



POLSKI

ČEŠTINA

SLOVENČINA

LATVIJIEŠU

EESTI

LIETUVIŲ

PODRĘCZNIK OBSŁUGI KUCHENKA MIKROFALOWA

Przed rozpoczęciem użytkowania przeczytaj dokładnie niniejszą instrukcję obsługi.

MS253 **** MS23****
(opcjonalnie, sprawdź specyfikację modelu)



MFL69701124_00

www.lg.com

Copyright © 2021 LG Electronics Inc. Wszelkie prawa zastrzeżone.

SPIS TREŚCI

Jak działają mikrofale?

Mikrofale stanowią formę energii, podobną do fal radiowych, fal telewizyjnych i zwykłego światła dziennego. Zwykle mikrofale rozchodzą się na zewnątrz podczas przechodzenia przez atmosferę i znikają bez śladu.

Jednak ta kuchenka jest wyposażona w magneton, który służy do wykorzystania energii niesionej przez mikrofale. Energia elektryczna dostarczana do komory magnetonu służy do wygenerowania energii mikrofalowej.

Mikrofale zostają wprowadzone do obszaru gotowania przez otwory we wnętrzu kuchenki. Wewnątrz kuchenki znajduje się taca. Mikrofale nie przenikają przez metalowe ścianki kuchenki, ale potrafią przenikać przez materiały takie, jak szkło, porcelana i papier, czyli materiały, z których wytwarza się naczynia przeznaczone do gotowania w kuchence mikrofalowej.

Mikrofale nie podgrzewają naczyń kuchennych, chociaż naczynia ostatecznie ulegają nagrzaniu przez ciepło generowane przez żywność.

Bardzo bezpieczne urządzenie

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

3 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

9 PRZED UŻYCIEM

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

13 UŻYTKOWANIE

- 13 Gotowanie na czas (Manualny tryb gotowania)
- 13 Poziomy mocy mikrofala
- 14 Blokada rodzicielska
- 14 Odgrzewanie
- 15 Popularne menu
- 15 Zmiękczanie
- 16 Topienie
- 16 Jogurt
- 16 Podgrzewanie
- 17 Rozmrażanie inwerterowe
- 17 Instrukcje do menu Rozmrażania inwerterowego

18 WYPOSAŻENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

19 CHARAKTERYSTYKA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I GOTOWANIE W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ

21 FUNKCJE SMART

22 ROZWIĄZYwanIE PROBLEMÓW

23 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ DO UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI

Przed użyciem kuchenki należy przeczytać wszystkie instrukcje oraz przestrzegać ich, aby uniknąć ryzyka wystąpienia pożaru, porażenia prądem elektrycznym oraz uszkodzenia ciała lub mienia podczas korzystania z kuchenki. Niniejsza instrukcja nie uwzględnia wszystkich możliwych warunków, jakie mogą wystąpić. W przypadku wystąpienia problemów, których nie rozumiesz, zawsze kontaktuj się z przedstawicielem serwisu lub z producentem.

⚠ OSTRZEŻENIE

Powyższy symbol oznacza zagrożenie bezpieczeństwa. Symbol ten ostrzega o potencjalnych zagrożeniach, które mogą spowodować śmierć lub uszkodzenie ciała u Ciebie i innych osób. Wszystkie komunikaty o bezpieczeństwie będą następuły po symbolu zagrożenia bezpieczeństwa i słowie „OSTRZEŻENIE” lub „UWAGA”. Słowa te oznaczają:

⚠ OSTRZEŻENIE

Ten symbol ostrzega o zagrożeniach lub niebezpiecznych praktykach, które mogą spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć.

⚠ UWAGA

Ten symbol ostrzega o zagrożeniach lub niebezpiecznych praktykach, które mogą spowodować uszkodzenie ciała lub mienia.

⚠ OSTRZEŻENIE

1. **N**ie próbuj modyfikować, regulować ani naprawiać drzwiczek, uszczelek drzwi, panelu sterowania, wyłączników bezpieczeństwa ani żadnej innej części kuchenki, gdy wymagałoby to demontażu jakiekolwiek osłony chroniącej przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej. **N**ie włączaj kuchenki, jeśli uszczelki drzwiczek i sąsiadujące części kuchenki mikrofalowej są uszkodzone. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika serwisu.

• **W** przeciwieństwie do innych urządzeń, kuchenka mikrofalowa jest urządzeniem o wysokim napięciu i wysokim natężeniu prądu elektrycznego.

Niewłaściwe użytkowanie lub naprawa mogą spowodować szkodliwe narażenie na nadmierną ilość energii mikrofal lub porażenie prądem.

2. **N**ie używaj kuchenki do osuszania. (np. **P**oprzez wkładanie do niej mokrych gazet, ubrań, zabawek, urządzeń elektrycznych, zwierząt domowych, dzieci itp.)

• Może to stać się przyczyną poważnego zagrożenia dla bezpieczeństwa, takiego jak pożar, oparzenie lub nagła śmierć w wyniku porażenia prądem elektrycznym.

3. **U**rządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) o zmniejszonym czuciu fizycznym czy z niepełnosprawnością umysłową lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. (**M**ałe) **D**zieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

• **N**iewłaściwe użytkowanie może spowodować szkody, takie jak pożar, porażenie prądem elektrycznym lub poparzenie.

4. **D**ostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. **M**ałe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.

• **M**ogą ulec poparzeniu.

5. **P**łyny i inne produkty spożywcze nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować. **P**rzed rozpoczęciem gotowania lub rozmrzania usuń z żywności plastikowe opakowanie. **P**amiętaj jednak, że w niektórych przypadkach żywność podczas podgrzewania lub gotowania powinna być przykryta folią z tworzywa sztucznego.
 - **M**ogą ulec roszadzeniu.
6. **U**pewnij się, że używasz odpowiednich akcesoriów w każdym trybie roboczym.
 - **N**iewłaściwe użycie może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki i akcesoriów lub spowodować iskrzenie i pożar.
7. **D**zieciom nie należy pozwalać bawić się akcesoriami ani zwisać z klamki.
 - **M**ogą wyrządzić sobie krzywdę.
8. **N**iebezpieczne jest, aby ktokolwiek inny niż osoba kompetentna wykonywał jakiekolwiek czynności serwisowe lub naprawcze obejmujące demontaż osłony, która zapewnia ochronę przed działaniem energii mikrofal.
9. **G**dy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieci powinny korzystać z kuchenki tylko pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzaną temperaturę.
10. **N**ie włączaj kuchenki, jeśli jest uszkodzona. Szczególnie ważne jest, aby drzwiczki kuchenki prawidłowo zamykały się oraz aby nie było żadnych uszkodzeń: (1) drzwiczek (wygięcie), (2) zawiasów i zatrzasków (złamania, poluzowanie), (3) uszczelki drzwiczek i powierzchni uszczelniających.
 - **M**oże to spowodować szkodliwe wystawienie na działanie nadmiernej energii mikrofalowej.
11. **J**eśli drzwiczki lub uszczelnienie drzwiczek jest uszkodzone, kuchenki nie wolno używać, dopóki nie zostanie naprawiona przez kompetentną osobę.
12. **U**rządzenie jest dostarczane z zestawem przedłużającym lub z przenośnym elektrycznym urządzeniem wyjściowym. Zestaw przedłużający na przenośnym elektrycznym urządzeniu wyjściowym należy umieścić tak, aby nie był narażony na rozprysk lub przenikanie wilgoci.
13. **D**zieciom wolno pozwalać na korzystanie z kuchenki bez nadzoru jedynie wtedy, gdy udzielono im odpowiednich instrukcji, aby potrafiły bezpiecznie korzystać z kuchenki i rozumiały zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.
14. **U**rządzenie i jego łatwo dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny znajdować się z dala od kuchenki, chyba że są stale pod nadzorem.
15. **U**rządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnętrz kuchenki.
16. **D**o czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie należy używać ostrych ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może prowadzić do potłuczenia szkła

⚠ UWAGA

1. **N**ie można eksploatować kuchenki przy otwartych drzwiczkach, z powodu blokad bezpieczeństwa wbudowanych w mechanizm drzwiowy. **W**ażne jest, aby nie ingerować w blokady bezpieczeństwa.
 - **M**oże to spowodować szkodliwe wystawienie na działanie nadmiernej energii mikrofalowej. (Blokady bezpieczeństwa automatycznie wyłączają każdą funkcję gotowania po otwarciu drzwiczek.)
2. **N**ie umieszczaj żadnych przedmiotów (takich jak ręczniki kuchenne, serwetki itp.) między powierzchnią przednią kuchenki a drzwiczkami, ani nie dopuszczaj do gromadzenia się żywności lub pozostałości środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających.

- Może to spowodować szkodliwe wystawienie na działanie nadmiernej energii mikrofalowej.
3. **U**upevnij się, że czas gotowania jest ustawiony prawidłowo – małe ilości jedzenia wymagają krótszego czasu gotowania lub podgrzewania.
- Nadmierne długie gotowanie może doprowadzić do zapalenia się żywności i w konsekwencji uszkodzenia kuchenki.
4. **P**odczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów, w kuchence mikrofalowej,
- Unikaj stosowania pojemników o prostych ściankach i z wąską szyjką.
 - Nie przegrzewaj.
 - Wyemieszaj płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchence i ponownie po minięciu połowy czasu podgrzewania.
 - Po podgrzaniu pozostaw go w kuchence na krótki czas; dokładnie wymieszaj lub wstrząsnij i sprawdź temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć oparzeń (zwłaszcza zawartość butelek i słoiczków dla niemowląt).
 - Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnienie erupcyjnego wrzenia, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.
5. **W**ylot powietrza znajduje się u góry, u dołu lub z boku kuchenki. Nie blokuj wylotu.
- Może to spowodować uszkodzenie kuchenki i złe rezultaty gotowania.
6. **N**ie uruchamiaj kuchenki, gdy jest pusta. Najlepiej zostawić w kuchence szklankę wody, gdy nie jest używana. Woda będzie bezpiecznie absorbować całą energię mikrofal, jeśli kuchenka zostanie przypadkowo uruchomiona.
- Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.
7. **N**ie gotuj jedzenia owiniętego w papierowe ręczniki, chyba że książka kucharska zawiera takie instrukcje. I nie używaj do gotowania gazet zamiast papierowych ręczników.
- Niewłaściwe użytkowanie może spowodować eksplozję lub pożar.
8. **N**ie używaj pojemników drewnianych i ceramicznych, które posiadają metalowe wkłady (na przykład ze złota lub srebra). Zawsze usuwaj metalowe zakrętki. Używaj tylko takich naczyń, które są odpowiednie do użycia w kuchenkach mikrofalowych. Stosowanie metalowych pojemników na żywność i napoje nie jest dozwolone podczas gotowania w kuchence mikrofalowej.
- Mogą się rozgrzać i zwęglić. W szczególności metalowe przedmioty mogą zapalić się łukiem elektrycznym, co może spowodować poważne uszkodzenia.
9. **N**ie używaj produktów z makulatury.
- Mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą powodować iskrzenie i/lub pożar podczas gotowania.
10. **N**ie płucz tacki i rusztu w wodzie zaraz po gotowaniu. Może to spowodować pęknięcie lub uszkodzenie.
- Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.
11. **P**amiętaj o ustawieniu kuchenki tak, aby front drzwiczek znajdował się co najmniej 8 cm za krawędzią powierzchni, na której kuchenka stoi, aby uniknąć przypadkowego przewrócenia urządzenia.
- Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie ciała i kuchenki.
12. **P**rzed gotowaniem przekłuj skórkę ziemniaków, jabłek lub innych owoców lub warzyw.
- Mogą ulec rozsadzeniu.
13. **N**ie gotuj jaj w skorupkach. Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania.
- Wjajku wzrasta ciśnienie, powodując jego pęknięcie.
14. **N**ie próbuj smażenia w głębokim tłuszczu w kuchence mikrofalowej.

- Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego płynu.
- 15. Jeżeli zauważysz lub wyczujesz dym, wyłącz urządzenie lub odłącz je od zasilania i pozostaw drzwiczki zamknięte, aby zdusić płomienie.**
- Może to spowodować poważne uszkodzenia, takie jak pożar lub porażenie prądem.
- 16. Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy uważać na kuchenkę z uwagi na możliwość wystąpienia zapłonu.**
- Podgrzewane jedzenie może ulec rozaniu na skutek przedziurawienia pojemnika, co również może spowodować pożar.
- 17. Temperatura łatwo dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie pracuje. Nie dotykaj drzwiczek kuchenki, obudowy zewnętrznej, obudowy tylnej, wnętrza kuchenki, akcesoriów i naczyń podczas pracy w trybie grilloowania, w trybie konwekcyjnym i w trybie automatycznym. Przed opróżnieniem kuchenki upewnij się, że nie są one gorące.**
- Ponieważ mogą być gorące, istnieje niebezpieczeństwo poparzenia, chyba że masz na sobie grubie rękawice kuchenne.
- 18. Kuchenkę należy regularnie czyścić, a wszelkie resztki jedzenia należy usuwać.**
- Brak dbałości o czystość kuchenki może prowadzić do pogorszenia się stanu powierzchni, co może negatywnie wpływać na żywotność urządzenia i może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- 19. Używaj tylko sondy do pomiaru temperatury zalecanej dla tej kuchenki.**
- W przypadku nieodpowiedniej sondy do pomiaru temperatury nie można stwierdzić, czy temperatura jest odpowiednia.
 - Ten model nie został wyposażony w sondę do pomiaru temperatury.
- 20. To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i w miejscach o podobnym charakterze, np.:**
- Pomieszczenia socjalne dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy;
 - Dom wiejski;
 - Hotele, motele i inne miejsca zakwaterowania;
 - Pensjonaty i podobne placówki.
- 21. Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej, lub którym brak doświadczenia i wiedzy, jeżeli są oni nadzorowani bądź instruowani w zakresie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją możliwe niebezpieczeństwa. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.**
- 22. Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania posiłków i napojów. Suszenie żywności lub odzieży i podgrzewanie wkładek ocieplających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. może prowadzić do ryzyka wystąpienia obrażeń, zapłonu lub pożaru.**
- 23. Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznymi wyłącznikami czasowymi lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.**
- 24. W przypadku przygotowywania popcornu, postępuj zgodnie z dokładnymi wskazówkami podanymi przez producenta. Nie zostawiaj kuchenki bez nadzoru podczas przygotowywania popcornu. Jeśli popcorn nie będzie gotowy po upływie sugerowanego czasu, przerwij gotowanie. Nigdy nie używaj brązowych papierowych toreb do przygotowywania popcornu. Nigdy nie próbuj podgrzewać resztek ziaren.**
- Nadmierne podgrzewanie może spowodować zapalenie się kukurydzy.
- 25. Urządzenie musi być uziemione.**

Przewody w kablu zasilającym są zabezpieczone zgodnie z poniższymi kodami:

Niebieski - Neutralny

BRAZOWY - Pod napięciem

ZIELONO-ŻÓŁTY - Uziemienie

Ponieważ kolory przewodów w kablu zasilającym tego urządzenia mogą nie odpowiadać kolorowym oznaczeniom identyfikującym zaciski we wtyczce, postępuj w następujący sposób:

Przewód koloru **NIEBIESKIEGO** musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą **N** lub kolorem **CZARNYM**.

Przewód koloru **BRAZOWEGO** musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą **L** lub kolorem **CZERWONYM**.

Przewód koloru **ZIELONO-ŻÓŁTEGO** lub **ZIELONEGO** musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą **G** lub **⊕**.

Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.

- **N**iewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenia elektryczne.

26. **U**żywaj tylko takich naczyń, które są odpowiednie do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

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

- **N**iewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.

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

- **K**uchenka mikrofalowa jest przeznaczona do użytkowania jako wolnostojąca.

29. **P**odłączenie można wykonać dzięki dostępowi do wtyczki lub umieszczeniu przełącznika w stałym okablowaniu zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.

- **U**życie niewłaściwej wtyczki lub przełącznika może spowodować porażenie prądem lub pożar.

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

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

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

33. **U**utrzymuj czystość wewnętrz i na zewnątrz kuchenki. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia kuchenki można znaleźć w rozdziale „**C**zyszczenie **K**uchenki **M**ikrofalowej”.

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

35. **U**rządzenie nie może być czyszczone za pomocą myjki parowej.

36.  **P**rzestroga – gorąca powierzchnia

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

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

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

Szczególną uwagę należy zwrócić na obszar bardzo blisko otworów wentylacyjnych.

CZYSZCZENIE KUCHENKI

1. Utrzymuj wnętrze kuchenki w czystości

Odpryski jedzenia lub rozlane ciecze przywierają do ścianek kuchenki oraz pomiędzy uszczelkami i drzwiczkami. Najlepiej natychmiast usunąć zabrudzenia wilgotną ściereczką. Okruchy i rozlane płynny pochłaniają energię mikrofalową i wydłużają czas gotowania, a nawet mogą spowodować uszkodzenie kuchenki. Za pomocą wilgotnej szmatki zetrzyj okruchy, które wpadły pomiędzy drzwiczkę i ramę. Ważne jest utrzymanie tego obszaru w czystości, aby zapewnić szczelność zamknięcia. Tłuste zabrudzenia usuń ściereczką z mydłem, a następnie spłucz i osusz umyte miejsca. Nie używaj ostrych detergentów ani ściernych środków czyszczących. Metalową tacę można myć ręcznie lub w zmywarce.

2. Utrzymuj zewnętrzne powierzchnie kuchenki w czystości

Przed przystąpieniem do czyszczenia kuchenki wyjmij wtyczkę z gniazdko, aby wyeliminować ryzyko porażenia prądem. Wyczyść obudowę kuchenki wodą z mydłem, a następnie czystą wodą i osusz ją miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnętrz kuchenki, nie wolno dopuścić, aby do otworów wentylacyjnych dostała się woda. Aby wyczyścić panel sterowania, otwórz drzwiczkę, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu kuchenki, i wytrzyj panel wilgotną ściereczką, a następnie natychmiast suchą szmatką. Po zakończeniu czyszczenia naciśnij przycisk STOP.

3. Jeśli na wewnętrznej lub zewnętrznej powierzchni drzwiczek kuchenki zgromadzi się para wodna, wytrzyj je miękką ściereczką. Gromadzenie pary wodnej lub kondensatu na wewnętrznej powierzchni drzwiczek to zjawisko normalne, jeśli potrawy są podgrzewane przez dłuższy czas przy wyższych poziomach mocy. Nie jest to usterka. Kondensat ostatecznie odparuje. Aby zmniejszyć odkładanie kondensatu na drzwiczkach, spróbuj przykrywać potrawy lub zmieść poziom mocy i czas gotowania. Kondensat może się również odkładać, gdy kuchenka pracuje w warunkach dużej wilgotności i w żaden sposób nie oznacza to wadliwego działania urządzenia.

4. Drzwiczkę oraz ich uszczelki należy utrzymywać w czystości. Używaj tylko ciepłej, mydlanej wody, a następnie opłucz i dokładnie wysuszą umyte miejsca.

NIE UŻYWAJ MATERIAŁÓW ŚCIERNYCH, TAKICH JAK PROSZKI CZYSZCZĄCE LUB CZYŚCIKI ZE STALI I TWORZYWA SZTUCZNEGO.

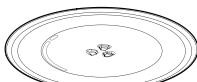
Części metalowe łatwiej utrzymać w czystości, jeśli będziesz często przecierać je wilgotną szmatką.

PRZED UŻYCIEM

Rozpakowanie i montaż

Wykonując podstawowe czynności opisane na tych dwóch stronach, możesz szybko sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. Zwróć szczególną uwagę na wytyczne dotyczące montażu kuchenki. Rozpakowując kuchenkę, należy koniecznie usunąć wszystkie akcesoria i materiały opakowaniowe. Sprawdź, czy Twoja kuchenka nie została uszkodzona podczas transportu.

- 1 Rozpakuj kuchenkę i ustaw ją na płaskiej powierzchni.



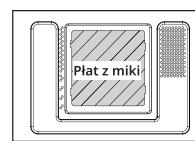
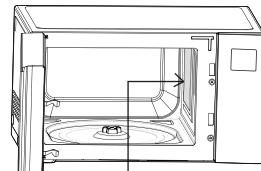
Szklana taca



Obrotowy pierścień



Wał obrotowego stołu



*Nie wyjmować
Płyta z miki

UWAGA

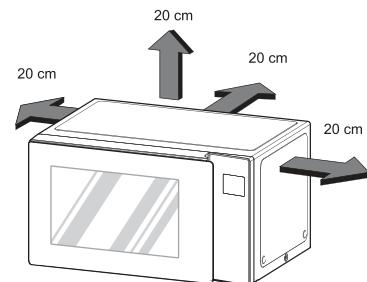
- Nie usuwaj płyta z miki (srebrna płytka) z wnętrza kuchenki. Płyta z miki służy do ochrony komponentów generujących mikrofale przed odpryskami żywności.

- 2 Ustaw kuchenkę w wybranym płaskim miejscu na wysokości powyżej 85 cm, ale upewnij się, że od góry pozostaje co najmniej 20 cm miejsca, a także 20 cm z tyłu, z prawej i lewej strony – dla właściwej wentylacji. Front kuchenki powinien znajdować się co najmniej 8 cm od krawędzi powierzchni, aby zapobiec przewróceniu kuchenki.

Wylot powietrza znajduje się u dołu lub z boku kuchenki. Blokowanie wylotu może spowodować uszkodzenie kuchenki.

Jeśli korzystasz z kuchenki mikrofalowej w zamkniętej przestrzeni lub szafie, przepływ powietrza w celu chłodzenia produktu może być gorszy. Może to spowodować niższą wydajność i skrócenie żywotności.

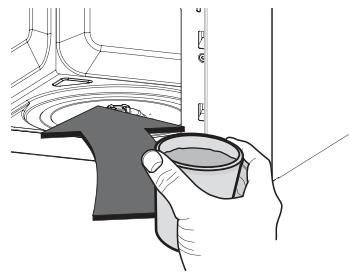
Jeśli to możliwe, używaj kuchenki mikrofalowej na blacie.



UWAGA

- Tej kuchenki nie należy używać do komercyjnych celów gastronomicznych.
- 3 Podłącz kuchenkę do standardowego gniazdka ściennego. Upewnij się, że kuchenka jest jedynym urządzeniem podłączonym do gniazdka. Jeśli kuchenka nie działa prawidłowo, odłącz ją od gniazdka elektrycznego, a następnie podłącz z powrotem.

- 4 Otwórz drzwiczki kuchenki, pociągając za uchwyty w drzwiczkach.
Położyć obrotowy pierścień wewnętrz kuchenki i umieść na nim szklaną tacę.
- 5 Napełnij pojemnik nadający się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych 300 ml wody. Umieść go na szklanej tacy i zamknij drzwiczki kuchenki.
Jeśli masz jakiekolwiek wątpliwości co do rodzaju pojemnika, którego używasz, zapoznaj się z rozdziałem Wyposażenie kuchenki mikrofalowej.



- 6 Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ** oraz przycisk **URUCHOM/PO-TWIERDŹ**, aby ustawić czas gotowania na 30 sekund.



- 7 **WYŚWIETLACZ** zacznie odliczać 30 sekund.

Kiedy osiągnie 0, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Otwórz drzwiczki kuchenki i sprawdź temperaturę wody.

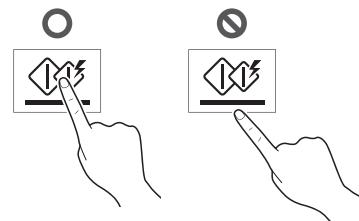
Jeśli kuchenka działa, woda powinna być ciepła.

Podczas wyjmowania pojemnika należy zachować ostrożność, ponieważ może być gorący.



Kuchenka jest już zamontowana

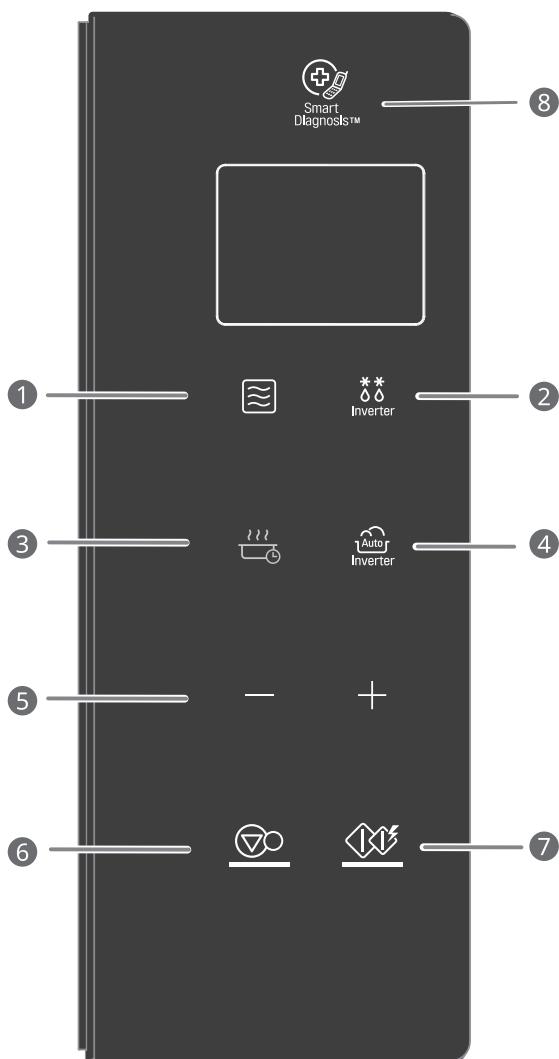
- 8 Zawartość butelek i słoiczków dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę sprawdzić przed spożyciem, aby uniknąć oparzeń.
- 9 Działanie przycisków może być utrudnione w następujących okolicznościach:
 - Naciśnięto tylko zewnętrzny obszar przycisku.
 - Przycisk jest wciskany paznokciem lub czubkiem palca.



UWAGA

- Nie używaj gumowych rękawic ani rękawiczek jednorazowych.
 - Po wyczyszczeniu panelu sterowania mokrym ręcznikiem usuń z niego wilgoć.
- 10 Ustawiony czas gotowania powinien być krótszy niż w standardowej kuchence mikrofalowej (700 W, 800 W) ze względu na stosunkowo wysoką moc wyjściową produktu. Nadmierne nagrzewanie się produktu może spowodować zawilgocenie drzwiczek.

Panel sterowania



Część	
1	MOC Zobacz strona 12 „Gotowanie na czas”
2	ROZMRAŻANIE INWERTEROWE Zobacz strona 16 „Rozmrażanie inwerterowe”
3	JOGURT / PODGRZEWANIE Zobacz strona 15 „Jogurt” Zobacz strona 15 „Podgrzewanie”
4	GOTOWANIE INWERTEROWE Gotowanie inwerterowe pozwala gotować większość ulubionych potraw, wybierając rodzaj żywności i wagę. Zobacz strona 13 „Odgrzewanie” Zobacz strona 14 „Popularne menu” Zobacz strona 14 „Zmiękczanie” Zobacz strona 15 „Topienie”
5	WIĘCEJ / MNIEJ <ul style="list-style-type: none">Wybierz menu gotowania.Ustaw czas gotowania i wagę.Podczas gotowania w trybie automatycznym i manualnym można w dowolnym momencie wydłużyć lub skrócić czas gotowania, naciskając ten przycisk (z wyjątkiem trybu rozmrażania).
6	ZATRZYMAJ / SKASUJ <ul style="list-style-type: none">Zatrzymuje i kasuje wszystkie wpisy oprócz pory dnia.
7	URUCHOM / POTWIERDŹ <ul style="list-style-type: none">Aby rozpocząć gotowanie w wybranym trybie, naciśnij przycisk jeden raz.Funkcja szybkiego startu pozwala ustawić 30 sekundowe przerwy w gotowaniu z WYSOKĄ mocą po naciśnięciu przycisku URUCHOM/PO-TWIERDŹ.
8	SMART DIAGNOSIS Przytrzymaj mikrofon telefonu przy tej ikonie podczas rozmowy z personelem centrum serwisowego. Pomoże to w zdiagnozowaniu problemów z kuchenką mikrofalową podczas połączenia z centrum serwisowym.

Piktogramy na wyświetlaczu

Ikona	
	Ikona trybu gotowania mikrofalami.
	Ikona wyboru Rozpocznię gotowanie.
	Ikona trybu gotowania inwerterowego.
	Ikona trybu rozmrażania inwerterowego.
	Ikona wyboru mocy wyjściowej.
	Ikona wyboru wag.
	Ikona wyboru Więcej/Mniej.

Ustawianie zegara

Gdy kuchenka zostanie włączona po raz pierwszy lub po przywróceniu zasilania, cyfry na wyświetlaczu powróćą do „12H”.

Przykład: Aby ustawić 11:11



- Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**, aby potwierdzić wyświetlaczą zegara 12H. (Możesz nacisnąć +, aby wybrać tryb 24-godzinny)
- Naciskaj +, aż na wyświetlaczu pojawi się „11:”.
- Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.
- Naciskaj +, aż na wyświetlaczu pojawi się „11:11”.
- Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.



Podczas gotowania w trybie SZYBKI START można przedłużyć czas gotowania do 99 minut i 59 sekund, naciskając kilkakrotnie przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.

Więcej/Mniej

Z pomocą przycisków — i + można wydłużyć lub skrócić czas gotowania w programie GOTOWANIE NA CZAS. Naciśnięcie + wydłuża czas gotowania o 10 sekund za każdym naciśnięciem. Naciśnięcie — skracza czas gotowania o 10 sekund za każdym naciśnięciem. Maksymalny możliwy czas to 99 minut i 59 sekund.

Przykład: Aby zmienić czas gotowania w trybie Gotowanie inwerterowe (np. Talerz stołowy, 1 podanie) na dłuższy lub krótszy



- Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.



- Naciskaj przycisk **GOTOWANIE INWERTEROWE**, aż na wyświetlaczu pojawi się „1”.



- Naciskaj +, aż na wyświetlaczu pojawi się „1-3”.



- Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.



- Naciśnij + lub —. Pozostały czas wydłuży się lub skróci o 10 sekund.

UWAGA

- Jeśli chcesz ustawić zegar ponownie lub zmienić opcje, musisz odłączyć i ponownie podłączyć zasilacz.
- Jeśli nie chcesz korzystać z trybu zegara, po podłączeniu kuchenki naciśnij przycisk ZATRZYMAJ/SKASUJ.

Szybki start

Funkcja SZYBKI START pozwala ustawić 30 sekundowe przerwy w gotowaniu z WYSOKĄ mocą po dotknięciu przycisku URUCHOM/POTWIERDŹ.

Przykład: Ustaw 2 minuty gotowania z dużą mocą



- Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.
- Wybierz 2 minuty przy wysokiej mocy.



Naciśnij czterokrotnie przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**. Kuchenka uruchomi się przed zakończeniem czwartego naciśnięcia.

Oszczędzanie energii

Oszczędzanie energii polega na wyłączeniu wyświetlacza. Ta funkcja działa tylko wtedy, gdy kuchenka mikrofalowa znajduje się w trybie gotowości, a wyświetlacz zgaśnie.

UWAGA

- Podczas korzystania z trybu zegara, wyświetlacz pozostaje włączony.

UŻYTKOWANIE

Gotowanie na czas (Manualny tryb gotowania)

Ta funkcja pozwala gotować produkty spożywcze przez pożądany czas. Dostępnych jest 5 poziomów mocy. Poniższy przykład pokazuje, jak ustawić moc 800 W na żądany czas.

Przykład: Gotowanie z mocą 800 W przez 5 minut i 30 sekund:	
	1. Naciśnij przycisk ZATRZYMAJ/SKASUJ.
	2. Naciskaj przycisk MOC , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „800 W”. (Za pierwszym razem na wyświetlaczu pojawi się komunikat „1000 W”. Informuje to o ustawieniu kuchenki na moc WYSOKA, chyba że wybrano inne ustawienie.)
	3. Wprowadź wartość 5 minut i 30 sekund, naciskając +, aż na wyświetlaczu pojawi się „5:30”.
	4. Naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ.

Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W oknie wyświetlacza pojawi się komunikat **Koniec**. Komunikat pozostanie na wyświetlaczu, a sygnał dźwiękowy będzie rozlegał się co minutę, aż do otwarcia drzwiczek lub naciśnięcia dowolnego przycisku.

UWAGA

- Jeśli nie wybierzesz poziomu mocy, kuchenka będzie działała z WYSOKĄ mocą. Aby ustawić gotowanie Z WYSOKĄ MOCA, pomiń krok 2 powyżej.

Poziomy mocy mikrofal

Twoja kuchenka mikrofalowa posiada pięć poziomów mocy, co zapewnia maksymalną elastyczność i kontrolę nad gotowanymi potrawami. Tabela obok zawiera informacje, jakie potrawy można przygotowywać na każdym z poziomów mocy.

- W sąsiednim wykazie pokazano ustawienia poziomu mocy kuchenki.

Wykaz poziomu mocy mikrofal

Poziom mocy	Zastosowanie
Wysoka moc 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> Gotowanie wody. Przyrumienianie mielonej wołowiny. Robienie cukierków. Gotowanie kawałków drobiu, ryb i warzyw. Gotowanie delikatnych kawałków mięsa.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> Podgrzewanie ryżu, makaronu i warzyw. Szybkie podgrzewanie przygotowanych potraw. Podgrzewanie kanapek.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> Gotowanie jajek, mleka i potraw z serem. Pieczenie ciast i pieczywa. Topienie czekolady. Gotowanie cielęciny. Gotowanie całej ryby. Gotowanie puddingów i kremów.
400 W	<ul style="list-style-type: none"> Rozmrażanie mięsa, drobiu i owoców morza. Gotowanie mniej delikatnych kawałków mięsa. Gotowanie kotletów wieprzowych i pieczeni.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> Ogrzewanie schłodzonych owoców. Zmiękczanie masła. Utrzymywanie ciepła zapiekanej głównych potraw. Zmiękczanie masła i serka śmietankowego.

Blokada rodzicielska

Jest to wyjątkowa funkcja zabezpieczająca, która zapobiega niepożądanemu uruchomieniu kuchenki. Po ustawieniu BLOKADY RODZICIELSKIEJ nie można gotować.

Przykład: Aby ustawić BLOKADĘ RODZICIELSKĄ



- Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.



- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ** do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Loc” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Jeśli zegar był już ustawiony, godzina pojawi się na wyświetlaczu po upływie 1 sekundy.

Jeśli BLOKADA RODZICIELSKA było już ustawione, gdy dotkniesz innego przycisku, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Loc”. Możesz anulować BLOKADĘ RODZICIELSKĄ zgodnie z poniższą procedurą.

Przykład: Aby wyłączyć BLOKADĘ RODZICIELSKĄ



- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ** do czasu, aż komunikat „Loc” zniknie z wyświetlacza.

Po wyłączeniu BLOKADY RODZICIELSKIEJ kuchenka będzie działała normalnie.

Odgrzewanie

Menu kuchenki zostało wstępnie zaprogramowane tak, aby automatycznie odgrzewać potrawy. Poinformuj kuchenkę, czego chcesz oraz jaka ilość produktu znajduje się w środku. Następnie pozwól kuchence mikrofalowej odgrzać potrawę.

Przykład: Aby odgrzać 0,2 kg ryżu



- Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ**.



- Naciskaj przycisk **GOTOWANIE INWERTEROWE**, aż na wyświetlaczu pojawi się „1”.



- Naciskaj +, aż na wyświetlaczu pojawi się „1-7”.



- Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.



- Naciskaj +, aż na wyświetlaczu pojawi się „0.2 kg”.

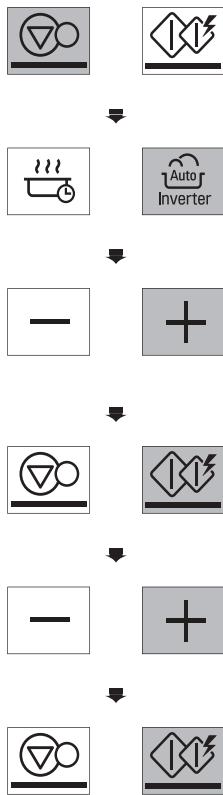


- Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**.

Popularne menu

Menu kuchenki zostało wstępnie zaprogramowane tak, aby automatycznie gotować potrawy. Poinformuj kuchenkę, czego chcesz oraz jaka ilość produktu znajduje się w środku. Następnie pozwól kuchence mikrofalowej ugotować potrawę.

Przykład: Aby ugotować 0,4 kg świeżych warzyw



1. Naciśnij przycisk **ZATRZYMAJ/SKASUJ.**
2. Naciskaj przycisk **GOTOWANIE INWERTEROWE**, aż na wyświetlaczu pojawi się „2”.
3. Naciskaj +, aż na wyświetlaczu pojawi się „2-2”.
4. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ.**
5. Naciskaj +, aż na wyświetlaczu pojawi się „0.4 kg”.
6. Naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ.**

Zmiękczanie

Do zmiękczania żywności (masło, ser śmietankowy i lody) kuchenka używa niskiej mocy. Patrz poniższa tabela.

Przykład: Aby zmiękczyć 0,2 kg sera śmietankowego.



Topienie

Kuchenka do topienia produktów (masło, ser i czekolada) wykorzystuje małą moc. Zobacz poniższą tabelę.

Przykład: Aby stopić 0,2 kg czekolady	
	1. Naciśnij przycisk ZA-TRZYMAJ/SKASUJ.
	2. Naciskaj przycisk GOTOWANIE INWERTEROWE, aż na wyświetlaczu pojawi się „4”.
	3. Naciskaj +, aż na wyświetlaczu pojawi się „4-3”.
	4. Naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ.
	5. Naciskaj +, aż na wyświetlaczu pojawi się „0,2 kg”.
	6. Naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ.

Jogurt

Ta funkcja umożliwia ugotowanie jogurtu po naciśnięciu przycisku JOGURT / PODGRZEWANIE.

Przykład: Aby ugotować 0,6 kg jogurtu	
	1. Naciśnij przycisk ZA-TRZYMAJ/SKASUJ.
	2. Naciskaj przycisk JOGURT / PODGRZEWANIE, aż na wyświetlaczu pojawi się „1”.
	3. Naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „5h00”.

Podgrzewanie

Funkcja Podgrzewanie pozwala utrzymać żywność w temperaturze serwowania. Zawsze zaczynaj od gorącej żywności. Używaj wyposażenia kuchenki mikrofalowej.

Przykład: Ręczne Podgrzewanie Aby podgrzewać żywność na wysokim poziomie przez 90 minut.	
	1. Naciśnij przycisk ZA-TRZYMAJ/SKASUJ.
	2. Naciskaj przycisk JOGURT / PODGRZEWANIE, aż na wyświetlaczu pojawi się „2”.
	3. Naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „1h30”.

UWAGA

- Produkty chrupkie (ciasta, placki, ciastka z owocami itp.) powinny być odkryte podczas działania funkcji Podgrzewanie.
- Produkty wilgotne powinny być przykryte folią lub pokrywką przeznaczoną do kuchenki mikrofalowej.
- Ilość jedzenia jest odpowiednia na 1-3 porcje.

Rozmrażanie inwerterowe

Kuchenka posiada cztery sekwencje rozmrażania. Funkcja Rozmrażanie inwerterowe to najlepsza metoda rozmrażania mrożonek. Przewodnik po gotowaniu pokaże Ci, która sekwencja rozmrażania jest zalecana dla rozmrażanego produktu.

Dla zapewnienia większej wygody funkcja Rozmrażanie inwerterowe jest wyposażona we wbudowany mechanizm dźwiękowy, który przypomina o konieczności sprawdzenia, przewrócenia, oddzielenia lub zmiany ułożenia produktów, w celu uzyskania najlepszych wyników rozmrażania. Dostępne są cztery różne poziomy rozmrażania.

(**MIĘSO / DRÓB / RYBA / CHLEB**)

Przykład: Aby rozmrozić 1,2 kg mięsa	
	1. Naciśnij przycisk ZATRZYMAJ/SKASUJ .
	2. Naciskaj przycisk ROZMRAŻANIE INWERTEROWE , aż na wyświetlaczu pojawi się „dEF1”.
	3. Naciskaj +, aż na wyświetlaczu pojawi się „1.2 kg”.
	4. Naciśnij przycisk URUCHOM/POTWIERDŹ .

UWAGA

Naciśnięcie przycisku **URUCHOM/POTWIERDŹ** spowoduje, że wyświetlacz zacznie odliczać czas rozmrażania.

W czasie cyku ROZMRAŻANIA kuchenka wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy.

Po sygnale otwórz drzwiczki, usuń wszystkie kawałki, które się rozmrzły i obróć pozostałe. Zamrożone kawałki wróć do kuchenki i naciśnij przycisk **URUCHOM/POTWIERDŹ**, aby wznowić cykl rozmrażania.

- Ryby, skorupiaki, mięso i drób wyjmij z oryginalnego papieru opakowaniowego lub opakowania z tworzywa sztucznego. W przeciwnym razie opakowanie będzie utrzymywać parę i soki w pobliżu żywności, co może spowodować ugotowanie jej zewnętrznej powierzchni.
- Umieść żywność w płaskim pojemniku lub na ruszcie, aby płyny mogły odciekać.
- Powyjęciu z kuchenki produkty powinny być nieco lodowate pośrodku.
- Długość czasu rozmrażania zależy od tego, jak mocno produkt jest zamrożony.
- Kształt opakowania wpływa na szybkość rozmrażania żywności. W płaskich naczyniach produkty rozmrzają się szybciej.

W zależności od kształtu produktu można rozmrznić go bardziej lub mniej.

Instrukcje do menu Rozmrażania inwerterowego

Kategoria	Rozmrażany produkt
MIĘSO (dEF1) 0,1-4,0 kg	Wołowina Mielona wołowina, Okrągły stek, Kostki na gulasz, Stek z poleđwicy, Mięso duszone z warzywami, Pieczone żeberka, Pieczeń z krzyżowej, Pieczeń, Kotlety mielone Jagnięcina Kotlety, Rolada pieczona Wieprzowina Kotlety, Hot-dogi, Żeberka, Żeberka w stylu wiejskim Rolada pieczona, Kiełbaska Cieciolina Bitki (0,5 kg, grubość 20 mm) Po sygnale dźwiękowym odwróć rozmrażane produkty. Po rozmrożeniu odstaw na 5-15 minut.
DRÓB (dEF2) 0,1-4,0 kg	Drób Cały, Kawałki, Pierś (bez kości) Kura Cała Indyk Pierś Po sygnale dźwiękowym odwróć rozmrażane produkty. Po rozmrożeniu odstaw na 30-60 minut.
RYBA (dEF3) 0,1-4,0 kg	Ryba Filet, Całe steki Skorupiaki Mięso kraba, Ogony homara, Krewetki, Przegrzebki Po sygnale dźwiękowym odwróć rozmrażane produkty. Po rozmrożeniu odstaw na 5-10 minut.
CHLEB (dEF4) 0,1-0,5 kg	Krojony chleb, Bułki, Bagietki itp. Oddziel plasterki i umieść je na papierowym ręczniku lub płaskim talerzu. Po sygnale dźwiękowym odwróć rozmrażane produkty. Po rozmrożeniu odstaw na 1-2 minuty.

WYPOSAŻENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Nigdy nie używaj naczyń metalowych lub z metalowym wykończeniem w trybie mikrofal

Metal nie przepuszcza mikrofali. Mikrofale odbijają się od wszelkich metalowych przedmiotów w kuchence i powodują powstanie łuku elektrycznego – niebezpiecznego zjawiska przypominającego błyskawicę. Większość żaroodpornych niemetalowych naczyń kuchennych można bezpiecznie używać w kuchence. Jednak niektóre z nich mogą zawierać materiały, które czynią je nieodpowiednimi do stosowania w kuchence mikrofalowej. Jeśli masz jakiekolwiek wątpliwości dotyczące konkretnego naczynia, istnieje prosty sposób na sprawdzenie, czy można używać go w kuchence mikrofalowej.

Umieść naczynie obok szklanej miski wypełnionej wodą i użyj funkcji mikrofal. Uruchom kuchenkę z WYSOKĄ mocą na 1 minutę. Jeśli woda się nagrzeję, ale naczynie pozostanie chłodne w dottku, można go bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej. Natomiast jeśli woda nie zmieni temperatury, ale naczynie się nagrzeję, oznacza to, że mikrofale zostały pochłonięte przez naczynie i nie można bezpiecznie używać go w funkcji mikrofalowej. Prawdopodobnie masz w swojej kuchni wiele naczyń, których można używać w kuchence mikrofalowej. Przeczytaj poniższą listę.

Talerze płytkie

Wiele rodzajów zastawy stołowej można bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej. W razie wątpliwości należy zapoznać się z literaturą producenta lub przeprowadzić test mikrofalowy. Nie podgrzewaj talerzy, które posiadają jakiekolwiek malowane dekoracje. Jeśli farba zawiera metal, pojawi się łuk elektryczny.

Naczynia szklane

Naczynia szklane, które są żaroodporne, można bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej. Obejmuje to wszystkie marki naczyń żaroodpornych ze szkła hartowanego. Nie należy jednak używać delikatnych naczyń szklanych, takich jak szklanki lub kieliszki do wina, ponieważ mogą ulec stłuczeniu podczas podgrzewania jedzenia.

Plastikowe pojemniki do przechowywania

Mogą być używane do krótkiego podgrzewania żywności. Nie należy ich jednak używać, gdy żywność wymaga znacznego czasu podgrzewania, ponieważ gorąca potrawa może ostatecznie wypaczyć lub stopić plastik.

Papier

Papierowe talerze i pojemniki są wygodne i bezpieczne w użyciu przy korzystaniu z funkcji mikrofal pod warunkiem, że czas gotowania jest krótki, a gotowana żywność ma niską zawartość tłuszczu i wilgoci. Papierowe ręczniki również są bardzo przydatne do owijania żywności i do wyściełania blach do pieczenia, gdy przygotowywane są tłuste produkty, takie jak bekon. Zasadniczo należy unikać kolorowego papieru, ponieważ barwniki mogą zabarwić żywność. Niektóre produkty z papieru pochodzącego z recyklingu mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą spowodować wyładowanie łukowe lub pożar, gdy zostaną użyte w kuchence mikrofalowej.

Plastikowe torby do gotowania

Jeżeli torby zostały wyprodukowane specjalnie do gotowania, można je bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej. Należy jednak pozostawić w torbie szczelinę, aby mogła z niej uciekać para. Nigdy nie używaj zwykłych plastikowych torbek do gotowania przy użyciu funkcji mikrofal, ponieważ stopią się i popękają.

Plastikowe naczynia do kuchenek mikrofalowych

Dostępne są naczynia do kuchenek mikrofalowych w wielu kształtach i rozmiarach. W większości przypadków prawdopodobnie możesz używać naczyń, które masz już w kuchni – bez konieczności inwestowania w nowy sprzęt kuchenny.

Wyroby garncarskie, kamionkowe i ceramiczne

Pojemniki wykonane z tych materiałów zwykle można stosować w funkcji mikrofalowej, ale należy najpierw przeprowadzić test.

⚠ UWAGA

- Niektóre naczynia o wysokiej zawartości ołowiu lub żelaza nie nadają się do gotowania.
- Naczynia należy sprawdzać, aby mieć pewność, że są odpowiednie do użycia w kuchence mikrofalowej.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I GOTOWANIE W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ

Pilnowanie potrawy

Zawsze pilnuj potrawy podczas gotowania. Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w światło, które włącza się automatycznie, gdy kuchenka działa, dzięki czemu można zobaczyć wnętrze i sprawdzić postępy gotowania. Wskazówki podane w przepisach dotyczące podnoszenia, mieszania itp. należy uważać za zalecone minimum. Jeśli potrawa wydaje się gotować nierównomiernie, wprowadź odpowiednie poprawki, które uważasz za właściwe, aby rozwiązać problem.

Czynniki wpływające na czas gotowania mikrofalami

Na czas gotowania ma wpływ wiele czynników. Temperatura użytych składników w znaczący sposób wpływa na czas gotowania. Na przykład ciasto przygotowane z lodowatego masła, mleka i jajek będzie piekło się znacznie dłużej niż ciasto przygotowane ze składników o temperaturze pokojowej. Niektóre przepisy, w szczególności przepisy na chleb, ciasta i kremy, zalecają, aby wyjąć potrawę z kuchenki, gdy jest lekko niedogotowana.

Nie jest to błęd. Po odstawieniu, zwykle pod przykryciem, potrawa będzie nadal gotowała się poza kuchenką, ponieważ ciepło uwiezione w zewnętrznych warstwach potrawy stopniowo będzie się przemieszczało do jej wnętrza. Jeśli potrawa pozostanie w kuchence do czasu całkowitego ugotowania, zewnętrzne warstwy zostaną nadmiernie upieczone lub nawet przypalone. Twoja umiejętność oszacowania czasu gotowania i odstawienia potrawy po wyjęciu z kuchenki polepszy się z czasem.

Gęstość potraw

Lekkie, porowate potrawy, takie jak ciasta i pieczywo, gotują się szybciej niż potrawy ciężkie i gęste, jak pieczenie i zapiekanki. Podczas podgrzewania porowatego jedzenia należy zachować ostrożność, aby zewnętrzne krawędzie nie stały się suche i łamliwe.

Wysokość potraw

Górna część wysokiej potrawy, szczególnie pieczeń, będzie gotować się szybciej niż dolna część. Dlatego dobrze jest obracać wysokie potrawy kilka razy podczas gotowania.

Wilgotność potraw

Ponieważ ciepło generowane przez mikrofale powoduje odparowanie wilgoci, względnie suche potrawy, takie jak pieczenie i niektóre warzywa, należy przed gotowaniem zwilżyć wodą lub przykryć w celu zatrzymania wilgoci.

Zawartość kości i tłuszczy w potrawie

Kości przewodzą ciepło, a tłuszcz gotuje się szybciej niż mięso. Należy zachować ostrożność podczas gotowania mięsa z kością lub z tłuszczem, aby zapobiec nierównomiernemu lub nadmiernemu ugotowaniu.

Objętość potrawy

Liczba mikrofal w kuchence pozostaje stała, niezależnie od tego, jak duża jest potrawa. Dlatego im więcej żywności umieszczasz w kuchence, tym dłuższy czas gotowania. Pamiętaj, aby skrócić czas gotowania o co najmniej jedną trzecią w przypadku zmniejszenia ilości składników o połowę względem przepisu.

Kształt potrawy

Mikrofale wnikają w potrawę tylko na głębokość około 2 cm, a wewnętrzne warstwy gęstych potraw gotują się, gdy ciepło wygenerowane na zewnątrz wędruje do wewnętrz. Tylko zewnętrzna warstwa potrawy jest gotowana przez energię mikrofal. Reszta jest gotowana poprzez przewodzenie. Najgorszym możliwym kształtem potrawy, która ma być poddawana działaniu mikrofal, jest gruby kwadrat. Narożniki przypałą się na długo, zanim środek stanie się choćby ciepły. W kuchence mikrofalowej najlepiej gotują się potrawy cienkie w kształcie okrągłym oraz potrawy w kształcie pierścienia.

Pokrywki

Pokrywka zatrzymuje ciepło i parę, co powoduje szybsze ugotowanie potrawy. Użyj pokrywki lub folii kuchennej z krawędzią zagęstą w tył, aby zapobiec jej rozdarciu.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I GOTOWANIE W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ

Przyrumienianie

Mięso i drób, które są gotowane piętnaście minut lub dłużej, przyrumienią się delikatnie od własnego tłuszcza. Potrawy, które są gotowane przez krótszy czas, można posmarować sosem do pieczenia, np. sosem worcester, sosem sojowym lub sosem barbecue, aby uzyskać apetyczne przyrumienienie. Ponieważ do potrawy dodaje się stosunkowo małe ilości sosów do pieczenia, oryginalny smak potrawy nie ulega zmianie.

Pokrycie papierem pergaminowym

Taka osłona jest luźniejsza niż pokrywka lub folia spożywcza, więc potrawa może lekko wyschnąć. Ale ponieważ taka osłona jest luźniejsza niż pokrywka lub folia spożywcza, pozwala potrawie lekko wyschnąć.

Układanie produktów i odstępy między nimi

Pośród główne produkty, takie jak pieczone ziemniaki, małe ciastka i przystawki, będą podgrzewać się bardziej równomiernie, jeśli zostaną ułożone w kuchence w równej odległości od siebie, najlepiej w okręgu. Nie kładź produktów jeden na drugim.

Mieszanie

Mieszanie to jedna z najważniejszych technik gotowania w kuchence mikrofalowej. W gotowaniu standardowym mieszanie ma na celu połączenie składników, natomiast w kuchence mikrofalowej chodzi o rozprowadzenie ciepła. Zawsze mieszaj potrawę od zewnątrz w kierunku do środka, ponieważ zewnętrzne warstwy nagrzewają się szybciej.

Obracanie

Duże, wysokie potrawy, takie jak pieczeń czy cały kurczak, należy obracać, aby górna i dolna strona ugotowały się równomiernie. Dobrym pomysłem jest również obracanie kawałków kurczaka i kotletów.

Umieszczenie grubszych części na zewnątrz

Ponieważ mikrofale są pochłaniane przez zewnętrzne warstwy potrawy, sensowne jest umieszczenie grubszego porcji mięsa, drobiu i ryb przy zewnętrznej krawędzi naczynia do pieczenia. Dzięki temu grubsze części otrzymają najwięcej energii mikrofalowej, a potrawa ugotuje się równomiernie.

Osłanianie

Paski folii aluminiowej (która blokuje mikrofale) można umieszczać nad narożnikami lub krawędziami kwadratowych i prostokątnych potraw, aby zapobiec ich nadmiernemu przypieczeniu. Nigdy nie używaj zbyt dużej ilości folii i upewnij się, że folia jest przymocowana do naczynia, aby nie spowodowała wyładowania łukowego w kuchence, szczególnie jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchenki podczas obracania.

Podnoszenie

Grube lub zwarte potrawy można ustawić wyżej, dzięki czemu mikrofale pochłaniane będą przez spód i środek potrawy.

Przeklucie

Produkty zamknięte w skorupce, skórce lub błonie najprawdopodobniej eksplodują w kuchence, chyba że zostały przeklute przed gotowaniem. Takie produkty to: żółtka i białka jaj, małże i ostrygi oraz całe warzywa i owoce.

Kontrola stopnia ugotowania

Potrawy w kuchence mikrofalowej gotują się tak szybko, że trzeba je często sprawdzać. Niektóre potrawy należy pozostawić w kuchence aż do całkowitego ugotowania, ale większość potraw, w tym mięso i drób, należy wyjąć z kuchenki gdy są jeszcze lekko niedogotowane i odstawić na określony czas, aby „doszły”. W tym czasie wewnętrzna temperatura potrawy wzrośnie o 3°C (5°F) do 8°C (15°F).

Czas odstawienia

Po wyjęciu potrawy z kuchenki często odstawia się ją na 3 do 10 minut. Zwykle jest wtedy przykryta w celu zatrzymania ciepła, chyba że ma być sucha (np. niektóre ciasta i ciastka). Odstawienie umożliwia dogotowanie potrawy, a także ułatwia wymieszanie i rozwinięcie smaku.

FUNKCJE SMART

Aplikacja LG ThinQ

Funkcja ta jest dostępna tylko w modelach z logo  lub .

Aplikacja **LG ThinQ** umożliwia komunikację z urządzeniem za pomocą smartfona.

Funkcje aplikacji LG ThinQ

Komunikacja z urządzeniem za pomocą smartfonu oraz wygodnych i zaawansowanych funkcji.

Smart Diagnosis

- Jeśli podczas korzystania z urządzenia wystąpi problem, funkcja Smart Diagnosis pomoże w jego zidentyfikowaniu.

UWAGA

- Aplikacja może być modyfikowana w celu poprawy wydajności urządzenia bez uprzedniego powiadomienia.
- Funkcje mogą się różnić w zależności od modelu.

Instalowanie aplikacji LG ThinQ

Wyszukać aplikację **LG ThinQ** w sklepie Google Play & Apple App Store na smartfonie.

- Postępować zgodnie z instrukcjami, aby pobrać i zainstalować aplikację.
- Uruchomić aplikację **LG ThinQ** i wykonywać wyświetlane instrukcje, aby zarejestrować urządzenie.

Smart Diagnosis

Funkcja ta jest dostępna tylko w modelach z logo  lub .

Z funkcji tej należy skorzystać w celu zidentyfikowania i rozwiązania problemów z urządzeniem.

UWAGA

- Usługa ta może nie działać z przyczyn zewnętrznych niezależnych od firmy LG Electronics, takich jak między innymi brak dostępu do sieci Wi-Fi, utrata połączenia z siecią Wi-Fi, lokalna polityka sklepu z aplikacjami lub brak dostępu do aplikacji.

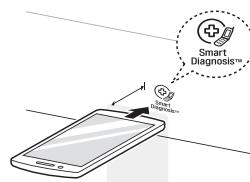
- Funkcja ta może ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia i może różnić się sposobem działania w zależności od lokalizacji.

Korzystanie z diagnostyki dźwiękowej w celu identyfikacji problemów

Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami w celu skorzystania z diagnostyki dźwiękowej.

- Funkcja ta może ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia i może różnić się sposobem działania w zależności od lokalizacji.
- Uruchomić aplikację **LG ThinQ** i wybrać w menu funkcję Smart Diagnosis. Postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi diagnostyki dźwiękowej wyświetlonymi w aplikacji **LG ThinQ**.

- Przy zamkniętych drzwiczках, przytrzymać mikrofon telefonu przy ikonie **Smart Diagnosis**. Nie naciskać innych przycisków



- Nacisnąć i przytrzymać przez 8 sekund przycisk **ZATRZYMAJ / SKASUJ**, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **5**.

- Po usłyszeniu trzech sygnałów dźwiękowych zwolnić przycisk **ZATRZYMAJ / SKASUJ**

- Nie zmieniać położenia telefonu aż do zakończenia transmisji tonowej. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie pozostałoego czasu. Po zakończeniu odliczania i transmisji tonowej w aplikacji wyświetlona zostanie diagnoza.

UWAGA

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie należy przesuwać telefonu podczas przesyłania sygnałów tonowych.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pytania	Odpowiedzi
Co jest nie tak, gdy światło w kuchence się nie zapala?	Przyczyn, dlaczego światło kuchenki się nie zapala, może być kilka. Żarówka mogła zostać przepalona, albo obwód elektryczny uległ awarii.
Czy energia mikrofalowa przenika przez szybkę w drzwiczkach?	Nie. Otwory lub porty są wykonane tak, aby przepuszczać światło. Nie przepuszczają energii mikrofalowej.
Dlaczego po dotknięciu przycisku na panelu sterowania rozlega się SYGNAŁ DŹWIĘKOWY?	SYGNAŁ DŹWIĘKOWY rozlega się, aby potwierdzić, że ustawienia zostały prawidłowo wprowadzone.
Czy kuchenka mikrofalowa ulegnie uszkodzeniu, gdy zostanie uruchomiona pusta?	Tak. Nigdy nie uruchamiaj pustej kuchenki.
Dlaczego jajka czasem pękają?	Podczas pieczenia, smażenia lub gotowania jajek w koszulkach żółtko może pęknąć z powodu nagromadzenia pary wewnętrz błony żółtkowej. Aby temu zapobiec, po prostu przekluj żółtko przed gotowaniem. Nigdy nie gotuj jajek w skorupkach z użyciem mikrofal.
Dlaczego po zakończeniu gotowania w kuchence mikrofalowej zalecane jest odstawienie potrawy na jakiś czas?	Po zakończeniu gotowania w kuchence mikrofalowej potrawa nadal gotuje się w czasie odstawienia. Czas odstawienia zakończy się równomiernym ugotowaniem całej potrawy. Czas odstawienia zależy od gęstości potrawy.
Dlaczego moja kuchenka nie gotuje tak szybko, jak mówi instrukcja gotowania?	Sprawdź ponownie instrukcję gotowania, aby upewnić się, że postępujesz zgodnie ze wskazówkami oraz aby odkryć, co może powodować zmianę czasu gotowania. Czasy gotowania i ustawienia mocy podgrzewania stanowią sugestie, dobrane tak, aby uniknąć rozgotowania, które stanowi najczęstszy problem w okresie nabywania biegłości w korzystaniu z kuchenki. Różnice w wielkości, kształcie, wadze i wymiarach produktów powodują konieczność wydłużenia czasu gotowania. Użyj własnej oceny wraz z sugestiami dotyczącymi gotowania, aby przetestować warunki dla danego produktu tak, jak zrobił(a)byś to w przypadku standardowej kuchenki.
Dlaczego po zakończeniu gotowania mikrofalami na wyświetlaczu pojawia się komunikat „cool” lub pozostały czas gotowania i słysząc pracujący wentylator?	Po zakończeniu gotowania wentylator może się załączyć po to, aby schłodzić kuchenkę. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Cool”. Jeśli otworzysz drzwiczki lub naciśniesz jeden raz przycisk ZATRZYMAJ/SKASUJ przed zakończeniem gotowania, na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania. Nie jest to usterka.

Podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej, jeśli używasz urządzenia takiego, jak radio, telewizor, bezprzewodowa sieć LAN, Bluetooth, sprzęt medyczny, sprzęt bezprzewodowy itp., korzystanie z tej samej częstotliwości może powodować zakłócenia działania tych urządzeń. Takie zakłócenia nie oznaczają problemu z kuchenką mikrofalową ani z drugim urządzeniem i nie stanowią usterki. Dlatego można bezpiecznie korzystać z kuchenki. Jednak zakłócenia może również odbierać sprzęt medyczny, dlatego należy zachować ostrożność podczas korzystania ze sprzętu medycznego w pobliżu kuchenki.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

MS253****	
Wejście zasilania	230 V~ 50 Hz
Moc wyjściowa kuchenki mikrofalowej	Maks. 1000 W* (według normy IEC60705)
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne	476 mm (szer.) x 272 mm (wys.) x 368 mm (gł.)
Mikrofale	1150 W

MS23****	
Wejście zasilania	230 V~ 50 Hz
Moc wyjściowa kuchenki mikrofalowej	Maks. 1000 W* (według normy IEC60705)
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne	476 mm (szer.) x 272 mm (wys.) x 346 mm (gł.)
Mikrofale	1150 W

- Jeśli wybrano poziom mocy 1000 W i 800 W, moc wyjściowa będzie stopniowo zmniejszana, aby uniknąć przegrzania.

Utylizacja starego urządzenia



- Symbol przekreślonego pojemnika na odpady na kółkach oznacza, że produkty elektryczne lub elektroniczne (WEEE) należy zutylizować poza obiegiem odpadów komunalnych.
- Stare produkty elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne substancje. Właściwa utylizacja starego urządzenia pozwoli uniknąć potencjalnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia. Stare urządzenie może zawierać części wielokrotnego użytku, które mogą zostać wykorzystane do naprawy innych produktów lub inne wartościowe materiały, które można przetworzyć, aby oszczędzać zasoby naturalne.
- Możesz zanieść urządzenie do sklepu, w którym zostało kupione lub skontaktować się z lokalnym urzędem gospodarki odpadami, aby uzyskać informacje o najbliższym punkcie zbiórki WEEE. Aby uzyskać aktualne informacje z zakresu gospodarki odpadami obowiązującej w Twoim kraju, odwiedź stronę <http://www.lg.com/global/sustainability/environment/take-back-recycling/global-network-europe> (plik PDF : „For more information about how to recycle LG products in your country”).

Częstotliwość mikrofal: 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupa 2 / Klasa B) **

Sprzęt z grupy 2: grupa 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM RF, w których energia o częstotliwości radiowej w zakresie częstotliwości od 9 kHz do 400 GHz jest generowana celowo i wykorzystywana lub wykorzystywana jedynie w postaci promieniowania elektromagnetycznego, sprzężenia indukcyjnego i /lub pojemnościowego, do obróbki materiałów lub inspekcji/analizy.

Urządzenia z klasy B to urządzenia odpowiednie do stosowania w gospodarstwach domowych oraz w miejscach podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, zasilającej budynki wykorzystywane do celów mieszkalnych.

Podręcznik obsługi można pobrać na stronie <http://www.lg.com>

Memo



ČEŠTINA

PŘÍRUČKA UŽIVATELE MIKROVLNNÁ TROUBA

Před spuštěním spotřebiče si pečlivě projděte tuto příručku uživatele.

MS253 ** MS23******
(volitelné, zkontrolujte prosím specifikaci modelu)

www.lg.com

Copyright © 2021 LG Electronics Inc. Všechna práva vyhrazena.

SPIS TREŚCI

Jak funguje funkce mikrovln

Mikrovlny jsou forma energie podobné rádiovým, televizním vlnám a běžnému dennímu světlu. Běžně se mikrovlny šíří směrem ven, když putují atmosférou a mizí bez účinku.

Tato trouba má však magnetron, který je určen pro využití energie v mikrovlnách. Elektřina dodávaná do magnetronové trubice se používá k vytvoření mikrovlnné energie.

Tyto mikrovlny vstupují do prostoru pro vaření přes otvory uvnitř trouby. Uvnitř trouby je umístěn tág. Mikrovlny nemohou procházet kovovými stěnami trouby, ale mohou proniknout skrz materiály jako je sklo, porcelán a papír, materiály, z nichž jsou vyrobeny varné nádoby pro mikrovlnné trouby.

Mikrovlny nevyhřívají nádobí, ačkoli varné nádoby se nakonec zahřívají pomocí tepla generovaného potravinami.

Velmi bezpečný spotřebič

Vaše mikrovlnná trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Když se otevřou dvířka, trouba automaticky přestane produkovat mikrovlny. Když vstoupí do jídla, přemění se mikrovlnná energie zcela na teplo a nezanechává žádnou „zbytkovou“ energii, která by vám ublížila, zatímco jíte své jídlo.

3 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

9 PŘED POUŽITÍM

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

13 ZPŮSOB POUŽITÍ

- 13 Časované vaření (Ruční vaření)
- 13 Úrovně výkonu mikrovlnné trouby
- 14 Dětská pojistka
- 14 Ohřev
- 15 Oblíbená nabídka
- 15 Zmékčení
- 16 Rozpuštění
- 16 Jogurt
- 16 Udržet teplé
- 17 Měnič rozmrazování
- 17 Pokyny k nabídce měniče rozmrazování

18 NÁDOBÍ VHODNÉ PRO POUŽÍVÁNÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

19 CHARAKTERISTIKY JÍDLA A MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

21 CHYTRÉ FUNKCE

22 ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

23 TECHNICKÉ ÚDAJE

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POZORNĚ SI JE PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE JE K PO-ZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ

Před použitím trouby si přečtěte a dodržujte všechny pokyny, abyste předešli nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění nebo poškození při používání trouby. Tato příručka nezahrnuje všechny možné okolnosti, které mohou nastat.

S problémy, kterým nerozumíte, se vždy obrátěte na svého zástupce nebo výrobce.

VAROVÁNÍ

Toto je bezpečnostní výstražný symbol. Tento symbol vás upozorňuje na potenciální nebezpečí, která mohou vás a ostatní zabít nebo vám ublížit. Všechna bezpečnostní hlášení se budou řídit symbolem bezpečnostní výstrahy a buď budou označena slovem „VAROVÁNÍ“ nebo „UPOZORNĚNÍ“. Tato slova znamenají:

VAROVÁNÍ

Tento symbol vás upozorňuje na nebezpečí nebo na nebezpečné postupy, které by mohly způsobit vážná tělesná poranění nebo smrt.

UPOZORNĚNÍ

Tento symbol vás upozorňuje na nebezpečí nebo na nebezpečné postupy, které by mohly způsobit tělesná poranění nebo škodu na majetku.

VAROVÁNÍ

1. **N**epronášejte se manipulovat s dvířky, těsněním dvířek, ovládacím panelem, bezpečnostními pojistkami ani žádnou jinou částí trouby nebo na nich provádět jakékoli úpravy nebo opravy, které by zahrnovaly odstranění jakéhokoli krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii. **N**eopoužívejte troubu, pokud jsou těsnění dvířek nebo přilehlé díly mikrovlnné trouby vadné. Opravy by měly být prováděny pouze kvalifikovaným servisním technikem.

- **N**arozdíl od ostatních spotřebičů je mikrovlnná trouba zařízení s vysokým napětím a vysokým elektrickým proudem.

Nesprávné použití a oprava by mohla mít za následek škodlivé vystavení nadměrné mikrovlnné energii nebo úraz elektrickým proudem.

2. **N**eopoužívejte troubu pro účely odstranění vlhkosti. (př. **O**vládání mikrovlnné trouby s mokrými novinami, oblečením, hračkami, elektrickými zařízeními, domácími mazlíčky a dětmi atd.)

- To může být příčinou vážného poškození bezpečnosti, jako je požár, popálenina nebo náhlá smrt v důsledku úrazu elektrickým proudem.

3. **T**ento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo instrukce používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. (**M**ládež) **D**ěti by měly být pod dohledem, aby si nehrály se spotřebičem.

- **N**esprávné použití může způsobit poškození jako například požár, úraz elektrickým proudem nebo popáleniny.

4. **D**osažitelné díly se mohou během používání stát horkými. Malé děti by měly být drženy stranou.

- **M**ohou se popálit.

5. **T**ekutiny a ostatní pokrmy nesmí být ohřívány v zaizolovaných nádobách, jelikož mohou vybuch-

- nout. **O**dstraňte před vařením a nebo odmražováním kryt z umělé hmoty. **M**ějte na paměti, že v některých případech by jídlo mělo být za účelem ohřívání nebo vaření překryto plastovou folií.
- **M**ohlo by vybouchnout.
6. **U**každého režimu je třeba používat vhodné příslušenství.
- **N**esprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby a příslušenství nebo by mohlo způsobit jiskření či požár.
7. **D**ětem není dovoleno hrát si s příslušenstvím nebo se věset za kliku u dvířek.
- **M**ohou se poranit.
8. **J**e nebezpečné, aby někdo jiný než kompetentní osoba provedl jakoukoli servisní nebo opravnou operaci, která zahrnuje odstranění krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.
9. **K**dyž je spotřebič spouštěn v režimu Kombinace, měli by děti používat troubu vzhledem ke generovaným teplotám pouze pod dohledem rodičů.
10. **N**espouštějte svou troubu, pokud je poškozená. Zvláště důležité je, aby byla dvířka trouby správně uzavřena a aby nedošlo k poškození těchto částí: (1) dvířek (ohnutá), (2) závěsů a zámků (rozbité nebo uvolněné), (3) těsnění dveří a těsnicích ploch.
- **T**oto by mohlo mít za následek škodlivé vystavení nadmerné mikrovlnné energii.
11. **P**okud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozená, trouba musí být spuštěna pouze po jejím opravení kompetentní osobou.
12. **S**potřebič je napájen z prodlužovacího kabelu umístěného na elektrickém přenosném výstupním zařízení; prodlužovací kabel umístěný na elektrickém přenosném výstupním zařízení musí být umístěn tak, aby nebyl vystaven stékání nebo pronikání vlhkosti.
13. **D**ovolte dětem používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jim byly poskytnuty odpovídající pokyny, aby bylo dítě schopno troubu používat bezpečným způsobem a rozumělo nebezpečí plynu-ucímu z nesprávného použití.
14. **S**potřebič a jeho dosažitelné části se mohou během používání stát horkými. Je třeba dbát na to, abyste se nedotýkali horkých prvků. Děti mladší 8 let musí být drženy stranou, pokud nejsou nepřetržitě hlídány.
15. **B**ěhem používání se spotřebič stává horkým. Je třeba dbát na to, abyste se vyhnuli dotýkání horkých prvků uvnitř trouby.
16. **N**epoužívejte k čištění skla dvířek trouby hrubé obrúšující čističe nebo škrabky z ostrého kovu, jelikož mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozdrcení skla

▲ UPOZORNĚNÍ

1. **N**emůžete spouštět svou troubu s otevřenými dvířky díky bezpečnostním zámkům zabudovaným do dveřního mechanismu. **J**e důležité nemanipulovat s bezpečnostními zámkami.
- **T**oto by mohlo mít za následek škodlivé vystavení nadmerné mikrovlnné energii. (**B**ezpečnostní zámky vypnou jakoukoli činnost vaření, jakmile jsou dvířka otevřena.)
2. **N**epokládejte žádný předmět (např. kuchyňské utěrky, ubrousy apod.) mezi přední stěnu trouby a dvířka nebo nenechte zbytky potravin nebo čističů, aby se hromadily na těsnicích plochách.
- **T**oto by mohlo mít za následek škodlivé vystavení nadmerné mikrovlnné energii.
3. **U**jistěte se prosím, zda jsou doby vaření správně nastaveny, malé porce jídla potřebují kratší dobu ohřevu nebo vaření.

- Převaření může způsobit, že jídlo začne hořet a následně dojde ke zničení vaší trouby.
4. **P**ři ohřívání kapalin, např. polévek, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě,
- **S**e vyhněte použití nádob s rovnými stranami a úzkými hrdly.
 - **N**epřehřívejte.
 - **M**íchejte kapalinu předtím, než ji v nádobě umístíte do trouby a poté znova zhruba v polovině času ohřívání.
 - **P**o ohřevu ji nechte chvilku stát v troubě; pečlivě ji promíchejte a protřepejte a zkontrolujte její teplotu před konzumací, abyste předešli popáleninám (zejména u obsahu dětských lahví a sklenic s jídlem pro kojence).
 - **O**hrev nápojů v mikrovlnné troubě může vést ke zpožděnému eruptivnímu varu, buďte proto při manipulaci s nádobou opatrní.
5. **V**ýstup odsávání je umístěn na vrchu, spodku a nebo na straně trouby. **N**eblokujte výstup.
- Může to mít za následek poškození trouby a špatné výsledky vaření.
6. **N**espouštějte troubu, když je prázdná. Když není trouba používána, je nejlepší v ní nechat sklenici vody. **V**oda bezpečně absorbuje všechnu mikrovlnou energii, pokud by došlo k náhodnému spuštění trouby.
- **N**esprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.
7. **N**evařte jídlo zabalené v papírových ubrouscích, pokud vaše kuchařská kniha neobsahuje pokyny pro jídlo, které vaříte. **Z**ároveň nepoužívejte namísto papírových ubrousků na vaření novinový papír.
- **N**esprávné používání může způsobit výbuch nebo požár.
8. **N**epoužívejte dřevěné nádoby a keramické nádoby, které jsou vyloženy kovem (např. zlatem nebo stříbrem). **V**ždy odstraňujte kovové spirálové úchyty. **P**oužívejte pouze nádobí, které je vhodné pro použití v mikrovlných troubách. **K**ovové nádoby na jídlo a nápoje nejsou během mikrovlnného vaření povoleny.
- Mohou obsah přehřát a spálit. Kovové předměty se mohou v troubě zakřivit, což může způsobit vážné poškození.
9. **N**epoužívejte výrobky z recyklovaného papíru.
- Mohou obsahovat nečistoty, které mohou způsobit vznik jisker a/nebo požáru, pokud jsou používány při vaření.
10. **N**epronálezujte tág a nosič jejich položením do vody bezprostředně po vaření. **T**o může způsobit rozlomení nebo poškození.
- **N**esprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.
11. **U**jistěte se, že trouba je umístěna tak, aby přední část dveří byla 8 cm nebo více za okrajem povrchu, na kterém je umístěna, aby nedošlo k náhodnému převrácení spotřebiče.
- **N**esprávné používání by mohlo mít za následek tělesné poranění a poškození trouby.
12. **P**řed vařením propíchněte slupku brambor, jablek nebo veškerého podobného ovoce nebo zeleniny.
- Mohlo by vybouchnout.
13. **N**evařte vajíčka ve skořápce. **V**ajíčka ve skořápce a vajíčka vařená natvrdo by neměla být ohřívána v mikrovlnné troubě, jelikož mohou vybouchnout dokonce i po ukončení mikrovlnného ohřevu.

- Uvnitř vajíčka se vytvoří tlak, který způsobí, že praskne.
14. **N**ezkoušejte ve své troubě hluboké smažení.
- Toto by mohlo vést k náhlému přehřátí horké kapaliny.
15. **P**okud je zpozorován (nebo šíří-li se) kouř, vypněte nebo odpojte spotřebič a dvířka uzavřete, aby ste udusili plamen.
- To může způsobit vážné poškození jako požár nebo úraz elektrickým proudem.
16. **P**ři ohřevu jídla v umělohmotných nebo papírových nádobách nespouštějte troubu z očí kvůli možnosti vznícení.
- Váše jídlo se může kvůli možnému poškození nádoby rozlít, což také může způsobit požár.
17. **T**eplota dosažitelných povrchů může být během provozu spotřebiče vysoká. **N**edotýkejte se dvířek, vnější skříně, zadní skříně, dutiny trouby, příslušenství a nádobí během režimu gril, konvekce a při postupech automatického vaření. Před vyčištěním se ujistěte, že nejsou horká.
- Jsou-li horká, je zde riziko popálení, pokud si nevezmete silné kulinářské rukavice.
18. **T**rouba by měla být pravidelně čištěna a měly by být odstraněny zbytky jídla.
- **N**edodržení údržby trouby v čistém stavu by mohlo vést k poškození povrchu, což by mohlo nepříjemně postihnout životnost spotřebiče a pravděpodobně vést k ohrožující situaci.
19. **P**oužívejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- Snehodnou teplotní sondou nemůžete zaručit, že bude teplota přesná.
 - Tento model není vybaven teplotní sondou.
20. **T**ento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných oblastech využití jako například:
- Pracovní kuchyně v obchodech, kancelářích a ostatních pracovních prostředích;
 - Farma;
 - Uživatelů v hotelích, motelích a ostatních ubytovacích zařízeních;
 - Prostředí typu Bed and Breakfast.
21. **T**ento přístroj smí děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi používat pod přiměřeným dozorem nebo pokud byly obeznámeny s pokyny pro bezpečné používání zařízení a porozuměly možným nebezpečím. **D**ohlížejte na děti, aby si s přístrojem nehrály. **D**ěti nesmí bez dozoru provádět čištění a uživatelskou údržbu.
22. **T**ato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev jídla a nápojů. **S**ušení potravin nebo oblečení a ohřívání zahřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkého hadříku a podobně může vést k riziku zranění, vznícení nebo požáru.
23. **S**potřebič není určen ke spouštění pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
24. **D**održujte přesné instrukce poskytované každým výrobcem svých popcornových výrobků. **N**echnávejte během bobtnání kukuřice troubu bez dozoru. **P**okud po doporučeném čase kukuřice nezačne bobtnat, přerušte vaření. **N**ikdy pro bobtnající kukuřici nepoužívejte pytlík z hnědého papíru. **N**ikdy se nepokoušejte znova nabobtnat zbylá zrna.
- Přepečení by mohlo způsobit, že kukuřice začne hořet.
25. **T**ento spotřebič musí být uzemněný. **D**ráty v síťovém vodiči jsou zbarvené podle následujících kódů

MODRÁ - Neutrální

HNĚDÁ - Živý

ZELENÁ A ŽLUTÁ - Uzemňovací

Vzhledem k tomu, že barvy vodičů v síťovém přívodu tohoto zařízení nemusí odpovídat barevným značkám označujícím svorky v zástrčce, postupujte následovně:

Drát, který je zbarven **MODŘE** musí být připojen k terminálu, který je označen písmenem **N** nebo zbarven **ČERNĚ**.

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

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

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním agentem nebo podobně kvalifikovanými osobami, abyste předešli nebezpečí.

• **N**esprávné použití může způsobit vážné poškození elektrickým proudem.

26. **P**oužívejte pouze nádobí, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.

27. **T**ato trouba by neměla být používána pro účely komerčního cateringu.

• **N**esprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.

28. **T**ato mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříni.

• **T**ato mikrovlnná trouba je určena k tomu, aby byla používána jako volně stojící.

29. **P**řipojení může být dosaženo tím, že zástrčka bude ponechána přístupná nebo zabudováním spínače do pevného systému vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.

• **P**oužívání nesprávné zástrčky nebo spínače může způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.

30. **D**veře nebo vnější povrch se může během provozu spotřebiče ohřát na vysokou teplotu.

31. **U**držujte spotřebič a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8 let.

32. **O**bsah kojeneckých lahví a sklenic s dětským jídlem by měl být před konzumací promíchán nebo protřepán a teplota zkontovalována, abyste předešli popálení.

33. **U**držujte vnitřek a vnější část trouby čisté. **D**etaily o čištění trouby naleznete v obsahu výše „**Č**ističní trouby“.

34. **V**závislosti na nastavení požadavků k instalaci, jinak vlivem horka, náchylné k nebezpečí.

35. **P**řístroj se nesmí čistit parním čističem.

36.  **P**ozor, horký povrch

Když je použit tento symbol, znamená to, že jsou povrhy během používání náchylné k silnému zahřátí.

37. **N**epokládejte předmět (knihu, krabici, atd.) na výrobek. **V**ýrobek se může přehřát nebo vznítit nebo může objekt spadnout a způsobit poranění osob.

38. **Z**vláště je doporučeno, aby se uživatelé během používání takových povrchů nedotýkali, aby předešli nebezpečí popálení.

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

ČIŠTĚNÍ TROUBY

1. Udržujte vnitřek trouby v čistotě

Skvrny od jídla nebo rozlité kapaliny se přilepí na stěny trouby a mezi těsnění a povrchy dveří. **N**ejlepší je okamžitě otřít rozlité potraviny vlhkým hadříkem. **D**robky a rozlité pokrmy absorbují mikrovlnnou energii a prodlužují dobu vaření a mohou dokonce poškodit troubu. **P**oužijte vlhký hadřík k vymetení drobků, které spadají mezi dveře a rám. Je důležité udržet tuto oblast čistou, aby bylo zajištěno pevné utěsnění. **O**dstraňte mastné skvrny pomocí hadříku namočeném v mýdle, poté opláchněte a vysušte. **N**epoužívejte silné čisticí prostředky ani abrazivní čističe. **K**ovový podnos lze umýt ručně nebo v myčce nádobí.

2. Udržujte vnější část trouby v čistotě

Před čištěním trouby odpojte sítovou zástrčku od elektrické zásuvky, abyste předešli možnému úrazu elektrickým proudem. **V**yčistěte vnější část trouby mýdlem a vodou, pak čistou vodou a osušte měkkým hadříkem nebo papírovým ručníkem. **A**by nedošlo k poškození ovládacích částí uvnitř trouby, nesmí voda vniknout do ventilačních otvorů. **C**hcete-li vyčistit ovládací panel, otevřete dvířka, abyste předešli náhodnému spuštění trouby a otřete jej vlhkou utěrkou a následně i suchým hadříkem. **P**o čištění stiskněte tlačítko STOP.

Pokud se uvnitř nebo kolem vnější strany dveří trouby hromadí pára, utřete panely měkkým hadříkem. **P**ára nebo kondenzace vznikající uvnitř dveří jsou normální, pokud jsou pokrmy ohřívány dlouhodobě při vyšších úrovních výkonu. **T**oto není porucha. **K**ondenzace se nakonec odpaří. **Z**kuste zakrývat pokrmy nebo měnit úrovně ohřevu a čas, abyste omezili tvorbu kondenzátu ve dveřích. **T**oto se může také objevit v případě, že je trouba provozována za podmínek vysoké vlhkosti a v žádném případě to neznamená poruchu přístroje.

Dveře a těsnění dveří by měly být udržovány v čistotě. **P**oužívejte pouze teplou mýdlovou vodu, opláchněte a poté pečlivě vysušte.

NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÉ ABRAZIVNÍ MATERIÁLY JAKO ČISTICÍ PÍSKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ DRÁTĚNK

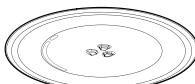
Kovové části bude snadnější udržovat, pokud je pravidelně otřete vlhkým hadříkem.

PŘED POUŽITÍM

Vybalení a instalace

Dodržováním základních kroků na těchto dvou stránkách budete moci rychle zkontrolovat správnou funkci trouby. Věnujte prosím zvláštní pozornost pokynům ohledně umístění své trouby. Při rozbalení trouby se ujistěte, zda jste odstranili veškeré příslušenství a obalové materiály. Zkontrolujte, zda během přepravy nebyla vaše trouba poškozena.

- Rozbalte troubu a položte ji na rovnou plochu.



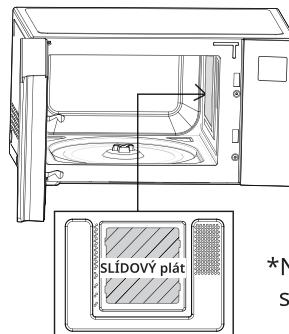
Skleněný otočný talíř



Otočný otočná podpěra



Hřídel na otáčení podnosu



*Neodstraňujte slídový plát

POZNÁMKA

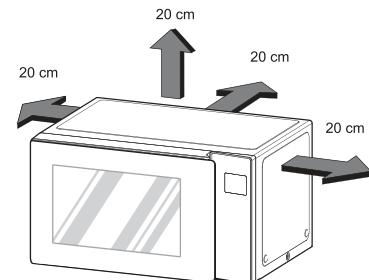
- Neodstraňujte dutinový slídový plát (stříbrný plát) uvnitř trouby. Slídový plát zde slouží k ochraně součástí mikrovln před rozstřikem potravin.

- Umístěte troubu do požadované úrovni do výšky vyšší než 85 cm a zároveň se ujistěte, zda zbývá ještě alespoň 20 cm prostoru nad ní a 20 cm prostoru za ní, vpravo a vlevo, aby ste zajistili dostatečnou ventilaci. Přední část trouby by měla být nejméně 8 cm vzdálená od okraje, aby ste předešli převrhnutí.

Výstup odsávání je umístěn na spodní nebo postranní části trouby. Zablokování odsávání může způsobit poškození trouby.

Pokud budete používat mikrovlnou troubu v uzavřeném prostoru nebo příborníku, průtok vzduchu pro chlazení produktu by mohl být horší. To může mít za následek nižší výkon a sníženou životnost.

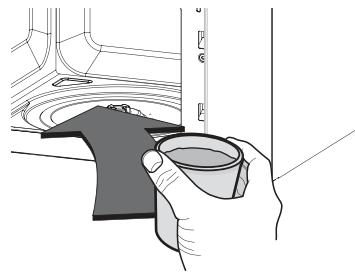
Je-li to možné, používejte prosím mikrovlnou troubu v podmínkách otevřeného prostoru.



POZNÁMKA

- Tato trouba by neměla být používána pro účely komerčního cateringu.
- Zapojte svou troubu do standardní domácí zásuvky. Ujistěte se, že je vaše trouba jediným spotřebičem připojeným do zásuvky. **Pokud trouba nefunguje správně, odpojte ji od elektrické zásuvky a znova ji zapojte.**

- 4 Otevřete dvířka trouby zatáhnutím za rukojet' u dveří.
Vložte otočnou podpěru do trouby a nahoru umístěte skleněný otočný talíř.
- 5 Naplňte nádobu pro mikrovlny 300 ml (1/2 pinty) vody.
Umístěte ji na skleněný otočný talíř a zavřete dvířka trouby.
Pokud máte jakékoliv pochybnosti o tom, jaký typ nádoby je třeba použít, prostudujte si kapitolu Nádobí vhodné pro používání v mikrovlnné troubě.



- 6 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT** a tlačítko **SPUSTIT/ZADAT** a nastavte čas vaření 30 sekund.



- 7 **DISPLEJ** odpočítá ze 30 sekund.

Když dosáhne hodnoty 0, ozve se **PÍPÁNÍ**. Otevřete dvířka trouby a zkontrolujte teplotu vody.

Pokud vaše trouba funguje, voda by měla být teplá.

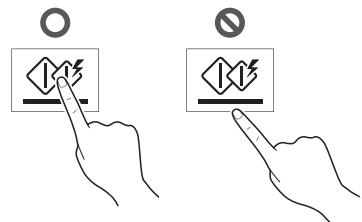
Při vyjmutí nádoby buďte opatrní, nádoba může být horká.

Vaše trouba je nyní instalována



- 8 Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětským jídlem by měl být před konzumací promíchán nebo protřepán a teplota zkонтrolována, abyste předešli popálení.

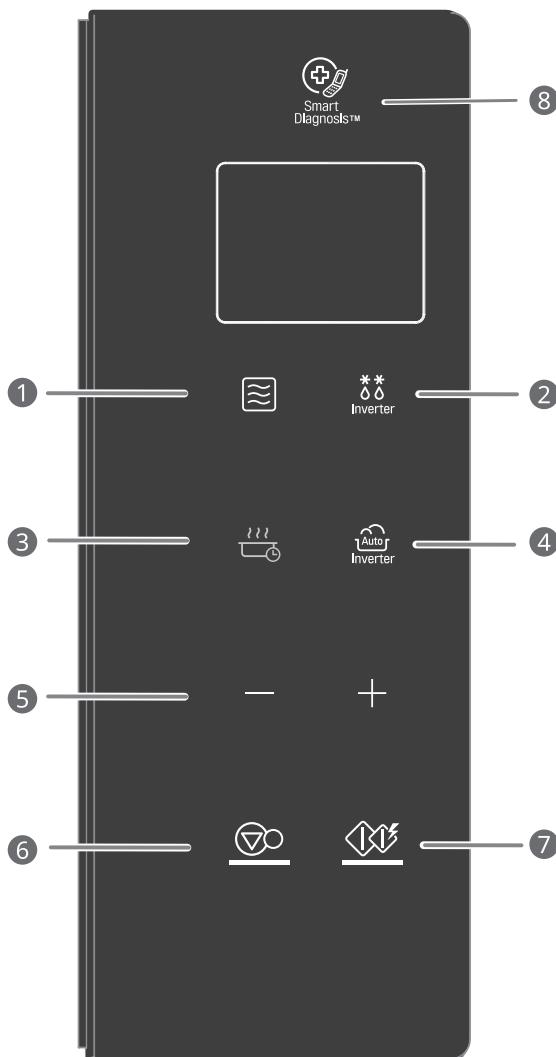
- 9 Rozpoznávání tlačítek může být zpomalenou za následujících okolností:
 - Je stlačena pouze vnější část tlačítka.
 - Tlačítko je stlačeno pomocí nehtu nebo špičkou prstu.



POZNÁMKA

- Nepoužívejte gumové nebo jednorázové rukavice.
 - Při otírání dotykového ovládacího panelu mokrým hadříkem odstraňte po skončení vlhkost z dotykového ovládacího panelu.
- 10 Nastavení doby vaření by mělo být kratší než u běžné mikrovlnné trouby (700 W, 800 W) vzhledem k poměrně vysokému výstupnímu výkonu produktu. Nadměrné ohřívání výrobku může způsobit tvorbu vlhkosti na dveřích.

Ovládací panel



Část
1 VÝKON Zobacz strona 12 „Časované vaření“
2 MĚNIČ ROZMRAZOVÁNÍ Zobacz strona 16 „Měnič rozmrazování“
3 JOGURT / UDRŽET V TEPLÉ Zobacz strona 15 „Jogurt“ Zobacz strona 15 „Udržet teplé“
4 MĚNIČ VAŘENÍ Měnič Vaření vám umožní uvařit většinu vašeho oblíbeného jídla výběrem typu potravin a hmotnosti pokrmu. Zobacz strona 13 „Ohřev“ Zobacz strona 14 „Oblíbená nabídka“ Zobacz strona 14 „Zmékčení“ Zobacz strona 15 „Rozpuštění“
5 VÍCE / MÉNĚ <ul style="list-style-type: none"> Zvolte nabídku vaření. Nastavte dobu vaření a hmotnost. Během vaření s funkcí automatického a ručního nastavení můžete kdykoli zvýšit nebo snížit dobu vaření stisknutím tlačítka (kromě režimu rozmrazování).
6 STOP / VYMAZAT <ul style="list-style-type: none"> Zastavte troubu a vymažte všechny položky kromě času dne.
7 SPUSTIT / ZADAT <ul style="list-style-type: none"> Chcete-li spustit vaření, které jste si vybrali, stiskněte jedenkrát tlačítko. Funkce rychlý start vám umožní nastavit 30 sekundové intervaly VYSOKO výkonného vaření pomocí stisknutí tlačítka SPUSTIT/ZADAT.
8 SMART DIAGNOSIS Při instruktáži personálu servisního centra podržte mikrofon telefonu až u této ikony. To vám pomůže diagnostikovat problémy s mikrovlnnou troubou během volání na servisní linku.

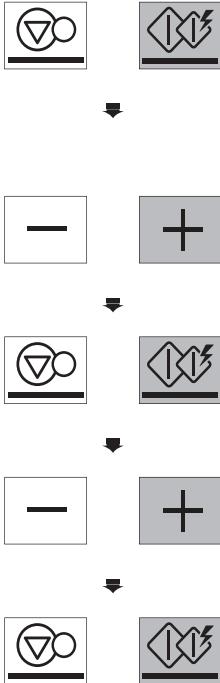
Zobrazit piktogramy

Ikona	
	Při používání mikrovln se zobrazí ikona na displeji.
	Jakmile můžete nastavit možnost Začátek vaření, zobrazí se ikona na displeji.
	Pokud můžete nastavit možnost Výstupní výkon, zobrazí se ikona na displeji.
	Jakmile můžete nastavit možnost Hmotnost, zobrazí se ikona na displeji.
	Pokud můžete nastavit možnost Více/Méně, zobrazí se ikona na displeji.

Nastavení hodin

Když je trouba poprvé připojena nebo když je po přerušení napájení obnoveno napájení, čísla na displeji se resetují na „12H“.

Příklad: Pro nastavení 11:11



1. Stiskněte **SPUSTIT/ZADAT** a potvrďte displej s hodinami nastavenými na 12H. (Můžete stisknout + a zvolit 24H režim)
2. Mačkejte + dokud displej neukáže číslo „11:“.
3. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
4. Mačkejte + dokud displej neukáže číslo „11:11“.
5. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

Během vaření s funkcí RYCHLÉHO STARTU můžete prodlužovat čas vaření až na 99 minut a 59 sekund opakováním stisknutím tlačítka **SPUSTIT/ZADAT**.

Více/Méně

Pomocí tlačítek — nebo + lze nastavit program NAČASOVANÉ VAŘENÍ, pomocí něhož lze vařit jídlo kratší nebo delší dobu. Stisknutí tlačítka + zvýší čas vaření o 10 sekund pokaždé, když ho stisknete. Stisknutí tlačítka — sníží čas vaření o 10 sekund pokaždé, když ho stisknete. Maximální možná doba je 99 minut a 59 sekund.

Příklad: Chcete-li nastavit dobu vaření Měniče Vaření (př. jídelní talíř s 1 porcí) na delší dobu nebo na kratší dobu



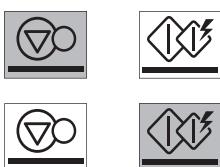
POZNÁMKA

- Chcete-li znova nastavit hodiny nebo změnit možnosti, musíte odpojit a znova připojit napájecí kabel.
- Pokud nechcete používat režim hodin, stiskněte po připojení své trouby tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

Rychlý start

Funkce RYCHLÝ START vám umožní nastavit 30 sekundové intervaly VYSOKO výkonného vaření pomocí stisknutí tlačítka **SPUSTIT/ZADAT**.

Příklad: Nastavte 2 minuty vaření na vysoký výkon



1. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
2. Zvolte 2 minuty vaření na vysoký výkon.

Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT** čtyřikrát. Trouba bude spuštěna předtím než dokončíte čtvrté stisknutí.

Úspora energie

Prostředky pro úsporu energie uspoří energii vypnutím displeje. Tato funkce je v provozu pouze tehdy, je-li mikrovlnná trouba v pohotovostním režimu a displej bude vypnuto.

POZNÁMKA

- Při používání režimu hodin zůstane displej zapnutý.

ZPŮSOB POUŽITÍ

Časované vaření (Ruční vaření)

Tato funkce vám umožňuje vařit jídlo v požadovaném čase. Je k dispozici 5 stupňů výkonu. Níže uvedený příklad ukazuje, jak nastavit výkon 800 W na požadovaný čas.

Příklad: Vaření jídla na Výkon 800 W po dobu 5 minut a 30 sekund

		1. Stiskněte tlačítko STOP/VYMAZAT .
		2. Mačkejte tlačítko VÝKON , dokud displej neukáže hodnotu „800 W“. (Poprvé se na displeji zobrazí 1000 W. To znamená, že trouba je nastavena na hodnotu HI, pokud nebude vybráno jiné nastavení výkonu.)
		3. Zadejte 5 minut 30 sekund stisknutím + dokud displej neukáže hodnotu „5:30“.
		4. Stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT .

Jakmile bude vaření hotové, ozve se pípnutí. V okně displeje bude zobrazeno slovo **Konec**. Slovo „Konec“ zůstane na displeji a každou minutu se ozve pípnutí, dokud se dvířka neotevřou nebo dokud nestisknete jakékoli tlačítka.

POZNÁMKA

- Pokud nevyberete úroveň výkonu, trouba bude pracovat při stupni výkonu VYSOKÝ. Chcete-li nastavit vaření na VYSOKÝ VÝKON, přeskočte krok 2 výše.

Úrovně výkonu mikrovlnné trouby

Vaše mikrovlnná trouba je vybavena pěti úrovněmi výkonu, které vám poskytnou maximální flexibilitu a kontrolu nad vařením. Přiložená tabulka vám poskytne představu o tom, které potraviny jsou připravovány při každé z různých úrovní výkonu.

- Přiložený graf zobrazuje nastavení úrovní výkonu pro vaši troubu.

Graf úrovně výkonu mikrovlnné trouby

Úroveň Výkon	Využití
Vysoká 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Vařící voda. • Hnědnutí mletého hovězího masa. • Výroba sladkosti. • Vaření kousků drůbeže, ryby a zelenina. • Vaření jemných plátků masa.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ohřev rýže, těstoven a zeleniny. • Rychlý ohřev připravovaných potravin. • Ohřev sendvičů.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Vaření vaječných, mléčných a pokrmů obsahujících sýr. • Pečení koláčů a chleba. • Rozpouštění čokolády. • Pečení telecího. • Pečení celé ryby. • Vaření pudinku a krémového pudinku.
400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazování masa, drůbeže a mořských plodů. • Vaření silnějších plátků masa. • Pečení vepřových kotlet a pečeně.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Jemné ohřátí ovoce. • Zmékčení másla. • Udržování kastrolů a hlavních chodů teplých. • Měkčení másla a krémového sýra.

Dětská pojistka

Tento prvek je jedinečným bezpečnostním prvkem, který zabraňuje nechcenému spuštění trouby. Jakmile je nastavena funkce DĚTSKÁ POJISTKA, nelze provést žádné vaření.

Příklad: Nastavení DĚTSKÉ POJISTKY



1. Stiskněte tlačítko STOP/VYMAZAT.



2. Stiskněte a podržte tlačítko STOP/VYMAZAT dokud se na displeji neobjeví slovo 'Loc' a neozve se pípnutí.

Je-li již nastaven denní čas, na displeji se po 1 sekundě zobrazí denní čas.

Pokud již byla nastavena DĚTSKÁ POJISTKA a vy jste se dotkli dalšího tlačítka, objeví se na displeji slovo Loc. DĚTSKOU POJISTKU můžete zrušit podle postupu níže.

Příklad: Zrušení DĚTSKÉ POJISTKY



- Stiskněte a podržte tlačítko STOP/VYMAZAT dokud z displeje nezmizí slovo 'Loc'.

Poté, co byla DĚTSKÁ POJISTKA vypnuta, bude fungovat trouba normálně.

Ohřev

Nabídka vaší trouby byla předprogramována na automatické ohřívání pokrmů. Řekněte troubě, co chcete a kolik máte položek. Poté nechte svou mikrovlnnou troubu, aby vám ohřála váš výběr.

Příklad: K ohřevu 0,2 kg rýže



1. Stiskněte tlačítko STOP/VYMAZAT.



2. Mačkejte tlačítko MĚNIČ VAŘENÍ, dokud se na displeji neukáže číslo ,1'.



3. Mačkejte + dokud displej neukáže ,1-7'.



4. Stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.



5. Mačkejte + dokud displej neukáže hodnotu ,0,2 kg'.



6. Stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.

Oblíbená nabídka

Nabídka vaší trouby byla předprogramována tak, aby automaticky vařila jídlo. Řekněte troubě, co chcete a kolik máte položek. Poté nechte svou mikrovlnnou troubu, aby vám uvařila váš výběr.

Příklad: Vaření 0,4 kg čerstvé zeleniny

1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo ,2'.
3. Mačkejte +, dokud displej neukáže ,2-2'.
4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
5. Mačkejte +, dokud displej neukáže ,0,4 kg'.
6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

Změkčení

Trouba používá nízký výkon ke změkčení potravin (maslo, smetanový sýr a zmrzlina) Viz následující tabulka.

Příklad: Pro změkčení 0,2 kg krémového sýra

1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo ,3'.
3. Mačkejte +, dokud displej neukáže ,3-2'.
4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
5. Mačkejte +, dokud displej neukáže hodnotu ,0,2 kg'.
6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

Rozpuštění

Trouba používá nízký výkon pro funkci rozpouštění potravin (máslo, sýr a čokoláda). Viz následující tabulka.



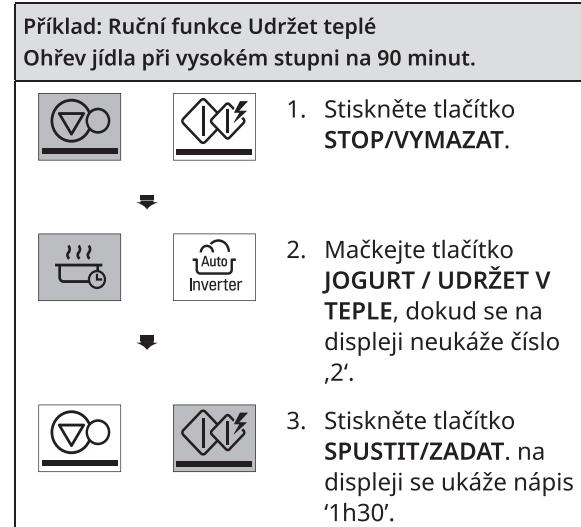
Jogurt

Tato funkce umožňuje vaření jogurtu stisknutím tlačítka JOGURT / UDRŽET V TEPLÉ.



Udržet teplé

Funkce Udržet teplé udrží horké, vařené jídlo při teplotě k servírování. Vždy začněte s horkým jídlem. Používejte nádobí vhodné pro používání v mikrovlnné troubě.



POZNÁMKA

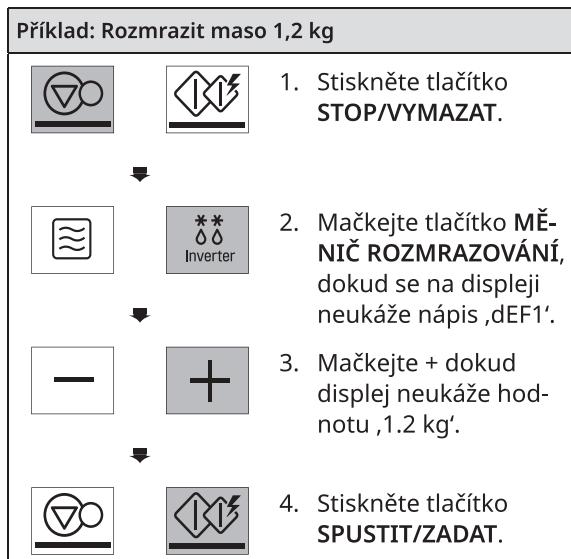
- Křupavé potraviny (pečivo, koláče, pirohy atd.) by měly být během funkce Udržet teplé odkryté.
- Vlhké potraviny by měly být překryty plastikovou fólií nebo víčkem odolným proti mikrovlnám.
- Množství jídla připraveného pomocí funkce Udržet teplé je vhodné pro 1-3 porce.

Měnič rozmrazování

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

Pro větší pohodlí obsahuje Měnič rozmrazování zabudovaný signalizační mechanizmus, který vám připomíná, abyste zkontovali, otočili, oddělili nebo přeusporyádali potravinu tak, aby dosáhli těch nejlepších výsledků rozmrazování. K dispozici jsou čtyři různé stupně rozmrazování.

(MASO / DRŮBEŽ / RYBY / CHLEBA)



POZNÁMKA

Když zmáčknete tlačítko **SPUSTIT/ZADAT** displej se změní v odečítáč času rozmrazování. Trouba zapípá během cyklu ROZMRAZOVÁNÍ jednou.

Při zapípání otevřete dvířka a vyjměte všechny porce, které byly rozmrazeny a otočte je. Vratte zmrázené porce do trouby a stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT** a obnovte tak cyklus rozmrazování.

- Odstraňte ryby, měkkýše, maso a drůbež z původního obalového papíru nebo plastového obalu. V opačném případě obal udržuje páru a šťávu blízko jídla, což může způsobit vaření vnějšího povrchu potravin.
- Umístěte potraviny do mělké nádoby nebo na mikrovlnný pečící nosič, abyste zachytily kapky.
- Potraviny by měly být po vyjmutí z trouby uprostřed stále trochu ledové.
- Doba rozmrazování se liší podle toho, jak pevně je zmrázená potravina.
- Tvar balení ovlivňuje, jak rychle dojde k rozmrazení potravin. Balení s mělkým objemem se rozmrazí rychleji než hluboký blok.

Jídlo může být rozmrazeno více či méně v závislosti na tvaru jídla.

Pokyny k nabídce měniče rozmrazování

Kategorie	Potravina k rozmrazení
MASO (dEF1) 0,1 – 4,0 kg	Hovězí Hovězí maso, Kulatý steak, Kostičky na dušení, Hovězí steak, Hovězí pečeně, Žebra na pečení, Pečená kýta, Přední steak, Masová placka do hamburgeru Jehněčí Kotlety, rolovaná pečeně Vepřové Kotlety, hot dogy, žebírka, žebírka v country stylu. Rolovaná pečeně, klobása Telecí Kotletky (0,5 kg, tloušťka 20 mm) Při zapípání obratě jídlo. Po rozmrazení nechte 5 – 15 minut odstát.
DRŮBEŽ (dEF2) 0,1 – 4,0 kg	Drůbež Celá, naporcovaná, prsa (bez kostí) Cornwallské slepice Celé Krocan Prsa Při zapípání obratě jídlo. Po rozmrazení nechte 30 – 60 minut odstát.
RYBY (dEF3) 0,1 – 4,0 kg	Ryby Filety, celé steaky Jedlí korýši a měkkýši Krabí maso, humří ocas, krevety, hřebenatky; při zapípání otočte jídlo. Po rozmrazení nechte 5 – 10 minut odstát.
CHLÉB (dEF4) 0,1 – 0,5 kg	Krájený chléb, bulky, bageta, atd. Oddělte krajice a umístěte je mezi papírovou utěrkou nebo na plochý talíř. Při zapípání obratě jídlo. Po rozmrazení nechte 1 – 2 minut odstát.

NÁDOBÍ VHODNÉ PRO POUŽÍVÁNÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Při používání funkce mikrovln nikdy nepoužívejte kovové nebo kovem ozdobené nádobí

Mikrovlny nemohou proniknout kovem. Odskočí od kovového předmětu v troubě a způsobí vznik oblouku, alarmující jev, který připomíná blesk. Většina tepelně odolného nekovového nádobí na vaření je bezpečná pro použití v troubě. Některé nádobí však mohou obsahovat materiály, které je činí nevyhovujícími pro použití jako mikrovlnné nádobí. Pokud máte nějaké pochybnosti o konkrétním nádobí, existuje jednoduchý způsob, jak zjistit, zda jej lze použít pro funkci mikrovln.

Umístěte při použití funkce mikrovln příslušné nádobí vedle skleněné misky naplněné vodou. Spusťte mikrovlnné vaření na výkon VYSOKÝ po dobu 1 minuty. Pokud se voda ohřívá, ale nádoba zůstává chladná na dotek, nádoba je pro vaření pomocí mikrovln. Nicméně pokud voda nezmění teplotu, ale nádoba se zahřívá, mikrovlny jsou absorbovány nádobou a ta proto není vhodná pro použití funkce mikrovln. Pravděpodobně máte nyní v kuchyni spoustu věcí, které lze použít pro vaření pomocí mikrovln jako varné zařízení. Jednoduše si pročtěte následující seznam.

Jídelní talíře

Mnoho druhů jídelního náčiní je vhodných pro použití při vaření pomocí mikrovln. Máte-li pochybnosti, projděte si literaturu od výrobce nebo provedte test mikrovln. Nezahřívejte jídelní talíře, které mají jakýkoli nátěr nebo dekoraci, jelikož způsobí tvorbu oblouku, pokud nátěr má obsah kovu.

Skleněné nádobí

Skleněné nádobí odolné proti žáru je vhodné k použití při vaření pomocí mikrovln. To by mělo zahrnovat všechny značky nádobí z tvrzeného skla. Nepoužívejte nicméně jemné sklo, jako jsou skleněné pohárky nebo sklenice na víno, protože by se při ohřívání jídla mohly rozbit.

Plastové skladovací nádoby

Ty mohou být použity k umístění potravin, které mají být rychle ohřívány. Nicméně by neměly být používány k umístění potravin, které budou potřebovat značné množství času v troubě, protože horké potraviny budou nakonec deformovat nebo tavit plastové nádoby.

Papír

Papírové talíře a nádoby jsou vhodné a bezpečné pro využití při použití funkce mikrovln za předpokladu, že doba vaření je krátká a potraviny, které se mají vařit, mají nízký obsah tuku a vlhkosti. Papírové ručníky jsou také velmi užitečné pro balení potravin a pro vykládání pečících táčů, ve kterých jsou pečeny mastné potraviny, jako je slanina. Obecně se vyvarujte barevných výrobků z papíru, protože barva může vytéct. Některé recyklované papírové výrobky mohou obsahovat nečistoty, které by mohly při jejich použití v mikrovlnách.

Plastové sáčky na vaření

Jsou-li vyrobeny speciálně pro vaření, jsou sáčky na vaření bezpečné pro vaření pomocí mikrovln. Avšak vytvořte v sáčku štěrbinu, aby mohla uniknout pára. Nikdy nepoužívejte na vaření za použití funkce mikrovln běžný plastový sáček, protože budou roztaveny a prasknou.

Plastové nádobí pro vaření pomocí mikrovln

K dispozici jsou různé tvary a velikosti mikrovlnného nádobí. Z větší části můžete pravděpodobně použít věci, které již máte po ruce, než investovat do nového kuchyňského vybavení.

Těžká keramika, kamenina a keramika

Nádoby vyrobené z těchto materiálů jsou obvykle vhodné pro použití při využití mikrovlnné funkce, ale je třeba je vyzkoušet.

UPOZORNĚNÍ

- Některé položky s vysokým obsahem olova nebo železa nejsou vhodné jako kuchyňské náčiní.
- Je třeba zkontolovat, zda jsou nádoby vhodné pro vaření pomocí mikrovln.

CHARAKTERISTIKY JÍDLA A MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

Dohledněte na vše

Při vaření vždy hlídejte své jídlo. Vaše mikrovlna je vybavena světlem, které se automaticky rozsvítí, když je trouba v provozu, abyste viděli dovnitř a mohli kontrolovat, jak je na tom vaše jídlo. Pokyny uvedené v receptech ohledně položení pokrmu výše, míchání pokrmu a podobně by měly být považovány za doporučené minimální kroky. Pokud to vypadá, že se jídlo vaří nerovnoměrně, jednoduše provedte potřebné úpravy, které považujete za vhodné k napravě problému.

Faktory ovlivňující dobu mikrovlnného vaření

Dobu vaření ovlivňuje mnoho faktorů. Teplota složení použitých v receptu způsobuje velký rozdíl v době vaření. Například pečení dortu vyrobeného z ledového másla, mléka a vajec bude trvat značně déle, než pečení dortu se složením s pokojovou teplotou. Některé recepty, zejména ty na chléb, koláče a krémy doporučují jídlo z trouby vyjmout ještě když není dostatečně propečené.

To není chyba. Když se jídlo nechá stát, obvykle zakryté, bude se dále vařit či péct mimo troubu, protože teplo zachycené uvnitř vnějších částí jídla postupně docestuje směrem dovnitř. Pokud bude potravina ponechána v troubě do té doby, dokud není zcela uvařená nebo propečená, vnější části budou přepečené nebo dokonce spálené. Praxi v odhadu časů vaření a časů pro odležení mimo troubu pro různé potraviny získáte časem.

Hustota jídla

Lehké, porézní potraviny, jako jsou koláče a chleby, se vaří rychleji než těžké, husté potraviny, jako jsou pečené a kastroly. Při mikrovlnném zpracování porézních potravin je třeba dbát na to, aby se vnější okraje nestaly suchými a křehkými.

Výška jídla

Horní část vysokých jídel zejména pečení se bude péct rychleji než spodní část. Proto je dobré vysoké jídlo při pečení několikrát otáčet.

Obsah vlhkosti v jídle

Vzhledem k tomu, že teplo vytvářené mikrovlnami způsobuje odpaření vlhkosti, by měly být relativně suché potraviny, jako jsou pečené pečivo a nějaká zelenina, před vařením pokropeny vodou nebo zakryty tak, aby se udržela vlhkost.

Jídlo s obsahem kostí a tuku

Kosti vedou teplo a tuk se vaří mnohem rychleji než maso. Při vaření kostnatých nebo mastných kusů masa je nutno dbát na to, aby se zabránilo vzniku nerovnoměrně uvařeného nebo převařeného masa.

Množství jídla

Množství mikrovln ve vaří troubě zůstává konstantní bez ohledu na to, kolik jídla se vaří. Proto platí, že čím více jídla umístíte do trouby, tím delší bude doba vaření. Nezapomeňte zkrátit dobu vaření o minimálně jednu třetinu, když snížíte množství v receptu na polovinu.

Tvar jídla

Mikrovlny pronikají jen asi do 2 cm vrstvy jídla, vnitřní část hustých potravin se vaří, protože teplo generované zvenčí putuje směrem dovnitř. Pouze vnější okraj jídla je vařený pomocí energie mikrovln; zbytek je vařený vedením tepla. Nejhorší možný tvar pro vaření pomocí mikrovln je silný čtvrtý. Roh se spálí ještě dluho předtím než se vůbec ohřeje vnitřek. Při vaření pomocí mikrovln se nejúspěšněji připravují kulaté tenké pokrmy a kruhovité pokrmy.

Zakrývání

Kryt zachycuje teplo a páru, což způsobuje rychlejší vaření potravin. Použijte víko nebo přilnavou fólii pro vaření pomocí mikrovln se sklopeným rohem, aby nedošlo k rozštěpení.

CHARAKTERISTIKY JÍDLA A MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

Hnědnutí

Maso a drůbež, která je pečená patnáct minut nebo déle, lehce hnědne ve vlastním tuku. Potraviny, které jsou vařené po kratší dobu, mohou být potřeny štětcem s omáčkou pro zhnědnutí, jako je worcestero-vá omáčka, sójová omáčka nebo grilovací omáčka tak, abyste dosáhli chutně vyhlížející barvy. Vzhledem k tomu, že se do jídla přidává poměrně malé množství hnědých omáček, původní chuť receptu se nezmění.

Zakrývání papírem odolným vůči mastnotě

Je to volnější kryt než víko nebo přilnavá fólie, jídlo může lehce vyschnout. Ale jelikož se jedná o volnější kryt než víko nebo přilnavá fólie, umožňuje jídlu lehce vyschnout.

Uspořádání a rozestup

Jednotlivé potraviny, jako jsou pečené brambory, malé koláče a předkrmy, se zahřívají rovnoměrněji, pokud se umístí do trouby v rovnoměrném odstupu, nejlépe do kruhového vzoru. Nikdy nepokládejte pokrmy jeden na druhý.

Míchání

Míchání je jednou z nejdůležitějších ze všech technik u vaření pomocí mikrovln. U běžného vaření se potraviny míchají za účelem smíchání. Jídla připravovaná pomocí mikrovln jsou však míchána proto, aby došlo k rozšíření a pérozdělení tepla. Vždy míchejte směrem zvenčí do středu, protože vnější část jídla se zahřívá jako první.

Obracení

Velké vysoké pokrmy jako pečeně a celá kuřata by měla být obracena, aby byla vrchní a spodní část pokrmu upečena rovnoměrně. Je také dobré obracet naporcované kuře a kotlety.

Umístění silnějších porcí směrem ven

Vzhledem k tomu, že mikrovlny jsou přitahovány k vnější části potravin, má smysl umístit tlustší maso, drůbež a ryby na vnější okraj pečicího talíře. Tímto způsobem budou silnější části přijímat nejvíce mikrovlnné energie a jídlo se bude vařit rovnoměrně.

Pokrývání

Přes rohy nebo okraje čtvercových nebo obdélníkových jídel mohou být umístěny proužky hliníkové fólie (které blokují mikrovlny), abyste zabránili přepečení těchto částí. Nikdy nepoužívejte příliš mnoho fólie a ujistěte se, zda je fólie připevněna k misce, neboť může způsobit vznik, oblouku' v troubě, zejména pokud fólie prochází během otáčení příliš blízko ke stěnám trouby.

Zvedání

Silné nebo husté pokrmy mohou být zvednuty do výšky tak, aby mikrovlny mohly být absorbovány spodní stranou a středem pokrmů.

Propichování

Potraviny uzavřené ve skořápce, kůži nebo membráně pravděpodobně v troubě prasknou, pokud nebudou před vařením propíchnuty. Mezi tyto potraviny patří vaječné žloutky a bílkы, škeble a ústřice a celá zelenina a ovoce.

Jak vyzkoušet, že je pokrm uvařený

Pokrmy se v troubě pečou tak rychle, že je nutné je často zkoušet. Některé potraviny budou ponechány mikrovlnám až do úplného vaření, ale většina pokrmů, jako je maso a drůbež, je z trouby vyjímána ještě když je mírně nehotová a je ponechána k dokončení své přípravy v době ustálení. Vnitřní teplota potravin se během období ustálení zvýší na hodnotu mezi 3 °C (5 °F) a 8 °C (15 °F).

Doba ustálení

Potraviny mohou být často nechány ustálit na 3 až 10 minut po vyjmutí z trouby. Obvykle jsou pokrmy během doby ustálení překryty, aby udržely teplo, pokud nemají mít suchou texturu (například dorty a sušenky). Ustálení umožňuje dokončení přípravy pokrmů a také pomáhá smíchat a rozvinout jejich chuť.

CHYTRÉ FUNKCE

Aplikace LG ThinQ

Tato funkce je k dispozici pouze u modelů s logem  nebo .

Aplikace **LG ThinQ** umožňuje komunikovat se spotřebičem pomocí smartphonu.

Funkce aplikace LG ThinQ

Se spotřebičem komunikujte pomocí smartphonu a použití příslušných chytrých funkcí.

Smart Diagnosis

- Pokud se při používání spotřebiče setkáte s problémem, funkce inteligentní diagnostiky vám pomůže diagnostikovat problém.

POZNÁMKA

- Aplikace podléhá změnám za účelem zlepšení jejích funkcí bez předchozího upozornění pro uživatele.
- Funkce se mohou lišit v závislosti na modelu.

Instalace aplikace LG ThinQ

Na chytrém telefonu přejděte do obchodu Google Play Store & Apple App Store a vyhledejte aplikaci **LG ThinQ**.

- Podle pokynů si aplikaci stáhněte a nainstalujte.
- Spusťte aplikaci **LG ThinQ** a podle jejich pokynů zaregistrujte spotřebič.

Smart Diagnosis

Tato funkce je k dispozici pouze u modelů s logem  nebo .

Pomocí této funkce můžete diagnostikovat a vyřešit problémy se svým spotřebičem.

POZNÁMKA

- Z důvodů, které nelze příčist nedbalosti společnosti LGE, služba nemusí fungovat příčinou vnějších faktorů, jako je

například, ale nikoliv výhradně, nedostupnost Wi-Fi, odpojení Wi-Fi, zásady místního obchodu s aplikacemi nebo nedostupnost aplikace.

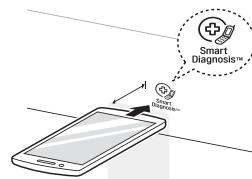
- Funkce může být změněna bez předchozího upozornění a může mít jinou podobu v závislosti na tom, kde se nacházíte.

Použití zvukové diagnostiky k diagnostice problémů

Chcete-li použít zvukovou diagnostiku, postupujte podle pokynů uvedených níže.

- Spusťte aplikaci **LG ThinQ** a v nabídce vyberte funkci Smart Diagnosis. Postupujte podle pokynů pro zvukovou diagnostiku uvedených v aplikaci **LG ThinQ**.

- Při zavřených dveřích, podržte náustek telefonu nad ikonou **Smart Diagnosis**. Nedotýkejte se žádných jiných tlačítek.



- Stiskněte a podržte tlačítko **STOP / VYMAZAT** na dobu 8 sekund, dokud se na displeji nezobrazí 5.

- Po zaznění třech pípnutí uvolněte tlačítko **STOP / VYMAZAT**.

- Podržte telefon na místě, dokud neskončí přenos tónů. Na displeji se odpočítává čas. Po ukončení odpočítávání a zastavení tónů se v aplikaci zobrazí diagnóza.

POZNÁMKA

- Nejlepších výsledků dosáhněte, když během přenosu tónů nebudete telefonem hýbat.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Otázky	Odpověď
Co je špatně, když nesvítí světlo trouby?	Může být několik důvodů, proč se světlo trouby nerozsvítí. Buď je žárovka spálená nebo selhal elektrický obvod.
Prochází mikrovlnná energie přes pohledové okno ve dveřích?	Ne. Otvory nebo vstupy jsou vyrobeny tak, aby umožňovaly průchod světla; nepropouští mikrovlnnou energii.
Proč se ozývá ZAPÍPÁNÍ, když se dotknu tlačítka na ovládacím panelu?	Tón ZAPÍPÁNÍ se ozývá pro ujištění, že bylo správně zadáno nastavení.
Bude funkce mikrovln poškozená, pokud bude spuštěna jako prázdná?	Ano. Nikdy ji nespouštějte, když je prázdná.
Proč vajíčka někdy mírně bouchají?	Při pečení, smažení vajec nebo přípravě volských ok může žloutek mírně bouchat kvůli tvorbě páry uvnitř žloutkové membrány. Chcete-li tomu zabránit, před vařením prostě propíchejte žloutek. Nikdy nepřipravujte pomocí mikrovln vajíčka ve skořápce.
Proč se po ukončení vaření pomocí mikrovln doporučuje doba ustálení?	Po dokončení vaření pomocí mikrovln pokračuje vaření pokrmu během doby ustálení. Tato doba ustálení dokončí vaření rovnoměrně po celém pokrmu. Množství času na ustálení závisí na hustotě jídla.
Proč má trouba vždy nevaří tak rychle, jak říká příručka?	Zkontrolujte znova příručku pro vaření, abyste se ujistili, že jste správně dodrželi pokyny a zjistili, co by mohlo způsobit změny času vaření. Časy vaření v příručce a nastavení teplot jsou návrhy, které pomáhají předcházet přehřátí, což je nejčastější problém při používání této trouby. Rozdíly ve velikosti, tvaru, hmotnosti a rozměrech jídla vyžadují delší dobu vaření. Používejte svůj vlastní úsudek spolu s návrhy v příručce k vaření pro testování podmínek pokrmu, stejně jako byste to dělali u konvenčního sporáku.
Proč se po vaření pomocí mikrovln na displeji společně se zvukem ventilátoru objevuje slovo „chladit“ nebo zbývající doba vaření?	Po dokončení vaření může být spuštěn ventilátor, aby ochladil troubu. Displej ukáže slovo „Chladit“. Pokud otevřete dveře nebo stisknete jednou tlačítko STOP/VYMAZAT ještě před dokončením doby vaření, zobrazí se na displeji zbývající doba vaření. To není špatná funkce.

Pokud při spuštěné mikrovlnné troubě používáte nějaký výrobek, jako je rádio, TV, bezdrátová síť LAN, Bluetooth, zdravotnické zařízení, bezdrátové zařízení apod. používající stejnou frekvenci jako mikrovlnná trouba, může to způsobit rušení těchto výrobců. Toto rušení nenaznačuje problém mikrovln nebo produktu a není poruchou. Proto je bezpečné výrobek používat. Zdravotnické zařízení může být nicméně také rušeno, proto dbejte na upozornění při použití zdravotnického zařízení poblíž výrobcu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

MS253****	
Napájení	230 V~ 50 Hz
Výstupní výkon mikrovln.	Max. 1000 W* (IEC60705 hodnotící norma)
Frekvence mikrovln	2450 MHz
Vnější rozměry	476 mm (Š) X 272 mm (V) X 368 mm (H)
Mikrovlna	1150 W

MS23****	
Napájení	230 V~ 50 Hz
Výstupní výkon mikrovln.	Max. 1000 W* (IEC60705 hodnotící norma)
Frekvence mikrovln	2450 MHz
Vnější rozměry	476 mm (Š) X 272 mm (V) X 346 mm (H)
Mikrovlna	1150 W

- U hodnot 1000 W a 800 W bude výstupní výkon postupně snížen, aby se předešlo přehřátí.

Likvidace starého přístroje



1. Tento symbol přeškrtnutého koše značí, že odpad z elektrických a elektronických výrobků (WEEE) je nutné likvidovat odděleně od linky komunálního odpadu.
2. Staré elektrické výrobky mohou obsahovat nebezpečné látky, takže správná likvidace starých přístrojů pomůže zabránit potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví. Staré přístroje mohou obsahovat znova použitelné díly, které lze použít k opravě dalších výrobků a další cenné materiály, které lze recyklovat a šetřit tak omezené zdroje.
3. Přístroj můžete zanést buď do obchodu, kde jste ho zakoupili nebo se obrátit na místní správu komunálních odpadů, kde získáte podrobné informace o autorizovaném sběrném místě WEEE. Pro poslední aktuální informace z vaší země si prosím prostudujte web www.lg.com/global/recycling

Frekvence mikrovln: 2450 MHz +/- 50 MHz (Skupina 2 / Třída B) **

Zařízení skupiny 2: skupina 2 obsahuje všechna zařízení ISM RF, ve kterých je záměrně generována a využívána nebo používána pouze radiofrekvenční energie ve frekvenčním rozsahu 9 kHz až 400 GHz ve formě elektromagnetického záření, indukční a/nebo kapacitní vazby pro ošetření materiálu nebo inspekční/analytické účely.

Zařízení třídy B je zařízení vhodné pro použití v domácích zařízeních a v zařízeních přímo připojených k napájecí síti s nízkým napětím, která zásobuje budovy používané pro domácí účely.

Příručku uživatele si můžete stáhnout na adresu <http://www.lg.com>

Memo



SLOVENČINA

NÁVOD NA POUŽÍVANIE MIKROVLNNÁ RÚRA

Pred použitím tohto spotrebiča si dôkladne prečítajte tento návod na používanie.

MS253 ** MS23******

(voliteľná možnosť, skontrolujte technické údaje modelu)

www.lg.com

Copyright © 2021 LG Electronics Inc. Všetky práva vyhradené.

SPIS TREŚCI

Spôsob fungovania mikrovín

Mikrovlny sú určitou formou energie podobnej rádiovým, televíznym vlnám a bežnému dennému svetlu. Zvyčajne sa mikrovlny šíria smerom von počas toho, ako prechádzajú cez atmosféru a miernu bez účinku.

Táto rúra má však magnetrón, ktorý je určený na využitie energie mikrovín. Elektrina privádzaná do trubice magnetrónu sa používa na vytváranie mikrovlnnej energie.

Tieto mikrovlny vchádzajú do varnej oblasti cez otvory vnútri rúry. Vnútri rúry sa nachádza podnos. Mikrovlny nedokážu prechádzať cez kovové steny rúry, ale dokážu prenikáť do takých materiálov, ako sú sklo, porcelán a papier, teda materiálov, z ktorých je vyrobený riad vhodný na bezpečnú prípravu jedál v mikrovlnnej rúre.

Mikrovlny nezahrievajú varné nádoby, aj keď sa môžu v konečnom dôsledku zohriat od tepla, ktoré vytvára pokrm.

Veľmi bezpečný spotrebič

Vaša mikrovlnná rúra je jedným z najbezpečnejších domácich spotrebičov. Po otvorení dvierok rúra automaticky prestane vytvárať mikrovlny. Mikrovlnná energia sa úplne mení na teplo, keď preniká do pokrmu, pričom nezanecháva žiadnu „zvyškovú“ energiu, ktorá by mohla byť pre vás škodlivá, keď konzumujete daný pokrm.

3 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

9 PRED POUŽITÍM

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

13 SPÔSOB POUŽÍVANIA

- 13 Načasovaná príprava pokrmov (Manuálna príprava pokrmov)
- 13 Úrovne výkonu mikrovlnnej rúry
- 14 Detská poistka
- 14 Prihrievanie
- 15 Oblúbená ponuka
- 15 Zmäkčenie
- 16 Roztopiť
- 16 Jogurt
- 16 Udržať teplé
- 17 Invertné rozmrazovanie
- 17 Pokyny ponuky Invertné rozmrazovanie

18 KUCHYNISKÝ RIAD VHODNÝ NA POUŽÍVANIE V MIKROVLNEJ RÚRE

19 VLASTNOSTI POTRAVÍN A PRÍPRAVA POKRMOV V MIKROVLNEJ RÚRE

21 INTELIGENTNÉ FUNKCIE

22 RIEŠENIE PROBLÉMOV

23 TECHNICKÉ ÚDAJE

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD A UCHOVAJ- TE HO PRE POTREBY V BUDÚCNOSTI

Prečítajte si a dodržiavajte všetky pokyny pred použitím rúry, aby nedošlo k riziku vzniku požiaru, zasiahanutia elektrickým prúdom, zranenia osôb alebo poškodenia pri používaní rúry. Tento návod nepokrýva všetky možné podmienky, ktoré sa môžu vyskytnúť.

Vždy kontaktujte svojho servisného zástupcu alebo výrobcu ohľadom problémov, ktorým nerozumiete.

⚠ VAROVANIE

Toto je bezpečnostný výstražný symbol. Tento symbol upozorňuje na potenciálne nebezpečenstvá, ktoré môžu spôsobiť usmrtenie alebo zranenie vás a iných osôb. Všetky bezpečnostné informácie budú nasledovať za bezpečnostným výstražným symbolom a buď slovom „VAROVANIE“ alebo „UPOZORNENIE“. Význam týchto slov:

⚠ VAROVANIE

Tento symbol vás upozorňuje na nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré by mohli spôsobiť vážnu telesnú ujmu alebo usmrtenie.

⚠ UPOZORNENIE

Tento symbol vás upozorňuje na nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré by mohli spôsobiť telesnú ujmu alebo poškodenie majetku.

⚠ VAROVANIE

1. **Nepokúšajte sa vykonávať zásahy ani akékoľvek úpravy či opravy dvierok, tesnení dvierok, ovládacieho panela, bezpečnostných blokovacích spínačov alebo akejkoľvek inej časti rúry, ktoré by zahrňali odstránenie akéhokoľvek krytu chrániaceho proti pôsobeniu mikrovlnnej energie.**

Nepoužívajte rúru, ak sú chybné tesnenia dvierok a prilahlé časti mikrovlnnej rúry. Opravy by mal vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.

- Na rozdiel od iných spotrebičov je mikrovlnná rúra zariadenie s vysokým napäťom a veľkým elektrickým prúdom.**

Nesprávne použitie alebo nesprávna oprava by mohli viesť k škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie alebo zasiahnutiu elektrickým prúdom.

2. **Nepoužívajte rúru na účely odvlhčenia. (napr. Používanie mikrovlnnej rúry s vlhkými novinami, vlhkým oblečením, vlhkými hračkami, elektrickými zariadeniami, domácimi zvieratami alebo detmi atď.)**

- Mohlo by to zapríčiniť vážne narušenie bezpečnosti, ako je vznik požiaru, pálenie alebo náhle usmrtenie v dôsledku zasiahnutia elektrickým prúdom.**

3. **Tento spotrebič nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatom skúseností a znalostí, pokiaľ nie je pre ne zabezpečený dozor alebo zaškolenie, čo sa týka používania spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Je potrebné dohliadnuť na to, aby sa (malé) deti s týmto spotrebičom nehrali.**

- Nesprávne použitie môže spôsobiť škodu a ujmu v podobe vzniku požiaru, zasiahnutia elektrickým prúdom alebo popálenia.**

4. **Počas používania sa prístupné časti môžu zohriáť na vysokú teplotu. Malé deti by sa nemali k tomuto spotrebiču približovať.**

- Mohli by sa popáliť.**

5. **K**vapaliny a iné potraviny nesmiete zohrievať v utesnených nádobách, keďže by mohli vybuchnúť.
Odstráňte plastový obal z potravín pred ich prípravou alebo rozmrázovaním. **V**ezmite však do úvahy, že v niektorých prípadoch by sa potraviny mali kvôli zohriatiu alebo príprave zakryť plastovou fóliou.
 • Inak by mohli vyprsknúť.
6. **N**e zabudnite použiť správne príslušenstvo pre každý prevádzkový režim.
 • **N**esprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry a príslušenstva, alebo by mohlo spôsobiť iskrenie a vznik požiaru.
7. **D**etom by nemalo byť dovolené hrať sa s príslušenstvom ani vešať sa za rukoväť dvierok.
 • **M**ohli by sa zraniť.
8. **J**e nebezpečné pre kohokoľvek iného ako kompetentnú osobu, aby vykonával akýkoľvek servis alebo opravu, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu poskytujúceho ochranu pred pôsobením mikrovlnnej energie.
9. **K**ed sa spotrebič používa v kombinovanom režime, deti by mali používať rúru len pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.
10. **R**úru nepoužívajte, keďže je poškodená. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka zatvárali správne a aby neboli poškodené nasledujúce časti: (1) dvierka (ohyby), (2) závesy a západky (poškodené alebo uvoľnené), (3) tesnenia dvierok a tesniace povrchy.
 • Mohlo by to viesť k škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie.
11. **A**k sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúra sa nesmie používať, pokiaľ ju neopraví kompetentná osoba.
12. **S**potrebič sa napája zo zostavy predlžovacieho kábla alebo elektrického prenosného zásuvkového zariadenia, pričom zostava predlžovacieho kábla na elektrickom prenosnom zásuvkovom zariadení sa musí umiestniť tak, aby nebola vystavená špliechaniu ani prenikaniu vlhkosti.
13. **D**etom dovoľte používať rúru bez dozoru len vtedy, keďže bolo dieťa primerane poučené tak, aby bolo schopné používať rúru bezpečným spôsobom a porozumelo rizikám vyplývajúcim z nesprávneho použitia.
14. **S**potrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zohrevajú na vysokú teplotu. Je potrebné dávať pozor, aby nedošlo k dotyku vyhrievacích článkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú k spotrebiču približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dozorom.
15. **P**očas používania sa spotrebič zohrieva na vysokú teplotu. Je potrebné dávať pozor, aby nedošlo k dotyku vyhrievacích článkov vnútri rúry.
16. **N**epoužívajte drsné brúsne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, keďže by mohli poškrabáť povrch, čo by mohlo viesť k rozbitiu skla

UPOZORNENIE

1. **R**úru nie je možné používať s otvorenými dvierkami kvôli bezpečnostným blokovacím prvkom vstavaným do mechanizmu dvierok. **J**e dôležite nezasahovať do bezpečnostných blokovacích prvkov.
 • Mohlo by to viesť k škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie. (Bezpečnostné blokovacie prvky automaticky vypnú akúkoľvek činnosť spojenú s prípravou pokrmu, keďže sa otvoria dvierka.)
2. **N**uemiestňujte žiadny predmet (ako sú kuchynské utierky, servítky atď.) medzi predné čelo rúry a dvierka a dbajte na to, aby sa na tesniacich povrchoch nehromadili pokrmy ani zvyšky čistiaceho prostriedku.
 • Mohlo by to viesť k škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie.

3. **Zabezpečte, aby boli správne nastavené časy prípravy pokrmov, pričom malé množstvo pokrmu vyžaduje kratšiu prípravu či kratší čas zohrievania.**
 - Príliš dlhá príprava pokrmu môže viesť k vznieteniu pokrmu a následnému poškodeniu rúry.
4. **Pri ohreve kvapalín, napr. polievok, omáčok a nápojov v mikrovlnnej rúre**
 - Vyhýbjte sa používaniu nádob s rovnými stranami s úzkymi hrndlami.
 - **N**eprehrevajte ich.
 - **K**vapalinu pomiešajte pred umiestnením nádoby do rúry a potom znova v polovici zohrievania.
 - **P**o zohriatí nechajte kvapalinu na krátky čas odstáť v rúre; znova ju opatrne pomiešajte alebo potraste a pred konzumáciou skontrolujte jej teplotu, aby nedošlo k popáleniu (hlavne obsah fliaš na kŕmenie dojčiat a pohárov na detské pokrmy).
 - **O**hrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže viesť k oneskorenému erupčnému vreniu, preto budte pri manipulácii s nádobou opatrní.
5. **Výstupný otvor je umiestnený na hornej, spodnej alebo bočnej časti rúry. Nezakrývajte otvor.**
 - Mohlo by to viesť k poškodeniu rúry a nedostatočným výsledkom pri príprave pokrmov.
6. **Rúru nepoužívajte, keď je prázdna. Odporúča sa nechať pohár s vodou v rúre, keď sa nepoužíva.**
 - **V**oda bezpečne pohltí všetku mikrovlnnú energiu, ak sa rúra náhodne spustí.
 - Nesprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry.
7. **Nepripárajte pokrmy zabalené v papierových obrúskoch, pokial' vaša kuchárska kniha neobsahuje pokyny pre pokrm, ktorý pripravujete.**
 - **A**nepoužívajte novinový papier namiesto papierových obrúskov na prípravu pokrmov.
 - Nesprávne použitie môže spôsobiť výbuch alebo vznik požiaru.
8. **Nepoužívajte drevené nádoby a keramické nádoby, ktoré majú kovovú (napr. zlatú alebo striebornú) intarziu.**
 - **V**ždy odstráňte kovové upevňovacie prvky.
 - **P**oužívajte len kuchynský riad, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.
 - **K**ovové nádoby na pokrmy a nápoje sa nesmú používať počas mikrovlnnej prípravy pokrmov.
 - **M**ohli by sa zohriat a zhoriť. Obzvlášť kovové predmety môžu vytvárať oblúk v rúre, čo môže spôsobiť vážne poškodenie.
9. **Nepoužívajte výrobky z recyklovaného papiera.**
 - **M**ôžu obsahovať nečistoty, ktoré môžu spôsobovať iskrenie a/alebo vznik požiaru, keď sa použijú pri príprave pokrmov.
10. **Neoplachujte podnos a policu ich umiestnením do vody bezprostredne po príprave pokrmov.**
 - **M**ohlo by to spôsobiť narušenie alebo poškodenie.
 - Nesprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry.
11. **Rúru umiestnite tak, aby predná časť dvierok bola 8 cm alebo viac za okrajom povrchu, na ktorom je umiestnená, aby nedošlo k náhodnému prevráteniu spotrebiča.**
 - Nesprávne použitie by mohlo viesť k telesnému zraneniu a poškodeniu rúry.
12. **Pred prípravou pokrmu prepichnite šupku zemiakov, jabĺčko alebo akéhokoľvek takéhoto ovocia či zeleniny.**
 - Inak by mohli vyprsknúť.
13. **Nevarte vajcia v škrupine.**
 - **V**ajcia v škrupine a celé vajcia uvarené na tvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnnej rúre, keďže by mohli vybuchnúť, aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.
 - **V**o vnútri vajca sa postupne zvýši tlak a vajce vybuchne.
14. **Nepokúšajte sa o vyprážanie v oleji v rúre.**
 - Mohlo by to viesť k náhlemu vykypneniu horúcej kvapaliny.

15. **A**k spozorujete (alebo vychádza) dym, vypnite alebo odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky a nechajte zatvorené dvierka, aby sa uhasil akýkoľvek plameň.
- **M**ohlo by to spôsobiť vážne poškodenie a vážnu ujmu v dôsledku vzniku požiaru alebo zasiahnutia elektrickým prúdom.
16. **P**ri zohrievaní pokrmov v plastových alebo papierových nádobách sledujte rúru kvôli možnosti vznietenia.
- **P**okrm by mohol vytiečť v dôsledku možnosti narušenia nádoby, čo by mohlo tiež spôsobiť požiar.
17. **T**eplota prístupných povrchov môže byť vysoká, keď je spotrebič v činnosti. **N**edotýkajte sa dvojrokov rúry, vonkajšej skrinky, zadnej skrinky, dutiny rúry, príslušenstva a kuchynského riadu počas režimu grilovania, režimu prúdenia a úkonov automatickej prípravy pokrmov, pred vybratím sa uistite, že nie sú horúce.
- **K**edže sa zohrajú na vysokú teplotu, hrozí nebezpečenstvo popálenia, pokiaľ sa nepoužívajú hrubé kuchynské rukavice.
18. **R**úra by sa mala pravidelne čistiť a mali by sa odstrániť akékoľvek zvyšky pokrmov.
- **P**okial' sa nebude rúra uchovávať v čistote, mohlo by to viest' k zhoršeniu kvality povrchu, čo by mohlo nepriaznivo vplývať na životnosť spotrebiča a mohla by nastat' nebezpečná situácia.
19. **P**oužívajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- **P**omocou nevhodnej sondy nie je možné sa presvedčiť, či je teplota presná.
 - **S**týmto modelom sa nedodáva teplotná sonda.
20. **T**ento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných aplikáciach ako sú:
- Kuchynské priestory pre personál v dielňach, kanceláriach a iných pracovných prostrediach;
 - Farma;
 - Klienti v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach;
 - Prostredia s ubytovaním a raňajkami.
21. **T**ento spotrebič smú deti vo veku aspoň 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, či s nedostatkom skúseností a znalostí používať pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a za predpokladu, že prípadným rizikám porozumeli. **D**etom nedovolte hrať sa so spotrebičom. **D**eti nesmú bez dozoru spotrebič čistiť ani vykonávať jeho používateľskú údržbu.
22. **T**áto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie pokrmov a nápojov. **S**ušenie pokrmov alebo obliečenia a zohrievanie výhrevných podložiek, papúč, špongií, vlhkého textilu a podobných predmetov môže viest' k riziku zranenia, vznietenia alebo vzniku požiaru.
23. **T**ento spotrebič nie je určený na obsluhu pomocou externého časovača alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
24. **P**ostupujte podľa presných pokynov výrobcu pukancov. **N**enechávajte rúru bez dozoru, pokiaľ sa vytvárajú pukance. **A**k po uplynutí odporúčaného času nedôjde k vytvoreniu pukancov, prestaňte s prípravou pokrmu. **N**ikdy nepoužívajte vrecko z hnedého papiera pre vytváranie pukancov. Nikdy sa nepokúšajte vytvárať pukance zo zvyšných kukuričných zŕní.
- **P**ríliš dlhá príprava by mohla viest' k vznieteniu kukurice.
25. **T**ento spotrebič musí byť uzemnený.
- V**odič v sietovom napájacom kábli majú nasledujúcu farbu
MODRÁ - Neutrálny vodič

HNEDÁ - ŽIVÝ VODIČ**ZELENÁ A ŽLTÁ - Uzemňovací vodič**

Kedže farby vodičov v sietovom napájacom kábli tohto spotrebiča nemusia zodpovedať farebnému označeniu na identifikáciu svoriek vo vašej elektrickej zásuvke, postupujte nasledovne:

Vodič, ktorý má **MODRÚ** farbu, sa musí pripojiť k svorke, ktorá je označená písmenom **N** alebo má **ČIERNU** farbu.

Vodič, ktorý má **HNEDÚ** farbu, sa musí pripojiť k svorke, ktorá je označená písmenom **L** alebo má **CERVENÚ** farbu.

Vodič, ktorý má **ZELENÚ** a **ŽLTÚ** alebo **ZELENÚ** farbu, sa musí pripojiť k svorke, ktorá je označená písmenom **G** alebo **⊕**.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrozeniu.

- **N**esprávne použitie môže spôsobiť vážne elektrické poškodenie.

26. Používajte len kuchynský riad, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.

27. Táto rúra by sa nemala používať na komerčné stravovacie účely.

- **N**esprávne použitie by mohlo viest' k poškodeniu rúry.

28. Mikrovlnná rúra sa nesmie umiestňovať do skrine.

- **M**ikrovlnná rúra je určená na používanie ako voľne stojaca.

29. Pripojenie je možné dosiahnuť pomocou prístupnej elektrickej zásuvky alebo pomocou začlenenia vypínača do pevne nainštalovaného vedenia v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

- **P**oužitie nesprávnej elektrickej zásuvky alebo vypínača môže spôsobiť zasiahnutie elektrickým prúdom alebo vznik požiaru.

30. Dvierka alebo vonkajší povrch sa môžu zohriat' na vysokú teplotu, keď je spotrebič v činnosti.

31. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

32. Obsah fliaš na kŕmenie dojčiat a pohárov na detské pokrmy sa musí pred konzumáciou pomiešať alebo potriať, aby nedošlo k popáleniu.

33. Vnútorné a vonkajšie časti rúry uchovávajte v čistote. **P**odrobnosti o spôsobe čistenia rúry nájdete vo vyššie uvedenom obsahu „**Cistenie rúry**“.

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

35. Spotrebič sa nesmie čistiť pomocou parného čističa.

36. △ Pozor, horúci povrch

Kedže je použitý tento symbol, znamená to, že sa povrhy môžu počas používania zohriat' na vysokú teplotu.

37. Neumiestňujte žiadny predmet (knika, skrinka atď.) na výrobok. **V**ýrobok by sa mohol prehriat' alebo vznietiť, alebo daný predmet by mohol spadnúť a spôsobiť zranenie osôb.

38. Dôrazne sa odporúča, aby sa používateľia nedotýkali takýchto povrchov počas používania, aby nedošlo k riziku popálenia.

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

ČISTENIE RÚRY

1. Vnútro rúry uchovávajte v čistote

Rozstrikane pokrmy alebo vyliate kvapaliny sa prilepia na steny rúry a medzi povrch tesnenia a dvierok. Najlepšie je hneď poutierať rozliate zvyšky vlhkou utierkou. Zvyšky pokrmov a rozliate kvapaliny pohlcujú mikrovlnnú energiu a predĺžujú tak čas prípravy pokrmov a môžu dokonca viesť aj k poškodeniu rúry. Na poutieranie zvyškov pokrmov, ktoré spadnú medzi dvierka a rám, použite vlhkú utierku. Je dôležité uchovávať túto oblasť v čistote, aby sa zaistilo nepriedušné tesnenie. Mastné zvyšky odstráňte utierkou navlhčenou mydlovým roztokom a potom ich umyte a vysušte. Nepoužívajte agresívne ani brúsne čistiace prostriedky. Kovový podnos je možné umyť v rukách alebo v umývačke.

2. Vonkajšie časti rúry uchovávajte v čistote

Pred čistením rúry odpojte sietovú napájaciu zástrčku od elektrickej zásuvky, aby sa zamedzilo možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom. Vyčistite vonkajšie časti rúry mydlom a vodou a potom čistou vodou a potom ich vysušte mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou. Ak nedošlo k poškodeniu prevádzkových častí vnútri rúry, je potrebné dbať na to, aby voda nepresiaľala do vetracích otvorov. Ak chcete vyčistiť ovládací panel, otvorte dvierka, aby nedošlo k náhodnému spusteniu rúry, a poutierajte ho vlhkou handričkou a potom ihneď suchou handričkou. Po vyčistení stlačte STOP.

3. Ak sa nahromadí para vnútri alebo okolo vonkajších častí dvierok rúry, poutierajte panely mäkkou handričkou. Nahromadenie par alebo kondenzátu vnútri dvierok je normálne, ak sa pokrm zohrieva dlhý čas pri úrovniach vysokého výkonu. Nie je to porucha. Kondenzát sa po čase odparí. Skúste zakryť pokrm alebo zmeňte úroveň výkonu a čas na zamedzenie akéhokoľvek vytvárania kondenzátu v dvierkach, môže sa to vyskytnúť aj vtedy, keď sa rúra používa vo veľmi vlhkom prostredí a v žiadnom prípade neznamená poruchu zariadenia.

4. Dvierka a tesnenia dvierok by sa mali uchovávať v čistote. Používajte len teplú mydlovú vodu, umyte ich a potom dôkladne vysušte.

NEPOUŽÍVAJTE BRÚSNE MATERIÁLY, AKO SÚ ČISTIACE PRÁŠKY ALEBO OCEL'OVÉ ČI PLASTOVÉ BRÚSNE POMÔCKY.

Kovové časti sa budú lepšie udržiavať, ak sa budú pravidelne a často utierať vlhkou utierkou.

PRED POUŽITÍM

Rozbalenie a inštalácia

Dodržaním základných krokov uvedených na týchto dvoch stranách budete môcť rýchlo skontrolovať, či vaša mikrovlnná rúra funguje správne. Osobitnú pozornosť venujte návodu na správnu inštaláciu rúry. Pri rozbalovaní rúry nezabudnite odstrániť všetko príslušenstvo a všetky baliace materiály. Skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu rúry počas prepravy.

- 1 Rozbalte rúru a umiestnite ju na vodorovný povrch.



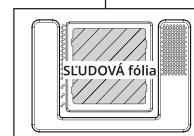
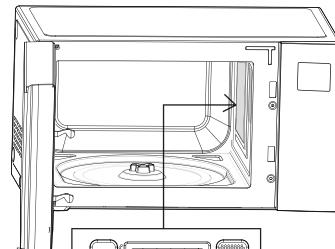
Sklenený podnos



Otočný prstenec



Hriadeľ na otáčanie podnosu



*Neodstraňujte sludovú fóliu

POZNÁMKA

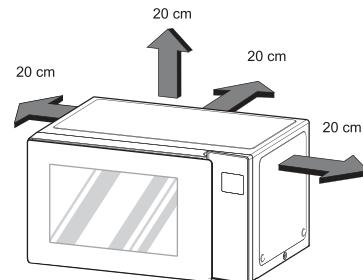
- Neodstraňujte sludovú fóliu dutiny (striebornú dosku) vnútri rúry. Sludová fólia slúži na ochranu mikrovlnných komponentov pred rozstrekom pokrmov.

- 2 Umiestnite rúru na požadované vodorovné miesto s výškou viac ako 85 cm, ale uistite sa, že je tam minimálne 20 cm priestor v hornej časti a 20 cm v zadnej a ľavej a pravej časti kvôli správному vetraniu. Predná časť rúry by mala byť minimálne 8 cm od okraja povrchu, aby nedošlo k prevráteniu.

Výstupný otvor je umiestnený na spodnej alebo bočnej časti rúry. Blokovanie výstupného otvoru môže poškodiť rúru.

Ak budete používať mikrovlnnú rúru v uzavorenom priestore alebo v kredenci, prúdenie vzduchu kvôli chladeniu výrobku by sa mohlo zhoršiť. Môže to viest k nižšiemu výkonu a skráteniu prevádzkovej životnosti.

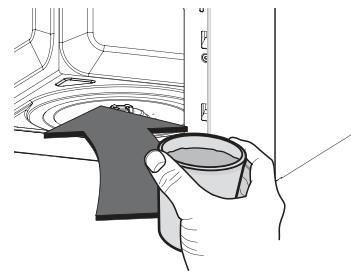
Ak je to možné, používajte mikrovlnnú rúru umiestnenú na pulte.



POZNÁMKA

- Táto rúra by sa nemala používať na komerčné stravovacie účely.
- 3 Rúru pripojte k štandardnej elektrickej zásuvke v domácnosti. Zabezpečte, aby bola rúra jediným spoľažičom pripojeným k danej elektrickej zásuvke. Ak rúra nefunguje správne, odpojte ju od elektrickej zásuvky a potom ju znova pripojte.

- 4 Dvierka rúry otvárajte potiahnutím za rukoväť dverok.
Umiestnite otočný prstenec dovnútra rúry a potom naň umiestnite sklenený podnos.
- 5 Naplňte nádobu určenú do mikrovlnnej rúry 300 ml vody. Poľožte ju na sklenený podnos a zavorte dvierka rúry.
Ak máte pochybnosti o tom, aký typ nádoby použiť, pozrite si časť, v ktorej je uvedený kuchynský riad vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre.



- 6 Stlačte tlačidlo **ZASTAVIŤ/VYMAZAT** a jedným stlačením tlačidla **SPUSTIŤ/ZADAŤ** nastavte 30 sekúnd na prípravu pokrmu.



- 7 Na **DISPLEJI** sa bude odpočítavať 30 sekúnd.

Po dosiahnutí 0 sa ozve ZVUKOVÝ SIGNÁL. Otvorte dvierka rúry a vyskúšajte teplotu vody.

Ak rúra funguje, voda by mala byť teplá.

Buďte opatrní pri vyberaní nádoby, pretože môže byť horúca.

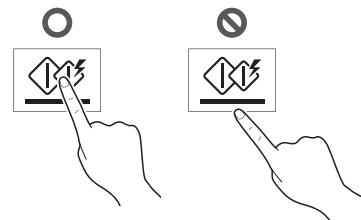
Teraz je rúra nainštalovaná



- 8 Obsah fliaš na kŕmenie dojčiat a pohárov na detské pokrmy sa musí pred konzumáciou pomiešať alebo potriast, aby nedošlo k popáleniu.

- 9 Rúra nemusí rozpoznať použitie tlačidla za nasledujúcich okolností:

- Stlačí sa len vonkajšia oblasť tlačidla.
- Tlačidlo sa stlačí pomocou klinca alebo špičky prsta.

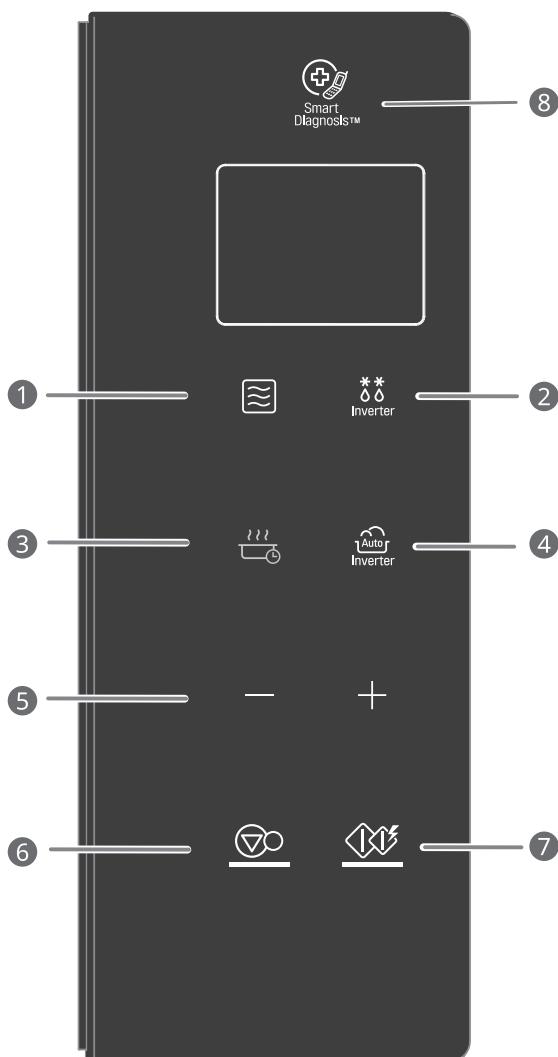


POZNÁMKA

- Nepoužívajte gumené ani jednorazové rukavice.
- Pri utieraní dotykového ovládacieho panela mokrou utierkou odstráňte vlhkosť z dotykového ovládacieho panela po dokončení.

- 10 Nastavenie času prípravy pokrmu by malo byť kratšie než pri bežných mikrovlnných rúrach (700 W, 800 W) kvôli relatívne vysokému výstupnému výkonu tohto výrobku. Nadmerný ohrev pri tomto výrobku môže spôsobiť vlhkosť na dverkach.

Ovládací panel



Časť
1 VÝKON Zobacz strona 12 „Načasovaná príprava pokrmov”
2 INVERTNÉ ROZMRAZOVANIE Zobacz strona 16 „Invertné rozmrazovanie”
3 JOGURT / UCHOVÁVANIE TEPLA Zobacz strona 15 „Jogurt” Zobacz strona 15 „Udržať teplé”
4 INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV Invertná príprava pokrmov umožňuje pripravovať väčšinu vašich oblúbených pokrmov na základe volby typu pokrmu a hmotnosti pokrmu. Zobacz strona 13 „Prihranie“ Zobacz strona 14 „Oblúbená ponuka“ Zobacz strona 14 „Zmäkčenie“ Zobacz strona 15 „Roztopit“
5 VIAC / MENEJ <ul style="list-style-type: none"> Vyberte ponuku prípravy pokrmu. Nastavte čas prípravy a hmotnosť. Pokiaľ pripravujete pokrm pomocou automatickej alebo manuálnej funkcie, môžete kedykoľvek predĺžiť alebo skrátiť čas prípravy pokrmu stlačením tohto tlačidla (okrem režimu rozmražovania).
6 ZASTAVENIE / VYMAZANIE <ul style="list-style-type: none"> Prerušenie činnosti a vymazanie všetkých zadaní okrem času dňa.
7 SPUSTENIE / ZADANIE <ul style="list-style-type: none"> Aby sa spustila zvolená príprava pokrmu, stlačte raz toto tlačidlo. Funkcia rýchleho štartu umožňuje nastaviť 30 sekundové intervaly prípravy pokrmu s VYSOKÝM výkonom pomocou stlačenia tlačidla SPUSTENIE/ZADANIE.
8 SMART DIAGNOSIS Priložte mikrofón telefónu k tejto ikone, keď personál servisného strediska vydá takýto pokyn. Pomôže to diagnostikovať problémy s mikrovlnou rúrou počas servisného hovoru.

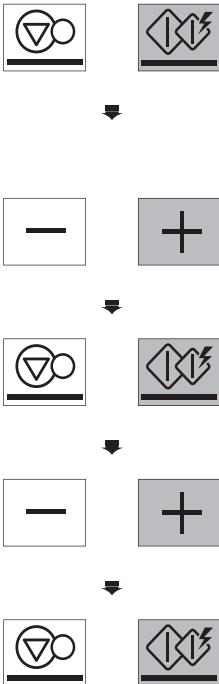
Symboly na displeji

Ikona	
	Počas činnosti mikrovlny sa bude na displeji zobrazovať táto ikona.
	Počas činnosti Invertnej prípravy pokrmov sa bude na displeji zobrazovať táto ikona.
	Počas činnosti Invertného rozmražovania sa bude na displeji zobrazovať táto ikona.
	Pokiaľ je možnosť nastavenia Viac/Menej, na displeji sa bude zobrazovať táto ikona.
	Pokiaľ je možnosť Spustenia prípravy pokrmu, na displeji sa bude zobrazovať táto ikona.
	Pokiaľ je možnosť nastavenia Výstupného výkonu, na displeji sa bude zobrazovať táto ikona.
	Pokiaľ je možnosť nastavenia Hmotnosti, na displeji sa bude zobrazovať táto ikona.

Nastavenie hodín

Keď sa rúra pripojí k elektrickej zásuvke po prvýkrát, alebo sa napájanie obnoví po výpadku prúdu, čísla na displeji sa resetujú na „12H“.

Príklad: Spôsob nastavenia 11:11



1. Stlačením **SPUSTENIE/ZADANIE** potvrdte zobrazenie 12H hodín. (Stlačením + môžete zvoliť 24-hodinový režim)
2. Stláčajte + dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „11:“.
3. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
4. Stláčajte + dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „11:11“.
5. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

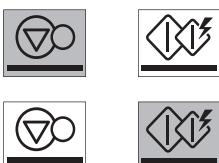
POZNÁMKA

- Ak chcete znova nastaviť hodiny alebo zmeniť možnosti, musíte odpojiť napájací kábel od elektrickej zásuvky a znova ho k nej pripojiť.
- Ak nechcete používať režim hodín, po pripojení rúry k elektrickej zásuvke stlačte tlačidlo **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.

Rýchly štart

Funkcia RÝCHLY ŠTART umožňuje nastaviť 30 sekundové intervaly prípravy pokrmu s VYSOKÝM výkonom pomocou dotyku tlačidla **SPUSTENIE/ZADANIE**.

Príklad: Nastavte 2 minúty prípravy pokrmu pri vysokom výkone



1. Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
2. Zvoľte 2 minúty pri vysokom výkone.

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

Počas prípravy pokrmu pomocou RÝCHLEHO ŠTARTU môžete predĺžiť čas prípravy pokrmu až na 99 minút 59 sekúnd opakovaným stláčaním tlačidla **SPUSTENIE/ZADANIE**.

Viac/Menej

Pomocou tlačidla — alebo tlačidla + je možné nastaviť program NAČASOVANEJ PRÍPRAVY POKRMOV na prípravu pokrmu dlhší alebo kratší čas. Stlačením + sa pridá 10 sekúnd k času prípravy pokrmu po každom stlačení tlačidla. Stlačením — sa odčíta 10 sekúnd od času prípravy pokrmu po každom stlačení tlačidla. Maximálny možný čas je 99 minút 59 sekúnd.

Príklad: Spôsob nastavenia dlhšieho alebo kratšieho času Invertnej prípravy pokrmov (napr. Plytký tanier 1)



1. Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „1“.
3. Stláčajte + dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „1-3“.
4. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
5. Stlačte + alebo -. Zostávajúci čas sa predĺži alebo skráti o 10 sekúnd.

Úspora energie

Úspora energie znamená ušetrenie energie vypnutím displeja. Táto funkcia funguje len vtedy, keď je mikrovlnná rúra v pohotovostnom režime a displej zhasne.

POZNÁMKA

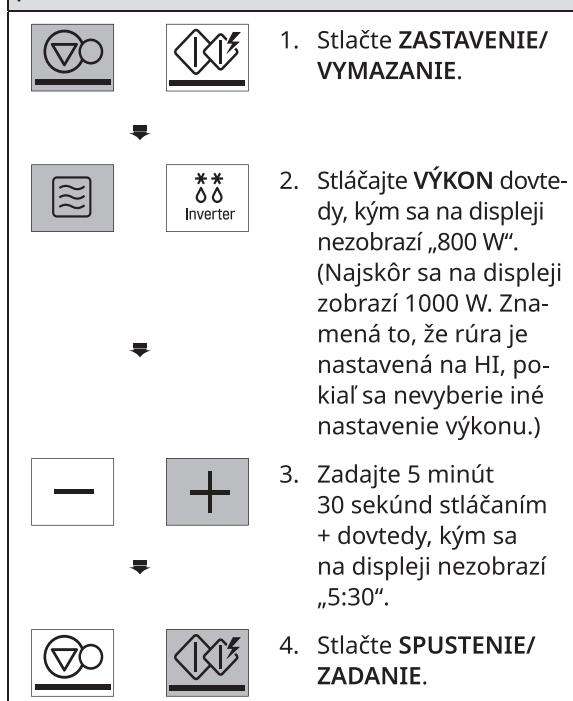
- Keď sa používa režim hodín, displej zostane zapnutý.

SPÔSOB POUŽÍVANIA

Načasovaná príprava pokrmov (Manuálna príprava pokrmov)

Táto funkcia umožňuje prípravu pokrmu požadovaný čas. K dispozícii je 5 úrovňí výkonu. Príklad nižšie uvádzá spôsob nastavenia výkonu 800 W na požadovaný čas.

Príklad: Spôsob prípravy pokrmu pri výkone 800 W počas 5 minút 30 sekúnd



Po dokončení prípravy pokrmu sa ozve zvuková signalizácia. Na displeji sa zobrazí slovo **Koniec**. „Koniec“ zostane na displeji a každú minútu sa bude ozývať zvuková signalizácia dovtedy, kým sa neotvoria dvierka alebo sa nestlačí nejaké tlačidlo.

POZNÁMKA

- Ak nezvolíte úroveň výkonu, rúra bude pracovať pri VYSOKOM výkone. Ak chcete nastaviť prípravu pokrmu pri VYSOKOM VÝKONE, preskočte vyššie uvedený krok 2.

Úrovne výkonu mikrovlnnej rúry

Mikrovlnná rúra je vybavená piatimi úrovňami výkonu s cieľom poskytnúť vám maximálnu flexibilitu a kontrolu nad prípravou pokrmov. Nasledujúca tabuľka vám poskytne určitú predstavu o tom, ktoré pokrmy sa pripravujú pri jednotlivých úrovniach výkonu.

- Nasledujúca tabuľka uvádzá nastavenia úrovne výkonu rúry.

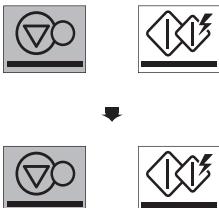
Tabuľka úrovni mikrovlnného výkonu

Úroveň výkonu	Použitie
Vysoká 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> Vriaca voda. Pečenie mletého hovädzieho mäsa do hneda. Výroba cukrovinek. Príprava kúskov hydiny, rýb a zeleniny. Príprava kúskov mäkkého mäsa.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> Prihrievanie ryže, cestovín a zeleniny. Rýchle prihrievanie hotových pokrmov. Prihrievanie sendvičov.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> Príprava vaječných, mliečnych a syrových jedál. Príprava koláčov a chlebov. Rozpustenie čokolády. Príprava teľaciny. Príprava celej ryby. Príprava puddingov a vaječného krému.
400 W	<ul style="list-style-type: none"> Rozmrazovanie mäsa, hydiny a morských plodov. Príprava kúskov menej mäkkého mäsa. Príprava bravčových kotliet a bravčového pečeného mäsa.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> Ohrievanie ovocia. Zmäkčenie masla. Uchovávanie teplých kastrólových a hlavných jedál. Zmäkčenie masla a smotanového syra.

Detská poistka

Toto je jedinečná bezpečnostná funkcia, ktorá zabraňuje nežiaducim úkonom s rúrou. Po nastavení DETSKÉJ POISTKY sa nemôže uskutočniť žiadna príprava pokrmov.

Príklad: Spôsob vyskúšania DETSKÉJ POISTKY



1. Stlačte ZASTAVENIE/VYMAZANIE.



2. Podržte stlačené ZASTAVENIE/VYMAZANIE dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „Loc“ a neozve sa zvuková signalizácia.

Ak už je čas dňa nastavený, po uplynutí 1 sekundy sa čas dňa zobrazí na displeji.

Ak sa už DETSKÁ POISTKA nastavila a vy sa dotknete inej ovládacej plochy, na displeji sa zobrazí slovo Loc. DETSKÚ POISTKU môžete zrušiť podľa nasledujúceho postupu.

Príklad: Spôsob zrušenia DETSKÉJ POISTKY



- Podržte stlačené ZASTAVENIE/VYMAZANIE dovtedy, kým „Loc“ nezmizne z displeja.

Po vypnutí DETSKÉJ POISTKY bude rúra fungovať normálne.

Prihrievanie

Ponuka rúry je vopred naprogramovaná na automatické prihrievanie pokrmov. Povedzte rúre, čo chcete a koľko kúskov sa pripravuje. Potom nechajte rúru, aby prihriala pokrm podľa vašich volieb.

Príklad: Prihriatie 0,2 kg ryže



1. Stlačte ZASTAVENIE/VYMAZANIE.



2. Stláčajte INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „1“.



3. Stláčajte + dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „1-7“.



4. Stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.



5. Stláčajte + dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „0.2 kg“.

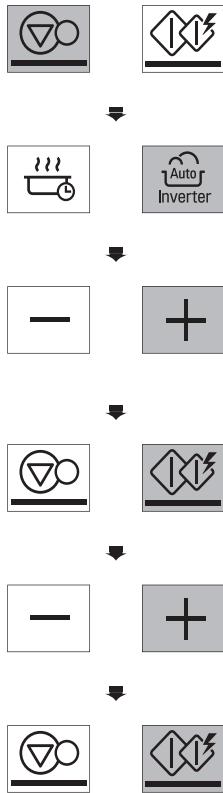


6. Stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.

Obľúbená ponuka

Ponuka rúry je vopred naprogramovaná na automatickú prípravu pokrmov. Povedzte rúre, čo chcete a koľko kúskov sa pripravuje. Potom nechajte rúru, aby vykonala prípravu pokrmu podľa vašich volieb.

Príklad: Spôsob prípravy 0,4 kg čerstvej zeleniny



1. Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „2“.
3. Stláčajte + dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „2-2“.
4. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
5. Stláčajte + dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „0,4 kg“.
6. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

Zmäkčenie

Rúra využíva nízku energiu na zmäkčenie potravín (maslo, smotanový syr a zmrzlina), pozrite si nasledujúcu tabuľku.

Príklad: Zmäkčenie 0,2 kg smotanového syra.



1. Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.



2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „3“.
3. Stláčajte + dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „3-2“.



4. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.



5. Stláčajte + dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „0,2 kg“.



6. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

Roztopiť

Rúra využíva nízku energiu na rozopenie potravín (maslo, syr a čokoláda). Pozrite nasledujúcu tabuľku.

Príklad: Spôsob rozpustenia 0,2 kg čokolády	
	1. Stlačte ZASTAVENIE/VYMAZANIE.
	2. Stláčajte INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „4“.
	3. Stláčajte + dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „4-3“.
	4. Stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.
	5. Stláčajte + dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „0.2 kg“.
	6. Stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.

Jogurt

Táto funkcia umožňuje prípravu jogurtu stlačením tlačidla JOGURT/UDRŽAŤ V TEPLÉ.

Príklad: Spôsob prípravy 0,6 kg jogurtu	
	1. Stlačte ZASTAVENIE/VYMAZANIE.
	2. Stláčajte JOGURT/UDRŽAŤ V TEPLÉ dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „1“.
	3. Stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. Na displeji sa zobrazí „5h00“.

Udržať teplo

Funkcia Udržať teplé uchová horúci, uvarený pokrm pri teplote podávania. Vždy začnite s horúcim pokrmmom. Používajte kuchynský riad vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre.

Príklad: Manuálne uchovávanie tepla Spôsob uchovania teplého pokrmu na vysokej úrovni na 90 minút.	
	1. Stlačte ZASTAVENIE/VYMAZANIE.
	2. Stláčajte JOGURT/UDRŽAŤ V TEPLÉ dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „2“.
	3. Stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. Na displeji sa zobrazí „1h30“.

POZNÁMKA

- Krehké pokrmy (pečivo, koláče, záviny atď.) by mali byť počas uchovávania tepla nezakryté.
- Vlhké pokrmy by mali byť zakryté plastovou fóliou alebo vekom vhodným na používanie v mikrovlnnej rúre.
- Toto množstvo ohrievaného pokrmu je vhodné pre 1 – 3 porcie.

Invertné rozmrazovanie

V rúre sú predvolené štyri postupy rozmrazovania. Funkcia Invertné rozmrazovanie poskytuje najlepší spôsob rozmrazovania mrazených potravín. V návode na prípravu pokrmu nájdete odporúčanú postupnosť rozmrazovania pre potraviny, ktoré rozmrazujete.

Kvôli uláhčeniu postupu má Invertné rozmrazovanie vstavaný mechanizmus, ktorý vám pripomene, aby ste skontrolovali, obrátili, oddeliili alebo zmenili usporiadanie pokrmu na získanie čo najlepších výsledkov pri rozmrazovaní. K dispozícii sú štyri rôzne úrovne rozmrazovania.

(MÄSO / HYDINA / RYBY / CHLIEB)



POZNÁMKA

Keď stlačíte tlačidlo **SPUSTENIE/ZADANIE**, zobrazenie sa zmení na odpočítavanie času rozmrazovania.

Rúra vydá jeden zvukový signál počas ROZMRAZOVACIEHO cyklu.

Po zvukovom signáli otvorte dvierka a vyberte všetky kúsky, ktoré sa začali topiť a obráťte ich. Vráťte mrazené kúsky do rúry a stlačením **SPUSTENIE/ZADANIE** pokračujte v rozmrazovacom cykle.

- Vyberte ryby, mäkkýše, mäso a hydinu z originálneho balíaceho papiera alebo plástového vrecka. V opačnom prípade bude obal zadržiavať paru a štavu blízko potravín, čo môže spôsobiť varenie vonkajšieho povrchu potravín.
- Potraviny umiestnite do plytkej nádoby alebo na policu mikrovlnného pečenia na zachytenie odkvapkávania.
- Po vybratí by mali byť potraviny v strede aj naďalej do istej miery zlădzované.
- Dĺžka času rozmrazovania sa mení podľa toho, ako hlboko sú potraviny zmrazené.
- Tvar balíka ovplyvňuje to, ako rýchlo sa potraviny rozmrazia. Tenšie balíky sa rozmrazia rýchlejšie než hlboko zmrazený blok.

V závislosti od tvaru sa potraviny môžu rozmraziť viac alebo menej.

Pokyny ponuky Invertné rozmrazovanie

Kategória	Potraviny na rozmrazenie
MÄSO (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	Hovädzie mäso Mleté hovädzie mäso, steak zo zadného hovädzieho, kocky na dusenie, teláci steak, dusené mäso, hovädzie rebrá, zadné hovädzie, predné hovädzie, placka na hamburger Jahňacie mäso Jahňacie kotlety, jahňacie stehno Bravčové mäso Bravčové kotlety, hotdogs, bravčové rebierka, rebierka na vidieky spôsob. Bravčové stehno, klobása Telacie mäso Kotlety (0,5 kg, hrúbka 20 mm) Po zaznení zvukového signálu obráťte pokrm. Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť 5 – 15 minút v rúre.
HYDINA (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	Hydina V celku, nakrájaná, prsia (bez kostí) Sliepka Korniška V celku Morka Prsia Po zaznení zvukového signálu obráťte pokrm. Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť 30 – 60 minút v rúre.
RYBY (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	Ryby Filé, celé kúsky Mäkkýše Krabie mäso, chvosty z homára, krevety, hrebienatky, obráťte pokrm po zaznení zvukového signálu. Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť 5 – 10 minút v rúre.
CHLIEB (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	Nakrájaný chlieb, žemle, bageta atď. Oddelte krajce a umiestnite ich medzi papierové obrúsky alebo plytké taniere. Po zaznení zvukového signálu obráťte pokrm. Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť 1 – 2 minút v rúre.

KUCHYNSKÝ RIAD VHODNÝ NA POUŽÍVANIE V MIKROVLNNEJ RÚRE

Nikdy nepoužívajte kovový riad ani riad ozdobený kovom v rámci pôsobenia mikrovlnej funkcie

Mikrovlny nedokážu prenikať do kovu. Odrazia sa od akéhokoľvek kovového predmetu v rúre a spôsobia oblúk, poplašný jav, ktorý pri pomína blesk. Väčšina žiaruvzdorných nekovových kuchynských riadov je bezpečná na použitie v mikrovlnnej rúre. Niektoré z nich však môžu obsahovať materiály, ktoré spôsobujú, že daný kuchynský riad je nevhodný do mikrovlnnej rúry. Ak máte pochybnosti o konkrétnom kuchynskom riade, existuje jednoduchý spôsob na zistenie toho, či sa dá použiť v mikrovlnnej rúre.

Umiestnite príslušný kuchynský riad vedľa sklenenej misky naplnenej vodou pri použíti mikrovlnnej funkcie. Nechajte pôsobiť mikrovlnu pri VYSOKOM výkone na 1 minútu. Ak sa voda zohreje, ale daný riad zostane na dotyk studený, daný riad je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre. Ak sa však teplota vody nezmení, ale príslušný riad sa zohreje, znamená to, že tento riad pohlcuje mikrovlny a preto nie je bezpečný na použitie pri pôsobení mikrovlnnej funkcie. Pravdepodobne máte momentálne mnoho vecí poruke v kuchyni, ktoré sa dajú použiť ako kuchynská výbava určená do mikrovlnnej rúry. Stačí si prečítať nasledujúci kontrolný zoznam.

Plytké taniere

Mnoho druhov riadu je vhodných na používanie v mikrovlnnej rúre. Ak máte pochybnosti, pozrite si literatúru výrobcu alebo vykonajte spomínanú mikrovlnnú skúšku. Nezohrievajte plytké taniere s maľovanou ozdobou, kedže spôsobia vznik oblúka, ak má ozdoba kovový obsah.

Sklo

Sklo, ktoré je žiaruvzdorné, je vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre. Zahŕňa všetky druhy skleneného kuchynského riadu vytvrdenejho v peci. Nepoužívajte však krehké sklo, ako sú poháre alebo vínové poháre, kedže sa môžu rozbiť počas zohrievania nápojov.

Plastové skladovacie nádoby

Môžu sa použiť na uchovávanie pokrmov, ktoré sa majú rýchlo zohriať. Nemali by sa však používať na uchovávanie pokrmov, ktoré budú vyžadovať značný čas v rúre, kedže horúce pokrmy časom spôsobia deformáciu alebo rozpustenie plastových nádob.

Papier

Papierové taniere a nádoby sú vhodné a bezpečné na použitie pri pôsobení mikrovlnnej funkcie za predpokladu, že čas prípravy pokrmu je krátky a pripravovaný pokrm má nízky obsah tuku a vlhkosti. Papierové obrúsky sú tiež veľmi užitočné na zabalenie pokrmov a na vyplnenie zapekacích podnosov, v ktorých sa budú pripravovať mastné pokrmy, ako je napríklad slanina. Vo všeobecnosti sa vyhýbajte farebným papierovým výrobkom, kedže môžu púšťať farbu. Niektoré recyklované papierové výrobky môžu obsahovať nečistoty, ktoré by mohli spôsobiť vznik oblúka alebo požiaru pri použití v mikrovlnnej rúre.

Plastové varné vrecká

Za predpokladu, že sú vyrobené výslovne na prípravu pokrmov, sú varné vrecká bezpečné na použitie v mikrovlnnej rúre. Nezabudnite však vytvoriť otvor vo vrecku, aby mohla unikať vznikajúca para. Nikdy nepoužívajte obyčajné plastové vrecká na prípravu pokrmov pomocou mikrovlnnej funkcie, kedže sa roztavia a prasknú.

Plastový kuchynský riad určený do mikrovlnnej rúry

K dispozícii je celá škála tvarov a veľkostí kuchynského riadu určeného do mikrovlnnej rúry. Vo väčšine prípadov pravdepodobne môžete použiť veci, ktoré už máte poruke namiesto investovania do novej kuchynskej výbavy.

Hlinené nádoby, kamenina a keramika

Nádoby vyrobené z týchto materiálov sú zvyčajne vhodné na použitie pri pôsobení mikrovlnnej funkcie, ale pre istotu by sa mali vyskúšať.

⚠️ UPOZORNENIE

- Niektoré veci s vysokým obsahom olova alebo železa nie sú vhodné ako kuchynský riad na prípravu pokrmov.
- Kuchynský riad by sa mal skontrolovať na uistenie toho, že je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

VLASTNOSTI POTRAVÍN A PRÍPRAVA POKRMOV V MIKROVLNNÉJ RÚRE

Dohliadanie na veci

Vždy sledujte pokrm počas jeho prípravy. Mikrovlnná funkcia je vybavená svetlom, ktoré sa automaticky zapne, keď je rúra v činnosti, aby ste mohli vidieť vnútro a kontrolovať postup prípravy pokrmu. Pokyny uvedené v receptoch na zdvihnutie, zamiešanie a podobne by sa mali vnímať ako minimálne odporúčané kroky. Ak sa zdá, že sa pokrm pri tepelnej úprave pripravuje nerovnomerne, stačí vykonať nevyhnutné úpravy o ktorých ste presvedčení, že sú vhodné na vyriešenie problému.

Činitele, ktoré majú vplyv na čas mikrovlnnej prípravy pokrmov

Mnoho činiteľov vplýva na čas prípravy pokrmov. Teplota prísad použitých v recepte spôsobuje značné rozdiely v časoch prípravy pokrmov. Napríklad upečenie koláča, ktorý sa pripravuje s ľadovo studeným maslom, mliekom a vajcami, bude trvať oveľa dlhšie než koláč pečený s prísadami s izbovou teplotou. Niektoré recepty, najmä na prípravu chleba, koláča a pudingov, odporúčajú, aby sa pokrm vybral z rúry vtedy, keď je mierne nedopečený či nedovarený.

Nie je to chyba. Keď sa nechajú odstáť, zvyčajne zakryté, tepelná úprava týchto pokrmov bude nadalej pokračovať aj mimo rúru, keďže teplo zachytené v rámci vonkajších častí pokrmu postupne preniká dovnútra. Ak sa pokrm ponechá v rúre až do úplnej tepelnej úpravy celého objemu, vonkajšie časti budú prepečené alebo dokonca až spálené. Postupne nadobudnete zručnosť v odhadе času prípravy aj odstácia rôznych pokrmov.

Hustota pokrmov

Lahké, pôrovité pokrmy, ako sú koláče a chleby, sa pripravujú rýchlejšie než ťažké, husté pokrmy, ako sú pečené mäsá a jedlá pripravené v hrnci. Pri mikrovlnnej príprave pôrovitých pokrmov musíte dávať pozor, aby sa vonkajšie okraje nevysušili a nenadobudli krehkost'.

Výška pokrmov

Horná časť vysokých pokrmov, obzvlášť pečeného mäsa, sa pripraví rýchlejšie ako spodná časť. Preto je rozumné počas prípravy vysoký pokrm niekoľkokrát obrátiť.

Obsah vlhkosti v pokrmoch

Keďže teplo vytvárané z mikrovlní spôsobuje vyparovanie vlhkosti, relatívne suché pokrmy, ako sú pečené mäso a niektoré druhy zeleniny, by sa mali pred prípravou buď pokropiť vodou alebo zakryť, aby sa uchovala vlhkosť.

Obsah kostí a tuku v pokrmoch

Kosti vedú teplo a tuk sa tepelne upraví rýchlejšie než mäso. Pri príprave krájaného mäsa s kostami alebo tukom je potrebné dávať pozor, aby nedošlo k nerovnomernej tepelnej úprave, nadmernému uvareniu či prepečeniu mäsa.

Množstvo pokrmov

Množstvo mikrovlní v rúre zostáva konštantné bez ohľadu na množstvo pripravovaného pokrmu. Preto platí, že čím väčší objem pokrmu umiestnite do rúry, tým dlhšie sa bude pripravovať. Nezabudnite skrátiť čas prípravy pokrmu minimálne o tretinu, keď sa pripravuje polovičná dávka z receptu.

Tvar pokrmov

Mikrovlny prenikajú len približne 2 cm do pokrmu, pričom vnútorná časť hrubých pokrmov sa tepelne upravuje počas toho, ako teplo vytvárané vo vonkajšej časti preniká dovnútra. Mikrovlnnou energiou sa tepelne upravuje len vonkajší okraj pokrmu; zvyšok sa upravuje vedením tepla. Najhorší možný tvar pokrmu na mikrovlnnú prípravu je hrubý štvorhran. Rohy sa spália dlho predtým, než sa stred vôbec zohreje. Okrúhle tenké pokrmy a pokrmy prstencového tvaru sa v mikrovlnnej rúre pripravujú najúspešnejšie.

Zakrytie

Kryt zachytáva teplo a paru, čo spôsobuje rýchlejšiu prípravu pokrmu. Použite veko alebo mikrovlnnú lepivú fóliu sa zahnutými rohmi, aby nedošlo k rozdeleniu.

VLASTNOSTI POTRAVÍN A PRÍPRAVA POKRMOV V MIKROVLNNEJ RÚRE

Pečenie do hneda

Mäso a hydina, ktoré sa pripravujú pätnásť minút alebo dlhšie, sa upečú mierne do hneda vo vlastnom tuku. Pokrmy, ktoré sa pripravujú kratšiu dobu, sa môžu potrieť hnedými omáčkami na dodatočné ochutnenie, ako sú worcestrová omáčka, sójová omáčka či barbecue omáčka, aby sa získala lahodná chut' a farba. Kedže sa do pokrmov pridáva relatívne malé množstvo hnedých ochucovacích omáčok, nedôjde k zmene pôvodnej chuti z receptu.

Zakrytie papierom odolným proti mastnote

Je to voľnejší spôsob zakrycia ako veko alebo lepivá fólia, preto môže dôjsť k miernemu vysušeniu pokrmu. Ale kedže je to voľnejší spôsob zakrycia ako veko alebo lepivá fólia, umožňuje mierne vysušenie pokrmu.

Usporiadanie a rozstup

Jednotlivé kúsky pokrmu, ako sú pečené zemiaky, koláčiky a predjedlá sa zohrejú rovnomernejšie, ak sa umiestnia do rúry vo vzájomne rovnej vzdialosti, najlepšie v kruhu. Nikdy nekladte pokrmy vzájomne na seba.

Miešanie

Miešanie je jednou z najdôležitejších zo všetkých techník mikrovlnej prípravy pokrmov. Pri bežnej príprave pokrmov sa jedlo mieša kvôli zmiešaniu prísad. Pokrm pripravovaný prostredníctvom pôsobenia mikrovln sa však mieša, aby sa rozšírilo a opakovane distribuovalo teplo. Vždy miešajte zvonka smerom do stredu, kedže vonkajšie časti pokrmu sa zohrevajú ako prvé.

Prevracanie

Veľké, vysoké porcie pokrmov, ako sú pečené mäsá a celé kurčatá, by sa mali obracať tak, aby sa horná a spodná časť rovnomerne tepelne spracovali. Dobrý nápad je tiež obracať nakrájané kurča a kúsky mäsa.

Umiestnenie hrubších porcií smerujúcich von

Kedže mikrovlny pôsobia predovšetkým na vonkajšiu časť pokrmov, dáva zmysel umiestniť hrubšie časti mäsa, hydiny a rýb k vonkajšiemu okraju zapekacej nádoby. Týmto spôsobom hrubšie časti získajú väčšinu mikrovlnej energie a pokrm sa pripraví rovnomerne.

Ochrana

Pásy hliníkovej fólie (ktorá blokuje mikrovlny) je možné umiestniť na rohy alebo okraje pokrmov štvorcového alebo obdĺžnikového tvaru na zabránenie nadmernému tepelnému spracovaniu týchto častí pokrmu. Nikdy nepoužívajte príliš veľa fólie a uistite sa, že je fólia upevnená k nádobe, pretože inak by mohla spôsobiť „vznik oblúka“ v rúre, hlavne ak fólia prechádza príliš tesne popri stenách rúry počas otáčania.

Vyrovnanie do vodorovnej polohy

Hrubé alebo husté pokrmy sa dajú vyrovnať do vodorovnej polohy tak, aby sa mikrovlny mohli pohlcovať na spodnej strane a v strede pokrmov.

Prepichnutie

Pokrmy uzavorené v schránke, šupke alebo membráne pravdepodobne v tejto rúre vybuchnú, pokiaľ sa pred prípravou neprepichnú. Medzi takéto pokrmy patria žltok a bielok vnútri vajec, mušle a ustrice a ovocie a zelenina v celku.

Kontrola dokončenia prípravy pokrmov

Pokrmy sa v rúre pripravujú tak rýchlo, že je potrebné ich pravidelne kontrolovať. Niektoré pokrmy sa ponechajú v mikrovlnej rúre dovtedy, kým sa úplne nedokončí ich príprava, ale väčšina pokrmov vrátane mäsa a hydiny sa vyberá z rúry v čase, keď ich príprava ešte nie je dokončená, pričom sa ich príprava dokončí počas toho, ako sa nechajú odstáť. Počas toho, ako sa pokrmy nechajú odstáť, ich vnútorná teplota sa zvýši o 3 °C až 8 °C.

Doba odstátia

Pokrmy sa zvyčajne nechávajú odstáť 3 až 10 minút po vybratí z rúry. Zvyčajne sú pokrmy počas odstátia zakryté, aby si uchovali teplo, pokiaľ sa nevyžaduje získanie súchej štruktúry ich povrchu (napríklad niektoré koláče a sušienky). Odstátie umožňuje dokončenie prípravy pokrmov a tiež prispieva k zmiešaniu a rozvoju chuti.

INTELIGENTNÉ FUNKCIE

Aplikácia LG ThinQ

Táto funkcia je k dispozícii iba na modeloch s logom  alebo . Aplikácia **LG ThinQ** vám umožňuje komunikovať so zariadením pomocou smartfónu.

Funkcie aplikácie LG ThinQ

So zariadením komunikujte pomocou smartfónu, použitím príslušných funkcií.

Smart Diagnosis

- Ak sa pri používaní spotrebiča stretnete s problémom, funkcia inteligentnej diagnostiky vám pomôže diagnostikovať problém.

POZNÁMKA

- Aplikácia môže byť kvôli vylepšeniu spotrebiča menená aj bez oznámenia používateľovi.
- Vlastnosti spotrebiča sa môžu u rôznych modelov líšiť.

Inštalácia aplikácie LG ThinQ

V obchode Google Play alebo Apple App v smartfóne si vyhľadajte aplikáciu **LG ThinQ**.

- Aplikáciu si prevezmite a nainštalujte podľa pokynov.
- Spustite aplikáciu **LG ThinQ** a podľa pokynov zaregistrujte spotrebič.

Smart Diagnosis

Táto funkcia je k dispozícii iba na modeloch s logom  alebo . Pomocou tejto funkcie môžete diagnostikovať a vyriešiť problémy s vašim spotrebičom.

POZNÁMKA

- Z dôvodov, ktoré sa nedajú pripísať nedbanlivosti spoločnosti LGE, služba nemusí fungovať z dôvodu vonkajších faktorov, ako je napríklad, ale nie výhradne, nedostupnosť Wi-Fi, odpojenie Wi-Fi, zásady miestneho obchodu s aplikáciami alebo nedostupnosť aplikácie.

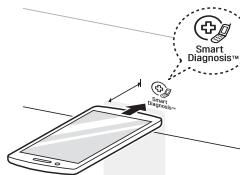
- Funkcia môže byť zmenená bez predchádzajúceho upozornenia a môže mať inú podobu v závislosti na tom, kde sa nachádzate.

Použitie zvukovej diagnostiky k diagnostike problémov

Ak chcete použiť zvukovú diagnostiku, postupujte podľa pokynov uvedených nižšie.

- Spustite aplikáciu **LG ThinQ** a v ponuke vyberte funkciu Smart Diagnosis. Postupujte podľa pokynov pre zvukovú diagnostiku uvedených v aplikácii **LG ThinQ**.

- 1 Pri zatvorených dvierkach, spustite aplikáciu **LG ThinQ** a v ponuke vyberte funkciu Smart Diagnosis. Postupujte podľa pokynov pre zvukovú diagnostiku uvedených v aplikácii **LG ThinQ**.



- 2 Stlačte a podržte tlačidlo **ZASTAVENIE / VYMAZANIE** (Stop/Vymazať) počas 8 sekúnd, až kým sa na displeji nezobrazí 5.

- 3 Po zaznení troch pípnutí uvoľnite tlačidlo **ZASTAVENIE / VYMAZANIE** (Stop/Vymazať).

- 4 Podržte telefón na mieste, kým sa neskončí prenos tónov. Na displeji sa odpočítava čas. Po ukončení odpočítavania a zastavení tónov sa v aplikácii zobrazí diagnóza.

POZNÁMKA

- Najlepšie výsledky dosiahnete, keď počas prenosu tónov nebudeť hýbať telefónom.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Otázky	Odpoved'
V čom je chyba, keď sa svetlo rúry nerozsvieti?	Môže existovať niekoľko príčin, prečo sa svetlo rúry nerozsvieti. Budú došlo k vypáleniu žiarovky alebo narušeniu elektrického obvodu.
Prechádza mikrovlnná energia cez sledovacie okienko v dvierkach?	Nie. Otvory alebo porty sú vytvorené tak, aby umožňovali prechod svetla; neprepúšťajú však mikrovlnnú energiu.
Prečo sa ozve TÓN po dotyku tlačidla na ovládacom paneli?	Tento TÓN sa ozve na uistenie správneho zadania nastavenia.
Dôjde k poškodeniu mikrovlnnej funkcie, ak sa použije pri prázdnej rúre?	Áno. Nikdy nespúšťajte prázdnú mikrovlnnú rúru.
Prečo vajcia niekedy vystrelia?	Pri pečení, pražení vajec alebo varení strateného vajca môže žltok vystreliť v dôsledku pary nahromadenej vnútri membrány žltka. Aby k tomu nedošlo, stačí pred prípravou pokrmu prepichnúť žltok. Nikdy nepoužívajte mikrovlnnú funkciu na prípravu vajec v škrupine.
Prečo sa odporúča čas odstátia po dokončení mikrovlnnej prípravy pokrmov?	Po dokončení mikrovlnnej prípravy pokrmu počračuje jeho tepelné spracovanie aj počas doby odstátia. Počas tejto doby odstátia sa pokrm dokončí rovnomerne v celom svojom objeme. Dĺžka doby odstátia závisí od hustoty pokrmu.
Prečo moja rúra nie vždy pripraví pokrm tak rýchlo ako sa to uvádzá v návode na prípravu jedál?	Znova si pozrite návod na prípravu pokrmov, aby ste sa uistili, že ste dodržali správny postup a aby ste zistili, čo mohlo spôsobiť odchyly v čase prípravy pokrmu. Časy návodu na prípravu pokrmov a nastavenia tepla sú len odporúčania, ktoré sa vybrali na predchádzanie nadmernému tepelnému spracovaniu pokrmov, čo je najbežnejší problém pri zvykaní si na túto rúru. Zmeny vo veľkosti, tvare, hmotnosti a rozmeroch pokrmov vyžadujú dlhší čas ich prípravy. Na odskúšanie stavu pokrmov použite popri odporúčaniach návodu na prípravu pokrmov aj svoj vlastný úsudok presne tak, ako by ste to urobili pri bežnom sporáku.
Prečo sa na displeji zobrazuje slovo „Chladenie“ alebo zostávajúci čas prípravy pokrmu popri zvuku ventilátora po dokončení mikrovlnnej prípravy jedla?	Po dokončení prípravy pokrmu môže zostať ventilátor v činnosti na ochladenie rúry. Na displeji sa bude zobrazovať „Chladenie“. Ak otvoríte dvierka alebo raz stlačíte ZASTAVENIE/VYMAZANIE pred vypršaním času prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas prípravy pokrmu. Nie je to porucha.

Ak počas činnosti mikrovlnnej rúry použijete výrobok, ako je rádio, TV prijímač, bezdrôtová sieť LAN, funkcia Bluetooth, zdravotnícke zariadenie, bezdrôtové zariadenie atď., ktorý využíva rovnakú frekvenciu ako mikrovlnná rúra, daný výrobok môže prijímať rušenie z týchto výrobkov. Toto rušenie neznamená žiadny problém mikrovlnnej rúry ani daného výrobku a nie je to porucha. Preto je bezpečná na používanie. Zdravotnícke zariadenie však môže tiež prijímať rušenie, takže dbajte na opatrnosť pri používaní zdravotníckych zariadení blízko tohto výrobku.

TECHNICKÉ ÚDAJE

MS253****	
Napájanie	230 V~ 50 Hz
Výstupný výkon mikrovín	Max. 1000 W* (menovitý štandard podľa IEC60705)
Frekvencia mikrovín	2450 MHz
Vonkajšie rozmery	476 mm (š) x 272 mm (v) x 368 mm (h)
Mikrovlna	1150 W

MS23****	
Napájanie	230 V~ 50 Hz
Výstupný výkon mikrovín	Max. 1000 W* (menovitý štandard podľa IEC60705)
Frekvencia mikrovín	2450 MHz
Vonkajšie rozmery	476 mm (š) x 272 mm (v) x 346 mm (h)
Mikrovlna	1150 W

- Pri 1000 W a 800 W sa bude výstupný výkon postupne znižovať, aby nedošlo k prehriatiu.

Zneškodnenie starého spotrebiča



1. Tento symbol prečiarknutého odpadkového koša na kolieskach znamená, že odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE) musí byť zneškodnený samostatne od komunálneho odpadu.
2. Staré elektrické produkty môžu obsahovať nebezpečné laky, preto správne zneškodnenie vášho starého spotrebiča pomôže zabrániť potenciálnym negatívnym dopadom na prostredie a ľudské zdravie. Váš starý spotrebič môže obsahovať diely, ktoré možno opäťovne použiť na opravu iných produktov, a iné cenné materiály, ktoré možno recyklovať s cieľom chrániť obmedzené zdroje.
3. Svoj spotrebič môžete zaniesť do predajne, kde ste produkt zakúpili, alebo sa môžete obrátiť na oddelenie odpadov miestnej samosprávy a požiadať o informácie o najbližom zbernom mieste odpadu z elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Najnovšie informácie platné pre vašu krajinu nájdete na stránke www.lg.com/global/recycling

Frekvencia mikrovín: 2450 MHz +/- 50 MHz (skupina 2 / trieda B) **

Zariadenie skupiny 2: skupina 2 je vybavená všetkými priemyselnými, vedeckými a zdravotníckymi rádiovými pásmami (ISM RF), v rámci ktorých sa rádiovfrekvenčná energia vo frekvenčnom pásme 9 kHz až 400 GHz zámerne generuje a používa alebo len používa, a to vo forme elektromagnetického žiarenia, indukčnej a/alebo kapacitnej väzby na spracovanie materiálu alebo kontrolné/analytické účely.

Zariadenie triedy B je zariadenie vhodné na použitie v domácnostiach a v prostrediach priamo pripojených na nízkonapäťovú napájaciu elektrickú sieť, ktorá napája budovy využívané pre domácnosti.

Návod na používanie si môžete stiahnuť zo stránky <http://www.lg.com>

Memo



LATVIĒŠU

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA MIKROVIĻŅU KRĀSNS

Lūdzu, rūpīgi izlasiet šo instrukciju pirms ekspluatācijas.

MS253 **** MS23****

(var nebūt iekļauta, lūdzu, pārbaudiet modeļa specifikāciju)

www.lg.com

Autortiesības © 2021 LG Electronics. Visas tiesības aizsargātas.

SPIS TREŚCI

Kā darbojas mikroviļņi

Mikroviļņi ir enerģijas veids, kas līdzinās radio vai televīzijas vīlniem un parastai dienas gaismai. Parasti mikroviļņi, virzoties cauri atmosfērai, izplatās uz āru un izzūd, neradot nekādu iedarbību. Šajā cepeškrāsnī atrodas magnetrons, kura uzdevums ir izmantot mikroviļņu enerģiju. Magnetrona caurulē piegādātā elektrība tiek izmantota mikroviļņu enerģijas radīšanai.

Šie mikroviļņi pa atverēm cepeškrāsns iekšpusē iekļūst gatavošanas zonā. Cepeškrāsns iekšpusē atrodas stikla plate. Mikroviļņi nevar izkļūt cauri cepeškrāsns metāla sienām, bet tie var ieklūt tādos materiālos kā stikls, porcelāns un papīrs – materiālos, no kuriem izgatavoti lietošanai mikroviļņu krāsnī piemēroti trauki.

Mikroviļņi nesakarsē gatavošanas traukus – trauki sakarst no ēdienu radītā karstuma.

Ļoti droša ierīce

Mikroviļņu krāsns ir viena no drošākajām sadzīves tehnikas ierīcēm. Krāsns automātiski pārtrauc mikroviļņu ražošanu, kad tās durvis ir atvērtas. Mikroviļņu enerģijai iekļūstot ēdienu, tā tiek pilnīgi pārvērsta karstumā, neatstājot nekādu “atlikušo” enerģiju, kas jums kaitētu, kad ēdat ēdienu.

3 SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

9 PIRMS LIETOŠANAS

- 9 Izpakošana un uzstādīšana
- 11 Vadības panelis
- 11 Displeja pictogrammas
- 12 Pulksteņa iestatīšana
- 12 Ātrs sākums
- 12 Vairāk/mazāk
- 12 Energotaupība

13 LIETOŠANA

- 13 Laikkontrolēta gatavošana (manuāla gatavošana)
- 13 Mikroviļņu jaudas līmeni
- 14 Vadības bloķēšana
- 14 Uzsildīšana
- 15 Populāru ēdienu izvēlne
- 15 Mīkstināšana
- 16 Kausēšana
- 16 Jogurts
- 16 Siltā ēdienu saglabāšana
- 17 Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju
- 17 Norādījumi par ēdieniem, ko atkausē, izmantojot invertora tehnoloģiju

18 LIETOŠANAI MIKROVIĻNU KRĀSNĪ PIEMĒROTI TRĀUKI

19 ĒDIENU RAKSTUROJUMS UN GATAVOŠANA MIKROVIĻNU KRĀSNĪ

21 VIEDĀS FUNKCIJAS

22 PROBLĒMU NOVĒRŠANA

23 TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI INFORMĀCIJAI

Lai mikroviļņu krāsns lietošanas laikā novērstu aizdegšanās, elektrošoka vai traumu risku un bojājumu rāšanos, pirms krāsns lietošanas izlasiet visus norādījumus un ievērojet tos. Šajā pamācībā nav iekļauti visi iespējamie apstākli, kas varētu rasties.

Par problēmām, kuras nesaprokat, sazinieties ar servisa pārstāvi vai ražotāju.

BRĪDINĀJUMS!

Šis ir brīdinājuma simbols. Šis simbols brīdina par potenciālajām briesmām, kas var nogalināt vai ievainot jūs vai citus cilvēkus. Pēc brīdinājuma simbola un vārdiem "BRĪDINĀJUMS!" vai "UZMANĪBU!" būs norādīts attiecīgais brīdinājuma paziņojums. Šo vārdu nozīme:

BRĪDINĀJUMS!

Šis simbols brīdinās par briesmām vai riskantu rīcību, kas var izraisīt smagus miesas bojājumus vai nāvi.

UZMANĪBU!

Šis simbols brīdinās par briesmām vai riskantu rīcību, kas var izraisīt ķermēņa traumas vai īpašuma bojājumus.

BRĪDINĀJUMS!

1. **N**emēģiniet mainīt, regulēt vai remontēt mikroviļņu krāsns durvis, durvju blīves, vadības paneļi, drošības bloķēšanas slēdzus vai jebkuru citu krāsns detaļu, jo tas var izraisīt situāciju, ka tiek noņemts pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošais pārklājums. **N**elietojiet mikroviļņu krānsi, ja ir bojāts tās durvju blīvējums un tam blakusesošās detaļas. Ierīci drīkst remontēt tikai kvalificēts servisa speciālists.

- **A**tšķirībā no citām ierīcēm mikroviļņu krānsi ir ierīce, kurā izmanto augstu spriegumu un spēcīgu elektrisko strāvu.

Nepareiza lietošana vai remonts var radīt pārmērīgas mikroviļņu enerģijas ietekmi, kas var būt kaitīga, vai izraisīt elektrošoku.

2. **N**eizmantojiet mikroviļņu krānsi mitruma novēršanai. (piem., **N**elietojiet mikroviļņu krānsi, ja tajā atrodas mitras avīzes, apgērbs, rotaļlietas, elektroierīces, mājdzīvnieki vai bērni u. c.)

- Tas var izraisīt smagus drošības apdraudējumus, piem., ugunsgrēku, aizdegšanos vai pēkšņu elektrošoka radītu nāvi.

3. **Š**i ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, bez pieredzes un zināšanām, izņemot gadījumus, kad šīs personas saistībā ar ierīces lietošanu uzrauga vai apmāca persona, kas atbildīga par viņu drošību. (**M**azi) **B**ērni jāpiešķata, lai nepieļautu, ka viņi rotaļājas ar ierīci.

- **N**epareiza lietošana var izraisīt ugunsgrēku, elektrošoku vai apdegumus.

4. **L**ietošanas laikā ārējās daļas var sakarst. Neļaujiet maziem bērniem uzturēties to tuvumā.

- **V**iņi var gūt apdegumus.

5. **Š**kidrumus un citus ēdienu veidus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt. **P**irms ēdienu gatavošanas vai atkausēšanas noņemiet no tā plastmasas iesaiņojumu. **T**omēr ievērojiet,

- ka dažos gadījumos ēdienam jābūt pārklātam ar sildīšanai vai gatavošanai paredzētu plastmasas plēvi.
- Tie var eksplodēt.
6. **Pārliecinieties, ka lietojat katram darbības režīmam piemērotus piederumus.**
- Nepiemērota lietošana var radīt bojājumus mikroviļņu krāsnij un piederumiem vai izraisīt dzirksteles un aizdegšanos.
7. **Nedrīkst pieļaut, ka bērni spēlējas ar ierīces piederumiem vai iekarājas durvju rokturī.**
- Bērni var gūt traumas.
8. **Personām, kas nav kompetentas, ir bīstami veikt jebkādas apkopes vai remonta darbības, kurās tiek noņemts pārsegs, kas aizsargā pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.**
9. **Ierīcei darbojoties kombinētajā režīmā, tiek ģenerēta augsta temperatūra, tādēļ šādos gadījumos bērni drīkst lietot krāsns tikai pieaugušo uzraudzībā.**
10. **Nelietojiet mikroviļņu krānsi, ja tā ir bojāta. Īpaši jāievēro, lai krāsns durvis būtu kārtīgi aizvērtas un nebūtu bojātas šādas detaļas: (1) durvis (saliekta), (2) enģes un fiksatori (salauzti vai kļuvuši valīgi), (3) durvju blīvējums un blīvējuma virsmas.**
- Tas varētu izraisīt kaitīgu pārmērīgas mikroviļņu enerģijas iedarbību.
11. **Ja durvis vai to blīvējums ir bojāti, mikroviļņu krānsi drīkst lietot tikai pēc tam, kad to ir saremonējusi kompetenta persona.**
12. **Ja ierīcei tiek pievadīta elektroenerģija, izmantojot vadu pagarinātāju vai pārnesamu elektrisko kontaktligzdu ierīci, vadu pagarinātājs vai pārvietojamo elektrisko kontaktligzdu ierīce jānovieto tā, lai uz tiem nešķistītos ūdens vai tajos neiekļūtu mitrums.**
13. **Atļaujiet bērniem lietot mikroviļņu krānsi bez uzraudzības tikai tādā gadījumā, ja viņi ir atbilstoši apmācīti un spēj droši lietot mikroviļņu krānsi, kā arī saprot apdraudējumu, ko rada tās nepareiza lietošana.**
14. **Lietošanas laikā ierīce un tās ārējās daļas sakarst. Ievērojiet piesardzību un nepieskarīties sildelementiem. Neļaujiet tās tuvumā uzturēties bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.**
15. **Lietošanas laikā ierīce sakarst. Ievērojiet piesardzību un nepieskarīties sildelementiem mikroviļņu krāsns iekšpusē.**
16. **Nelietojiet mikroviļņu krāsns durvju tīrišanai raupjus abrazīvus tīrišanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var ieskrambāt virsmu, un tas var izraisīt stikla plīšanu.**

⚠ UZMANĪBU!

1. **Mikroviļņu krānsi nav iespējams lietot, ja tās durvis ir atvērtas, jo durvīs ir iebūvēts bloķēšanas mehānisms. Nekādā gadījumā nedrīkst pieļaut iejaukšanos bloķēšanas mehānisma darbībā.**
 - Tas varētu izraisīt kaitīgu pārmērīgas mikroviļņu enerģijas iedarbību. (Ja durvis ir atvērtas, bloķēšanas mehānisms automātiski izslēdz jebkuru gatavošanas darbību.)
2. **Nenovietojiet starp mikroviļņu krāsns priekšējo daļu un durvīm priekšmetus (piemēram, virtuves dvieļus, salvetes u. c.) un nepieļaujiet, ka uz blīvējumu virsmām uzkrājas ēdiena vai tīrišanas līdzekļu atliekas.**
 - Tas varētu izraisīt kaitīgu pārmērīgas mikroviļņu enerģijas iedarbību.
3. **Lūdzu, nodrošiniet, ka tiek pareizi iestatīts gatavošanas ilgums; mazākam ēdienam daudzumam**

- nepieciešams īsāks gatavošanas vai uzsildīšanas laiks.**
- Ja ēdienu gatavo ilgāk, nekā nepieciešams, tas var sākt degt un sabojāt mikroviļņu krāsni.
4. **Sildot mikroviļņu krāsnī šķidrumus, piemēram, zupu, mērci un dzērienus,**
- **N**eizmantojet traukus ar taisnām sānu malām un šauriem kakliniņiem.
 - **N**epārkarsējiet.
 - **S**amaisiet šķidrumu pirms trauka ievietošanas mikroviļņu krāsnī un vēl reizi, kad pagājusi puse no sildīšanas laika.
 - **P**ēc uzsildīšanas atstājiet trauku īsu brīdi krāsnī, vēlreiz uzmanīgi samaisiet vai sakratiet un pirms lietošanas pārbaudiet temperatūru (jo īpaši bērnu barošanas pudelīšu un bērnu pārtikas burciņu saturam), lai izvairītos no apdedzināšanās.
 - **D**zērienu sildīšana ar mikroviļņu krāsni var izraisīt aizkavētu šķidruma izšķakstišanos, tāpēc, rīkojoties ar trauku, jābūt uzmanīgam.
5. **Izplūdes atvere atrodas mikroviļņu krāsns augšpusē, apakšā vai sānos. N**enobloķējiet atveri.
- Tādā veidā var sabojāt mikroviļņu krāsni un iegūt slikti pagatavotu ēdienu.
6. **N**edarbiniet mikroviļņu krāsni, ja tā ir tukša. Ja krāsns netiek lietota, ir lietderīgi tajā ievietot glāzi ūdens. **J**a krāsns nejauši tiks ieslēgta, ūdens absorbēs mikroviļņu enerģiju.
- **N**epareiza lietošana var sabojāt mikroviļņu krāsni.
7. **N**egatavojet ēdienu, ietītu papīra dvieļos, ja vien pavārgrāmatā šāda metode nav norādīta ēdienam, kuru gatavojet. **N**elietojet gatavošanai papīra dvieļu vietā avīzes.
- **N**epareiza lietošana var izraisīt sprādzienu vai ugunsgrēku.
8. **N**elietojet koka traukus vai keramikas traukus, kuriem ir metāla (piem., zelta vai sudraba) inkrustācijas. **V**ienmēr noņemiet metāla aizdares stieplītes. **L**ietojet tikai tādus virtuves piederumus, kas ir piemēroti mikroviļņu krāsnij. **G**atavojet mikroviļņu krāsnī, nedrīkst izmantot ēdienam vai dzērieniem paredzētus metāla traukus.
- **T**ie var uzkarst un apdegst. Metāla priekšmeti var veidot mikroviļņu krāsnī elektrisko loku, radot smagus bojājumus.
9. **N**elietojet pārstrādātus papīra produktus.
- **T**o sastāvā var būt daļīgas, kas gatavošanas laikā var izraisīt dzirksteles un/vai aizdegšanos.
10. **N**emazgājiet stikla plati un režģi uzreiz pēc gatavošanas, ievietojot to ūdenī. **T**as var izraisīt saplīšanu vai bojājumus.
- **N**epareiza lietošana var sabojāt mikroviļņu krāsni.
11. **L**ai novērstu mikroviļņu krāsns nejaušu nokrišanu, novietojiet šo ierīci tā, lai priekšējās durvis atrastos 8 cm vai tālāk no tās virsmas malas, uz kuras krāsns ir novietota.
- **N**epareiza lietošana var izraisīt traumas un sabojāt mikroviļņu krāsni.
12. **P**irms gatavošanas sadurstiet kartupeļu, ābolu vai līdzīga veida augļu vai dārzeņu mizu.
- **T**ie var eksplodēt.
13. **N**evāriet olas ar visu čaumalu. **M**ikroviļņu krāsnī nedrīkst gatavot olas ar čaumalu un veselas cieti vārītas olas, jo tās var eksplodēt arī pēc tam, kad mikroviļņu izraisītā karsēšana ir izbeigta.
- **O**las iekšienē paaugstināsies spiediens, un ola uzsprāgs.
14. **N**emēģiniet mikroviļņu krāsnī vārīt produktus taukvielās.
- **T**as var izraisīt pēkšņu karstā šķidruma pārplūšanu pāri malām vārīšanās rezultātā.

15. **J**a pamanāt dūmus, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no tīkla un turiet krāsns durvis aizvērtas, lai noslāpētu liesmas.

- **T**ās var izraisīt smagus bojājumus, piemēram, ugunsgrēku vai elektrošoku.

16. **S**ildot ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzmaniet mikroviļņu krāsns, lai nepieļautu aizdegšanās iespēju.

- **T**rauks var saplīst, un ēdiens var iztečēt no saplīsušā trauka, radot ugunsgrēka iespējamību.

17. **I**erīces darbības laikā ārējo virsmu temperatūra var būt augsta. **G**rilēšanas režīma, konvekcijas režīma un automātisko gatavošanas darbību laikā nepieskarieties mikroviļņu krāsns durvīm, korpusam, krāsns iekšpusei, piederumiem un traukiem, pirms neesat pārliecinājušies, ka tie nav karsti.

- **T**iem sakarstot, rodas apdedzināšanās risks, ja vien nelietojat virtuves cimdus.

18. **R**egulāri tīriet mikroviļņu krāsns un izņemiet visas ēdienu atliekas.

- **J**a mikroviļņu krāsns netiek uzturēta tīra, tās virsma var sākt bojāties, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces lietošanas ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

19. **L**ietojiet tikai šai mikroviļņu krāsnij paredzētu termometru.

- **L**ietojot nepiemērotu termometru, nevar noskaidrot, vai temperatūras mērījums ir pareizs.
- **Š**ā modeļa komplektācijā nav iekļauts termometrs.

20. **Š**i ierīce ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībās un mājsaimniecības apstākļiem pielīdzināmās uzstādišanas vietās, piemēram:

- **D**arbinieku virtuvēs veikalos, birojos un līdzīgās darba vidēs;
- **I**auku saimniecībās;
- **V**iesnīcās, motelos un cita veida apdzīvotās telpās klientu vajadzībām;
- **N**aktsmītnu ar brokastīm tipa iestādēs.

21. **Š**o iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja šīm personām tiek nodrošināta uzraudzība vai sniegti norādījumi par iekārtas izmantošanu drošā veidā un šīs personas saprot iespējamo apdraudējumu. **B**ērni nedrīkst spēlēties ar iekārtu. **B**ērni bez uzraudzības nedrīkst veikt tīrišanu un apkopi.

22. **M**ikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. **P**ārtikas vai apģērba žāvēšana un sildspilventiņu, istabas čību, sūķļu, mitru drānu un līdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt traumu, aizdegšanās un ugunsgrēka risku.

23. **I**erīci nav paredzēts lietot, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

24. **P**recīzi ievērojiet norādījumus, ko katras popkorna ražotājs sniedzis par savu produktu. **K**ukurūzas grauzdēšanas laikā neatstājiet mikroviļņu krāsns bez uzraudzības. **J**a kukurūza pēc norādītā laika nesāk atvērties, pārtrauciet gatavošanu. **N**ekādā gadījumā nelietojiet kukurūzas grauzdēšanai nebalināta (ietinamā) papīra maisiņu. **N**ekādā gadījumā nemēģiniet grauzdēt pārpaliķušos graudus.

- **P**ārmērīgi ilga grauzdēšana var izraisīt kukurūzas aizdegšanos.

25. **Š**ai ierīcei jābūt zemētai.

Barošanas vada vadojuma krāsa ir atbilstoša turpmāk minētajiem kodiem
ZILA - Neitrāls

BRŪNA - Fāzes**ZAĻA UN DZELTENA - Zemējuma**

Tā kā šīs ierīces barošanas vada vadojuma krāsa var neatbilst krāsu marķējumam, kas apzīmē jūsu kontaktdakšas izvadus, rīkojieties, kā norādīts turpmāk.

Vadam, kas krāsots **ZILĀ** krāsā, jābūt pievienotam pie izvada, kas ir apzīmēts ar burtu **N** vai krāsots **MELNĀ** krāsā.

Vadam, kas krāsots **BRŪNĀ** krāsā, jābūt pievienotam pie izvada, kas ir apzīmēts ar burtu **L** vai krāsots **SARKANĀ** krāsā.

Vadam, kas krāsots **ZAĻĀ** un **DZELTENĀ** vai **ZAŁĀ** krāsā, jābūt pievienotam pie izvada, kas ir apzīmēts ar burtu **G** vai **(⊕)**.

Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, servisa speciālistam vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu risku.

- **N**epareiza lietošana var izraisīt smagus elektriskus bojājumus.

26. **L**ietojiet tikai tādus virtuves piederumus, kas ir piemēroti mikroviļņu krāsnij.

27. **Š**o krāsni nedrīkst lietot komerciālām ēdināšanas vajadzībām.

- **N**epareiza lietošana var sabojāt mikroviļņu krāsni.

28. **M**ikroviļņu krāsni nedrīkst iebūvēt skapītī.

- **M**ikroviļņu krāsns ir paredzēta lietošanai neiebūvētā veidā.

29. **S**avienojumu var izveidot, izmantojot piekļuvei kontaktdakšu vai iebūvējot fiksētā elektroinstalācijā slēdzi, ievērojot elektroinstalācijas noteikumus.

- **N**eatbilstošas kontaktdakšas vai slēža lietošana var izraisīt elektrošoku vai ugunsgrēku.

30. **I**erīces darbības laikā tās durvis vai ārējā virsma var sakarst.

31. **G**labājiet ierīci un tās vadu vietā, kas nav pieejama bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem.

32. **L**ai nepielāutu apdedzināšanos, barošanas pudelīšu un bērnu ēdienu burciņu saturs pirms lietošanas ir jāsamaista vai jāsakrata un jāpārbauda satura temperatūra.

33. **U**zturiet tīru mikroviļņu krāsns iekšpusi un ārpusi. **S**īkāku informāciju par to, kā tīrīt mikroviļņu krāsni, skatiet iepriekš sadaļā "Mikroviļņu Krāsns **Tīrīšana**".

34. **U**zstādīt saskaņā ar noteiktajām uzstādīšanas prasībām, pretējā gadījumā karstuma ietekme var radīt risku.

35. **I**ekārtu aizliegts tīrīt izmantojot ierīci, kas izmanto tvaiku.

36.  **U**zmanību, karsta virsma!

Ja ir lietots šīs simbols, tas nozīmē, ka virsmas to lietošanas laikā var kļūt karstas.

37. **N**enovietojiet uz ierīces priekšmetu (grāmatu, kasti u. c.). **I**erīce var pārkarst vai aizdegties, vai priekšmets var nokrist, radot miesas bojājumus.

38. **L**oti ieteicams, lai lietošanas laikā lietotāji nepieskartos šīm virsmām, tādējādi izvairoties no apdegumu riska.

Īpaša piesardzība jāievēro zonai ventilācijas atveru tiešā tuvumā.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANA

1. Uzturiet krāsns iekšpusi tīru

Ē diena šļakatas vai izšļakstījies šķidrums pielīp pie krāsns sienām un starp blīvējuma un durvju virsmām. **V**islabāk ir nekavējoties noslaucīt apšķaktās virsmas ar mitru drānu. Drupatas un šļakatu paliekas absorbēs mikroviļņu enerģiju un paildzinās gatavošanas laiku vai pat sabojās krāsni. Izslaukiet starp durvīm un rāmi iekritušās drupatas ar mitru drānu. **S**varīgi, lai šī zona būtu tīra un nodrošinātu durvju hermētiskumu. **N**otīriet taukainās atliekas ar tīrīšanas līdzekļi samērcētu drānu un pēc tam noskalojiet un nozāvējiet notīrito vietu. **N**elietojiet spēcīgu mazgāšanas līdzekli vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. **M**etāla paplāti var mazgāt ar rokām vai trauku mazgājamā mašīnā.

2. Uzturiet krāsns ārpusi tīru

Lai izslēgtu elektrošoka iespēju, pirms tīrīšanas atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas. **N**otīriet krāsns ārpusi ar ziepēm un ūdeni, pēc tam nomazgājiet ar tīru ūdeni un nosusiniet ar sausu drānu vai papīra dvieli. **L**ai novērstu krāsns iekšpusē esošo daļu bojājumus, ventilācijas atverēs nedrīkst iesūkties ūdens. **T**īrot vadības paneli, atveriet durvis, lai nelautu krāsnij nejauši ieslēgties, noslaukiet paneli ar mitru drānu un tūlīt pēc tam ar sausu drānu. **P**ēc tīrīšanas piespiediet "APTURĒT".

3. Ja durvju iekšpusē vai tām visapkārt ārpusē uzkrājas tvaiki, noslaukiet paneļus ar mitru drānu. **T**vaika kondensēšanās durvju iekšpusē ir parasta parādība, ja ēdiens tiek ilgi karsēts, izmantojot lielu jaudas līmeni. **T**as nav darbības traucējums, un gatavošanas beigās kondensāts iztvaikos. **L**ai samazinātu kondensāta veidošanos durvīs, centieties ēdienu pārsegt vai mainīt sildīšanas līmenus un ilgumu; kondensāts var parādīties arī tad, ja krāsns darbojas ļoti mitros apstākļos, un tas nekādā gadījumā nenorāda uz ierīces darbības traucējumiem.

4. **D**urvis un durvju blīvējums jātur tīrs. **L**ietojiet tikai siltu ziepjūdeni un pēc tam rūpīgi noskalojiet un noslaukiet.

NELIETOJIET ABRAZĪVUS MATERIĀLUS, PIEMĒRAM, TĪRĪŠANAS PULVERUS VAI TĒRAUDA UN PLASTMASAS SŪKLUS.

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

PIRMS LIETOŠANAS

Izpakošana un uzstādīšana

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

- 1 Izpakojiet krāsns un novietojiet uz plakanas, līdzennes virsmas.



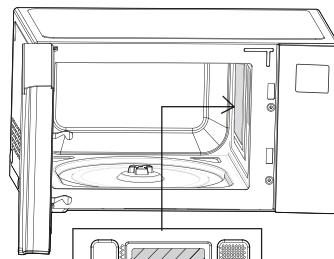
Stikla plate



Rotējošais gredzens



Grozāmā paliktņa ass



*Neizņemiet vizlas plāksni

PIEZĪME

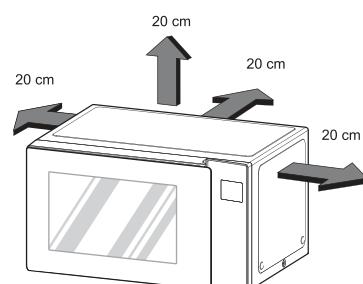
- Neizņemiet no krāsns iekšpuses vizlas plāksni (sudrabaino plāksni). Vizlas plāksne aizsargā mikroviļņu elementus no ēdiena šķakatām.

- 2 Novietojiet krāsns uz izraudzītās līdzennes virsmas, kas ir augstāka par 85 cm, un pārliecinieties, ka no krāsns augšpusēs, aizmugures sienas un abām sānu malu sienām līdz apkārtējām virsmām ir vismaz 20 cm attālums, lai nodrošinātu pienācīgu ventilāciju. Lai novērstu apgāšanos, krāsns priekšpusei jāatrodas ne mazāk kā 8 cm attālumā no virsmas malas.

Izplūdes atvere atrodas krāsns apakšpusē vai sānos. Atveres bloķēšana var sabojāt krāsns.

Ja lietojat mikroviļņu krāsns, ievietotu norobežotā telpā vai virtuves skapītī, gaisa plūsma produkta dzesēšanai var nebūt pietiekama. Tas var pasliktināt gatavošanas kvalitāti un samazināt ierīces lietošanas ilgumu.

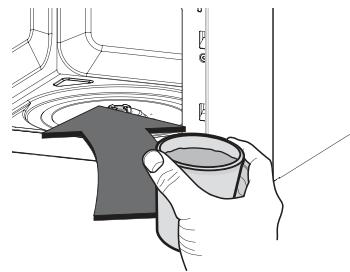
Ja iespējams, lietojiet mikroviļņu krāsns, novietotu uz virtuves skapīša virsmas.



PIEZĪME

- Šo krāns nedrīkst lietot komerciālām ēdināšanas vajadzībām.
- 3 Ievietojiet krāsns kontaktdakšu standarta mājsaimniecības kontaktligzdā. Pārliecinieties, ka krāsns ir vienīgā šai kontaktligzdai pievienotā ierīce. **Ja krāsns nedarbojas pareizi, atvienojiet to no kontaktligzdas un pēc tam pievienojiet vēlreiz.**

- 4 Lai atvērtu krāsns durvis, pavelciet durvju rokturi.
Ievietojiet krāsns iekšpusē rotējošo gredzenu un uzlieciet uz tā stikla plati.
- 5 Ielejiet lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotā traukā 300 ml ūdens. Novietojiet trauku uz stikla plates un aizveriet krāsns durvis.
Ja šaubāties, kāda veida trauku lietot, skatiet informāciju sadaļā "Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemēroti trauki".



- 6 Piespiediet pogu **APTURĒT/ATTĪRĪT** un piespiediet vienu reizi pogu **SĀKT/IEVADĪT**, lai iestatītu 30 sekunžu gatavošanas ilgumu.



- 7 **DISPLEJĀ** tiks parādīta atpakaļskaitīšana, sākot no 30 sekundēm.

Kad būs sasniegta "0", atskanēs SKANAS SIGNĀLS. Atveriet krāsns durvis un pārbaudiet ūdens temperatūru.

Ja krāsns darbojas, ūdenim jābūt siltam.

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

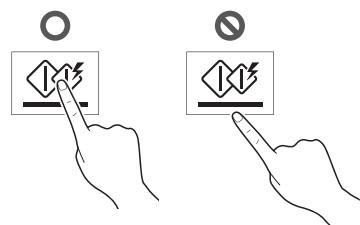
JŪSU KRĀNS IR UZSTĀDĪTA



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

- 9 Turpmāk norādītie apstākļi var kavēt pogas atpazīšanu:

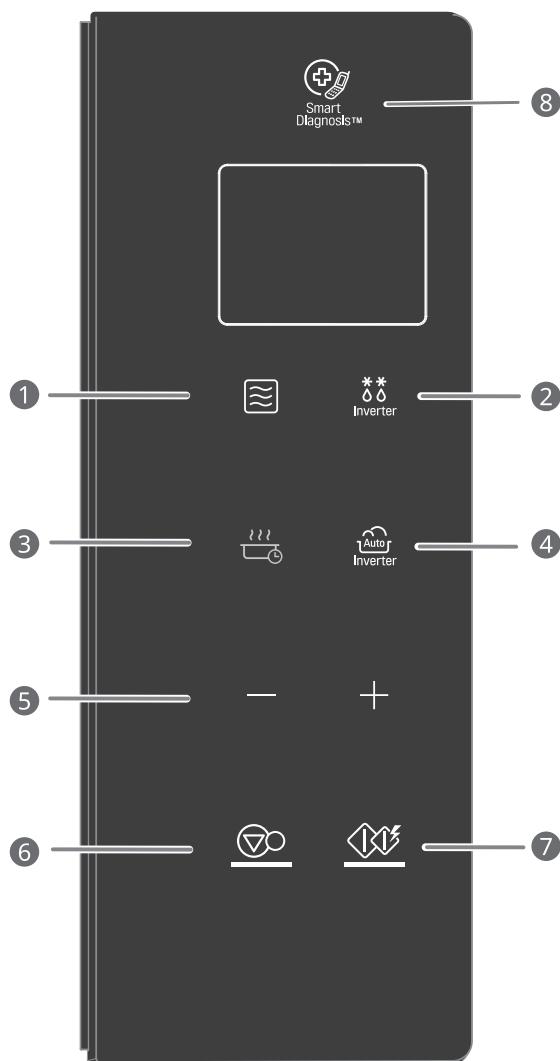
- piespiesta tikai pogas ārējā daļa;
- poga ir tikusi piespiesta ar nagu vai pirksta galu.



PIEZĪME

- Nelietojiet gumijas cimdus vai vienreiz lietojamos cimdus.
 - Ja tīrāt skārienjutīgo vadības paneli ar mitru dvieli, pēc tam noslaukiet no skārienjutīgā vadības paneļa mitrumu.
- 10 Ierīces relatīvi augstās izejas jaudas dēļ gatavošanas laika iestatījumam jābūt īsākam nekā parastajās mikroviļņu krāsnīs (700 W, 800 W). Ja ierīce tiek pārmērīgi uzkarstēta, var norasot tās durvis.

Vadības panelis



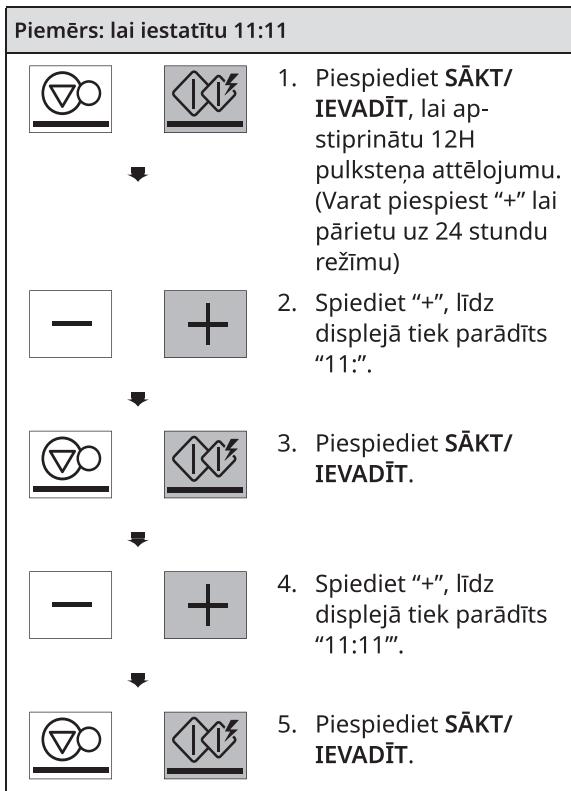
Dala
1 JAUDA Zobacz strona 12 „Laikkontrolēta gatavošana”
2 ATKAUSĒŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOGIJU Zobacz strona 16 „Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju”
3 JOGURTS / SILTUMA SAGLABĀŠANA Zobacz strona 15 „Jogurts” Zobacz strona 15 „Sīta ēdiena saglabāšana”
4 GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOGIJU Funkcija “Gatavošana, izmantojot invertora tehnoloģiju” lauj pagatavot lielāko daļu jūsu iemīloto ēdienu, jo atlasa ēdienas veidu un svaru. Zobacz strona 13 „Uzsildīšana” Zobacz strona 14 „Populāru ēdienu izvēlne” Zobacz strona 14 „Mikstināšana” Zobacz strona 15 „Kausēšana”
5 VAIRĀK / MAZĀK <ul style="list-style-type: none"> Izvēlieties gatavošanas izvēlni. Iestatiet gatavošanas ilgumu un svaru. Ja gatavojet, izmantojot automātisko un manuālo funkciju, varat jebkurā brīdī palielināt gatavošanas ilgumu, piespiežot pogu (izņemot atkausēšanas režīmu).
6 APTURĒT / ATTĪRĪT <ul style="list-style-type: none"> Aptur un dzēš visas ievadītās vērtības, izņemot diennakts laiku.
7 SĀKT / IEVADĪT <ul style="list-style-type: none"> Lai sāktu atlasīto gatavošanas veidu, pies piediet pogu vienu reizi. Kad piespiežat pogu SĀKT/IEVADĪT, ātra sākuma funkcija lauj iestatīt 30 sekunžu ilgus LIELAS jaudas gatavošanas intervālus.
8 SMART DIAGNOSIS Kad tālrunis ir savienots ar servisa centra darbinieku, turiet tālruna klausules ekrānu pagrieztu pret šo ikonu. Tas servisa zvana laikā palīdzēs diagnosticēt mikroviļņu krāsns problēmas.

Displeja piktogrammas

Ikona	
	Ja lietojat mikroviļņus, displejā parādās šī ikona.
	Ja lietojat funkciju “Gatavošana, izmantojot invertora tehnoloģiju”, displejā parādās šī ikona.
	Ja lietojat “Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju”, displejā parādās šī ikona.
	Ja varat iestatīt “Vairāk/mazāk”, displejā parādās šī ikona.
	Ja varat lietot “Gatavošanas sākums”, displejā parādās šī ikona.
	Ja varat iestatīt “Izdotā jauda”, displejā parādās šī ikona.
	Ja varat iestatīt “Svars”, displejā parādās šī ikona.

Pulksteņa iestatīšana

Ja krāsns ir pirmo reizi pievienota kontaktligzdai vai ja pēc strāvas atslēgšanas tiek atjaunota strāvas padeve, displejā parādītie cipari tiek atiestāti uz "12H".

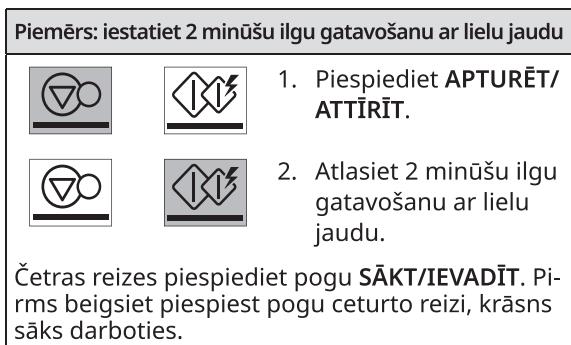


PIEZĪME

- Ja vēlaties vēlreiz iestatīt pulksteni vai izmainīt iespējas, atvienojiet no kontaktligzdas strāvas vadu un pēc tam atkal to pievienojiet.
- Ja nevēlaties lietot pulksteņa režīmu, pēc krāsns pievienošanas kontaktligzdai piespiediet pogu APTURĒT/ATTĪRĪT.

Ātrs sākums

Pēc tam, kad ir piespiests SĀKT/IEVADĪT, funkcija ĀTRS SĀKUMS ļauj iestatīt 30 sekunžu ilgus LIELAS jaudas gatavošanas intervālus.



Funkcijas ĀTRS SĀKUMS izmantošanas laikā atkārtoti piespiežot pogu **SĀKT/IEVADĪT**, varat paildzināt gatavošanas ilgumu līdz 99 minūtēm un 59 sekundēm.

Vairāk/mazāk

Izmantojot pogu — vai +, programmu LAIK-KONTROLĒTA GATAVOŠANA iespējams mainīt, lai gatavotu ilgākā vai īsākā laika posmā. Katra pogas + piespiešana paildzinās gatavošanas laiku par 10 sekundēm. Katra pogas — piespiešana samazinās gatavošanas laiku par 10 sekundēm. Maksimālais iespējamais ilgums būs 99 minūtes un 59 sekundes.

Piemērs: mainīt funkcijas "Gatavošana, izmantojot invertora tehnoloģiju" (piem., pusdienu šķīvis, 1 porcijs) gatavošanas ilgumu uz ilgāku vai īsāku gatavošanas laiku



Energotaupība

Energotaupība ir enerģijas taupīšana, izslēdzot displeju. Šī funkcija darbojas tikai tad, ja mikroviļņu krāsns ir gaidīšanas režīmā – šādā gadījumā displejs tiks izslēgts.

PIEZĪME

- Ja lietojat pulksteņa režīmu, displejs paliks ieslēgts.

LIETOŠANA

Laikkontrolēta gatavošana (manuāla gatavošana)

Šī funkcija ļauj gatavot ēdienu vēlamajā ilgumā. Ir pieejami 5 jaudas līmeni. Turpmāk piemērā parādīts, kā iestatīt 800 W jaudu uz vēlamo ilgumu.

Piemērs: ēdiena gatavošana ar 800 W jaudu 5 minūtes un 30 sekundes	
	1. Piespiediet APTURĒT/ ATTĪRĪT.
	2. Spiediet JAUDA, līdz displejā tiek parādīts "800 W". (Pirmajā reizē displejā tiek parādīts 1000 W. Tas nozīmē, ka krāsns ir iestatīta uz HI, ja vien nav izvēlēts cits jaudas iestatījums.)
	3. Ievadiet 5 minūtes un 30 sekundes, piespiežot "+", līdz displejā tiek parādīts "5:30".
	4. Piespiediet SĀKT/ IEVADĪT.

Kad gatavošana būs pabeigta, atskanēs atgādinājuma signāls. Displeja logā tiks parādīts vārds **Beigas**. Vārds "Beigas" saglabāsies displejā un atgādinājuma signāls atskanēs ik pēc minūtes, līdz tiks atvērtas krāsns durvis vai piespiesta jebkura poga.

PIEZĪME

- Ja jaudas līmenis nav atlasīts, krāsns darbosies LIELAS jaudas režīmā. Lai iestatītu LIELAS jaudas gatavošanas režīmu, neveiciet iepriekš aprakstīto 2. darbību.

Mikroviļņu jaudas līmeni

Mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar pieciem jaudas līmeniem, kas gatavošanas laikā nodrošina maksimālu gatavošanas elastīgumu un kontroli. Turpmāk sniegtā tabula dos priekšstatu par to, kādi ēdieni gatavojami katrā jaudas līmenī.

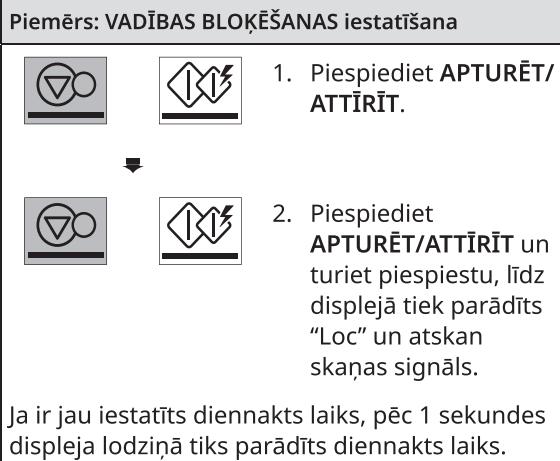
- Diagrammā ir norādīti mikroviļņu krāsns jaudas līmeņa iestatījumi.

Mikroviļņu jaudas līmeņu tabula

Jaudas līmenis	Lietošana
Liela 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ūdens vārīšana. • Maltais liellopa gaļas apbrūnināšana. • Konfekšu gatavošana. • Putnu gaļas gabalu, zivju un dārzeņu gatavošana. • Mīkstas gaļas gabalu gatavošana.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rīsu, makaronu un dārzeņu uzsildīšana. • Ātra sagatavotu ēdienu uzsildīšana. • Sviestmaižu uzsildīšana.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Olu, piena un siera ēdienu gatavošana. • Kūku un maizes gatavošana. • Školādes kausēšana. • Teļa gaļas gatavošana. • Veselas zivs gatavošana. • Pudiņu un olu krēma gatavošana.
400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Gaļas, putnu gaļas un jūras velšu atkausēšana. • Ne pārāk mīkstas gaļas gabalu gatavošana. • Cūkas karbonādes un cepeša gatavošana.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Augļu sildīšana. • Sviesta mīkstināšana. • Siltu sacepumu un pamatēdienu saglabāšana. • Sviesta un krēmsiera mīkstināšana.

Vadības bloķēšana

Tā ir unikāla drošības funkcija, kas nepieļauj nejaušas darbības. Ja ir iestatīta VADĪBAS BLOĶĒŠANA, gatavošana nav iespējama.



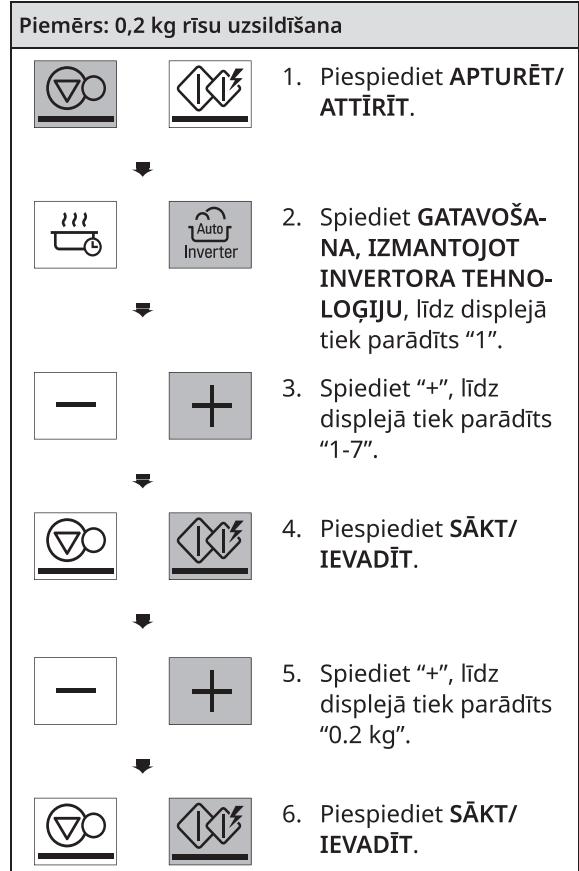
Ja VADĪBAS BLOĶĒŠANA jau ir iestatīta un jūs pieskaraties citam kontaktlaukumam, displejā tiek parādīts vārds "Loc". VADĪBAS BLOĶĒŠANU var atcelt, izmantojot turpmāk aprakstīto procedūru.



Pēc VADĪBAS BLOĶĒŠANAS izslēgšanas krāsns atkal darbosies kā parasti.

Uzsildīšana

Krāsns izvēlnē ir iepriekš ieprogrammēta automātiska ēdiena uzsildīšana. Norādiet krāsnij, ko vēlaties darīt, kā arī ēdiena daudzumu. Pēc tam ļaujiet mikroviļņu krāsnij uzsildīt jūsu izvēlēto ēdienu.



Populāru ēdienu izvēlne

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

Piemērs: 0,4 kg svaigu dārzenu gatavošana	

- Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT**.
- Spiediet **GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOGIJU**, līdz displejā tiek parādīts "2".
- Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "2-2".
- Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.
- Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "0.4 kg".
- Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.

Mīkstināšana

Zemas jaudas iestatījumu krāsnī var izmantot ēdienu (sviesta, krēmsiera un saldējuma) mīkstināšanai. Skatiet turpmāk sniegtu tabulu.

Piemērs: 0,2 kg krēmsiera mīkstināšana



Kausēšana

Zemas jaudas iestatījumu krāsnī var izmantot ēdienu (sviesta, krēmsiera un šokolādes) kausēšanai. Skatiet turpmāk sniegtu tabulu.

Piemērs: 0,2 kg šokolādes kausēšana	
	1. Piespiediet APTURĒT/ATTĪRĪT .
	2. Spiediet GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOGIJU , līdz displejā tiek parādīts "4".
	3. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "4-3".
	4. Piespiediet SĀKT/IEVADĪT .
	5. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "0.2 kg".
	6. Piespiediet SĀKT/IEVADĪT .

Jogurts

Šī funkcija ļauj gatavot jogurtu, piespiežot pogu **JOGURTS / SILTUMA SAGLABĀŠANA**.

Piemērs: 0,6 kg jogurta gatavošana	
	1. Piespiediet APTURĒT/ATTĪRĪT .
	2. Spiediet JOGURTS / SILTUMA SAGLABĀŠANA , līdz displejā tiek parādīts "1".
	3. Piespiediet SĀKT/IEVADĪT . Displejā tiks parādīts "5h00".

Silta ēdiena saglabāšana

Funkcija "Silta ēdiena saglabāšana" uzturēs karstu pagatavotu ēdienu pasniegšanas temperatūrā. Sākumā ēdienam vienmēr jābūt karstam. Izmantojiet lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotus traukus.

Piemērs: silta ēdiena saglabāšana manuāli Silta ēdiena saglabāšana 90 minūtes ar lielu jaudas līmeni.	
	1. Piespiediet APTURĒT/ATTĪRĪT .
	2. Spiediet JOGURTS / SILTUMA SAGLABĀŠANA , līdz displejā tiek parādīts "2".
	3. Piespiediet SĀKT/IEVADĪT . Displejā tiks parādīts "1h30".

PIEZĪME

- Funkcijas "Silta ēdiena saglabāšana" izmantošanas laikā kraukšķīgi ēdieni (konditorejas izstrādājumi, pīrāgi, āboli mīklā u. c.) nav jāpārklāj.
- Mitri ēdieni jāpārklāj ar plastmasas plēvi vai lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotu vāku.
- Funkcija "Silta ēdiena saglabāšana" ir piemērota 1-3 porcijsām.

Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju

Krāsnī jau ir iestatītas četras atkausēšanas kombinācijas. Funkcija "Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju" nodrošina vislabāko saldētu ēdienu atkausēšanas metodi. Gatavošanas norādes parādīs, kura atkausēšanas kombinācija ir ieteicamā ēdiens, ko atkausējat.

Papildu ērtībai funkcijā "Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju" ir iestrādāts skanas signāla mehānisms, kas atgādinās, ka ir jāpārbauda, jāapgroza, jāatlada vai jāpārkarto ēdiens, lai iegūtu vislabāko rezultātu. Tieki piedāvāti četri dažādi atkausēšanas līmeni.

(**GAĻA / PUTNU GAĻA / ZIVIS / MAIZE**)

Piemērs: 1,2 kg gaļas atkausēšana	
	1. Piespiediet APTURĒT/ATTĪRĪT .
	Inverter
	2. Spiediet ATKAUSĒŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLĀĢIJU , līdz displejā tiek parādīts "dEF1".
	3. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "1.2 kg".
	4. Piespiediet SĀKT/IEVADĪT .

PIEZĪME

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

ATKAUSĒŠANAS cikla laikā no krāsns atskanēs viens skaņas signāls.

Atskanot signālam, atveriet durvis, izņemiet gabaliņus, kas sākuši kust, un apgroziet tos.

Atlieciet saldētos gabaliņus krāsnī un piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**, lai atsāktu atkausēšanas ciklu.

- Izņemiet zivis, čaulgliemus, galu un putnu gaļu no iesainojuma papīra vai plastmasas iepakojuma. Pretējā gadījumā iesainojuma papīrs aizturēs tvaikus, saglabājot tos tuvu ēdiens, un ēdiens virsma sāks sautēties.
- Lai uztvertu radušos pilienus, ievietojiet ēdienu seklā traukā vai uz mikroviļņu cepamā režīga.
- Pēc izņemšanas no krāsns ēdiena vidusdaļai joprojām jābūt ledainai.
- Atkausēšanas ilgums ir atkarīgs no tā, cik pamatīgi ēdiens ir sasaldēts.
- Atkausēšanas ātrumu ietekmē arī iepakojuma forma. Plānāki iesainojumi tiks atkausēti straujāk nekā apjomīgi gabali.

Atkarībā no ēdiens formas ēdiens var būt vairāk vai mazāk atkausēts.

Norādījumi par ēdiens, ko atkausē, izmantojot invertora tehnoloģiju

Kategorija	Atkausēšanai paredzētais ēdiens
GAĻA (dEF1) 0,1-4,0 kg	<p>Liellopu gaļa Malta liellopu gaļa, šķinka steiks, gaļas gabaliņi sautējumam, filejas gabals, sautējuma gabals, ribu gabals, astes gabals, lāpstīnas gabals, hamburgera kotlete</p> <p>Jēra gaļa Karbonāde, gaļas rulete</p> <p>Cūkgāja Karbonāde, hotdogi, ribiņas, ribiņas zemnieku gaumē Gaļas rulete, desīņas</p> <p>Tēla gaļa Kotlettes (0,5 kg, 20 mm biezas) Atskanot skaņas signālam, apgroziet ēdienu. Pēc atkausēšanas 5-15 minūtes nogaidiet.</p>
PUTNU GAĻA (dEF2) 0,1-4,0 kg	<p>Putnu gaļa Vesels putns, gabali, krūtiņa (atkaujota)</p> <p>Kornvolas vistas Veselas</p> <p>Titars Krūtiņa</p> <p>Atskanot skaņas signālam, apgroziet ēdienu. Pēc atkausēšanas 30-60 minūtes nogaidiet.</p>
ZIVIS (dEF3) 0,1-4,0 kg	<p>Zivis Filejas, veseli gabali</p> <p>Čaulgliemji Krabju gaļa, omāru astes, garneles, gliemenes. Atskanot skaņas signālam, apgroziet ēdienu. Pēc atkausēšanas 5-10 minūtes nogaidiet.</p>
MAIZE (dEF4) 0,1-0,5 kg	<p>Maizes šķēles, bulciņas, bagetes u. c. Atdaliet šķēles un lieciet starp papīra dvielā kārtām vai plakaniem šķīvjiem.</p> <p>Atskanot skaņas signālam, apgroziet ēdienu. Pēc atkausēšanas 1-2 minūtes nogaidiet.</p>

LIETOŠANAI MIKROVIĻNU KRĀSNĪ PIEMĒROTI TRAUKI

Izmantojot mikroviļņu funkciju, nekādā gadījumā nelietojiet metāla traukus vai traukus ar metāla rotājumiem

Mikroviļņi nespēj iespiesties metālā. Krāsnī tie atgrūdīsies no metāla objektiem un izraisīs īsslēgumu caur elektrisko loku — bīstamu parādību, kas atgādina zibeņošanu. Lielākā daļa karstumizturīgu trauku bez metāla sastāvdaļām ir piemēroti lietošanai krāsnī. Tomēr daži no tiem var būt izgatavoti no materiāliem, kas tos padara par nepiemērotiem lietošanai mikroviļņos. Ja rodas šaubas par kāda trauka piemērotību, izmantojiet turpmāk aprakstīto paņēmienu, lai noteiktu, vai trauku var lietot mikroviļņos.

Novietojiet attiecīgo trauku blakus glāzei ar ūdeni un ieslēdziet mikroviļņu funkciju. Noregulējiet mikroviļņu funkciju uz "LIELA" jauda ar 1 minūtes darbības ilgumu. Ja ūdens uzsilst, bet trauks joprojām ir vēss, tas ir piemērots lietošanai mikroviļņos. Turpretī, ja ūdens temperatūra nav mainījusies, bet trauks sasilst, trauks absorbē mikroviļņus un nav piemērots lietošanai, kad izmanto mikroviļņu funkciju. Visticamāk, jums virtuvē jau ir daudz piederumu, ko varat izmantot, lai gatavotu ēdienu mikroviļņu krāsnī. Lūdzu, izlasiet turpmāk sniegtu aprakstu.

Pusdienu šķīvji

Ir daudz dažādu pusdienu trauku, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Ja rodas šaubas, izskatiet rāzotāja piedāvāto literatūru par šo tēmu vai veiciet mikroviļņu pārbaudi. Nelietojiet pusdienu šķīvus, uz kuriem ir zīmējumi vai rotājumi, jo gadījumā, ja krāsa satur metālu, tā var radīt elektrisko loku.

Stikla trauki

Karstumizturīgi stikla trauki ir piemēroti lietošanai mikroviļņos. Tas attiecas uz visiem gatavošanai krāsnī piemērotiem rūdīta stikla traukiem. Tomēr nelietojiet plāna stikla traukus, piemēram, alus vai vīna glāzes, jo, ēdienam sasilstot, tās var saplīst.

Plastmasas trauki pārtikas uzglabāšanai

Tos var izmantot, lai tajos ātri uzsildītu ēdienu. Tomēr tos nedrīkst izmantot, ja ēdienam krāsnī būs jāatlodas ilgāku laiku, jo tad karstā ēdiena ietekmē plastmasas trauki zaudēs formu vai izkusīs.

Papīrs

Papīra šķīvji un trauki ir ērti un droši lietošanai, izmantojot mikroviļņu funkciju, ja vien gatavošanas laiks ir īss un gatavojamajā ēdienā ir maz tauku un mitruma. Arī papīra dveļi ir ļoti noderīgi – tajos var ietīt ēdienu un ar tiem var izklāt cepamtraukus, kuros tiek gatavoti treknī ēdieni, piemēram, bekons. Tomēr izvairieties no krāsaina papīra izmantošanas, jo krāsa var iekrāsot ēdienu. Daži pārstrādāta papīra produkti var saturēt dalījas, kas, lietotas mikroviļņos, var izraisīt īsslēgumu caur elektrisko loku vai ugunsgrēku.

Plastmasas maisiņi ēdiena gatavošanai

Ēdiena gatavošanas maisiņi ir piemēroti izmantošanai mikroviļņos, ja vien tie ir paredzēti tieši ēdiena gatavošanai. Tomēr noteikti izveidojiet maisiņā spraugu, lai caur to varētu izplūst tvaiki. Ēdiena gatavošanai mikroviļņos nekādā gadījumā neizmantojiet parastus plastmasas maisiņus, jo tie izkusīs un pārplīsīs.

Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemēroti plastmasas trauki

Ir pieejami dažādu formu un izmēru plastmasas trauki, kas paredzēti lietošanai mikroviļņos. Vairumā gadījumu varat izmantot savus pašreizējos traukus un jums nav jāiegādājas jauns virtuves aprīkojums.

Māla, akmens un keramikas trauki

No šiem materiāliem izgatavoti trauki parasti ir piemēroti lietošanai, izmantojot mikroviļņu funkciju, tomēr drošības labad tie ir jāpārbauda.

⚠ UZMANĪBU!

- Daži priekšmeti, kuru sastāvā ir augsts svina vai dzelzs saturs, nav piemēroti izmantošanai ēdiena gatavošanā.
- Lai pārliecinātos, vai trauki ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī, tie jāpārbauda.

ĒDIENU RAKSTUROJUMS UN GATAVOŠANA MIKROVIĻNU KRĀSNĪ

Procesa nepārtraukta uzraudzīšana

Ēdienu gatavošanas laikā vienmēr uzraugiet gatavošanas procesu. Mikroviļņu funkcija ir aprīkota ar lampiņām, kas krāsns darbības laikā automātiski ieslēdzas, lai jūs varētu apskatīt krāsns iekšpusi un pārbaudīt ēdienu gatavošanas procesu. Receptēs sniegtie norādījumi par ēdienu grozišanu, maisišanu un tamlīdzīgām darbībām jāuzskata par obligātajām ieteicamajām darbībām. Ja šķiet, ka ēdiens tiek gatavots nevienmērīgi, gluži vienkārši veiciet, jūsuprāt, vajadzīgās darbības, lai šo problēmu atrisinātu.

Faktori, kas ietekmē mikroviļņos gatavotā ēdienu gatavošanas ilgumu

Gatavošanas ilgumu ietekmē dažādi faktori. Receptē izmantoto sastāvdaļu temperatūra būtiski ietekmē gatavošanas ilgumu. Piemēram, no ledusauksa sviesta, piena un olām gatavota kūka cepsies ievērojamī ilgāk nekā tad, ja sastāvdaļām būs istabas temperatūra. Dažās receptēs, jo īpaši maizes, kūku un sacepumu receptēs ir ieteikts izņemt ēdienu no krāsns jau tad, kad tas ir gandrīz gatavs.

Tā nav kļūda. Izņemti no krāsns, šie ēdieni, ja tie ir apklāti, turpinās gatavoties, jo ēdienu ārējās daļas esošais karstums pakāpeniski iespiedīsies ēdienu iekšpusē. Ja ēdiens tiek atstāts krāsnī, līdz tas ir pilnīgi gatavs, ārējās daļas var pārgatavoties vai pat sadegt. Ar laiku jūs arvien labāk pratīsiet noteikt dažādu ēdienu gatavošanas un nostāvēšanās ilgumu.

Ēdiena blīvums

Vieglu un porainu ēdienu, piemēram, kūku un maizes, gatavošanas laiks ir īsāks nekā smagiem un blīviem ēdieniem, piemēram, cepešiem un sacepumiem. Gatavojojot mikroviļņos porainu ēdienu, jāuzzmanā, lai ārējās maliņas nekļūtu sausas un viegli lūztošas.

Ēdiena augstums

Augstu ēdienu, jo īpaši cepešu, augšējā daļa gatavosies straujāk nekā zemākā daļa. Tādēļ gatavošanas laikā augstu ēdienu ieteicams vairākkārt grozīt.

Mitruma saturs ēdienā

Tā kā mikroviļņu radītais karstums izraisa mitruma iztvaikošanu, sausāki ēdieni, piemēram, cepeši un daži dārzeni veidi, pirms gatavošanas jāapslaka ar ūdeni vai jāpārklāj, lai saglabātu mitrumu.

Ēdienā esoši kauli un tauki

Kauli vada karstumu, un tauki gatavojas ātrāk nekā gaļa. Gatavojojot galas gabalus, kuros ir kauli vai tauki, jārūpējas, lai process noritētu vienmērīgi un ēdiens netiktu pārgatavots.

Ēdiena daudzums

Mikroviļņu daudzums krāsnī saglabājas nemainīgs neatkarīgi no gatavotā ēdiena daudzuma. Tādēļ, jo vairāk ēdiena ievietojat krāsnī, jo ilgāks ir gatavošanas laiks. Atcerieties, ka, gatavojojot ēdienu ar pusi mazāku sastāvdaļu daudzumu, nekā norādīts receptē, gatavošanas laiks jāsamazina vismaz par trešdaļu.

Ēdiena forma

Mikroviļņi iespiežas ēdienā tikai aptuveni 2 cm dziļumā, bet biezū ēdienu iekšējā daļa tiek gatavota, ārpusē radītajam karstumam iespiežoties dziļāk. Ar mikroviļņu enerģiju tiek gatavota tika ēdienu ārējā daļa; pārējais ēdiens tieks gatavots, izmantojot vadītspēju. Gatavošanai mikroviļņos visnepiemērotākā ēdiena forma ir biezš kvadrāts. Tā stūris sadegs vēl ilgi, pirms centrālā daļa kļūs silta. Vislabāk mikroviļņos pagatavot ēdienus, kuri ir plāni vai kuriem ir gredzena forma.

Pārklāšana

Pārklājums saglabā iekšpusē karstumu un tvaiku, kas ļauj ātrāk pagatavot ēdienu. Izmantojiet vāku vai gatavošanai ar mikroviļņiem paredzētu plēvi, kurai atlocīts stūrītis, lai novērstu ieplīšanu.

ĪDIENU RAKSTUROJUMS UN GATAVOŠANA MIKROVIĻNU KRĀSNĪ

Apbrūnināšana

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

Pārklāšana ar taukus necaurlaidīgu papīru

Tas ir valīgāks pārklājums nekā vāks vai plēve, tādēļ īdiens var nedaudz apkalst. Tā kā tas veido valīgāku pārklājumu nekā vāks vai plēve, tas tomēr ļauj īdienu nedaudz apkalst.

Izkārtojums un attālums

Atsevišķi īdienu veidi, piemēram, cepti kartupeļi, kūciņas un uzkodas, sasils vienmērīgāk, ja tos krāsnī novietos vienādā attālumā citu no cita, vislabāk, aplveidā. Nekādā gadījumā nelieciet īdienus citu uz cita.

Apmaisīšana

Apmaisīšana ir viens no svarīgākajiem panēmieniem gatavošanai mikroviļnos. Gatavojot īdienu parastā veidā, īdienu apmaisa, lai to sajauktu, turpretī, gatavojot mikroviļnos, īdienu apmaisa, lai izplatītu un pārvietotu karstumu. Vienmēr apmaisiet virzienā no ārpuses uz centru, jo īdiena ārpuse uzsilst pirmā.

Apgrozīšana

Lieli, gari īdiena gabali, piemēram, cepeši un veselas vistas, ir jāapgroza, lai augšējā un apakšējā daļa gatavotos vienmērīgi. Būtu ieteicams apgrozīt arī sadalītu vistu un gaļas gabalus.

Biezāko daļu novietošana ārmalā

Tā kā mikroviļni tiek piesaistīti īdiena ārējai daļai, ir lietderīgi novietot biezākos gaļas, putnu gaļas un zivju gabalus pie cepamtrauka ārējās malas. Tādējādi biezākie gabali saņems visvairāk mikroviļņu enerģijas, un īdiens gatavosies vienmērīgi.

Aizklāšana

Kvadrātveida un tainstūrveida formas īdienu stūrus vai malas var pārklāt ar alumīnija folijas strēmelēm, kas bloķēs mikroviļņus un tādējādi novērsīs šo daļu pārgatavošanu. Nelietojet pārāk daudz folijas un pārliecinieties, ka folija ir piestiprināta pie trauka, citādi tā krāsnī var izraisīt īsslēgumu caur elektrisko loku, jo īpaši tad, ja folija rotācijas laikā atrodas pārāk tuvu krāsns sienām.

Pacelšana augstāk

Biezus vai blīvus īdienus var pacelt augstāk, lai mikroviļni tiktu absorbēti īdiena apakšējā daļā un centrā.

Sadurstīšana

Īdiens, kas ir pārklāts ar čaulu, mizu vai apvalku, cepeškrāsnī var uzsprāgt. Lai tas nenotiktu, pirms gatavošanas tas jāsadursta. Šādi īdieni ir olu dzeltenumi un baltumi, īdamie gliemeži un austeres un veseli dārzeni un augļi.

Īdiena gatavības pārbaude

Tā kā īdiens krāsnī tiek gatavots joti ātri, tas ir bieži jāpārbauda. Dažus īdienus atstāj mikroviļņu krāsnī, līdz tie ir pilnīgi gatavi, bet citus, piemēram, gaļu un putnu gaļu, izņem no krāsns, kad tie vēl ir nav pilnīgi gatavi, un ļauj tiem nostāvēties, līdz tie kļūst pilnīgi gatavi. Nostāvēšanās laikā īdiena iekšējā temperatūra paaugstināsies par $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($5\text{ }^{\circ}\text{F}$) – $8\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($15\text{ }^{\circ}\text{F}$).

Nostāvēšanās laiks

Pēc izņemšanas no krāsns īdienam bieži vien ļauj nostāvēties no 3 līdz 10 minūtēm. Parasti nostāvēšanās laikā īdienu pārsedz, lai saglabātu siltumu, ja vien tam nav paredzēta sausa virsma (piemēram, dažu veidu kūkām vai biskvītiem). Nostāvēšanās ļauj īdienam pabeigt gatavošanas ciklu un sajaukties un veidoties garšām.

VIEDĀS FUNKCIJAS

Lietojumprogramma LG ThinQ

Šī funkcija ir pieejama tikai modeļiem ar  vai  logotipu. Lietojumprogramma **LG ThinQ** ļauj sazināties ar ierīci, izmantojot viedtālruni.

LG ThinQ lietotnes funkcijas

Sazinieties ar iekārtu no viedtālruņa, izmantojot ērtās viedās funkcijas.

Smart Diagnosis

- Ja iekārtas lietotnes laikā rodas problēma, šī viedās diagnostikas funkcija palīdzēs diagnosticēt problēmu.

PIEZĪME

- Iekārtas darbības uzlabošanas nolūkā programma var tikt mainīta, neinformējot lietotāju.
- Funkcijas var atšķirties atkarībā no modeļa.

Lietojumprogrammas LG ThinQ instalēšana

Sameklējiet viedtālrunī **LG ThinQ** lietojumprogrammu no Google Play Store & Apple App Store.

- Ievērojet norādījumus lietojumprogrammas lejupielādei un instalēšanai.
- Lai reģistrētu iekārtu, palaidiet lietojumprogrammu **LG ThinQ** un izpildiet tās norādījumus.

Smart Diagnosis

Šī funkcija ir pieejama tikai modeļiem ar  vai  logotipu.

Lietojiet šo funkciju, lai palīdzētu iekārtā diagnosticēt problēmas un tās atrisināt.

PIEZĪME

- Ar LGE nolaidību nesaistītu iemeslu dēļ ārēju faktoru rezultātā pakalpojums varētu nedarboties, piemēram, bet ne

tikai, Wi-Fi nepieejamības, Wi-Fi atvienošanās, vietējā lietojumprogrammu veikala noteikumu vai lietojumprogrammas nepieejamības dēļ.

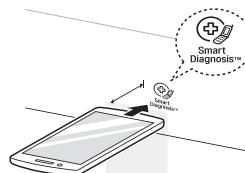
- Funkcija var tikt mainīta bez iepriekšēja brīdinājuma, un, atkarībā no jūsu atrašanās vietas, tai var būt atšķirīga forma.

Dzirdamās diagnosticēšanas lietošana problēmu diagnosticēšanai

Lai izmantotu dzirdamās diagnosticēšanas metodi, izpildiet turpmāk sniegtās norādes.

- Palaidiet lietojumprogrammu **LG ThinQ** un izvēlnē atlasiet funkciju Smart Diagnosis. Sekojiet lietojumprogrammā **LG ThinQ** sniegtajiem norādījumiem par dzirdamo diagnosticēšanu.

- Atstājot durvis aizvērtas, turiet tālrūņa mikrofonu virs ikonas **Smart Diagnosis**. Neaizskariet citas pogas.



- Pies piediet un 8 sekundes turiet piespiestu pogu **APTURĒT / ATTĪRĪT** (Apturēt/notīrīt), līdz displejā tiek parādīts 5.

- Kad ir atskanējuši trīs pīkstieni, atlaidiet pogu **APTURĒT / ATTĪRĪT** (Apturēt/notīrīt).

- Nemainiet tālrūņa vietu, līdz togu pārraide ir pabeigta. Displejā būs redzama laika atpakaļskaitīšana. Kad atpakaļskaitīšana būs pabeigta un signāli vairs nebūs dzirdami, lietojumprogrammā tiks parādīta diagnoze.

PIEZĪME

- Lai nodrošinātu optimālus rezultātus, nepārvietojiet tālruni, kamēr tiek pārraidīti skaņas signāli.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Jautājumi	Atbilde
Kas noticis, ja nedeg krāsns lampiņa?	Krāsns lampiņas nedegšanai var būt vairāki iemesli. Vai nu ir izdegusi spuldzīte, vai nedarbojas elektriskā ķēde.
Vai mikroviļņu enerģija spiežas cauri durvīs ie-būvētajam novērošanas ekrānam?	Nē. Atveres vai lūkas ir izveidotas, lai ļautu izķūt cauri gaismai, bet tās nelaiž cauri mikroviļņu enerģiju.
Kāpēc atskan SKANAS signāls, kad tiek piespiesta poga uz vadības paneļa?	SKANAS signāls atskan, lai apstiprinātu, ka iestatījums ir ievadīts pareizi.
Vai mikroviļņu funkcija tiks bojāta, ja tiks ieslēgta tukša krāsns?	Jā. Nekādā gadījumā neieslēdziet to, ja krāsns ir tukša.
Kādēļ olas reizēm pārsprāgst?	Vārot, cepot vai tvaicējot olas, dzeltenums var pārsprāgt, jo dzeltenuma apvalkā veidojas tvaiks. Lai to novērstu, pirms gatavošanas sadurstiet olu dzeltenumu. Nekādā gadījumā negatavojiet mikroviļņos olas ar visu čaumalu.
Kāpēc pēc gatavošanas mikroviļņos tiek ieteikts nostāvēšanās laiks?	Pēc tam, kad gatavošana mikroviļņos ir pabeigta, nostāvēšanās laikā ēdienā turpinās gatavošanās process. Nostāvēšanās laikā gatavošanas process tiek vienmērīgi pabeigts visā ēdienā. Nostāvēšanās laika ilgums ir atkarīgs no ēdiena blīvuma.
Kāpēc mana krāsns ne vienmēr gatavo tik ātri, kā teikts gatavošanas pamācībā?	Vēlreiz pārskatiet gatavošanas pamācību un pārliecinieties, ka esat pareizi ievērojis norādījumus un saprotat, kas varētu būt radījis izmaiņas gatavošanas ilgumā. Gatavošanas pamācībā norādītais gatavošanas ilgums un karstuma iestatījumi ir sniegti ieteikuma formā un ir izvēlēti, lai palīdzētu novērst ēdiena pārgatavošanu, jo tā parasti ir galvenā problēma, līdz kļūst skaidrs, kā lietot šo krāsnī. Ja ēdiens atšķiras lieluma, formas, svara un izmēra ziņā, tam nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks. Izmantojiet ne tikai gatavošanas pamācības ieteikimus, bet arī savas spriestspējas, izmēģinot dažādus ēdiena gatavošanas nosacījumus, — gluži tāpat, kā to darītu, gatavojet uz parastas plīts.
Kāpēc pēc tam, kad gatavošana mikroviļņos ir pabeigta, vienlaikus ar ventilatora troksni displejā tiek parādīts vārds "dzesēšana" vai atlikušais gatavošanas laiks?	Pēc gatavošanas pabeigšanas ventilators var darboties, lai atdzesētu krāsni. Displejā tiks parādīts "dzesēšana". Ja pirms gatavošanas laika beigām atvērsiet durvis vai vienu reizi piespiedīsiet AP-TURĒT/ATTĪRĪT, displeja tiks parādīts atlikušais gatavošanas laiks. Tā nav nepareiza darbība.

Ja, darbinot mikroviļņu krāsni, lietojat tādas ierīces kā radio, televizoru, bezvadu LAN, Bluetooth, medicīnas aprīkojumu, bezvadu aprīkojumu u. c., kas izmanto tādu pašu frekvenci kā mikroviļņu krāsns, šīs ierīces var uztvert traucējumus. Šādi traucējumi nenorāda, ka mikroviļņu funkcijai vai ierīcei radusies problēma, un tā nav nepareiza darbība. Tādēļ to ir droši lietot. Tomēr arī medicīnisks aprīkojums var uztvert traucējumus, tādēļ esiet piesardzīgs, produkta tuvumā lietojot medicīnisku aprīkojumu.

TEHNISKĀS SPECIFIKAJAS

MS253****	
Ieejas jauda	230 V~ 50 Hz
Mikrovilņu izdotā jauda.	Maks. 1000 W* (IEC60705 nominālais standarts)
Mikrovilņu frekvence	2450 MHz
Ārējie izmēri	476 mm(P) X 272 mm(A) X 368 mm(D)
Mikrovilņi	1150 W

MS23****	
Ieejas jauda	230 V~ 50 Hz
Mikrovilņu izdotā jauda.	Maks. 1000 W* (IEC60705 nominālais standarts)
Mikrovilņu frekvence	2450 MHz
Ārējie izmēri	476 mm(P) X 272 mm(A) X 346 mm(D)
Mikrovilņi	1150 W

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

Jūsu vecās ierīces likvidēšana



- Šis simbols – pārsvītrota atkritumu tvertne uz riteņiem – norāda, ka elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi (EEIA) jālikvidē atsevišķi no sadzīves atkritumu plūsmas.
- Veci elektriskie izstrādājumi var saturēt bīstamas vielas, tādēļ jūsu vecās ierīces pareiza likvidēšana palīdzēs novērst iespējamās negatīvās sekas videi un cilvēka veselībai. Jūsu vecā ierīce var saturēt vairākkārt izmantojamas detaļas, kuras var izmantot citu izstrādājumu remontam, un citus vērtīgus materiālus, kurus var pārstrādāt, tādējādi saglabājot ierobežotus resursus.
- Jūs varat aiznest ierīci vai nu uz veikaluu, kurā šo izstrādājumu iegādājieties, vai sazināties ar vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas iestādi un uzzināt sīkāku informāciju par tuvāko ofiциālo EEIA savākšanas punktu. Jaunāko informāciju par savu valsti skatiet vietnē www.lg.com/global/recycling

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

2. iekārtu grupa: 2. grupā ietilpst visas ISM RF iekārtas, kurās elektromagnētiskā izstarojuma formā, izmantojot induktīvo un/vai kapacitīvo saiti, tiek apzināti ģenerēta un izmantota vai tikai izmantota radio frekvenčes enerģija frekvenču diapazonā no 9 kHz līdz 400 GHz materiāla apstrādes vai pārbaužu/analīžu vajadzībām.

B klases iekārta ir iekārta, kas ir piemērota lietošanai mājsaimniecībās un iestādēs, kuras ir tieši savienotas ar zema sprieguma barošanas tīklu, kas apgādā mājsaimniecības vajadzībām izmantotas ēkas.

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

Memo



EESTI

KASUTUSJUHEND MIKROLAINEAHITUSTE

Enne kasutamist lugege hoolikalt läbi käesolev kasutusjuhend.

MS253 ** MS23******
(valikuline, vt mudeli spetsifikatsiooni)

www.lg.com

Autoriõigus © 2021 LG Electronics. Kõik õigused kaitstud.

SPIS TREŚCI

Kuidas toimib mikrolainefunktsioon

Mikrolained on energia poolest sarnased raadio- ja televisioonilainetega ning tavallise päevalavalgu- sega. Tavaliselt levivad mikrolained läbi atmosfääri ja hajuvad.

Kuid sellel ahjal on magnetron, mis kasutab ära mikrolainetes oleva energia. Magnetroni toru ka- sutab elektrienergiat, et luua mikrolaine-energiat.

Need mikrolained levivad ahju küpsetusalale läbi ahjus olevate avadele. Ahju sees asub alus. Mikrolained ei suuda läbida ahju metallseinu, kuid need läbivad selliseid materjale nagu klaas, portselan ja paber – nendest materjalidest on valmistatud mikrolaineahjule sobivad küpsetusnõud.

Mikrolained ei kuumuta keedunõusid, kuid need soojenevad kuumutatud toidu mõjul.

Väga ohutu seade

Mikrolaineahi on üks ohutumaid kodumasinaid. Ukse avamisel lõpetab ahi automaatselt mikrolainete genereeri- mise. Mikrolaine-energia muundatakse täielikult soojuseks, kui see puutub kokku toiduga, nii et ei jäää ole mingit "jääkenergiat", mis võiks teid toidu söömisel kahjustada.

3 OLULISED OHUTUSJUHISED

9 ENNE KASUTAMIST

- 9 Lahtipakkimine ja paigaldamine
- 11 Juhtpaneel
- 11 Displei piktogrammid
- 12 Kella seadistus
- 12 Kiirstart
- 12 Rohkem/vähem
- 12 Elektrienergia säästmine

13 KUIDAS KASUTADA

- 13 Ajastatud küpsetamine (Käsitsi küpsetamine)
- 13 Mikrolaine võimsusastmed
- 14 Lapselukk
- 14 Soojendamine
- 15 Populaarne menüü
- 15 Pehmendamine
- 16 Sulatamine
- 16 Jogurt
- 16 Soojas hoidmine
- 17 Inverter-sulatus
- 17 Inverter-sulatuse menüü juhised

18 OHUTUD NÖUD MIKROLAINEAHJULE

19 TOIDU OMADUSED JA MIRKOLAINEAHJUS VALMISTAMINE

21 NUTIFUNKTSIOONID

22 VEA SELGITAMINE

23 TEHNILISED ANDMED

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE HILISEMAKS KA-SUTAMISEKS ALLES

Enne ahju kasutamist lugege läbi kõik juhised ja järgige neid, välimaks tulekahju, elektrilöögi, vigastuste või kahjustuste ohtu ahju kasutamisel. Käesolev juhend ei hõlma kõiki võimalikke asjaolusid, mis võivad ette tulla.

Kui esineb probleeme, mida te ei mõista, võtke alati ühendust oma teenuseosutajaga või seadme tootjaga.

⚠ HOIATUS

See on hoiatav sümbol. See sümbol hoiatab teid ohtude eest, mis võivad teid ja teisi inimesi tappa või vigastada. Kõik hoiatused on varustatud hoiatava sümboliga ning sõnaga "HOIATUS" või "ETTEVAATUST". Nende sõnade tähdus on järgmine:

⚠ HOIATUS

See sümbol hoiatab teid ohtude või ohtlike toimingute eest, mis võivad põhjustada raskeid vigastusi või surma.

⚠ ETTEVAATUST

See sümbol hoiatab teid ohtude või ohtlike toimingute eest, mis võivad põhjustada vigastusi või varalist kahju.

⚠ HOIATUS

1. **Ärge** püüdke modifitseerida ega parandada ust, uksetihendeid, juhtpaneeli, turvalukkusid ega muid ahju osi, millega kaasneks mikrolaine-energia eest kaitsvate katete eemaldamine. **Ärge** kasutage mikrolaineahju, kui uksetihendid ja nendega külgnevad ahju osad on kahjustatud. Remonditöid tohib teha üksnes hooldusspetsialist.

- Erinevalt teistest seadmetest on mikrolaineahi kõrgepinge ja kõrgvoolu seade. Ebaõige kasutamine või remont võib põhjustada kahjulikku kokkupuutumist mikrolaine-energiaga või elektrilööki.

2. **Ärge** kasutage ahju kuivatamise eesmärgil. (Nt **M**ikrolaineahju kasutamine niiskete ajalehtede, riite, mänguasjade, elektriseadmete, lemmikloomaga või lapse jne kuivatamiseks)

- See võib põhjustada tõsiseid kahjustusi, nagu tulekahju, põletus või äkkurm elektrilöögi tõttu.

3. **Seda** seadet ei tohi kasutada isikud (k.a. lapsed), kellel on piiratud füüsilsed, senoorsed või mentaalsed võimed, või kellel puuduvad kogemused ja teadmised masina kasutamise kohta, kui puudub järelevalve või nende turvalisuse eest vastutav isik ei ole andnud neile juhiseid masina kasutamise kohta. (**V**äikesed) **I**apsi tuleb valvata, et nad ei hakkaks seadmega mängima.

- Ebaõige kasutamine võib põhjustada kahjustusi, nagu tulekahju, elektrilöök või põletus.

4. **A**hju osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. **Hoidke** lapsed seadmost eemal.

- Nad võivad saada põletada.

5. **V**edelikke ja muid toiduaineid ei tohi kuumutada suletud mahutites, kuna need võivad plahvata. **E**emaldage toiduainetelt kilepakend enne küpsetamist või sulatamist. **P**idage silmas, et mõnedel juhtudel tuleb toiduained katta valmistamiseks kilega.

- Need võivad lõhkeda.
6. **Kasutage kindlasti sobivaid tarvikuid iga töörežiimi jaoks.**
 - Ebaõige kasutamine võib kahjustada ahju ja tarvikuid või võib tekitada sädemeid ja tulekahju.
 7. **Lastel ei tohi lubada tarvikutega mängida või rippuda ahju uksekäepideme küljes.**
 - Nad võivad saada vigastusi.
 8. **Remonditöid, mis eeldavad mikrolaine-energia eest kaitsva katte eemaldamist, tohivad läbi viia ainult kompetentsed isikud.**
 9. **Kui seadet kasutatakse kombineeritud režiimil, tohivad lapsed ahju kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all, kuna töötemperatuurid on väga kõrged.**
 10. **Ärge kasutage ahju, kui see on kahjustatud. Eriti oluline on jälgida, et uks sulguks korralikult ja et poleks kahjustusi järgmistel elementidel: (1) uks (paindunud), (2) hinged ja riivid (katki või lahti tulnud), (3) uksetihendid ja tihendipinnad.**
 - See võib põhjustada ohtlikku kokkupuutumist mikrolaine-energiaga.
 11. **Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada, kuni see on parandatud spetsialisti poolt.**
 12. **Seadet varustatakse voolutoitega pikendusjuhtme või teisaldataava elektripistikupesa kaudu, pikendusjuhe või teisaldatavat elektripistikupesa tuleb paigutada nii, et see oleks kaitstud veepriitsmete ja niiskuse sissetungimise eest.**
 13. **Lapsed võivad ahju kasutada ilma täiskasvanu järelevalveta üksnes siis, kui neid on piisavalt juhendatud, nii et nad on võimelised ahju ohutult kasutama ja mõistavad ebaõige kasutamise ohtusid.**
 14. **Seade ja selle osad kuumenevad kasutamise käigus. Tuleb olla ettevaatlik, välimaks kuumade pindade puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi seadme juurde lubada ilma järelevalveta.**
 15. **Seade kuumeneb kasutamise ajal. Tuleb olla ettevaatlik, välimaks kütteelementide puudutamist ahju sees.**
 16. **Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärvel võib klaas puruned.**

⚠ ETTEVAATUST

1. **Ahju ei saa tööle panna avatud uksega uksemehhanismi sisseehitatud turvalukkude tõttu.**
Turvalukkude ehitust ei tohi mingil juhul modifitseerida.
 - See võib põhjustada ohtlikku kokkupuutumist mikrolaine-energiaga. (**T**urvalukud lülitavad ukse avamisel kuumutamise automaatselt välja.)
2. **Ärge asetage mingeid esemeid (nt köögirätikuid, salvrätikuid jne) ahju esikülje ja ukse vahele ega laske koguneda puhastusvahendi- või toidujääkidel tihendipindadele.**
 - See võib põhjustada ohtlikku kokkupuutumist mikrolaine-energiaga.
3. **Kontrollige, et küpsetusajad oleks õigesti seadistatud, väike toidukogus vajab lühemat küpsetamise või kuumutamise aega.**
 - Üleküpsetamine võib põhjustada toidu süttimist, mis omakorda kahjustab ahju.

4. Vedelike, nt suppide, kastmete ja jookide kuumutamisel mikrolaineahjus:

- **V**ältige püstiste, kitsa kaelaga anumate kasutamist;
- **Ä**rge kuumutage üle;
- **S**egage vedelikku enne mahuti asetamist ahju ja uuesti pärast poole kuumutusaja möödumist;
- **P**ärast kuumutamist laske sel veidi aega ahjus seista; segage või raputage seda veel kord ettevaatlikult ja kontrollige vedeliku temperatuuri enne joomist, välimaks põletusi (eriti lutipudelite ja beebide joogitasside sisu);
- **J**ookide mikrolaineahjus soojendamine võib põhjustada viivitusega purskava keemise, seetõttu tuleb mahuti käsitsemisel olla ettevaatlik.

5. Ahju ülaosal, põhjal või küljel on väljundava. Ärge katke väljundava kinni.

- See võib kahjustada ahju ja küpsetustulemust.

6. Ärge pange ahju tööle, kui see on tühi. Soovitatav on hoida ahjus klaas vett, sellal kui ahju ei kasutata. Vesi absorbeerib ohutult kogu mikrolaine-energia, kui ahi juhuslikult sisse lülitatakse.

- **E**baõige kasutamine võib ahju kahjustada.

7. Ärge küpsetage toitu, mis on mähitud pabersalvrätidesse, kui teie kokaraamat ei anna valmistatava toidu kohta vastavaid juhiseid. Ja ärge kasutage küpsetamisel ajalehti pabersalvrätkute asemel.

- **E**baõige kasutamine võib põhjustada plahvatust või tulekahju.

8. Ärge kasutage puitanumaid või keraamilisi anumaid, millel on metallist (nt kullast või hõbedast) osi. Eemaldage alati metallist kinnitusvahendid. Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks lubatud tarvikuid. Metallist toidu- ja joogianumaid ei tohi mikrolaineahjus kasutada.

- **N**eed võivad kuumeneda ja toidu põhja körvetada. Metallemed võivad ahjus tekitada elektrikaare, mis võib põhjustada tõsist kahju.

9. Ärge kasutage ringlussevõetud paberist tooteid.

- **N**eed võivad sisalda mustust, mis võib küpsetamisel tekitada sädemeid ja/või tulekahju.

10. Ärge loputage plaati või resti, asetades neid kohe pärast küpsetamist vette. See võib põhjustada purunemist või kahjustusi.

- **E**baõige kasutamine võib ahju kahjustada.

11. Paigutage ahi selliselt, et selle uks oleks vähemalt 8 cm kaugusel aluspinna servast, millele see paigutatakse, välimaks seadme juhuslikku kukkumist.

- **E**baõige kasutamine võib põhjustada kehavigastusi ja kahjustada ahju.

12. Enne küpsetamist torgake augud kartulite, õunte või muude sarnaste puu- ja köögiviljade koorte sisse.

- **N**eed võivad lõhkeda.

13. Ärge keetke ahjus mune koorega. Koorega mune ja terveid keedumune ei tohi mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad plahvatada, isegi pärast mikrolaine-kuumutamise lõppemist.

- **M**una sees tekib rõhk ja muna plahvatab.

14. Ärge püüdke mikrolaineahjus praadida toitu rohkes rasvas.

- See võib põhjustada kuuma vedeliku äkilist ülekeemist.
15. **K**ui tuvastate suitsu tekkimise (või väljumise), lülitage seade välja või lahetage see vooluvõrgust ja hoidke uks suletud, et summutada võimalikud leegid.
- See võib põhjustada tõsiseid kahjustusi, nagu tulekahju või elektrilöök.
16. **K**ile- või paberpakendis toidu kuumutamisel hoidke ahjul silma peal, kuna pakend võib süttida.
- Toit võib anuma deformeerumise töttu välja valguda, mis võib tekitada tulekahju.
17. **A**hju pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal olla kõrge. Ärge puudutage ahju ust, väli-skorpust, sisekorpust, ahju sisemust, tarvikuid ja nõusid grillimisrežiimi ajal, konvektsiooni režiimi ajal ja automaatsete küpsetusrežiimide ajal; enne puhastamist veenduge, et need oleks jahtunud.
- Kuna ahju komponendid kuumenevad, tuleb põletuste ohu vältimiseks kanda pajakindaid.
18. **A**hju tuleb regulaarselt puhastada ja toidujäägid eemaldada.
- Kui ahju ei hoita puhtana, võib see põhjustada pindade kahjustamist, mis lühendab seadme tööiga ja võib põhjustada ohtlikke olukordi.
19. **K**asutage ainult antud ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit.
- Sobimatut temperatuuriandurit kasutades ei saa olla kindel, et temperatuur on õige.
 - Antud mudeliga ei ole kaasas temperatuuriandurit.
20. **S**ee seade on mõeldud kasutamiseks vaid koduses majapidamises ja sarnastes kohtades, nagu näiteks:
- Personalil kööginurgad poodides, kontorites ja töökohtadel;
 - talumajapidamised;
 - hotellide, motellide ja muude majutuskohtade kliendid;
 - hommikusöögiga öömajad.
21. **S**eda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. Eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete ja vaimsete võimetega isikud, või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised masina kasutamise kohta, kui neile on tagatud järelevalve, või antud juhised seadme turvalise kasutamise kohta ja nad saavad aru võimalikest ohtudest. Lapsed ei tohi teha seadme puhastus- ja hooldustöid ilma järelevalveta.
22. **M**ikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks toidu ja jookide kuumutamiseks. Toidu või riiteku-ivatamine ning soojenduskottide, susside, svammide, niiskete lappide ja muude sarnaste esemete soojendamine võib põhjustada vigastus- ja tuleohtu.
23. **S**eade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi kaudu juhtimise teel.
24. **J**ärgige hoolikalt iga popcorni tootja juhiseid toote kuumutamise kohta. Ärge jätkte ahju järelevalveta, sellal kui mais plöksub. Kui mais ei hakka plöksuma soovitatud kuumutusaja möödu-des, lõpetage kuumutamine. Ärge kunagi kasutage pruuni paberkotti popcorni valmistamiseks. Ärge kunagi püüdke uesti valmistada mittelöhkenud maisiterasid.
- Üleküpsetamine võib põhjustada maisi süttimist.
25. **S**ee seade peab olema maandatud.
- T**oitekaabli juhtmed on värvitud vastavalt järgmistele värvikoodidele

SININE - n_{eutraaljuhe}

PRUUN - Voolu all

ROHELINNE JA KOLLANE - m_{aandus}

Kuna antud seadme toitekaabli juhtmete värvid ei pruugi vastata teie pistikupesa klemmide värvimärgistusele, toimige järgmiselt:

Juhe, mis on **SININE**, tuleb ühendada klemmi külge, mis on tähistatud tähega

Nvöi värvitud **MUSTAKS**.

Juhe, mis on **PRUUN**, tuleb ühendada klemmi külge, mis on tähistatud tähega **L** või värvitud **PUNASEKS**.

Juhe, mis on **ROHELINNE** ja **KOLLANE** või **ROHELINNE**, tuleb ühendada pesasse, mis on tähistatud tähega **G** või **⊕**.

Kui voolujuhe on kahjustada saanud, tuleb lasta see tootjal, teeninduse esindajal, või vastava kvalifikatsiooniga isikul ohu ärahoidmiseks välja vahetada.

- **E**baõige kasutamine võib põhjustada tõsiseid elektrikahjustusi.

26. **K**asutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks lubatud tarvikuid.

27. **S**eda ahju ei tohi kasutada ärilise toitlustamise otstarbel.

- **E**baõige kasutamine võib ahju kahjustada.

28. **M**ikrolaineahju ei tohi asetada kappi.

- **M**ikrolaineahi on möeldud kasutamiseks eraldiseisvana.

29. **Ü**henduse võib luua, kasutades olemasolevat pistikupesa, või lisades kohakindla paigaldusega juhtmetele lülitit, vastavalt juhtmeühenduste loomise reeglitele.

- **V**ale pistiku või lülitit kasutamine võib põhjustada elektrilööki või tulekahju.

30. **U**ks või välispind võib ahju töötamise ajal kuumeneda.

31. **H**oidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatusest eemal.

32. **L**utipadelite ja beebide joogitopside sisu tuleb enne tarvitamist segada või raputada ja kontrollida temperatuuri, vältimaks põletusi.

33. **H**oidke ahju sise- ja välispind puhtad. **Ü**ksikasjalikku infot selle kohta, kuidas ahju puhastada, leiate eestpoolt jaotisest "Ahju Puhastamine".

34. Järgige kehtivaid paigaldusnöudeid, vastasel juhul võib kuumus tekitada ohtlikke olukordi.

35. **S**eadet ei tohi aurupuhasti abil puhastada.

36.  **E**ttevaatust, kuum pind!

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

37. Ärge asetage seadmele mingeid esemeid (raamatut, karpi jne). **S**eadet võib üle kuumeneda või süttida või siis võib ese maha kukkuda, põhjustades vigastusi.

38. **T**ungivalt soovitatav on mitte puudutada seadme kasutamise ajal kuumasid pindu, vältimaks põletuste ohtu.

Eriti ettevaatlik tuleks olla seadme ventilatsiooniavade läheduses.

AHJU PUHASTAMINE

1. Hoidke ahju sisemus puhas

Toidu või vedeliku pritsmed kleepuvad ahju seinte külge ning tihendi ja ukse pindade vahele. Kõige parem on pühkida pritsmed kohe ära niiske lapiga. Toidupuru ja pritsmed neelavad mikrolaine-energiat, pikendavad küpsetusaega ning võivad koguni ahju kahjustada. Pühkige niiske lapiga ära ukse ja raami vahelle kukkunud toidupuru. Seeala tuleb tingimata puhas hoida, tagamaks kindlat tihendust. Emal-dage rasvajäägid seebivees niisutatud lapiga, seejärel loputage ja kuivatage. Ärge kasutage tugevaid või abrasiivseid puhastusvahendeid. Metallalust võib pesta käsitsi või nõudepesumasinas.

2. Hoidke ahju välispind puhas

Eraldage toitepistik pistikupesast enne ahju puhastamist, vältimaks elektrilöögi ohtu. Puhastage ahju välispinda seebi ja veega, seejärel puhta veega ning kuivatage pehme lapi või pabersalvrätikuga. Vältimaks ahju sees olevate tööosade kahjustamist, ei tohi vesi sattuda ventilatsiooniavadesse. Juhtpaneeli puhastamiseks avage uks, et vältida ahju juhuslikku käivitumist, ja pühkige üle niiske lapiga ning kohe seejärel kuiva lapiga. Pärast puhastamist vajutage STOPP.

3. Kui aur koguneb ahjuukse pinnaile või selle ümber, pühkige paneelid üle pehme lapiga. Ukse sisse kogunev aur või kondensaat on tavaline, kui toitu küpsetatakse pikemat aega suurel võimsusel. See ei ole tõrge. Kondensaat aurustub hiljem. Proovige toit kinni katta või muutke küpsetusvõimsust ja -aega, et vähendada kondensaadi tekkimist ukse sees. See võib juhtuda ka siis, kui ahju kätatakse suure niiskusega keskkonnas, ning see tähenda seadme talitlushäiret.

4. Üks ja uksetihendid tuleb hoida puhtana. Kasutage ainult sooja, seebist vett, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt.

ÄRGE KASUTAGE ABRASIIIVSEID MATERJALE, NAGU KÜÜRIMISPULBER VÕI TRAAT- JA PLASTIKNUUSTIKUD.

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

ENNE KASUTAMIST

Lahtipakkimine ja paigaldamine

Järgides järgneval kahel leheküljel kirjeldatud samme, saate kiiresti kontrollida, kas ahi töötab korralikult. Pöörake erilist tähelepanu ahju paigalduskoha juhistele. Ahju lahtipakkimisel eemaldage kindlasti kõik tarvikud ja pakkematerjalid. Kontrollige, kas ahi pole transportimise käigus kahjustada saanud.

- Pakkige ahi lahti ja asetage see lamedale, tasasele pinnale.



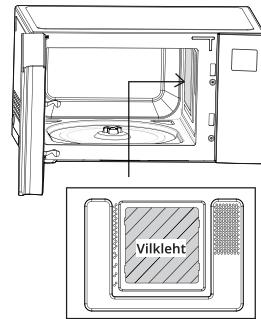
Klaasalus



Pöörlev ketas



Pöördaluse völl



*Ärge eemaldage vilklehte

TÄHELEPANU

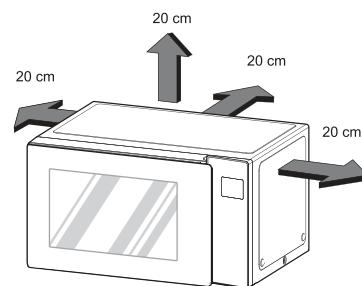
- Ärge eemaldage vilklehte (hõbeplaat) ahju seest. Vilkleht kaitseb mikrolainekomponente toidupritsmete eest.

- Asetage ahi tasasele pinnale, omal valikul, mis oleks üle 85 cm kõrgune, kuid kontrollige, et jäääks vähemalt 20 cm vaba ruumi ahju ümber ja ahju kohal, tagamaks nõuetekohast ventilatsiooni. Ahju esikülg peaks olema vähemalt 8 cm kaugusel aluspinnna servast, välimaks seadme kukkumist.

Ahju põhjal või küljel on väljundava. Väljundava kinnikatmine võib ahju kahjustada.

Kui kasutate mikrolaineahju suletud ruumis või kapsis, võib seadme jahutamiseks vajalik õhuvool olla kehvem. Selle tagajärjeks võib olla väiksem töövõimsus ja lühem tööiga.

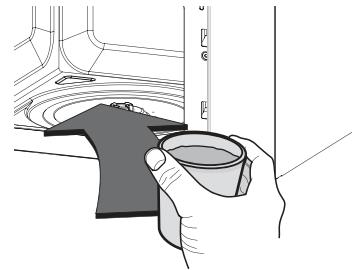
Võimaluse korral paigutage mikrolaineahi kapi või leti peale.



TÄHELEPANU

- Seda ahju ei tohi kasutada ärilise toitlustamise otstarbel.
- Ühendage ahi tavapärasesse kodumajapidamise pistikupessa. Kontrollige, et peale ahju poleks samasse pistikupessa ühendatud ühtegi teist seadet. **Kui ahi ei tööta korralikult, lahutage see pistikupesast ja seejärel ühendage uuesti.**

- 4 Avage ahi, tõmmates uksekäepidemest.
Asetage pöörlev ketas ahju sisse ning pange selle peale klaasalus.
- 5 Täitke mikrolaineahju jaoks sobiv anum 300 ml (1/2 pindi) vega. Asetage klaasalus paika ja sulgege ahjuuks.
Kui teil tekib kahtlus anuma sobivuse osas, vaadake jaotist Ohutud nõud mikrolaineahjule.



- 6 Vajutage nuppu **STOPP/KUSTUTA** ning vajutage nuppu **START/SISESTA** üks kord, et seadistada 30-sekundiline kuumutusaeg.



- 7 **EKRAANIL** kuvatase 30 sekundi pöördloendus.

Kui loendamine jõub 0-ni, kostuvad PIIKSUD. Avage ahjuuks ja kontrollige veetemperatuuri.

Kui teie ahi töötab, peaks vesi olema soe.

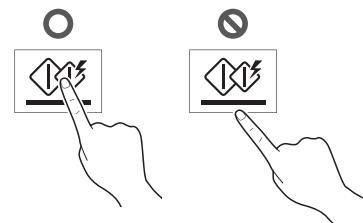
Olge nõu eemaldamise ajal ettevaatlik, sest see võib olla kuum.

Ahi on nüüd paigaldatud



- 8 Lutipudelite ja beebleide joogitopside sisu tuleb enne tarvitamist segada või raputada ja kontrollida temperatuuri, välimaks põletusi.

- 9 Nupuvajutuse tuvastamine võib olla takistatud järgmistes olukordades:
 - vajutatakse ainult nupu väliserva;
 - nuppu vajutatakse sõrmeküüne või sõrmeotsaga.

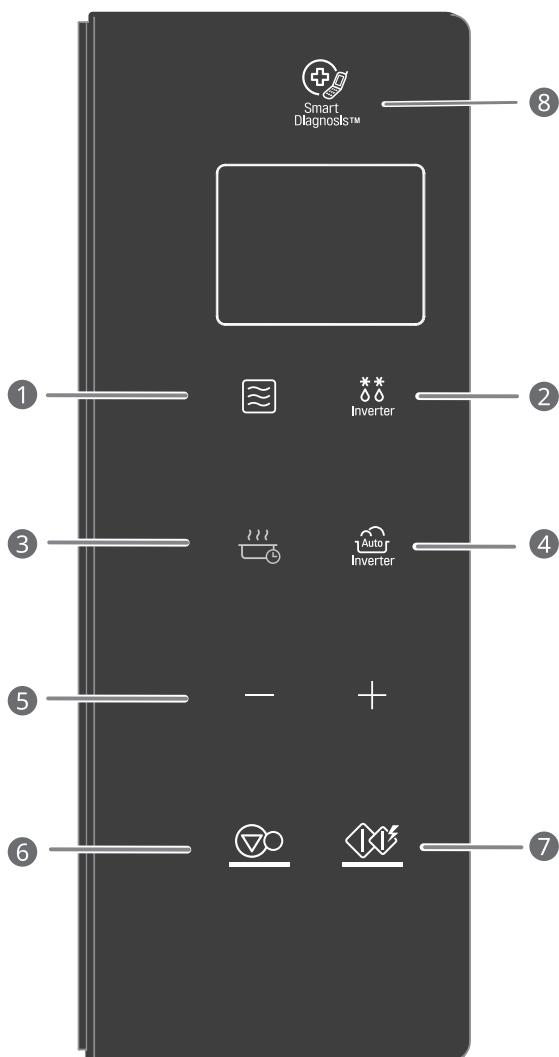


TÄHELEPANU

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

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

Juhtpaneel



Osa
1 VOOLUTODE Zobacz strona 12 „Ajastatud küpsetamine”
2 INVERTER-SULATUS Zobacz strona 16 „Inverter-sulatus”
3 JOGURT / SOOJAS HOIDMINE Zobacz strona 15 „Jogurt” Zobacz strona 15 „Soojas hoidmine”
4 INVERTER-KÜPSETAMINE Inverter-küpsetamine võimaldab teil valmistada enamikke lemmiktoite, valides toidu tüübi ja kaalu. Zobacz strona 13 „Soojendamine” Zobacz strona 14 „Populaarne menüü” Zobacz strona 14 „Pehmendamine” Zobacz strona 15 „Sulatamine”
5 ROHKEM / VÄHEM <ul style="list-style-type: none"> Valige küpsetusmenüü. Määra küpsetusaeg ja toidu kaal. Automaat- ja manuaalfunktsiooniga küpsetamise ajal saate igal ajal pikendada või lühendada küpsetusaega, vajutades nuppu (v.a sulatusrežiis).
6 STOPP / KUSTUTA <ul style="list-style-type: none"> Seadme seiskamine ja kõikide sisestuste kustutamine, v.a kellaaeg ja kuupäev.
7 START / SISESTA <ul style="list-style-type: none"> Valitud küpsetamise alustamiseks vajutage üks kord seda nuppu. Kiirstardi funktsioon võimaldab teil seadistada 30-sekundiliste intervallidega SUUREL võimsusel küpsetamist, vajutades nuppu START/SISESTA.
8 SMART DIAGNOSIS Hoidke telefoní mikrofon selle ikooni vastas, kui saate hoolduspessoalilt sellekohase juhise. See aitab teeninduskeskuse telefonikõne ajal diagnostida mikrolaineahju probleeme.

EST

Displei piktogrammid

Ikoon	
	Mikrolaine-režiimil töötamise ajal ilmub ekraanile see ikoon.
	Kui saate valida Alusta küpsetamist, ilmub ekraanile see ikoon.
	Inverter-küpsetusrežiimil töötamise ajal ilmub ekraanile see ikoon.
	Kui saate seadistada Väljundvõimsust, ilmub ekraanile see ikoon.
	Inverter-sulatusrežiimil töötamise ajal ilmub ekraanile see ikoon.
	Kui saate seadistada Kaalu, ilmub ekraanile see ikoon.

Kella seadistus

Ahju esmakordsel sisselülitamisel või voolutoite taastumisel voolukatkestuse järel lähtestatakse ekraani numbrid väärtsusele '12H'.

Näide: Et seadistada 11:11

- Vajutage **START/SISESTA**, et kinnitada 12H kellaaja kuvamine. (Võite vajutada +, et valida 24-tunni režiim)
- Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '11:'.
- Vajutage **START/SISESTA**.
- Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '11:11'.
- Vajutage **START/SISESTA**.

KIIRSTARDIL küpsetamise käigus saate pikendada küpsetusaega kuni 99 minuti 59 sekundi võrra, vajutades korduvalt nuppu **START/SISESTA**.

Rohkem/vähem

Nupu — või + abil saab reguleerida AJASTATUD KÜPSETAMISE programmi, et pikendada või lühendada küpsetusaega. Nupu + vajutamisel pikeneb küpsetusaeg iga kord 10 sekundi võrra. Nupu — vajutamisel lüheneb küpsetusaeg iga kord 10 sekundi võrra. Maksimaalne võimalik aeg on 99 minutit ja 59 sekundit.

Näide: inverter-küpsetamise (nt Ühe praetaldriku/ 1 portsjoni) aja pikendamiseks või lühendamiseks

- Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
- Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse '1'.
- Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '1-3'.
- Vajutage **START/SISESTA**.
- Vajutage + või -. Järelejäänud küpsetusaeg pikeneb või lüheneb 10 sekundi võrra.

TÄHELEPANU

- Kui soovite kellaaja uuesti seadistada või muuta kuvamisvalikuid, tuleb seade voolutoitest lahti ühendada ja uuesti ühendada.
- Kui te ei soovi kella režiimi kasutada, vajutage pärast ahju sisselülitamist nuppu **STOPP/KUSTUTA**.

Kiirstart

KIIRSTARDI funktsioon võimaldab teil seadistada 30-sekundiliste intervallidena SUUREL võimsusel küpsetamist, puudutades nuppu **START/SISESTA**.

Näide: 2-minutilise täisvõimsusele küpsetamise seadistamine

- Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
- Valige 2-minutiline täisvõimsus.

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

Elektrienergia säästmine

Elektrienergia säästmiseks lülitatakse ekraan välja. See funktsioon toimib ainult mikrolaineahju oote-režiimi ajal, mil ekraan lülitatakse välja.

TÄHELEPANU

- Kellarežiimi kasutamisel jäab ekraan sisselülitatuna.

KUIDAS KASUTADA

Ajastatud küpsetamine (Käsitsi küpsetamine)

See funktsioon võimaldab teil küpsetada toitu soovitud aja jooksul. Saadaval on 5 võimsusastet. Allolev näide kirjeldab, kuidas seadistada võimsust 800 W soovitud küpsetusajaks.

Näide: et küpsetada toitu võimsusel 800 W 5 minuti ja 30 sekundi jooksul	
	1. Vajutage STOPP/KU-STUTA .
	2. Vajutage VOOLUTO-IDE KUNI EKRAANILE ILMUB '800 W' . (1. korral ilmub ekraanile 1000 W (See tähendab, et ahi on seadistatud võimsusele HI (suur), kui ei valita mõnda muud seadistust.)
	3. Sisestage 5 minutit 30 sekundit, vajutades nuppu +, kuni ekraanil kuvatakse '5:30'.
	4. Vajutage START/SISESTA .

Küpsetamise lõppedes kostub piiks. Ekraaninäidikul kuvatakse sõna **Löpp**. Sõna 'Löpp' kuvatakse ekraanil ja piiks kordub iga minuti järel, kuni avatakse uks või vajutatakse mõnd nuppu.

TÄHELEPANU

- Kui te ei vali võimsusastet, töötab ahi SUUREL võimsusel. SUUREL VÕIMSUSEL küpsetamise seadistamiseks jätke vaheline eespool toodud samm2.

Mikrolaine võimsusastmed

Teie mikrolaineahjal on viis võimsusastet, võimaldamaks maksimaalset paindlikkust ja kontrolli küpsetamise üle. Järgnevast tabelist saate vaadata, milliseid toitusid valmistatakse erinevatel võimsusastmetel.

- Järgnevas tabelis on toodud teie ahju seadistavad võimsusastmed.

Mikrolaine võimsusastmete tabel

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

Lapselukk

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

Näide: LAPSELUKK aktiveerimine



- Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.



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

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

Kui pärast LAPSELUKKU aktiveerimist puudutatakse mõnd nuppu, kuvatakse ekraanil: Loc. LAPSELUKKU saab tühistada allpool kirjeldatud viisil.

Näide: LAPSELUKKU mahavõtmine



- Vajutage ja hoidke all nuppu **STOPP/KUSTUTA**, kuni ekraanil kustub 'Loc' ja kostub piiks.

Kui LAPSELUKK on maha võetud, töötab ahi tavapärasel moel.

Soojendamine

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

Näide: 0,2 kg riisi soojendamiseks



- Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.



- Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse '1'.



- Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '1-7'.



- Vajutage **START/SISESTA**.



- Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '0.2 kg'.



- Vajutage **START/SISESTA**.

Populaarne menüü

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

Näide: 0,4 kg värske köögiviljade valmistamine



1. Vajutage **STOPP/KU-STUTA**.
2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse '2'.
3. Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '2-2'.
4. Vajutage **START/SISE-STA**.
5. Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '0.4 kg'.
6. Vajutage **START/SISE-STA**.

Pehmendamine

Ahjus on võimalik madalal võimsusel toitu (vöid, kreemjuustu või jäätist) pehmendada. Vt alltoodud tabelit.

Näide: 0,2 kg kreemjuustu pehmendamiseks.



1. Vajutage **STOPP/KU-STUTA**.
2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse '3'.
3. Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '3-2'.
4. Vajutage **START/SISE-STA**.
5. Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '0.2 kg'.
6. Vajutage **START/SISE-STA**.

Sulatamine

Ahi kasutab toidu (või, juustu ja šokolaadi) sulatamiseks väikest võimsust. Vt järgmisi tabelit.

Näide: 0,2 kg šokolaadi sulatamiseks



1. Vajutage **STOPP/KU-STUTA**.



2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse '4'.



3. Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '4-3'.



4. Vajutage **START/SISESTA**.



5. Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '0.2 kg'.



6. Vajutage **START/SISESTA**.

Jogurt

See funktsioon võimaldab teil valmistada jogurtit, vajutades nuppu **JOGURT / SOOJAS HOIDMINE**.

Näide: 0,6 kg jogurti valmistamine



1. Vajutage **STOPP/KU-STUTA**.



2. Vajutage **JOGURT / SOOJAS HOIDMINE**, kuni ekraanil kuvatakse '1'.



3. Vajutage **START/SISESTA**. Ekraanil kuvatakse '5h00'.

Soojas hoidmine

Soojas hoidmise funktsioon hoiab sooja, valmis toitu serveerimistemperatuuril. Alustage alati sooja toiduga. Kasutage mikrolaineahjule ohutuid nõusid.

Näide: käsitsi soojas hoidmine

Toidu soojendamiseks suurel võimsusel 90 minuti jooksul.



1. Vajutage **STOPP/KU-STUTA**.



2. Vajutage **JOGURT / SOOJAS HOIDMINE**, kuni ekraanil kuvatakse '2'.



3. Vajutage **START/SISESTA**. Ekraanil kuvatakse '1h30'.

TÄHELEPANU

- Krõbedad toidud (kondiitritooted, pirukad, saiakesed jne) tuleb jäätta soojas hoidmise ajaks katmata.
- Niisked toidud tuleb katta kilega või mikrolaineahjus kasutamiseks sobiva kaanega.
- Soojas hoitava toidu kogus on 1–3 portsjonit.

Inverter-sulatus

Ahjul on neli eelseadistatud sulatusrežiimi. Inverter-sulatuse funktsioon on parim külmutatud toidu sulatusmeetod. Juhend selgitab, millist sulatusrežiimi on soovitatav kasutada erinevate külmutatud toitude puhul.

Veelgi mugavamaks kasutamiseks on inverter-sulatusel sissehitatud piiksumehhanism, mis meenutab, et toitu tuleb kontrollida, ümber pöörata, eraldada või ümber paigutada, saavutamaks parimaid sulatustulemusi. Saadaval on neli erinevat sulatusastet.

(LIHA / LINNULIHA / KALA / LEIB)

Näide: 1,2 kg liha sulatamiseks	
	
	1. Vajutage STOPP/KU-STUTA .
	
	2. Vajutage INVERTER-SULATAMINE , kuni ekraanil kuvatakse 'dEF1'.
	
	3. Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '1.2 kg'.
	
	4. Vajutage START/SISESTA .

TÄHELEPANU

Kui vajutate nuppu **START/SISESTA**, kuvatakse ekraanil sulatusaja pöördloendus. Ahi teeb SULATUSTSÜKLI jooksul ühe piiku. Piisku ajal avage uks ja eemaldage tükid, mis on juba sulanud või pöörake ümber. Pange külmutatud portsjonid ahju ja vajutage sulatustsükli jätkamiseks **START/SISESTA**.

- Eemaldage kala, karploomad, liha ja linnuliha paber- või kilepakendist. Vastasel juhul hoiab pakend auru ja vedelikku toidu vastas, mis võib põhjustada toidu väliispinna keemist.
- Asetage toit madalasse nõusse või mikrolaineahju rõstimisrestile, millel on tilkumisalus.
- Ahjust eemaldamisel peaks toit olema veel keskelt veidi külmunud.
- Sulatusaja pikkus on erinev, olenevalt sellest, kui tugevalt on toit külmutatud.
- Pakendi kuju mõjutab seda, kui kiiresti toit sulab. Õhukesed, väikesed palad sulavad kiiremini kui

suured tükid.

Olenevalt toidu kujust saab korraga sulatada suuremal või vähemal hulgjal toitu.

Inverter-sulatuse menüü juhised

Kategooria	Sulatatav toit
LIHA (dEF1) 0,1 – 4,0 kg	Veiseliha Hakkliha, veise välisfilee steik, hautatud veiseliha kuubikud, veise sisefilee steik, hautatud veiseliha, rõstitud veiseribi, rõstitud veise turjafilee, hakk-kotlet Lambaliha Tükid, rullpraad Sealiha Tükid, hot dog, ribid, mahlased searibid. Rullpraad, vorst Vasikalihu Lõigud (0,5 kg, 20 mm paksused) Piksu kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske sel 5–15 minutit seista.
LINNULIHA (dEF2) 0,1 – 4,0 kg	Linnuliha Terve, tükeldatud, rinnak (luudeta) Kanapoeg Terve Kalkun Rinnak Piksu kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske sel 30–60 minutit seista.
KALA (dEF3) 0,1 – 4,0 kg	Kala Filee, terve, steigid Karploomad Krabiliha, homaarisabad, krevetid, kammkarbid. Piksu kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske sel 5–10 minutit seista.
LEIB (dEF4) 0,1 – 0,5 kg	Viilutatud leib, kuklid, baguette jne. Eraldage viilud ja asetage paber-salvrätikute vahele või lamedale taldrikule. Piksu kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske sel 1–2 minutit seista.

OHUTUD NÕUD MIKROLAINEAHJULE

Ärge kasutage mikrolaineahjus kunagi metallkattega nõusid.

Mikrolained ei tungi metallist läbi. Need peegelduvad ahjus olevatelt metallsemetelt tagasi, põhjustades kaarlahendust – ohtlikku nähtust, mis sarnaneb välgulöögile. Enamik kuumakindlaid mittemetallist toiduvalmistusnõusid sobib teie ahjus kasutamiseks. Kuid mõned võivad sisaldada materjale, mis muudavad nõud mikrolaineahjus kasutamiseks sobimatuks. Kui teil tekib konkreetse nõu puhul küsimusi, on olemas lihtne võimalus teha kindlaks, kas seda võib mikrolaineahjus kasutada.

Asetage vastav nõu ahju koos veega täidetud klaaskausiga, lülidades sisse mikrolaineefunksiooni. Laske mikrolaineefunksioonil 1 minuti jooksul SUUREL võimsusel töötada. Kui vesi kuumeneb, kuid nõu on puudutamisel külm, siis sobib see nõu mikrolaineahjus kasutamiseks. Kui aga veetemperatuur ei muutu, aga nõu soojeneb, siis neelduvad mikrolained selles nõus ja see ei sobi mikrolaineefunksiooniga kasutamiseks. Tõenäoliselt on teie köögis olemas palju nõusid, mida võib kasutada toidu valmistamiseks mikrolaineahjus. Sobivate nõude kindlakstegemiseks lugege läbi järgnevad juhised.

Praetaldrikud

Paljud praetaldrikud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Kahtluste korral uurige tootja juhendeid või viige läbi mikrolaine test. Ärge kuumutage praetaldrikuid, mis on värvidega dekordeeritud, kuna värv võib sisaldada metalli, mis tekitab kaarlahendust.

Klaasnõud

Kuumakindlad klaasnõud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Siia hulka kuuluvad kõik karastatud klaasist ahjunõud. Ärge siiski kasutage õrnu klaasnõusid, nagu näiteks vee- või veiniklaase, kuna need võivad mõraneda toidu kuumenemisel.

Plastikust säilitusnõud

Neid võib kasutada toidu kiireks ülessoojendamiseks. Kuid neid ei tohi kasutada toidu jaoks, mille valmistamine nõuab pikemat ahjus olekut, kuna kuum toit võib plastiknõusid deformeerida või sulatada.

Paber

Pabertaldrikud ja nõud sobivad mikrolaineefunksiooniga kasutamiseks, eeldusel et küpsetusaeg on lühike ning valmistatavad toidud on vähe rasva- ja niiskusesisaldusega. Samuti sobivad pabersalvrätikud hästi toidu sissemähkimiseks ja küpsetusaluste vooderdamiseks rasvaste toitude, näiteks peekoni küpsetamisel. Üldiselt tuleks vältida värvitud pabertooteid, kuna värv võib voolama hakata. Mõned ringlussevõetud paberist tooted võivad sisaldada mustust, mis võib mikrolaineahjus kasutamisel põhjustada kaarlahendust või süttimist.

Plastikust küpsetuskotid

Kui need on valmistatud spetsiaalselt küpsetamiseks, sobivad küpsetuskotid mikrolaineahjus kasutamiseks. Kuid tehke kindlasti kotile sisselõige, et aur saaks sellest väljuda. Ärge kasutage kunagi tavalist kilekotti mikrolaineefunksiooniga küpsetamiseks, kuna need sulavad ja purunevad.

Plastikust mikrolaineahjunõud

Saadaval on erineva kuju ja suurusega plastikust mikrolaineahjunõusid. Tõenäoliselt saate kasutada enamikke juba olemasolevaid nõusid, nii et uute köögitarvikute ostmine pole tingimata vajalik.

Savinõud ja keraamika

Nendest materjalidest valmistatud nõud sobivad tavaliselt mikrolaineefunksiooniga kasutamiseks, kuid neid tuleks kindluse mõttes testida.

ETTEVAATUST

- Mõned suure plii- või rauasisaldusega esemed ei sobi küpsetusnõudena kasutamiseks.
- Nende nõude puhul tuleb kontrollida, kas need sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.

TOIDU OMADUSED JA MIRKOLAINEAHJUS VALMISTA-MINE

Hoidke asjadel silm peal.

Jäljige alati toitu küpsetamise ajal. Ahju mikrolainefunksioon on varustatud lambiga, mis süttib automaatselt, kui ahi töötab, nii et te saate sisse vaadata ja jälgida toidu valmimist. Retseptides antud juhisel toidu pööramise, segamise jms kohta on mõeldud minimaalse soovitatud toimingutena. Kui toit näib küpsevat ebaühtlaselt, kohandage juhiseid vastavalt sellele, mida peate vajalikuks probleemi parandamiseks.

Mikrolainefunksiooniga küpsetamise aega mõjutavad tegurid

Küpsetusaega mõjutavad mitmed tegurid. Kasutatud koostisainete temperatuur mõjutab oluliselt küpsetusaega. Näiteks külmaist võist, piimast ja munadest valmistatud kook küpseb palju kauem kui toatemperatuuril koostisainetest valmistatud kook. Mõnede retseptide, eriti leiva, koogi ja vanillikastme puhul soovitatakse toit ahjust eemaldada veidi enne valmimist.

See pole viga. Kui lasete toidul seista (enamasti kaetult), jätkub toidu valmimisprotsess väljaspool ahju, kuna toidu välisservades olev soojus liigub jäär-järgult sisepoolle. Kui toit jäetakse ahju kuni lõpliku läbiküpsemiseni, on välisservad üleküpsenud või koguni körbenud. Pikapeale oskate üha paremini määra ta erinevate toitude küpsetus- ja seismisaegu.

Toidu tihedus

Kerge, poorne toit nagu koogid ja leib küpsevad kiiremini kui rasked, tihedad toidud nagu praed ja ühepajatoidud. Olge ettevaatlik poorsete toitude mikrolainefunksiooniga küpsetamisel, et toidu välisservad ei muutuks kuvaks ja muredaks.

Toidu kõrgus

Kõrgeste toitude ülaosa küpseb kiiremini kui alaosa.

Seetõttu tuleb seda küpsetamise käigus korduvalt ümber pöörata.

Toidu niiskusesisaldus

Kuna mikrolainete genereeritud soojus põhjustab niiskuse aurustumist, tuleks suhteliselt kuivasid toitusid, nagu praed ja mõned köögiviljad, enne küpsetamist piserdada veega või kinni katta, säilitamaks niiskust.

Toidu luu- ja rasvasisaldus

Luud juhivad soojust ja rasv küpseb kiiremini kui liha. Luiste ja rasvaste lihalöikude küpsetamisel tuleb olla ettevaatlik, välimaks liha ebaühtlast küpsemist või üleküpsemist.

Toidu hulk

Teie ahjus olevate mikrolainete hulk jäääb samaks, olenemata valmistatavast toiduhulgast. Seetõttu kulub suurema toidukoguse valmimiseks rohkem aega. Kui vähendate retsepti koguseid poole võrra, ärge unustage lühendada küpsetusaega vähemalt kolmandiku võrra.

Toidu kuju

Mikrolained tungivad vaid umbes 2 cm sügavusele toidu sisse, suuremate toidutükkiide siseosa küpseb seetõttu, et genereeritud kuumus kandub edasi. Mikrolaine-energiaga küpsetatakse vaid toidu välimist serva; ülejäänud osa küpseb soojusülekande mõjul. Kõige ebasobivam toidu kuju mikrolaineahjus valmistamiseks on paks ruut. Nurk kõrbeb tükk aega enne seda kui keskosa jõuab soojeneda. Ümara kujuga ja õhukesed toidud küpsevad mikrolaineahjus kõige paremini.

Kinnikatmine

Kate hoiab kinni auru ja kuumust, tänu millele valmib toit kiiremini. Kasutage kaant võib mikrolainekilet, murdes serva tagasi, et vältida kile lõhenemist.

TOIDU OMADUSED JA MIRKOLAINEAHJUS VALMISTAMINE

Pruunistamine

Liha ja linnuliha, mida küpsetatakse viisteist minutit või rohkem, pruunistub kergelt omas rasvas. Lühemat aega küpsetatavaid toitusid võib pintseldada pruunistava kastmega nagu Worcesteri kaste, sojakaste või grillkaste, et saavutada meedivat värvit. Kuna toidule lisatakse suhteliselt vähe pruunistavat kastet, ei muuda see retsepti algset maitset.

Raskvakindla paberiga katmine

See on kergem kate kui kaas või mikrolaineekile, toit võib veidi kuivemaks muutuda. Ent kuna see paber on kergem kate kui kaas või mikrolaineekile, võimaldab see toidul veidi kuivemaks muutuda.

Paigutamine ja eraldamine

Üksikud toidupalad, nagu küpsetatud kartulid, väikesed koogid ja suupisted, kuumenevad ühtlasemalt, kui need asetatakse ahju ühtlaste vahemikega, eraldatult, soovitataval ringjalt. Ärge kunagi asetage toidupalasid üksteise peale virna.

Segamine

Segamine on köikide mikrolainetechnoloogiate puhul üks olulisemaid elemente. Tavapärase keetmise või küpsetamise puhul segatakse toitu segunemise saavutamiseks, mikrolaineahjus aga selleks, et aidata kuumusele levida. Segage alati välisservast keskele, kuna toidu välisserv kuumeneb esimesena.

Ümberpööramine

Suuri, kõrgeid toite, nagu praed ja terve kana, tuleks ümber pöörata, et pealmine ja alumine osa küpseks ühtlaselt. Samuti on soovitatav ümber pöörata kana- ja lihalõikusid.

Paksemate osade asetamine väljapoole

Kuna mikrolained neelduvad toidu välismisse ossa, on mõistlik asetada liha, linnuliha ja kala paksemad osad küpsetusnõu välisserva vastu. Sel moel saavad paksemad osad suurema osa mikrolaine-energiast ja toit küpseb ühtlaselt.

Katmine

Alumiiniumfooliumi ribad (mis blokeerivad mikrolaineid) võib asetada nelinurkse kujuga toitude servadele, välimaks nende osade üleküpsemist. Ärge kasutage liiga palju fooliumi ja kontrollige, et foolium oleks kinnitatud küpsetusnõu külge, vastasel juhul võib see tekitada ahjus kaarlahendust, kui foolium möödub pöörlemisel liiga lähedalt ahju seinadest.

Tõstmine

Paksu või tihket toitu saab üles tõsta, nii et mikrolained saaksid neelduda toidu alumise külje ja keskosa sisse.

Augustamine

Koorega, naha või membraaniga kaetud toidud võivad ahjus lõhki minna, kui neid ei augustata enne küpsetamist. Sellised toidud on näiteks munakollane ja -valge, merekarbid ja austrid ning terved köögi- ja puuviljad.

Valmiduse kontrollimine

Toit valmib ahjus kiiresti, seetõttu on tarvis selle valmidust sageli kontrollida. Mõned toidud jäetakse mikrolaineahju kuni täieliku valmimiseni, kuid enamik toitusid, sealhulgas liha ja linnuliha, eemaldatakse ahjust enne lõplikku valmimist ja lastakse neil seista lõplikuks järelküpsemiseks. Toitude sisetemperatuur tõuseb seismise ajal temperatuurini $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($5\text{ }^{\circ}\text{F}$) kuni $8\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($15\text{ }^{\circ}\text{F}$).

Seismisaeg

Toitudel lastakse tavaliselt seista 3 kuni 10 minutit pärast ahjust eemaldamist. Enamasti kaetakse toidud seismise ajal, et säilitada soojust, kui need ei pea olema kuiva struktuuriga (näiteks mõned küpsised ja koogid). Seismise ajal toit järelküpseb ning selle maitse muutub tugevamaks.

NUTIFUNKTSIOONID

Rakendus LG ThinQ

See funktsioon on saadaval ainult mudeliteil logoga või . Rakendus **LG ThinQ** võimaldab teil nutitelefoni abil seadmega suhelda.

Rakenduse LG ThinQ omadused

Suhelge seadmega nutitelefoni abil, kasutades mugavaid nutifunktsioone.

Smart Diagnosis

- Kui teil esineb seadme kasutamisel probleeme, aitab see nutika diagnostika funktsioon teil probleemi diagnoosida.

TÄHELEPANU

- Rakendus võib muutuda rakenduse täiustamise eesmärgil, ilma kasutajaid eelnevalt teavitamata.
- Omadused võivad mudeli kaupa erineda.

Rakenduse LG ThinQ paigaldamine

Otsige nutitelefonis Google Play Store'ist või Apple App Store'ist rakendust **LG ThinQ**.

- Järgige allalaadimise juhiseid ja paigaldage rakendus.
- Seadme registreerimiseks käivitage **LG ThinQ** rakendus ja järgige rakenduse juhiseid.

Smart Diagnosis

See funktsioon on saadaval ainult mudeliteil logoga või . Kasutage seda funktsiooni abiks oma seadme probleemide diagnoosimisel ja lahendamisel.

TÄHELEPANU

- Teenus võib mitte töötada põhjustel, mis ei ole seotud LG hooletusega, näiteks väliste tegurite töltu, nagu, kuid mitte ainult, WiFi levi puudumine, WiFi ühenduse katkemine, kohaliku rakenduste poe poliitika või rakenduse mittesaadavus.

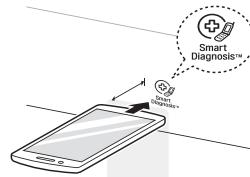
- Funktsiooni võidakse eelnevalt teavitamata muuta ning see võib olla sõltuvalt teie asukohast erineval kujul.

Kuulda diagnostika kasutamine probleemide diagnoosimiseks

Järgige alltoodud juhiseid kuulda diagnostika meetodi kasutamiseks.

- Käivitage **LG ThinQ** rakendus ja valige menüüst funktsioon Smart Diagnosis. Järgige **LG ThinQ** rakenduses toodud kuulda diagnostika juhiseid.

- 1 Kui uks on suletud, hoidke oma telefoni mikrofoni **Smart Diagnosis** ikooni kohal. Ärge puudutage ühtegi teist nuppu.



- 2 Vajutage ja hoidke nuppu **STOPP / KUSTUTA** 8 sekundit kuni ekraanile ilmub 5.
- 3 Pärast kolme piiksu kuulmist vabastage nupp **STOPP / KUSTUTA**
- 4 Hoidke telefon kuni toodide edastamise lõpetamiseni paigal. Ekraanil kuvatakse aja mahaloendus. Pärast mahaloenduse lõppu ja toonide lõppemist kuvatakse diagnoos rakenduses.

TÄHELEPANU

- Parimate tulemuste saavutamiseks ärge telefoni toonide edastamise ajal liigutage.

VEA SELGITAMINE

Küsimused	Vastus
Mis on valesti, kui ahju valgustus ei põle?	Kui ahju valgustus ei põle, võib sellel olla mitmeid põhjuseid. Näiteks on lambipirn läbi põlenud või on elektriühendus katkenud.
Kas mikrolaine-energia tungib läbi ukse vaateava?	Ei. Avad on tehtud selleks, et valgust läbi lasta; nende kaudu ei pääse välja mikrolaine-energia.
Miks kostab PIIKS, kui puudutatakse juhtpaneeli nuppusid?	PIIKS kostab, et kinnitada seadistuse nõuetekohast sisestust.
Kas mikrolainefunktsioon saab kahjustatud, kui ahi töötab tühjalt?	Jah. Ärge laske kunagi ahjul tühjalt töötada.
Miks munad vahel lõhkevad?	Munade küpsetamisel, praadimisel või kooreta keetmisel võib munakollane lõhkeda muna membraani sees kogunenud auru tõttu. Selle välimiseks torgake lihtsalt enne küpsetamist munakollasesse auk. Ärge kunagi valmistage mikrolaineahjus koorega mune.
Miks soovitatakse toidul seista lasta pärast küpsetusaja lõppemist?	Pärast mikrolaineahjus küpsetamise lõpetamist jätkub toidu järelküpsemine seismise ajal. Seismisaja jooksul toimub toidu ühtlane järelküpsemine. Seismisaja pikkus sõltub toidu tihedusest.
Miks ahi ei küpseta alati nii kiiresti kui valmistusjuhendis öeldud?	Uurige veel kord valmistamise juhiseid, et kontrollida, kas olete neid õigesti järginud, ja mõista, mis põhjustab küpsetusaja erinevust. Valmistusjuhendis märgitud küpsetusaeg ja -kuumus on valitud nii, et vältida üleküpsetamist, mis on selle ahu puhul kõige sagedasem probleem. Erinevused toidu suuruses, kujus, kaalus ja mõõtmates nõuavad pikemat küpsetusaega. Hinnake oma äranägemisel küpsetusaega ning arvestage valmistusjuhendi soovitusi, et testida toidu valmimist, täpselt samamoodi kui teeksite tavapärase ahu puhul.
Miks ilmub ekraanile pärast küpsetusaja lõppu sõna "jahutamine" või allesjäänud küpsetusaeg, millega kaasneb ventilaatori töömürä?	Pärast küpsetusaja lõppemist võib ventilaator töötada, et ahu jahutada. Ekraanile kuvatakse 'Jahutamine'. Kui avate ukse või vajutate enne küpsetusaja lõppemist korraks nuppu STOPP/KUSTUTA, kuvatakse ekraanil allesjäänud küpsetusaeg. See ei ole talitlushäire.

Kui kasutate mikrolaineahju töötamise ajal selliseid seadmeid nagu raadio, teler, juhtmevaba kohtvõrk, Bluetooth, meditsiiniseadmed, juhtmevabad seadmed jne. Kui seade kasutab mikrolaineahjuga sama sagedust, võivad seadmed ahu tööd segada. See ei tähenda mikrolainefunktsiooni või seadme riket ega ole talitlushäire. Seega on seadme kasutamine ohutu. Kuid meditsiiniseadmed võivad samuti häireid vastu võtta, nii et olge ettevaatlik meditsiiniseadmete kasutamisel seadme kõrval.

TEHNILISED ANDMED

MS253****	
Sisendvõimsus	230 V~ 50 Hz
Mikrolaine väljundvõimsus.	Max 1000 W* (IEC60705 standard)
Mikrolaine sagedus	2450 MHz
Välismõõtmed	476 mm (L) X 272 mm (K) X 368 mm (S)
Mikrolaine	1150 W

MS23****	
Sisendvõimsus	230 V~ 50 Hz
Mikrolaine väljundvõimsus.	Max 1000 W* (IEC60705 standard)
Mikrolaine sagedus	2450 MHz
Välismõõtmed	476 mm (L) X 272 mm (K) X 346 mm (S)
Mikrolaine	1150 W

- 1000 W ja 800 W, väljundvõimsust vähendatakse jätk-järgult, välimaks ülekuumenemist.

Teie vana seadme hävitamine



1. Läbitõmmatud ristiga prügikasti sümbol tähendab, et elektriliste ja elektrooniliste toodete (WEEE) jäätmeid tuleb olmeprüstist eraldi hävitada.
2. Vanad elektriseadmed võivad sisaldada ohtlikke koostisosí, seega aitab prügi nõuetekohane hävitamine vältida võimalikku negatiivset mõju loodusele ja inimeste tervisele. Teie kasutatud seade võib sisaldada taaskasutatavaid osi, millega saab parandada teisi seadmeid ning muid väärthuslikke materjalite, mida saab taaskasutada, et säilitada piiratud ressursse.
3. Saate viia oma seadme kas kauplusse, kust see on ostetud või võtta ühendust kohaliku prügiveo ettevõttega, et saada lisainfot oma lähima WEEE jäätmete kogumiskoha kohta. Kõige ajakohasemat infot oma riigi kohta vaadake www.lg.com/global/recycling

Mikrolaine sagedus: 2450 MHz +/- 50 MHz (grupp 2 / klass B) **

2. gruupi seade: 2. grupp hõlmab kõiki ISM RF seadmeid, milles genereeritakse raadiosageduslikku energiat vahemikus 9 kHz kuni 400 GHz, ning kasutatakse või kasutatakse ainult elektromagnetkiirguse kujul, induktiivse ja/või mahtuvusliku ühendusviisi jaoks, materjalil töötlemise või ülevaatuse/analüüsimeesmärgil.

B-klassi seade sobib kasutamiseks kodumajapidamistes ja asutustes, mis on ühendatud otse madalpingevõrguga, mis varustab majapidamiseks möeldud hooneid.

Kasutusjuhendi saate alla laadida aadressilt <http://www.lg.com>

Memo



LITUANI

NAUDOTOJO VADOVAS MIKROBANGŲ KROSNELE

Prieš naudodamai atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą.

MS253 ** MS23******
(pasirinktis, žr. modelio specifikaciją)

www.lg.com

Autorių teisė © 2021 „LG Electronics“. Visos teisės saugomos.

SPIS TREŚCI

Kaip veikia mikrobangų krosnelė

Mikrobangos – tai jų radio, televizijos bangas ir įprastinę dienos šviesą panaši energijos forma. Paprastai mikrobangos sklinda išorėn, keliaudamos per atmosferą, ir nedarydamos jokio poveikio pranyksta.

Tačiau šioje krosnelėje yra magnetronas skirtas panaudoti mikrobangų energiją. Ių magnetrono vamzdelį tiekiama elektros energija naudojama mikrobangų energijai gaminti.

Tos mikrobangos per krosnelėje esančias angas patenka į maisto ruošimo sritį. Krosnelės viduje yra padéklas. Mikrobangos negali sklisti per metalines krosnelės sieneles, tačiau jos gali išskiverbtī į medžiagas, tokias kaip stiklas, porcelianas ir popierius, iš kurių gaminami saugūs mikrobangų krosnelėje naudojami maisto ruošimo indai.

Mikrobangos nekaitina indų, tačiau galiausiai jie įkaista nuo maisto skleidžiamos šilumos.

Labai saugus prietaisas

Mikrobangų krosnelė yra vienas saugiausių buitinių prietaisų. Kai durelės atidarytos, krosnelė automatiškai išjungia mikrobangas. Ių maisto produktus patekusi mikrobangų energija visiškai paverčiama į šilumą – jos visiškai nelieka, todėl valgant maistą ji negali pakenkti.

3 SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

9 PRIEŠ NAUDOJIMĄ

- 9 Išpakavimas ir surinkimas
- 11 Valdymo skydelis
- 11 Rodyti pictogramą
- 12 Laikrodžio nustatymas
- 12 Funkcija „Greitas pasirengimas darbui“
- 12 Daugiau/mažiau
- 12 Funkcija „Energijos taupymas“

13 NAUDOJIMAS

- 13 Funkcija „Laikinis maisto ruošimas“ (rankinis ruošimas)
- 13 Mikrobangų galios lygai
- 14 Funkcija „Užraktas nuo vaikų“
- 14 Pašildyti
- 15 „Populiarus meniu“
- 15 Suminkštinti
- 16 Ištirpdyti
- 16 Jogurtas
- 16 Funkcija „Šilumos palaikymas“
- 17 Funkcija „Atitirpinimo režimo inverteris“
- 17 Meniu „Atitirpinimo režimo inverteris“ instrukcijos

18 MIKROBANGŲ KROSNELEI SKIRTI INDAI

19 MAISTO CHARAKTERISTIKOS IR MAISTO RUOŠIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE

21 „SMART“ FUNKCIJOS

22 TRIKČIŲ ŠALINIMAS

23 TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE PERŽIŪRAI ATEITYJE

Prieš naudodami krosnelę, perskaitykite ir laikykitės visų instrukcijų. Tai padės išvengti gaisro, elektros smūgio, asmeninio sužalojimo ar žalos naudojantis krosnele pavojaus. Šis vadovas neapžvelgia visų galimų sąlygų.

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

⚠ İSPĖJIMAS

Tai saugos perspėjamas simbolis. Šiuo simboliu perspėjama apie pavoju, dėl kurių jūs ir kiti asmenys gali žuti. Po visais saugos pranešimais bus pateiktas saugos perspėjamas simbolis ir žodis „İSPĖJIMAS“ arba „ATSARGIAI“. Žodžių reikšmės:

⚠ İSPĖJIMAS

Šiuo simboliu būsite perspėjami apie pavoju ar nesaugius veiksmus, dėl kurių galima sunkiai ar mirtinai susižaloti.

⚠ ATSARGIAI

Šiuo simboliu būsite perspėjami apie pavoju ar nesaugius veiksmus, dėl kurių galima susižaloti ar padaryti žalos turtui.

⚠ İSPĖJIMAS

- Neméginkite keisti, kaip nors koreguoti ar remontuoti dureles, durelių sandariklius, valdymo skydelį, saugos blokavimo jungiklius ar bet kurią kitą krosnelės dalį, kai tai atliekant nuimamas bet koks nuo mikrobangų energijos apsaugantis gaubtas. Nenaudokite mikrobangų krosnelės, jei durelių sandarikliai ar šalia esančios mikrobangų krosnelės dalys yra sugedę. Remontuoti turi tik kvalifikuotas technikas.
 - Kitaip nei kiti prietaisai, mikrobangų krosnelė yra aukštąjį tampą ir aukštą elektros srovę naudojanti įranga. Naudojant netinkamai ar remontuojant galima patirti žalingą pernelyg didelęs mikrobangų energijos poveikį arba elektros smūgį.
- Nenaudokite krosnelės džiovinimui. (Pavyzdžiu, Nenaudokite mikrobangų krosnelės drėgniems laikraščiams, drabužiams, žaislams, elektros įrenginiams, gyvūnams ar vaikams ir pan. džiovinti.)
 - Ji galiapti rimta saugumui pavoju keliančia priežastimi, pvz., gaisro, nudegimo ar staigios mirties dėl elektros smūgio.
- Šis prietaisas néra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais, taip pat neturintiems patirties ir žinių, jei už jų saugumą atsakingas asmuo jų neprižiūri ar nedavė instrukcijų, kaip naudoti prietaisą. (Mažus) Vaikus reikia prižiūrėti, kad nežaistų su prietaisu.
 - Netinkamai naudojant galima sukelti žalą, tokią kaip gaisras, elektros smūgis ar nudegimas.
- Naudojimo metu lengvai pasiekiamos dalys gali įkasti. Maži vaikai turi būti atokiau nuo prietaiso.
 - Jie gali nudegti.

5. **S**kysčiai ir kiti maisto produktai neturi būti šildomi sandariuose induose, kadangi gali sprogti.
Nuimkite plastikinę plėvelę prieš kepdami ar atitirpindami. **A**tkreipkite dėmesį, kad kai kuriais atvejais maistą reikia uždengti plastikine plėvele, kad jis būtų šildomas ar kepamas.
 - **G**ali sprogti.
6. **B**ūtinai naudokite kiekvienam veikimo režimui tinkamus priedus.
 - **N**audojant netinkamai gali būti sugadinta krosnelė ir priedai arba susidaryti kibirkštis ir kilti gaisras.
7. **V**aikams neleiskite žaisti su priedais ar kabėti įsikibus į durelių rankeną.
 - **J**ie gali susižaloti.
8. **T**ik kompetentingas asmuo gali atlkti bet kokį techninės priežiūros ar remonto darbą, kai reikia nuimti apsaugą nuo mikrobangų energijos poveikio užtikrinantį gaubtą. Jums tai daryti pavojinga.
9. **K**ai prietaisas naudojamas mišriu režimu, dėl aukštos temperatūros vaikams be priežiūros neturėtų būti leidžiama naudotis krosnele.
10. **N**enaudokite krosnelės, jei ji pažeista. Ypač svarbu, kad krosnelės durelės tinkamai užsidarytų ir nebūtų pažeista: (1) durelės (nesulankstytos), (2) vyriaus ir užraktai (nesulaužyti ar neatsilaisvinė), (3) durelių sandarikliai ir sandarinamieji paviršiai.
 - **G**ali kilti pernelyg aukštos mikrobangų energijos nulemtas žalingas poveikis.
11. **J**ei pažeistos durelės arba jų sandarikliai, nenaudokite krosnelės, kol jos nesuremontavo kompetentingas asmuo.
12. **J**ei prietaisas maitinamas naudojant laido ilgintuvo komplektą arba elektrinių nešiojamojo lizdo įrenginį – juos būtina įtaisyti taip, kad ant jų netikštū vanduo ir negalėtū patekti drėgmės.
13. **V**aikams naudoti krosnelę be priežiūros leiskite tik tuomet, jei jiems davėte tinkamus nurodymus ir jie geba naudoti krosnelę saugiai, suprasdami netinkamai naudojant kylančius pavojuj.
14. **P**rietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir neprilieskite kaitinimo elementų. Jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai turi būti atokiau nuo prietaiso – jiems artintis leidžiama tik su nuolatine priežiūra.
15. **N**audojamas prietaisas įkaista. Būkite atsargūs ir neprilieskite krosnelės viduje esančių kaitinimo elementų.
16. **K**rosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių gran-diklių, kadangi jie gali subraižyti paviršių ir stiklas gali sudužti.

ATSARGIAI

1. **N**audotis krosnelės atidarytomis durelėmis negalėsite – to neleis durelių mechanizme sumontuotos saugos blokuotės. **S**varbu nepažeisti saugos blokuočių.
 - **G**ali kilti pernelyg aukštos mikrobangų energijos nulemtas žalingas poveikis. (**A**tidarius dureles, saugos blokuotės automatiškai nutraukia maisto ruošimą.)
2. **N**edėkite jokio daikto (tokio kaip virtuviniai rankšluosčiai, servetėlės ir pan.) tarp krosnelės priekinės pusės ir durelių, taip pat neleiskite ant sandarinamuju paviršiu kauptis maisto ar valiklio likučiams.
 - **G**ali kilti pernelyg aukštos mikrobangų energijos nulemtas žalingas poveikis.

3. **I**sitikinkite, kad tinkamai nustatėte ruošimo laiką – mažesnį kiekį maisto reikia trumpiau ruošti ar šildyti.
 - Pernelyg ilgai ruošiamas maistas gali užsidegti ir taip sugadinti krosnelę.
4. **K**ai mikrobangų krosnelėje šildote skysčius, pvz., sriubas, padažus ir gėrimus,
 - **N**enaudokite indų tiesiomis sienelėmis su siaurais kakliukais.
 - **N**eperkaitinkite.
 - **I**šmaišykite skystį, prieš dėdami indą į krosnelę, tai pakartokite prabėgus pusei šildymo laiko.
 - **P**ašildę, leiskite indui trumpai pastovėti krosnelėje; atsargiai išmaišykite ar suplakite dar kartą, tada, prieš vartodami, patirkinkite temperatūrą, kad nenusidegintumėte (ypač kai šildėte maitinimo buteliukų ir maisto kūdikiams stiklainiu kūry turinį).
 - **G**érimų šildymas mikrobangų krosnelėje gali sukelti skysčių išsiliejimą. **A**tidžiai įvertinkite šio indo šildymo eigą.
5. **I**šeidimo anga yra krosnelės viršuje, apačioje arba šone. **N**eužkimškite angos.
 - Tai padarius galima sugadinti krosnelę, ji ims prastai šildyti.
6. **N**enaudokite tuščios krosnelės. Kai krosnelės nenaudojate, geriausia joje palikti stiklinę vandens. **N**etyčia įjungus krosnelę, vanduo saugiai sugers visą mikrobangų energiją.
 - **N**audodami netinkamai galite sugadinti krosnelę.
7. **N**eruoškite į popierinius rankšluosčius suvynioto maisto – tai darykite tik tuomet, jei maisto gaminimo knygoje duoti tokie nurodymai. **B**e to, ruošdami maistą vietoj popierinių rankšluosčių nenaudokite laikraščių.
 - **N**etinkamai naudojant gali kilti sprogimas arba gaisras.
8. **N**enaudokite medinių ir keraminių indų su metaliniais (pvz., aukso ar sidabro) raižiniais. **V**isada nuimkite metalinius užsegimus. **N**audokite tik indus, tinkamus naudoti mikrobangų krosnelėje. **S**ildant maistą ir gėrimus mikrobangų krosnelėje draudžiama naudoti metalinius indus.
 - Jie gali įkaisti ir patamsėti. Metaliniai daiktai krosnelėje gali suformuoti lanką, kuris gali sukelti didelę žalą.
9. **N**enaudokite perdirbtų popierinių gaminių.
 - Juose gali būti nešvarumų, kurie, ruošiant maistą, gali sukelti kibirkštis ir (arba) gaisrą.
10. **K**ai maistas baigtas ruošti, iš karto neplaukite padéklo ir grotelių. **J**ie gali sulūžti arba būti pažeisti.
 - **N**audodami netinkamai galite sugadinti krosnelę.
11. **B**ūtinai padékite krosnelę taip, kad durelių priekinė pusė būtų 8 cm ar daugiau nuo paviršiaus, ant kurio ji dedama, krašto. Tai padės išvengti netycinio prietaiso apvirtimo.
 - **N**audodami netinkamai galite susižaloti ir sugadinti krosnelę.
12. **P**rieš ruošdami maistą, nulupkite bulvių, obuolių ar panašių vaisių ir daržovių odeles.
 - **G**ali sprogti.
13. **N**egaminkite kiaušinių su lukštu. **K**iaušiniai su lukštu ir nenulupti kietai virti kiaušiniai neturi būti šildomi mikrobangų krosnelėse, kadangi gali sprogti net ir po to, kai šildymas baigtas.

- Kiaušinyje gali susidaryti slėgis, todėl jis gali sprogti.
14. **Krosnelėje nekepkite maisto riebaluose.**
- Jkaitės skystis gali staiga užvirti ir išsilieti.
15. **Pastebėję dūmus (ar jiems sklindant), išjunkite ir atjunkite prietaisą, durelių neatidarykite, kad nuslopintų bet kokią liepsną.**
- Gali padaryti daug žalos, pvz., sukelti gaisrą ar elektros smūgi.
16. **Kai maistą šildote plastikiniuose ar popieriniuose induose, stebékite krosnelę, kadangi jie gali imti degti.**
- Sutrūkus indui maistas gali išsilieti – tai taip pat gali būti gaisro priežastis.
17. **Veikiant prietaisui, jo paviršiai gali itin įkaisti. Nelieskite krosnelés durelių, išorinio korpuso, galinio korpuso, krosnelés ertmės, priedų ir indų, kai naudojate kepimo ant grotelių, konvekcinį ar automatinio šildymo režimus. Prieš išimdamai maistą įsitikinkite, kad jie nejkaite.**
- Kadangi jie įkais, net ir užsidėjus storas virtuvines pirštines galima nusideginti.
18. **Krosnelę valykite reguliariai ir pašalinkite visas maisto sankapas.**
- Nesirūpinant krosnelés švara, nešvarumai gali pakenkti paviršiui, todėl sutrumpės prietaiso naudojimo laikas ir gali kilti pavojus.
19. **Naudokite tik šiai krosnelei rekomenduojamą temperatūros zondą.**
- Jei naudosite netinkamą temperatūros zondą, negalėsite būti tikri, jog temperatūra yra tiksliai.
 - Šiame modelyje temperatūros zondo néra.
20. **Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašioje aplinkoje, pavyzdžiu:**
- Darbuotojų virtuvėlėse parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose;
 - Sodybose;
 - Klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitoje gyvenamojoje aplinkoje;
 - Svečių namuose ir pan. vietose.
21. **Ši prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų, asmenys, turintys ribotas fizines, jutimines ar fizines galimybes, bei asmenys, neturintys patirties ir žinių, jei jiems buvo suteikta atitinkama informacija ir nurodyta, kaip saugiai naudotis prietaisu ir visi galimi pavojai. Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu. Vaikai negali šio prietaiso valyti ir prižiūrėti be suaugusiųjų priežiūros.**
22. **Mikrobangų krosnelė skirta maistui ir gėrimams šildyti. Džiovinant maistą ar drabužius, taip pat šildant šildomąsius pagalvėles, šlepetes, kempines, drėgnas šluostes ir pan. gali kilti sužalojimo, degimo ar gaisro pavojus.**
23. **Prietaisas néra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.**
24. **Laikykite tikslių instrukcijų, kurias pateikia kukurūzų spragėsių gamintojas. Nepalikite krosnelés be priežiūros, kol kukurūzų spragėsiai ruošiami. Jei per rekomenduojamą laiką kukurūzų spragėsiai nebuvو išspraginti, proceso nebeteskite. Niekada nenaudokite rudo popierinio maišilio kukurūzams spraginti. Niekada nebandykite išspraginti likusių branduolių.**
- Kukurūzai gali perkepti ir užsidegti.
25. **Ši prietaisą būtina įžeminti.**

Maitinimo laidai sužymėti spalvomis pagal šiuos kodus

MĖLYNAS-Neutralus

RUDAS-tekla srovė

ŽALIAS IR GELTONAS-įžeminimas

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

Laidą, pažymétą **MĖLYNA SPALVA**, reikia prijungti prie gnybto, pažymėto raide **N**, arba kuris yra **JUODOS SPALVOS**.

Laidą, pažymétą **RUDA SPALVA**, reikia prijungti prie gnybto, pažymėto raide **L**, arba kuris yra **RAUDONOS SPALVOS**.

Laidą, pažymétą **ŽALIA** ir **GELTONA SPALVA** arba **ŽALIA SPALVA**, būtina jungti prie gnybto, pažymėto raide **G** arba **⊕**.

Norint išvengti pavojaus, pažeistą maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas ar panašią kvalifikaciją turintys techninės priežiūros atstovo darbuotojai.

- Naudojant netinkamai gali būti padaryta nuostolių elektros sistemai.

26. **N**audokite tik indus, tinkamus naudoti mikrobangų krosnelėje.

27. **Š**i krosnelė neturi būti naudojama komercinio maitinimo tikslais.

- Naudodami netinkamai galite sugadinti krosnelę.

28. **M**ikrobangų krosnelės nedékite į spintą.

- Mikrobangų krosnelė skirta naudoti kaip laisvai pastatomas prietaisas.

29. **P**rijungti galima kištuku arba įtaisius jungiklį stacionarioje instaliacijoje pagal laidų instaliacijos taisykles.

- Naudojant netinkamą kištuką arba jungiklį galima patirti elektros smūgį arba sukelti gaisrą.

30. **V**eikiant prietaisui, durelės ar išorinis paviršius gali įkaisti.

31. **P**rietaisą ir jo laidą laikykite vaikams iki 8 metų amžiaus nepasiekiamoje vietoje.

32. **N**orint išvengti nudegimų, maitinimo buteliukų ir kūdikio maisto stiklainelių turinį reikia maišyti ar suplakti, o prieš vartojimą patikrinti jo temperatūrą.

33. **R**ūpinkitės krosnelės vidaus ir išorės švara. **I**nformacijos, kaip valyti krosnelę, ieškokite skirsnyje „**Krosnelės Valymas**“.

34. **L**aikykitės sumontavimo reikalavimų, antraip gali susidaryti temperatūra, kelianti pavojų.

35. **P**rietaiso negalima valyti garų valytuvu.

36. **A**tsargiai, įkaitęs paviršius

Kai naudojamas šis simbolis, tai reiškia, kad naudojimo metu paviršiai gali įkaisti.

37. **N**edékite jokių daiktų (knygų, dėžučių ir pan.) ant gaminio. **G**aminys gali perkaisti, užsidegti, taip pat jis gali nukristi ir sužaloti žmones.

38. **G**riežtai rekomenduojama, kad prietaiso naudojimo metu naudotojai neliestų tokii paviršiui, kadangi gali nusideginti.

Ypatingą dėmesį skirkite vietai, esančiai greta vėdinimo angų.

KROSNELES VALYMAS

1. Rūpinkitės krosnelės švara

Išsitaškės maistas ar išsipylę skysčiai prikimba prie krosnelės sienelių, taip pat prie sandariklio ir durelių paviršių. Išsiliejusius maisto produktus geriausia iš karto išvalyti drėgna šluoste. Trupiniai ir išsipylę skysčiai sugers mikrobangų energiją, todėl kepimo laikas gali pailgėti, o krosnelė gali būti netgi sugadinta. Drėgna šluoste išvalykite tarp durelių ir rémo susikaupusius trupinius. Norint užtikrinti sandrumą, svarbu rūpintis šios vienos švara. Muilingu vandeniu sudrėkinta šluoste nuvalykite riebaluotus paviršius ir išdžiovinkite. Nenaudokite stiprių ar šveiciamujų valiklių. Metalinį padéklą galima plauti rankomis arba indaplovėje.

2. Rūpinkitės krosnelės išorės švara

Prieš valydami krosnelę, atjunkite maitinimo kištuką nuo maitinimo lizdo, kad išvengtumėte elektros smūgio. Krosnelės išorę nuvalykite muiliu ir vandeniu, tą patį kartokite su švarių vandeniu, tada nusausinkite minkšta šluoste ar popieriniu rankšluosčiu. Norint apsaugoti krosnelės viduje esančias darbinės dalis, reikia saugoti, kad per ventiliacijos angas nepatektų vandens. Norėdami nuvalyti valdymo skydelį, atidarykite dureles, kad krosnelė netycia neįsijungtų, tada skydelį nuvalykite drėgna šluoste ir iš karto nusausinkite. Po valymo paspauskite STOP.

3. Jei ant krosnelės durelių ar aplink jų išorinę pusę kaupiasi garai, nuvalykite skydelius minkšta šluoste. Jei maistas kepamas ilgą laiką naudojant aukštos galios nuostatą, normalu, kad durelių vidinėje pusėje kaupiasi garai ar kondensatas. Tai ne gedimas. Kondensatas išgaruos. Paméginkite uždengti maistą ar pakeiskite temperatūrą ir laiką, kad durelės mažiau rasotų. Be to, taip gali nutikti ir tada, kai krosnelė naudojama itin drėgnoje aplinkoje ir néra rodoma, kad įrenginys galėjo sugesti.
4. Rūpinkitės durelių ir jų sandariklių švara. Naudokite tik šiltą, muiluotą vandenį, nuplaukite, tada kruopščiai nusausinkite.

NENAUDOKITE ABRAZIVINIŲ MEDŽIAGŲ, TOKIŲ KAIP ŠVEIČIAMIEJI MILTELIAI AR PLIENINĖS IR PLASTIKINĖS KEMPINĖLĖS.

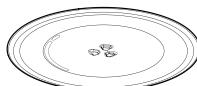
Metalines dalis bus lengviau prižiūrėti, jas dažnai nuvalant drėgna šluoste.

PRIEŠ NAUDOJIMĄ

Išpakavimas ir surinkimas

Laikydamiesi pagrindinių šiuose dvieluose puslapiuose išdėstytyų veiksmų galésite greitai patikrinti, ar krosnelė veikia tinkamai. Ypatingą dėmesį atkreipkite į rekomendacijas, kur surinkti krosnelę. Išpakuodami krosnelę būtinai išimkite visus priedus ir pakavimo medžiagas. Patikrinkite, ar gabenant krosnelę nebuvó apgadinta.

- 1 Išpakuokite krosnelę ir padékite ant lygaus paviršiaus.



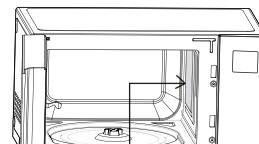
Stikliné détuvé



Besisukantis žiedas



Sukamojo padéklo velenas



*Nenuimti mikanito

PASTABA

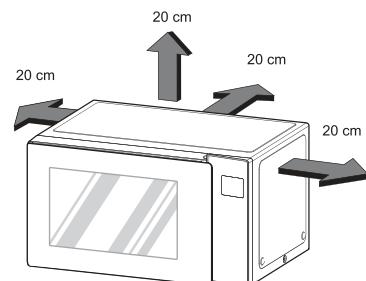
- Nenuimkite krosnelės viduje esančios mikanito ertmės (sidabro spalvos plokštelių). „Mikanitas“ jđetas, norint apsaugoti mikrobangų krosnelės komponentus nuo maisto tiškalų.

- 2 Padékite krosnelę pasirinktoje lygioje vietoje, kurios aukštis didesnis kaip 85 cm. Įsitikinkite, kad tinkamam védinimui užtikrinti viršuje, gale, kairéje ir dešinéje yra bent 20 cm tarpas. Krosnelės priekiné pusé turi bent 8 cm atstumu nuo paršiaus krašto, kad krosnelė nenuvirstų.

Oro išleidimo anga yra krosnelės apačioje arba šone. Užkimšus angą galima sugadinti krosnelę.

Jei mikrobangų krosnelę naudosite uždaroje vietoje ar spinioje, gali suprastéti gaminio vësimimui reikalingas oro srautas. Gali suprastéti veikimas ir sutrumpéti naudojimo laikas.

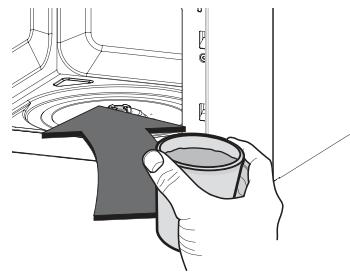
Jei įmanoma, mikrobangų krosnelę naudokite padéjé ant spinteliés.



PASTABA

- Ši krosnelė neturi būti naudojama komercinio maitinimo tikslais.
- 3 Prijunkite krosnelę prie standartinio namų ūkio lizdo. Įsitikinkite, kad prie lizdo prijungta tik krosnelė. **Jei krosnelė veikia netinkamai, atjunkite jos kištuką nuo elektros lizdo ir vèl prijunkite.**

- 4 Krosnelės dureles atidarykite patraukdami už jų rankenos. Idėkite besisukantį žiedą į krosnelę, ant jo uždékite stiklinę dėtuvę.
- 5 Į mikrobangų krosnelėje saugų naudoti indą pripilkite 300 ml vandens. Idėkite stiklinę dėtuvę ir uždarykite krosnelės dureles. Jei abejojate, kokio tipo indą naudoti, žr. skirsnį „Mikrobangų krosnelei skirti indai“.



- 6 Paspauskite mygtuką **STABDYTI/VALYTI**, tada – **PALEISTI/ĮVESTI** vieną kartą, kad būtų nustatytas 30 sekundžių trukmės maisto ruošimo laikas.



- 7 **EKRANE** mažėjimo tvarka bus skaičiuojamas 30 sekundžių laikas.

Parodžius 0, pasigirs PYPTELĖJIMAI. Atidarykite krosnelės dureles ir patikrinkite vandens temperatūrą.

Jei krosnelė veikia, vanduo turi būti šiltas.

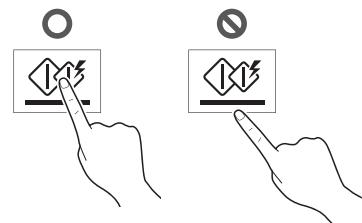
Atsargiai išimkite indą, nes jis gali būti įkaitęs.

Jūsų krosnelė surinkta.



- 8 Norint išvengti nudegimų, maitinimo buteliukų ir kūdikio maisto stiklainelių turinj reikia maišyti ar suplakti, o prieš vartojimą patikrinti jo temperatūrą.

- 9 Mygtuko atpažinimo funkcija gali neveikti toliau nurodytais atvejais.
 - Paspausta tik mygtuko išorinė sritis.
 - Mygtukas paspaustas nagu ar piršto galiuku.

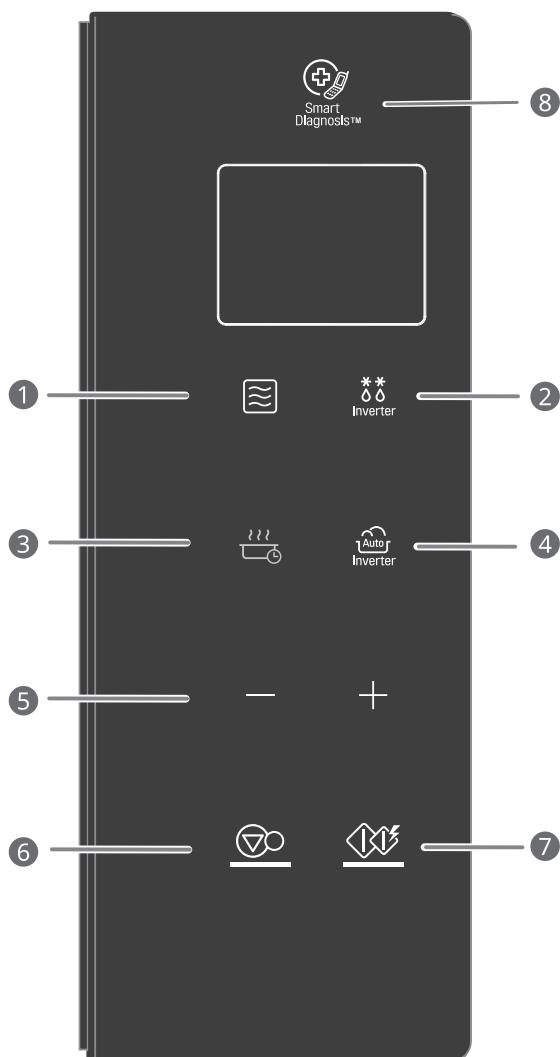


PASTABA

- Nenaudokite gumininių ar vienkartinių pirštinių.
- Nuvalę jutiklinį valdymo skydelį drėgnu rankšluosčiu, sausai ji nušluostykite.

- 10 Maisto ruošimo laiko nuostata turi būti mažesnė nei įprastinių mikrobangų krosnelių (700 W, 800 W), kadangi gaminio galios išvestis santykinai didelė. Dėl pernelyg aukštos gaminio temperatūros durelės gali aprasotи.

Valdymo skydelis



Dalis
1 GALIA Zobacz strona 12 „Funkcja „Laikinis maisto ruošimas””
2 ATITIRPINIMO REŽIMO INVERTERIS Zobacz strona 16 „Funkcja „Atitirpinimo režimo inverteris””
3 JOGURTAS / ŠILUMOS PALAIKYMAS Zobacz strona 15 „Jogurtas” Zobacz strona 15 „Funkcja „Šilumos palaikymas””
4 „COOK” REŽIMO INVERTERIS Režimu „„COOK” režimo inverteris” galima ruošti mégstamą maistą, pasirinkus maisto tipą ir jo svorį. Zobacz strona 13 „Pašildyti” Zobacz strona 14 „„Populiarius meniu”” Zobacz strona 14 „Suminkštinti” Zobacz strona 15 „Ištirpdyti””
5 DAUGIAU / MAŽIAU <ul style="list-style-type: none"> Pasirinkite maisto ruošimo meniu. Nustatykite patiekalo ruošimo laiką ir svorį. Kol maistas ruošiamas naudojant automatinę ar rankinę funkciją, ruošimo laiką bet kada galite praliginti ar sutrumpinti mygtuko spaudimui (išskyrus attitirpinimo režimą).
6 STABDYTI / IŠVALYTI <ul style="list-style-type: none"> Sustabdykite ir išvalykite visus įrašus, išskyrus dienos laiką.
7 PALEISTI / ĮVESTI <ul style="list-style-type: none"> Norėdami pradėti pasirinkto patiekalo ruošimą, mygtuką spauskite vieną kartą. Greitojo pasirengimo darbui funkcija leidžia nustatyti 30 sekundžių intervalus, kuriais maistas ruošiamas naudojant DIDELE galia. Tereikia spausdinti mygtuką PĀLEISTI/ĮVESTI.
8 SMART DIAGNOSIS Kai gausite nurodymus iš techninės priežiūros centro darbuotojų, palaikykite telefono mikrofono sritį prie šios piktogramos. Techninės priežiūros pokalbio metu tai padės nustatyti problemas.

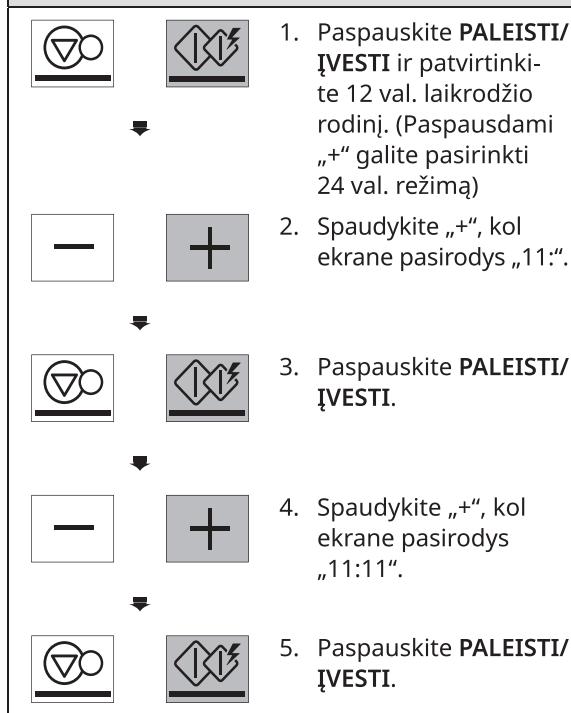
Rodyti piktogramą

Piktograma	
	Naudojant mikrobangų krosnelę, ekrane pasirodo piktograma.
	Kai galima pradėti ruošti maistą, ekrane pasirodo piktograma.
	Kai galima nustatyti išvedamą galią, ekrane pasirodo piktograma.
	Kai galima nustatyti svorį, ekrane pasirodo piktograma.

Laikrodžio nustatymas

Pirmą kartą prijungus krosnelę, arba nutrūkus maitinimui ir vėl jį atnaujinus, ekrane matomi skaičiai atstatomi į „12H“.

Pavyzdys. 11:11 nustatymas

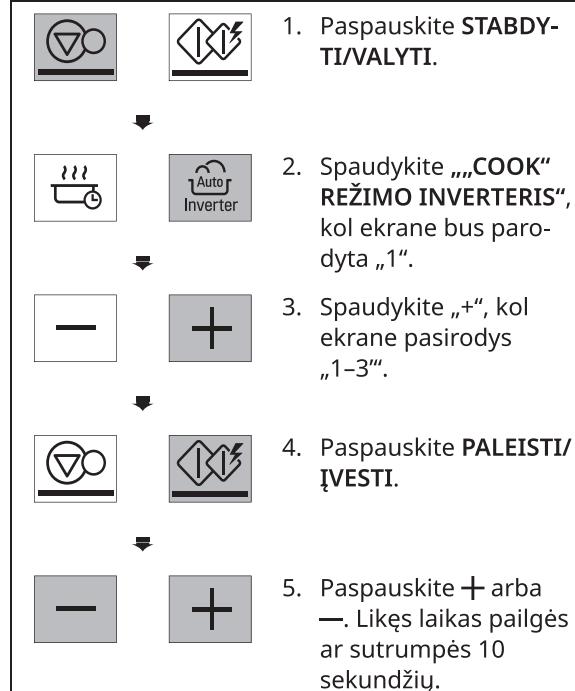


Kai maistas kepamas naudojant nuostatą GREITAS PASIRENGIMAS DARBU, ruošimo laiką galite nustatyti iki 99 minučių 59 sekundžių, spaudydami mygtuką PALEISTI/ĮVESTI.

Daugiau/mažiau

Mygtukais — arba + galima reguliuoti programą LAIKINIS MAISTO RUOŠIMAS, kad maistas keptų ilgiau arba trumpiau. Paspaudus +, kepimo laikas kaskart bus prailgintas 10 sekundžių. Paspaudus —, kepimo laikas kaskart bus sutrumpintas 10 sekundžių. Ilgiausias galimas laikas — 99 minutės 59 sekundės.

Pavyzdys. Nuostatos „COOK“ režimo inverteris“ (pvz., 1 pietų lėkštė pateikta) reguliavimas parenkant ilgesnį ar trumpesnį laiką



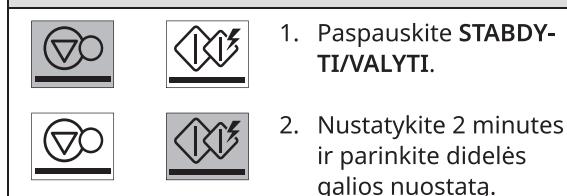
PASTABA

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

Funkcija „Greitas pasirengimas darbui“

Funkcija GREITAS PASIRENGIMAS DARBU leidžia nustatyti 30 sekundžių intervalus, kuriais maistas ruošiamas naudojant DIDELE galią. Tereikia paliesti mygtuką PALEISTI/ĮVESTI.

Pavyzdys. Maisto kepimo 2 minutes didele galia nustatymas



Keturis kartus paspauskite mygtuką PALEISTI/ĮVESTI. Krosnelė įsijungs dar nepaspaudus mygtuko ketvirtą kartą.

Funkcija „Energijos taupymas“

Energijos taupymas – tai energijos taupymas išjungiant ekraną. Ši funkcija veikia tik mikrobanigų krosnelei veikiant budėjimo režimu – ekranas užėsta.

PASTABA

- Naudojant laikrodžio režimą, ekranas liks ijjungtas.

NAUDOJIMAS

Funkcija „Laikinis maisto ruošimas“ (rankinis ruošimas)

Ši funkcija leidžia ruošti maistą pageidaujamą laiką. Galima rinktis iš 5 galios lygių. Pavyzdyste toliau parodyta, kaip nustatyti 800 W galią pageidaujamam laikui.



Baigus ruošti maistą, pasigirs signalas. Ekrane rodomas žodis „**Pabaiga**“. Kol neatidarysite durelių ar nepaspausite kurio nors mygtuko, ekrane ir toliau bus rodoma „Pabaiga“ ir girdėsis signalas.

PASTABA

- Jei galios lygio nepasirinksite, krosnelė veiks parinkusi nuostatą DIDELE GALIA. Norėdami nustatyti maisto ruošimą DIDELE GALIA, praleiskite pirmiau pateiktą 2 veiksmą.

Mikrobangų galios lygiai

Mikrobangų krosnelėje yra penki galios lygiai, leidžiantys itin lanksčiai kontroliuoti ruošiamą maistą. Greta esančioje lentelėje galite matyti, kokiam maistui parenkamas tam tikras galios lygis.

- Toliau esančioje lentelėje nurodytos krosnelės galios lygio nuostatos.

Mikrobangų krosnelės galios lygių lentelė

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

Funkcija „Užraktas nuo vaikų“

Tai unikali saugos funkcija, neleidžianti su krosnele atlikti nepageidaujamus veiksmus. Nustačius funkciją UŽRAKTAS NUO VAIKŲ, maisto ruošti negalima.

Pavyzdys. Funkcijos UŽRAKTAS NUO VAIKŲ nustatymas



1. Paspauskite STABDYTI/VALYTI.



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

Jei jau nustatytas dienos laikas, po 1 sekundės jis bus parodytas ekrane.

Jei UŽRAKTAS NUO VAIKŲ jau nustatytas, o jūs paliečiate kitą parinktį, ekrane parodomas žodis „Loc“. Funkciją UŽRAKTAS NUO VAIKŲ galite išjungti laikydami esant toliau pateiktos procedūros.

Pavyzdys. Funkcijos UŽRAKTAS NUO VAIKŲ išjungimas



- Paspaudę palaikykite mygtuką STABDYTI/VALYTI, kol žodis „Loc“ išnyks iš ekrano.

Išjungus UŽRAKTAS NUO VAIKŲ, krosnelė veiks kaip įprasta.

Pašildyti

Krosnelės meniu buvo perprogramuotas, kad maistas būtų pašildytas automatiškai. Nurodykite krosnelei, ko norite ir kiek produktų jdėta. Tada leiskite mikrobangų krosnelei pašildyti pasirinktus produktus.

Pavyzdys. 0,2 kg ryžių pašildymas



1. Paspauskite STABDYTI/VALYTI.



2. Spaudykite „COOK“ REŽIMO INVERTERIS, kol ekrane bus parodyta „1“.



3. Spaudykite „+“, kol ekrane pasirodys „1-7“.



4. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.



5. Spaudykite „+“, kol ekrane pasirodys „0,2 kg“.



6. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.

„Populiarus meniu“

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

Pavyzdys. 0,4 kg šviežių daržovių ruošimas	
	1. Paspauskite STABDYTI/VALYTI.
	2. Spaudykite „COOK“ REŽIMO INVERTERIS, kol ekrane bus parodytas „2“.
	3. Spaudykite „+“, kol ekrane pasirodys „2-2“.
	4. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.
	5. Spaudykite „+“, kol ekrane pasirodys „0.4 kg“.
	6. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.

Suminkštinti

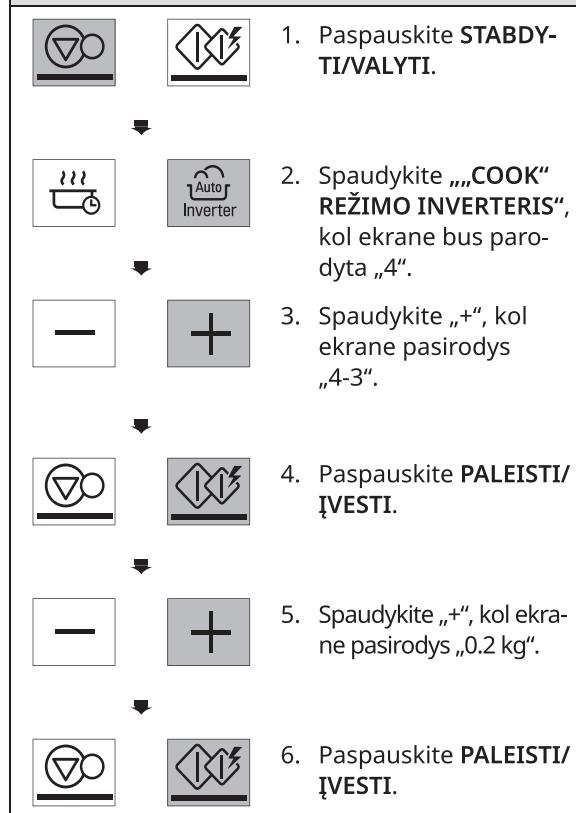
Krosnelėje naudojamas mažos galios režimas maisto produktams (sūriui, grietinėlės sūriui ir ledams) suminkštinti. Žr. toliau pateiktą lentelę.

Pavyzdys. 0,2 kg grietinėlės sūrio suminkštinimas	
	1. Paspauskite STABDYTI/VALYTI.
	2. Spaudykite „COOK“ REŽIMO INVERTERIS, kol ekrane bus parodytas „3“.
	3. Spaudykite „+“, kol ekrane pasirodys „3-2“.
	4. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.
	5. Spaudykite „+“, kol ekrane pasirodys „0.2 kg“.
	6. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.

Ištirpdyti

Krosnelėje naudojamas mažos galios režimas maisto produktams (sviestui, sūriui ir šokoladui) išlydysti. Žr. toliau pateiktą lentelę.

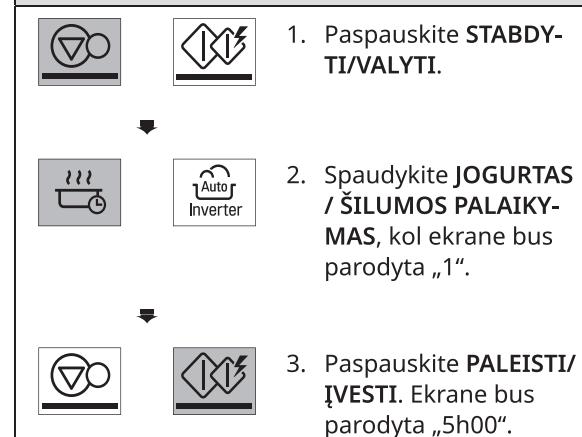
Pavyzdys. 0,2 kg šokolado tirpinimas



Jogurtas

Ši funkcija leidžia ruošti jogurtą, paspaudus mygtuką JOGURTAS / ŠILUMOS PALAIKYMAS.

Pavyzdys. 0,6 kg joguro ruošimas



Funkcija „Šilumos palaikymas“

Funkcija „Šilumos palaikymas“ padės palaikyti karštą, paruoštą maistą tinkamos valgyti temperatūros. Visada įdėkite karštą maistą. Naudokite mikrobangų krosnelei skirtus indus.

Pavyzdys. Šilumos palaikymas rankiniu būdu Maistui šildyti aukštu lygiu 90 minučių.



PASTABA

- Traškų maistą (kepinius, pyragus, apverstus produktus) šilumos palaikymo metu reikia atidengti.
- Drėgną maistą reikia uždengti plastikine plėvele ar mikrobangų krosnelėje saugiu naudoti dangteliu.
- Maisto, kurio temperatūra palaikoma, kiekio užtenka 1-3 porcijoms.

Funkcija „Atitirpinimo režimo inverteris“

Krosnelėje yra keturios atitirpinimo sekos. Funkcija „Atitirpinimo režimo inverteris“ užtikrina geriausią šaldytų maisto produktų atitirpinimo būdą. Maisto ruošimo vadove bus nurodyta, kuri atitirpinimo seka rekomenduojama maisto produktui atitirpinti.

Norint, kad būtų dar patogiau, funkcija „Atitirpinimo režimo inverteris“ turi integruotąjį pypsėjimo mechanizmą, kuris primena patikrinti, apversti, atskirti ar perdėlioti maistą, kad jis geriau atitirptų. Galima rinktis iš keturių skirtinių atitirpinimo lygių.

(MĖSA /PAUKŠTIENA / ŽUVIS / DUONA)

Pavyzdys. 1,2 kg mėsos atitirpinimas	
	1. Paspauskite STABDYTI/VALYTI.
	2. Spaudykite ATITIRPINIMO REŽIMO INVERTERIS, kol ekrane bus parodyta „dEF1“.
	3. Spaudykite „+“, kol ekranė pasirodys „1.2 kg“.
	4. Paspauskite PALEISTI/ĮVESTI.

PASTABA

Paspaudus mygtuką PALEISTI/ĮVESTI, ekrane rodomas atitirpinimo laikas, kuris skaičiuojamas atgal. Krosnelė supypsės vieną kartą, kol vykdomas ATITIRPINIMO ciklas.

Kai supypsės, atidarykite dureles ir išimkite atitirpusio maisto dalis, likusias apverskite.

Sušalusius gabalėlius grąžinkite į krosnelę ir paspauskite PALEISTI/ĮVESTI, kad atitirpinimo ciklas būtų tesiamas.

- Išimkite žuvį, vėžiagyvius, mėsą ir paukštieną iš vyniojimo popieriaus ar plastikinės pakuotės. Antraip vyniojimui naudota medžiaga sulaiķys garus ir sultis, todėl maisto produktu išorė gali išvurti.
- Sudėkite maisto produktus į negilų indą ar ant mikrobangų krosnelės grotelių, uždėtų ant nuvarėjimui skirto indo.
- Išėmus iš krosnelės, maisto vidurys turi būti dar gana sušalęs į ledą.
- Atitirpinimo laikas priklauso nuo to, kaip kietai sušalęs produktas.

- Pakuotės forma lemia, kaip greitai maistas bus atitirpintas. Nedidelės pakuotės atitirps greičiau nei aukšti produktais.

Priklasomai nuo maisto formos, maistą galima daugiau ar mažiau atitirpinti.

Meniu „Atitirpinimo režimo inverteris“ instrukcijos

Kategorija	Atitirpinamas maistas
MĖSA (dEF1) 0,1-4,0 kg	Jautiena Malta jautiena, apvalus didkepsnis, gabaliukai troškiniai, nugarinės kepsnys, mėsa troškinimui, kepti šonkauliukai, kepsniai, vištiena, mésainiai Ériena Gabaliukai, keptos mėsos suktinukai Kiauliena Smulkinti gabaliukai, dešrainiai, atskiri šonkauliukai, kaimiški šonkauliai Kepti mėsos suktinukai, dešrelės Veršiena Kotletai (0,5 kg, 20 mm storio) Supypsėjus apverskite maistą. Atitirpinus, leiskite pastovėti 5-15 min nuočių.
PAUKŠTIE-NA (dEF2) 0,1-4,0 kg	Paukštiena Visas paukštis, pjaustyta, krūtinėlė (be kaulų) Kornvalio vištiena Visas paukštis Kalakutiena Krūtinėlė Supypsėjus apverskite maistą. Atitirpinus, leiskite pastovėti 30-60 minučių.
ŽUVIS (dEF3) 0,1-4,0 kg	Žuvis Filé, nepjaustyti gabalai Vėžiagyviai Krabų mėsa, omarų uodegėlės, krevetės, šukutės. Supypsėjus apverskite maistą. Atitirpinus, leiskite pastovėti 5-10 minučių.
DUONA (dEF4) 0,1-0,5 kg	Pjaustyta duona, bandelės, prancūziškas batonas. Atskirkite gabaliukus ir sudékite ant popierinio rankšluosčio ar lygios lėkštės. Supypsėjus apverskite maistą. Atitirpinus, leiskite pastovėti 1-2 minutes.

MIKROBANGŲ KROSNELEI SKIRTI INDAI

Niekada nenaudokite metalinių indų ar indų su metalo apdaila mikrobangų krosnelėje.

Mikrobangos negali prasiskverbti per metalą. Jos atsimuš į bet kurį krosnelėje esantį metalinį objektą ir susidarys lankas – tai į žaibavimą panašus pavojingas reiškinys. Daugelį karščiui atsparių nemetalinių maisto ruošimo indų saugu naudoti krosnelėje. Tačiau kai kurie jų gali būti pagaminti iš medžiagų, dėl kurių jie yra netinkami naudoti mikrobangų krosnelėje. Jei abejojate dėl tam tikro indo, yra paprastas būdas sužinoti, ar jį galima naudoti mikrobangų krosnelėje.

Ta indą įdėkite į mikrobangų krosnelę šalia stiklinio dubens su vandeniu. Nustatykite krosnelę veikti 1 minutę AUKŠTA galia. Jei vanduo sušyla, tačiau indas yra vesus liesti, jį saugu naudoti mikrobangų krosnelėje. Tačiau vandens temperatūrai nepakitus, o indui sušilus, indas sugeria mikrobangas ir nėra saugus naudoti krosnelėje. Tikriausiai virtuvėje turite daugybę indų, kuriuos galima naudoti maistui ruošti mikrobangų krosnelėje. Tiesiog peržvelkite šį žymimajį sąrašą.

Pietų lėkštės

Įvairių tipų pietų lėkštės saugu naudoti mikrobangų krosnelėje. Jei abejojate, žr. gamintojo dokumentus ar atlikite mikrobangų testą. Nešildykite dekoruotų pietų lėkščių, kadangi gali susidaryti lankas (jei dažuose yra metalo dalelių).

Stikliniai indai

Karščiui atsparius stiklinius indus saugu naudoti mikrobangų krosnelėje. Tai apima visų prekės ženklų krosnelėms skirtus grūdintojo stiklo indus. Tačiau nenaudokite trapių stiklinių indų, tokų kaip bokalai ar vyno taurės, kadangi maistui šylant jie gali sutrūkti.

Plastikinės laikymo dėžutės

Jas galima naudoti maistui, kurį reikia greitai pašildyti, laikyti. Tačiau jos neturi būti naudojamos maistui, kurį pašildyti reikėtų žymiai daugiau laiko, kadangi karštas maistas galiausiai iškraipys ar išlydys plastiką.

Popierius

Popierines lėkštės ir dėžutes patogu ir saugu naudoti mikrobangų krosnelėje, su sąlyga, kad šildoma trumpai, o ruošiamas maistas nėra riebus ir drėgnas. Popieriniai rankšluosčiai taip pat labai naudingi maistui suvynioti ir kepimo padéklams iškloti, kai ruošiamas riebus maistas, toks kaip kiauliena. Apiben-driniant, nenaudokite spalvoto popieriaus gaminių, kadangi gali nubėgti dažai. Kai kuriuose perdirbtu popieriaus gaminiuose yra nešvarumų, dėl kurių gali susidaryti lankas ar kilti gaisras, kai gaminys naudojamas mikrobangų krosnelėje.

Plastikiniai maisto ruošimo maišeliai

Maisto ruošimo maišelius saugu naudoti mikrobangų krosnelėje, jei jie specialiai skirti maistui ruošti. Tačiau padarykite prapjovą maišelyje, kad galėtų išeiti garai. Niekada nenaudokite paprastų plastikinių maišelių maistui mikrobangų krosnelėje ruošti, kadangi jie išsilydys ir sutrūks.

Plastikiniai mikrobangų krosnelėms skirti indai

Galima įsigytį įvairių formų ir dydžių mikrobangų krosnelėms skirtų indų. Daugeliu atveju tikriausiai nau-dosite jau turimus indus, o ne pirksite naują virtuvės įrangą.

Keraminiai ir moliniai indai

Iš tų medžiagų pagamintus indus paprastai galima naudoti mikrobangų krosnelėje, tačiau juos būtina išbandyti.

⚠️ ATSARGIAI

- Kai kurie indai su dideliu kiekiu švino ar geležies nėra tinkami naudoti maistui ruošti.
- Patikrinkite indus ir įsitikinkite, kad juos tinka naudoti mikrobangų krosnelėje.

MAISTO CHARAKTERISTIKOS IR MAISTO RUOŠIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE

Stebėjimas

Visada stebékite ruošiamą maistą. Mikrobangų krosnelėje yra lemputė, įsijungianti automatiškai, kai veikia krosnelė. Ji padeda matyti krosnelės vidų ir stebeti maisto ruošimo procesą. Receptuose pateiktus nurodymus apversti, maišyti ir pan. reikia laikytis minimaliomis rekomendacijomis. Jei maistas šildomas netolygiai, problemai išspręsti paprasčiausiai atlikite jūsų manymu tinkamus nustatymus.

Ruošimo mikrobangų krosnelėje laikui poveikio turintys veiksnių

Maisto ruošimui poveikio turi daugybė veiksnių. Recepte naudojamų sudedamujų dalių temperatūra itin lemia ruošimo laiką. Pavyzdžiu, pyragas iš atvésinto sviesto, pieno ir kiaušinių keps žymiai ilgiau nei gaminamas iš kambario temperatūros sudedamujų dalių. Kai kuriuose receptuose, ypač duonos, pyrago ir pudingo, rekomenduojama maistą ištraukti iš orkaitės, kai jie dar ne visiškai iškepę.

Tai ne klaida. Jiems leidus pastovėti (paprastai uždengus), tie patiekalai toliau kepa, tačiau ne krosnelėje, kadangi maisto išorėje susikaupusi šiluma palaipsniui keliauja į vidų. Maistą palikus orkaitėje, kol jis bus visiškai iškeptas, jo išorė perkeps ar netgi sudegs. Įgusite ir išmoksite nustatyti įvairių maisto produktų kepimo ir stovėjimo laiką.

Maisto tankis

Lengvas, poringas maistas, toks kaip pyragai ir duona, iškepa žymiai greičiau nei sunkus, tankus maistas, pavyzdžiu, kepsniai ir troškiniai. Poringą maistą kepkite mikrobangų krosnelėje atsargiai, kadangi išoriniai kraštai gali išsausėti ir tapti trapūs.

Patiekalų aukštis

Viršutinė aukštų patiekalų dalis, ypač kepsnių, iškeps greičiau už apatinę.

Todėl kepimo metu protinė apversti aukštus patiekalus kelis kartus.

Patiekalo drėgnumas

Kadangi mikrobangų skleidžiama šiluma lemia drėgmės išgarinimą, todėl gana sausus patiekalus, tokius kaip kepsniai ir kai kurios daržovės, prieš ruošiant reikia apšlakstyti vandeniu ar uždengti drėgmėi sulaikyti.

Patiekalo kaulų ir riebalų kiekis

Kaulai yra laidūs šilumai, tuo tarpu riebalai kepa greičiau nei mësa. Kepdami mësos su kaulais ar riebalais gabalus bükite atsargūs, nes jie gali kepti netolygiai ar mësa iškepti ne visiškai.

Maisto kiekis

Nepaisant to, kiek patiekalų ruošiate, mikrobangų kiekis krosnelėje nekinta. Todėl kuo daugiau maisto jidésite į krosnelę, tuo ilgiau jis keps. Nepamirškite sutrumpinti kepimo laiko bent trečdaliu, kai ruošiate pusę recepto normos.

Maisto forma

Mikrobangos įsiskverbia tik į maždaug 2 cm patiekalo – vidinė storo patiekalo dalis kepa išorėje susidariusiai šilumai sklindant į vidų. Mikrobangų energija šildo tik maisto išorę, o likusi dalis kepa šilumos laidumo principu. Mikrobangų krosnelėje labiausiai netinka ruošti storo kvadrato formos patiekalus. Kraštai bus seniai apdege, o vidurys vos sušilęs. Mikrobangų krosnelėje geriausiai kepa apskritimo formos ploni ir žiedo formos patiekalai.

Uždengimas

Uždengus patiekalą sulaikoma šiluma ir garai, todėl maistas iškepa žymiai greičiau. Naudokite dangtį ar mikrobangų krosnelėms skirtą lipnią plévelę – atlenkite jos kraštą, kad nesutrūktų.

MAISTO CHARAKTERISTIKOS IR MAISTO RUOŠIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE

Kepimas

Mėsa ir paukštiena, kepama penkiolika minučių ar ilgiau, savo riebaluose lengvai apskrus. Trumpesnį laiką ruošiamus patiekalus galima šepteliu aptepti kepimo padažu, pvz., vorčesterio, sojų ar kepsnių padažu, kad jie įgautų patrauklą spalvą. Kadangi maistui naudojami gana maži kepimo padažų kiekiai, originalus recepto skonis nepakinta.

Uždengimas riebalų nesugierančiu popieriumi

Patiekalas uždengiamas laisviau nei dangčiu ar lipniaja plėvele, todėl maistas gali šiek tiek išsausėti. Kadangi patiekalas uždengiamas laisviau nei dangčiu ar lipniaja plėvele, todėl maistas gali šiek tiek išsausėti.

Išdėstymas ir atskyrimas

Atskiri maisto produktai, tokie kaip keptos bulvės, nedideli pyragai ir užkandžiai, šils tolygiai, jei jų krosnelę juos sudėsite palikdami vienodus tarpelius, pageidautina apskritimo forma. Niekada nedėkite maisto produktų vieno ant kito.

Maišymas

Maišymas – tai vienas svarbiausių metodų, naudojant mikrobangų krosnelę. Iprastai ruošiamas maistas yra maišomas norint sumaišyti, tuo tarpu mikrobangų krosnelėje ruošiami patiekalai maišomi šilumai paskleisti ir perskirstyti. Visada maišykite nuo išorės link vidurio, kadangi pirmiausia šyla maisto išorė.

Apvertimas

Didelius, aukštus patiekalus, tokius kaip kepsnius ir viščiuką, reikia apversti tam, kad viršutinė ir apatinė pusės keptų tolygiai. Be to, puiki mintis vartyti supjaustyta vištieną ir kotletus.

Storesnių maisto porcijų išdėstymas išorėje

Kadangi mikrobangos pritraukiamais maisto produktų išorėje, storesnius mėsus, paukštienos ir žuvies gabaliukus verta išdėstyti ant kepmo indo išorinio krašto. Tokiu būdu storesnius gabaliukus pasieks daugiausiai mikrobangų energijos ir maistas keps tolygiai.

Apsaugojimas

Aliuminio (blokuojančio mikrobangas) juosteles galima uždėti ant kvadratinių ir stačiakampių patiekalų, kad tos jų dalys neperkepty. Niekada nenaudokite pernelyg daug folijos ir ją gerai pritvirtinkite prie patiekalo, antraip krosnelėje gali susiformuoti lankas, ypač jei padėklo sukimo metu folija atsidurs pernelyg arti krosnelės sienelių.

Pakėlimas

Storus ir tankius maisto produktus galima pakelti, kad jų apatinė ir vidurinė pusės sugertų mikrobangas.

Pradūrimas

Tikėtina, kad maisto produktai su lukštu, odele ar apvalkalu krosnelėje sprogs, todėl prieš ruošiant juos reikia pradurti. Prie tokų maisto produktų priskiriami kiaušinių tryniai ir baltymai, jūrų moluskai ir austrės, nepjaustytos daržovės ir vaisiai.

Patikrinimas, ar iškepė

Krosnelėje maistas kepa itin greitai, todėl jį dažnai reikia tikrinti. Kai kurie maisto produktai paliekami mikrobangų krosnelėje, kol visiškai iškeps, tačiau daugelis jų, išskaitant mėsą ir paukštieną, išimami, kol dar šiek tiek neiškepę, ir paliekami stoveti, kad baigtų kepti. Stovėjimo metu patiekalų vidinė temperatūra pakils iki 3–8 °C.

Stovėjimo laikas

Dažnai iš krosnelės išimtiems patiekalamams leidžiama pastovėti 3–10 minučių. Paprastai jie uždengiami tam tikram stovėjimo laikui, kad neatvėstu, išskyrus atvejus, kai jų tekstūra turi būt drėgna (pavyzdžiui, kai kurių pyragų ir sausainių). Stovėdamas maistas baigia kepti, taip pat susimaišo ir atsiskleidžia jo aromatas.

„SMART“ FUNKCIJOS

„LG ThinQ“ programa

Ši funkcija yra tik modeliuose su  arba  logotipu. Programa **LG ThinQ** leidžia palaikyti ryšį su įrenginiu naudojant išmanujį telefoną.

„LG ThinQ“ programos charakteristikos

Sudarę išmaniojo telefono ryšį su prietaisu naudokitės patogiomis išmaniosiomis funkcijomis.

„Smart Diagnosis“

- Jei naudojantis prietaisu kyla sunkumų, ši „Smart Diagnosis“ funkcija padės nustatyti problemą.

PASTABA

- Programa gali būti keičiamā iš anksto nepranešus vartotojams, siekiant pagerinti įrenginio veikimą.
- Funkcijos gali skirtis pagal modelį.

„LG ThinQ“ programos diegimas

Išmaniajame telefone „LG ThinQ“ programą atsiisiųskite iš „Google Play Store“ ir „Apple App Store“.

- Vykdykite instrukcijas, kad įdiegtumėte programą.
- Paleiskite programą „LG ThinQ“ ir vykdymami joje pateikiamus nurodymus užregistruokite prietaisą.

„Smart Diagnosis“

Ši funkcija yra tik modeliuose su  arba  logotipu. Ši funkcija jums padės nustatyti ir išspręsti su prietaisu susijusias problemas.

PASTABA

- Dėl priežasčių, kurios nelaikomas „LG“ aplaidumu, paslauga gali neveikti dėl išorinių faktorių, tokii kaip (bet neapsiribojant vien jais) „Wi-fi“ nepasiekiamumas,

atjungtas „Wi-fi“, vietinės programų parduotuvės politika ar programos nepasiekiamas.

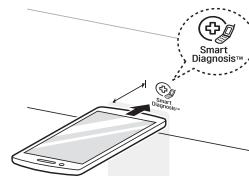
- Funkcija gali būti keičiamā be išankstinio išpejimo ir gali būti kitokios formos, priklausomai nuo jūsų vietas.

Nustatykite problemas naudodamiesi garsine diagnostika

Norédami naudoti garsinę diagnostiką, vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Paleiskite „LG ThinQ“ programą ir menui lange pasirinkite „Smart Diagnosis“ funkciją. Vadovaukitės „LG ThinQ“ programoje pateikiamais garsinės diagnostikos nurodymais.

- 1 Kai durelės uždarytos, laikykite telefono ragelį virš piktogramos **Smart Diagnosis**. Nelieskite kitų mygtukų.



- 2 Paspauskite ir 8 sekundes paspaudę laikykite mygtuką **STABDYTI/ IŠVALYTI** (sustabdyti / išvalyti), kol ekrane pamatysite 5.

- 3 Išgirdė trys pyptelėjimus, atleiskite mygtuką **STABDYTI / IŠVALYTI** (sustabdyti / išvalyti).

- 4 Laikykite telefoną vietoje, kol baigsis perdavimas. Ekrane laikas bus skaičiuojamas atgaline tvarka. Kai skaičiavimas baigsis ir tonai bus sustabdyti, programoje bus rodoma diagnozė.

PASTABA

- Kad gautume geriausius rezultatus, telefono nejudinkite, kol perduodami tonai.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Klausimai	Atsakymas
Kas nutiko, jei nešviečia krosnelės lemputė?	Krosnelės lemputė gali nešvesti dėl kelių priežasčių. Perdegė elektros lemputė arba kilo elektros sistemos gedimas.
Ar mikrobangų energija pereina per durelėse įtaisyta stiklą?	Ne. Angos ar prievadai praleidžia tik šviesą, o ne mikrobangų energiją.
Kodėl pasigirsta PYPTELĖJIMAS palietus valdymo skydelio mygtuką?	PYPTELĖJIMAS pasigirsta siekiant užtikrinti, kad nuostata tinkamai įvesta.
Ar tuščia veikianti mikrobangų krosnelė bus sugadinta?	Taip. Niekada nenaudokite jos tuščios.
Kodėl kiaušiniai kartais sutrūksta?	Kepant, skrudinant ar verdant kiaušinius „marškineliuose“, dėl trynio apvalkale susidarančių garų trynys gali sutrūkti. Norėdami to išvengti, tiesiog prieš virdami pradurkite trynį. Niekada nevirkite kiaušinių su lukštu mikrobangų krosnelėje.
Kodėl pasibaigus ruošimo mikrobangų krosnelėje rekomenduojamas stovėjimo laikas?	Baigus ruošti patiekalą mikrobangų krosnelėje, stovėjimo metu jis ir toliau kepa. Per tokį stovėjimo laiką patiekalas baigia tolygiai kepti. Stovėjimo laiką lemia maisto tankis.
Kodėl mano krosnelėje maistas kepa ne taip greitai kaip nurodyta maisto ruošimo vadove?	Pasitirkinkite maisto ruošimo vadovą dar kartą ir įsitikinkite, kad tinkamai laikėtės nurodymų. Tai padės nustatyti, kodėl ruošimo laikas skiriasi. Maisto ruošimo vadove nurodytas laikas ir temperatūros nuostatos yra tik rekomenduojamos ir parinktos tik norint padėti išvengti perkepimo, kas yra dažniausia problema naudojant šią krosnelę. Patiekalų dydžio, formos, svorio ir matmenų skirtumai lemia skirtinį ruošimo laiką. Savo nuožiūra pagal maisto ruošimo vadovo rekomendacijas patirkinkite maisto sąlygas, kaip tai darytumėte naudodamasi įprastinę viryklię.
Kodėl ekrane rodomas žodis „cool“ arba likęs ruošimo laikas ir girdisi veikiantis ventiliatorius, kai kepti mikrobangų krosnelėje baigtą?	Baigus kepti, krosnelei atvésinti gali įsijungti ventiliatorius. Ekrane bus rodoma „Cool“. Atidarius dureles ar vieną kartą paspaudus STABDYTI/VALYTI, kol dar nesibaigę maisto ruošimo laikas, ekrane bus parodytas likęs ruošimo laikas. Tai ne gedimas.

Jei tuo metu, kai naudojate mikrobangų krosnelę, naudosite įrenginį, tokį kaip radijas, televizorių, belaidis LAN, „Bluetooth“, medicinos įranga, belaidė įranga ir pan., naudojantį tokį patį dažnį kaip mikrobangų krosnelę, ją gali pasiekti tų įrenginių skleidžiami trikdžiai. Šie trikdžiai nerodo, kad kilo mikrobangų krosnelės problema, ir nerodo gedimo. Todėl ją saugu naudoti. Tačiau medicinos įrangą taip pat gali pasiekti trikdžiai, todėl būkite atsargūs, kai šalia gaminio naudojate medicinos įrangą.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

MS253****	
Maitinimo jvestis	230 V~ 50 Hz
Mikrobangų krosnelės išėjimo galia	Maks. 1000 W * (IEC60705 normos standartas)
Mikrobangų krosnelės dažnis	2450 MHz
Išoriniai matmenys	476 mm (P) X 272 mm (A) X 368 mm (G)
Mikrobangos	1150 W

MS23****	
Maitinimo jvestis	230 V~ 50 Hz
Mikrobangų krosnelės išėjimo galia	Maks. 1000 W * (IEC60705 normos standartas)
Mikrobangų krosnelės dažnis	2450 MHz
Išoriniai matmenys	476 mm (P) X 272 mm (A) X 346 mm (G)
Mikrobangos	1150 W

- Nustačius 1000 W ir 800 W, išvedama galia palaipsniui bus mažinama, kad būtų išvengta perkaitimo.

Seno prietaiso utilizavimas



1. Išbrauktos šiukšlių dėžės simbolis rodo, kad elektros ir elektronikos įrangos atliekos (EEĮA) turėtų būti utilizuojamos atskirai nuo komunalinių atliekų.
2. Senoje elektrinėje įrangoje gali būti pavojingų medžiagų, taigi tinkamas seno prietaiso utilizavimas padės apsisaugoti nuo galimų neigiamų pasekmisių aplinkai ir žmonių sveikatai. Jūsų sename prietaise gali būti dalis, kurias galima panaudoti dar kartą taisant kitą įrangą ir kitų vertingų medžiagų, kurios gali būti perdirlbamos siekiant tausoti ribotus ištaklius.
3. Savo prietaisą galite nugabenti į parduotuvę, kurioje įrangą įsigijote, arba susisiekite su vietos valdžios atliekų tarnyba norėdami gauti artimiausio EEĮA surinkimo vietas informaciją. Norėdami gauti daugiau informacijos savo šalyje, apsilankykite www.lg.com/global/recycling

Mikrobangų krosnelės dažnis: 2450 MHz +/- 50 MHz (2 grupė / B klasė)**

2 grupės įranga: 2 grupei priskiriama visi ISM RF įranga, kurios radijo dažnio energija (nuo 9 kHz iki 400 GHz) yra specialiai generuojama ir naudojama arba tik naudojama kaip elektromagnetinė spinduliuotė, indukcinėje ir (arba) talpinėje grandinėje medžiagų apdorojimo arba patikros / analizės tikslais.

B klasės įranga – tai įranga, kurią tinka naudoti namų ūkiuose ir aplinkoje, kuri tiesiogiai prijungta prie žemosios įtampos maitinimo tinklo, maitinančio namų ūkių pastatus.

Naudotojo vadovą galite atsisiusti adresu <http://www.lg.com>.

Memo

Memo

Memo

Memo

