



MICROWAVE OVEN

MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE

MIKROVLNNÁ RÚRA /GRIL/KOMBINÁCIA

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MH-5744JL

P/No:MFL31796501

Bezpečnostné pokyny

Pokyny na zabránenie vystavenia osôb možnému pôsobeniu mikrovlnnej energie.

Nepokúšajte sa uvádzať rúru do prevádzky pri otvorených dverkách, pretože dvere sú zaistené bezpečnostným blokovacím systémom. Tento bezpečnostný blokovací systém automaticky vypne rúru pri ktoromkoľvek spôsobe varenia, akonáhle sa dverka otvorí. Došlo by totiž ku škodlivému pôsobeniu mikrovlnnej energie pri jej úniku na prítomné osoby.

Nesnažte sa akýmkoľvek spôsobom manipulovať s dverovým bezpečnostným blokovacím systémom.

Nevkladajte žiadne predmety medzi dverka a čelnú stenu rúry a zamedzte usadzovaniu, hromadeniu zvyškov jedál a čistiacich prostriedkov na povrchu tesniacich plôch.

Nepoužívajte rúru, keď je poškodená. Je veľmi dôležité, aby dverka rúry riadne doliehali a nasledujúce časti boli bez poškodenia: (1) dverka (záhyby), (2) dverové závesy a západy zámok (nesmú byť zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenia dveriek alebo tesniace plochy.

Všetky nastavovania a opravy rúry smie vykonávať iba odborný servis.

Upozornenie

Dbajte na to, aby doba varenia bola vždy správne nastavená, pretože príliš dlhá doba ohrevu môže spôsobiť vznietenie POTRAVÍN a následné poškodenie rúry.

Ak ohrievate v mikrovlnnej rúre tekutiny, napr. polievky, omáčky a nápoje, môže dôjsť k náhlemu a veľmi prudkému vzkypaniu bez predchádzajúceho viditeľného bublania. Môže tiež dôjsť k náhlemu vystrieknutiu vriacej tekutiny. Predísť vyššie uvedeným javom môžete dodržaním nasledujúcich pokynov:

1. Nepoužívajte vysoké nádoby s úzkym hrdlom.
2. Tekutiny neprehrievajte.
3. Pred vložením nádoby do rúry premiešajte tekutinu a potom ju premiešajte ešte raz asi v polovici celkovej doby ohrevu.
4. Po ohreve tekutinu nechajte ešte krátku dobu v rúre, znova ju opatrne zamiešajte alebo s ňou zatrepťe (zvlášť pri kojeneckých fľašiach a nádobách s detskou výživou) a skontrolujte teplotu pred konzumáciou, aby nedošlo k opareniu (zvlášť pri kojeneckých fľašiach a nádobách s detskou výživou). Dávajte pozor pri manipulácii s nádobami.

Upozornenie

Vždy nechajte potraviny chvíľu stáť po ohreve v mikrovlnnej rúre a pred konzumáciou vždy skontrolujte teplotu. Zvlášť pri kojeneckých fľašiach a nádobách s detskou výživou.

Ako pracuje mikrovlnná rúra.

Mikrovlny sú formou elektromagnetickej energie podobnej rádiovým alebo televíznym vlnám a obyčajnému dennému svetlu. Normálne sa mikrovlny pri prechode atmosférou rozptýlia a strácajú sa bez úžitku. Mikrovlnné rúry však obsahujú magnetrón, ktorý je skonštruovaný tak, aby umožnil využitie energie obsiahnutej v mikrovlnách, ktoré generuje. Elektrická energia sa mení pomocou magnetrónu na mikrovlnnú energiu.

Mikrovlny vstupujú do vnútorného priestoru rúry otvormi v jej stenách. Otočný tanier alebo podnos je umiestnený v spodnej časti rúry. Mikrovlny nemôžu prechádzať kovovými stenami rúry, ale prenikajú materiálmi ako je sklo, porcelán a papier, z ktorých sa vyrába riad vhodný na prípravu pokrmov v mikrovlnnej rúre.

Mikrovlny varný riad priamo nezahrievajú. Ten sa zahrieva teplom vznikajú- cim v pokrme.

Ide o veľmi bezpečné zariadenie.

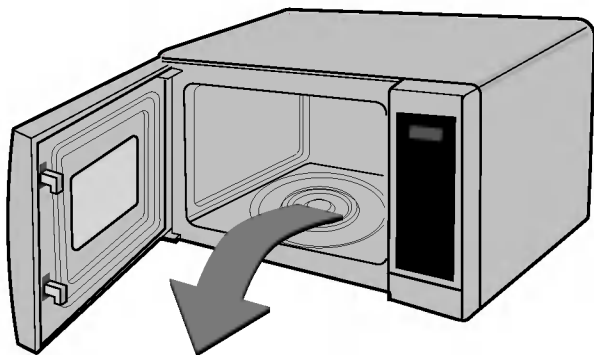
Mikrovlnná rúra je jedným z najbezpečnejších domácich spotrebičov. Akonáhle sa dvierka otvoria, generovanie mikrovln sa automaticky zastaví. V priebehu ohrevu potravín sa mikrovlnná energia úplne premení na teplo. Žiadny škodlivý "zvyšok" mikrovln nikdy nezostáva v pokrmoch a nemôže poškodiť vaše zdravie pri konzumácii týchto potravín.

Bezpečnostné pokyny	62
Obsah	63
Vybalenie a inštalácia	64 ~ 65
Nastavenie hodín	66
Detská poistka	67
Úsporné varenie	68
Úrovne výkonu mikrovln	69
Dvojfázové varenie	70
Rýchly štart	71
Grilovanie	72
Kombinované varenie	73
Automatické rozmrazovanie	74 ~ 75
Automatické varenie	76 ~ 77
Rýchle rozmrazovanie	78 ~ 79
Dlhšie alebo kratšie varenie	80
Ohrievanie pokrmov	81
Čerstvá zelenina	82
Grilovanie	83
Dôležité bezpečnostné pokyny	
Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie	84 ~85
Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru	86
Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre	87 ~ 88
Otázky a odpovede	89
Značenie vodičov napájacieho kábla Technické údaje	90

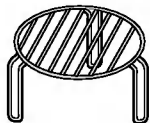
Vybalenie a inštalácia

Pokiaľ budete postupovať podľa nasledujúcich základných krokov uvedených na tejto dvojstrane, potom veľmi jednoducho zistíte, či vaša rúra správne funguje. Obzvlášť dodržujte rady ohľadom umiestenia rúry. Pri rozbalovaní rúry odstráňte všetky doplnky a všetok baliaci materiál. Skontrolujte, či rúra nebola počas prepravy poškodená.

- 1** Vybalte rúru z prepravnej krabice a postavte ju na vodorovnú plochu.



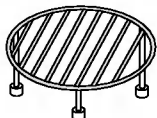
SKLENENÝ TANIER



VYSOKÝ GRILOVACÍ STOJANČEK



ROTAČNÁ PODPERA

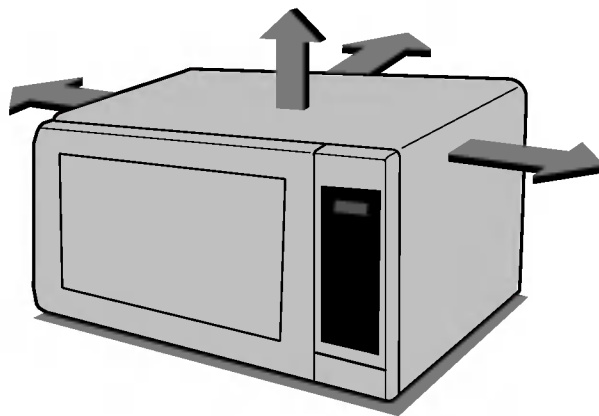


NÍZKY GRILOVACÍ STOJANČEK

- 2** Umiestite rúru na zvolené vodorovné miesto s minimálnou svetlou výškou

85 cm, ale presvedčte sa, že nad rúrou zostane aspoň 30 cm a za ňou aspoň 10 cm voľný priestor pre zaistenie náležitého vetrania. Čelná strana musí byť aspoň 8 cm od hrany dosky, na ktorej je rúra umiestená, aby nedochádzalo k náhodnému dotknutiu horúcej rúry.

Výstupný vetrací otvor sa nachádza na vrchnej alebo bočnej stene rúry. Zakrytie tohto otvoru by mohlo spôsobiť poškodenie rúry.

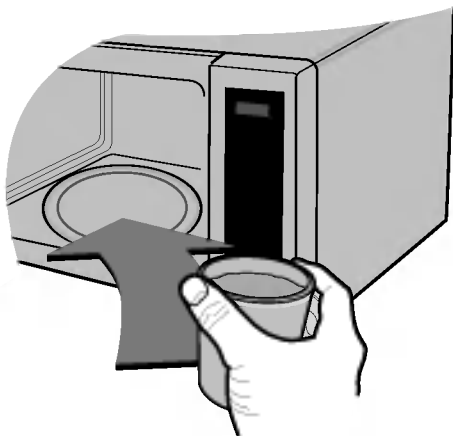


TÁTO MIKROVLNNÁ RÚRA SA NESMIE POUŽÍVAŤ PRE ÚČELY KOMERČNÉHO STRAVOVANIA.

- 3** Rúru zapojte do normalizovanej jednofázovej zásuvky. Dbajte, aby mikrovlnná rúra bola jediným spotrebičom v obvode. **Pokiaľ rúra nefunguje správne, vyťahnite vidlicu sieťového kábla zo zásuvky a znova ju zasuňte.**

- 4** Zatiahnutím za **RUKOVÄŤ** otvorte dverka rúry a do vnútorného priestoru vložte **ROTAČNÚ PODPERU** a na ňu **SKLENENÝ TANIER**.

- 5** Do pohára **vhodného pre mikrovlnnú rúru** nalejte asi 300 ml vody. Položte pohár s vodou na **SKLENENÝ TANIER** a uzavrite dverka rúry. **Pokiaľ si nie ste istí, aký pohár smiete používať, prečítajte si informácie na strane 86.**



- 6** Stlačte tlačidlo **STOP** a stlačte 1 krát za sebou tlačidlo **START**, tým nastavíte dobu varenia na 30 sekúnd.



- 7** Na displeji sa vám začne od 30 sekúnd čas odpočítavať. Akonáhle počítadlo dosiahne 0, budete počuť **ZVUKOVÝ SIGNÁL**. Otvorte dverka rúry a skontrolujte teplotu vody. **Pokiaľ rúra funguje, voda bude teplá. S pohárom manipulujte opatrne, môže byť horúci.**



TERAZ MÁTE INŠTALÁCIU RÚRY UKONČENÚ



Nastavenie hodín

Môžete nastaviť buď 12 hodinový alebo 24 hodinový čas.
V nasledujúcom príklade vám ukážem, ako nastavíte čas na 14:35, keď používate 24 hodinový čas.
Presvedčte sa, že ste odstránili všetok baliaci materiál z rúry.



Keď je vaša rúra po prvýkrát zapojená alebo keď sa napájanie obnoví po výpadku elektriny, tak sa na displeji zobrazí „0“; budete musieť vynulovať hodiny.

Ak hodiny (alebo displej) zobrazuje akékoľvek čudné symboly, tak rúru odpojte od napájania, opätovne ju pripojte a vynulujte hodiny.

Počas nastavovania hodín bude blikať dvojbodka, ale po nastavení prestane.

Presvedčte sa, že ste správne namontovali rúru podľa popisu, ktorý bol uvedený v tejto knižke.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Raz zatlačte tlačidlo **CLOCK**.

(Ak chcete používať 12 hodinový čas, tak stlačte ešte raz tlačidlo **CLOCK**.

Ak chcete po nastavení hodín zmeniť inú možnosť, tak budete musieť zariadenie odpojiť a opätovne pripojiť.)



Pätnásťkrát stlačte tlačidlo **10 MIN**.

Trikrát stlačte tlačidlo **1 MIN**.

Päťkrát stlačte tlačidlo **10 SEC**.



Aby ste nastavili čas, tak stlačte tlačidlo **CLOCK** alebo **START**.

Spustia sa hodiny.



Detská poistka



Rúra je vybavená bezpečnostnými prvkami, ktoré zabránia náhodnému spusteniu rúry. Po nastavení detskej poistky nie sú prístupné žiadne funkcie rúry a príprava pokrmov je znemožnená. Bohužiaľ, aj tak môže vaše dieťa otvoriť dverka rúry!

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR** a tlačidlo pridržiňte pokiaľ sa neobjaví „L“ na displeji a nebudete počuť zvukový signál.

Tým ste nastavili **DETSKÚ POISTKU**.

Ak boli nastavené hodiny, zmizne z displeja časový údaj



SK

„L“ zobrazené na displeji signalizuje nastavenie **DETSKEJ POISTKY**.



Detskú poistku vyradíte z činnosti tým, že stlačíte a podržíte **STOP/CLEAR** kým „L“ nezmizne. Potom budete počuť zvukový signál.



Úsporné varenie



Rúra má päť stupňov nastavenia výkonu. Automaticky sa nastavuje vysoký výkon, avšak opakovaným stláčaním tlačidla **VÝKON** môžete zvoliť inú úroveň výkonu.

VÝKON	Stlačte VÝKON		%	
VYSOKÝ	1	krát	100%	700W
MIERNE VYŠŠÍ	2	krát	80%	560W
STREDNÝ	3	krát	60%	420W
ROZMRAZOVANIE MIERNE NIŽŠÍ	4	krát	40%	280W
NIŽKY	5	krát	20%	140W

Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako pripraviť pokrm za 5 minút a 30 sekúnd pri nastavenej úrovni 560. Počas prípravy pokrmu v mikrovlnnej rúre môžete predĺžiť čas prípravy od 30 sekúnd do 30 minút opakovaným stlačením tlačidla **START**.

Presvedčte sa, že máte správne inštalovanú rúru podľa vyššie uvedeného popisu.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Stlačte dvakrát tlačidlo **VÝKON** pre nastavenie výkonu 80%.

Na displeji sa objaví „560“.



Stlačte päťkrát **1 MIN.**

Stlačte trikrát **10 SEC.**



Stlačte tlačidlo **START**.



Výkon mikrovlnnej rúry je možné regulovať v piatich úrovniach, takže je zaistená maximálna možnosť výberu výkonu a plná kontrola nad varením pokrmov. Nižšie uvedená tabuľka obsahuje niekoľko príkladov potravín a odporúčané výkony mikrovlnného žiarenia pre ich uvarenie.

Úrovne výkonu mikrovln

ÚROVEŇ VÝKONU	POUŽITIE	ÚROVEŇ VÝKONU (%)	VÝKON
VYSOKÝ	<ul style="list-style-type: none"> • Varenie vody • Pečenie hovädzej sekanej • Varenie kúskov hydiny, rýb, zeleniny • Varenie jemne krájaného mäsa 	100%	700W
STREDNE VYSOKÝ	<ul style="list-style-type: none"> • Všetko ohrievanie pokrmov • Pečenie mäsa a hydiny • Varenie húb a plodov mora • Varenie jedál obsahujúcich syry a vajcia 	80%	560W
STREDNÝ	<ul style="list-style-type: none"> • Pečenie koláčov a drobného pečiva • Príprava vajec • Varenie vaječných krémov, pudingov • Príprava ryže a polievok 	60%	420W
ROZMRAZOVANIE STREDNE NÍZKY	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazovanie všetkých pokrmov • Rozpúšťanie masla a čokolády • Varenie veľmi jemne krájaného mäsa 	40%	280W
NÍZKY	<ul style="list-style-type: none"> • Zmäkčenie masla a syrov • Zmäkčenie mrazených krémov • Kysnutie cesta 	20%	140W



Dvojfázové varenie

Na nasledujúcom návode vám ukážeme, ako uvariť ľubovoľné potraviny v dvoch fázach.
V prvej fáze budeme variť 11 minút pri VYSOKOM výkone a v druhej fáze 35 minút pri výkone 40%



V priebehu dvojfázového varenia je možné dvierka mikrovlnnej rúry otvoriť a skontrolovať stav potravín. Po zatvorení dvierok a opätovnom stlačení **START** bude varenie v danej fáze pokračovať.

Na konci 1. fázy sa ozve **ZVUKOVÝ SIGNÁL** a začne 2. fáza varenia.

Pokiaľ chcete vymazať nastavený program, stačí dvakrát stlačiť **STOP/CANCEL**.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Nastavte výkon a čas varenia **pre fázu 1**.

Jedenkrát stlačte tlačidlo **POWER**, aby ste zvolili VYSOKÝ výkon.

Raz stlačte tlačidlo **10 MIN**.

Raz stlačte tlačidlo **1 MIN**.



Nastavte výkon a čas varenia **pre fázu 2**.

Štyrikrát stlačte tlačidlo **POWER**, aby ste zvolili výkon 280.

Trikrát stlačte tlačidlo **10 MIN**.

Päťkrát stlačte tlačidlo **1 MIN**.



Stlačte tlačidlo **START**.



Rýchly štart

Na nasledujúcom príklade ukážeme, ako nastaviť 2 minúty varenia pri vysokom výkone.



Funkcia **QUICK START (RÝCHLY ŠTART)** vám umožní nastaviť jednoduchým stláčaním tlačidla **ŠTART** dobu varenia pri **VYSOKOM** výkone v intervaloch po 30-tich sekundách.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Stlačte 4 krát za sebou tlačidlo **ŠTART**. Tým nastavíte dobu varenia na 2 minúty pri **VYSOKOM** výkone. Mikrovlnná rúra začne pracovať ešte skôr, než stlačíte tlačidlo po štvrtýkrát.



SK

Počas varenia s **RÝCHLYM ŠTARTOM** môžete kedykoľvek predĺžiť čas varenia opakovaným stláčaním tlačidla **ŠTART**.



Grilovanie

Na nasledujúcom príklade vám ukážeme ako sa používa gril s nastavením doby 12 minút a 30 sekúnd.



Táto funkcia zaistí rýchle skrehnutie a upečenie potravín dohnedá.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



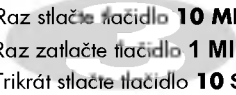
Stlačte tlačidlo **Grill**.



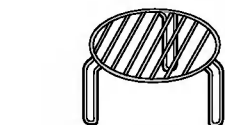
Raz stlačte tlačidlo **10 MIN**.

Raz zatlačte tlačidlo **1 MIN**.

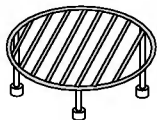
Trikrát stlačte tlačidlo **10 SEC**.



Stlačte tlačidlo **START**.



VYSOKÝ GRILOVACÍ STOJANČEK



NÍZKY GRILOVACÍ STOJANČEK

Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako naprogramovať rúru v kombinovanom režime Co-3 na dobu varenia 25 minút.

Kombinované varenie



Mikrovlnná rúra je vybavená možnosťou kombinovaného varenia, čo vám umožňuje variť jedlá s kombináciou alebo postupným používaním ohrevu a mikrovln. Tým sa dá dosiahnuť kratšia doba varenia.

Vykurovacie teleso chránené krytom griluje povrch potravín a mikrovlny zároveň ohrievajú jedlo z vnútra. Nie je nutné prehrievať rúru.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Trikrát stlačte tlačidlo **Combi**.



Raz zatlačte tlačidlo **10 MIN**.

Päťkrát stlačte tlačidlo **1 MIN**.



Stlačte tlačidlo **START**.

S nádobou na varenie manipulujte opatrne, môže byť horúca.



Programy kombinovaného varenia

Kategória	Výkon mikrovln (%)	Výkon grilu (%)
Co-1	20	80
Co-2	20	80
Co-3	20	80

Automatické rozmrazovanie



Mikrovlnná rúra má štyri možnosti nastavenia rozmrazovania: MEAT (MÄSO), POULTRY (HYDINA), FISH (RYBA), BREAD (CHLIEB). Každá z týchto kategórií má iné nastavenie výkonu. Opakovaným stláčaním tlačidla AUTO DEFROST (AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE) môžete zvoliť jednu z dostupných predvolieb.

Kategória	Stlačiť DEFROST	
MEAT (MÄSO)	1	krát
POULTRY (HYDINA)	2	krát
FISH (RYBA)	3	krát
BRED (CHLIEB)	4	krát

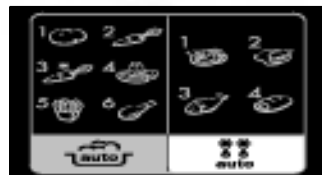
Teplota a hustota potravín býva rôznorodá. Odporúčame pred začiatkom varenia potraviny skontrolovať. Dbajte obzvlášť na veľké porcie mäsa na pečenie, kurčatá. Niektoré suroviny by sa nemali úplne rozmraziť pred varením. Program BREAD (CHLIEB) je vhodný na rozmrazovanie menších kúskov ako je rohlík alebo malý plátok chleba. Proces vyžaduje určitú dobu odstavenia, aby sa aj vnútrošok rozmrazil. Na nasledujúcom príklade ukážeme, ako rozmraziť 1,4 kg zmrazenej hydiny.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

Odvážte jedlo, ktoré chcete rozmraziť. Uistite sa, že ste odstránili akékoľvek kovové šnúrky alebo baliace fólie; potom vložte jedlo do vašej rúry a zatvorte na nej dvere.



Dvakrát stlačte tlačidlo **AUTO DEFROST**, aby ste zvolili program rozmrazovania **POULTRY (HYDINOVÉ MÄSO)**. Na displeji sa zobrazí "def2".



Zadajte váhu zmrazeneho jedla, ktoré idete rozmraziť.

Štyrikrát stlačte tlačidlo **MORE (VIAC)**, aby ste zadali 1,4 kg.



Stlačte tlačidlo **START**.



Počas rozmrazovania rúra „PÍPNE“. Vtedy otvorte dvere rúry, otočte jedlo a otočte ho, aby ste zaistili rovnomerné rozmrazenie. Odstráňte akékoľvek časti, ktoré sa roztopili alebo bránia pri pomalého rozmrazovania. Po skontrolovaní zatvorte dvere rúry a stlačte tlačidlo **START**, aby ste pokračovali v rozmrazovaní. **Rúra neprestane rozmrazovať (aj po zaznení pípnutia), pokiaľ sa neotvoria dvere.**

SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM

- Potraviny, ktoré chcete rozmrazovať, vložte do vhodnej nádoby, použiteľnej v mikrovlnnej rúre a bez zakrytia ju položte na sklenený otočný tanier.
- Pokiaľ je to nutné, zatiahnite tenké časti mäsa plochými kúskami hliníkovej fólie. Tým sa zabráni ich prehriatie v priebehu rozmrazovania. Zaisťte, aby sa fólie nedotýkali stien mikrovlnnej rúry.
- Potraviny, ako mleté mäso, rezne, klobásky a plátky slaniny od seba oddelujte čo najskôr.
- Akonáhle rúra vydá zvukový signál, otočte potraviny. Rozmrazené časti vyberte z rúry. Pokračujte ďalej v rozmrazovaní zostávajúcich potravín.
- Po ukončení rozmrazovacieho procesu nechajte potraviny ešte odstáť, aby došlo k úplnému roztopeniu.
- Napríklad veľké kusy na pečenie a celé kurčatá by mali pred začiatkom varenia ešte aspoň hodinu stáť.

KATEGÓRIA	NÁDOBA	DRUH SPRACOVANIA	HMOTNOSŤ
Mäso Hydina Ryby	Riady pre mikrovlnné rúry (plytké taniere)	<p>Mäso Mleté hovädzie mäso, rezne, plátky, kocky na dusenie, roštenky, hovädzie zadné, mleté bifteky, bravčové kotlety, jahňacie kotlety, roláda, klobásky, plátky (do 2 cm). Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny. Po rozmrazení nechajte stáť 5 až 15 minút.</p> <p>Hydina Celé kura, stehienka, prsia, morčacie prsia (do 2 kíľ). Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny. Po rozmrazení nechajte stáť 20 až 30 minút</p> <p>Ryby Filé, steaky, celé ryby, morské plody. Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny. Po rozmrazení nechajte stáť 10 až 20 minút.</p>	0,1 – 4,0 kg
Chlieb	Papierový obrúsok alebo plytký tanier	Krájaný chlieb, žemle, bagety, atď.	0,1 - 0,5 kg



Automatické varenie

Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako uvariť 0,5 kg zemiakov v šupke.



Funkcia AUTO COOK (AUTOMATICKÉ VARENIE) vám umožní jednoduchým spôsobom uvariť väčšinu vašich obľúbených jedál voľbou druhu potraviny a zadaním hmotnosti tejto potraviny.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Raz stlačte tlačidlo **AUTO COOK**. Na displeji sa zobrazí "AC-1".



Zvoľte želanú hmotnosť zemiakov. Päťkrát stlačte tlačidlo **MORE**, aby ste zadali 0,5 kg.



Stlačte tlačidlo **START**.



Kategória

stlačiť
AUTO COOK

Zemiaky v šupke ① krát

Čerstvá zelenina ② krát

Mrazená zelenina ③ krát

Chladená pizza ④ krát

Hranolčeky ⑤ krát

Kuracie stehienka ⑥ krát

<i>DRUH</i>	<i>TEPLOTA POTRAVIN</i>	<i>NÁDOBA</i>	<i>HMOTNOSŤ</i>	<i>POKYNY</i>
1. ZEMIAKY V ŠUPKE	Izbová teplota	Sklenený tanier	0,1 – 1,0 kg	Umyte a osušte zemiaky. Prepichnete zemiaky niekoľkokrát vidličkou. Vložte ich spoločne s tromi papierovými obrúskami na sklenený tanier. Po uvarení zakryte fóliou a nechajte stáť 5 minút.
2. SUROVÁ ZELENINA	Izbová teplota	Sklenený tanier	0,2 – 0,8 kg	Vložte pripravenú zeleninu do vhodnej nádoby. Pridajte 30 ml vody na 200 g zeleniny. Po uvarení nechajte stáť 2 minúty.
3. MRAZENÁ ZELENINA	Mrazená potravina	Sklenený tanier	0,2 – 0,8 kg	Vložte pripravenú zeleninu do vhodnej nádoby. Pridajte 30 ml vody na 200 g zeleniny. Nádobu zakryte a uložte ju stredou skleneného taniera. Po uvarení nechajte stáť 2 minúty.
4. CHLADENÁ PIZZA	Chladená potravina	Stojanček	0,2 – 0,4 kg	Táto funkcia slúži na ohriatie zvyškov pizze. Položte pizzu na stojanček. Po ohriati okamžite vyberte z rúry. Nechajte 2 – 3 minúty stáť.
5. HRANOLČEKY	Mrazená potravina	Stojanček a tanier vhodný do mikrovlnnej rúry	0,2 – 0,4 kg	Rozprestríte mrazené zemiakové hranolčky alebo iné podobné výrobky na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry umiestený na stojančeku. Pre dosiahnutie lepšieho výsledku pripravujte vždy len v jednej vrstve. Po upečení ich nechajte 1 – 2 minúty stáť.
6. KURACIE STEHIENKA	Chladené potraviny	Stojanček a tanier vhodný do mikrovlnnej rúry	0,2 – 0,8 kg	Opláchnite a osušte kožu. Potrite stehienka rozpusteným margarínom alebo maslom. Položte na stojanček, ktorý je na tanieri pre odkvapkávajúcu šťavu. Po zvukovom signále mäso obráťte. Stlačte štart a pokračujte v pečení. Po dopečení nechajte zakryté alobalom po dobu 2 – 5 minút.

Rýchle rozmrazovanie

Túto funkciu používajte iba k veľmi rýchlemu rozmrazeniu mletého mäsa s hmotnosťou 0,5 kg. Potom musí mäso ešte chvíľu stáť, aby sa aj vnútorná časť úplne rozmrazila. Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako rozmraziť 0,5 kg zmrazeného mletého mäsa.



Mikrovlnná rúra je vybavená funkciou rýchle rozmrazovanie (MEAT – MÄSO).

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

Zistite hmotnosť potravín, ktoré chcete rozmraziť. Odstráňte všetky kovové spony, či obalový materiál, potom vložte potraviny do mikrovlnnej rúry a zatvorte dverka.



Stlačte tlačidlo **QUICK DEFROST** (Rýchle rozmrazovanie) a tým zvolíte program **MEAT (MÄSO)**.



V priebehu rozmrazovania budete počuť zvukový signál, ktorý znamená, že máte otvoriť dverka mikrovlnnej rúry a otočiť vložené potraviny a oddeliť jednotlivé kúsky, aby ste tým zaistili rovnomerné rozmrazovanie. Odstráňte všetky dávky, ktoré sú už rozmrazené, alebo ich zatiaľte, aby sa tým zaistilo pomalé rozmrazovanie. Po kontrole zatvorte dverka a stlačte **ŠTART**, aby bol proces dokončený. Mikrovlnná rúra nepreruší rozmrazovanie (aj keď budete počuť zvukový signál), dokiaľ neotvoríte dverka.

RÝCHLE ROZMRAZOVANIE

PROGRAM		DRUH POTRAVINY	MIN/MAX.
1. Mäso	Hovädzie Jahňacie Telacie	Mleté mäso	0,5 kg

- Výhodou automatického rozmrazovania je automatické nastavenie a riadenie rozmrazovacieho procesu s tým, že v priebehu rozmrazovania musíte kontrolovať stav potravín, rovnako ako pri normálnom rozmrazovaní.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odstráňte z mäsa a hydiny baliaci papier a plastové fólie (všetok obalový materiál). Obal by totiž udržoval vlhkosť a šťavu z mäsa tesne na povrchu potravín a tým by mohlo dôjsť k uvareniu vonkajšieho povrchu.
- Vložte suroviny do plytkej sklenenej misky, v ktorej sa bude zhromažďovať odkvapkávajúca tekutina.
- Potraviny po odstránení z rúry môžu byť uprostred ešte mierne zmrznuté.
- Po ukončení programu nechajte potraviny stáť 10 minút, respektíve kým sa úplne rozmrazia.



Dlhšie (⬆) alebo kratšie (⬇) varenie

Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako sa dá skrátiť alebo predĺžiť prednastavená doba varenia v programe **AUTO COOK** (AUTOMATICKÉ VARENIE).



Pokiaľ sa vám zdá, že potraviny pri používaní programu **AUTO COOK** sú prevarené alebo nedovarené, potom môžete predĺžiť alebo skrátiť dobu varenia pomocou tlačidiel ⬆/⬇.

Či už používate funkciu manuálneho alebo automatického nastavenia parametrov varenia, vždy môžete v ktorejkoľvek chvíli stlačením tlačidiel ⬆/⬇ predĺžiť či skrátiť dobu varenia.

Nemusíte prerušiť prebiehajúce varenie v mikrovlnnej rúre.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Zvoľte požadovaný program **AUTO COOK**.

Nastavte hmotnosť varených potravín.

Stlačte tlačidlo **START**.



Stlačte tlačidlo **MORE (VIACEJ)** (⬆).

Doba varenia sa predĺži o 10 sekúnd pri každom stlačení.

Stlačte tlačidlo **LESS (MENEJ)** (⬇).

Doba varenia sa skráti o 10 sekúnd pri každom stlačení.



Pre úspešné ohrievanie pokrmov v mikrovlnnej rúre je dôležité dodržať niekoľko zásad. Pre správne nastavenie potrebného času ohrevu je potrebné poznať množstvo (hmotnosť) ohrievaných potravín. Najlepší výsledok sa dosiahne rozložením potravín do kruhu. Jedlo izbovej teploty sa ohreje rýchlejšie ako studené jedlo z chladničky. Obsah konzerv vyberte z plechovky a uložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnnú rúru. Obsah nádoby sa ohreje oveľa rovnomernejšie, pokiaľ bude nádoba prikrýta vekom alebo odvetrávanou fóliou. Veko dávajte dole opatrne, horúca para by mohla spôsobiť oparenie. Na ohrievanie rôznych jedál využívajte nižšie uvedené rady.

Ohrievanie pokrmov

POKRM	DOBA OHREVVU (PRI VÝKONE VYSOKÝ)/min	ŠPECIÁLNE INŠTRUKCIE
Plátky mäsa 3 plátky (0,5 mm)	1 - 2	Položte plátky mäsa na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby mohol pokrm vetrať. Pozn.: vydušená štava z mäsa alebo omáčka udrží mäso štvornaté
Kúsky kurčáta 1 ks prsíčka 1 ks spodné alebo horné stehno	2 - 3 3 - 3 1/2	Položte kúsky kurčáta na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby mohol pokrm vetrať.
Rybie filé (170-230 g)	1 - 2	Položte kúsky ryby na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby mohol pokrm vetrať.
Lasagne (1 porcia 300 g)	4 - 6	Položte lasagne na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby mohol pokrm vetrať.
Guláš, kotlíkové jedlá 1 šálka 3 šálky	1 1/2 - 3 4 1/2 - 7	Ohrievajte prikrýté v hlbokoj nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby prípravy zamiešajte.
Krémové alebo syrové pokrmy 1 šálka 3 šálky	1 - 2 1/2 3 1/2 - 6	Ohrievajte prikrýté v hlbokoj nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby prípravy zamiešajte.
Mäsové toasty (1/2 šálky mäsovej hmoty bez žemle)	1 - 1 1/2	Mäsovú toustovú zmes a žemle ohrievajte oddelené. Zmes pripravujte v zakrytej ohňovzdornej nádobe do mikrovlnnej rúry. Počas prípravy raz premiešajte. Žemlu ohrievajte podľa návodu nižšie.

POKRM	DOBA OHREVVU (PRI VÝKONE VYSOKÝ)/min	ŠPECIÁLNE INŠTRUKCIE
Zemiaková kaša 1 šálka 4 šálky	2 1/2 - 3 1/2 6 - 9	Ohrievajte prikrýté v hlbšej nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby prípravy zamiešajte.
Zapekaná fazuľa	1 1/2 - 3	Ohrievajte prikrýté v hlbokoj nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby prípravy zamiešajte.
Ravioly alebo cestoviny s omáčkou 1 šálka 4 šálky	2 1/2 - 4 7 1/2 - 11	Ohrievajte prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby varenia zamiešajte.
Ryža 1 šálka 4 šálky	1 - 1 1/2 3 1/2 - 5	Ohrievajte prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby prípravy zamiešajte.
Rohlík alebo žemľa na sedviče 1 kus	15 - 30 sekúnd	Zabaľte do papierovej utierky a položte na sklenený tanier
Zelenina 1 šálka 4 šálky	1 1/2 - 2 1/2 3 1/2 - 5 1/2	Ohrievajte prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby prípravy zamiešajte.
Polievka 1 porcia (0,3 l)	1 1/2 - 2	Ohrievajte prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby prípravy zamiešajte.



Čerstvá zelenina

POKRM	MNOŽSTVO	DOBA GARENÍ (PRI VÝKONE VÝSOKY) /min	INŠTRUKCIE	ČAS STÁNIA /min
Artičoky (kus 230 g)	2 str. veľké 4 str. veľké	4 1/2 - 7 10 - 12	Odrežte. Pridajte dve polievkové lyžice vody a dve lyžice vývaru. Zakryte.	2 - 3
Špargľa (čerstvé výhonky)	450 g	2 1/2 - 6	Pridajte 1 pohár vody. Zakryte.	2 - 3
Zelené fazulky	450 g	7 - 11	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3
Červená repa, čerstvá	450 g	11 - 16	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3
Brokolica, čerstvé výhonky	450 g	5 - 8	Vložte brokolicu do zapekacej nádoby. Pridajte pol pohára vody.	2 - 3
Kapusta, čerstvá, krájaná	450 g	5 1/2 - 7 1/2	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte	2 - 3
Mrkva, čerstvá, pokrájaná na plátky	200 g	2 - 3	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3
Kariol, čerstvý, vcelku	450 g	5 - 7	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy otočte.	2 - 3
Čerstvá zelerová vňať, krájaná na plátky	2 hrnčeky (0,5 l) 4 hrnčeky (1 l)	11 - 16	Nakrájajte na plátky. Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3

POKRM	MNOŽSTVO	DOBA GARENÍ (PRI VÝKONE VÝSOKY) /min	INŠTRUKCIE	ČAS STÁNIA /min
Kukurica, čerstvá	2 klasy	4 - 8	Olúpte. Pridajte 2 polievkové lyžice vody do zapekacej nádoby. Zakryte.	2 - 3
Huby, čerstvé, nakrájané na plátky	230 g	1 1/2 - 2 1/2	Huby vložte do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3
Paštrnák, čerstvý, krájaný	450 g	4 - 7	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3
Hrášok, čerstvý	4 hrnčeky (1 l)	6 - 9	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3
Sladké zemiaky, pečené vcelku (kus 120 - 230 g)	2 kusy 4 kusy	5 1/2 - 7 1/2 9 1/2 - 14 1/2	Prepichnete zemiaky niekoľkokrát vidličkou. Položte ich na dve papierové obrúsky. V polovici prípravy obráťte.	2 - 3
Špenát čerstvý, celé listy	450 g	4 1/2 - 7 1/2	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 2 litre a zakryte.	2 - 3
Cuketa, čerstvá, krájaná	450 g	4 1/2 - 7 1/2	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3
Cuketa, čerstvá, celá	450 g	6 - 9	Prepichnete. Položte na 2 papierové obrúsky. V polovici prípravy obráťte a premiestnite.	2 - 3

Pokyny na prípravu mäsa na grile

- Okrájajte z mäsa prebytočný tuk. Narežte okraje kolmo k chudému mäsu. Tým zabránite jeho skrúteniu.
- Naskladajte na grilovací stojanček. Potrite rozpusteným maslom alebo olejom.
- V polovici prípravy mäso obráťte.

Pokrm	Množstvo	Približná doba prípravy (v minútach)	POKYNY
Sekané bifteky	50 g x 2 100 g x 2	13-16 19-23	Potrite olejom alebo rozpusteným maslom. Tenké plátky položte na grilovací mriežku, hrubšie položte na odkvapkávaci pekáč. V polovici prípravy obráťte.
Bifteky 2,5 cm hrubé	230 g x 2	18-20	
Stredne krvavé	230 g x 2	22-24	
prepečené	230 g x 2	26-28	
dobře prepečené			
Kotlety 2,5 cm hrubé	230 g x 2	27-32	
Jahňacie kotlety 2,5 cm hrubé	230 g x 2	25-32	
Párky, klobásky	230 g	13-16	Niekoľkokrát obráťte.

Pokyny na grilovanie rýb a morských plodov

Položte ryby alebo morské plody na grilovací stojanček. Ryby v celku narežte pred grilovaním šikmými rezmi po oboch stranách. Potierajte pred aj počas grilovania rozpusteným maslom, margarínom alebo olejom, aby ste zabránili vysušeniu rýb. Grilujte odporúčaný čas. Celú rybu alebo rybíe steaky obráťte opatrne v polovici prípravy. Hrubšie filety je podľa potreby tiež možné otočiť.

Pokrm	Množstvo	Približná doba prípravy (v minútach)	POKYNY
Rybíe filety 1 cm hrubé	230 g	17-21	Potrite rozpusteným maslom a v polovici prípravy obráťte.
1,5 cm hrubé	230 g	20-24	
Rybíe steaky 2,5 cm hrubé	230 g	24-28	
Ryby v celku	225-350 g 450 g	16-20 24-28	Pre silné a tučné ryby pridajte čas naviac.
Hrebanatky, šklábky	450 g	16-20	Dobře podlievajte počas prípravy.
nepredvarené	450 g	16-20	

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie

Upozornenie

Dbajte na to, aby doba varenia bola vždy správne nastavená, pretože príliš dlhá doba varu môže spôsobiť vznietenie potravín a následné poškodenie rúry.

1. Nepokúšajte sa akokoľvek neodborne zasahovať do zariadenia rúry, t. j. akýmkoľvek spôsobom nastavovať a opravovať dvierka, ovládací panel, bezpečnostné blokovacie spínače, alebo akúkoľvek inú súčasť rúry. Vykonávanie akejkoľvek servisnej operácie alebo opráv, ktoré by mali za následok zloženie ktoréhokoľvek dielu zaisťujúceho ochranu proti zasiahnutiu energiou mikrovlnného zariadenia je nebezpečné. Opravu smie vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik.
2. Nikdy nezapínajte rúru pokiaľ je prázdna. Odporúčame vždy, keď je prázdna, nechať v rúre pohár s vodou. Voda bezpečne pohltí mikrovlnnú energiu pokiaľ dôjde k náhodnému zapnutiu.
3. V rúre nesušte bielizeň, môže zuhoľnatieť alebo aj zhorieť, pokiaľ je príliš dlho ohrievaná.
4. V rúre nepripravujte potraviny zabalené do papierových obrúskov s výnimkou prípadov, ktoré sú uvedené v kuchárskej knihe.
5. Nepoužívajte pri varení jedál noviny namiesto papierových obrúskov.
6. Nepoužívajte drevený riad, keďže sa môže ľahko prehriať a zuhoľnatieť. Nepoužívajte porcelánový riad, ktorý je ozdobený pokovovaním (napr. zlatom alebo striebrom). Vždy odstráňte kovové spony. Kovové predmety v rúre môžu spôsobiť elektrické výboje a tým závažne poškodiť mikrovlnnú rúru.
7. Nikdy nepoužívajte mikrovlnnú rúru s utierkou, obrúskom alebo akoukoľvek prekážkou medzi dvierkami a čelnou stranou rúry. Môže to spôsobiť únik mikrovlnného žiarenia z vnútra rúry.
8. Nepoužívajte recyklované papierové výrobky, keďže môžu obsahovať nečistoty, spôsobujúce v rúre iskrenie a/alebo oheň pri varení.
9. Neoplachujte ihneď po pečení sklenený otáčavý tanier vo vode, mohol by popraskať alebo sa rozpadnúť.
10. Malé množstvá potravín vyžadujú kratší čas na varenie alebo na ohrev. Pokiaľ sa použije normálny čas, budú potraviny rozvarené alebo pripálené.
11. Presvedčte sa, že predná strana dvierok rúry je najmenej 8 cm vzdialená od hrany povrchu, na ktorom je rúra umiestnená, zabránite tým náhodnému dotyku zariadenia.
12. Pred varením prepichnete šupky zemiakov, jablák a všetkých podobných druhov ovocia a zeleniny
13. Nevarte v rúre vajčka v škrupinke. Vo vnútri vznikajúci tlak môže spôsobiť explóziu vajčka.
14. Nepožívajte mikrovlnnú rúru na fritovanie potravín v hlbšej vrstve tuku.
15. Pred pečením alebo rozmrazovaním úplne odstráňte z potravín plastový baliaci materiál. Iba v niektorých prípadoch musia byť potraviny zabalené do plastovej fólie určenej na varenie v mikrovlnnej rúre.
16. Je zakázané používať rúru, ak sú poškodené dvierka alebo ich tesnenie, kým nebude vykonaná oprava mikrovlnnej rúry odborníkom.
17. Ak sa objaví dym, vypnite rúru a odpojte ju z elektrickej siete vytiahnutím napájacieho kábla zo zásuvky. Nechajte rúru zatvorenú, aby plameň zhasli.
18. Ak sa ohrieva jedlo v nádobkách pre jednorázové použitie z plastov, papiera alebo iných horľavých materiálov, kontrolujte často rúru a tieto nádoby kvôli možnému vznieteniu.
19. Deťom povoľte používanie mikrovlnnej rúry bez dozoru iba v prípade, že boli zodpovedajúcim spôsobom poučené a teda budú schopné používať mikrovlnnú rúru bezpečným spôsobom a budú si vedomé nebezpečenstva nevhodného používania.
20. Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v nepriedušne uzatvorených nádobách, pretože môže dôjsť k ich explózií.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie

21. Ak sa poškodia tesnenia dvierok a prilahlé časti mikrovlnnej rúry, rúru nepoužívajte, kým nebude opravená kvalifikovaným servisným technikom.
22. Pred použitím nádob skontrolujte, či sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
23. Ak nemáte na rukách hrubé kuchynské rukavice, nedotýkajte sa počas grilovacieho režimu, konvekčného režimu a pri funkciách automatického varenia dvierok rúry, vonkajšej skrinky, zadnej časti, dutín rúry, príslušenstva a riadu, pretože tieto časti budú horúce. Pred začatím umývania sa presvedčte, že rúra a jej časti nie sú horúce.
24. Používajte iba riad, ktorý je vhodný na používanie v mikrovlnných rúrach.
25. Ak ohrievate jedlo v plastových alebo papierových obaloch, sledujte činnosť rúry, pretože existuje možnosť vznietenia.
26. Ak spozorujete dym, vypnite alebo odpojte zariadenie od elektrickej siete a nechajte dvierka zatvorené, aby sa zadusil prípadný oheň.
27. Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže viesť k neskoršiemu vystreknutiu viacej tekutiny, preto buďte pri manipulácii s nádobou opatrní.
28. Aby sa zabránilo popáleniu, obsah dojčenských fliaš a nádobiek pre deti premiešajte alebo pretrepte a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu.
29. Vajička v škrupinke a celé vajička uvarené na tvrdo by sa nemali ohrievať v mikrovlnnej rúre, keďže môže explodovať, dokonca aj po skončení ohrievania.
30. Podrobné informácie o čistení tesnení dvierok, dutín a prilahlých častí.
31. Rúru čistite pravidelne a odstráňte prípadné zvyšky jedál.
32. Neudržiavanie rúry v čistote môže viesť k zhoršeniu stavu povrchu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na životnosť zariadenia a pravdepodobne povedie k nebezpečnej situácii.
33. Používajte iba teplotný snímač odporúčaný pre túto rúru (pre zariadenia, ktoré majú možnosť použiť snímač teploty).
34. Ak je rúra vybavená ohrievacími prvkami, pri ich použití dôjde k nahriatiu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali ohrievacích častí vo vnútri rúry.
35. Zariadenie nesmú bez dozoru používať malé deti alebo postihnuté osoby.

UPOZORNENIE: Ak sa poškodia dvierka alebo ich tesnenie, rúru nesmiete používať, kým nebude opravená kompetentnou osobou.

UPOZORNENIE: Je nebezpečné aby ktokoľvek okrem kompetentnej osoby vykonával úkony servisu a opravy zariadenia, pri ktorých sa odstráni kryt chrániaci pred pôsobením mikrovlnného žiarenia.

UPOZORNENIE: Tekutiny a iné jedlá sa nesmú ohrievať v uzatvorených nádobách, keďže majú tendenciu explodovať.

UPOZORNENIE: Deti môžu použiť rúru bez dozoru iba v prípade, ak dostali náležité pokyny a vedia používať rúru bezpečným spôsobom a sú si vedomé nebezpečenstva, ktoré môže vzniknúť nesprávnym použitím.

SK

Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru

Nikdy nepoužívajte kovové alebo pokované nádoby v mikrovlnnej rúre.

Mikrovlnné žiarenie nemôže prechádzať kovovým materiálom. Vlny sa odrazia od kovového materiálu v rúre a spôsobia výboje, t. j. jav, ktorý sa podobá blesku. Väčšinu nekovových, tepelne odolných varných nádob je možné použiť aj v mikrovlnnej rúre. Niektoré materiály však môžu obsahovať určité látky, ktoré z nich robia nádoby nevhodné pre mikrovlnnú rúru. Pokiaľ si nie ste istí, či sa smie daná nádoba používať v mikrovlnnej rúre alebo nesmie, uvádzame tu jednoduchý návod, ako túto skutočnosť zistiť. Vložte nádobu do rúry a pridajte sklenenú nádobu naplnenú vodou. Spustíte mikrovlnnú rúru na 1 minúty pri vysokom výkone (HIGH). Pokiaľ sa voda ohreje, ale skúmaná nádoba zostane na dotyk chladná, potom je vhodná do mikrovlnnej rúry. Pokiaľ voda nezmení svoju teplotu, ale nádoba sa ohreje, potom materiál tejto nádoby absorbuje mikrovlnné žiarenie a nie je vhodný do rúry. Pravdepodobne je vo vašej kuchyni mnoho riadu, ktorý sa dá použiť ako varné nádoby do mikrovlnnej rúry. Prečítajte si prosím nasledujúce delenie nádob.

Jedálne taniere

Veľká časť jedálnych tanierov sa môže v mikrovlnnej rúre používať. Pokiaľ máte pochybnosti tak si preštudujte dokumentáciu výrobcu alebo vykonajte test.

Sklenený riad

Varné sklo je vhodné do mikrovlnnej rúry. To platí pre všetky druhy tepelne upravených sklenených varných nádob. V mikrovlnnej rúre nepoužívajte jemné sklo, ako poháriky na likéry či na víno, mohli by pri ohreve tekutín prasknúť.

Umelohmotné zásobníky

Môžu sa používať pre uskladnenie potravín, ktoré majú byť rýchlo ohriate. Nehodia sa však pre uskladnenie potravín, ktoré vyžadujú dlhšiu dobu tepelného spracovania v rúre, keďže môže dôjsť k roztaveniu či deformácii plastovej nádoby.

Papier

Papierové tácky a krabičky vyhovujú podmienkam spracovania potravín v mikrovlnnej rúre s tou podmienkou, že doba varenia je krátka a potraviny uložené v papierových nádobách obsahujú málo tuku a vody. Papierové obrúsky sú tiež veľmi užitočné pre obalenie potravín a pre obloženie plechov na pečenie, v ktorých sa tepelne spracovávajú potraviny s vysokým obsahom tuku, ako napr. anglická slanina. Všeobecne platí zásada: nepoužívajte farebné papiere, pretože farba môže púšťať. Niektoré výrobky z recyklovaného papiera môžu obsahovať prímеси spôsobujúce iskrenie alebo aj vznietenie pri použití v mikrovlnnej rúre.

Plastové varné vrecká

Keďže sú špeciálne vyrábané pre varenie, tak vyhovujú aj použitiu v mikrovlnnej rúre. Pred použitím nezabudnite urobiť otvor vo vrecku, aby para mohla uniknúť. Nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre obyčajné umelohmotné vrecká, pretože by sa spiekli alebo by praskli.

Umelohmotné varné nádoby pre mikrovlnné rúry

V obchodoch je možné dostať široký výber rôznych druhov a veľkostí nádob pre mikrovlnné rúry. Vo väčšine prípadov budete môcť použiť nádoby, ktoré už vlastníte, bez toho, aby ste museli nakupovať nové vybavenie do kuchyne.

Keramický a kameninový riad

Nádoby z týchto materiálov sa väčšinou dajú použiť v mikrovlnnej rúre, ale je lepšie sa pred ich použitím dopredu presvedčiť pomocou testu.

UPOZORNENIE:

Väčšina nádob s vysokým obsahom olova alebo železa nie je vhodná ako varná nádoba.

Nádoby by sa mali pred použitím vyskúšať, či vyhovujú prevádzke v mikrovlnnej rúre

Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre

Neustály dohľad

Aj keď recepty boli spísané s najväčšou starostlivosťou, váš úspech pri príprave týchto jedál závisí na tom, koľko pozornosti budete venovať pokrmom v priebehu varenia. Po celú dobu varenia sledujte stav pripravovaného pokrmu. Mikrovlnná rúra je vybavená vnútorným osvetlením, ktoré sa automaticky rozsvieti akonáhle sa rúra zapne. Umožní sa tým sledovanie vnútrajška rúry a priebehu procesu varenia. V receptoch uvádzané príkazy ako vybrať, zamiešať a pod. sú uvádzané iba ako najnižšie nutné odporúčané množstvo krokov. Pokiaľ by sa pokrm začal variť nejakým neočakávaným spôsobom, tak jednoducho vykonajte potrebné úpravy, ktoré sú podľa vás potrebné, aby ste napravili odchýlku.

Faktory, ktoré ovplyvňujú dobu varenia

Dobu prípravy ovplyvňuje mnoho faktorov. Teplota použitých surovín v nádobe môže veľmi ovplyvniť dobu varenia. Napríklad koláč pečený z ľadovo studeného masla, mlieka a vajec bude trvať o mnoho dlhšie, ako keď tieto suroviny budú mať izbovú teplotu. Pri všetkých receptoch v tejto príručke sú časové údaje uvedené s určitým rozsahom. Môže sa stať, že keď použijete spodný časový údaj, tak zostane jedlo nedovarené a možné, že podľa vašej chuti budete niekedy voľiť čas dlhší ako je uvedený ako maximálny v tejto kuchárke. Zásadou tejto knižky je, že čo sa týka časových údajov varenia, tak zostáva konzervatívna. Trošku prevarené jedlo nemusí byť dobré. Pri niektorých receptoch, hlavne pri chlebe, koláčoch, a pudingoch je odporúčané vybrať pokrm z mikrovlnnej rúry mierne nedovarené. Toto nie je omyl. Keď necháte pokrm (väčšinou prikrýť) chvíľu stáť mimo rúru, potom ešte určitú dobu bude proces "varenia" pokračovať, keďže teplo absorbované v okrajových častiach potravín bude postupne postupovať smerom do vnútra. Pokiaľ pokrm zostane v mikrovlnnej rúre tak dlho, dokiaľ sa úplne neuvari vnútrajšok, potom vonkajšia vrstva bude už prevarená alebo aj spálená. Postupne budete získavať skúsenosti, ako pri ktorom pokrme nastaviť dobu varenia a nasledujúcu dobu, než pokrm "dojde".

Hustota potravín

Ľahké, porézne pokrmy ako chlieb a iné pečivo sú hotové o mnoho skôr ako potraviny s vysokou hustotou ako napr. stehno. Musíte dávať pozor pri mikrovlnnom spracovaní poréznych potravín, aby sa okraje nevysušili a nestvrdli.

Výška pokrmu

Horná časť vysokých kusov potravín, ako napríklad pri stehne, sa upeče rýchlejšie ako spodná časť. Preto odporúčame vysoké porcie pokrmov v priebehu pečenia otočiť, niekedy aj viackrát.

Obsah vody v potravinách

Pretože teplo generované mikrovlnným žiarením odparuje vodu z potravín, je nutné relatívne suché potraviny, ako roštenka a niektorú zeleninu, pred uvarením v mikrovlnnej rúre postriekať vodou alebo ich v nádobe prikrýť.

Kosti a pokrmy s obsahom tuku

Kosti vedú teplo a tuk je skôr uvarený ako mäso. Je nutné pozorne sledovať proces varenia, pokiaľ sa zhotovuje pokrm z kúsok mäsa vrátane kostí alebo tuku, aby nedošlo k neočakávanému procesu a jedlo nebolo prevarené.

Množstvo potravín

Množstvo vyzriareného mikrovlnného žiarenia zostáva konštantné nezávisle na tom, koľko potravín do rúry vložíte. Tým pádom čím viac surovín do mikrovlnnej rúry vložíte, tým viac času budete potrebovať na uvarenie jedla. Pokiaľ znížite množstvo uvedené v recepte na polovicu, tak nezabudnite skrátiť čas prípravy aspoň o jednu tretinu.

Plátky potravín

Mikrovlnné žiarenie prenikne pri potravinách maximálne do hĺbky 2 cm , vnútorné časti surovín sa uvaria teplom, ktoré vzniká vo vrchnej vrstve a postupuje do vnútornej časti pokrmu. Iba vonkajší povrch je uvarený mikrovlnnou energiou, vnútrajšok sa uvari vďaka odvodu tepla do vnútorných častí. Najhoršou formou pre mikrovlnnú rúru je silný hranol suroviny. Rohy takého kusu už budú spálené, beztoho aby pritom došlo k ohriatiu vnútrajška. Potraviny v guľatých tenkých plátkoch a jedlo vo forme krúžkov sa veľmi dobre pripravuje v mikrovlnnej rúre.

Zakrytie

Zakrytím nádoby dôjde k zachyteniu tepla a pary čo urýchli proces varenia. Použite prikrývkou alebo mikrotenovú fóliu určenú pre mikrovlnné rúry s jedným ohnutým rohom, aby nedošlo k prasknutiu.

Hnednutiu

Pečene a hydina, ktoré sa pripravujú 15 min alebo aj dlhšie, mierne zhnednú vo vlastnom tuku. Jedlá, ktoré sa v mikrovlnnej rúre upravujú kratšiu dobu, je dobré pomazať prostriedkom na zhnednutie ako napr. worchesterová, sójová, barbecueová omáčka, aby sa dosiahlo potrebnej hnedastej farby. Keďže stačí pridať veľmi malé množstvo, pôvodná chuť pokrmu sa nezmení.

Zakrytie papierom na pečenie

Je to ochrana proti rozstrekovaniu tuku a čiastočne zabraňuje ak strate tepla u potravín. Keďže toto zakrytie nie je tak tesné ako zakrytie prikrývkou či mikrotenovou fóliou, umožní mierne vysychanie pokrmu.

Rozmiestenie a vzdialenosti

Jednotlivé kusy pokrmov, ako napr. opekané zemiaky, malé pečivo alebo predkrm, môžete zahrievať omnoho účinnejšie, keď ich umiestite v mikrovlnnej rúre v rovnomerných vzdialenostiach od seba, najlepšie v kruhovom obrazení. Nikdy jednotlivé kusy nedávajte na seba

Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre

Miešanie

Miešanie potravín je jedným z najdôležitejších technologických krokov pri varení v mikrovlnnej rúre. Pri štandardnom spôsobe varenia sa používa miešanie k zmiešavaniu potravín. Pokrmý v mikrovlnnej rúre sa musia miešať preto, aby sa teplo roznieslo, rozdelilo v celej hmote. Miešajte pokrmy vždy smerom od okrajov smerom do vnútra, pretože sa krajné časti ohrievajú ako prvé.

Obracanie

Veľké porcie potravín, ako roštenka alebo celé kurča, by sa mali v mikrovlnnej rúre otáčať, tým sa zaisťujú rovnomerné opečenie hornej a spodnej časti. Je dobré obracať aj porciované kurčatá a kotlety.

Umiestnenie hrubších kúskov ku kraju

Keďže mikrovlnné zariadenie je pohlcované krajinou časťou potravín, je vhodné klásť silnejšie plátky mäsa, hydiny a rýb ku krajiným častiam nádoby na pečenie. Vďaka tomu väčšie kúsky dostanú väčšiu dávku mikrovlnného žiarenia a pokrm sa uvarí rovnomerne.

Tienenie

Pomocou prúžkov alobalu (hliníková fólia zabraňuje prechodu mikrovln) je možné zabaliť hrany a rohy štvorcových alebo hranatých kúskov surovín, tak aby sa zabránilo spáleniu či prevareniu týchto porcií. Nepoužívajte väčšie množstvo hliníkovej fólie a dbajte na to, aby alobal bol prichytený vo vnútri varnej nádoby. Pokiaľ bude vyčnievať, potom môže spôsobiť „iskrenie“ vo vnútri mikrovlnnej rúry.

Zväčšenie objemu

Veľké alebo hutné kusy potravín môžu zväčšiť svoj objem, tým pádom môže byť mikrovlnná energia absorbovaná na neočakávaných miestach spodku alebo stredu porcie.

Prepichovanie

Potraviny uzavreté v škrupinke, kôre alebo šupke môžu v mikrovlnnej rúre vybuchnúť, pokiaľ sa ich šupka pred varením neprepichne. Medzi tieto potraviny radíme žĺtky a bielka vajec, mušle a ustrice a úplné kusy zeleniny a ovocia.

Ako vyskúšať či je pokrm uvarený.

Pretože sa suroviny v mikrovlnnej rúre varia veľmi rýchlo, je nutné často skúšať ich stav. Niektoré potraviny sa nechávajú v mikrovlnnej rúre až do úplného uvarenia, avšak väčšinu potravín, ako mäso a hydina, je nutné vybrať z rúry ešte pred úplným uvarením s tým, že sa v dobe odstavenia dovaria. Vnútna teplota potravín stúpne v dobe pokoja o 3°C až 8°C.

Doba stáťia

Uvarené jedlá je potrebné často nechať stáť 3 až 10 minút po vybratí z mikrovlnnej rúry. Väčšinu jedál je nutné nechať v zakrytom stave, aby sa tým zabránilo ich vychladnutiu. Výnimku tvoria potraviny, ktoré majú byť suché, ako napr. sušienky, sucháre, atď. Odstatie umožní jedlu, aby sa úplne dovarilo a taktiež napomáha zmiešaniu a plnému rozvinutiu chuti.

ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

1. Udržujte vnútorný povrch rúry v čistote

Odstraňujte flaky od jedál a rozstriednuté časti tekutín zo stien rúry a z miest medzi dvierkami a tesnením. Najlepšie je vytečené zvyšky jedla ihneď odstrániť vlhkou handričkou. Úlomky a flaky absorbujú mikrovlnnú energiu a tým predlžia dobu varenia. Vlhkou handričkou odstráňte drobký, ktoré spadnú medzi dvierka a rám. Tieto miesta je nutné čistiť zvlášť starostlivo, aby u dvierok bolo zaistené dokonalé tesnenie. Masné škvrny odstraňujte handričkou navlhčenou v saponáte, potom ich otrite iba čistou vodou a rúru nakoniec osušte. Nepoužívajte žiadne agresívne rozpúšťadlá a čistiace prostriedky s brúsnyim účinkom. Sklenený tanier môžete umyť ručne alebo v umývačke riadu.

2. Udržujte vonkajší povrch rúry v čistote

Vonkajší povrch rúry očistíte handričkou navlhčenou v saponáte a vode, potom ho vytierajte iba čistou vodou a rúru nakoniec osušte jemnou handričkou alebo papierovým obrúskom. Aby ste predišli poškodeniu funkčných častí vo vnútri mikrovlnnej rúry dbajte na to, aby sa nikdy nedostala voda do vetracích otvorov. Pokiaľ budete utierať ovládací panel, tak najskôr otvorte dvierka, aby ste predišli nechcenému zapnutiu mikrovlnnej rúry. Panel očistíte vlhkou handričkou a okamžite ho osušte handričkou suchou.

3. Ak sa para nahromadí na vnútornej strane dvierok alebo okolo vonkajšej časti dvierok, potom panel otrite jemnou handričkou. To sa stane v prípade, že mikrovlnná rúra sa používa vo veľmi vlhkom prostredí, ale pritom nič nesignalizuje žiadnu poruchu zariadenia.
4. Dvierka a dverové tesnenie je nutné udržiavať v čistote. Na omývanie používajte iba teplú vodu so saponátom, otrite handričkou s čistou vodou a potom ich starostlivo vytrite do sucha.
NEPOUŽÍVAJTE BRÚSNÉ MATERIÁLY AKO SÚ ČISTIACE PRAŠKY ALEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STIERKY.
Kovové časti sa udržiavajú ľahšie čisté častejším vytieraním vlhkou handričkou.

Otázky a odpovede

OTÁZKA: Čo sa stalo, ak nesvieti vnútorné osvetlenie rúry počas prevádzky?

ODPOVEĎ: Môže byť viacej dôvodov prečo nesvieti. Žiarovka je prasknutá. Dvierka nie sú úplne zatvorené.

OTÁZKA: Môže mikrovlnná energia prenikať cez priehľadné okno dvierok?

ODPOVEĎ: Nie. Otvory dovoľujú prechod svetla, ale nedovolia prienik mikrovlnnej energie von.

OTÁZKA: Prečo je počuť zvukový signál, keď sa stlačí tlačidlo na ovládacom paneli?

ODPOVEĎ: Zvukový signál dáva spätnú informáciu, že voľba bola správne vykonaná.

OTÁZKA: Môže sa mikrovlnná rúra poškodiť, pokiaľ je uvedená do činnosti prázdna?

ODPOVEĎ: Áno. Nikdy ju nezapínajte prázdnu alebo bez skleneného otočného taniera.

OTÁZKA: Prečo vajcia pri varení prasknú?

ODPOVEĎ: Keď sa vajcia pečú, smažia alebo varia ako stratené vajcia, potom žltok môže prasknúť v dôsledku nahromadenej pary pod blanou. Môžete tomu predísť prepichnutím žltkov pred varením. Nikdy nevarate celé vajcia v škrupinke.

OTÁZKA: Prečo sa odporúča nechať jedlo stáť po ukončení varenia?

ODPOVEĎ: Po ukončení spracovania v mikrovlnnej rúre bude pokračovať proces varenia (pečenia) ešte po vybratí z rúry. Táto doba státia dokončí uvarenie vnútrajšku potraviny rovnomerným spôsobom. Čas státia závisí na hustote danej suroviny.

ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

1. Udržujte vnútorný povrch rúry v čistote

Odstraňujte flaky od jedál a rozstriednuté časti tekutín zo stien rúry a z miest medzi dvierkami a tesnením. Najlepšie je vytečené zvyšky jedla ihneď odstrániť vlhkou handričkou. Úlomky a flaky absorbujú mikrovlnnú energiu a tým predĺžia dobu varenia. Vlhkou handričkou odstráňte drobký, ktoré spadnú medzi dvierka a rám. Tieto miesta je nutné čistiť zvlášť starostlivo, aby u dvierok bolo zaistené dokonalé tesnenie. Mastné škvrny odstraňujte handričkou navlhčenou v saponáte, potom ich otrite iba čistou vodou a rúru nakoniec osušte. Nepoužívajte žiadne agresívne rozpúšťadlá a čistiace prostriedky s brúsnyim účinkom. Sklenený tanier môžete umyť ručne alebo v umývačke riadu.

2. Udržujte vonkajší povrch rúry v čistote

Vonkajší povrch rúry očistíte handričkou navlhčenou v saponáte a vode, potom ho vytierajte iba čistou vodou a rúru nakoniec osušte jemnou handričkou alebo papierovým obrúskom. Aby ste predišli poškodeniu funkčných častí vo vnútri mikrovlnnej rúry dbajte na to, aby sa nikdy nedostala voda do vetracích otvorov. Pokiaľ budete utierať ovládací panel, tak najskôr otvorte dvierka, aby ste predišli nechcenému zapnutiu mikrovlnnej rúry. Panel očistite vlhkou handričkou a okamžite ho osušte handričkou suchou.

3. Ak sa para nahromadí na vnútornej strane dvierok alebo okolo vonkajšej časti dvierok, potom panel otrite jemnou handričkou. To sa stane v prípade, že mikrovlnná rúra sa používa vo veľmi vlhkom prostredí, ale pritom nič nesignalizuje žiadnu poruchu zariadenia.
4. Dvierka a dverové tesnenie je nutné udržiavať v čistote. Na omývanie používajte iba teplú vodu so saponátom, otrite handričkou s čistou vodou a potom ich starostlivo vytrite do sucha. **NEPOUŽÍVAJTE BRÚSNÉ MATERIÁLY AKO SÚ ČISTIACE PRAŠKY ALEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STIERKY.** Kované časti sa udržiajú ľahšie čisté častejším vytieraním vlhkou handričkou.

Značenie vodičov napájacieho kábla

Technické údaje

Upozornenie

Tento výrobok musí byť zapojený do elektrickej siete s ochranou pred nebezpečným dotykovým napätím (uzemnenie)

Vodiče sieťového napájacieho kábla sú farebne označené takto:

MODRÝ – nulový vodič

HNEDÝ – fáza

ŽLTOZELENÝ – ochranný uzemňovací vodič

Pretože farby vodičov v napájacom kábli tohto prístroja nemusia zodpovedať farebnému značeniu svoriek vašej sieťovej vidlice, dodržujte nasledujúce:

Vodič MODREJ farby musí byť pripojený ku svorke, ktorá je označená písmenom N alebo je označená čiernou farbou.

Vodič HNEDEJ farby musí byť pripojený ku svorke, ktorá je označená písmenom L alebo je označená červenou farbou.

Vodič ŽLTOZELENEJ ALEBO ZELENEJ farby musí byť pripojený ku svorke, ktorá je označená písmenom E alebo je označená znakom W.

Pokiaľ je sieťový napájací kábel poškodený, potom z dôvodu ochrany pred elektrickým úrazom musí byť bezpodmienečne nahradený výrobcom alebo jeho poverenou servisnou organizáciou či obdobným, kvalifikovaným odborníkom.

Technické údaje

	MH-5744JL	
NAPÁJACIE NAPÄTIE	230 V striedavé/50 Hz	
Výkon	700 W (podľa normy IEC60705)	
Frekvencia mikrovln	2450 MHz	
Vonkajšie rozmery	455 mm(W) X 252 mm(H) X 330 mm(D)	
PRÍKON:	Mikrovlny	1000 W
	Gril	1000 W
	Kombinácia	1950 W



LG Electronics Polska

www.lge.pl

KARTA GWARANCYJNA

KUCHENKA MIKROFALOWA

Nazwa sprzętu

Model^(*)

Nr fabryczny^(*)

Data sprzedaży^(*)

Imię i nazwisko klienta^(*)

Adres zamieszkania^(*)

Akceptuję warunki gwarancji i kwituję odbiór sprawnego sprzętu

^(*)wypełnia sprzedawca

.....
Pieczętka sklepu i podpis sprzedawcy

2 lata gwarancji

Szanowni Państwo!

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

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

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

Warunki gwarancji.

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

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

LG Electronics Polska Sp. z o. o.
Dział Obsługi Sieci Serwisowej
ul. Domaniewska 41
02-672 Warszawa
tel. (0-22) 874-30-78
fax. (0-22) 606-14-55
e-mail: service@lge.pl
<http://pl.lgservice.com>

Stacje serwisowe autoryzowane przez LG Electronics Polska

AGD

WOJEWÓDZTWO	MIASTO	NACZWA	ULICA	TEL	KIEROWNIK
dolnośląskie	Legnica	Autoryzowany Zakład Polar-Service	Ksiąpielę 15	0-76 864-96-45	Czesław Leszczyński
dolnośląskie	Wąbrzych	Z.U.H. AGD-SERVIS s.c.	Andeja 22	0-74 641-55-08	Stanisław Sołtyś
dolnośląskie	Wrocław	PHU "FRATER"	Jagiellońska 33a	0-71 321-02-99	Leszek Pyndek
kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	F.U.H Service Autoryzowany AGD	Kujacka 6	0-52-979-31-02	Lucja Kronec
tubelskie	Toruń	Z.U.H "Piedrom Service"	Wojska Polskiego 43/45	0-56 623-15-03	Roman Ruszkiewicz
tubelskie	Biała Półdlaska	Naprawa Sprzętu AGD	Francuska 2a	0-83-344-51-44	Regina Michalak
tubelskie	Lublin	PHU "WOLUHURT-Service" s.c.	Przytyłków 19	0-81-534-67-37	Roman Wołek
tubelskie	Międzyrzecz Podlaski	Naprawa Sprzętu AGD	Partyzantów 4a	0-83-371-72-06	Regina Michalak
tubelskie	Zamość	Zakład Naprawy AGD	Spadek 33	0-84 639-32-10	Barbara Poznanińska
tubelskie	Gorzów Wlkp.	UHZE "TELMISS"	Lokietka 22-33/9	0-95-735-32-22	Zbigniew Stecko
tubelskie	Gorzów Wlkp.	UHZE "TELMISS"	Wolnościowego 39	0-95-794-09-73	Zbigniew Stecko
tubelskie	Gorzów Wlkp.	Zakład Handlowo Usługowy "Olejaż"	Moscickiego 14	0-95-729-20-93	Mirosław Korsek
tubelskie	Zielona Góra	"ELDOM"	Okulickiego 35	0-68-326-22-37	Elżbieta Słina
łódzkie	Bżezany	Z.U.H "MGM" Service s.c.	Kulickiego 2/8	0-46-874-28-30	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Łęczyca	"AGD Service" Naprawa Sprzętu AGD	Bitwy nad Bzurą 16	0-241-721-88-55	Adam Wietlicki
łódzkie	Łódź	Z.U.H "MGM" Service s.c.	Pomorska 100	0-42-678-92-92	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Piaski/ów Tyńb.	Handel Usługi AGD	Słowackiego 70	0-44 647-11-27	Zbigniew Kusideł
łódzkie	Wiera Mazowiecka	Z.U.H "MGM" Service s.c.	P1, Piłsudskiego 6	0-46-814-23-37	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Sieradz	Naprawa Sprzętu AGD	Polska 3/5	0-43-827-40-92	Paweł Tybulewicz
łódzkie	Zgierz	"AGD Service" Naprawa Sprzętu AGD	Łęczycka 55	0-42-716-21-75	Adam Wietlicki
małopolskie	Kraków	"Dom-Service" sp. z o.o.	0-12-644-40-89	0-12-644-40-89	Mark Lis
małopolskie	Nowy Sącz	"ARTDOM" Handel Usługi AGD	Zamełkowska 3	0-18-443-77-36	Jerzy Gółka
małopolskie	Tarnów	Z.U.H "MORIS"	Głanczna 8a	0-14 626-00-99	Waldemar Krywnicki
mazowieckie	Płock	"AGD Service" Naprawa Sprzętu AGD	Bielska 57a	0-24-366-70-61	Adam Wietlicki
mazowieckie	Radom	PHU "Dom-Service"	Chrobrego 54	0-48-364-68-48	Mirosław Kalinin
mazowieckie	Radom	PW "UNITHON" s.c.	Sobieskiego 1	0-48-333-13-80	Andrzej Bukowski
mazowieckie	Siedlce	AGD Service	Partyzantów 27a	0-25-632-72-08	Krzysztof Wękowski
mazowieckie	Warszawa	Predom Service	Grochowska 207	0-22-810-40-96	Robert Ornoch
mazowieckie	Opole	PHU "Biotex-Joyniak"	Szarych Szeregów 23	0-77-403-02-00	Zbigniew Drewnickowski
opolskie	Krosno	"EKO-Service"	Legionów 2a	0-13-432-28-93	Witold Czajka
opolskie	Przemyski	AZU "TECHDOM"	Mickiewicza 9	0-16-678-77-05	Jerzy Stempak
opolskie	Tarnobrzeg	Zakład Usługowy AGD	Dąprowskiego 44	0-17-854-16-15	Marek Ostrowska
opolskie	Białystok	Z.U.H "ELDOM"	Kosciuszka 24	0-15-822-35-74	Janusz Roszczyński
opolskie	Lomża	Z.U.H SPRZĘTU AGD S.C.	Wąsławska 79	0-85-732-39-30	Antoni Santomierski
opolskie	Suwalski	AZU "Kuszniewski Service"	Rządowa 12	0-86-216-33-74	Zdzisław Świedzi
pomorskie	Gdynia	PHU Eldom s.c.	Lińskiego 1a	0-87-567-29-58	Henryk Kuszniewski
pomorskie	Gdynia	PHU Eldom s.c.	Haltera 18/9	0-58-590-13-25	Mirosław Karpiński
pomorskie	Słupsk	PHU "ARGED"	Hłedska 8	0-58-963-15-15	Mirosław Karpiński
pomorskie	Węjtrowo	Hurtownia "B&J"	Pilsudskiego 7b	0-59-843-54-88	Henryk Szejwicz
śląskie	Częstochowa	"OHM 2" s.c.	Obrotków Hedu 3	0-58-672-79-97	Jacek Pomieczynski
śląskie	Głiwice	EuroService	Wileysława Sikorskiego 4/6	0-34-365-97-93	Artur Niedbala
śląskie	Głiwice	Zakład Usługowo-Handlowy	Chrozowska 1	0-32-231-58-14	Dariusz Kupiec
śląskie	Katowice	Z.U.H "ELDOM"	Jagiellońska 12	0-32-231-06-79	Józef Trojan
śląskie	Łódź/gwizdce	Z.U.H "ELDOM"	Tysiąclecia 3	0-32-254-11-81	Andrzej Kaszak
świętokrzyskie	Kielce	Z.U.H "Ektrodom"	Pogodna 2	0-33-883-16-12	Mirosław Ochty
świętokrzyskie	Ostrowiec Świętokrzyski	PHU "Dom-Service"	Chęcińska 41	0-41-362-26-50	Ryszard Kucab
warmińsko-mazurskie	Elbląg	Naprawa Sprzętu AGD	Główna 3	0-41-282-09-38	Zdzisław Salała
warmińsko-mazurskie	Olsztyn	Naprawa Sprzętu AGD	lokietka 4	0-55-237-94-05	Włodzisław Piekarczyk
wielkopolskie	Korń	Naprawa AGD	Baracza 8A	0-89-542-74-42	Szczepan Dzikos
wielkopolskie	Leszno	Naprawa AGD	Al1 Majaj 15	0-63-242-17-99	Aleksandra Jakubowska
wielkopolskie	Pila	"Service RTV"	Chrobrego 35	0-65-529-94-36	Andrzej Nowakowski
wielkopolskie	Pila	UHZE "TELMISS"	Kompały 3	0-62-736-76-44	Jan Jas
wielkopolskie	Poznań	PHU "Ako-Domi" s.c.	Młynarska 4/4L	0-67-215-32-26	Zbigniew Stecko
wielkopolskie	Koszalin	PHU "AGRA"	Targowa 08/1L	0-67-212-54-53	Zbigniew Stecko
zachodniopomorskie	Szczecin	MC-Service s.c.	08- Piasłowskie 18	0-61-877-53-11	Arkadiusz Alencel
zachodniopomorskie	Szczecin	MC-Service s.c.	Szyprów 4	0-94-341-66-68	Ryszard Morgiello
zachodniopomorskie	Szczecin	MC-Service s.c.	Chmielowskiego 18	0-91-482-11-44	Dariusz Cymer

ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

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

<English>

Disposal of your old appliance

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.

<Hungarian>

Régi eszközök ártalmatlanítása

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

<Czech>

Likvidace starých spotřebičů

1. Pokud je u výrobku uveden symbol pojizdného kontejneru v přeškrtnutém poli, znamená to, že na výrobek se vztahuje směrnice Evropské unie číslo 2002/96/EC.
2. Všechny elektrické a elektronické výrobky by měly být likvidovány odděleně od běžného komunálního odpadu prostřednictvím sběrných zařízení zřízených za tímto účelem vládou nebo místní samosprávou.
3. Správný způsob likvidace starého elektrického spotřebiče pomáhá zamezit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví.
4. Bližší informace o likvidaci starého spotřebiče získáte u místní samosprávy, ve sběrném zařízení nebo v obchodě, ve kterém jste výrobek zakoupili.

<Polish>

Utylizacja starych urządzeń

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

<Slovak>

Likvidácia vášho starého prístroja

1. Keď sa na produkte nachádza tento symbol prečiarknutej smetnej nádoby s kolieskami, znamená to, že daný produkt vyhovuje európskej Smernici č. 2002/96/EC.
2. Všetky elektrické a elektronické produkty by mali byť likvidované oddelene od komunálneho odpadu prostredníctvom na to určených zberných zariadení, ktoré boli ustanovené vládou alebo orgánmi miestnej správy.
3. Správnu likvidáciu starých zariadení pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym následkom pre prostredie a ľudské zdravie.
4. Podrobnejšie informácie o likvidácii starých zariadení nájdete na miestnom úrade, v službe na likvidáciu odpadu alebo u predajcu, kde ste tento produkt zakúpili.

