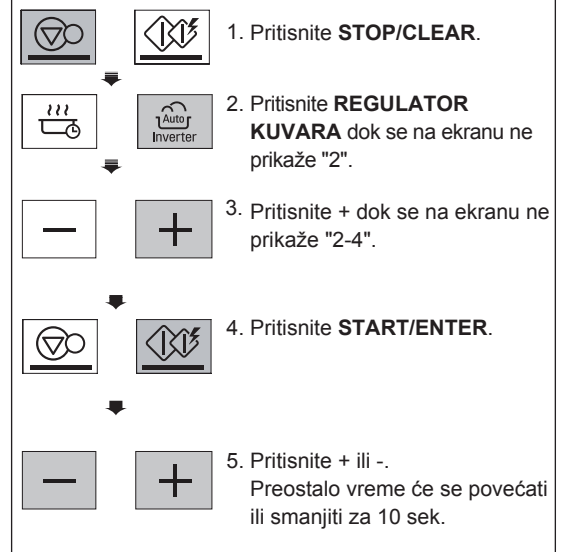
Rerna će se pokrenuti pre nego što završite četvrto stiskanje.

Tokom BRZOG POKRETANJA kuvanja, vreme kuvanja možete da produžite do 99 min i 59 sek stalnim pritiskanjem dugmeta **START/ENTER**.

## DUŽE/KRAĆE VREME KUVANJA

Uključivanjem Biranja, VREMENSKO KUVANJE program može da bude prilagođen za duže ili kraće kuvanje hrane. Uključivanje biranja će svaki put povećati ili smanjiti vreme kuvanja za 10 sek. Maksimalno moguće vreme biće 99 min i 59 sek.

### Primer: za prilagođavanje Regulatora kuvara (npr. 1.5 kg Krompir gratin) vreme kuvanja za duže ili kraće vreme.



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REGULATOR KUVARA** dok se na ekranu ne prikaže "2".
3. Pritisnite + dok se na ekranu ne prikaže "2-4".
4. Pritisnite **START/ENTER**.
5. Pritisnite + ili -. Preostalo vreme će se povećati ili smanjiti za 10 sek.

## UŠTEDA ENERGIJE

Ušteda energije znači čuvanje energije isključivanjem ekrana. Ova funkcija radi samo kada je mikrotalasna rena u fazi pripravnosti i ekran će se isključiti.

### ! NAPOMENA











- Kada koristite režim sata, ekran će ostati uključen.

## KAKO SE KORISTI

### VREMENSKO KUVANJE (RUČNO KUVANJE)

Ova funkcija Vam omogućava da kuvate hrane za vreme koje želite. Ima dostupnih 5 nivoa snage. Primer dole prikazuje kako da postavite snagu na 900 W za željeno vreme.

**Primer: za kuvanje hrane na 800 W snage za 5 min i 30 sek**

1. Pritisnite **STOP/CLEAR**. 
2. Pritisnite **REŽIM KUVANJA** dok se na ekranu ne prikaže "1000 W". (To Vam govori da je rerna podešena da radi na 1000 W osim ako parametar snage nije podešen drugačije.) 
3. Pritisnite **+** dok se na ekranu ne prikaže "800 W".  
4. Pritisnite **START/ENTER**.  
5. Unesite 5 min i 30 sek pritiskom na **+** dok se na ekranu ne prikaže "5:30".  
6. Pritisnite **START/ENTER**.  

Kada se kuvanje završi, čuće se zvuk. Reč "End" što znači kraj prikazaće se na ekranu. "End" će ostati na ekranu i zvuk će se čuti svakih minuta dok su vrata otvorena ili je pritisnuto neko dugme.

### ! NAPOMENA

Ako ne podesite nivo snage, rerna će raditi po VISOKOJ snazi. Za postavljanje VEOMA VISOKOG kuvanja, preskočite korak 3 opisan gore.

## NIVOI MIKROTALASNE ENERGIJE

Mikrotalasna rerna ima pet nivoa snage kako biste imali maksimalnu fleksibilnost i kontrolu nad kuvanjem. Susedna tablica će Vam dati neke ideje koju hranu treba spremati po kojim nivoima snage.

- Susedni grafikon pokazuje podešavanja nivoa snage za vašu rernu.

### GRAFIKON SA NIVOIMA SNAGE MIKROTALASNE

Nivo snage	Koristite
Visoko 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kipeća voda.</li> <li>• Pečenje govedine.</li> <li>• Pravljenje bombona.</li> <li>• Kuvanje živinskog mesa, ribe i povrća.</li> <li>• Kuvanje komada mesa.</li> </ul>
800 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podgrevanje pirinča, paste i povrća.</li> <li>• Podgrevanje brzo spremljene hrane.</li> <li>• Podgrevanje sendviča.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuvanje jaja, mleka i sira.</li> <li>• Kuvanje kolača i hleba.</li> <li>• Topljenje čokolade.</li> <li>• Kuvanje jagnjetine.</li> <li>• Kuvanje cele ribe.</li> <li>• Kuvanje pudinga i krema od vanile.</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odmrzavanje mesa, živine i morskih plodova.</li> <li>• Kuvanje manjih komada mesa.</li> <li>• Kuvanje svinjskih kotleta i svinjskog pečenja.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zagrevanje voća.</li> <li>• Omekšavanje maslaca.</li> <li>• Držanje tepsije i glavna jela toplim.</li> <li>• Omekšavanje maslaca i krem sira.</li> </ul>

## ROŠTILJSKO KUVANJE

Ova funkcija Vam omogućava da hrana postane lepo karmelizovana i hrskava.

Uvek koristite rukavice za vađenje hrane i dodatne opreme nakon kuvanja pošto će biti veoma vrući.

**Primer: koristite roštilj za kuvanje hrane za 5 min i 30 sek**

1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REŽIM KUVANJA** dok se na ekranu ne prikaže "GrIL".
3. Pritisnite **START/ENTER**.
4. Unesite 5 min i 30 sek pritiskom na + dok se na ekranu ne prikaže "5:30".
5. Pritisnite **START/ENTER**.

### OPREZ

- Uvek koristite rukavice za vađenje hrane i dodatne opreme nakon kuvanja pošto će biti veoma vrući.

### NAPOMENA

- Ova funkcija Vam omogućava da hrana postane lepo karmelizovana i hrskava.
- Za najbolji rezultat koristite sledeću dodatnu opremu.



STALAK

## ROŠTILJSKO KOMBINOVANO KUVANJE

Vaša rena ima funkciju za kombinovano kuvanje koja Vam dopušta da kuvate hranu sa grejačem i mikrotalasnom.

**Primer: programirajte svoju rernu sa mikro snagom od 300 W i roštilj za vreme kuvanja od 25 min**

1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REŽIM KUVANJA** dok se na ekranu ne prikaže "Co-1".
3. Pritisnite + dok se na ekranu ne prikaže "Co-2".
4. Pritisnite **START/ENTER**.
5. Pritisnite + dok se na ekranu ne prikaže "25:00".
6. Pritisnite **START/ENTER**.  
Kada kuvate možete da Pritisnite +/- kako biste povećali ili smanjili vreme kuvanja. Budite pažljivi kada vadite vašu hranu jer je kontejner možda vruć!

### NAPOMENA

- Vaša rena ima funkciju za kombinovano kuvanje koja Vam dopušta da kuvate hranu sa grejačem i mikrotalasnom. Ovo generalno znači da je potrebno manje vremena za kuvanje vaše hrane.
- Možete da postavite tri nivoa mikro snage (Co-1: 200W, Co-2:300 W, Co-3:400 W) u režimu kombinovanog roštilja.
- Ova funkcija Vam omogućava da hrana postane lepo karmelizovana i hrskava.
- Za najbolji rezultat koristite sledeću dodatnu opremu.

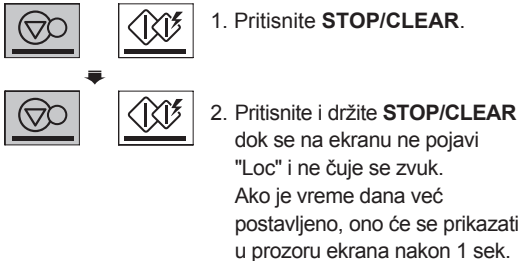


STALAK

## ZAKLJUČAVANJE ZA DECU

Ovo je jedinstvena sigurnosna funkcija koja sprečava neželjene operacije rerne. Jednom kada je postavljen zaključavanje za decu, ne može se više kuvati.

### Primer: Za postavljanje zaključavanja za decu

- 
1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
  2. Pritisnite i držite **STOP/CLEAR** dok se na ekranu ne pojavi "Loc" i ne čuje se zvuk. Ako je vreme dana već postavljeno, ono će se prikazati u prozoru ekrana nakon 1 sek.

Ako je zaključavanje za decu već postavljen i dodirnete drugi pad, reč Loc će se prikazati na ekranu. Možete da otkazete zaključavanje za decu prema proceduri dole.

### Primer: Za otkazivanje zaključavanja za decu

- 
- Pritisnite i držite **STOP/CLEAR** dok se sa ekrana ne izbriše "Loc".

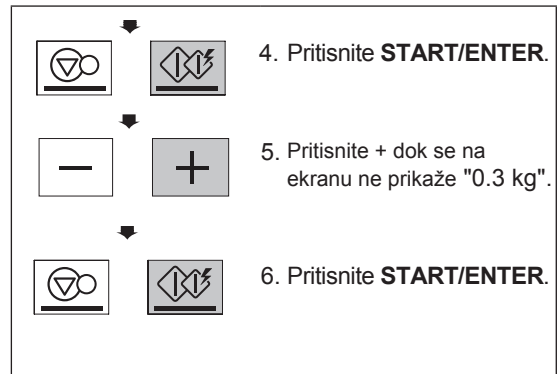
Nakon što CHILD LOCK bude isključen, rerne će raditi normalno.

## PEČENJE

Meni vaše rerne je programiran da automatski kuva hranu. Recite rerni šta želite i koliko ima stavki. Zatim, pustite mikrotalasnu reru da spremi vaš odabir.

### Primer: za kuvanje 0.3 kg pečene govedine

- 
1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
  2. Pritisnite **REGULATOR KUVARA** dok se na ekranu ne prikaže "1".
  3. Pritisnite + dok se na ekranu ne prikaže "1-6".

- 
4. Pritisnite **START/ENTER**.
  5. Pritisnite + dok se na ekranu ne prikaže "0.3 kg".
  6. Pritisnite **START/ENTER**.

## MENI SA INSTRUKCIJAMA ZA PEČENJE

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
1-1	Pečeni krompiri sa korom	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g / svaki)	Soba	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Operite krompir i osušite ga papirnom krpom.</li> <li>2. Izbušite viljuškom svaki krompir 8 puta.</li> <li>3. Stavite hranu na postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.</li> <li>4. Nakon kuvanja, neka odstoji 3 min.</li> </ol>	Postolje
1-2	Goveđe pečenje	0.5 - 1.5 kg	U frižideru	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premažite govedinu sa maslacem ili uljem i začine koje želite.</li> <li>2. Stavite hranu u staklenu posudu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.</li> <li>3. Kada se čuje zvuk, iscedite sok i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja.</li> <li>4. Nakon kuvanja, neka ostane pokriveno sa folijom 10 min.</li> </ol>	Staklena posuda otporna na toplotu za spremanje jela
1-3	Pileće pečenje	0.8 - 1.8 kg	U frižideru	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premažite celo pile sa maslacem ili uljem i začine koje želite.</li> <li>2. Stavite hranu u staklenu posudu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.</li> <li>3. Kada se čuje zvuk, iscedite sok i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja.</li> <li>4. Nakon kuvanja, neka ostane pokriveno sa folijom 10 min.</li> </ol>	Staklena posuda otporna na toplotu za spremanje jela

## MENI SA INSTRUKCIJAMA ZA PEČENJE

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
1-4	Jagnjeće pečenje	0.5 - 1.5 kg	U frižideru	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premažite jagnjetinu sa maslacem ili uljem i začine koje želite.</li> <li>2. Stavite hranu u staklenu posudu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.</li> <li>3. Kada se čuje zvuk, iscedite sok i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja.</li> <li>4. Nakon kuvanja, neka ostane pokriveno sa folijom 10 min.</li> </ol>	Staklena posuda otporna na toplotu za spremanje jela
1-5	Svinjsko pečenje	0.5 - 1.5 kg	U frižideru	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premažite svinjetinu sa maslacem ili uljem i začine koje želite.</li> <li>2. Stavite hranu u staklenu posudu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.</li> <li>3. Kada se čuje zvuk, iscedite sok i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja.</li> <li>4. Nakon kuvanja, neka ostane pokriveno sa folijom 10 min.</li> </ol>	Staklena posuda otporna na toplotu za spremanje jela
1-6	Pečeno povrće	0.2 - 0.3 kg	Soba	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p><b>Sastojci</b>            Plavi patlidžani, isečeni na 1-2 cm debljine            Tikvice, isečeni na 1-2 cm debljine            Luk, iseckan            Slatke paprike, isečene po polovini            izvađene semenke. Celi čeri paradajzi.            Pečurke, iseckane na pola</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premažite povrće sa maslacem ili uljem i začine koje želite.</li> <li>2. Stavite hranu u staklenu posudu na postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.</li> <li>3. Kada se čuje zvuk, iscedite sok i odmah okrenite hranu. Zatim pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja.</li> </ol>	Staklena posuda otporna na toplotu za spremanje jela



### NAPOMENA

- Kada kuvate pečenje, koristite stalak za pečenje ako ga imate.

## POPULARNI MENI

Meni vaše rerne je programiran da automatski kuva hranu. Recite rerni šta želite i koliko ima stavki. Zatim, pustite mikrotalasnu rernu da spremi vaš odabir.

**Primer: za kuvanje 0.3 kg pirinča / paste**

1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REGULATOR KUVARA** dok se na ekranu ne prikaže "2".
3. Pritisnite + dok se na ekranu ne prikaže "2-6".

4. Pritisnite **START/ENTER**.
5. Pritisnite + dok se na ekranu ne prikaže "0.3 kg".
6. Pritisnite **START/ENTER**.

## INSTRUKCIJE ZA POPULARNI MENI

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
2-1	Pileći bataci sa suvim šljivama	1.2 kg	Soba	<p><b>Sastojci</b>  1 luk, iseckan  1 šargarepa, iseckana  500 g pilećih bataka  15 suvih šljiva bez koštice, prepolovljene  1 šolja piletine  So i biber da dobije ukus</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dodaj sve namirnice u duboku i veliku posudu i dobro pomešaj. Pokrite sa plastičnim omotom i napravite otvore.</li> <li>2. Stavite hranu u remu. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER. Promešajte najmanje dvaput tokom kuvanja.</li> </ol>	Bezbedna posuda za mirkotalasnu
2-2	Julienne u zemički	0.8 kg	Soba	<p><b>Sastojci</b>  4 - 5 zemički  50 g izrendanog sira</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isecite gornji deo zemičke i uklonite sredinu, vodeći računa da ne oštetite koru.</li> <li>2. Napunite svaku zemičku sa filom i stavite ih u staklenu posudu.</li> <li>3. Dodajte sir preko svake zemičke.</li> <li>4. Stavite hranu na postolje. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.</li> </ol> <p><b>Fil</b>  2 supene kašike maslaca  200 g pilećih grudi, iseckane  100 g pečuraka, iseckane  1 luk, iseckan  1 šolja pavlake  So i biber da dobije ukus</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuvajte pileće grudi, pečurke i luk u plehu za prženje sa maslacom.</li> <li>2. Dodajte pavlaku i krčkajte na laganoj toploti dok se pavlaka ne stvrdne. Začinite sa solju i biberom.</li> </ol>	Staklena posuda otporna na toplotu za spremanje jela na stalak
2-3	Svinjski fileti u slanini sa plavim patlidžanom	1.2 kg	Soba	<p><b>Sastojci</b>  400 g svinjskih fileta  8 parčića slanine  1/2 plavog patlidžana  2 supene kašike maslinovog ulja  So i biber da dobije ukus</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isecite svinjske filete na 8 parčića (oko 50 g), dodajte so i biber.</li> <li>2. Obmotajte svinjske filete sa slaninom.</li> <li>3. Isecite plavi patlidžan i stavite ga u maslinovo ulje.</li> <li>4. Stavite umotane filete i isečen plavi patlidžan u staklenu posudu.</li> <li>5. Stavite hranu na postolje. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.</li> </ol>	Staklena posuda otporna na toplotu za spremanje jela na stalak

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda																																
2-4	Krompir gratin	1.5 kg	Soba	<p><b>Sastojci</b>  1 kg krompira  1 glavica belog luka  20 g maslaca  300 g pavlake  100 g izrendanog sira  Oraščić, so i biber da dobije ukus</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ogulite i operite krompir pa ga isecite na 5 mm parčiće. Unutrašnjost posude premažite sa čenama belog luka i maslacem.</li> <li>Stavite pola krompira u posudu za pečenje i začinite. Napunite sa preostalim krompirom i začinite, a onda dodajte preko pavlaku i sir.</li> <li>Stavite posudu u rernu. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.</li> </ol>	20 x 20 cm posuda za pečenje																																
2-5	Ratatuž	1.5 kg	Soba	<p><b>Sastojci</b>  1 luk, iseckan na komade  1 plavi patlidžan, iseckan na komade  1 tikvica, iseckana na komade  1 slatka paprika u boji, iseckana na komade  3 paradajza, iseckana  1 supena kašika sosa od paradajza  2 glavice belog luka, izdrobljen  1 supena kašika svežeg zelja, iseckano  2 supene kašike sirćeta  1 kašičica šećera  So i biber da dobije ukus</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Dodaj sve namirnice u duboku i veliku posudu i dobro pomešaj. Pokrite sa plastičnim omotom i napravite otvore.</li> <li>Stavite hranu u rernu. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER. Promešajte najmanje dvaput tokom kuvanja.</li> </ol>	Bezbedna posuda za mirkotalasnu																																
2-6	Pirinač / Pasta	0.1 - 0.3 kg	Soba	<p><b>Namirnice za pilav</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Pirinač</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Maslac, umešan</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Luk, rendan</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Piletina ili voda</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>So</td> <td colspan="3">Za bolji ukus</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Dodajte pirinač, maslac i luk u duboku i veliku posudu (3 l) i dobro promešajte. Stavite ključalu piletinu ili vodu i posolite. Prekrite sa sa plastičnim omotom i napravite otvore.</li> <li>Stavite hranu u rernu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.</li> <li>Nakon kuvanja, promešajte i ostavite pokriveno 5-10 min ako je potrebno.</li> </ol> <p><b>PastaNamirnice za pastu</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Voda</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>So</td> <td colspan="3">Za bolji ukus</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Stavite pastu i ključalu vodu sa solju u duboku i veliku posudu (3 l). Prekrite sa sa plastičnim omotom i napravite otvore.</li> <li>Stavite hranu u rernu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.</li> <li>Nakon kuvanja, isperite pastu s hladnom vodom.</li> </ol>	Pirinač	100 g	200 g	300 g	Maslac, umešan	30 g	40 g	50 g	Luk, rendan	50 g	75 g	100 g	Piletina ili voda	250 ml	500 ml	750 ml	So	Za bolji ukus			Pasta	100 g	200 g	300 g	Voda	400 ml	800 ml	1000 ml	So	Za bolji ukus			Bezbedna posuda za mirkotalasnu
Pirinač	100 g	200 g	300 g																																		
Maslac, umešan	30 g	40 g	50 g																																		
Luk, rendan	50 g	75 g	100 g																																		
Piletina ili voda	250 ml	500 ml	750 ml																																		
So	Za bolji ukus																																				
Pasta	100 g	200 g	300 g																																		
Voda	400 ml	800 ml	1000 ml																																		
So	Za bolji ukus																																				

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
2-7	Punjeni paradajz	1.0 kg	Soba	<p><b>Sastojci</b>  4 srednja paradajza  So i biber da dobije ukus  300 g mlevene govedine  1/2 šolje prezli  2 glavice belog luka, izdrobljen  1 supena kašika Dijon senfa  1 supena kašika osušenog zelja  1 supena kašika parmezana</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Isecite gornji deo paradajza da napravite kape i izvadite seme, pažljivo da ne oljuštite kožu. tikvice. Zatim svaki paradajz začinite sa solju i biberom.</li> <li>Dodajte ostatak namirnica u posudu i dobro promešajte.</li> <li>Napunite paradajze s mlevenom govedinom i vratite kape na mesto.</li> <li>Stavite napunjene paradajze u staklenu posudu i pokrite sa plastičnim omotom.</li> <li>Stavite hranu u renu. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.</li> </ol>	Bezbedna posuda za mirkotalasnu
2-8	Punjene tikvice	1.2 kg	Soba	<p><b>Sastojci</b>  4 okrugle tikvice (200 g / svaka)  500 g mlevene govedine  2 supene kašike maslinovog ulja  So i biber da dobije ukus</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Isecite gornji deo tikvice da napravite kape i izvadite seme, pažljivo da ne oljuštite kožu. Zatim svaku tikvicu začinite sa solju i biberom.</li> <li>Napunite tikvice s mlevenom govedinom i vratite kapu na mesto.</li> <li>Stavite hranu u staklenu posudu i prelite maslinovim uljem. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.</li> </ol>	Bezbedna posuda za mirkotalasnu

## SMEKŠANO I OTOPLJENO

Rerna koristi malu snagu da smekša / otopi hranu. Pogledajte sledeću tabelu.

**Primer: za otopljavanje 0.2 kg čokolade**

1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REGULATOR KUVARA** dok se na ekranu ne prikaže "3".
3. Pritisnite + dok se na ekranu ne prikaže "3-4".
4. Pritisnite **START/ENTER**.
5. Pritisnite + dok se na ekranu ne prikaže "0.2 kg".
6. Pritisnite **START/ENTER**.

## INSTRUKCIJE ZA MENI SMEKŠANO I OTOPLJENO

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
3-1	Smekšan krem sir	0.1 - 0.3 kg	U frižideru	<ol style="list-style-type: none"> <li>Odmotajte i stavite na tanjir.</li> <li>Stavite hranu u remu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.</li> <li>Krem sir će biti na sobnoj temperaturi i spreman za korišćenje po receptu.</li> </ol>	Bezbedna posuda za mirkotalasnu
3-2	Smekšan sladoled	2 / 4 kugle	Smrznuto	<ol style="list-style-type: none"> <li>Izvadite ga iz pakovanja.</li> <li>Stavite hranu u remu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.</li> <li>Sladoled će biti dovoljno mekan kako biste lakše zahvatili kašikom.</li> </ol>	-
3-3	Otopljen maslac	1 - 3 ea (100 - 150 g / svaki)	U frižideru	<ol style="list-style-type: none"> <li>Stavite hranu u posudu.</li> <li>Stavite hranu u remu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.</li> <li>Nakon kuvanja, mešajte kako biste završili otopljavanje.</li> </ol>	Bezbedna posuda za mirkotalasnu
3-4	Otopljena čokolada	0.1 - 0.3 kg	Soba	<ol style="list-style-type: none"> <li>Listiće ili kockice čokolade za kuvanje se mogu koristiti.</li> <li>Otpakujte i stavite hranu u posudu.</li> <li>Stavite hranu u remu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.</li> <li>Nakon kuvanja, mešajte kako biste završili otopljavanje.</li> </ol>	Bezbedna posuda za mirkotalasnu

## ODMRZAVANJE I KUVANJE

Meni vaše rerne je programiran da automatski kuva hranu. Recite rerni šta želite i koliko ima stavki. Zatim, pustite mikrotalasnu rernu da spremi vaš odabir.

**Primer: za kuvanje 0.3 g pilećih krilaca**

1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REGULATOR KUVARA** dok se na ekranu ne prikaže "4".
3. Pritisnite + dok se na ekranu ne prikaže "4-3".
4. Pritisnite **START/ENTER**.
5. Pritisnite + dok se na ekranu ne prikaže "0.3 kg".
6. Pritisnite **START/ENTER**.

## INSTRUKCIJE ZA MENI ODMRZAVANJE I KUVANJE

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
4-1	Baget/kroasan	0.1 - 0.3 kg	Smrznuto	1. Izvadite zamrznut baget/kroasan iz paketa. 2. Stavite hranu u staklenu posudu. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.	Staklena posuda otporna na toplotu
4-2	Štapići sira	0.2 - 0.4 kg	Smrznuto	1. Izvadite štapiće sira iz svih pakovanja. 2. Stavite hranu na postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Kada čujete zvuk, odmah okrenite hranu. A onda pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja.	Postolje
4-3	Pileća krilca	0.2 - 0.3 kg	Smrznuto	1. Izvadite pileća krilca iz svih pakovanja. 2. Stavite hranu na postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Kada čujete zvuk, odmah okrenite hranu. A onda pritisnite START/ENTER za nastavak kuvanja.	Postolje

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda
4-4	Smrznuta lasanja	0.3 kg	Smrznuto	1. Izvadite lasanju iz kutije i sklonite poklopac. 2. Stavite hranu u remu. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.	-
4-5	Smrznuta pica (debela)	0.5 kg	Smrznuto	1. Izvadite debelu hrskavu picu iz svih pakovanja. 2. Stavite hranu na postolje. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.	Staklena posuda otporna na toplotu
4-6	Smrznuta pica (tanka)	0.2 - 0.4 kg	Smrznuto	1. Izvadite tanku hrskavu picu iz svih pakovanja. 2. Stavite hranu na postolje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER.	Postolje
4-7	Fileti lososa	0.2 - 0.6 kg (180 - 220 g, 2.5 cm debljine / svaki)	Smrznuto	1. Premažite smrznutog lososa sa istopljenim maslacom ili uljem i začinite po želji. 2. Stavite hranu na postolje u posudu za kapanje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Kada čujete zvuk, odmah okrenite hranu. A onda pritisnite START/ENTER za nastavak kovanja.	Postolje u posudu za kapanje
4-8	Račići	0.2 - 0.4 kg	Smrznuto	1. Premažite smrznute račiće sa istopljenim maslacom ili uljem i začinite po želji. 2. Stavite hranu na postolje u posudu za kapanje. Izaberite meni i težinu, pa pritisnite START/ENTER. 3. Kada čujete zvuk, odmah okrenite hranu. A onda pritisnite START/ENTER za nastavak kovanja.	Postolje u posudu za kapanje

## REGULATOR ODMRZAVANJA

U rerni su prisutne četiri sekvence za odmrzavanje. Funkcija regulator odmrza vanja Vam omogućava najbolji metod odmrzavanja za zamrznutu hranu.

Uputstvo za kuvanje će Vam pokazati koja sekvenca za odmrzavanje se preporučuje za vrstu hrane koju odmrzavate.

Za dodatno zadovoljstvo, funkcija regulator odmrza vanja uključuje ugrađen mehanizam zvuka koji vas podseća da proverite, okrenete, odvojite ili preuredite hranu kako bi dobili najbolji rezultat odmrzavanja. Dostupna su četiri različita nivoa odmrzavanja.

(MESO / ŽIVINA / RIBA / HLEB)

**Primer: za odmrzavanje 1.2 kg mesa**

1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.
2. Pritisnite **REGULATOR ODMRZAVANJA** dok se na ekranu ne prikaže "dEF1".
3. Pritisnite **+** dok se na ekranu ne prikaže "1.2 kg".
4. Pritisnite **START/ENTER**.

### NAPOMENA:

Kada pritisnete dugme **START/ENTER**, ekran se promeni na vreme odmrzavanja brojeći od nazad. Rerna će zvoniti jednom tokom ciklusa odmrzavanja. Kada zazvoni, otvorite vrata i uklonite sve porcije koje su se otopile i okrenite. Vratite smrznute porcije u rernu i pritisnite **START/ENTER** za nastavak ciklusa odmrzavanja.

- Izvadite ribu, ostrige, meso i živinu iz njihovog originalnog papirnog pakovanja ili plastične kese. Ako ne, najlon će držati paru i sok blizu hrani, što može dovesti do kuvanja spoljašnje površine hrane.
- Stavite hranu u plitak kontejner ili stalak mikrota-lasne za pečenje kako bi pokupili masti od pečenja.
- Hrana bi trebala da bude malo smrznuta u sredini kada je izvadite iz rerne.

- Dužina vremena za odmrzavanje varira u zavisnosti od toga koliko je hrana zamrznuta.
- Oblik paketa utiče na brzinu odmrzavanja hrane. Plitki paketi će se brže odmrznuti od dubokih.
- U zavisnosti od oblika hrane, ona može biti odmrznuta više ili manje.

## MENI SA INSTRUKCIJAMA ZA REGULATOR ODMRZAVANJA

Kategorija	Hrana za odmrzavanje
<b>MESO</b> (dEF1) 0.1 - 4.0 kg	<b>Govedina</b> Mlevena govedina, okrugli biftek, delovi za paprikaš, odrezak za biftek, goveđi ribi, rebarca, pečenje, pečena piletina, trup, hamburgeri
	<b>Jagnjetina</b> Kriške, rolovano pečenje <b>Svinjetine</b> Kriške, viršle, suva rebra, rebra na zemljani način. Rolovano pečenje, kobasice
<b>ŽIVINA</b> (dEF2) 0.1 - 4.0 kg	<b>Teletina</b> Kotleti (0.5 kg, 20 mm debljine) Kada se čuje zvuk, okrenite hranu. Nakon odmrzavanja, neka odstoji 5-15 min.
	<b>Živina</b> Cela, isečena, grudi (bez kostiju) <b>Kukuruzne kokoške</b> Cela <b>Ćurka</b> Grudi Kada se čuje zvuk, okrenite hranu. Nakon odmrzavanja, neka odstoji 30-60 min.
<b>RIBA</b> (dEF3) 0.1 - 4.0 kg	<b>Riba</b> Fileti, celi štapići <b>Ostriga</b> Meso krabe, repovi jastoga, račići, kapice školjki Kada se čuje zvuk, okrenite hranu. Nakon odmrzavanja, neka odstoji 5-10 min.
	<b>HLEB</b> (dEF4) 0.1 - 0.5 kg Meso krabe, repovi jastoga, račići, kapice školjki Kada se čuje zvuk, okrenite hranu. Nakon odmrzavanja, neka odstoji 5-10 min.

## JOGURT

Ova funkcija dozvoljava kuvanje jogurta pritiskom na dugme jogurt / da bude topao .

### Primer: za kuvanje 0.6 kg jogurta



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.



2. Pritisnite **JOGURT / DA BUDE TOPAO** dok se na ekranu ne prikaže "1".



3. Pritisnite **START/ENTER**. "5h00" će se prikazati na ekranu.

## INSTRUKCIJE ZA MENI JOGURT

Kod	Meni	Ograničenje težine	Početna temperatura	Instrukcije	Posuda												
1	JOGURT	0.6 kg	Mlak	<p><b>Sastojci</b> 500 ml pasteurizovanog mleka 100 g prirodnog čistog jogurta</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Operite posudu odgovarajuće veličine za mikrotalasnu sa vrućom vodom.</li> <li>Stavite 500 ml mleka u posudu.</li> <li>Grejte oko 1 min i 30 sek - 2 min i 30 sek na visokoj snazi do temperature od 40 - 50 °C.</li> <li>Dodajte 100 ml jogurta u posudu i dobro promešajte.</li> <li>Pokrite plastičnim omotom ili poklopcem i stavite hranu u remu. Izaberite meni, pa pritisnite START/ENTER.</li> <li>Nakon probanja da li je dobro, stavite ga u frižider da odstoji oko 5 h.</li> <li>Probajte ga lepo sa džemom, šećerom ili voćem.</li> </ol> <p>Napomena:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mogu se koristiti sledeće vrste mleka i jogurta:</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Koristite</th> <th colspan="2">Ne koristite</th> </tr> <tr> <th>Mleko</th> <th>Jogurt</th> <th>Mleko</th> <th>Jogurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pasterizovano mleko</td> <td>• Prirodno čist jogurt</td> <td>• mleko sa 2%, 1% ili bez mleč.masnoće • Mleko sa visokim kalcijumom • Sojino mleko • Ostatak mleka • Isteklo mleko</td> <td>• Ostatak jogurta • Istekao jogurt</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dobro operite sve posude sa vrućom vodom i osušite pre pravljenja jogurta.</li> <li>Budite sigurni da je mleko mlako(40 - 50 °C) pre pravljenja.</li> <li>Nemojte mućkati ili mešati jogurt tokom pravljenja jer to može negativno uticati na čvrstinu jogurta.</li> <li>Ako je količina sastojaka veća od predložene, povećajte vreme pravljenja.</li> </ul>	Koristite		Ne koristite		Mleko	Jogurt	Mleko	Jogurt	• Pasterizovano mleko	• Prirodno čist jogurt	• mleko sa 2%, 1% ili bez mleč.masnoće • Mleko sa visokim kalcijumom • Sojino mleko • Ostatak mleka • Isteklo mleko	• Ostatak jogurta • Istekao jogurt	Bezbedna posuda za mikrotalasnu
Koristite		Ne koristite															
Mleko	Jogurt	Mleko	Jogurt														
• Pasterizovano mleko	• Prirodno čist jogurt	• mleko sa 2%, 1% ili bez mleč.masnoće • Mleko sa visokim kalcijumom • Sojino mleko • Ostatak mleka • Isteklo mleko	• Ostatak jogurta • Istekao jogurt														

## ODRŽAVANJE TEMPERATURE

Funkcija Držite toplim će ga držati vrućim, kuvana hrana na uslužnoj temperaturi. Uvek počnite sa vrućom hranom. Koristite posude bezbedne za mikrotalasne.

### Primer: ručno držanje toplim

Za zagrevanje hrane na visokim nivoima za 90 min.



1. Pritisnite **STOP/CLEAR**.



2. Pritisnite **JOGURT / DA BUDE TOPAO** dok se na ekranu ne prikaže "2".



3. Pritisnite **START/ENTER**. "1h30" će se prikazati na ekranu.

### Napomene:

Hrskava hrana (pecivo, pite, itd.) treba da bude otvorena dok se drži da bude topla. Vlažna hrana treba da bude pokrivena plastičnim omotom ili poklopcem bezbednim za mikrotalasnu.

Količina hrane koja se drži toplom je dovoljna za 1-3 serviranja.

# MIKROTALASNA-BEZBEDNO POSUĐE

## Nikad ne koristite metal ili metalne sređene posude za korišćenje u mikrotalasnoj

Metal se ne može penetrirati u mikrotalasnoj. On će odskakivati i lupati u rerni i izazvati varničenje, alarmantni fenomen koji može dovesti do pojave koja liči na munje. Većina nemetalnih posuda otpornih na toplote su bezbedne za kuvanje i korišćenje u vašoj rerni. Međutim, neke sadrže materijale koje ih čine neodgovarajućim za kuvanje u mikrotalasnoj. Ako imate bilo kakve sumnje o određenom posuđu, postoji jednostavan način da otkrijete da li se može koristiti u mikrotalasnoj ili ne. Stavite posudu pored staklene činije napunjenom vodom u korišćenju mikrotalasne funkcije. Mikrotalasna na snazi VISOKO za 1 min. Ako se voda zagreje a posuda ostane hladna na dodir, posuda je bezbedna za korišćenje u mikrotalasnoj. Međutim, ako voda ne promeni temperaturu a posuda postane topla, mikrotalasi su apsorbovani od strane posude i ona nije bezbedna za korišćenje u mikrotalasnoj funkciji. Vi sigurno imate puno stvari u svojoj kuhinji koje mogu da se koriste za kuvanje u mikrotalasnoj. Samo pročitajte sledeću listu.

## Tanjiri za večeru

Većina posuda za večeru su bezbedne za mikrotalasnu. Ako ipak imate sumnje, konsultujte uputstvo proizvođača ili sprovedite test.

## Staklarija

Staklarija koje je otporna na toplotu je bezbedna za mikrotalasnu. Ovo uključuje sve posude od stakla koje se koriste za kuvanje. Međutim, ne koristite delikatnu staklariju, kao što su tumbleri ili vinske čaše, jer se mogu razbiti kada hrana postane vruća.

## Plastični kontejneri

Oni mogu da se koriste za odlaganje hrane koja treba brzo da se podgreje. Međutim, one se ne bi trebale koristiti za odlaganje hrane kojoj treba značajno vreme u rerni jer se može desiti da vruća hrana istopi plastični kontejner.

## Papir

Papirne ploče i kutije su bezbedne za korišćenje u mikrotalasnoj, omogućavajući da vreme kuvanja bude kratko i hrana se kuva u manje masnoće i vlage. Papirne krpe su takođe veoma korisne za omotavanje hrane i za stavljanje na ploču za mešenje na kojoj se može kuvati masna hrana kao što je slaninica. Generalno, izbegavajte obojen papir pošto boja može da izbledi i da se prenese na hranu. Neki reciklirani papirni proizvodi mogu da sadrže nečistoće koje mogu dovesti do pojave vatre kada se koristi u mikrotalasnoj.

## Plastične kese za kuvanje

Uz dokaz da su napravljene specijalno za kuvanje, kese za kuvanje su bezbedne za mikrotalasne. Međutim, budite sigurni da ste na kesi napravili prorez kako bi para mogla da ispari. Nikad ne koristi obične plastične kese za kuvanje koristeći mikrotalasnu funkciju, pošto one mogu da se rastope i puknu.

## Plastične posude za kuvanje u mikrotalasnoj

Dostupan je veliki broj oblika i veličina posuda za kuvanje u mikrotalasnoj. U najvećem broju slučajeva možete da koristite posude koje već imate u svojoj kuhinji umesto da kupujete novu kuhinjsku opremu.

## Grnčarija, kamene posude i keramika

Kontejneri napravljeni od ovih materijala su obično u redu da se koriste u mikrotalasnoj funkciji, ali ipak bi prvo trebali da budu testirani.



## OPREZ

- Neke stvari koje sadrže visok nivo olova ili gvožđa nisu dobri i pouzdani kao posude za kuvanje.
- Posude bi trebale da budu proverene kako bi bili sigurni da se mogu koristiti u mikrotalasnoj.

# KARAKTERISTIKE HRANE I PRIPREMA U MIKROTALASNOJ

## Dobro gledajte stvari

Uvek gledajte svoju hranu dok se kuva. Funkcija mikrotalasne je opremljena sa svetlima koja se automatski pale kada rena radi kako biste mogli da vidite šta se dešava unutra i proverite kako napreduje hrana. Smernice koje su date u receptima za podizanje, mešanje i slično treba da se posmatraju kao minimalni preporučeni koraci. Ako izgleda da se hrana ne kuva ravnomerno, jednostavno napravite potrebne korekcije koje smatrate odgovarajućim kako bi se rešio problem.

## Faktori koji utiču na vremena kuvanja u mikrotalasnoj

Na vreme kuvanja mogu da utiču mnogi faktori. Temperatura sastojaka korišćenih u receptu čini veliku razliku u vremenima za kuvanje. Npr, torti napravljenoj od hladnog maslaca, mleka i jaja je potrebno više da se napravi od one gde se koriste namirnice koje su bile na sobnoj temperaturi. Neki od recepata, oni za hleb, tortu i krem od vanile, preporučuju da hrana bude izvađena iz rerne kada je malo nedovoljno kuvana.

Ovo nije greška. Kada joj omogućite da odstoji, najčešće pokrivena, ova hrana će nastaviti da se kuva van rerne pošto je toplota zarobljena u spoljašnjim delovima hrane i putuje ka unutra. Ako se hrana ostavi u rerni sve do kraja kuvanja, spoljašnji delovi će biti prekuvani ili čak i spaljeni. Postaćete sve veštiji u procenjivanju vremena kuvanja i u proceni vremena za raznu hranu.

## Gustina hrane

Svetla, porozna hrana kao što su torte i hlebovi se brže kuva od teške, guste hrane kao što su pečenja i kaserole. Poroznu hranu morate pažljivo da kuvate kako spoljašnje ivice ne bi bile suve i lomljive.

## Visina hrane

Gornji delovi visoke hrane, obično pečenja, će se kuvati brže od donjih. Zato je važno visoku hranu više puta okretati tokom kuvanja.

## Vlažni sadržaj hrane

Pošto toplota generisana iz mikrotalasne prouzrokuje vlagu za ispiranje relativno suve hrane kao što su pečenje i neko povrće, ona treba da bude poprskana pre kuvanja ili pokrivena zadržanom vlagom.

## Kosti i masnoća iz hrane

Kosti sprovode toplotu i masnoća se kuva brže od mesa. Posebna pažnja treba biti usmerena pri kuvanju kostiju ili masnih delova mesa kako bi se sprečilo eventualno nejednako ili prekuvanje mesa.

## Količina hrane

Broj mikrotalasa u vašoj rerni ostaje konstantan u odnosu na količinu hrane koja se kuva. Takođe, što više hrane stavite u rernu to je duže vreme kuvanja. Zapamtite da treba da smanjite vreme kuvanja barem za jednu trećinu kada pravite polovinu recepta.

## Oblik hrane

Mikrotalasi penetriraju samo oko 2 cm unutar hrane, unutrašnji delovi debele hrane su kuvani tako što toplota generisana na spoljašnjim delovima putuje ka unutrašnjosti. Samo spoljašnje ivice hrane su kuvane mikrotalasnom energijom, a ostatak provođenjem energije. Najgori mogući oblik hrane za kuvanje u mikrotalasnoj je debeli kvadrat. Uglovi će se brže spržiti dok će unutrašnjost biti jedva topla. Kružna tanka hrana i kolutovi će se mnogo uspešnije kuvati u mikrotalasnoj.

## Poklapanje

Poklopac zadržava toplotu i paru što dovodi do bržeg kuvanja hrane. Koristite poklopac ili mikrotalasnu foliju sa uglovima savijenim u nazad kako bi se sprečilo cepanje.

# KARAKTERISTIKE HRANE I PRIPREMA U MIKROTALASNOJ

## Smeđe

Meso i živina koji su kuvani 15 min ili duže će malo poprimiti braon boju u njihovoj masnoći. Hrana koje je kuvana kraće može biti premazana braon sosom kao što su vorčester sos, soja sos ili sos za roštilj kako bi poprimila ukusnu boju. Budući da je relativno mala količina braon soseva dodata hrani, originalan ukus iz recepta neće biti izmenjen.

## Pokrivanje sa papirom koji se na zamašćuje

To je labaviji pokrivač od poklopca ili folije, hrana se može lagano sušiti. Ali pošto je labavija od poklopca ili folije, ona omogućava hrani da se brže osuši.

## Uređenje i razmak

Individualna hrana kao što su pečeni krompiri, male torte i predjelo će se zagrevati ujednačenije ako su stavljeni u rernu sa istim razmakom između njih, najbolje po kružnom šablonu. Nikad ne stavljajte hranu jednu na drugu.

## Podsticanje

Podsticanje je jedna od najvažnijih mikrotalasnih tehnika. U konvencionalnom kuvanju, hrana se podstiče u svrhu mešanja. Mikrotalasna hrana, međutim, se podstiče da bi raširila i distribuirala toplotu. Uvek se podstiče od spolja ka unutra pošto se spoljašnji delovi hrane prvo zagreju.

## Okretanje

Velika, visoka hrana kao što su pečena i celo pile treba da se okreće kako bi se i vrh i dno ravnomerno kuvali. Uvek je bolje iseći pile i kotlete.

## Stavljanje debljih delova okrenutih ka spolja

Pošto su mikrotalasi usmereni ka spoljašnjim delovima hrane, logično je da deblje delove mesa, živine i ribe stavite na spoljašnju ivicu posude za pečenje. Na ovaj način, deblji delovi će primiti najveću mikrotalasnu energiju i hrana će se jednako kuvati.

## Zaštita

Trake aluminijumske folije (koja blokiraju mikrotalase) mogu da se stave preko uglova ili na ivice kvadratne i trouglaste hrane kako bi se sprečilo prekuvanje tih delova hrane. Nikad ne koristite previše folije i budite sigurni da je folija bezbedna za jelo ili može dovesti do varničenja unutar rerne.

## Podizanje

Debela ili gusta hrana se može podići kako bi donji i centralni deo hrane apsorbovao mikrotalase.

## Bušenje

Hrana koja je zatvorena u ljusci, kori ili omotu će lakše izgoreti u rerni osim ako su napravljeni otvori pre kuvanja. To su žumanca, belanca, rakovi i ostrige i celo povrće i voće.

## Testiranje da li je kuvano

Hrana brzo spremljena u mikrotalasnoj treba da se često testira. Neka hrana se ostavi u mikrotalasnoj sve do završetka kuvanja, ali većina, uključujući meso i živinu, se vade iz rerne dok su još uvek nedovoljno kuvani i skuvaju se dok stoje. Unutrašnja temperatura hrane će porasti između 50 °F (30 °C) i 150 F (8 °C) tokom vremena stajanja.

## Vreme stajanja

Hrana često treba da odstoji između 3 i 10 min nakon što se izvadi iz rerne. Obično se hrana prekrije tokom stajanja kako bi zadržala toplotu, osim ako treba da se brzo osuši (kao što su neke torte i kolači). Stajanja omogućava hrani da se dokuva, odnosno da se skuva, i takođe pomaže u razvoju i raspoređivanju ukusa po celoj hrani.

## ZA ČIŠĆENJE VAŠE RERNE

### 1 Drži unutrašnjost rerne čistom

Ostaci hrane ili isprskana tečnost zalepljena za zidove rerne i između zaptivača i površine vrata. Najbolje odmah ih obrisati sa mokrom krpom. Mrvice i preliivanja će apsorbovati mikrotalasnu energiju i produžiti vreme kuvanja i čak mogu oštetiti rernu. Koristite mokru krpu da očistite mrvice koje su pale između vrata i okvira. Vrlo je važno da je taj deo čist kako zaptivači ne bi oslabili. Ukloni masne ostatke sa sapunjavom krpom a zatim je isperi i osuši. Ne koristite teške deterdžente ili abrazivne čistače. Metalna kasetna može da se opere ručno u sudoperi ili mašini za sudove.

### 2 Drži spoljašnjost rerne čistom

Pre čišćenja rerne izvadite glavni kabal za napajanje iz utičnice za struju kako bi smanjili mogućnost za pojavu električnog udara. Spoljašnjost rerne očistite sapunicom i vodom a zatim sa čistom vodom i suvom krpom ili papirnom isperite i osušite. Za sprečavanje oštećenja na radnim delovima unutar rerne, sprečite prodiranje vode u ventilacione otvore. Za čišćenje kontrolne table, otvorite vrata kako bi sprečili slučajno aktiviranje rerne i prebrišite mokrom krpom pa odmah suvom. Nakon čišćenja, pritisnite STOP.

3 Ako se skupi para unutar ili oko spoljašnjih delova vrata rerne, table prebrišite sa mekanom krpom. Para ili kondenzacija unutar vrata je normalna pojava ako se hrana zagreva duži vremenski period na visokoj snazi. Ovo nije nikakav kvar. Kondenzacija će eventualno ispariti. Pokušajte sa pokrivanjem hrane ili varirajte sa nivoima i vremenima zagrevanja kako biste smanjili kondenzaciju na vratima, ovo se takođe može desiti kada rerna radi u visoko vlažnim uslovima i nema načina da pokazuje neki loš rad aparata.

4 Vrata i zaptivači na vratima treba da ostanu čisti. Koristite samo toplu i vodu sa sapunicom, prebrišite pa odmah osušite. **NIKAKO NE KORISTITE ABRAZIVNE MATERIJALE, KAO ŠTO SU PUDERASTE ČISTAČI ILI ČELIČNE I PLASTIČNE KRPE.** Metalni delovi se lakše održavaju pošto ih samo prebrišite mokrom krpom.

## KORIŠĆENJE FUNKCIJE PAMETNA DIJAGNOZA™

Koristite ovu funkciju ako Vam je potrebna precizna dijagnoza od strane LG Electronics servisnog centra kada proizvod ne radi kako treba ili ima neku grešku u radu. Koristite ovu funkciju samo za kontaktiranje ovlašćenog servisnog predstavnika, ali ne kada aparat radi kako treba.

1. Kada morate to da učinite pozivom servisnog centra, držite deo svog telefona gde je spiker preko Smart Diagnosis™ logoa na kontroloru.



### NAPOMENA

- Ne pipajte druge dugmiče



2. Kada su vrata zatvorena, pritisnite i nastavite da držite dugme STOP/Clear za 3 sek dok se "Loc" ne prikaže na ekranu. Nastavite da držite dugme STOP/Clear za još 5 sek dok se "5" ne prikaže na ekranu. (dugme STOP/Clear će trebati da bude pritisnuto 8 sek).

Tada će se emitovati zvuk iz zadnjeg dela simbola Smart Diagnosis.

3. Držite telefon na istom mestu dok se zvuk ne isključi. Ekran će brojati unazad.

4. Jednom kada se brojanje završi i zvuk stane, nastavite razgovor sa agentom u servisnom centru, koji će onda moći da Vam pomogne u korišćenju dobijene informacije za analizu.



### NAPOMENA

- Za najbolje rezultate, ne sklanjajte telefon dok se zvuci prebacuju.
- Ako agent ne dobije precizne snimljene podatke, možda ćete biti upitani da uradite ceo postupak ponovo.

## PITANJA I ODGOVORI

FAQ	Odgovor
Šta je problem kada svetlo rerne neće da gori?	Može da bude nekoliko razloga. Ili je pregorela sijalica ili strujno kolo ne radi kako treba.
Da li mikrotalasna energija prolazi kroz ekran na vratima?	Ne. Rupe ili ulazi su napravljeni da omoguće prolaz svetlosti; oni ne dozvoljavaju prolaz mikrotalasne energije.
Zašto se čuje zvuk kada je dodirnuo dugme na kontrolnoj tabli?	Zvuk se čuje kako bi bili sigurni da ste pravilno uneli podešavanje.
Da li će mikrotalasna funkcija biti oštećena ako radi prazna?	Da. Nikad nemojte da uključite rernu ako je prazna.
Zašto jaja nekad puknu?	Tokom pečenja ili prženja, žumance može pući zbog pare koja se pojavi unutar membrane žumanca. Da ovo sprečite, jednostavno probite žumance pre kuvanja. Nikad ne kuvajte jaja u mikrotalasnoj u ljusci.
Zašto se preporučuje vreme da hrana odstoji nakon što se završi kuvanje u mikrotalasnoj?	Nakon završetka kuvanja, hrana nastavlja da se kuva tokom stajanja. Tokom vremena stajanja hrana se podjednako dokuva. Vreme stajanja zavisi od gustine hrane.
Zašto moja rerna ne kuva uvek onako kako piše u uputstvu?	Proverite ponovo uputstvo za kuvanje kako biste se uverili da pravilno pratite sve smernice i da proverite šta je možda dovelo da varijacija u vremenu kuvanja. Uputstvo za vreme kuvanja i podešavanja toplote su samo predlozi, izabrani da bi sprečili prekuvanje hrane, najčešći problem koji se može pojaviti. Varijacije u veličini, obliku, težini i dimenzijama hrane zahtevaju duže vreme kuvanja. Oslonite se na svoje sopstveno mišljenje zajedno sa predlozima za testiranje uslova hrane, baš kao što bi uradili i sa konvencionalnim kuvarom.
Zašto se pojavljuje reč "Cool" ili preostalo vreme kuvanja na ekranu sa zvukom fena nakon završetka kuvanja u mikrotalasnoj?	Nakon završetka kuvanja, fen možda radi kako bi ohladio rernu. Na ekranu će se prikazati "Cool". Ako otvorite vrata ili pritisnete jednom STOP/CLEAR pre završetka vremena kuvanja, preostalo vreme kuvanja će se prikazati na ekranu. Ovo nije kvar u radu.

Kada radite sa mikrotalasnom rernom, i ako koristite uređaje kao što su radio, TV, bežični LAN, Bluetooth, medicinska oprema, bežična oprema i slično, koristeći istu frekvenciju kao i rerna, rerna može da primi interferenciju od ovih uređaja i da dođe do mešanja talasa. Ovo mešanje ne pokazuje problem kod mikrotalasne ili proizvoda i to nije kvar u radu. Takođe, bezbedno je koristiti mikrotalasnu pored ovih uređaja. Međutim, medicinski uređaji takođe mogu da primaju interferencije, tako da oprezno koristite rernu pored medicinske opreme.

# TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

MH653****	MH633****
Ulazna snaga	230 V~ 50 Hz
Mikrotalasna izlazna snaga	Max. 1000 vati (IEC60705 po standardu)
Mikrotalasna frekvencija	2450 MHz
Spoljašnja dimenzija	476 mm(W) X 272 mm(H) X 387 mm(D)
Mikrotalasna	1150 vati
Roštij	900 vati
Konvekcija	1450 vati

**\* U 1000 W i 800 W, spoljašnja snaga će postepeno biti smanjena kako bi se sprečilo pregrejavanje.**

## Odlaganje starog aparata



- 1 Ovaj simbol precrtana kanta za smeće pokazuje da električni i elektronski otpad (WEEE) treba da se odlaže odvojeno od običnog komunalnog otpada.
- 2 Stari električni aparati mogu da sadrže otrovne supstance, tako da će pravilno odlaganje Vašeg starog aparata pomoći sprečavanju pojave negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi. Vaš stari aparat može da sadrži delove za višekratnu upotrebu koji se mogu koristiti za zamenu drugih proizvoda i druge vredne materijale koji se mogu reciklirati radi očuvanja ograničenih resursa.
- 3 Vaš aparat možete da odnesete u radnju gde ste ga kupili ili da kontaktirate lokalnu vladinu kancelariju za otpad kako biste dobili informaciju o najbližoj autorizovanoj WEEE stanici za odlaganje ovog otpada. Za najnovije informacije za Vašu zemlju, molimo Vas da pogledate web stranicu [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)

**Mikrotalasna frekvencija: 2450 MHz +/- 50 MHz (grupa 2 / klasa B) \*\***

**Oprema grupe 2:** grupa 2 sadrži svu ISM RF opremu u kojoj je generisana energija radio-frekvencije u opsegu frekvencije od 9 kHz do 400 GHz i korišćena ili samo korišćena u elektromagnetskoj formi.

**Oprema klase B** je oprema napravljena za korišćene u kućnim uslovima i uslovima gde je direktno povezana u mrežu niskog napona koja snabdeva zgrade korišćena u domaće svrhe.

Uputstvo možeš da preuzmeš na <http://www.lg.com>.

# GHIDUL UTILIZATORULUI

# CUPTOR CU MICROUNDDE

Vă rugăm citiți cu atenție ghidul de utilizare înainte de utilizarea aparatului.

MH653 \*\*\*\* MH633 \*\*\*\*  
(opțional, vă rugăm consultați și specificațiile modelului)

## Funcționarea cuptorului cu microunde

Microundele sunt surse de energie, fiind similare undelor radio, TV, și luminii de zi obișnuite. De obicei, microundele se disipează spre exterior, în timp ce trec prin atmosferă, dispărând apoi fără efecte.

Acest cuptor este echipat cu un magnetron, care folosește energia din microunde. Electricitatea din țevile de magnetron este folosită pentru încărcarea cu energie a microundelor.

Microundele pătrund în spațiul de preparare, prin orificiile din interiorul cuptorului. Cuptorul cu microunde este echipat și cu o tavă. Pereții metalici ai cuptorului cu microunde izolează microundele, care pot trece prin diferite materiale, cum sunt sticla, porțelanul, și hârtia - acestea fiind materialele folosite și pentru fabricarea vaselor, care pot fi folosite în cuptorul cu microunde.

Microundele nu încălzesc vasele, însă vasele folosite pentru prepararea alimentelor se încălzesc ulterior din cauza căldurii generate de alimentele folosite.

### Un aparat sigur

Cuptorul dvs. cu microunde este printre cele mai sigure aparate electrocasnice. Când deschideți ușa, cuptorul cu microunde întrerupe în mod automat generarea microundelor. În momentul pătrunderii în alimente microundele se transformă complet în energie termică. Cuptorul cu microunde nu lasă „resturi” de energie, care v-ar putea afecta negativ în urma consumării alimentelor astfel preparate.

## CUPRINS

### 3 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

---

### 8 ÎNAINTE DE UTILIZARE

---

- 8 Despachetarea și instalarea
- 10 Panoul de control
- 10 Afișajul
- 11 Setarea ceasului
- 11 Pornire rapidă
- 11 Mai mult/mai puțin
- 11 Economisirea de energie

### 12 UTILIZAREA

---

- 12 Gătirea programat
- 12 nivelele de putere
- 13 Prepararea la grătar
- 13 Grill combi preparare
- 14 Securizarea împotriva copiilor
- 14 Prăjire
- 14 Instrucțiunile meniului prăjire
- 15 Meniul popular
- 16 Instrucțiunile meniului popular
- 19 Moale și topit
- 19 Instrucțiunile meniului înmuiere și topire
- 20 Decongelare și gătirea
- 20 Instrucțiunile meniului decongelare și gătire
- 22 Decongelare cu invertor
- 22 Instrucțiunile meniului Decongelare cu invertor
- 23 Iaurt
- 23 Instrucțiunile meniului iaurt
- 24 Păstrați cald

### 25 USTENSILELE SIGURE ALE CUPTORULUI CU MICROUNDE

---

### 26 CARACTERISTICILE ALIMENTELOR ȘI PREPARAREA CU CUPTORUL CU MICROUNDE

---

### 28 CURĂȚAREA CUPTORULUI

---

### 28 UTILIZAREA FUNCȚIEI SMART DIAGNOSIS™

---

### 29 ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI

---

### 30 SPECIFICAȚII TEHNICE

---

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

## CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ

Înainte de utilizarea cuptorului citiți și urmați toate instrucțiunile, în scopul prevenirii producerii incendiilor, a șocurilor electrice, a diferitelor leziuni și a deteriorării aparatului. În prezentul ghid de utilizare nu sunt menționate toate situațiile care pot surveni. În cazul în care survin probleme prea complicate, vă rugăm contactați reprezentanța sau producătorul.

### AVERTISMENT

Acest simbol este folosit pentru semnalizarea informațiilor care se referă la siguranță. Acest simbol indică posibilele riscuri care pot cauza deces, leziuni sau rănirea altor persoane. Toate mesajele de siguranță sunt urmate de simbolul de siguranță de atenționare și de cuvântul „AVERTISMENT” sau „ATENȚIE”. Semnificația acestor cuvinte:

#### AVERTISMENT

Acest simbol indică riscuri sau practici riscante, care pot cauza leziuni grave sau deces.

#### ATENȚIE

Acest simbol indică riscuri sau practici riscante, care pot cauza leziuni grave sau deteriorarea aparatului.

### AVERTISMENT

- 1 **M**odificarea sau repararea din proprie inițiativă a ușii, a structurilor de etanșare de la ușă, a panoului de control, a comutatoarelor de siguranță de blocare sau a oricărei piese componente a cuptorului este interzisă, în special dacă aceste lucrări implică și îndepărtarea oricărei structuri de protecție împotriva expunerii la energia emisă de cuptorul cu microunde. **D**acă structurile de etanșare a ușii și piesele adiacente sunt deteriorate, folosirea cuptorului cu microunde este interzisă. **L**ucrările de reparații trebuie efectuate doar de către tehnicieni service calificați.
  - Spre deosebire de alte aparate, cuptorul cu microunde este un aparat de înaltă tensiune și de curent înalt. **U**tilizarea sau reparațiile necorespunzătoare pot cauza expunere dăunătoare excesivă la energia emisă de cuptorul cu microunde, sau pot cauza șoc electric.
- 2 **U**tilizarea cuptorului ca uscător este interzisă. (ex. **F**olosirea cuptorului cu microunde pentru uscarea ziarelor ude, a rufelor, a jucăriilor, a dispozitivelor electrice, a animalelor sau a copiilor, etc. este interzisă)
  - În caz contrar există riscul producerii unor pagube materiale serioase, incendii, arsuri sau deces instant din cauza șocului electric.
- 3 **A**paratul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale, sau de către persoanele fără experiență sau cunoștințe corespunzătoare, cu excepția cazurilor în care aceste persoane sunt monitorizate sau au fost instruite corespunzător de către persoanele responsabile pentru siguranța lor. **C**opiii(tinerii)trebuie supravegheați în scopul evitării utilizării aparatului ca o jucărie de către aceștia.
  - **U**tilizarea necorespunzătoare poate cauza pagube materiale semnificative, incendii, șocuri electrice sau arsuri.
- 4 **P**e durata utilizării există posibilitatea încălzirii componentelor accesibile. **P**ăstrați și folosiți aparatul în locuri inaccesibile copiilor.
  - În caz contrar copiii pot suferi arsuri.
- 5 **Î**ncălzirea lichidelor și a alimentelor în recipiente închise este interzisă, deoarece acestea pot exploda. **Î**nainte de preparare și de decongelare îndepărtați ambalajul din plastic de pe alimente. **N**u uitați, că totuși sunt cazuri în care alimentele trebuie învelite în plastic în scopul încălzirii sau a preparării.
  - În caz contrar există riscul explodării.
- 6 **A**sigurați-vă că în fiecare mod de operare sunt folosite accesoriile corespunzătoare.
  - **U**tilizarea necorespunzătoare poate cauza deteriorarea cuptorului și a accesoriilor, sau poate cauza scânteii și incendiu.
- 7 **N**u lăsați copiii să se joace cu accesoriile, sau să seagăte de mânerul ușii cuptorului.
  - **E**xistă riscul suferirii de leziuni.


- 8 **E**fectuarea lucrărilor de reparații și de mentenanță de către alte persoane, decât persoanele cu cunoștințe corespunzătoare este interzisă, deoarece astfel de lucrări implică îndepărtarea structurilor de protecție împotriva expunerii la energia generată de microunde.
- 9 **D**acă aparatul este folosit în mod mixt, copiii pot folosi aparatul doar sub supravegherea unui adult, din cauza temperaturilor înalte generate.
- 10 **U**tilizarea cuptorului cu microunde deteriorat este interzisă. **E**ste foarte importantă, ca ușa aparatului să se închidă corespunzător, și ca aparatul să nu prezinte semne de deteriorare la: (1) ușă (îndoire), (2) balamale și zăvoare (rupte sau slăbite), (3) garniturile de etanșare a ușii și la suprafețele de etanșare.
- În caz contrar există riscul expunerii excesive la energia dăunătoare generată de microunde.
- 11 **D**acă observați că garniturile de etanșare de la ușă sunt deteriorate, folosiți cuptorul cu microunde doar după repararea acestuia de către o persoană competentă.
- 12 **A**paratul este alimentat prin prelungitor, sau printr-un aparat electric portabil, prelungitorul sau dispozitivul electric portabil trebuie poziționat în așa fel, încât să fie evitată expunerea la apă sau la alte lichide.
- 13 **C**opiii pot folosi cuptorul cu microunde fără supravegherea unui adult, doar dacă au fost instruiți corespunzător și dacă pot folosi aparatul în condiții de siguranță, înțelegând și riscurile utilizării necorespunzătoare.
- 14 **P**e durata utilizării aparatul și componentele accesibile ale acestuia se încălzesc. **A**cționați cu atenție și evitați atingerea componentelor fierbinți. **C**opiii sub 8 ani pot folosi cuptorul doar sub supraveghere.
- 15 **P**e durata utilizării aparatul se încălzește. **A**cționați cu atenție și evitați atingerea componentelor fierbinți din interiorul cuptorului.
- 16 **F**olosirea substanțelor de curățate abrazive dure sau a obiectelor metalice ascuțite pentru curățarea geamului ușii cuptorului este interzisă, deoarece există riscul zgârierii suprafeței, ceea ce poate cauza sfărâmarea sticlei.

## ATENȚIE

- 1 **F**olosirea cuptorului cu ușă deschisă nu este posibilă din cauza mecanismelor de blocare montate în mecanismul ușii.
- M**odificarea mecanismelor de siguranță este strict interzisă.
- În caz contrar există riscul expunerii excesive la energia dăunătoare generată de microunde. (**D**acă ușa este deschisă, mecanismele de siguranță întrerup în mod automat funcționarea aparatului.)
- 2 **A**șezarea de obiecte (de ex. prosoape de bucătărie, batiste, etc.) între partea frontală a cuptorului și ușă, sau acumularea de resturi de alimente sau de substanțe de curățare pe suprafețele de etanșare trebuie prevenite.
- În caz contrar există riscul expunerii excesive la energia dăunătoare generată de microunde.
- 3 **V**ă rugăm asigurați-vă că intervalele de preparare sunt setate corespunzător, cantitățile mici de alimente necesită timp de preparare sau de încălzire mai scurt.
- P**repararea prea lungă poate cauza aprinderea alimentelor și, implicit, și deteriorarea cuptorului cu microunde.
- 4 **Î**n cazul încălzirii de lichide, de ex supe, sosuri sau băuturi în cuptorul cu microunde,
- \* **E**vități folosirea recipientelor cu partea laterală dreaptă și cu gât îngust.
  - \* **E**vități supraîncălzirea.
  - \* **A**mestecați lichidul înainte de așezarea recipientului în cuptor, încă o dată pe durata încălzirii.
  - \* **D**upă încălzire lăsați alimentele în cuptor pentru o scurtă perioadă de timp, amestecați sau agitați din nou; verificați temperatura înainte de consumare, evitând astfel arsurile (în special a sticlelor și a borcanelor cu alimente pentru copii).
  - \* **R**ecipientele trebuie manipulate cu atenție. În cazul băuturilor încălzite cu cuptorul cu microunde, există riscul scurgerii, motiv pentru care recipientele trebuie manipulate cu atenție.
- 5 **C**uptorul dispune de orificii de evacuare aflate în partea superioară, în partea inferioară și în părțile laterale. **B**locarea orificiilor de evacuare este interzisă.
- În caz contrar există riscul deteriorării aparatului, și a preparării necorespunzătoare a alimentelor.

- 6 Nu** folosiți cuptorul când acesta este gol. Când cuptorul nu este utilizat vă recomandăm să lăsați un pahar cu apă pe acesta. **În** cazul în care cuptorul este pornit din greșeală, apa absoarbe toată energia din microunde.
- Utilizarea necorespunzătoare poate cauza deteriorarea cuptorului cu microunde.
- 7 P** repararea alimentelor învelite în prosoape de bucătărie este interzisă, cu excepția cazurilor în care cartea de rețete conține astfel de instrucțiuni referitoare la prepararea mâncării în cauză. **F**olosirea hârtiei de ziar în locul prosoapelor de hârtie este interzisă.
- Utilizarea necorespunzătoare poate cauza explozie sau incendiu.
- 8 F**olosirea recipientelor din lemn sau ceramică cu elemente metalice (de ex. aur sau argint) este interzisă. **Îndepărtați** elementele și structurile metalice. **F**olosiți doar ustensile potrivite pentru utilizare în cuptoarele cu microunde. **F**olosirea recipientelor metalice în cuptorul cu microunde este interzisă.
- Acestea se pot încălzi. Obiectele metalice folosite în cuptorul cu microunde se pot îndoi, ceea ce poate cauza deteriorări grave.
- 9 F**olosirea produselor realizate din hârtie reciclată este interzisă.
- Acestea pot conține impurități, care pot cauza scânteii și/sau flăcări pe durata preparării.
- 10 C**lătirea tăvii și a grătarului în apă imediat după utilizare este interzisă. **În** caz contrar există riscul fisurării sau a deteriorării.
- Utilizarea necorespunzătoare poate cauza deteriorarea cuptorului cu microunde.
- 11 A**sigurați-vă de faptul că ați poziționat cuptorul în așa fel, încât partea frontală a ușii este cu 8 cm sau mai mult în spatele muchiei suprafeței pe care este așezat aparatul, evitând astfel căderea din greșeală a aparatului.
- Utilizarea necorespunzătoare poate cauza leziuni sau deteriorarea cuptorului.
- 12 Î**nainte de preparare perforați coaja cartofilor, merelor și a fructelor și legumelor similare.
- În caz contrar există riscul explodării.
- 13 N**u fierbeți ouăle în coajă. Încălzirea de ouă fierte în coajă în cuptorul cu microunde este interzisă, deoarece acestea pot exploda, chiar și după încălzirea în cuptorul cu microunde.
- În ouă se acumulează presiune, ceea ce cauzează explozia lor.
- 14 P**răjirea grăsimilor în cuptorul cu microunde este interzisă.
- În caz contrar există riscul prăjirii excesive a lichidelor fierbinți.
- 15 D**acă observați fum opriți aparatul sau deconectați-l de la sursa de alimentare și lăsați închisă ușa, pentru a elimina orice flacără.
- În caz contrar există riscul deteriorării grave a aparatului, risc de incendiu sau risc de șoc electric.
- 16 D**acă în cuptorul cu microunde sunt încălzite alimente stocate în recipiente de hârtie sau din plastic, monitorizați cuptorul, deoarece există risc de aprindere.
- Deteriorarea recipientului poate cauza scurgerea alimentelor, ceea ce ulterior poate cauza incendiu.
- 17 P**e durata utilizării aparatului există riscul supraîncălzirii suprafețelor accesibile. **În** cazul în care cuptorul cu microunde este utilizat în modul Grătar, Convecție sau Preparare automată, evitați atingerea ușii cuptorului, a carcasei externe, a carcasei din spate, a interiorului cuptorului, a accesoriilor și a mâncărurilor; asigurați-vă că acestea s-au răcit corespunzător.
- Deoarece cuptorul și alimentele se încălzesc, apare riscul suferirii de arsuri; folosiți mănuși culinare groase.
- 18 C**uptorul trebuie curățat în mod regulat, depunerile de alimente trebuie eliminate.
- În lipsa curățării cuptorului cu microunde există riscul deteriorării suprafeței, ceea ce va cauza scurtarea duratei de viață a aparatului și apariția situațiilor periculoase.

- 19 **F**olosiți aparatul doar cu sonde de temperatură recomandate.
- **S**tabilirea corectă a temperaturii cu sonde de temperatură necorespunzătoare nu este posibilă.
  - **A**cest model nu este echipat cu sonde de temperatură.
- 20 **A**paratul este destinat utilizării în scopuri casnice, și în alte scopuri similare, precum:
- **B**ucătăriile din magazine, birouri și alte spații de lucru;
  - **C**ase de fermă;
  - **D**e către clienții hotelurilor, motelurilor și a altor spații similare;
  - **D**e către clienții hotelurilor în regim demipensiune.
- 21 **C**opiii care au împlinit vârsta de 8 ani, și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale, sau persoanele fără experiență și fără cunoștințele necesare pot folosi aparatul doar sub supraveghere, și dacă au fost instruite corespunzător în ceea ce privește utilizarea aparatului în condiții de siguranță, respectiv dacă înțeleg și cunosc și riscurile implicate. **A**paratul nu este o jucărie, nu-l lăsați la îndemâna copiilor. **L**ucrările de curățare și de mentenanță pot fi efectuate doar de către copii care au împlinit vârsta de 8 ani, și doar sub supraveghere.
- 22 **C**uptorul cu microunde este destinat încălzirii mâncărilor și a băuturilor. **U**scarea alimentelor, a hainelor sau încălzirea pernelor electrice, a pantofilor, a bureților, a lavetelor umede sau a altor obiectelor similare constituie risc de leziuni și de incendiu.
- 23 **A**paratul nu este destinat utilizării cu cronometru extern sau cu sisteme de telecomandă.
- 24 **U**rmați instrucțiunile fiecărui producător în parte, în ceea ce privește prepararea floricelelor de porumb. **N**u lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce prepară floricele de porumb. **I**n cazul în care floricelele de porumb nu sunt gata la timp, opriți prepararea. **N**u folosiți pungi de culoare maro. **E**vitați prepararea resturilor de miez.
- **P**repararea prea lungă poate cauza aprinderea floricelelor de porumb.
- 25 **A**paratul trebuie legat la pământ.
- F**irele din cabluri sunt colorate precum menționat mai jos
- ALBASTRU** ~ **N**eutru
- MARO** ~ **C**urent
- VERDE ȘI GALBEN** ~ **P**ământ
- S**unt situații în care culorile firelor din cabluri nu corespund cu culorile bornelor, în asemenea cazuri acționați astfel:
- F**irul **ALBASTRU** trebuie conectat la borna marcată cu litera **N** sau colorată cu **NEGRU**.
- F**irul **MARO** trebuie conectat la borna marcată cu litera **L** sau colorată cu **ROȘU**.
- F**irul **VERDE ȘI GALBEN** sau doar firul **VERDE** trebuie conectat la borna marcată cu litera **G** sau cu  $\oplus$ .
- C**ablul de alimentare deteriorat trebuie înlocuit de producător, de reprezentantul acestuia sau de către personal calificat, în scopul evitării pericolelor.
- **U**tilizarea necorespunzătoare poate cauza pagube electrice.
- 26 **F**olosiți doar ustensile potrivite pentru utilizare în cuptoarele cu microunde.

- 27 **U**tilizarea cuptorului în scopuri comerciale și de catering este interzisă.
- Utilizarea necorespunzătoare poate cauza deteriorarea cuptorului cu microunde.
- 28 **A**șezarea cuptorului cu microunde într-un spațiu închis este interzisă.
- Cuptorul cu microunde trebuie utilizat independent.
- 29 **C**onectarea este posibilă doar dacă ștecherul este accesibil sau prin încorporarea unui buton în cablaj, precum indicat în schema cablajelor.
- Utilizarea unui ștecher sau buton necorespunzător poate cauza șoc electric sau incendiu.
- 30 **U**șa sau părțile externe se pot încălzi pe durata utilizării aparatului.
- 31 **N**u lăsați aparatul și cablurile acestuia la îndemâna copiilor care nu au împlinit vârsta de 8 ani.
- 32 **C**onținutul biberoanelor și a borcanelor cu mâncare pentru copii trebuie amestecat sau agitat; verificați temperatura înainte de consum, pentru a evita arsurile.
- 33 **I**nteriorul și exteriorul cuptorului trebuie păstrate în stare curată. **P**entru instrucțiunile detaliate referitoare la curățarea cuptorului consultați secțiunea „**C**urățarea **C**uptorului”.
- 34 **A**cționați conform instrucțiunilor de instalare, în caz contrar apare riscul supraîncălzirii aparatului.
- 35 **F**olosirea aparatelor de curățare cu aburi este interzisă.
-  **A**tenție, suprafață fierbinte
- 36 **A**cest simbol indică faptul că suprafețele se pot încălzi pe durata utilizării aparatului.
- 37 **A**șezarea de obiecte (cărți, cutii, etc.) pe aparat este interzisă. **E**xistă riscul supraîncălzirii sau a aprinderii aparatului, respectiv riscul căderii obiectelor, ceea ce poate rezulta în leziuni.

## ÎNAINTE DE UTILIZARE

### DESPACHETAREA ȘI INSTALAREA

Dacă urmați instrucțiunile menționate pe următoarele două pagini, veți observa repede, dacă cuptorul cu microunde funcționează corespunzător. Când montați aparatul vă rugăm acordați atenție deosebită instrucțiunilor. După despachetarea aparatului asigurați-vă că ați îndepărtat toate accesoriile și toate materialele folosite pentru ambalare. Asigurați-vă că aparatul nu s-a deteriorat pe durata transportării.

#### 1 Despachetați cuptorul cu microunde și așezați-l pe o suprafață plată.



TAVĂ DIN STICLĂ



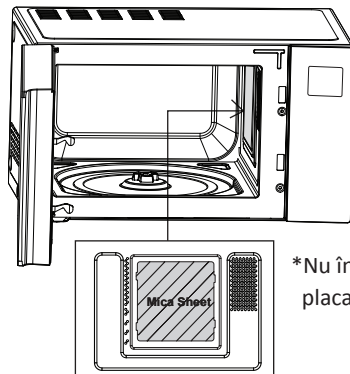
INEL ROTATIV



Grilaj



BARĂ



\*Nu îndepărtați placa de mică

#### ! NOTĂ

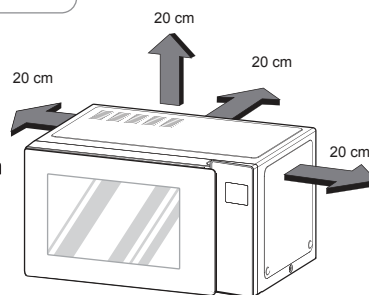
- Nu îndepărtați placa de mică (placa argintie) din interiorul cuptorului. Placa de mică protejează componentele cuptorului cu microunde de resturile de alimente și de mâncare.

- 2 Așezați cuptorul cu microunde pe o suprafață nivelată și mai înaltă cu 85 cm sau mai mult, și asigurați-vă că între cuptorul cu microunde și alte obiecte există o distanță minimă de 20 cm, în scopul facilitării ventilației corespunzătoare. Între partea frontală a cuptorului și muchia suprafeței trebuie să existe o distanță minimă de 8 cm. Cuptorul dispune de un orificiu de evacuare aflat în partea inferioară sau în partea laterală.

Blocarea acestui orificiu poate cauza deteriorarea cuptorului.

În cazul în care cuptorul cu microunde este utilizat într-un spațiu închis sau pe dulap, este posibil ca fluxul de aer pentru răcirea produsului să fie obstrucționat.

Astfel, există riscul scăderii performanței și a duratei de viață a aparatului. Dacă este posibil, folosiți cuptorul cu microunde într-un spațiu deschis, în partea superioară a teșghelei.



#### ! NOTĂ

- Utilizarea cuptorului în scopuri comerciale și de catering este interzisă.

- 3 Conectați cuptorul la o priză obișnuită. Asigurați-vă că la priza în cauză este conectat doar cuptorul cu microunde.

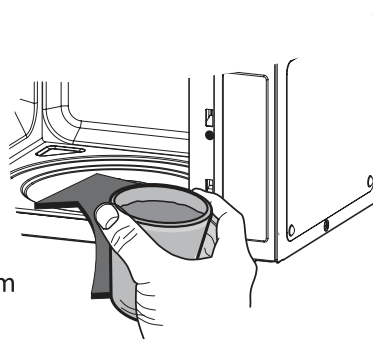
**În cazul în care cuptorul nu funcționează corespunzător decuplați-l de la priza electrică, apoi reconectați-l.**

- 4 Pentru deschiderea ușii cuptorului folosiți mânerul. Introduceți inelul rotativ în cuptor, și așezați tava pe acesta.

- 5 Umpleți un recipient de utilizat în cuptorul cu microunde cu 300 ml (1/2 pint) de apă.

Așezați recipientul pe tavă și închideți ușa cuptorului.

Dacă aveți dubii legate de tipul de recipient de folosit vă rugăm consultați ustensilele de folosit cu cuptorul cu microunde.



- 6 Apăsați butonul **STOP/CLEAR**, apoi apăsați butonul **START/ENTER** pentru a seta timpul de preparare la 30 de secunde.

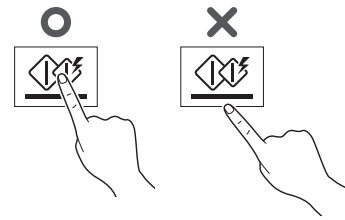


- 7 Pe **AFIȘAJ** este afișat contorul de 30 de secunde. Când contorul ajunge la 0, aparatul EMITE UN SUNET. Deschideți ușa cuptorului și testați temperatura apei. Dacă apa este caldă, aparatul funcționează corespunzător. **Aționați cu atenție când îndepărtați recipientul deoarece este posibil ca acesta să fie cald. CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ ESTE INSTALAT**



- 8 Conținutul biberoanelor și a borcanelor cu mâncare pentru copii trebuie amestecat sau agitat; verificați temperatura înainte de consum, pentru a evita arsurile.

- 9 Funcționarea butonului poate fi obstrucționată în următoarele situații:
- Este apăsată doar partea exterioară a butonului.
  - Butonul este apăsat cu unghia sau cu vârful degetului.

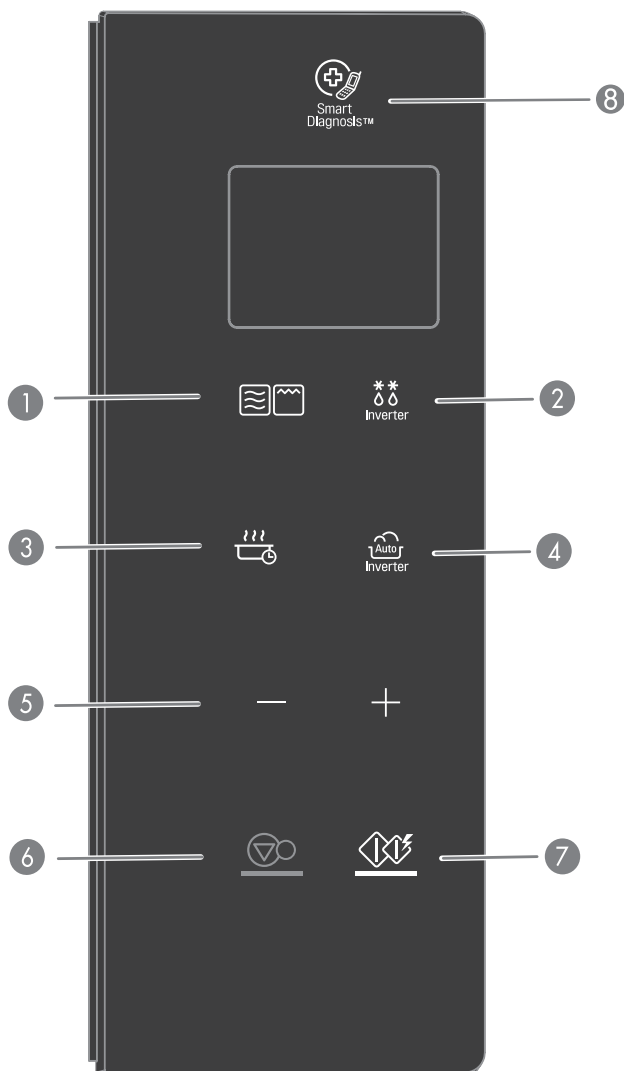


## ! NOTĂ

Folosirea mănușilor din cauciuc sau a mănușilor de unică folosință este interzisă. După ștergerea panoului de control tactil cu o bucată de haină umedă, ștergeți panoul de control tactil și cu o bucată de haină uscată.

- 10 În cazul acestui cuptor cu microunde timpul de preparare trebuie să fie mai scurt, decât în cazul cuptoarelor obișnuite (700 W, 800 W), din cauza puterii mare. Supraîncălzirea poate cauza apariția umezelii pe ușă.

## PANOUL DE CONTROL



Piesa	
<b>1 MODUL GĂTIRE</b>	<p>Vezi pagina 12 „Gătirea programat ”</p> <p>Vezi pagina 13 „Prepararea la grătar”</p> <p>Vezi pagina 13 „Grill combi preparare”</p>
<b>2 DECONGELARE CU INVERTOR</b>	<p>Vezi pagina 22 „Decongelare cu invertor”</p>
<b>3 IAURT/PĂȘTRAȚI CALD</b>	<p>Vezi pagina 23 „Iaurt”</p> <p>Vezi pagina 24 „Păștrați cald”</p>
<b>4 GĂTIRE INVERTOR</b>	<p>Funcția de preparare cu invertorul permite prepararea mâncărilor preferate, prin selectarea tipului și greutateii mâncării în cauză.</p> <p>Vezi pagina 14 „Prăjire”</p> <p>Vezi pagina 15 „Meniul popular”</p> <p>Vezi pagina 19 „Moale și topit”</p> <p>Vezi pagina 20 „Decongelarea și gătirea”</p>
<b>5 MAI MULT/MAI PUȚIN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selectați meniul de gătit.</li> <li>• Setați timpul și greutatea de preparare</li> <li>• În modul automat sau în cazul folosirii funcțiilor manuale apăsați butonul pentru extinderea sau reducerea oricând a intervalului de preparare (cu excepția modului Decongelare).</li> </ul>
<b>6 STOP / CLEAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Folosiți pentru oprirea aparatului și pentru ștergerea tuturor intrărilor, cu excepția orei.</li> </ul>
<b>7 START/ENTER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pentru inițializarea preparării apăsați butonul o singură dată.</li> <li>• Funcția de pornire rapidă permite setarea treptelor de încălzire la nivelul ÎNALT, cu folosirea de intervale de 30 de secunde; pentru efectuarea acestei operațiuni apăsați butonul START/ENTER.</li> </ul>
<b>8 DIAGNOSTICAREA SMART</b>	<p>La solicitarea personalului din centrul service poziționați telefonul la această pictogramă. Astfel, facilitați diagnosticarea cuptorului cu microunde pe durata apelului.</p>

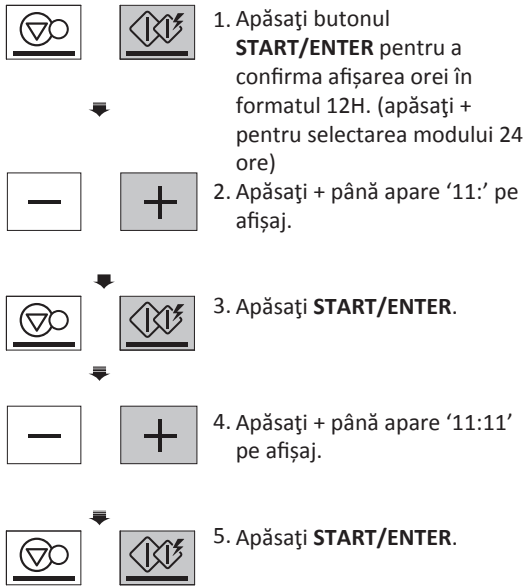
## AFIȘAJUL

Pictogramă			
	Pictograma este afișată pe ecran, când cuptorul cu microunde este utilizat.		Pictograma este afișată pe ecran, când este setată opțiunea Mai mult/mai puțin.
	Pictograma este afișată pe ecran, când este folosit modul Grătar.		Pictograma este afișată pe ecran, când poate fi folosită comanda Start gătire.
	Pictograma este afișată pe ecran, când este folosit modul Grill combi.		Pictograma este afișată pe ecran, când este setată opțiunea Putere de ieșire.
	Pictograma este afișată pe ecran, când poate fi folosit modul Gătire invertor.		Pictograma este afișată pe ecran, când poate fi setată Greutatea.
	Pictograma este afișată pe ecran, când poate fi folosit modul Decongelare cu invertor.		

## SETAREA CEASULUI

După prima conectare a cuptorului sau după reluarea alimentării cu energie electrică după o întrerupere, pe afișaj este afișat numărul '12H'.

### Exemplu: Pentru a seta la 11:11



1. Apăsați butonul **START/ENTER** pentru a confirma afișarea orei în formatul 12H. (apăsați + pentru selectarea modului 24 ore)
2. Apăsați + până apare '11:' pe afișaj.
3. Apăsați **START/ENTER**.
4. Apăsați + până apare '11:11' pe afișaj.
5. Apăsați **START/ENTER**.

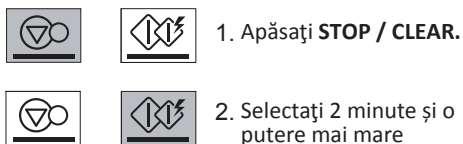
### NOTĂ

- Pentru repetarea setării orei sau pentru modificarea opțiunilor, deconectați și reconectați aparatul.
- Dacă nu doriți să utilizați modul de afișare a orei apăsați butonul STOP/Clear, după conectarea cuptorului.

## PORNIRE RAPIDĂ

Funcția PORNIRE RAPIDĂ permite setarea treptelor de încălzire la nivelul ÎNALT, cu folosirea de intervale de 30 de secunde; pentru efectuarea acestei operațiuni atingeți START/ENTER.

### Exemplu: Setarea timpului de gătire la 2 minute



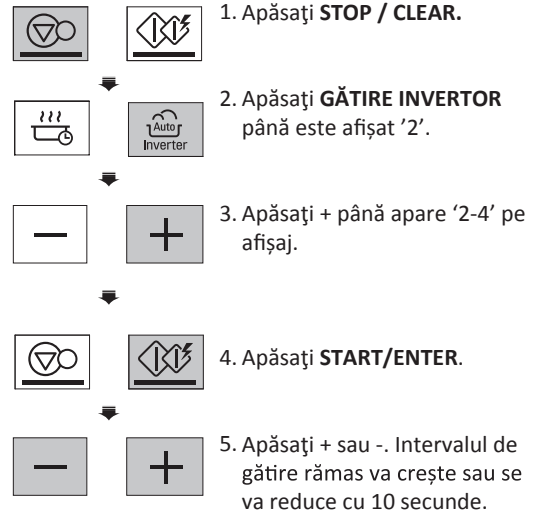
1. Apăsați **STOP / CLEAR**.
2. Selectați 2 minute și o putere mai mare

Apăsați de patru ori butonul **START/ENTER**. Cuptorul se pornește înainte de a patra apăsare. Pe durata opțiunii PORNIRE RAPIDĂ puteți extinde timpul de gătire la maxim la 99 de minute 59 de secunde, apăsând în mod repetat butonul **START/ENTER**.

## MAI MULT/MAI PUȚIN

Folosiți butonul - sau + pentru a ajusta programul GĂTIRE CONTORIZATĂ în scopul extinderii sau reducerii timpului de gătire. Apăsați + pentru extinderea cu 10 secunde a timpul de gătire setat. Apăsați - pentru reduce cu 10 secunde a timpul de gătire setat. Timpul maxim posibil este 99 de minute și 59 de secunde.

### Exemplu: Pentru ajustarea gătirii cu invertor (ex. graten de cartofi de 1,5 kg) - timp de preparare mai lung sau mai scurt.



1. Apăsați **STOP / CLEAR**.
2. Apăsați **GĂTIRE INVERTOR** până este afișat '2'.
3. Apăsați + până apare '2-4' pe afișaj.
4. Apăsați **START/ENTER**.
5. Apăsați + sau -. Intervalul de gătire rămas va crește sau se va reduce cu 10 secunde.

## ECONOMISIREA DE ENERGIE

Pentru economisirea de energie recomandăm oprirea afișajului. Această funcție se activează doar când cuptorul cu microunde este în modul Așteptare; afișajul se stinge.

### NOTĂ













- Dacă folosiți modul de afișare a orei, afișajul rămâne pornit.

## UTILIZAREA

### GĂTIREA PROGRAMAT (GĂTIREA MANUALĂ)

Folosiți această funcție pentru gătitul alimentelor doar pentru o anumită perioadă de timp. Această funcție dispune de trepte de putere. Exemplul menționat mai jos indică setarea puterii de 800 W pentru un anumit interval de timp dorit.

**Exemplu: Gătirea alimentelor, la putere de 800 W, timp de 5 minute și 30 de secunde.**

1. Apăsăți **STOP / CLEAR**.  
 
2. Apăsăți **MOD GĂTIRE** până apare '1000 W' pe afișaj. (Asta înseamnă că aparatul este setat la 1000 W, cu excepția cazului în care este selectată o altă setare.)  
 
3. Apăsăți + până apare '800 W' pe afișaj.  
 
4. Apăsăți **START/ENTER**.  
 
5. Tastați 5 minute și 30 de secunde apăsând tasta + până apare '5:30' pe afișaj.  
 
6. Apăsăți **START/ENTER**.  
 

După finalizarea preparării aparatul emite un sunet. Pe afișaj este afișat cuvântul End. 'End' rămâne afișat și aparatul emite sunetul în fiecare minut, până când ușa este deschisă, sau până când este apăsat un buton.

#### ! NOTĂ

- Dacă nu selectați nivelul de putere, cuptorul va funcționa cu puterea ÎNALT. Pentru setarea puterii la nivel ÎNALT, ignorați pasul 3 de mai sus.

## NIVELELE DE PUTERE

Cuptorul cu microunde dispune de cinci nivele de putere, oferind astfel flexibilitate maximă și control deplin asupra modului de preparare a mâncărilor. Consultați tabelul adiacent pentru a observa tipurile de alimente și mâncăruri preparate la diferite nivele de putere.

- Tabelul adiacent indică setarea nivelului de putere, de care dispune cuptorul dvs.

### TABELUL NIVELELOR DE PUTERE ALE CUPTORULUI CU MICROUND

Nivel putere	Utilizare
Înalt 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fierbere apă</li> <li>• Prăjire carne de vacă.</li> <li>• Preparare dulciuri</li> <li>• Preparare de carne de pui, de pește și de legume</li> <li>• Prepararea de felii de carne fragedă.</li> </ul>
800 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Încălzire orez, paste și legume.</li> <li>• Încălzire rapidă a mâncărilor.</li> <li>• Încălzire sandwich-uri</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparare de mâncăruri pe bază de ouă, de lapte și de brânză.</li> <li>• Preparare de prăjituri și de pâine.</li> <li>• Topire ciocolată.</li> <li>• Preparare carne de vițel.</li> <li>• Preparare de pește întreg.</li> <li>• Preparare de puding și de creme</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Decongelare carne și de fructe de mare.</li> <li>• Prepararea de felii de carne mai puțin fragedă.</li> <li>• Preparare și prăjire de felii de carne de porc.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Încălzirea fructelor.</li> <li>• Topirea untului.</li> <li>• Menținere în stare caldă a caserolelor și a principalelor feluri de mâncare.</li> <li>• Topire de unt și de brânză topită.</li> </ul>

## PREPARAREA LA GRĂȚAR

Această funcție vă permite prăjirea rapidă a alimentelor. Nu este necesară preîncalzirea. Folosiți mănuși de protecție când îndepărtați mâncărurile și accesoriile după preparare, deoarece este posibil ca accesoriile și cuptorul să fie foarte fierbinți.

**Exemplu: Folosiți modul Grătar pentru a prepara timp de 5 minute și 30 de secunde.**

1. Apăsați **STOP / CLEAR**.
2. Apăsați **MOD GĂTIRE** până apare 'GrIL' pe afișaj.
3. Apăsați **START/ENTER**.
4. Apăsați + până apare '5:30' pe afișaj.
5. Apăsați **START/ENTER**.

### ATENȚIE

- Folosiți mănuși de protecție pentru cuptor când îndepărtați mâncărurile și accesoriile după preparare, deoarece este posibil ca accesoriile și cuptorul să fie foarte fierbinți.

### NOTĂ

- Această funcție vă permite prăjirea rapidă a alimentelor.
- Pentru obținerea celor mai bune rezultate recomandăm folosirea accesoriilor menționate mai jos.



Grătar

## GRILL COMBI PREPARARE

Funcția de gătire a cuptorului dvs. îmbină mai multe elemente, ceea ce permite gătitul alimentelor atât cu radiatorul, cât și cu cuptorul cu microunde.

**Exemplu: Programați cuptorul cu microunde la o putere de 300 W și în cazul grătarului setați timpul de preparare la 25 de minute.**

1. Apăsați **STOP / CLEAR**.
2. Apăsați **Mod GĂTIRE** până apare 'Co-1' pe afișaj.
3. Apăsați + până apare 'Co-2' pe afișaj.
4. Apăsați **START/ENTER**.
5. Apăsați + până apare '25:00' pe afișaj.
6. Apăsați **START/ENTER**. Când gătiți folosiți +/- pentru a crește sau pentru a reduce timpul de preparare. Acționați cu atenție când scoateți mâncarea, deoarece este posibil ca recipientul să fie fierbinte!

### NOTĂ

- Funcția de gătire a cuptorului dvs. îmbină mai multe elemente, ceea ce permite gătitul alimentelor atât cu radiatorul, cât și cu cuptorul cu microunde.
- În acest caz prepararea mâncării durează mai puțin.
- În modul Grătar combi puteți seta trei nivele de putere (Co-1 : 200 W, Co-2 : 300 W, Co-3 : 400 W).
- Această funcție vă permite prăjirea rapidă a alimentelor.
- Pentru obținerea celor mai bune rezultate recomandăm folosirea accesoriilor menționate mai jos.

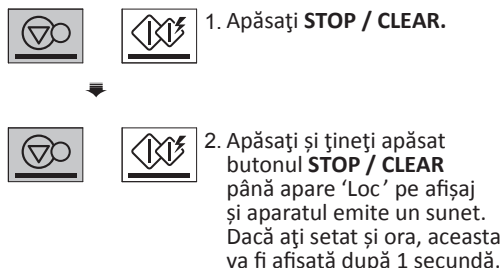


Grătar

## SECURIZAREA ÎMPOTRIVA COPIILOR

Aceasta este o funcție de siguranță unică, ce previne utilizarea nedorită a cuptorului cu microunde. După activarea funcției BLOCARE COPII, funcția de gătire nu poate fi utilizată.

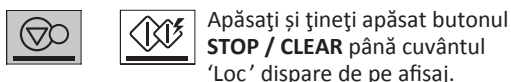
### Exemplu: Setarea funcției Blocare copii

- 
1. Apăsați **STOP / CLEAR**.
  2. Apăsați și țineți apăsat butonul **STOP / CLEAR** până apare 'Loc' pe afișaj și aparatul emite un sunet. Dacă ați setat și ora, aceasta va fi afișată după 1 secundă.

Dacă funcția BLOCARE COPII este deja setată și dacă atingeți un alt buton, sistemul afișează pe ecran cuvântul Blocare.

Pentru dezactivarea funcției BLOCARE COPII acționați precum menționat mai jos.

### Exemplu: Dezactivarea funcției Blocare copii

- 
- Apăsați și țineți apăsat butonul **STOP / CLEAR** până cuvântul 'Loc' dispare de pe afișaj.

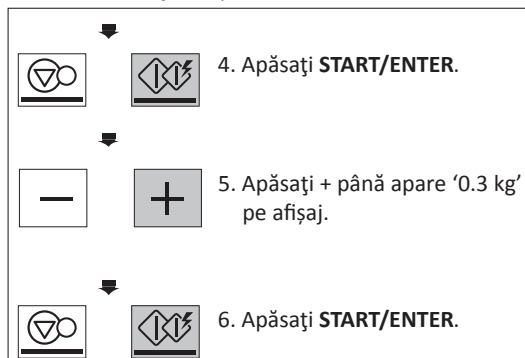
După dezactivarea funcției BLOCARE COPII cuptorul funcționează în regim normal.

## PRĂJIRE

Conform setărilor implicite, cuptorul este programat pentru prăjirea automată a mâncărilor. Specificați operațiunea dorită și numărul elementelor. Apoi permiteți aparatului implementarea selecțiilor specificate.

### Exemplu: Prepararea a 0,3 kg de Frigărui

- 
1. Apăsați **STOP / CLEAR**.
  2. Apăsați **GĂTIRE INVERTOR** până este afișat '1'.
  3. Apăsați + până apare '1-6' pe afișaj.

- 
4. Apăsați **START/ENTER**.
  5. Apăsați + până apare '0.3 kg' pe afișaj.
  6. Apăsați **START/ENTER**.

## INSTRUCȚIUNILE MENIULUI PRĂJIRE

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucțiuni	Ustensile
1-1	Cartofi copti	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g / bucată)	Spațiu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spălați cartofii și curățați cu prosop de bucătărie.</li> <li>2. Perforați fiecare cartof de opt ori cu o furculiță.</li> <li>3. Așezați alimentele pe grilaj. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER.</li> <li>4. După preparare lăsați 3 minute.</li> </ol>	Grilaj
1-2	Friptura de vacă	0,5 - 1,5 kg	Congelate	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ungeți friptura cu unt topit și condimentați după preferință.</li> <li>2. Așezați mâncarea pe tava din sticlă. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER.</li> <li>3. Când aparatul emite un sunet adăugați sosurile și întoarceți bucățile imediat. Apoi apăsați START/ENTER pentru a continua prepararea.</li> <li>4. După preparare, acoperiți cu folie timp de 10 minute.</li> </ol>	Tavă din sticlă termorezistentă
1-3	Pui prăjit	0,8 - 1,8 kg	Congelate	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ungeți întregul pui cu unt topit și condimentați după preferință.</li> <li>2. Așezați mâncarea pe tava din sticlă. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER.</li> <li>3. Când aparatul emite un sunet adăugați sosurile și întoarceți bucățile imediat. Apoi apăsați START/ENTER pentru a continua prepararea.</li> <li>4. După preparare, acoperiți cu folie timp de 10 minute.</li> </ol>	Tavă din sticlă termorezistentă

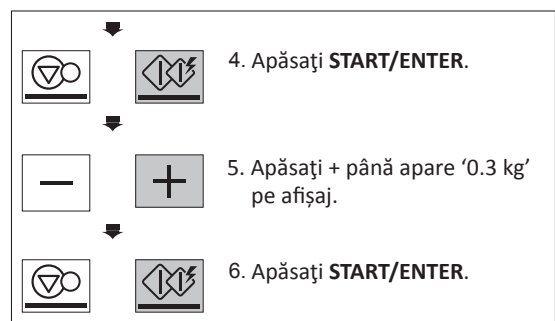
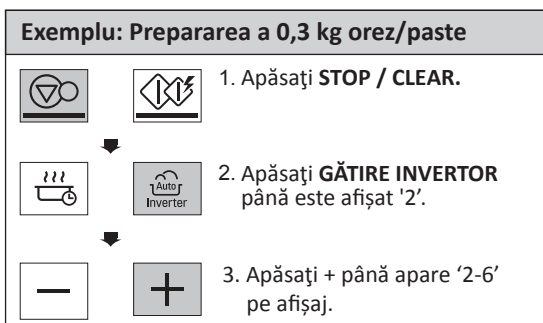
Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucțiuni	Ustensile
1-4	Miel prăjit	0,5 - 1,5 kg	Congelate	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ungeți bucățile de miel cu unt topit și condimentați după preferință.</li> <li>2. Așezați mâncarea pe tava din sticlă. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER.</li> <li>3. Când aparatul emite un sunet adăugați sosurile și întoarceți bucățile imediat. Apoi apăsați START/ENTER pentru a continua prepararea.</li> <li>4. După preparare, acoperiți cu folie timp de 10 minute.</li> </ol>	Tavă din sticlă termorezistentă
1-5	Friptura de porc la cuptor	0,5 - 1,5 kg	Congelate	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ungeți friptura de porc cu unt topit și condimentați după preferință.</li> <li>2. Așezați mâncarea pe tava din sticlă. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER.</li> <li>3. Când aparatul emite un sunet adăugați sosurile și întoarceți bucățile imediat. Apoi apăsați START/ENTER pentru a continua prepararea.</li> <li>4. După preparare, acoperiți cu folie timp de 10 minute.</li> </ol>	Tavă din sticlă termorezistentă
1-6	Frigărui	0,2 - 0,3 kg	Spațiu	<p><b>Ingrediente</b></p> <p>Ouă tăiate în felii cu grosime de 1 - 2 cm  Zucchini tăiați în felii cu grosime de 1 - 2 cm  Ceapă feliată  Boabe de piper dulce tăiate la jumătate longitudinal, cu sămburi eliminați; roșii mici  Ciuperci tăiate două</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ungeți legumele cu unt topit și condimentați după preferință.</li> <li>2. Așezați mâncarea pe tava din sticlă de pe grilaj. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER.</li> <li>3. Când aparatul emite un sunet adăugați sosurile și întoarceți bucățile imediat. Apoi apăsați START/ENTER pentru a continua prepararea.</li> </ol>	Tavă din sticlă termorezistentă așezată pe grilaj

### NOTĂ

• În caz de prăjire recomandăm folosirea unui grilaj de prăjit

## MENIUL POPULAR

Conform setărilor implicite, cuptorul este programat pentru gătit automat a mâncărurilor. Specificați operațiunea dorită și numărul elementelor. Apoi permiteți aparatului implementarea selecțiilor specificate.



## INSTRUCȚIUNILE MENIULUI POPULAR

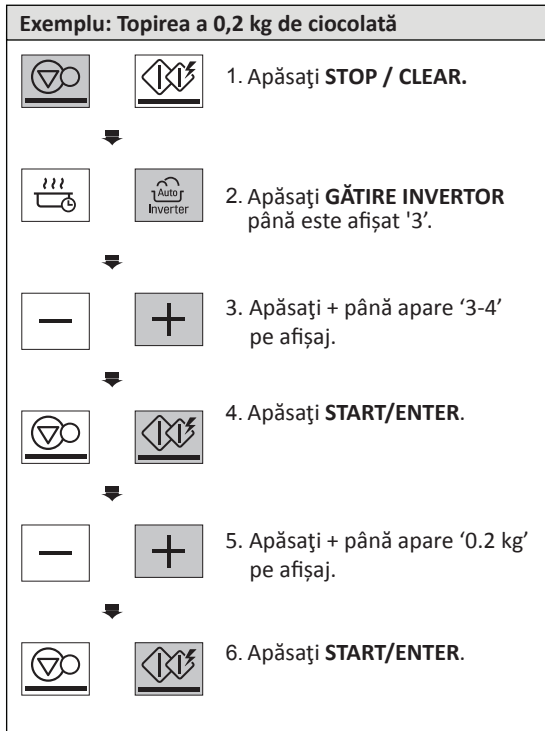
Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucțiuni	Ustensile
2-1	<b>Pulpe de pui cu prune uscate</b>	1.2 kg	Spațiu	<p><b>Ingrediente</b>            1 ceapă, feliată            1 morcov, feliat            500 g de pulpe de pui            15 prune uscate fără sâmburi, tăiate în două            1 ceașcă de supă de pui            Condimentați cu sare și piper</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Adăugați toate ingredientele într-un vas adânc și mare și amestecați bine. Acoperiți cu folie alimentară, asigurând și ventilarea corespunzătoare</li> <li>Așezați totul în cuptor.            Selectați meniul, apoi apăsați START/ENTER.            Pe durata preparării amestecați cel puțin de două ori.</li> </ol>	<p>Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde</p>
2-2	<b>Julienne in Bun</b>	0.8 kg	Spațiu	<p><b>Ingrediente</b>            4 - 5 chifle            50 g de brânză gratinată</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tăiați vârfurile chiflilor și îndepărtați miezul, fără să străpungeți crusta.</li> <li>Umpleți fiecare chiflă cu umplutură și așezați chiflile umplute pe o tavă din sticlă.</li> <li>Adăugați brânză pe fiecare chiflă.</li> <li>Așezați alimentele pe grilaj</li> <li>Selectați meniul, apoi apăsați START/ENTER.</li> </ol> <p><b>Umplutura</b>            2 linguri de unt            200 g de piept de pui, feliat            100 g de ciuperci, feliate            1 ceapă, feliată            1 ceașcă de cremă            Condimentați cu sare și piper</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Gătiți pieptul de pui, ciupercile și ceapa într-o tavă unsă cu unt.</li> <li>Adăugați crema și fierbeți la foc scăzut, până se întărește crema. Condimentați cu sare și cu piper.</li> </ol>	<p>Tavă din sticlă termorezistentă așezată pe grilaj</p>
2-3	<b>Filet de porc în șuncă și ouă</b>	1.2 kg	Spațiu	<p><b>Ingrediente</b>            400 g de filet de porc            8 felii de șuncă            1/2 ouă tăiate            2 linguri de ulei de măsline            Condimentați cu sare și piper</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tăiați file-ul de porc în 8 bucăți (aprox. 50 g), apoi adăugați sare și piper.</li> <li>Înveliți file-ul de porc în șuncă.</li> <li>Feliați bucățile de ouă și așezați-le în ulei de măsline.</li> <li>Așezați file-urile de porc și bucățile de ouă feliate pe o tavă de sticlă.</li> <li>Așezați alimentele pe grilaj            Selectați meniul, apoi apăsați START/ENTER.</li> </ol>	<p>Tavă din sticlă termorezistentă așezată pe grilaj</p>

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucțiuni	Ustensile																																
2-4	Graten de cartofi	1.5 kg	Spațiu	<p><b>Ingrediente</b>  1 kg de cartofi  1 cățel de usturoi  20 g de unt  300 g de cremă  100 g de brânză gratinată  Condimentați cu nucșoară, sare și piper</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cojiți și spălați cartofii și tăiați-le în felii de 5 mm. Ungeți interiorul tăvii cu cățel de usturoi și cu unt.</li> <li>Așezați felile de cartofi în tavă și condimentați. Umpleți restul de cartofi, condimentați, și adăugați crema și brânza pe deasupra.</li> <li>Așezați recipientul de prăjit în cuptor. Selectați meniul, apoi apăsați START/ENTER.</li> </ol>	Recipient de prăjit 20 x 20																																
2-5	Tocănița	1.5 kg	Spațiu	<p><b>Ingrediente</b>  1 ceapă tăiată în bucăți  1 vânăță tăiată în bucăți  1 vânăță tăiată în bucăți  1 ardei dulce tăiat în bucăți  3 roșii feliate  1 lingură de pastă de roșii  2 căței de usturoi, striviți  1 lingură de verdeturi, tăiate în bucăți  2 linguri de oțet  1 lingură de zahăr  Condimentați cu sare și piper</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Adăugați toate ingredientele într-un vas adânc și mare și amestecați bine. Acoperiți cu folie alimentară, asigurând și ventilarea corespunzătoare</li> <li>Așezați totul în cuptor. Selectați meniul, apoi apăsați START/ENTER. Pe durata preparării amestecați cel puțin de două ori.</li> </ol>	Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde																																
2-6	Orez/paste	0,1 - 0,3 kg	Spațiu	<p><b>Ingredientele pentru orez</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Orez</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Unt topit</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Ceapă, tăiată în bucăți</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Supă de pui sau apă</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sare</td> <td colspan="3">Gustați</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Adăugați orezul, untul topit și ceapa într-un vas adânc și mare (3 litri) și amestecați bine. Vărsați supa de pui fiartă sau apa și adăugați sare. Acoperiți cu folie alimentară, asigurând și ventilarea corespunzătoare</li> <li>Așezați totul în cuptor. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER.</li> <li>După preparare amestecați și nu îndepărtați capacul timp de 5-10 minute.</li> </ol> <p><b>Ingrediente pentru paste</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Paste</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Apă</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sare</td> <td colspan="3">Gustați</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Vărsați pastele și apa fiartă într-un recipient adânc și mare (3 l) Acoperiți cu folie alimentară, asigurând și ventilarea corespunzătoare</li> <li>Așezați totul în cuptor.</li> <li>Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER. După preparare clătiți pastele cu apă rece.</li> </ol>	Orez	100 g	200 g	300 g	Unt topit	30 g	40 g	50 g	Ceapă, tăiată în bucăți	50 g	75 g	100 g	Supă de pui sau apă	250 ml	500 ml	750 ml	Sare	Gustați			Paste	100 g	200 g	300 g	Apă	400 ml	800 ml	1 000 ml	Sare	Gustați			Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde
Orez	100 g	200 g	300 g																																		
Unt topit	30 g	40 g	50 g																																		
Ceapă, tăiată în bucăți	50 g	75 g	100 g																																		
Supă de pui sau apă	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Sare	Gustați																																				
Paste	100 g	200 g	300 g																																		
Apă	400 ml	800 ml	1 000 ml																																		
Sare	Gustați																																				

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucțiuni	Ustensile
2-7	Roșii umplute	1.0 kg	Spațiu	<p><b>Ingrediente</b>  4 roșii de mărime medie  Condimentați cu sare și piper  300 g de carne tocată de vită  ½ ceașcă de pesmet  2 căței de usturoi, striviți  1 lingură de muștar de Dijon  1 lingură de crudități uscate  1 lingură de brânză de parmezan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tăiați vârfurile roșiilor sub formă de pălărie, apoi îndepărtați semințele, evitând străpungerea cărnii sau a pielii. Apoi condimentați fiecare felie de roșie cu sare și piper.</li> <li>2. Adăugați celelalte ingrediente într-un recipient și amestecați bine.</li> <li>3. Umpleți roșiile cu amestec de carne și așezați la loc pălăriile.</li> <li>4. Așezați roșiile umplute pe o tavă din sticlă și acoperiți cu folie plastic.</li> <li>5. Așezați totul în cuptor.  Selectați meniul, apoi apăsați START/ENTER.</li> </ol>	Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde
2-8	Zucchini umplut	1.2 kg	Spațiu	<p><b>Ingrediente</b>  4 zucchini rotunzi, (fiecare de aproximativ 200 g)  500 g de carne tocată de vită  2 linguri de ulei de măsline  Condimentați cu sare și piper</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tăiați vârfurile de zucchini sub formă de pălărie, apoi îndepărtați semințele, evitând străpungerea cărnii sau a pielii. Apoi condimentați fiecare zucchini cu sare și piper.</li> <li>2. Umpleți zucchini cu carne tocată de vită și așezați la loc pălăria.</li> <li>3. Așezați alimentele pe o tavă din sticlă și stropiți cu ulei de măsline. Selectați meniul, apoi apăsați START/ENTER.</li> </ol>	Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde

## MOALE ȘI TOPIT

În cazul cuptorului folosiți puterea redusă pentru înmuierea/topirea alimentelor, v. tabelul de mai jos



## INSTRUCIUNILE MENIULUI ÎNMUIERE ȘI TOPIRE

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucțiuni	Ustensile
3-1	Înmuierea cremei de brânză	0,1 - 0,3 kg	Congelate	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Despachetați și așezați pe un recipient.</li> <li>2. Așezați totul în cuptor. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER.</li> <li>3. Crema de brânză trebuie menținută la temperatura camerei și trebuie pregătită pentru folosire, în cadrul rețetei.</li> </ol>	Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde
3-2	Înghețata moale	2 / 4 cești	Congelat	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Îndepărtați capacul.</li> <li>2. Așezați totul în cuptor. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER.</li> <li>3. Înghețata va fi suficient de moale pentru măsurare.</li> </ol>	-
3-3	Topirea untului	1 - 3 buc. (100 - 150g / bucată)	Congelate	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Așezați alimentele în recipient.</li> <li>2. Așezați totul în cuptor. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER.</li> <li>3. După preparare amestecați, pentru a finaliza topirea.</li> </ol>	Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde
3-4	Topirea de ciocolată	0,1 - 0,3 kg	Spațiu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Folosiți bucăți de ciocolată sau pătrățele de ciocolată prăjită.</li> <li>2. Despachetați și așezați pe un recipient.</li> <li>3. Așezați totul în cuptor. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER.</li> <li>4. După preparare amestecați, pentru a finaliza topirea.</li> </ol>	Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde

## DECONGELAREA ȘI GĂTIREA

Conform setărilor implicite, cuptorul este programat pentru gătitul automat al mâncărilor. Specificați operațiunea dorită și numărul elementelor. Apoi permiteți aparatului implementarea selecțiilor specificate.

**Exemplu: Prepararea a 0,3 kg de șnițel de pui**

1. Apăsați **STOP / CLEAR**.
2. Apăsați **GĂTIRE INVERTOR** până este afișat '4'.
3. Apăsați **-** + până apare '4-3' pe afișaj.
4. Apăsați **START/ENTER**.
5. Apăsați **-** + până apare '0.3 kg' pe afișaj.
6. Apăsați **START/ENTER**.

## INSTRUCȚIUNILE MENIULUI DECONGELARE ȘI GĂTIREA

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucțiuni	Ustensile
4-1	Baghetă/corn	0,1 - 0,3 kg	Congelat	1. Despachetați bagheta/cornul congelat. 2. Așezați mâncarea pe tava din sticlă. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER.	Tavă din sticlă termorezistentă
4-2	Saleuri	0,2 - 0,4 kg	Congelat	1. Îndepărtați saleurile din ambalaj 2. Așezați alimentele pe grilaj Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER. 3. Când aparatul emite un sunet întoarceți alimentele imediat. Apoi apăsați START/ENTER pentru a continua prepararea.	Grilaj
4-3	Șnițel de pui	0,2 - 0,3 kg	Congelat	1. Îndepărtați bucățile de șnițel de pui din ambalaj 2. Așezați alimentele pe grilaj Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER. 3. Când aparatul emite un sunet întoarceți alimentele imediat. Apoi apăsați START/ENTER pentru a continua prepararea.	Grilaj

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucțiuni	Ustensile
4-4	Lasagna congelat	0.3 kg	Congelat	1. Scoateți sagna din cutie și îndepărtați învelișul. 2. Așezați totul în cuptor. Selectați meniul, apoi apăsați START/ENTER.	-
4-5	Pizza congelat (gros)	0.5 kg	Congelat	1. Îndepărtați coaja groasă a pizza din ambalaj. 2. Așezați alimentele pe grilaj Selectați meniul, apoi apăsați START/ENTER.	Grilaj
4-6	Pizza congelat (subțire)	0,2 - 0,4 kg	Congelat	1. Îndepărtați crustele subțiri din ambalaj. 2. Așezați alimentele pe grilaj Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER.	Grilaj
4-7	File-uri de somon	0,2 - 0,6 kg (180 - 220 g, grosime de 2,5 cm/ bucată)	Congelat	1. Ungeți somonul înghețat cu unt topit și ulei și condimentați după preferință. 2. Așezați bucatele pe grilaj, asupra unui recipient de colectare a picăturilor. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER. 3. Când aparatul emite un sunet întoarceți alimentele imediat. Apoi apăsați START/ENTER pentru a continua prepararea.	Grilaj asupra recipientul de colectare
4-8	Creveți	0,2 - 0,4 kg	Congelat	1. Ungeți creveții cu unt topit și ulei și condimentați după preferință. 2. Așezați bucățile pe grilaj, asupra unui recipient de colectare a picăturilor. Selectați meniul și greutatea, apoi apăsați START/ENTER. 3. Când aparatul emite un sunet întoarceți alimentele imediat. Apoi apăsați START/ENTER pentru a continua prepararea.	Grilaj asupra recipientul de colectare

## DECONGELARE CU INVERTOR

Cuptorul dispune de patru secvențe de decongelare. Funcția DECONGELARE CU INVERTOR este cea mai bună metodă de decongelare a alimentelor congelate. În cartea de bucate sunt menționate secvențele de decongelare recomandate în cazul diferitelor alimente congelate.

Funcția DECONGELARE CU INVERTOR include și un mecanism de emisie de sunete, și astfel aparatul vă reamintește momentul în care trebuie să verificați, să rotiți, să separați sau să rearanjați alimentele congelate, în scopul obținerii celor mai bune rezultate. Aparatul dispune de patru nivele de decongelare diferite.

### (CARNE / PUI / PEȘTE/ PÂINE)

**Exemplu: Decongelarea a 1,2 kg de carne**

1. Apăsați **STOP / CLEAR**.
2. Apăsați **DECONGELARE CU INVERTOR** până apare 'DEF1' pe afișaj.
3. Apăsați **+** până apare '1.2 kg' pe afișaj.
4. Apăsați **START/ENTER**.

### NOTĂ

După apăsarea butonului START/ENTER afișajul comută pe cronometrul de decongelare. Pe durata ciclului de DECONGELARE aparatul emite un sunet.

După emisia sunetelor deschideți ușa și îndepărtați părțile decongelate, și rotiți. Așezați părțile congelate înapoi în cuptor și apăsați butonul START/ENTER pentru reluarea ciclului de decongelare.

- Carnea de pește, de crustaceu și de pui trebuie îndepărtată din ambalajul original sau din ambalajul din plastic. În caz contrar ambalajul va reține aburul și sucul în apropierea alimentelor, ceea ce va cauza gătitura suprafețelor externe ale alimentelor.
- Așezați alimentele într-un recipient ușor adânc sau pe grilajul cuptorului cu microunde, în scopul colectării picăturilor.
- Când sunt îndepărtate din cuptor, partea centrală a alimentelor trebuie să fie încă ușor înghețată.

- Durata timpului de decongelare depinde de gradul de congelare al alimentelor.
- Timpul de decongelare al alimentelor depinde și de forma ambalajului. Ambalajele ușor adânci se dezgheață mai repede, decât ambalajele adânci.
- Timpul de decongelare al alimentelor depinde de forma acestora.

## INSTRUCȚIUNILE MENIULUI DECONGELARE CU INVERTOR

Categorie	Alimentele de decongelat
<b>CARNE (dEF1)</b> 0,1 - 4,0 kg	<p><b>Carne de vită</b> Carne tocată de vită, friptură rotundă, cuburi pentru tocăniță, file de friptură, tocăniță, costiță, bucată de carne de vită, grătar, carne pentru hamburger</p> <p><b>Miel</b> Cotlete, ruladă</p> <p><b>porc</b> Cotlete, hotdoguri, costițe, coaste cu carne Rulade, cârnați</p> <p><b>Carne de vițel</b> Cotlete (,5 kg, grosime de 20 mm) Întoarceți mâncarea după sunet. După decongelare lăsați încă 5 - 15 minute.</p>
<b>PUI (dEF2)</b> 0,1 - 4,0 kg	<p><b>PUI</b> Întreg, tăiat, piept (dezosat)</p> <p><b>Carne</b> Întreg</p> <p><b>Curcan</b> Piept</p> <p>Întoarceți mâncarea după sunet. După decongelare lăsați încă 30 - 60 minute.</p>
<b>PEȘTE (dEF3)</b> 0,1 - 4,0 kg	<p><b>PEȘTE</b> File, fripturi întregi</p> <p><b>Crustaceu</b> Carne de rac, coadă de homar, creveți, scoică</p> <p>Întoarceți mâncarea după sunet. După decongelare lăsați încă 5 - 10 minute.</p>
<b>PÂINE (dEF4)</b> 0,1 - 0,5 kg	<p>Pâine feliată, pâine prăjită, baghetă, etc. Separați feliile și așezați prosoape de bucătărie sau plăci plate între acestea. Întoarceți mâncarea după sunet. După decongelare lăsați încă 1 - 2 minute.</p>

## IAURT

Această funcție permite prepararea iaurturilor, prin apăsarea butonului IAURT/PĂSTRAȚI CALD.

**Exemplu: Pentru prepararea a 0,6 kg iaurt**

1. Apăsați **STOP / CLEAR**.

2. Apăsați **IAURT/PĂSTRAȚI CALD** până este afișat '1' pe ecran.

3. Apăsați **START/ENTER**.  
Pe ecran este afișat '5h00'.

## INSTRUCȚIUNILE MENIULUI IAURT

Cod	Meniu	Limita de greutate	Temperatura inițială	Instrucțiuni	Ustensile												
1	IAURT	0.6 kg	Călduț	<p><b>Ingrediente</b></p> <p>500 ml de lapte integral pasteurizat 100 g de iaurt simplu și natural</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Spălați recipientele corespunzătoare cu apă fierbinte.</li> <li>Vărsați 500 ml de lapte în recipient.</li> <li>Încălziți timp de aproximativ 1 minut și 30 de secunde - 2 minute și 30 de secunde la putere înaltă, al temperaturi de aproximativ 40 - 50°C.</li> <li>Adăugați 100 ml de iaurt natural într-un recipient și amestecați bine.</li> <li>Acoperiți cu folie din plastic sau cu capac și așezați mâncarea în cuptor. Selectați meniul, apoi apăsați START/ENTER.</li> <li>După verificare așezați în congelator pentru aproximativ 5 ore.</li> <li>Poate fi consumat cu gem, cu zahăr sau cu fructe.</li> </ol> <p><b>NOTĂ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Puteți folosi următoarele tipuri de lapte și de iaurt:</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Utilizați</th> <th colspan="2">Nu utilizați</th> </tr> <tr> <th>Lapte</th> <th>IAURT</th> <th>Lapte</th> <th>IAURT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Lapte integral pasteurizat</td> <td>• Iaurt simplu și natural</td> <td>• lapte de 2%, de 1% sau lapte degresat • Lapte cu conținut înalt de calciu • Lapte de soia • Rest de lapte • Lapte expirat</td> <td>• Rest de iaurt • Iaurt expirat</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spălați toate ustensilele cu apă fierbinte și uscați înainte de verificarea iaurtului.</li> <li>Înainte de verificare asigurați-vă că laptele este călduț (40 - 50°C).</li> <li>Nu agitați și nu amestecați iaurtul pe durata verificării, deoarece astfel este afectată soliditatea iaurtului.</li> <li>Dacă numărul ingredientelor folosite este mai mare, decât cel sugerat, creșteți timpul de verificare.</li> </ul>	Utilizați		Nu utilizați		Lapte	IAURT	Lapte	IAURT	• Lapte integral pasteurizat	• Iaurt simplu și natural	• lapte de 2%, de 1% sau lapte degresat • Lapte cu conținut înalt de calciu • Lapte de soia • Rest de lapte • Lapte expirat	• Rest de iaurt • Iaurt expirat	Vas cu posibilitate de utilizare în cuptorul cu microunde
Utilizați		Nu utilizați															
Lapte	IAURT	Lapte	IAURT														
• Lapte integral pasteurizat	• Iaurt simplu și natural	• lapte de 2%, de 1% sau lapte degresat • Lapte cu conținut înalt de calciu • Lapte de soia • Rest de lapte • Lapte expirat	• Rest de iaurt • Iaurt expirat														

## PĂSTRAȚI CALD

Folosiți funcția Păstrare la cald pentru a menține mâncarea fierbinte, la temperatura de servire. Începeți întotdeauna cu mâncarea fierbinte.

Folosiți ustensile potrivite pentru utilizare cu cuptorul cu microunde.

**Exemplu: Păstrați cald manual**  
Încălzirea mâncărurilor la nivel înalt timp de 90 de minute

1. Apăsați **STOP / CLEAR**.

2. Apăsați **IAURT/PĂSTRAȚI CALD** până este afișat '2' pe ecran.

3. Apăsați **START/ENTER**.  
Pe ecran este afișat '1h30'.

### NOTĂ:

Alimentele prăjite (produsele de patiserie, plăcintele, trigonul, etc) nu trebuie acoperite în scopul menținerii căldurii. Alimentele umede trebuie acoperite cu folie din plastic sau cu capac pentru cuptoare cu microunde. Cantitatea de alimente de păstrat la cald trebuie să fie suficientă pentru 1-3 persoane.

## USTENSILELE SIGURE ALE CUPTORULUI CU MICROUNDĂ

### Folosirea ustensilelor metalice sau cu elemente metalice în cuptorul cu microundă este interzisă.

Microundele nu penetrează metalul. În cazul obiectelor metalice microundele sunt respinse și creează scânteie în cuptor, asemenea fulgerăturilor. Recomandăm folosirea de ustensile termorezistente, fără elemente metalice. Cu toate acestea, ustensilele pot conține și alte materiale nepotrivite pentru utilizare în cuptoarele cu microundă. În cazul în care aveți dubii legate de anumite ustensile, puteți afla ușor, dacă ustensilele în cauză sunt potrivite, sau nu, pentru utilizare în cuptorul cu microundă. Așezați obiectul în cauză lângă un recipient umplut cu apă, și porniți cuptorul cu microundă. Lăsați cuptorul cu microundă să funcționeze timp de 1 minut la nivelul ÎNALT. Dacă apa se încălzește, dar ustensila rămâne rece, înseamnă că ustensila în cauză poate fi folosită cu cuptorul cu microundă. Însă, dacă temperatura apei rămâne aceeași, dar ustensila se încălzește, înseamnă că ustensila a absorbit microundele, motiv pentru care utilizarea ustensilei cu cuptorul cu microundă nu este recomandată. Suntem siguri că în bucătăria dvs. sunt în prezent multe ustensile și obiecte, care pot fi utilizate cu cuptorul cu microundă. Verificați, folosind lista de mai jos.

### Farfuriile întinse

Multe dintre obiectele folosite la cină pot fi utilizate cu cuptorul cu microundă. Dacă aveți dubii consultați ghidul de utilizare furnizat de producător, sau efectuați testul microundelor.

### microundelor

Obiectele din sticlă termorezistente sunt potrivite pentru utilizare în cuptorul cu microundă. Printre aceste obiecte veți regăsi toate mărcile compatibile pentru utilizare cu cuptorul cu microundă. Folosirea obiectelor delicate din sticlă, cum sunt paharele sau paharele de vin, nu este recomandată, deoarece acestea se pot fisura pe durata încălzirii.

### Caserolele din plastic

Folosiți caserolele pentru depozitarea alimentelor care pot fi încălzite repede. Folosirea caserolelor nu este recomandată în cazul alimentelor cu timp lung de încălzire, deoarece există riscul topirii caserolelor din plastic.

### Hârtia

Farfuriile și recipientele din plastic pot fi utilizate în cuptoarele cu microundă, însă doar dacă timpul de încălzire este scurt, și dacă alimentele stocate în/pe acestea nu conțin grăsimi și umiditate. Prosoapele de bucătărie sunt foarte utile pentru ambalarea alimentelor și pentru acoperirea tăvilor, în care sunt preparate mâncăruri cu grăsimi, precum șunca. Evitați folosirea hârtiilor color, deoarece există riscul scurgerii culorilor. În cazul unor produse fabricate din hârtie reciclată există riscul impurităților, care pot cauza producerea de scânteie sau se pot aprinde, când sunt folosite în cuptorul cu microundă.

### Folii de gătit din plastic

Foliile de gătit din plastic pot fi folosite și în cuptoarele cu microundă. Cu toate acestea recomandăm perforarea foliei, în scopul evacuării aburului. Folosirea foliilor obișnuite din plastic în cuptoarele cu microundă este interzisă, deoarece apare riscul topirii acestor folii.

### Recipientele din plastic destinate utilizării în cuptorul cu microundă

Recipientele care pot fi utilizate în cuptoarele cu microundă au forme și dimensiuni diferite. În majoritatea cazurilor puteți folosi obiecte de care dispuneți deja, fără să fie necesară achiziționarea de alte obiecte.

### Articole din ceramică

De obicei, articolele din ceramică pot fi folosite în cuptoarele cu microundă, însă din motive de siguranță recomandăm efectuarea unui test.



### ATENȚIE

- Utilizarea obiectelor cu elemente de plumb și de fier în cuptorul cu microundă este interzisă.
- Verificați ustensilele pentru a vă asigura de posibilitatea utilizării lor în cuptorul cu microundă.

# CARACTERISTICILE ALIMENTELOR ȘI PREPARAREA CU CUPTORUL CU MICROUND

## Observarea

Nu lăsați nesupravegheate alimentele în curs de preparare. Cuptorul cu microunde este echipat cu un bec, care se aprinde automat când cuptorul este utilizat, facilitând astfel observarea preparării mâncărurilor. Instrucțiunile din cărțile de bucate, precum ridicarea, amestecarea, etc. trebuie respectate cu strictețe. Dacă aveți impresia că mâncarea nu se încălzește uniform, efectuați ajustările pe care le considerați ca fiind corespunzătoare.

## Factorii cu impact asupra timpului de preparare

Timpul de preparare depinde de numeroși factori. Temperatura ingredientelor menționate în rețetă are un impact major asupra timpului de preparare. De exemplu, dacă o prăjitură este preparată cu unt, cu lapte și cu ouă reci ca gheața, prăjirea va dura considerabil mai mult, decât în cazul folosirii unor ingrediente, care au o temperatură ambientală. În cazul anumitor rețete, cum sunt cele referitoare la pâine, la prăjituri și la creme, se recomandă ca preparatele să fie scoase din cuptor când sunt aproape gata. Această recomandare nu este o greșeală. Dacă aceste preparate sunt acoperite, prepararea lor continuă și în afara cuptorului cu microunde, deoarece căldura acumulată în partea exterioară pătrunde treptat spre părțile interioare. Dacă preparatele sunt lăsate în cuptor până la capăt, părțile externe se ard. Cu timpul, veți estima tot mai eficient timpul de preparare și de răcire al diferitelor preparate.

## Densitatea alimentelor

Alimentele ușoare și poroase, cum sunt prăjiturile și pâinea, sunt preparate, ai ușor, decât alimentele grele și dense, cum sunt alimentele prăjiturile, și cele din caserole. Acționați cu atenție când așezați alimente poroase în cuptor, și evitați uscarea și sfărâmarea colțurilor externe.

## Înălțimea alimentelor

Părțile superioare ale mâncărurilor, în special a celor prăjite, se prepară mai repede, decât părțile inferioare. Din acest motiv recomandăm întoarcerea alimentelor înalte pe durata preparării.

## Umiditatea din alimente

Căldura generată de microunde cauzează evaporarea umidității, motiv pentru care recomandăm stropirea cu apă înainte de preparare a alimentelor relativ uscate, cum sunt alimentele prăjite și câteva legume, cu scopul de facilita reținerea umidității de către acestea.

## Alimentele care conțin oase și grăsime

Oasele acționează ca niște conductoare de căldură și grăsimea fierbe mai repede, decât carnea. Acționați cu atenție când gătiți bucăți de carne osoase sau cu grăsime, pentru a evita gătirea neuniformă a acestora.

## Cantitatea de mâncare

Numărul microundelor din cuptor este constant, indiferent de cantitatea de mâncare preparată. Din acest motiv, cu cât este cantitatea de mâncare mai mare, cu atât mai mult durează prepararea. Nu uitați să reduceți timpul de preparare cu o treime, dacă reduceți cantitățile din rețete la jumătate.

## Forma mâncării

Microundele pătrund cu doar 2 cm în mâncare, interiorul alimentelor groase este preparat prin pătrunderea căldurii generate din exterior spre interior. Energia din prepară doar partea exterioară a mâncării; restul fiind preparat prin conducție. Mâncărurile groase sub formă de pătrat sunt cele mai dificile de preparat. În aceste cazuri colțurile sunt arse deja, și partea centrală abia dacă se încălzește. Alimentele rotunde și subțiri sunt ideale pentru utilizare în cuptorul cu microunde.

## Acoperirea

Capacul reține căldura și aburii, și astfel mâncarea este gătită mai repede. Pentru prevenirea vărsării folosiți un capac sau o folie din plastic pentru cuptor cu microunde.

# CARACTERISTICILE ALIMENTELOR ȘI PREPARAREA CU CUPTORUL CU MICROUNDRE

## Prăjirea

Bucatele de carne și carnea de pui, care sunt gătite timp de cincisprezece minute sau mai mult, devin ușor maronii, în propria grăsime. Alimentele preparate pentru o perioadă de timp mai scurtă pot fi acoperite cu sos maroniu, precum sosul Worcestershire, sosul de soia sau sosul de grătar, în scopul obținerii culorii dorite. Deoarece sosurile sunt adăugate în cantități mici, gustul original al mâncărilor preparate după rețetă nu se modifică.

## Acoperirea cu hârtie rezistentă la grăsimi

Hârtia rezistentă la grăsimi este mai ușoară, decât un capac sau o folie, și astfel este posibilă uscarea ușoară a mâncării. Astfel, hârtia rezistentă la grăsimi permite uscarea ușoară a mâncărilor.

## Aranjarea și spațierea

Alimentele separate precum cartofii prăjiți, prăjiturelele mici și antreurile se încălzesc mai repede, dacă sunt așezate la distanțe egale în cuptor, preferabil circular. Nu așezați alimentele una peste cealaltă.

## Amestecarea

Amestecarea este una dintre cele mai importante tehnici folosite în cazul cuptoarelor cu microundre. În cazul preparării obișnuite mâncarea este amestecată în scop de combinare. În cazul gătirii cu cuptorul cu microundre scopul amestecării este redistribuirea căldurii. Amestecați întotdeauna din exterior spre centru, deoarece prima dată se încălzește partea exterioară a alimentelor.

## Întoarcerea

Mâncărurile largi și mari, cum sunt mâncărurile prăjite sau puiul întreg trebuie întoarse, în scopul gătirii uniforme. Întoarcerea puiului tăiat și a feliilor/bucatelor este, de asemenea, recomandată.

## Poziționați porțiunile groase cu fața spre exterior.

Microundrele se poziționează pe partea exterioară a alimentelor, astfel este logică poziționarea, precum menționat, a alimentelor, cum sunt carnea obișnuită, carnea de pui sau carnea de pește. În acest caz porțiunile mai groase sunt expuse microundrelor, și mâncarea este gătită uniform.

## Acoperirea

Foliile de aluminiu (blochează microundrele) pot fi așezate pe colțurile sau pe colțurile alimentelor pătrate sau dreptunghiulare în scopul prevenirii preparării excesive a porțiunilor în cauză. Evitați utilizarea excesivă a foliilor și asigurați-vă că folia este poziționată corespunzător pe mâncarea în cauză, în caz contrar există riscul apariției de scântei.

## Ridicarea

Alimentele groase sau dense pot fi ridicate, în scopul absorbirii microundrelor de către porțiunile inferioare și centrale ale alimentelor.

## Străpungerea

Alimentele închise într-o coajă, strat de piele sau membrană pot erupe în cuptorul cu microundre, dacă nu sunt străpunse în prealabil. Astfel de alimente sunt gălbenușul și albușul din ou, scoicile, stridiile, legumele și fructele.

## Verificarea

Alimentele din cuptorul cu microundre sunt gata repede, pentru care trebuie verificate frecvent. Anumite alimente trebuie lăsate în cuptorul cu microundre până la gătirea completă, însă majoritatea alimentelor, cum sunt carnea obișnuită și carnea de pui, trebuie scoase din cuptorul cu microundre, când sunt aproape gata; gătirea acestor alimente se finalizează cât timp aceste alimente sunt lăsate încă în cuptor. Temperatura internă a alimentelor va crește la 50°F (30°C) - 150 F (8°C) timp ce acestea rămân în cuptor, după preparare.

## Timpu de repaus

După îndepărtarea din cuptor, mâncărurile sunt deseori lăsate în repaus timp de 3-10 minute. În acest interval mâncărurile sunt acoperite în scopul reținerii căldurii, cu excepția cazurilor în care trebuie să fie uscate (anumite prăjituri sau biscuiții). În intervalul menționat prepara rea mâncărilor se finalizează, și are loc răspândirea și dezvoltarea gusturilor.

## CURĂȚAREA CUPTORULUI

### 1 Interiorul și exteriorul cuptorului trebuie păstrate în stare curată.

Resturile de mâncare sau lichidele vărsate se lipesc de pereții cuptorului, pe garniturile de etanșare pe suprafețele ușii. Folosiți o cârpă umezită de haină umezită pentru îndepărtarea imediată a acestor resturi. Firimiturile și lichidele vărsate absorb energia din microunde, cauzând astfel prelungirea intervalului de gătire și probabil și deteriorarea aparatului. Folosiți o cârpă umezită de haină umezită pentru eliminarea firimiturilor dintre ușă și carcasă. Această zonă trebuie păstrată mereu în stare curată, în scopul asigurării etanșării corespunzătoare. Pentru îndepărtarea petelor de grăsime recomandăm folosirea unei bucăți de haină cu săpun, apoi clătirea și uscarea. Utilizarea detergenților agresivi sau a substanțelor de curățare abrazive este interzisă. Tava metalică poate fi curățată manual sau în mașina de spălat vase.

### 2 Exteriorul cuptorului trebuie păstrat în stare curată.

Înainte de curățare deconectați cuptorul de la sursa de alimentare, în scopul prevenirii unui posibil șoc electric. Folosiți săpun și apă, apoi apă curată pentru curățarea exteriorului cuptorului, și folosiți o bucată de haină uscată sau hârtie de bucătărie pentru uscare. Preveniți pătrunderea apei în orificiile aparatului, în scopul evitării deteriorării componentelor interne. Pentru curățarea panoului de control deschideți ușa în scopul prevenirii pomirii din greșeală a aparatului, și ștergeți cu o bucată de haină umedă, apoi instant și cu o bucată de cârpă uscată. După curățare apăsați STOP.

- În cazul acumulării de aburi în interiorul în jurul cuptorului ștergeți panourile cu o bucată de haină moale. Acumularea de aburi sau de apă de condens în interiorul aparatului este un fenomen normal, dacă mâncarea este încălzită pentru o perioadă mai lungă, sau la nivele mari; acest fenomen nu indică o defecțiune, apa de condens se evaporează ulterior. Acoperiți mâncarea sau modificați nivelele și intervalele de încălzire, pentru a reduce posibilitatea formării condensului pe ușă; apariția condensului este posibilă și dacă aparatul este folosit într-un mediu cu nivel ridicat de umiditate; acest fenomen nu constituie defecțiune.
- Ușa și garniturile de etanșare de pe ușă trebuie păstrate în stare curată. Folosiți doar apă caldă, cu săpun; clătiți și apoi uscați bine. FOLOSIREA MATERIALELOR ABRAZIVE, PRECUM DETERGENȚII PRAF, ELEMENTELE DIN OȚEL ȘI PLASTIC, ESTE INTERZISĂ. Menținerea componentelor metalice este mai ușoară, dacă acestea sunt curățate frecvent cu o bucată de haină umedă.

## UTILIZAREA FUNCȚIEI SMART DIAGNOSIS™

În cazul survenirii unei defecțiuni sau dacă aparatul se strică folosiți această funcție pentru diagnosticare precisă de către un centru service LG Electronics. Folosiți această funcție doar pentru contactarea unei reprezentanțe service, dar nu dacă aparatul funcționează corespunzător.

- La solicitarea serviciului clienți poziționați-vă telefonul la sigla Smart Diagnosis™ a controlerului.

### ! NOTĂ

- Nu atingeți celelalte butoane.



- Asigurați-vă că ușa este închisă, și apăsați și țineți apăsat butonul STOP/CLEAR timp de 3 secunde, până este afișat 'Blocare' pe ecran. Apăsați și țineți apăsat butonul STOP/CLEAR în continuare, timp de 5 secunde până este afișat '5' pe ecran. (așadar, butonul STOP/Ștergere va fi apăsat în mod continuu timp de 8 secunde, în total). După afișarea simbolului Smart Diagnosis sistemul emite și un sunet.
- Mențineți telefonul în poziție, până după emiteria sunetului. Pe afișaj este afișat cronometrul.
- După finalizarea numărătorii și după finalizarea emiterii sunetelor reluați conversația cu agentul de la serviciul clienți, care astfel va oferi ajutor, în urma analizării informațiilor.

### ! NOTĂ

- Pentru obținerea celor mai bune rezultate nu mișcați telefonul pe durata emiterii sunetelor.
- În cazul în care agentul de la serviciul clienți nu reușește înregistrarea corectă a datelor, este posibil să vi se solicite repetarea operațiunii.

# ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI

ÎNTREBĂRI FRECVENTE	Răspuns
Ce înseamnă dacă becul din cuptor nu luminează?	Neapriinderea becului din cuptor poate avea mai multe cauze. S-a ars becul sau a survenit o defecțiune în circuitul electric.
Energia microundelor pătrunde prin sticla ușii?	Nu. Găurile sau orificiile permit doar trecerea luminii; energia microundelor este reținută.
De ce emite aparatul un SUNET când este atins un buton de pe panoul de control?	Prin emiterea sunetului aparatul confirmă faptul că setarea a fost introdusă corespunzător.
Cuptorul cu microunde se deteriorează dacă funcționează gol?	Da. Nu folosiți cuptorul, dacă este gol.
De ce sparg uneori bucățile de ouă?	În cazul în care prăjiți sau fierbeți ouă, gălbenușul se poate scurge din cauza acumulării de aburi. Pentru a preveni recomandăm străpungerea gălbenușului înainte de gătire. Nu preparați ouă întregi în coajă.
De ce trebuie lăsată mâncarea în cuptor, după finalizarea preparării?	După finalizarea gătirii cu cuptorul cu microunde, gătirea continuă. Lăsați mâncarea în cuptor până la finalizarea gătirii. Acest interval depinde de densitatea mâncării.
De ce timpul de preparare a mâncării cu cuptorul nu coincide cu timpul menționat în cartea de bucate?	Verificați din nou rețeta și asigurați-vă că ați acționat exact conform instrucțiunilor, în scopul identificării cauzelor diferenței de timp. Timpii de gătire și setările de încălzire sunt sugestii, definite în scopul prevenirii preparării excesive, aceasta fiind problema principală în cazul tuturor cuptoarelor cu microunde. Timpul de gătire poate varia în funcție de mărimea, forma, greutatea și dimensiunile mâncărilor. În acest caz vă recomandăm să vă bazați pe judecata dvs. și pe instrucțiunile de gătire, în scopul testării alimentelor, acționând astfel asemenea unui bucătar obișnuit.
De ce este afișat pe ecran cuvântul 'Cool' sau timpul de gătire rămas, și de ce aude ventilatorul cuptorului, după finalizarea preparării?	După finalizarea gătirii este posibil, ca ventilatorul să funcționeze în continuare în scopul răcirii cuptorului. Pe afișaj este afișat cuvântul 'Cool'. Dacă deschideți ușa sau dacă apăsați odată STOP/ȘTERGERE înainte de finalizarea timpului de gătire, timpul de gătire rămas este afișat pe ecran. Aceasta nu este o defecțiune.

În cazul în care pe durata utilizării cuptorului cu microunde folosiți și alte aparate, cum sunt aparatele radio, TV, rețelele WLAN, echipamente Bluetooth, echipamentele medicale, echipamentele wireless etc., care folosesc aceeași frecvență ca și cuptorul cu microunde, este posibilă apariția unor interferențe cu aceste produse. Această interferență nu constituie problemă pentru cuptorul cu microunde și nu constituie nici defecțiune. Astfel, aparatul poate fi utilizat în condiții de siguranță. Interferența poate apărea și în cazul echipamentelor medicale, motiv pentru care acționați cu atenție atunci când folosiți echipamente medicale lângă produs.

## SPECIFICAȚII TEHNICE

MH653 **** MH633 ****	
Puterea de intrare	230 V~ 50 Hz
Puterea de ieșire a cuptorului cu microunde	Max. 1000 Watt* (IEC60705 standard)
Frecvența cuptorului cu microunde	2450 MHz
Dimensiuni externe	476 mm (lățime) X 272 mm (înălțime) X 387 mm (diametru)
Cuptor cu microunde	1150 Watt
Grilaj	900 Watt
Combi.	1450 Watt

\* În cazul 1000 W și 800 W puterea de ieșire scade treptat, în scopul prevenirii supraîncălzirii.

### Eliminarea aparatului vechi



- 1 Simbolul de pubelă indică faptul că deșeurile electrice și electronice (WEEE) trebuie eliminate separat de celelalte deșeuri.
- 2 Produsele electrice și electronice vechi conțin substanțe periculoase. Astfel, prin eliminarea corespunzătoare veți contribui la prevenirea deteriorării mediului înconjurător și al sănătății umane. Este posibil ca dispozitivul dvs. vechi să conțină piese componente, care pot fi folosite pentru repararea altor produse sau materiale importante care pot fi reciclate în scopul economisirii resurselor limitate.
- 3 Dispozitivul vechi poate fi returnat magazinului de unde a fost achiziționat, sau puteți contacta firma responsabilă pentru eliminarea deșeurilor, în scopul aflării locației unității autorizate pentru reciclarea deșeurilor electrice și electronice (WEEE). Pentru informații mereu actualizate și referitoare la țara dvs. vă rugăm vizitați pagina web [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)

**Frecvența cuptorului cu microunde: 2450 MHz +/- 50 MHz (grupul 2 /clasa B)**

**Echipamentele din grupul 2: echipamentele din grupul 2 includ toate dispozitivele ISM RF, în cazul cărora frecvența radio se încadrează în intervalul 9 kHz - 400 GHz, fiind generată în mod intenționat, în formă electromagnetică.**

Echipamentele din clasa B sunt echipamente potrivite pentru utilizare în gospodărie, fiind conectate la surse de alimentare de joasă tensiune, folosite și pentru alimentarea cu energie a clădirilor destinate circuitului civil.

Pentru descărcarea ghidului utilizatorului vă rugăm accesați <http://www.lg.com>.



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda LG, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/lg-mikrotalasna-rerna-mh6336gib-akcija-cena/>