




INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA MIKROFALOWA

MC-8083KLR

P/No: 3828W5A3830

Energia

Kuchenka mikrofalowa	
 LG	MC-8083KLR
Wyjściowa moc mikrofalowa	0,9 kW
Sprawność	59,0 %
Norma: PN-EN 60705	

Środki ostrożności pozwalające uniknąć nadmiernego napromieniowania energią mikrofalową

Z powodu zamków zabezpieczających wbudowanych w mechanizm drzwi nie można używać kuchenki z otwartymi drzwiczkami. W przypadku otwarcia drzwiczek, zamki zabezpieczające automatycznie wyłączają pracę kuchenki, ponieważ praca taka może spowodować narażenie na szkodliwe promieniowanie mikrofalowe.

Pod żadnym pozorem nie wolno manipulować przy zamkach zabezpieczających.

Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy przednią częścią kuchenki a jej drzwiami, ani pozwolić na zbieranie się brudu lub środka czyszczącego na powierzchniach uszczelek.

Nie wolno używać uszkodzonej kuchenki. Jest szczególnie ważne, by drzwiczki zamykały się szczelnie i nie było żadnych uszkodzeń na: (1) drzwiczkach (skrzywienie), (2) zawiasach i zatrzaskach (złamane lub poluzowane) oraz (3) uszczelkach drzwi i powierzchniach uszczelniających.

Kuchenka mikrofalowa nie może być regulowana ani naprawiana przez kogokolwiek innego niż odpowiednio wykwalifikowany pracownik serwisu.

Uwaga

Należy zawsze upewnić się, że czas gotowania został poprawnie nastawiony, ponieważ przegotowanie jedzenia może spowodować jego zapalenie się i w jego następstwie uszkodzenie kuchenki.

Pliny podgrzewane w kuchenke mikrofalowej tj. zupy, sosy i napoje mogą zostać przegrzane powyżej punktu wrzenia bez jakichkolwiek jego oznak (bąbelków). Przy wyciąganiu pojemnika z kuchenki, może nastąpić gwałtowne zagotowanie się gorącego płynu. Aby zapobiec takiej sytuacji, należy przestrzegać poniższych uwag:

1. Należy unikać naczyń o prostych ścianach i z wąskimi szyjkami.
2. Nie wolno przegrzewać płynów.
3. Wskazaniem jest zamieszać płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchenke oraz ponownie po upływie połowy czasu podgrzewania.
4. Po zakończeniu podgrzewania, należy pozostawić pojemnik na krótki czas w kuchenke, ostrożnie ponownie go zamieszać lub wstrząsnąć i przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń (szczególnie dotyczy to zawartości butelek do karmienia i słoików z jedzeniem dla dzieci), sprawdzić jego temperaturę. Podczas przenoszenia pojemnika należy zachować ostrożność.

Uwaga

Po gotowaniu w kuchenke mikrofalowej zawsze należy pozwolić jedzeniu przestygnąć i przed spożyciem sprawdzić jego temperaturę. Szczególnie dotyczy to zawartości butelek do karmienia i słoików z jedzeniem dla dzieci.

Spis treści

Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale są formą energii podobną do fal radiowych i telewizyjnych oraz normalnego światła dziennego. Zwykle mikrofałe rozchodzą się w przestrzeni, przekraczają atmosferę i znikają bez żadnego efektu. Jednak kuchenki mikrofalowe są wyposażone w magnetron, który czyni energię mikrofalową użyteczną. Dostarczona do magnetronu energia elektryczna jest zamieniana na promieniowanie mikrofalowe.

Fale te dostają się do komory grzewczej przez otwory wewnątrz kuchenki. Talerz obrotowy lub tacka znajdują się na spodzie komory. Mikrofałe nie mogą przejść przez metalowe ściany kuchenki, ale mogą przenikać takie materiały jak szkło, porcelana, papier oraz materiały, z których zrobione jest wyposażenie używane w kuchenkach mikrofalowych.

Mikrofale nie podgrzewają naczyń, chociaż ostatecznie stają się one gorące od ciepła emitowanego przez żywność.

Bardzo bezpieczne urządzenie

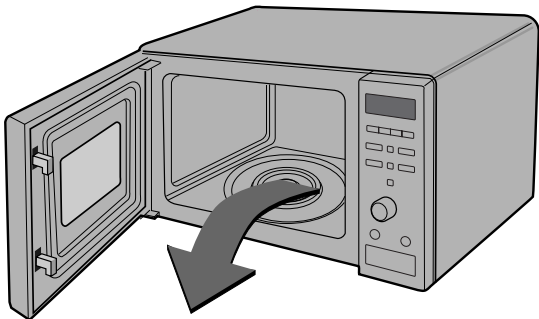
Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych produktach żadnych jej resztek, które mogłyby być szkodliwe.

Energia	1
Środki ostrożności	2
Spis treści	3
Rozpakowanie i instalacja	4 ~ 5
Ustawianie zegara	6
Zabezpieczenie przed dziećmi	7
Gotowanie z regulacją mocy	8
Poziomy mocy mikrofał	9
Gotowanie dwuetapowe	10
Szybki start	11
Opiekanie	12
Termoobieg	13 ~ 14
Gotowanie kombinowane	15 ~ 16
Pamięć ustawień	17
Utrzymywanie w ciepłe	18
Automatyczne rozmrażanie	19 ~ 20
Auto gotowanie	21 ~ 24
Auto odgrzewanie	25 ~ 26
Auto pieczenie	27 ~ 28
Rożen	29 ~ 30
Gotowanie/Podgrzewanie Wskazówki	31
Gotowanie świe żyeh warzyw Wskazówki	32
Opiekanie Wskazówki	33
Zasady bezpieczeństwa	34 ~ 35
Naczynia bezpieczne w mikrofalach	36
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe	37 ~ 38
Pytania i odpowiedzi	39
Podłączenie elektryczne/ Dane techniczne	40
Karta gwarancyjna	41 ~ 44

Postępując według podstawowych kroków podanych na tych dwóch stronach będziecie Państwo umieli szybko sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. Proszę zwrócić szczególną uwagę na wskazówki dotyczące jego instalacji. Podczas rozpakowywania niniejszej kuchenki należy upewnić się, że wszystkie akcesoria i części opakowania zostały usunięte z jej wnętrza. Również należy sprawdzić, czy podczas transportu kuchenka nie uległa uszkodzeniu.

Rozpakowanie i instalacja

1 Rozpakować kuchenkę i umieścić ją na płaskiej poziomej powierzchni.



RUSZT WYSOKI

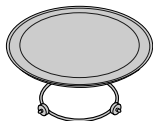


RUSZT NISKI



TACKA METALOWA

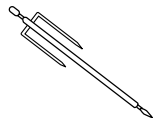
TACKA SZKLANA



PIERŚCIŃ
OBROTOWY



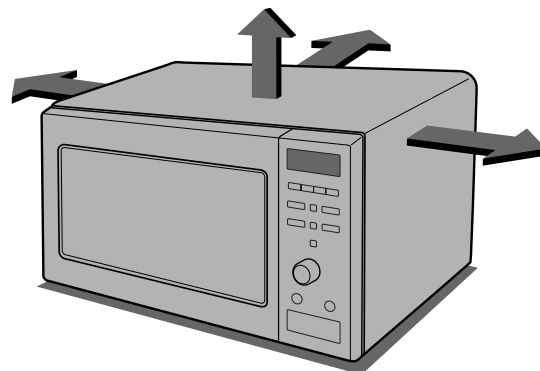
UCHWYT



ROŻNO

2 Umieścić kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, na wysokości większej niż 85 cm, tak aby pozostawić co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni powyżej niej i 10 cm z tyłu w celu zapewnienia wentylacji. Przód kuchenki powinien znajdować się co najmniej 8 cm od brzegu blatu, aby zabezpieczyć się przed jej przewróceniem.

Otwory wentylacyjne znajdują się z tyłu i po bokach kuchenki. Zatkanie ich może spowodować jej uszkodzenie.



NINIEJSZA KUCHENKA MIKROFALOWA NIE POWINNA BYĆ UŻYWANA DO CELÓW GASTRONOMICZNYCH.

3 Podłączyć kuchenkę do standardowego gniazdka sieciowego. Należy się upewnić, czy kuchenka mikrofalowa jest jedynym urządzeniem podłączonym do tego gniazdka. **Jeżeli kuchenka nie działa prawidłowo, odłączyć ją od gniazdka i podłączyć jeszcze raz.**

4 Otwórz drzwi kuchenki poprzez naciśnięcie przycisku otwarcia drzwi. Umieść podstawę obrotową wewnątrz kuchenki i po óż na niej talerz szklany.

5 Napełnić pojemnik (**bezpieczny w użytkowaniu w mikrofalach**) 300 ml wody. Postawić na **szklanej tacce** i zamknąć drzwiczki kuchenki. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości jakiego naczynia użyć, proszę zajrzeć na str. 36.



6 Nacisnąć przycisk **STOP**, a następnie 3 razy przycisk **START**, aby ustawić czas gotowania na 3 minuty. Po każdym naciśnięciu przycisku słyhać będzie sygnał dźwiękowy. Kuchenka zacznie działać jeszcze przed trzecim naciśnięciem; nie ma powodów do obaw, jest to normalne.



7 Na **wyświetlaczu** będą odliczane 3 minuty. Gdy pokaże się 0, rozlegną się sygnały dźwiękowe. Należy otworzyć drzwiczki i sprawdzić temperaturę wody. Jeżeli kuchenka działa, woda powinna być ciepła. **Przy wyjmowaniu pojemnika z kuchenki należy uważać, ponieważ może być on gorący.**



KUCHENKA JEST TERAZ ZAINSTALOWANA.

Ustawienie zegara

Można ustawić zegar w systemie 12- lub 24-godzinny. W poniższym przykładzie pokażemy jak ustawić godzinę 14:35 w systemie 24-godzinny. Upewnij się, że wszystkie elementy opakowania zostały usunięte z wnętrza kuchenki.



Jeżeli podłączasz kuchenkę po raz pierwszy lub nastąpiła przerwa w zasilaniu, na wyświetlaczu pojawia się "0" i należy ustawić zegar. Jeżeli zegar (lub wyświetlacz) wykazują jakieś nieprawidłowości, należy odłączyć kuchenkę z sieci, po czym ponownie podłączyć i ustawić zegar.

Upewnij się, że kuchenka została zainstalowana poprawnie zgodnie ze wskazówkami z niniejszej instrukcji.

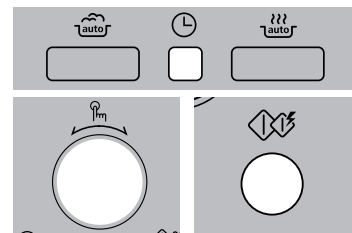
Naciśnij **STOP / CLEAR**.



Naciśnij raz **CLOCK**.

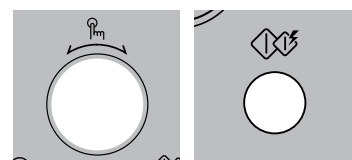
DIAL wybierz tryb 24-godzinny.

Naciśnij **START**, aby potwierdzić ustawienie godziny.



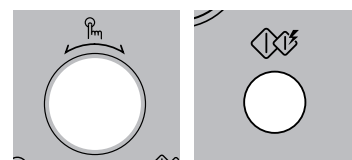
Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "14:00".

Naciśnij **START**, aby potwierdzić ustawienie godziny.



Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "14:35".

Naciśnij **START**.
Zegar zostaje uruchomiony.



Zabezpieczenie przed dziećmi

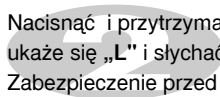


Kuchenka posiada zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem. W przypadku ustawienia zabezpieczenia przed dziećmi nie działają przyciski ani nie można włączyć żadnego trybu gotowania. Możliwe jest jednak otwieranie drzwiczek.

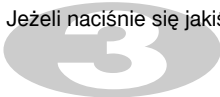
Naciśnij **STOP / CLEAR**.



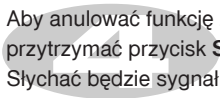
Naciśnij i przytrzymać przycisk **STOP / CLEAR**, aż na wyświetlaczu ukaże się „L” i słychać będzie sygnał dźwiękowy. Zabezpieczenie przed dziećmi jest teraz ustawione.



Jeżeli naciśnie się jakiś przycisk, to na wyświetlaczu pojawi się „L”.



Aby anulować funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, nacisnąć i przytrzymać przycisk **STOP / CLEAR**, aż zniknie „L”. Słychać będzie sygnał dźwiękowy.



Poniższy przykład pokazuje, jak gotować na poziomie mocy 720W(80%) w czasie 5 minut i 30 sekund.

Gotowanie z regulacją mocy



Kuchenka ma pięć poziomów mocy:

<i>moc</i>	%	
WYSOKA	100%	900W (max)
ŚREDNIO WYSOKA	80%	720W
ŚREDNIA	60%	540W
ROZMRAŻANIE ŚREDNIO NISKA	40%	360W
NISKA	20%	180W

Upewnij się, że kuchenka została zainstalowana poprawnie zgodnie ze wskazówkami z niniejszej instrukcji.

Naciśnij **STOP / CLEAR**.

Naciśnij przycisk **MICRO**.

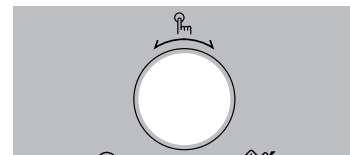
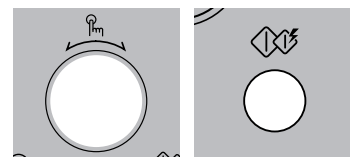
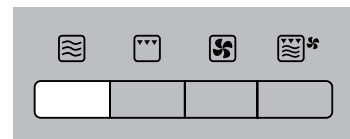
Ustaw **DIAL** moc 720W(80%).

Potwierdzić wybór poprzez naciśnięcie **START**.

Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "5:30".

Naciśnij **START**.

W trakcie gotowania możesz wydłużyć lub skrócić jego czas kręcąc pokrętłem.



Poziomy mocy mikrofal

Kuchenka ma pięć poziomów mocy, dając Państwu maksymalną możliwość dostosowania do indywidualnych potrzeb i kontroli podczas procesu gotowania. Poniższa tabela zawiera przykłady potraw i zalecane do ich przygotowania poziomy mocy kuchenki mikrofalowej.

POZIOM MOCY	ZASTOSOWANIE	POZIOM MOCY	MOC WYJŚCIOWA
WYSOKI	<ul style="list-style-type: none">* Gotowanie wody* Opiekanie mielonej wołowiny* Gotowanie kawałków kurczaka, ryb, warzyw* Gotowanie delikatnych mięs	100%	900W(Max)
ŚREDNIO WYSOKI	<ul style="list-style-type: none">* Odgrzewanie (płynny)* Pieczenie mięs i drobiu* Gotowanie grzybów i owoców morza* Gotowanie potraw zawierających sery i jaja	80%	720W
ŚREDNI	<ul style="list-style-type: none">* Odgrzewanie (posiłki gotowe, ziemniaki puree)* Gotowanie jaj* Gotowanie kremów* Gotowanie zup i ryżu	60%	540W
ROZMRAŻANIE/ ŚREDNIO NISKI	<ul style="list-style-type: none">* Rozmrażanie produktów* Topienie czekolady, masła	40%	360W
NISKI	<ul style="list-style-type: none">* Zmiękczenie masła i sera* Zmiękczenie lodów* Wyrastanie ciasta drożdżowego	20%	180W



Gotowanie dwuetapowe

In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stage will cook your food for 11 minutes on High the second will cook for 35 minutes on 360W.



Podczas gotowania dwuetapowego drzwi kuchenki możesz otworzyć i sprawdzić potrawę. Następnie zamknij drzwi, naciśnij przycisk **START** i kontynuuj gotowanie.

Na koniec pierwszego etapu rozlegnie się krótki sygnał, po czym rozpocznie się etap drugi.

Jeżeli chcesz skasować program naciśnij **STOP** dwukrotnie.

W przypadku Auto Rozmrażania możesz zastosować gotowanie w 3 etapach

(Auto rozmrażanie + Etap 1 + Etap 2).

Możesz rozmrozić produkt i gotować dalej bez konieczności resetowania kuchenki.

Naciśnij **STOP / CLEAR**.

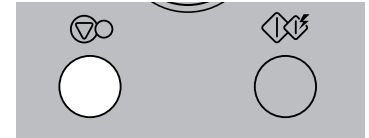


Ustaw moc i czas gotowania dla Etapu 1.

W celu wybrania wysokiego poziomu mocy, naciśnij jeden raz przycisk **MICRO**.

Potwierdzić wybór poprzez naciśnięcie **START**.

Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "11:00".

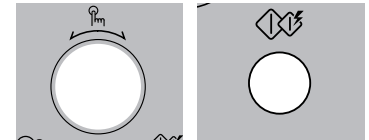
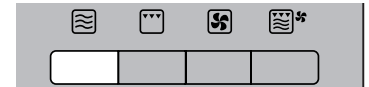
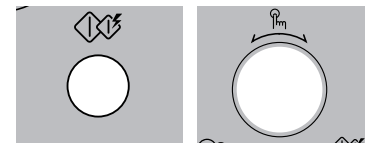
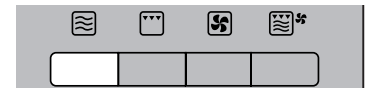


Ustaw moc i czas gotowania dla Etapu 2.

Naciśnij **MICRO**.

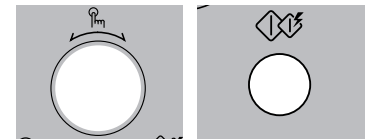
Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "360W".

Potwierdzić wybór poprzez naciśnięcie **START**.



Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "35:00"

Naciśnij **START**.



Szybki start

Poniższy przykład pokazuje, jak gotować potrawę przez 2 minuty na poziomie mocy WYSOKIM.

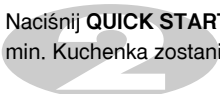


Funkcja **QUICK START** pozwala na 30 sekundowe przerwy w trakcie gotowania WYSOKĄ mocą poprzez naciśnięcie **QUICK START**.

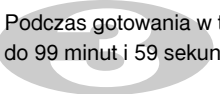
Naciśnij **STOP / CLEAR**.



Naciśnij **QUICK START** 4 razy, aby wybrać moc WYSOKĄ przez 2 min. Kuchenka zostanie uruchomiona jeszcze przed 4 naciśnięciem.



Podczas gotowania w trybie **QUICK START** możesz wydłużyć czas gotowania do 99 minut i 59 sekund poprzez naciskanie przycisku **QUICK START**.



Poniższy przykład pokazuje, jak opiekać potrawę przez 12 minut i 30 sekund.

Opiekanie

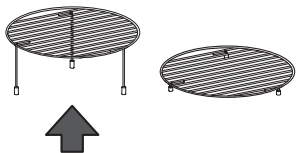


Kuchenka jest wyposażona w grill kwarcowy i wcześniejsze rozgrzewanie nie jest potrzebne.

Funkcja pozwala szybko zrumienić i opiec.

Metalowy talerz jest umieszczony pomiędzy szklanym talerzem a rusztem.

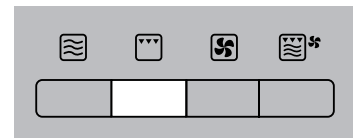
Wysoki ruszt powinien być bezwzględnie wykorzystany podczas opiekania.



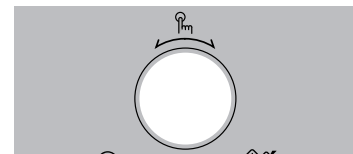
Naciśnij **STOP / CLEAR**.



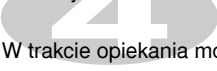
Naciśnij **GRILL**.



Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "12:30"



Naciśnij **START**.



W trakcie opiekania możesz wydłużyć lub skrócić jego czas kręcąc pokrętłem.



Termoobieg

Poniższy przykład pokazuje, jak rozgrzać kuchenkę a następnie piec w niej potrawę w temp. 230°C przez 50 min.



Zakres temperatury gotowania konwekcyjnego wynosi 40°C i od 100°C do 250°C (po wybraniu gotowania konwekcyjnego automatycznie jest wybierana temperatura 180°C).

Przy temperaturze kuchenki wynoszącej 40°C realizowana jest funkcja fermentacji (np. do wyrastania ciasta). Jeżeli temperatura kuchenki jest wyższa niż 40°C, nie można korzystać z tej funkcji i należy poczekać aż kuchenka się oziębi.

Podgrzanie kuchenki do wybranej temperatury zabiera kilka minut.

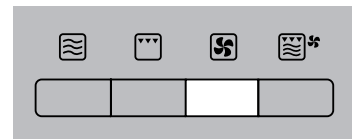
Gdy temperatura w kuchence osiągnie ustawioną wartość, odezwie się sygnał dźwiękowy. Wtedy należy umieścić żywność w środku i załączyć gotowanie.

1. Rozgrzanie kuchenki

Naciśnij **STOP / CLEAR**.

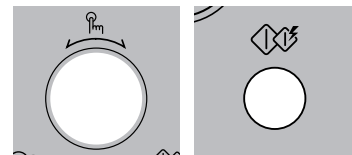


Naciśnij **CONVECTION**.



Ustaw **DIAL 230°C**.

Naciśnij **START**, aby potwierdzić wybór temperatury.



Naciśnij **START**.

Na wyświetlaczu pojawi się "Pr-H"



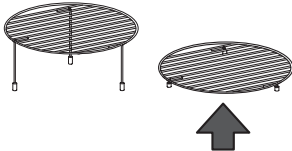


Kuchenka jest wyposażona w grill kwarcowy i wcześniejsze rozgrzewanie nie jest potrzebne.

Funkcja pozwala szybko zrumienić i opiec.

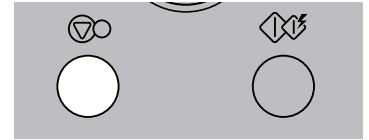
Metalowy talerz jest umieszczony pomiędzy szklanym talerzem a rusztem.

Wysoki ruszt powinien być bezwzględnie wykorzystany podczas opiekania.

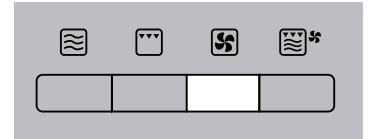


2. Pieczenie

Naciśnij **STOP / CLEAR**.

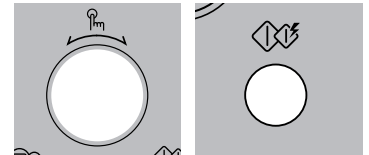


Naciśnij **CONVECTION**.

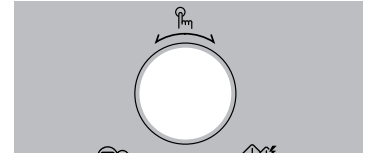


Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "230°C".

Naciśnij **START**, aby potwierdzić wybór temperatury.

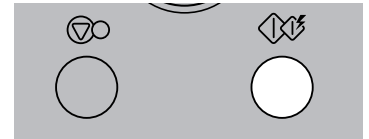


Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "50:00".



Naciśnij **START**.

W trakcie pieczenia możesz wydłużyć lub skrócić jego czas kręcąc pokrętką.



Gotowanie kombinowane

Poniższy przykład pokazuje, jak zaprogramować kuchenkę na jednoczesne gotowanie mikrofalami moc 180W(20%) i opiekanie przez 25 minut.



Gotowanie kombinowane polega na równoczesnym działaniu mikrofal i opiekacza w celu skrócenia czasu przygotowania potrawy.

W tym trybie dostępne są trzy poziomy mocy mikrofal (20%, 40%, 60%)

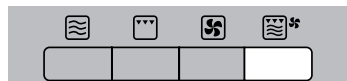
1. Opiekanie kombinowane.

Naciśnij **STOP / CLEAR**.



Naciśnij **COMBI**.

Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "Co-1"

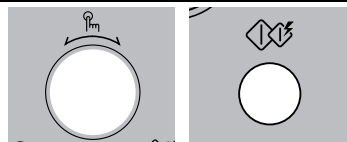


Naciśnij **START**, aby potwierdzić wybór kategorii.

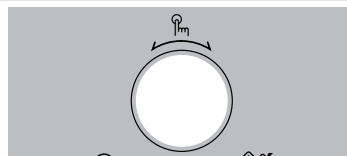


Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "180W"

Potwierdzić wybór poprzez naciśnięcie **START**.

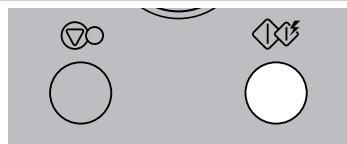


Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "25:00"



Naciśnij **START**.

W trakcie pieczenia możesz wydłużyć lub skrócić jego czas kręcąc pokrętle.



Należy ostrożnie wyjmować gorące naczynie z kuchenki.

Poniższy przykład pokazuje, jak zaprogramować kuchenkę na jednoczesne gotowanie mikrofalami moc 540W(60%) i pieczenie z termoobiegiem w temp. 200°C przez 25 minut.

Gotowanie kombinowane



1. Pieczenie z termoobiegiem kombinowane

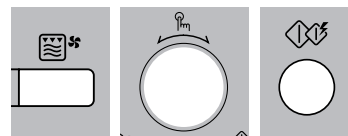
Naciśnij **STOP / CLEAR**.



Naciśnij **COMBI**.

Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "C0-2".

Naciśnij **START**, aby potwierdzić wybór kategorii.



Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "540W".

Potwierdzić wybór poprzez naciśnięcie **START**.

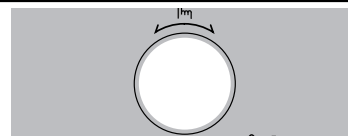


Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "200°C".

Naciśnij **START**, aby potwierdzić wybór temperatury.



Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "25:00".



Naciśnij **START**.

W trakcie pieczenia możesz wydłużyć lub skrócić jego czas kręcąc pokrętkiem.

Należy ostrożnie wyjmować gorące naczynie z kuchenki.



Pamięć ustawień

Ta funkcja pozwala zapamiętać i szybko uruchomić najczęściej stosowany program. Aby wybrać zapisany program wystarczy nacisnąć przycisk pamięci (Memory). W poniższym przykładzie pokażemy jak zapamiętać program gotowania w czasie 10 minut i 30 sekund przy mocy 720W (80%).



Gdy korzystasz z pamięci ustawień. Twój program gotowania przechowywany jest w pamięci kuchenki mikrofalowej. Pamięć zostanie skasowana, jeżeli odłączysz kuchenkę od źródła zasilania. Jeżeli chcesz zmienić Pamięć po prostu wprowadzasz nowy program gotowania.

1. Zapamiętanie

Naciśnij **STOP / CLEAR**.



Naciśnij **MEMORY**.
"900W" pojawi się na wyświetlaczu.

1



DIAL ustaw tryb mikrofal " [≡] " i potwierdź naciskając **START**.

2



DIAL ustaw "720W".
Potwierdź naciskając **START**.
DIAL ustaw "10:30".

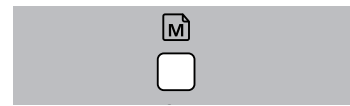
Naciśnij **START**, by uruchomić program.



2. Gotowanie

Aby wybrać program naciśnij **MEMORY**.

1



Naciśnij **START**.

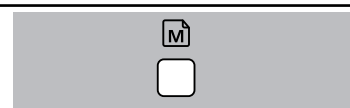
2



3. Zmiana

Naciśnij **MEMORY**, aby na wyświetlaczu pojawiło się "900W" i rozległ się sygnał dźwiękowy.

1



Utrzymywanie w ciepłe

W poniższym przykładzie pokażemy jak utrzymać temperaturę 90°C przez 30 minut.



Przy wyborze funkcji utrzymywanie w ciepłe dostępny jest zakres temperatur 30°C~90°C.

Jeżeli naciśniesz przycisk utrzymywanie w ciepłe, automatycznie wybrana jest temperatura 60°C.

Jeżeli naciśniesz START zaraz po wybraniu utrzymywania w ciepłe, czas zostanie ustawiony automatycznie na 99:59.

Kuchenka potrzebuje kilku minut, aby uzyskać żadaną temperaturę. W momencie osiągnięcia właściwej temperatury kuchenka wyda sygnał dźwiękowy.

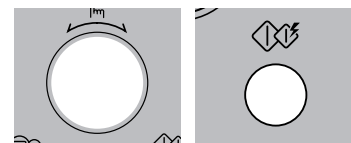
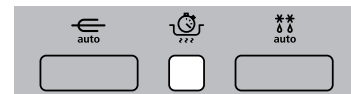
Naciśnij **STOP / CLEAR**.



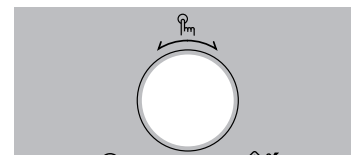
Naciśnij **KEEP WARMING**.

Ustaw **DIAL** "90°C".

Naciśnij **START**, aby potwierdzić wybór temperatury.



Ustaw **DIAL** czas "30:00" przechowywania potrawy w ciepłe.



Naciśnij **START**.

Podczas pracy kuchenki możesz wydłużyć lub skrócić czas obracając pokrętlę.



Automatyczne rozmrażanie

Ponieważ temperatura i gęstość produktów żywnościowych może się różnić od siebie, powinno się je sprawdzić przed rozpoczęciem rozmrażania. Należy zwrócić szczególną uwagę na połączenia mięsa i drobiu, niektóre potrawy nie powinny być całkowicie rozmrażane przed gotowaniem. Np. ryby gotują się bardzo szybko, zatem lepiej rozpocząć gotowanie lekko zamrożonego produktu. Program rozmrażania chleba jest odpowiedni do rozmrażania małych kawałków np. bułek lub małych bochenków. Każdy rozmrażany produkt powinien być odstawiony na kilka minut, aby rozmroził się jego środek. Poniższy przykład pokazuje jak rozmrozić 1,4 kg zamrożonego drobiu.



Kuchenka ma 4 automatyczne ustawienia rozmrażania: **MIESO**, **DRÓB**, **RYBA** oraz **CHLEB**, dla każdej kategorii są inne poziomy mocy.

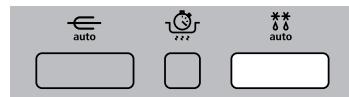
Naciśnij **STOP / CLEAR**.

Zważ produkt przed rozmrażaniem. Upewnij się, że wszystkie metalowe klamry, paski zostały usunięte. Następnie umieść produkt w kuchenke i zamknij drzwi.

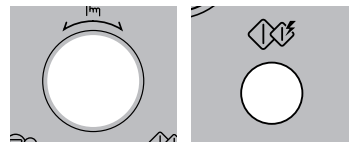


Naciśnij **AUTO DEFROST**.

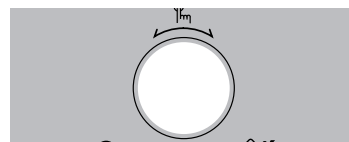
Ustaw **DIAL** program **DRÓB**, tak aby na wyświetlaczu pojawił "dEF2".



Naciśnij **START**, aby potwierdzić wybór kategorii.



Wprowadź wagę rozmrażanego produktu kręcąc **DIAL**, aby na wyświetlaczu pojawiło się "1.4"



Naciśnij **START**.

4



W czasie procesu rozmrażania, kuchenka wydaje sygnał. Należy otworzyć drzwiczki, obrócić produkt i rozdzielić. Następnie odłożyć wszystkie rozmrożone już kawałki lub osłonić je, aby zwolnić proces rozmrażania. Po zamknięciu drzwi kontynuować rozmrażanie naciskając przycisk **START**. **Dopóki drzwiczki kuchenki nie zostaną otwarte, proces rozmrażania nie będzie przerwany (nawet, gdy odezwie się sygnał dźwiękowy).**

Rozmrażanie Wskazówki

- * Rozmrażana żywność powinna umieszczona w nieprzykrytym naczyniu (zalecanym do kuchenek mikrofalowych) na szklanym talerzu.
- * Jeśli to konieczne, należy osłonić niewielkie fragmenty mięsa lub drobiu kawałkami folii aluminiowej, tak aby uchronić produkt przed nadmiernym ogrzaniem. Należy się upewnić, aby fragmenty folii nie dotykały ścianek kuchenki.
- * Należy starać się rozmrażać oddzielnie produkty takie jak mielone mięso, kotlety, kielbaski czy karkówkę **Po sygnale dźwiękowym żywność należy obrócić** oraz odłożyć rozmrożoną porcję. Następnie kontynuować proces rozmrażania pozostałej porcji. Po rozmrożeniu należy odstawić na kilka minut w celu całkowitego odtajania.
Przykładowo cały kurczak powinien być odstawiony minimum na godzinę przed rozpoczęciem gotowania.

<i>Kategoria</i>	<i>Waga</i>	<i>Naczynie</i>	<i>Rodzaj żywności</i>
Mięso Drób Ryby	0,1 ~ 4,0 kg	Talerz	Mięso: mielone, steki, sznycle, zrazy, bitki wołowe, kotlety jagnięce, karkówka, kielbaski. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 5 do 15 minut. Drób: cały kurczak, udka, piersi, uda indyka. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 20 do 30 minut. Ryby: całe, filety, kotlety, owoce morza. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 10 do 20 minut.
Chleb	0,1 ~ 0,5kg	Ręcznik papierowy lub talerz	Pokrojony chleb, bułki, bagietka

Auto gotowanie

Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować 0,6 kg ziemniaków w mundurkach.



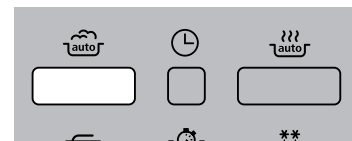
AUTO GOTOWANIE pozwala ugotować większość ulubionych potraw wybierając rodzaj potrawy i jej wagę.

kategoria	Auto gotowanie
Ziemniaki w mundurkach	Ac-1
Świeże warzywa	Ac-2
Mrożone warzywa	Ac-3
Ryż/Makaron	Ac-4
Świeża ryba	Ac-5
Mrożona pizza	Ac-6
Frytki	Ac-7
Zapiekanka	Ac-8

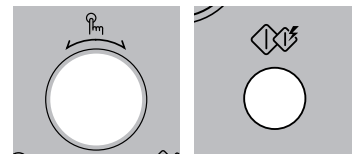
Naciśnij **STOP / CLEAR**.



Naciśnij **AUTO COOK**.

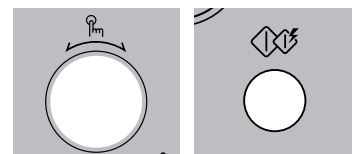


Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "Ac-1".



Naciśnij **START**, aby potwierdzić wybór kategorii.

Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "0.6".



Naciśnij **START**.

Funkcja	Kategoria	Waga (zakres)	Naczynie	Temperatura	Wskazówki
AUTO GOTOWANIE	Ziemniaki w mundurkach	0.1 ~ 1.0 kg	Talerz metalowy	Pokojowa	Wybierz średnie ziemniaki 200-220g. Umyj i osusz. Nakłuj kilkakrotnie widelcem. Umieść na metalowym talerzu. Wprowadź wagę i naciśnij START. Po ugotowaniu wyjmij z kuchenki, pozostaw pod przykryciem z folii przez 5 minut. Uwaga: Grill i obudowa kuchenki będą bardzo gorące. Używaj rękawic kuchennych.
	Świeże warzywa	0.2 ~ 0.8 kg	Miseczka do mikrofalni	Pokojowa	Umieść w misce, dodaj wody, przykryj. Po ugotowaniu zamieszaj i pozostaw. Ilość wody w zależności od masy warzyw: 0,2 ~ 0,4 kg: 2 łyżki stołowe 0,5 ~ 0,8 kg: 4 łyżki stołowe
	Mrożone warzywa	0.2 ~ 0.8 kg	Miseczka do mikrofalni	Zamrożona	Umieść w misce, dodaj wody, przykryj. Po ugotowaniu zamieszaj i pozostaw. Ilość wody w zależności od masy warzyw: 0,2 ~ 0,4 kg: 2 łyżki stołowe 0,5 ~ 0,8 kg: 4 łyżki stołowe
	Ryż/ Makaron	0.1 ~ 0.3 kg	Miseczka do mikrofalni	Pokojowa	Umyj i namocz ryż na 30 minut. Wsyp ryż do dużej i głębokiej miski, zalej gotującą się wodą (dodaj sól od 1/4 ~ 1 łyżeczki)

Waga		100g	200g	300g	pokrywka
Woda	Ryż	200ml	330ml	480ml	tak
	Makaron	300ml	600ml	900ml	nie

** Ryż - po ugotowaniu pozostaw na 5 min. lub do wchłonięcia wody

** Makaron - mieszaj w czasie gotowania. Po ugotowaniu pozostaw na 1 § 2 minuty, wypłucz zimną wodą.

Function	Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
AUTO GOTOWANIE	Świeża ryba	0.1 ~ 0.6 kg	Tarta do mikrofalni	Schlodzona	Ułóż jedną warstwę w dużej tarcie. Przykryj szczelnie plastikową pokrywką i nakłuj w kilku miejscach. Umieść tartę na szklanym talerzu w mikrofalni. Ustaw wagę i włącz START. Po ugotowaniu wyjmij tartę z kuchenki. Przed podaniem pozostaw na 3 minuty.
	Mrożona pizza	0.1 ~ 0.5 kg	Niski ruszt/ metalowy talerz	Zamrożona	Odgrzewanie zamrożonej pizzy. Usuń opakowanie i umieść pizzę na niskim ruszcie nad metalowym talerzem. Po odgrzaniu odstaw na 1 ~ 2 minuty.
	Frytki	0.2 ~ 0.4 kg	Niski ruszt/ metalowy talerz	Zamrożona	Rozłóż frytki na ruszcie nad metalowym talerzem. Aby uzyskać najlepszy rezultat rozłóż jedną warstwę. Po upieczeniu wyjmij i odstaw na 1 ~ 2 minuty.

Function	Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
AUTO GOTOWANIE	Zapiekanka "Gratin"	0.5 ~ 1.2 kg	Niski ruszt/ metalowy talerz	Pokojowa	<p>PRZEPIS na domową zapiekankę z ziemniaków:</p> <p>Składniki: 400g ziemniaków, 100g cebuli (pocięta w cienkie talarki), ~ 2/3 łyżeczki masła, 3 plastry boczku, 350g białego sosu, 80g startego sera mozzarella, sól, pieprz.</p> <p>Biały sos: 3 łyżeczki masła, 5 łyżeczek mąki, 2,5 filiżanki mleka. Umieść masło w dużej misce i stop w kuchenca (moc Wysoka). Dodaj mąkę i gotuj przez 2 minuty (moc Wysoka). Dodaj mleko, sól i czarny pieprz. Gotuj w kuchenca 15 minut (moc Wysoka), w trakcie mieszaj kilkakrotnie.</p> <p>Sposób przygotowania: Ugotuj ziemniaki (funkcja ziemniaki w mundurkach), obierz, pokrój w plastry, przypraw solą i pieprzem. Połącz cebulę z masłem w misce, gotuj w kuchenca przez 2 min (moc Wysoka). 1/3 sosu zmieszaj z ziemniakami, cebulą i boczkiem w naczyniu z perforowanym dnem, przykryj resztą sosu, posyp serem. Umieść potrawę na ruszcie nad metalowym talerzem, po ugotowaniu odstaw na 2 ~ 3 minuty.</p>

Auto odgrzewanie

Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować 0,6 kg zimny posiłek.



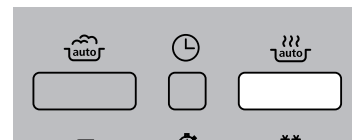
AUTO ODGRZEWANIE pozwala w prosty sposób odgrzać potrawy. Kuchenka ma cztery ustawienia automatycznego odgrzewania

kategoria	Auto gotowanie
Zimna pizza	rh-1
Zupa/sos	rh-2
Zimny posiłek	rh-3
Mrożony posiłek	rh-4

Naciśnij **STOP / CLEAR**.

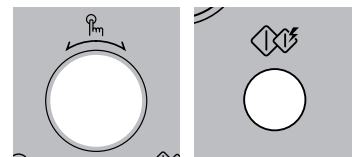


Naciśnij **AUTO REHEAT**.



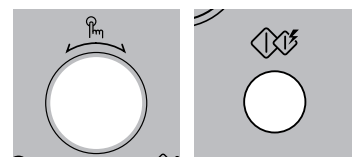
Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "rh-3"

Naciśnij **START**, aby potwierdzić wybór kategorii.



Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "0.6".

Naciśnij **START**.



Funkcja	Kategoria	Waga (zakres)	Naczynie	Temperatura	Wskazówki
Auto Podgrzewanie	Zimna pizza	0.2 ~ 0.4 kg	Niski ruszt/ metalowy talerz	Schlodzona	Umieść pizzę na ruszcie nad metalowym talerzem, po podgrzaniu niezwłocznie wyjmij i odstaw na 2 ~ 3 minuty
	Zupa / sos	0.2 ~ 0.6 kg	Miseczka do mikrofali	Pokojowa	Nalej zupę /sos do szklanej miseczki (przeznaczonej do gotowania w mikrofalach). Przykryj pokrywką lub plastikowym wieczkiem. Po podgrzaniu zamieszaj. Pozostaw na 2 minuty pod przykryciem. Następnie ponownie zamieszaj.
	Zimny posiłek	0.3 ~ 0.6 kg	Własny talerz	Schlodzona	Nakłuj powierzchnię wykałaczką lub widelcem, umieść produkt na szklanym talerzu. Po podgrzaniu odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Potrawy wymagające mieszania: spaghetti bolognes (mieszaj po sygnale dźwiękowym). Nie wymagające mieszania np. Lasagnia
	Mrożony posiłek	0.3 ~ 0.6 kg	Własny talerz	Zamrożona	Jak powyżej

Auto pieczenie

Poniższy przykład pokazuje, jak przygotować 1.4 kg Pieczona wołowina.

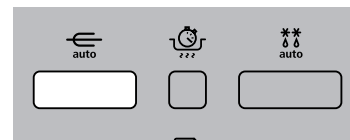


AUTO OPIEKANIE pozwala w prosty sposób upiec ulubione danie poprzez wybór kategorii i wagi.

Naciśnij **STOP / CLEAR**.

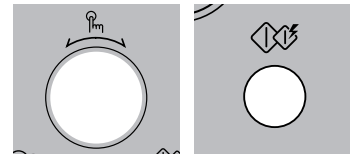
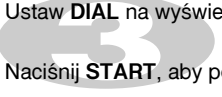


Naciśnij **AUTO ROAST**.



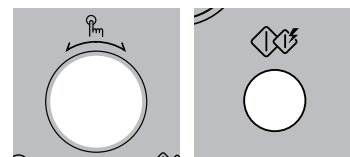
Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "Ar-1"

Naciśnij **START**, aby potwierdzić wybór kategorii.



Ustaw **DIAL** na wyświetlaczu "1.4".

Naciśnij **START**.

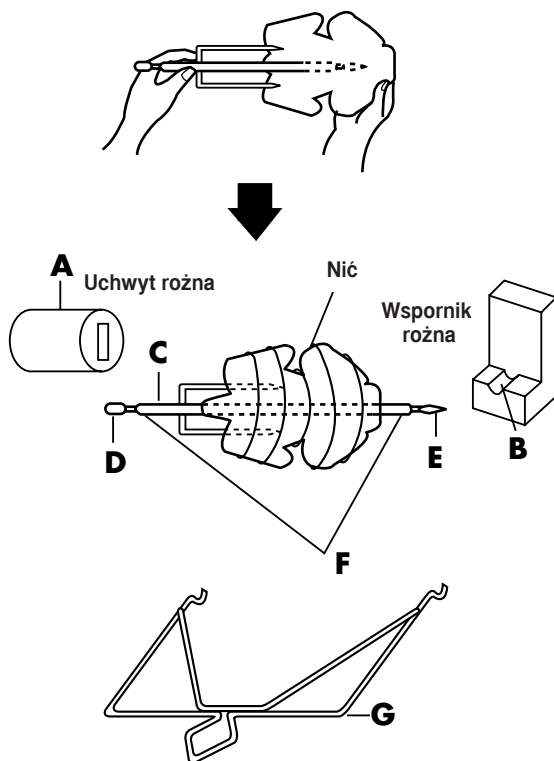


Auto Pieczenie wskazówki

Funkcja	Kategoria	Waga (zakres)	Naczynie	Temperatura	Wskazówki
AUTO PIECZENIE	Pieczona wołowina	0.5 ~ 1.5 kg	Rożen /Talerz metalowy	Schłodzona	Nadziej mięso na rożen, natrzyj roztopionym masłem lub margaryną. Jeżeli to konieczne przewiąż je nicią. Umieść metalowy talerz na szklanym. Po upieczeniu pozostaw pod przykryciem na 10 minut.
	Pieczona wieprzowina	0.5 ~ 1.5 kg	Rożen /Talerz metalowy	Schłodzona	Nadziej mięso na rożen, natrzyj roztopionym masłem lub margaryną. Jeżeli to konieczne przewiąż je nicią. Umieść metalowy talerz na szklanym. Po upieczeniu pozostaw pod przykryciem na 10 minut.
	Udka kurczące	0.2 ~ 0.8 kg	Wysoki ruszt /Talerz metalowy	Schłodzona	Umyj i osusz. Natrzyj mięso roztopionym masłem lub margaryną. Umieść na wysokim ruszcie nad metalowym talerzem. Obróć po sygnale. Następnie naciśnij START aby kontynuować pieczenie. Po upieczeniu pozostaw pod przykryciem na 2 ~ 5minut.
	Cały kurczak	0.8 ~ 1.5 kg	Rożen /Talerz metalowy	Schłodzona	Nadziej kurczaka na rożen, natrzyj roztopionym masłem lub margaryną. Jeżeli to konieczne przewiąż go nicią. Umieść metalowy talerz na szklanym. Po upieczeniu pozostaw pod przykryciem na 10 minut.

Rożen

Poniższy przykład pokazuje, jak upiec całego kurczaka.

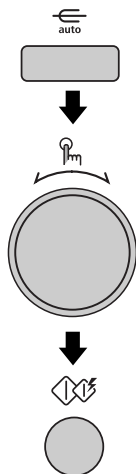
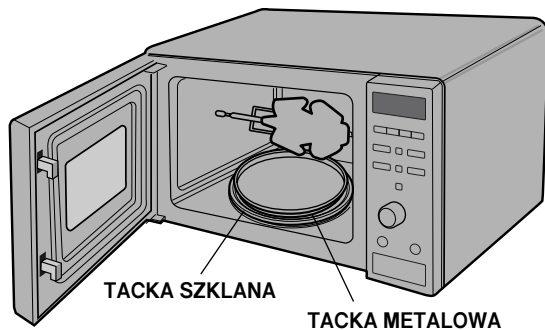


1. Nadziej w pełni rozmrożonego kurczaka centralnie na rożen. Jeżeli to konieczne przywiąż go nitą.

UWAGA:

PAMIĘTAJ, ABY KURCZAK BYŁ CAŁKOWICIE ROZMROŻONY W MOMENCIE PIECZENIA. NIEZACHOWANIE TEGO WARUNKU MOŻE SPOWODOWAĆ, ŻE POTRAWA BĘDZIE NIEDOGOTOWANA.

2. Włóż koniec rożna (D) w uchwyt (A) na lewej ścianie kuchenki. Pchnij w lewo, jednocześnie powoli obracając, aż rożen wsunie się w uchwyt.
3. Oprzyj drugi koniec rożna (E) w zagłębieniu wspornika rożna (B).
4. Ostrożnie umieść w kuchence metalowy talerz na wierzchu szklanego.
5. Po zamknięciu drzwiczek kuchenki postępuj tak jak przy automatycznym pieczeniu (patrz str. 27)



6. Po zakończeniu pieczenia przytrzymaj rożen (F) za dwa końce za pomocą uchwytu (G), podnieś delikatnie jego prawą stronę i wyciągnij go od prawego końca.

UWAGA:

1. Rożen jest przeznaczony do pieczenia mięs i drobiu. Cała powierzchnia pieczenia jest przyrumieniona bez konieczności przewracania kurczaka.
2. Pieczenie na rożnie może być stosowane w trybach pracy mikrofalowej, kombinowanej, opiekania oraz auto gotowania i pieczenia.
3. Rożen jest przeznaczone wyłącznie do pieczenia na rożnie. Po zakończeniu pieczenia wyjmij rożen z kuchenki i przechowuj go z innymi akcesoriami.

UWAGA:

1. Po zakończeniu pieczenia metalowy talerz jest bardzo gorący.
2. Przed pieczeniem powinieneś za każdym razem usunąć tłuszcz z talerza obrotowego. Rozgrzany tłuszcz pozostały na talerzu może być przyczyną dymu.

Gotowanie/Podgrzewanie

Wskazówki

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty w gotowaniu w kuchence mikrofalowej należy postępować według poniższych wskazań. Waga produktu determinuje czas obróbki termicznej. Zaleca się rozkład produktów po obwodzie koła, w celu uzyskania najlepszych rezultatów. Produkty o temp. pokojowej ogrzewają się szybciej niż zamrożone. Zawartość konserw powinna być przełożona do naczynia, przeznaczonego do użycia w kuchence mikrofalowej. Produkty przykryte talerzem * lub folią ogrzewają się bardziej niż odsłonięte. Należy ostrożnie zdejmować pokrywkę by uniknąć poparzenia parą. Poniższe wskazówki odnoszą się również do produktów ogrzewanych w kuchence mikrofalowej.

*naczynia przeznaczone do użytku w kuchence mikrofalowej

<i>Produkt</i>	<i>Czas gotowania (poziom mocy: WYSOKI)</i>	<i>Instrukcja</i>
Mięso w plastrach (3 szt), grubość 0,5 cm	1-2 minuty	Umieścić na talerzu * i przykryć plastikową perforowaną osłonką Uwaga: Sos pozwala zachować soczystość potrawy
Kawalki kurczaka 1 pierś 1 udko	2-3 minuty 3-3,5 minuty	Umieścić na talerzu * i przykryć plastikową perforowaną osłonką
Filet z ryby (170-230g)	1-2 minuty	Umieścić na talerzu * i przykryć plastikową perforowaną osłonką
Lasagnia Porcja 300g	4-6 minuty	Umieścić na talerzu * i przykryć plastikową perforowaną osłonką
Zapiekanka 1 miseczka 4 miseczki	1,5-3 minuty 4,5-7 minuty	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką, zamieszaj w połowie czasu gotowania
Zapiekanka ze śmietaną lub serem 1 miseczka 4 miseczki	1-2,5 minuty 3,5-6 minuty	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką, zamieszaj w połowie czasu gotowania
Nadziewana mięsem bułeczka (0,5 mis. nadzienia bez bułki)	1-2,5 minuty	Podgrzać oddzielnie nadzienie i bułeczkę. Nadzienie w naczyniu * pod przykryciem, bułeczka bezpośrednio.

<i>Produkt</i>	<i>Czas gotowania (poziom mocy: WYSOKI)</i>	<i>Instrukcja</i>
Ubite ziemniaki 350g	6 - 7 minuty (poziom mocy: Średnio Wysoki)	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką, zamieszaj w połowie czasu gotowania.
Pieczona fasola 1 miseczka	1,5-3 minuty	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką, zamieszaj w połowie czasu gotowania.
Makaron w sosie (1 mis.) 4 miseczki	2,5-4 minuty 7,5-11 minuty	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką, zamieszaj w połowie czasu gotowania.
Ryż (1 miseczka) 4 miseczki	1-1,5 minuty 3,5-5 minuty	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką, zamieszaj w połowie czasu gotowania.
Buleczki	15-30 sekund	Owinąć w papierowy ręcznik i umieścić na szklanym talerzu.
Warzywa 1 miseczka 4 miseczki	1,5-2,5 minuty 3,5-5,5 minuty	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką, zamieszaj w połowie czasu gotowania.
Zupa 1 porcja	1,5-2 minuty	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką, zamieszaj w połowie czasu gotowania.

Gotowanie świeżych warzyw

Wskazówki

Warzywa	Rozmiar Waga	Czas got. p. mocy WYSOKI	Instrukcja	Odstawić na:
Karczochy (230g)	2 średnie 4 średnie	4,5-7 10-12	Przyciąć. Dodać 2 łyżeczki wody +2 l. soku. Przykryć.	2-3 min.
Szparagi świeże	450g	2,5-6	Dodać 1 filiżankę wody. Przykryć.	2-3 min.
Fasolka szparagowa	450g	7-11	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Fasola łuskana, świeża	450g	11-16	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Brokuły świeże	450g	5-8	Włożyć do naczynia, dodać 1/2 filiżanki wody	2-3 min.
Kabaczki świeże, kotlety	450g	5,5-7,5	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Marchew świeża, w plastrach	200g	2-3	Dodać 1/4 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Kalafor świeży, cały	450g	5-7	Przyciąć. Dodać 1/4 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Seler świeży, w plastrach	2 fil. 4 fil.	11-16	Pokroić. Dodać 1/2 fil. wody do 1,5 l naczynia z przykrywką.	2-3 min.

Warzywa	Rozmiar Waga	Czas got. p. mocy WYSOKI	Instrukcja	Odstawić na:
Kukurydza świeża	2 kolby	4-8	Wyluskać. Dodać 2 łyżeczki wody do 1,5 l naczynia. Przykryć.	2-3 min.
Grzyby świeże, krojone	230g	1,5-2,5	1,5 l naczynie. Zamieszać w połowie.	2-3 min.
Pasternak świeży, krojony	450g	4-7	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Groszek zielony, świeży	4 fil.	6-9	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Bataty szt. 170-230g	2 średnie 4 średnie	4-9 6-12	Nakłuć widelcem, ułożyć na papierowym ręczniku. Obrócić.	2-3 min.
Ziemniaki szt. 170-230g	2 szt 4 szt	5,5-7,5 9,5-14	Nakłuć widelcem, ułożyć na papierowym ręczniku. Obrócić.	2-3 min.
Szpinak świeże liście	450g	4,5-7,5	Dodać 1/2 filiżanki wody do 2 l naczynia z przykrywką.	2-3 min.
Cukinia świeża, krojona	450g	4,5-7,5	Dodać 1/2 filiżanki wody do 2 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie.	2-3 min.
Cukinia świeża	450g	6-9	Nakłuć widelcem, ułożyć na papierowym ręczniku. Obrócić.	2-3 min.

Opiekanie

Wskazówki

Opiekanie mięsa na grillu -zalecenia:

Wykroić i usunąć zbędny tłuszcz z mięsa.

Ułożyć na ruszcie i posmarować roztopionym masłem lub oliwą .

Obracać w połowie opiekania.

Opiekanie ryb i owoców morza na grillu -zalecenia:

Ułożyć rybę lub owoce morza na ruszcie. Ryba powinna być rozdzielona na dwie części wzdłuż kręgosłupa. Posmarować rybę lub owoce morza roztopionym masłem, margaryną lub oliwą przed i w trakcie opiekania. Pozwala to uchronić produkty przed wysuszeniem. Czas opiekania zawiera poniższa tabela. Całe ryby lub kotlety rybne powinny być obracane w połowie opiekania, podobnie grube filety rybne.

Produkt	Waga	Przybliżony czas (w min.)	Wskazówka
Kotlet wołowy	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Polać oliwą lub roztopionym masłem. Cienkie kawałki powinny być umieszczone na ruszcie, grube w naczyniu z uchwytem. Obracać kawałki w połowie czasu opiekania.
Stek wieprzowy (grubość 2,5cm)			
Słabo	230g x2	18-20	
Średnio	230g x2	22-24	
Dobrze opieczony	230g x2	26-28	
Kotlety wieprzowe (grubość 2,5cm)	230g x2	27-32	
Kotlety z baraniny (grubość 2,5cm)	230g x2	25-32	
Kiełbaski (grubość 2,5cm)	230g	13-16	Obracaj często
Filety rybne gr.1cm	230g	17-21	Posmarować rozpuszczonym masłem i obracać w połowie opiekania.
gr.1,5cm	230g	20-24	
Kotlety rybne gr.2,5cm	230g	24-28	
Cała ryba	225-350g 450g	16-20 24-28	Grube i tłuste ryby wymagają wydłużenia czasu opiekania
Małże	450g	16-20	Polać tłuszczem podczas opiekania
Krewetki niegotowane	450g	16-20	

UWAGA

Należy zawsze upewniać się, że czas gotowania został poprawnie nastawiony, ponieważ przegotowanie jedzenia może spowodować POŻAR i późniejsze USZKODZENIE KUCHENKI.

Zasady

bezpieczeństwa

1. Nie wolno manipulować, dokonywać jakichkolwiek regulacji lub naprawiać drzwi, panelu sterującego, wewnętrznych zamków bezpieczeństwa ani żadnych innych części kuchenki. Naprawy powinny być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.
2. Nie wolno używać pustej kuchenki. Gdy kuchenka nie jest używana, najbezpieczniej jest pozostawić w środku szklankę wody. W razie przypadkowego włączenia kuchenki, woda bezpiecznie pochłonie energię mikrofalową.
3. Nie wolno używać kuchenki do suszenia odzieży, gdyż podgrzewana zbyt długo może się zwęglić lub zapalić.
4. Nie należy podgrzewać żywności zawiniętej w papierowe ręczniki, chyba że przepisy w książce kucharskiej tak zalecają.
5. Nie wolno podczas gotowania używać gazet w miejsce papierowych ręczników.
6. Nie wolno używać drewnianych pojemników. Mogą one się zwęglić. Nie wolno używać metalowych pojemników ani pojemników ceramicznych zawierających metal (np. połączonych lub posrebrzanych). Zawsze trzeba odkręcić metalowe pokrywki słoików. Metalowe przedmioty w kuchence mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego, co może doprowadzić do poważnych uszkodzeń.
7. Nie wolno używać kuchenki, jeżeli pomiędzy przednią częścią kuchenki a jej drzwiczkami znajduje się ściereczka, serwetka lub jakikolwiek inny przedmiot, gdyż może to doprowadzić do przedostawania się energii mikrofalowej na zewnątrz.
8. Nie należy używać papieru z makulatury, gdyż może zawierać zanieczyszczenia powodujące iskrzenie i/ lub zapalenie się pod wpływem temperatury.
9. Nie należy myć talerza obrotowego zanurzając go w wodzie zaraz po zakończeniu podgrzewania, gdyż może to spowodować jego pęknięcie lub uszkodzenie.
10. Małe ilości jedzenia potrzebują krótszego czasu gotowania lub podgrzewania. Jeżeli stosuje się normalne czasy, jedzenie może się przegrzać i spalić.
11. Instalując kuchenkę, trzeba ją ustawić tak, aby przód drzwiczek był cofnięty względem krawędzi powierzchni, na której stoi o co najmniej 8 cm. W ten sposób uniknie się przypadkowego przewrócenia urządzenia.
12. Przed gotowaniem należy ponakłuwać skórkę ziemniaków, jabłek i podobnych warzyw i owoców.
13. Nie gotować jajek w skorupkach. Wewnątrz skorupki powstaje ciśnienie, które je rozsada.
14. W kuchence mikrofalowej nie wolno smażyć na głębokim tłuszczu.
15. Przed podgrzewaniem lub rozmrażaniem należy usunąć z żywności plastikowe opakowania. Należy jednak zauważyć, że niektóre produkty podczas gotowania lub podgrzewania powinny być przykryte plastikową folią.
16. Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzona, to , nie wolno używać kuchenki dopóki nie zostanie to naprawione przez wykwalifikowane osoby.
17. Jeżeli kuchenka zaczęła dymić, to należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od sieci i przytrzymać drzwiczki zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni.
18. Jeżeli żywność jest podgrzewana w pojemnikach z plastiku, papieru lub innego palnego materiału, należy często sprawdzać, czy pojemnik się nie stopił lub nie zapalił.
19. Dzieci mogą używać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru jedynie wtedy, gdy po udzieleniu im odpowiednich instrukcji dziecko jest zdolne do używania kuchenki w sposób bezpieczny i rozumie niebezpieczeństwo niewłaściwego jej użycia.
20. Płyny ani inne produkty żywnościowe nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.

Zasady bezpieczeństwa

21. Używaj tylko naczyń, które są odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
22. Jeżeli żywność podgrzewana jest w pojemnikach plastikowych lub papierowych, należy zachować ostrożność, ponieważ mogą się one zapalić.
23. Jeżeli zauważysz ogień w kuchence, wyłącz ją z prądu i pozostaw drzwiczki zamknięte, aby stłumić płomień.
24. Podgrzewanie w kuchence mikrofalowej napojów może powodować opóźnione wrzenie, należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.
25. Zawartość butelek dla dzieci i słoiczków z jedzeniem powinna być dokładnie wymieszana lub wstrząśnięta, należy również sprawdzić temperaturę jedzenia, aby uniknąć poparzenia.
26. Nie należy podgrzewać w kuchence mikrofalowej jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo, gdyż mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.
27. Szczegóły dotyczące czyszczenia uszczelek drzwi, wgłębień i sąsiadujących elementów.
28. Kuchenka powinna być regularnie czyszczona, należy również usuwać wszelkie pozostałości żywności.
29. Jeżeli kuchenka nie będzie utrzymywana w należytej czystości, jej wewnętrzne powierzchnie mogą ulec zniszczeniu, co może skrócić żywotność urządzenia i prowadzić do sytuacji niebezpiecznych.
30. Należy używać wyłącznie czujnika temperatury przeznaczonego dla tego urządzenia (dla kuchenek wyposażonych w czujnik temperatury).
31. Kuchenka może być wyposażona w elementy grzejące, które nagrzewają się podczas pracy urządzenia. Należy unikać dotykania elementów grzejących wewnątrz urządzenia.
32. Dzieci i osoby nieodpowiedzialne mogą używać niniejszego urządzenia tylko pod nadzorem.

UWAGA: Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, kuchenka nie może być otwierana, zanim nie zostanie naprawiona przez kompetentną osobę.

UWAGA: Osoby nieuprawnione do naprawy urządzenia, które zdejmują osłonę kuchenki, chroniącą przed oddziaływaniem energii mikrofalowej, narażają się na niebezpieczeństwo.

UWAGA: Pływy ani inne rodzaje żywności nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż mogą eksplodować.

UWAGA: Dzieci mogą używać kuchenki tylko pod opieką osób dorosłych, jeżeli zostaną dokładnie poinstruowane tak, aby mogły używać kuchenki w bezpieczny sposób oraz rozumiały, jakie zagrożenia niesie niewłaściwe jej używanie.

Naczynia bezpieczne w mikrofalach

W kuchenkach mikrofalowych nigdy nie wolno używać naczyń metalowych lub ozdabianych metalem.

Mikrofałe nie przenikają przez metal. Odbijają się one od metalowych przedmiotów umieszczonych w kuchence i powodują powstawanie łuku elektrycznego, niepokojącego zjawiska świetlnego.

Większość nie metalizowanych naczyń żaroodpornych może być bezpiecznie używana w kuchence mikrofalowej. Jednak niektóre mogą zawierać materiały, które czynią je nieodpowiednimi do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości odnośnie poszczególnych naczyń, można w prosty sposób sprawdzić, czy dane naczynie może być używane do gotowania w kuchence mikrofalowej.

Umieścić w kuchence mikrofalowej wątpliwe naczynie tuż obok szklanej miski wypełnionej wodą. Włączyć kuchenkę na poziomie mocy WYSOKI na 1 minutę. Jeżeli woda podgrzewa się, a naczynie pozostaje zimne w dotyku, może być ono używane w mikrofalach. Jeżeli natomiast woda nie zmienia temperatury, a naczynie staje się ciepłe, oznacza to, że pochłania ono mikrofałe i nie może być używane do gotowania w kuchence mikrofalowej. Prawdopodobnie w Państwa kuchni znajduje się wiele wyposażenia do gotowania, które może być używane w kuchence mikrofalowej. Należy przeczytać ich poniższy wykaz.

Talerze

Do gotowania w mikrofalach może być używane wiele naczyń tego rodzaju. W razie wątpliwości należy zapoznać się z zaleceniami producenta lub wykonać test stosowania w mikrofalach.

Naczynia szklane

Naczynia szklane odporne na gorąco mogą być używane w mikrofalach. Dotyczy to niemal wszystkich rodzajów hartowanych na gorąco naczyń szklanych. Jednak nie należy używać delikatnych naczyń, takich jak cienkie szklanki lub kieliszki do wina, ponieważ mogą one pęknąć po podgrzaniu pożywienia.

Pojemniki plastikowe

Mogą być one używane do przechowywania produktów, które wymagają krótkiego podgrzania. Jednak nie należy ich używać do podgrzewania potraw, które wymagają dłuższego czasu ogrzewania, ponieważ gorące jedzenie może popałać lub stopić plastikowy pojemnik.

Papier

Papierowe talerze i pojemniki są odpowiednie i bezpieczne do użycia w kuchence mikrofalowej, pod warunkiem, że czas gotowania będzie krótki i produkty gotowane nie będą zawierać dużo tłuszczu lub wilgoci. Ręczniki papierowe są również bardzo użyteczne do owijania produktów i wykładania tacek, w których są gotowane tłuste dania, takie jak boczek. Nie należy stosować kolorowego papieru, ponieważ może on zafarbować jedzenie. Niektóre produkty wykonane z makulatury mogą zawierać zanieczyszczenia, które podczas używania w kuchence mikrofalowej mogą powodować powstanie iskrzenia lub ognia.

Plastikowe torby do gotowania

Mogą być one używane w mikrofalach, pod warunkiem, że są przeznaczone specjalnie do gotowania. Należy w torbie zrobić nacięcie, aby mogła uchodzić powstająca para. Nigdy nie wolno stosować do gotowania w kuchence mikrofalowej zwykłych torebek, ponieważ mogą się one się stopić lub popękać.

Plastikowe naczynia do gotowania w mikrofalach

Dostępnych jest wiele takich naczyń w różnych wielkościach i różnych kształtach. Jednak w przypadku większości z nich, zapewne możecie Państwo wykorzystać naczynia posiadane w domu niż kupować nowe wyposażenie kuchni.

Wyroby garncarskie, kamionka, porcelana

Pojemniki wykonane z tych materiałów są zwykle odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, ale aby mieć pewność należy przeprowadzić próbę.

UWAGA

Niektóre naczynia z dużą zawartością ołowiu lub żelaza nie mogą być używane do gotowania.

Należy sprawdzić, czy stosowane naczynia są przeznaczone do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe

Należy zawsze zwracać uwagę, co się dzieje w kuchence.

Przepisy w niniejszej książce zostały ułożone z wielką starannością, ale Państwa sukces podczas ich realizacji zależy oczywiście od tego, ile uwagi poświęci się przygotowaniu jedzenia. Ta kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w lampę, która włącza się automatycznie, gdy kuchenka zaczyna działać. Dzięki temu można zawsze obserwować postępy w przygotowywaniu Państwa dania. Wskazówki podane w przepisach, takie jak "podnieść", "zamieszać", i im podobne, należy traktować jako minimalnie zalecane czynności. Jeżeli wydaje się, że jedzenie gotuje się nierówno, należy po prostu wykonać te czynności, które uważamy za konieczne, aby rozwiązać problem.

Czynniki wpływające na czas gotowania

Na czas gotowania wpływ ma wiele czynników. Bardzo dużą różnicę w czasie gotowania powoduje temperatura składników użytych w przepisie. Na przykład, ciasto robione ze schłodzonego masła, mleka i jajek będzie oczywiście piekło się dłużej, niż zrobione ze składników o temperaturze pokojowej. Wszystkie recepty zawarte w tej książce określają pewien zakres czasu gotowania. Może się więc okazać, że jedzenie przygotowane w czasie podanym w dolnym zakresie będziemy uważali za niedogotowane, a czasami możemy chcieć gotować dłużej niż czas podany jako zakres górny. Zależy to od indywidualnych preferencji. Myślą przewodnią niniejszej książki jest to, że dla przygotowywanego jedzenia będzie najlepiej, gdy będziemy konserwatywni w ustawianiu czasów gotowania. Niektóre przepisy, szczególnie te dotyczące ciast, placków i kremów, zalecają wyjęcie potrawy z kuchenki, gdy jest ona lekko niedogotowana. To nie jest pomyłką. Gdy pozostawi się je odstawione na zewnątrz kuchenki, zwykle nakryte folią, to potrawy te gotują się nadal, ponieważ ciepło znajdujące się w ich zewnętrznej części stopniowo przekazywane jest do wewnątrz. Jeżeli potrawę pozostawi się w kuchence, aż zostanie ona ugotowana w całości, zewnętrzne jej części mogą zostać przegotowane, a nawet się spalić. W czasie korzystania z kuchenki mikrofalowej nabiorą Państwo doświadczenia i będą potrafili oszacować zarówno czas gotowania, jak i czas odstawienia dla różnych rodzajów potraw.

Gęstość żywności

Lekkie, porowate jedzenie, takie jak placki i ciasta, gotuje się dużo szybciej niż ciężkie i gęste, takie jak pieczenie czy potrawki. Należy zachować ostrożność podczas gotowania porowatych produktów, ponieważ ich zewnętrzne brzegi mogą się stać suche i kruche.

Wysokość produktów

Górna część wysokich produktów, szczególnie pieczeni, będzie się gotować o wiele szybciej niż ich dolna część. Dlatego ważnym jest, aby podczas gotowania wysokich produktów obracać je, czasami nawet kilka razy.

Wilgoć zawarta w żywności

Ponieważ ciepło wytwarzane przez mikrofałe powoduje wyparowanie wilgoci, to stosunkowo suche produkty, jak pieczenie i niektóre warzywa, powinny być przed gotowaniem skropione wodą lub przykryte, aby ją zatrzymała.

Kości i tłuszcz zawarte w jedzeniu

Kości przewodzą ciepło, a tłuszcz gotuje się dużo szybciej niż mięso. Dlatego też, trzeba zwrócić uwagę podczas gotowania kościстых lub tłustych kawałków mięsa, czy nie gotują się one nierówno lub nie przegotowują się.

Ilość produktów

Ilość mikrofał znajdujących się w kuchence pozostaje niezmienna bez względu na ilość gotowanego jedzenia. Dlatego też, im więcej jedzenia zostanie umieszczone w kuchence, tym dłuższy czas będzie się ono gotować.

Kształt produktów

Mikrofałe zagłębiają się tylko na ok. 2 cm w głąb żywności. Wewnętrzne części grubych porcji jedzenia gotują się dzięki temu, że ciepło wytwarzane na ich zewnętrznej powierzchni przenika do wnętrza. Jedynie zewnętrzna część porcji jedzenia jest gotowana dzięki energii mikrofalowej. Reszta jest gotowana dzięki konwekcji ciepła. Z tego wynika, że najgorszym możliwym kształtem gotowanych produktów jest gruby kwadrat. Jego rogi spala się o wiele wcześniej, niż środek stanie się zaledwie ciepły. W kuchence mikrofalowej gotują się najlepiej produkty cienkie i okrągłe.

Przykrywanie

Przykrycie zatrzymuje ciepło i parę, co powoduje szybsze gotowanie się potraw. Można używać pokrywek lub przylegającej folii do kuchenek mikrofalowych, podwijając brzeg, aby zapobiegać jej rozdzieraniu.

Przymrumianie

Mięso i drób, które gotują się przez 15 minut lub dłużej, przyrumienią się lekko we własnym tłuszczu. Potrawy, które są gotowane krócej, aby uzyskać apetyczny kolor mogą być smarowane sosami barwiącymi (sos Worcestershire, sos sojowy lub sos barbecue). Nie wpływa to na oryginalny smak potraw, jeżeli ilość stosowanego sosu jest relatywnie niewielka.

Przykrywanie papierem odpornym na tłuszcz

Papier odporny na tłuszcz skutecznie zapobiega pryskaniu i pomaga potrawie zachować trochę ciepła. Ale oczywiście jest to mniej szczerne przykrycie niż pokrywka, czy folia i pozwala ono na powolne wysychanie jedzenia.

Układanie i oddzielanie

Pojedyncze kawałki żywności, takie jak pieczone ziemniaki, małe ciastka i przystawki będą się podgrzewały równo, jeżeli będą ułożone w kuchence oddzielnie w równych odległościach, najlepiej w okrężny wzór. Nigdy nie należy układać produktów jednych na drugich.

Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe

Mieszanie

Mieszanie jest jednym z najważniejszych technik w gotowaniu mikrofalowym. W konwencjonalnym gotowaniu potrawy są mieszane, aby wymieszać i połączyć składniki. Jednak potrawy gotowane w kuchenkach mikrofalowych mieszane są po to, aby rozprzestrzenić i przekazać ciepło. Zawsze należy mieszać od zewnątrz w kierunku środka, ponieważ zewnętrzna część potrawy ogrzewa się najpierw.

Obracanie

Duże i długie potrawy, takie jak pieczenie i całe kurczaki, powinny być obracane tak, aby ich góra i dół gotowały się równo. Wskazaniem jest również obracać kawałki kurczaka i kotlety.

Umieszczanie porcji grubszych na zewnątrz

Ponieważ promieniowanie mikrofalowe jest pochłaniane przez zewnętrzne części jedzenia, sensownym jest umieszczanie grubszych porcji mięsa, drobiu i ryb na zewnętrznym brzegu talerza. Powoduje to, że grubsze porcje otrzymują więcej energii mikrofalowej i jedzenie będzie się równo gotować.

Oslanianie

Paski folii aluminiowej, która zatrzymuje mikrofałe, czasami umieszcza się na rogach i brzegach kwadratowych i prostokątnych produktów, aby zasłonić te części przed przegotowaniem. Nigdy nie wolno używać zbyt dużo folii oraz trzeba się upewnić, że jest ona dobrze przymocowana do talerza, ponieważ może ona w takim przypadku powodować powstanie w kuchenke iskrzenia.

Podnoszenie

Produkty grube i gęste są często podnoszone, aby mikrofałe mogły być pochłaniane od spodu i w środku jedzenia.

Nakładanie

Jedzenie zamknięte w skorupce, pokryte skórą lub błoną prawdopodobnie pęknie, jeżeli nie zostanie nakłute przed gotowaniem. Potrawy takie to zarówno żółtka, jak i białka jajek, małe, ostrygi i wiele całych warzyw i owoców.

Próbowanie potraw

Ponieważ w kuchenke mikrofalowej potrawy gotują się bardzo szybko, należy je często próbować. Niektóre z nich mogą być pozostawione w kuchenke, aż się ugotują całkowicie. Większość jednak, włączając w to mięso i drób, powinna być wyjęta z kuchenki lekko niedogotowana i powinna się dogotować w czasie odstawienia. W czasie odstawienia temperatura wewnątrz jedzenia podnosi się o ok. 3 do 8°C.

Czas odstawienia

Potrawy często po wyjęciu z kuchenki pozostawia się odstawione na 3 do 10 minut. Aby zachować ciepło, podczas odstawienia są one zwykle przykryte, chyba że wymagane jest wyschnięcie ich powierzchni (np. niektóre ciasta i biszkopty). Odstawienie pozwala potrawie zakończyć gotowanie i również nabrać odpowiedniego koloru i smaku.

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej:

1 Wnętrze kuchenki należy utrzymywać w czystości.

Rozprysnięte jedzenie i rozlane płyny przyklejają się do ścianek kuchenki oraz między uszczelką a powierzchnią drzwi. Rozlane płyny najlepiej jest wytrzeć od razu wilgotną ściereczką. Okruchy i rozlania pochłaniają energię mikrofalową i wydłużają czas gotowania. Przy pomocy wilgotnej szmatki należy usunąć wszystkie okruchy, które wpadły między przednią część kuchenki a drzwi. Ważne jest aby przestrzeń ta była czysta, co zapewni szczelne zamknięcie drzwi. Usunąć tłuste plamy za pomocą namydłonej szmatki, a następnie spłukać i wysuszyć. Nie używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych ścierek. Szklana tacka może być myta w rękę lub w zmywarce do naczyń.

2 Obudowę kuchenki należy utrzymywać w czystości.

Obudowę należy czyścić letnią wodą z mydłem, spłukać i wytrzeć suchą, miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem. Aby nie spowodować uszkodzenia wewnętrznych części kuchenki, nie można dopuścić by do wywietrzników nalała się woda.

Panel sterujący należy czyścić przy otwartych drzwiach, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu się kuchenki. Wytrzeć go wilgotną szmatką i zaraz potem suchą.

Po zakończeniu czyszczenia należy nacisnąć przycisk STOP/ CLEAR.

3 Jeżeli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek kuchenki pojawia się para, należy ją wytrzeć przy pomocy miękkiej ściereczki. Może się tak zdarzyć, gdy kuchenka jest używana w warunkach dużej wilgotności i żadnym wypadku nie wskazuje to na uszkodzenie kuchenki.

4 Drzwi i uszczelki muszą być utrzymane w czystości. Używać letniej wody z mydłem, spłukać i dokładnie wysuszyć. NIE UŻYWAĆ ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, JAK PROSZKI DO CZYSZCZENIA ANI PLASTIKOWYCH LUB STALOWYCH SZPACHELEK. Części metalowe będzie łatwiej utrzymać w czystości, gdy będą często wycierane wilgotną szmatką.

Pytania

i odpowiedzi

Pyt. Co się stało, że nie świeci się wewnętrzna lampa?

Odp. Może być kilka tego przyczyn

Przepaliła się żarówka.

Drzwiczki nie są zamknięte.

Pyt. Czy energia mikrofalowa przenika przez wizjer w drzwiczkach ?

Odp. Nie. Wizjer jest tak skonstruowany, by przepuszczać światło; nie przepuszcza on jednak energii mikrofalowej.

Pyt. Dlaczego po dotknięciu panelu sterowania odzywa się sygnał dźwiękowy?

Odp. Sygnał dźwiękowy potwierdza, że ustawienia zostały wprowadzone prawidłowo.

Pyt. Czy używanie pustej kuchenki może ją uszkodzić ?

Odp. Tak. Nigdy nie należy jej włączać, gdy jest pusta.

Pyt. Dlaczego jajka czasem się rozrywają ?

Odp. Podczas pieczenia, smażenia lub gotowania jajek, z powodu powstającej pary wewnątrz błony żółtka, może ono pęknąć.. Aby temu zapobiec, należy po prostu przed podgrzaniem nakłuć żółtko jajka. Nigdy nie gotować jajek w skorupce.

Pyt. Po co zaleca się, aby po wyjęciu z kuchenki potrawy stały odstawione przez pewien czas?

Odp. Po wyjęciu z kuchenki mikrofalowej i odstawieniu, potrawy dalej się gotują. Czas odstawienia pozwala na równe zakończenie procesu gotowania we wnętrzu dania. Czas odstawienia zależy od gęstości potrawy.

Pyt. Czy można w kuchenke mikrofalowej robić prażoną kukurydzę?

Odp. Tak, jeżeli stosuje się jedną z dwóch podanych niżej metod:

1. Używając specjalnych naczyń do prażenia kukurydzy przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
2. Używając specjalnej kukurydzy przygotowanej do przyrządzenia w kuchenkach mikrofalowych, dla której określono dokładnie czas i moc potrzebną do uzyskania zadowalającego produktu.

NALEŻY DOKŁADNIE PRZESTRZEGAĆ WSKAZÓWEK PODANYCH PRZEZ PRODUCENTA NA OPAKOWANIU KUKURYDZY. PODCZAS PRAŻENIA KUKURYDZY NIE WOLNO ZOSTAWIĄĆ KUCHENKI BEZ DOZORU. JEŻELI PO PODANYM CZASIE KUKURYDZA NIE PĘKA, NALEŻY PRZERWAĆ PRAŻENIE. PRZYGOTOWANIE MOŻE SPOWODOWAĆ ZAPALENIE SIĘ KUKURYDZY.

UWAGA

NIGDY DO PRAŻENIA KUKURYDZY NIE UŻYWAĆ PAPIERU. NIE WOLNO PRAŻYĆ PONOWNIE POZOSTAŁYCH ZIAREN.

Pyt. Dlaczego kuchenka nie zawsze gotuje tak szybko, jak wskazuje przewodnik kulinarny ?

Odp. Należy sprawdzić dokładnie jeszcze raz przepis, upewnić się, że postępowanie było zgodne ze wskazówkami i spróbować znaleźć przyczyny różnic w czasie gotowania. Czasy gotowania i nastawy mocy podane w przewodniku są sugerowane tak, aby zapobiec przegrzaniu żywności, co jest najczęstszym problemem podczas używania kuchenek mikrofalowych. Różnice w kształcie, wielkości, wadze i wymiarach produktów mogą także powodować dłuższe czasy gotowania. Należy kierować się własnym wyczuciem co do tego, czy potrawa jest już gotowa, tylko sugerując się przewodnikiem (podobnie, jak robi się to podczas normalnego gotowania).

Podłączenie elektryczne/

Dane techniczne

Uwaga

Ostrzeżenie: urządzenie niniejsze musi być uziemione

Przewody znajdujące się w kablu zasilającym są oznaczone zgodnie z następującym kodem:

NIEBIESKI - przewód neutralny
BRAZOWY - przewód roboczy
ZIELONO - ŻÓŁTY - przewód ochronny

Ponieważ kolory przewodów w kablu zasilającym niniejszego urządzenia mogą nie odpowiadać kolorowym oznaczeniom znajdującym się na zaciskach we wtyczce, należy postępować następująco:

Przewód oznaczony kolorem NIEBIESKIM musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą N lub kolorem CZARNYM.

Przewód oznaczony kolorem BRAZOWYM musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą L lub kolorem CZERWONYM.

Przewód oznaczony kolorem ZIELONO- ŻÓŁTYM musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą E lub \perp .

Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, to aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi być on wymieniony przez producenta, jego zakład serwisowy lub przez podobnie wykwalifikowane osoby.

Dane techniczne

	MC-8083KLR
Zasilanie	230V ~, 50Hz
Moc wyjściowa	900 W (znam. wg IEC60705)
Częstotliwość fal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne	530 mm (S) x 322 mm (W) x 500 mm (G)
WAGA NETTO	e.g 22kg
Zużycie energii	
Kuchenka mikrofalowa	1350 W
Opiekacz	1250 W
Kombinowane	2650 W
Konwekcyjne	1350 W (maks. 2550 W)

UWAGA

**PROMIENIOWANIE MIKROFALOWE !
UNIKAJ NAPROMIENIOWANIA Z GENERATORA MIKROFALOWEGO
LUB INNYCH CZĘŚCI PRZENOSZĄCYCH
ENERGIĘ MIKROFALOWĄ !**



LG Electronics Polska

www.lge.pl

0-801 54 54 54

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 opisanymi 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 skreśleń lub poprawek w karcie gwarancyjnej pociąga za sobą jej unieważnienie.
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, nieprzekraczającym 14 dni, licząc od daty przyjęcia sprzętu do naprawy.
6. Sprzęt powinien zostać dostarczony do ASS lub przekazany do wysyłki w opakowaniu zmniejszającym ryzyko jego uszkodzenia podczas transportu (zalecane jest oryginalne opakowanie fabryczne). 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), wynikiłe w procesie nieautoryzowanej aktualizacji lub zmiany oprogramowania wewnętrznego urządzenia.
8. Gwarancją nie są objęte materiały i czynniki należące do normalnej obsługi eksploatacyjnej, np. zainstalowanie sprzętu, programowanie, czyszczenie i konserwacja, wymiana żarówek i bezpieczników, sprawdzenie działania. Usługi w/w są płatne przez Klienta.
9. Klient 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. Jeżeli w okresie gwarancji dokonano czterech napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające jego użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem, klientowi przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy, model ten sam lub model o lepszej specyfikacji technicznej wg decyzji gwaranta. Klientowi przysługuje zwrot ceny zakupu jeżeli wymiana na nowy jest niewykonalna.
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 zawieszają 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.
Al. Jerozolimskie 162A, Passat building
02-342 Warszawa, Polska
Tel. (48-22) 48 17 100

<http://pl.lgservice.com>

Problemy dotyczące działania sprzętu prosimy zgłaszać do:

INFOLINIA SERWISOWA

0-801 54 54 54

Pracownik infolinii poprosi Państwa o podanie modelu sprzętu,
jego numeru fabrycznego oraz daty zakupu.

Prosimy o zebranie powyższych informacji przed kontaktem z infolinią.

ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

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

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. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.
3. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.
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.

