



INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA MIKROFALOWA/ GRILLEM

Prosimy o dokładne przeczytanie podręcznika przed przystąpieniem do użytkowania.

MH6342BB



MFL65222680

www.lg.com

Energia

Kuchenka mikrofalowa



MH6342BB

Wyjściowa moc mikrofalowa

0,8 kW

Sprawność

56,0 %

Norma: PN-EN 60705

Środki ostrożności

Środki ostrożności pozwalające uniknąć napromieniowania nadmierną 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, po-nieważ 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 upewniać się, że czas gotowania został poprawnie nastawiony, ponieważ przegotowanie jedzenia może spowodować jego zapalenie się i w jego następstwie uszkodzenie kuchenki.

Płyny podgrzewane w kuchenie 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 kuchenie oraz ponownie po upływie połowy czasu podgrzewania.
4. Po zakończeniu podgrzewania, należy pozostawić pojemnik na krótki czas w kuchenie, 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 kuchenie 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.

Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofałe 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.

Mikrofałe 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 żadnej jej resztek, które mogłyby być szkodliwe.

Energia	3
Środki ostrożności	4
Spis treści	5
Ważne instrukcje dot.bezpieczeństwa	6 ~ 10
Rozpakowanie i instalacja	11 ~ 12
Ustawianie zegara	13
Zabezpieczenie przed dziećmi	14
Gotowanie z regulacją mocy	15
Poziomy mocy mikrofalowej	16
Gotowanie dwustopniowe	17
Szybki start	18
Opiekanie	19
Gotowanie kombinowane	20
Automatyczne gotowanie	21 ~ 22
Automatyczne rozmrażanie	23 ~ 24
Szybkie rozmrażanie	25 ~ 26
Podgrzewanie z przypiekaniem	27 ~ 28
Odmrażanie i grillowanie	29 ~ 30
Oszczędność energii	31
Ochrona smaku	32
Skracanie i wydłużanie gotowania	33
Naczynia bezpieczne w mikrofalach	34
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe	35 ~ 36
Pytania i odpowiedzi	37
Podłączenie elektryczne/ Dane techniczne	38
Karta gwarancyjna	39 ~ 42

Ważne instrukcje dot. bezpieczeństwa

Zachować na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. Zawsze w wypadku problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.



To jest symbol alarmu bezpieczeństwa. Symbol ten ostrzega przed potencjalnymi zagrożeniami, które mogą spowodować śmierć lub inne wypadki. Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz słowami „OSTRZEŻENIE” lub „UWAGA”. Znaczenia tych słów:



OSTRZEŻENIE Symbol ten ostrzega przez zagrożeniami lub niebezpiecznymi praktykami, które mogą spowodować poważne wypadki lub śmierć.



OSTROŻNIE Symbol ten ostrzega przez zagrożeniami lub niebezpiecznymi praktykami, które mogą spowodować wypadki lub uszkodzenia sprzętu.



OSTRZEŻENIE

- Nie należy manipulować przy drzwiczkach, uszczelkach drzwiczek, panelu sterowania, przełącznikach blokady bezpieczeństwa lub pozostałych częściach kuchenki, ani wykonywać żadnej regulacji lub naprawy, które związane są z usunięciem osłony, która zabezpiecza przed wystawianiem się na działanie energii mikrofalowej. Naprawy powinny być wyłącznie wykonywane przez wykwalifikowanych pracowników serwisu.**
 - W przeciwieństwie do innych urządzeń domowych, kuchenka mikrofalowa jest urządzeniem wysokonapięciowym i wysokoprądowym. Niewłaściwe użytkowanie lub naprawa mogą spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie energii mikrofalowej lub porażenie prądem elektrycznym.
- Nie wolno używać kuchenki w celu osuszania. (np. wykorzystywać kuchenki mikrofalowej w celu osuszenia zamoczonych gazet, rzeczy, zabawek, urządzeń elektrycznymi, zwierząt lub dzieci, itp.)**
 - Może to doprowadzić do poważnego naruszenia zasad bezpieczeństwa, przykładowo spowodować pożar, oparzenia lub nagłą śmierć w wyniku porażenia prądem elektrycznym.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne. Dzieciom można zezwalać na korzystanie z kuchenki bez nadzoru, jeśli zostały one odpowiednio poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z kuchenki oraz rozumieją ryzyko związane z niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.**
 - Niewłaściwe użytkowanie może spowodować szkody, takie jak pożar, porażenie elektryczne lub poparzenie.
- Niektóre części mogą stać się gorące podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
 - Mogą one ulec poparzeniu.
- Nie wolno podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach cieczy lub innych produktów żywnościowych, ponieważ może to doprowadzić do wybuchu. Przed gotowaniem lub odmrażaniem należy usunąć plastikowe opakowanie z żywności. Należy pamiętać, że podczas podgrzewania lub gotowania w niektórych przypadkach żywność powinna być przykryta plastikową folią.**
 - Może ona ulec rozerwaniu.
- Należy upewnić się, że są używane odpowiednie akcesoria dla danego trybu pracy.**

Zachować na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. Zawsze w wypadku problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.

Ważne instrukcje dot. bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE

- ⦿ Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki i akcesoriów lub wywołać iskrę i pożar.
- 7. **Nie pozwalaj dzieciom na zabawę akcesoriami lub wieszanie się na uchwycie drzwiczek.**
 - ⦿ Mogą one ulec wypadkom.
- 8. **Jeżeli drzwi lub ich uszczelka są uszkodzone, kuchenki nie można używać do czasu ich naprawy przez kompetentną osobę.**
- 9. **Jakiegokolwiek czynności serwisowe lub naprawcze, które wymagają demontażu obudowy chroniącej przed ekspozycją na energię mikrofalową, mogą być wykonywane tylko przez kompetentne osoby.**
- 10. **Gdy urządzenie działa w trybie łączonym, z powodu powstających wysokich temperatur, dzieci powinny z niego korzystać tylko pod nadzorem osób dorosłych.**



OSTROŻNIE

- 1. **Nie można użytkować kuchenki z otwartymi drzwiczkami z uwagi na wbudowane blokady bezpieczeństwa w mechanizmie drzwiczek. Ważne jest, aby nie manipulować przy blokadach bezpieczeństwa.**
 - ⦿ Może to spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie nadmiernej energii mikrofalowej. (blokady bezpieczeństwa automatycznie wyłączają proces gotowania, gdy następuje otwarcie drzwiczek).

- 2. **Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów (na przykład ręczników papierowych, serwetek, itp.) między przednią częścią kuchenki, a drzwiczkami lub doprowadzać do osadzania się resztek żywności lub środka czyszczącego na powierzchni uszczelniającej.**
 - ⦿ Może to spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie nadmiernej energii mikrofalowej.
- 3. **Nie używać uszkodzonej kuchenki. Bardzo ważne jest, aby drzwi kuchenki zamykały się właściwie i aby nie było uszkodzeń: (1) drzwi (wygięcie), (2) zawiasów i zatrzasków (pęknięcie lub obłuzowanie), (3) uszczelek drzwi i powierzchni uszczelniających.**
 - ⦿ Może to spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie nadmiernej energii mikrofalowej.
- 4. **Należy sprawdzić, czy czas gotowania jest prawidłowo ustawiony, ponieważ niewielkie ilości żywności wymagają krótszego czasu gotowania lub podgrzewania.**
 - ⦿ Nadmierne gotowanie może spowodować przypalenie się żywności i w konsekwencji uszkodzenie kuchenki.
- 5. **Podczas podgrzewania w kuchenke mikrofalowej cieczy, na przykład zup, sosów i napojów, należy:**
 - * Unikać używania prostokątnych pojemników z wąskimi przetłoczeniami.
 - * Nie przegrzewać.
 - * Pomieszać ciecz przed włożeniem pojemnika do kuchenki i w połowie czasu podgrzewania.
 - * Po podgrzaniu, pozostawić jeszcze na chwilę w kuchenke, delikatnie wymieszać lub wstrząsnąć, następnie aby uniknąć poparzeń, sprawdzić temperaturę przed podaniem (zwłaszcza zawartość butelek lub słoiczków dla dzieci).

Ważne instrukcje dot. bezpieczeństwa

Zachować na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. Zawsze w wypadku problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.

OSTROŻNIE

- ⦿ Zachować ostrożność podczas przenoszenia pojemnika. Podgrzewanie mikrofalowe napojów może spowodować opóźnione wrzenie bez widocznego bulgotania. Może to doprowadzić do nagłego wrzenia gorących cieczy.
- 6. **Otworki wylotowe umieszczone są w górnej lub dolnej części kuchenki, bądź z boku kuchenki. Nie wolno ich zakrywać.**
 - ⦿ Może to spowodować uszkodzenie kuchenki oraz uzyskanie słabych rezultatów gotowania.
- 7. **Nie uruchamiać pustej kuchenki. Najlepiej pozostawiać szklankę z wodą w kuchenke, gdy nie jest użytkowana. Woda zaabsorbuje całą energię mikrofal w przypadku przypadkowego uruchomienia kuchenki.**
 - ⦿ Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.
- 8. **Nie wolno gotować żywności owiniętej w ręcznik papierowy, chyba że w książce kucharskiej podany jest taki sposób gotowania. Nie należy także podczas gotowania zamiast ręcznika papierowego używać gazet.**
 - ⦿ Niewłaściwe użytkowanie może spowodować eksplozję lub pożar.
- 9. **Nie wolno używać pojemników drewnianych i naczyń ceramicznych, które posiadają metaliczne wykończenia (np. ze złota lub srebra). Zawsze należy usuwać wykręcane metalowe elementy łączące. Przed użyciem należy sprawdzić, czy naczynia są odpowiednie do wykorzystania w kuchenke mikrofalowej.**
 - ⦿ Mogą one przegrzać się i zwęglić. W szczególności metalowe przedmioty w kuchenke mogą wygiąć się, doprowadzając do poważnych uszkodzeń.
- 10. **Nie wolno używać produktów papierowych z odzysku.**
 - ⦿ Mogą one zawierać zanieczyszczenia, które podczas gotowania mogą doprowadzić do wystąpienia iskier oraz/lub pożaru.
- 11. **Nie wolno splukiwać tacki oraz rusztu pod wodą bezpośrednio po gotowaniu. Może to doprowadzić do pęknięć lub uszkodzeń.**
 - ⦿ Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.
- 12. **Kuchenkę należy umieścić tak, aby przód drzwi był cofnięty o 8 cm od krawędzi powierzchni na której stoi kuchenka, tak aby uniknąć przypadkowego zrzucenia urządzenia.**
 - ⦿ Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała oraz uszkodzeń kuchenki.
- 13. **Przed gotowaniem nakłuć skórkę ziemniaków, jabłek lub innych podobnych owoców lub warzyw.**
 - ⦿ Może ona ulec rozerwaniu.
- 14. **Nie wolno gotować jajek w skorupkach. Jajka w skorupkach oraz jajka na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ może to doprowadzić do wybuchów, nawet po zakończeniu podgrzewania.**
 - ⦿ Wewnątrz jajka wytworzy się ciśnienie, które doprowadzi do jego rozerwania.
- 15. **Nie próbować smażyć na głębokim oleju w kuchenke.**
 - ⦿ Może to doprowadzić do nagłego wrzenia gorącej cieczy.

Zachować na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. Zawsze w wypadku problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.

Ważne instrukcje dot. bezpieczeństwa

OSTROŻNIE

16. Jeżeli pojawi się dym wyłączyć lub odłączyć kuchenkę od zasilania i nie otwierać drzwi, aby zdusić płomień.

- Może to spowodować poważne uszkodzenia, takie jak porażenie elektryczne lub pożar.

17. Gdy żywność podgrzewana jest lub gotowana w jednorazowych pojemnikach, wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów, należy pilnować kuchenkę i od czasu do czasu ją sprawdzać.

- Z uwagi na możliwość uszkodzenia pojemnika żywność może wyciekać, co także może spowodować pożar.

18. Temperatura łatwodostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest użytkowane. Nie wolno dotykać drzwiczek kuchenki, zewnętrznej strony i tyłu obudowy, spodu kuchenki, akcesoriów i naczyń podczas działania trybu grillowania, trybu konwekcyjnego oraz automatycznego gotowania do momentu sprawdzenia przed czyszczeniem, że nie są one gorące.

- Ponieważ mogą być one gorące, o ile założone są grube rękawice, istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

19. Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać wszystkie pozostałości żywności.

- Nie utrzymanie czystej kuchenki może doprowadzić do uszkodzenia powierzchni. Może to mieć niekorzystny wpływ na żywotność urządzenia i wywołać zagrożenie.

20. Używać tylko przyrządu pomiarowego temperatury zalecanego do tej kuchenki

- Nie można sprawdzić, czy temperatura jest odpowiednia, jeśli używany jest niewłaściwy przyrząd pomiarowy temperatury.

21. Przestrzegać ściśle instrukcji producenta popcornu. Nie pozostawiać kuchenki bez nadzoru w czasie robienia popcornu. Jeżeli popcorn nie otworzył się po zalecanym czasie, zaniechać dalszego gotowania. Nie używać brązowego papieru opakowaniowego do robienia popcornu. Nie próbować ponownego otwierania pozostałych ziarenek.

- Przegrzanie może spowodować zapalenie kukurydzy.

22. Urządzenie musi być uziemione.

Przewody w układzie zasilającym tego urządzenia są zaznaczone kolorem, zgodnie z następującym kodem

NIEBIESKI ~ Neutralny

BRAZOWY ~ Faza

ZIELONO-ŻÓŁTY ~ Uziemienie

Jeśli kolory przewodów w głównym przewodzie zasilania tego urządzenia nie odpowiadają oznaczeniom, należy postępować w poniższy sposób.

Przewód **NIEBIESKI** musi być podłączony do styku oznaczonego literą **N** lub w kolorze **CZARNYM**. Przewód **BRAZOWY** musi być podłączony do styku oznaczonego literą **L** lub w kolorze **CZEROWNYM**. Przewód **ZIELONO-ŻÓŁTY** lub **ZIELONY** musi być podłączony do styku oznaczonego literą **E** lub (\perp). W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, aby uniknąć zagrożenia, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę.

- Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do poważnych uszkodzeń elektrycznych.

Ważne instrukcje dot. bezpieczeństwa

Zachować na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. Zawsze w wypadku problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.



UPOZORNĚNÍ

23. Urządzenie to nie może być wykorzystywane do komercyjnych celów cateringowych.

- ⦿ Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.

24. Ta kuchenka mikrofalowa może pracować tylko z otwartym panelem dekoracyjnym, jeżeli została umieszczona w zabudowie.

- ⦿ Gdy podczas działania drzwiczki są zamknięte, strumień powietrza jest słabszy i może to doprowadzić do pożaru lub uszkodzenia kuchenki i obudowy.

25. Wtyczka połączenia powinna być dostępna lub należy zapewnić przełącznik w obwodzie zgodnie z lokalnymi przepisami.

- ⦿ Używanie niewłaściwej wtyczki lub przełącznika może doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

26. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

27. Urządzenie to nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym programatorem czasowym lub osobnym źródłem sterowania.

28. Stosować tylko przybory, które są odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

29. Tej kuchenki mikrofalowej nie należy umieszczać w zabudowie, chyba że została z nią przetestowana.

30. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, umysłowych lub oceny oraz przez osoby niedoświadczone. Chyba, że są pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją. Wyjątkiem są dzieci powyżej 8 roku życia pod nadzorem osoby dorosłej.

31. Minimalna wolna przestrzeń nad górną powierzchnią kuchenki.

32. Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do użytkowania jako urządzenie wolnostojące.

33. Gdy urządzenie pracuje, temperatura łatwodostępnych powierzchni może być wysoka.

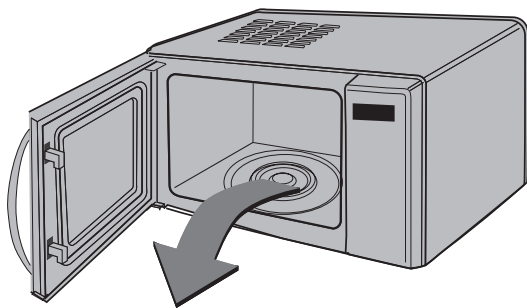
34. Trzymać urządzenie i jego przewód zasilający z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

35. W czasie pracy urządzenia drzwi i powierzchnia zewnętrzna mogą być gorące.

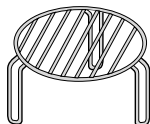
Postępując według podstawowych kroków podanych na tych dwóch stronach będziecie Państwo umieli szybko sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. Proszę zwrócić szczególną uwagę na wskazówki dotyczące jego instalacji. Podczas rozpakowywania niniejszej kuchenki należy upewnić się, że wszystkie akcesoria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

Rozpakowanie i instalacja

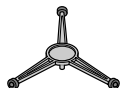
- 1** Rozpakować kuchenkę i umieścić ją na płaskiej poziomej powierzchni.



TALERZ
SZKLANY

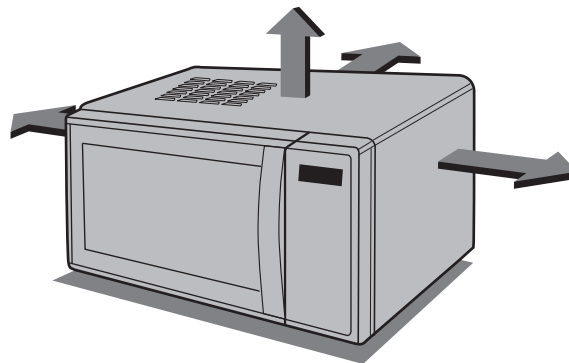


RUSZT WYSOKI



PODSTAWA
OBROTOWA

- 2** Umieścić kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, na wysokości większej niż 85 cm, tak aby pozostawić co najmniej 30 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.

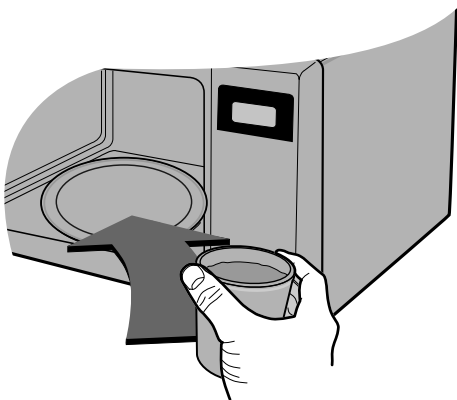


**NINIEJSZA KUCHENKA MIKROFALOWA NIE POWINNA BYĆ
UŻYWANA DO CELÓW GASTRONOMICZNYCH.**

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 Otworzyć drzwiczki pociągając za **rączkę drzwiczek**. Włożyć do środka kuchenki **PODSTAWA OBROTOWA** i na nim umieścić **TALERZ SZKLANY**.

5 Napelnić pojemnik (**bezpieczny w użytkowaniu w mikrofalach**) 300 ml wody. Postawić na **TALERZ SZKLANY** i zamknąć drzwiczki kuchenki. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości jakiego naczynia użyć, proszę zajrzeć na str. 34



6 Nacisnąć przycisk **Stop/Anuluj**, a następnie przycisk **Start**, aby ustawić czas gotowania na 30 sekund.



7 Na **WYŚWIETLACZU** będą odliczane 30 sekund. Gdy pokaże się 0, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Należy otworzyć drzwiczki i sprawdzić temperaturę wody. Jeżeli piekarnik działa, woda powinna być ciepła. **Przy wyjmowaniu pojemnika z piekarnika należy uważać, ponieważ może być on gorący.**



PIEKARNIK JEST TERAZ ZAINSTALOWANY.

8 Przed podaniem do spożycia należy zamieszać lub wstrząsnąć zawartością butelek do karmienia i pojemników z żywnością dla dzieci oraz sprawdzić ich temperaturę.

Ustawianie Zegara

Można ustawić zegar do pracy albo w trybie 12, albo 24-godzinnym.

Na poniższym przykładzie pokażemy, jak ustawić czas na 14:35 przy korzystaniu z trybu 24-godzinnego.

Upewnij się, że z kuchenki usunięty został cały materiał opakowaniowy.



Kiedy kuchenka jest podłączana do zasilania po raz pierwszy lub kiedy zasilanie jest wznawiane po przerwie, na wyświetlaczy wyświetlony zostanie napis „24H”; można teraz wyzerować zegar.

Jeżeli zegar (lub wyświetlacz) pokazuje dziwny symbol, wyciągnąć wtyczkę kuchenki z gniazdka, włożyć ponownie i wyzerować zegar.

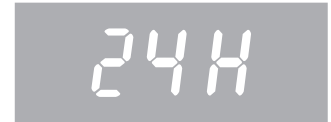
Sprawdzić, czy kuchenka została zamontowana poprawnie, zgodnie z opisem umieszczonym wcześniej w podręczniku.

Podłączenie kuchenki do gniazdka po raz pierwszy.

Na wyświetlaczu pojawi się napis „24H”.

(Jeżeli użytkownik chce skorzystać z innej opcji, powinien nacisnąć przycisk **Ochrona smaku**.)

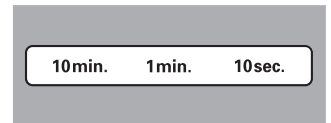
Jeżeli użytkownik chce zmienić inną opcję po ustawieniu zegara, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i włożyć ponownie.)



Nacisnąć przycisk **10 MIN** piętnaście razy.

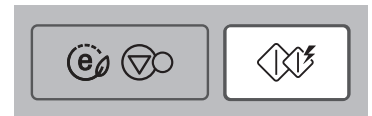
Nacisnąć przycisk **1 MIN** trzy razy.

Nacisnąć przycisk **10 SEC** pięć razy.



Nacisnąć przycisk **CLOCK**, aby ustawić godzinę.

Zegar zaczyna działać.



Zabezpieczenie przed dziećmi

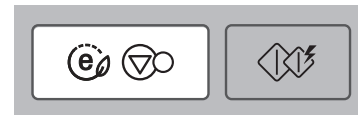


Kuchenka ta posiada cechę, która zabezpiecza przed przypadkowym uruchomieniem kuchenki. Jeżeli zabezpieczenie przed dziećmi zostanie ustawione, nie działa żaden przycisk i nie można włączyć żadnego rodzaju gotowania. Można jednak cały czas otwierać drzwiczki kuchenki.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



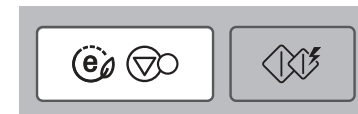
Jeżeli zegar jest ustawiony, to aktualna godzina zniknie



Nacisnąć i przytrzymać przycisk **STOP**, aż na wyświetlaczu ukaże się „L” i słychać będzie sygnał dźwiękowy.

Zabezpieczenie przed dziećmi jest teraz ustawione.

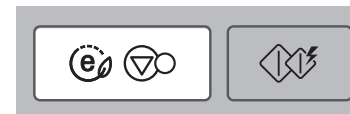
Jeżeli zegar został ustawiony, to aktualna godzina zniknie z wyświetlacza.



„L” pozostaje na wyświetlaczu, aby zasygnalizować, że jest ustawione zabezpieczenie przed dziećmi.



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



Gotowanie

z regulacją mocy

Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować jedzenie na poziomie mocy 640W (80%) przez 5 minut i 30 sekund.

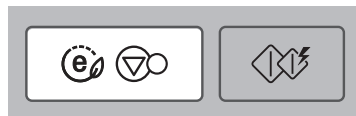


Kuchenka niniejsza ma pięć ustawień poziomów mocy. Automatycznie wybierany jest wysoki poziom mocy, ale wielokrotnie naciskając przycisk **MICRO** można ustawić inny jej poziom.

MOC	nacisnąć MICRO	%
WYSOKI	1 raz	800 W (100%)
ŚREDNIO WYSOKI	2 razy	640W (80%)
ŚREDNI	3 razy	480W (60%)
ŚREDNIO NISKI	4 razy	320W (40%)
NISKI	5 razy	160W (20%)

Należy się upewnić, że kuchenka jest zainstalowana poprawnie, zgodnie ze wskazówkami podanymi wcześniej w niniejszej instrukcji.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



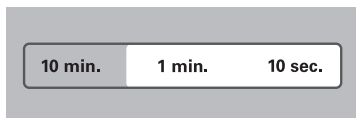
Aby wybrać 80% poziomu mocy, nacisnąć dwukrotnie przycisk **MICRO**.

Na wyświetlaczu ukazuje się „640”.



Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.

Nacisnąć przycisk **10 SEC** trzy razy.



Nacisnąć przycisk **START**.



Poziomy mocy mikrofalowej

Kuchenka ma pięć nastaw mocy, dając Państwu maksymalną możliwość dostosowania i nadzoru nad gotowanym pożywieniem.

Poniższa tabela podaje przykłady potraw i zalecane odpowiadające im poziomy mocy, do wykorzystania podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej.

POZIOM MOCY	MOC WYJŚCIOWA	SPOSÓB WYKORZYSTANIA
WYSOKI	100 % (800W)	<ul style="list-style-type: none">• Gotowanie wody.• Opiekanie mielonej wołowiny.• Gotowanie ryb, mięsa i drobiu.• Gotowanie delikatnych kawałków mięsa.
ŚREDNIO WYSOKI	80 % (640W)	<ul style="list-style-type: none">• Odgrzewanie wszelkich produktów• Pieczenie mięsa i drobiu.• Gotowanie grzybów i owoców morza.• Gotowanie potraw zawierających sery i jajka.
ŚREDNI	60 % (480W)	<ul style="list-style-type: none">• Pieczenie ciast• Gotowanie jaj• Gotowanie kremów• Gotowanie ryżu i zup
ŚREDNIO NISKI	40 % (320W)	<ul style="list-style-type: none">• Topienie masła i czekolady• Gotowanie mniej delikatnych kawałków mięsa
NISKI	20 % (160W)	<ul style="list-style-type: none">• Rozmrażanie wszystkich produktów• Zmiękczenie masła i sera• Zmiękczenie lodów• Wyrastanie ciasta drożdżowego



Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować jedzenie w dwu krokach. W pierwszej fazie gotowanie trwać będzie przez 11 minut przy wysokim poziomie mocy; druga faza to gotowanie przez 35 minut przy 280W (40%) mocy.

Gotowanie dwustopniowe

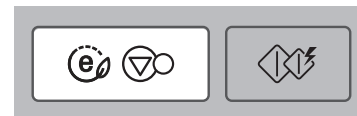


Podczas gotowania dwustopniowego drzwiczki kuchenki mogą być otwierane w celu sprawdzenia jedzenia. Po zamknięciu drzwi i naciśnięciu przycisku **START**, gotowanie będzie kontynuowane.

Po zakończeniu pierwszej fazy gotowania odezwie się sygnał dźwiękowy i rozpocznie się jego druga faza.

W celu skasowania programu należy dwukrotnie nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

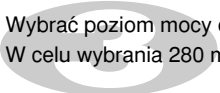


Wybrać poziom mocy dla **pierwszej fazy**.

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

Nacisnąć przycisk **10 MIN** raz.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** raz.



Wybrać poziom mocy dla drugiej fazy.

W celu wybrania 280 mocy, nacisnąć przycisk **MICRO** cztery razy.

Nacisnąć przycisk **10 MIN** trzy razy.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.



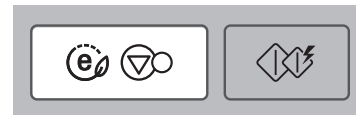
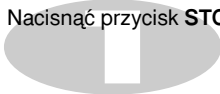
Szybki start

W poniższym przykładzie pokażemy, jak prosto gotować przez 2 minuty na wysokim poziomie mocy.



Funkcja „Szybkiego startu” pozwala przy pomocy przycisku **START** nastawiać gotowanie na WYSOKIM poziomie mocy w czasie możliwym do ustawiania co 30 sekund.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Nacisnąć cztery razy przycisk **START**, aby ustawić czas gotowania na WYSOKIM poziomie mocy na 2 minuty.

Kuchenka rozpocznie pracę już przed czwartym naciśnięciem przycisku.



Podczas gotowania z wykorzystaniem funkcji Szybkiego startu można wydłużyć jego czas do 10 minut poprzez kolejne naciśnięcie przycisku **START**.

W poniższym przykładzie pokażemy, jak używać opiekacza do przyrządzenia jedzenia w 12 minut i 30 sekund.

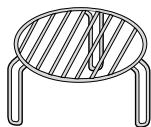
Opiekanie



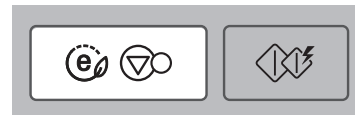
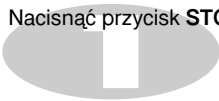
Niniejszy model kuchenki jest zaopatrzony w **OPIEKACZ W OSŁONIE**, więc wcześniejsze podgrzewanie jest niepotrzebne.

Ta funkcja pozwoli na szybkie przyrządzenie chrupiącego, przypieczonego na brązowo jedzenia.

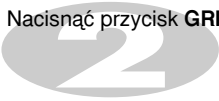
Zależnie od typu i wielkości produktów do przyrządzenia, ruszt do opiekania może być używany w dwóch pozycjach - wysokiej lub niskiej.



Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Nacisnąć przycisk **GRILL** raz.

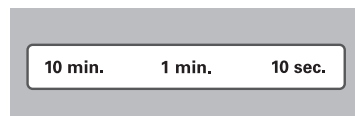
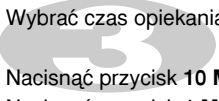


Wybrać czas opiekania.

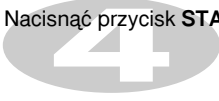
Nacisnąć przycisk **10 MIN** raz.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** dwa razy.

Nacisnąć przycisk **10 SEC** trzy razy.



Nacisnąć przycisk **START**.



Gotowanie kombinowane

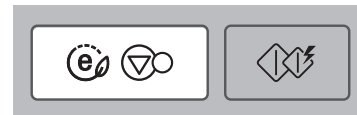
W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaprogramować kuchenkę do gotowania kombinowanego na programie co-3 na czas 25 minut.



Kuchenka niniejsza posiada funkcję gotowania kombinowanego, która pozwala na gotowanie z wykorzystaniem grzałki i mikrofal jednocześnie lub kolejno. Oznacza to krótszy czas przygotowania potraw.

Grzałka w osłonie opieka powierzchnię potrawy, podczas gdy mikrofałe ogrzewają jej wnętrze. Co więcej, nie jest konieczne wcześniejsze nagrzewanie kuchenki.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



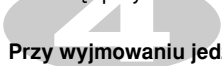
Nacisnąć przycisk **COMBI** 3 razy.
Na wyświetlaczu ukaże się „Co-3”.



Ustawić czas opiekania.
Nacisnąć przycisk **10 MIN** dwa razy.
Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.



Nacisnąć przycisk **START**.



Przy wyjmowaniu jedzenia należy zachować ostrożność, ponieważ pojemnik będzie gorący!



Tryby pracy gotowania kombinowanego

RODZAJ	MIKROFAL (%)	MOC GRZAŁKI (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Automatyczne gotowanie

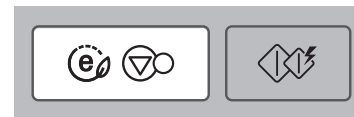
W poniższym przykładzie pokażemy, jak ugotować 0,6 kg Ziemniaki w mundurkach .



Gotowanie automatyczne pozwala w prosty sposób ugotować większość ulubionych potraw poprzez wybór rodzaju jedzenia i wprowadzenie wagi produktu.

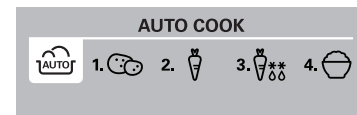
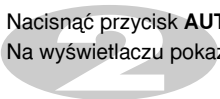
KATEGORIA	NACISNAĆ AUTO COOK
Ziemniaki w mundurkach	1 raz
Świeże warzywa	2 razy
Mrożone warzywa	3 razy
Ryż / makaron	4 razy

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



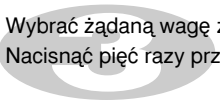
Nacisnąć przycisk **AUTO**.

Na wyświetlaczu pokaże się napis „AC-1”.



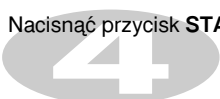
Wybrać żądaną wagę ziemniaków.

Nacisnąć pięć razy przycisk **+** , aby wprowadzić 0,6 kg.



Jeżeli po naciśnięciu przycisków **+** / **-** przytrzymamy je, można szybko zwiększać/ zmniejszać wprowadzaną wagę produktu.

Nacisnąć przycisk **START**.



RODZAJ POTRAWY	TEMP.PRODUKTU	NACZYNIĘ	WAGA PRODUKTU	WSKAZÓWKI																	
1. Ziemniaki w mundurkach (Ac-1)	temp. pokojowa	Talerz szklany	0,2 - 1,0 kg	Wybrać średnie ziemniaki 170-200g. Umyć i osuszyć. Nakłuć kilkakrotnie widelcem. Umieścić na metalowym talerzu. Wprowadzić wagę i nacisnąć START. Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki, pozostawić pod przykryciem z folii przez 5 minut.																	
2. Świeże warzywa (Ac-2)	temp. pokojowa	Talerz szklany	0,2 - 0,8 kg	Umieścić przygotowane warzywa w pojemniku o odpowiedniej wielkości (np.brytfannie). Dodać 30 ml wody na 0,2 kg warzyw. Po ugotowaniu odstawić na 2 minuty.																	
3. Mrożone warzywa (Ac-3)	mrożonka	Talerz szklany	0,2 - 0,8 kg	Umieścić przygotowane warzywa w pojemniku o odpowiedniej wielkości (np.brytfannie).Dodać 30 ml wodyna 0,2 kg warzyw. Przykryć plastikową folią i umieścić środkiem szklanej tacki. Po ugotowaniu odstawić na 2 minuty.																	
4. Ryż/ Makaron (Ac-4)	pokojowa	Miseczka do mikrofal	0,1- 0,3kg	<p>Umyć i namoczyć ryż na 30 minut. Wsypać ryż do dużej i głębokiej miski zalać gotującą się wodą (dodać sól od ~ 1 łyżeczki)</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="2">Waga (g)</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>300</td> <td>przykrycie</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Obj. wody (ml)</td> <td>ryż</td> <td>180</td> <td>330</td> <td>480</td> <td>tak</td> </tr> <tr> <td>makaron</td> <td>400</td> <td>800</td> <td>1200</td> <td>nie</td> </tr> </table> <p>Ryż - po ugotowaniu pozostawić na 5 min. lub do wchłonięcia wody Makaron - mieszać w czasie gotowania. Po ugotowaniu pozostawić na 1-2 minuty, wypłukać zimną wodą</p>	Waga (g)		100	200	300	przykrycie	Obj. wody (ml)	ryż	180	330	480	tak	makaron	400	800	1200	nie
Waga (g)		100	200	300	przykrycie																
Obj. wody (ml)	ryż	180	330	480	tak																
	makaron	400	800	1200	nie																

Ponieważ temperatura i gęstość produktów żywnościowych może się różnić od siebie, powinno się je sprawdzać przed rozpoczęciem rozmrażania. Należy zwrócić szczególną uwagę na połączenia mięsa i drobiu, niektóre potrawy nie powinny być całkowicie rozmrażane przed gotowaniem. Program rozmrażania chleba jest odpowiedni do rozmrażania małych kawałków, np. bułek lub małych bochenków. Rozmrażanie wymaga czasu odstawienia, aby rozmroził się środek produktu. W poniższym przykładzie pokazujemy jak rozmrozić 1,4 kg zamrożonego drobiu.

Automatyczne rozmrażanie

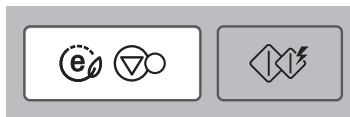


Ta kuchenka mikrofalowa posiada cztery programy rozmrażania: **MIĘSO, DRÓB, RYBY i CHLEB**. Każdy z tych programów ma różne ustawienia mocy. Wyboru poszczególnych programów dokonuje się naciskając przycisk funkcji **AUTO DEFROST** (automatyczne rozmrażanie zależne od wagi produktu).

Rodzaj	Nacisnąć przycisk
	DEFROST
MIĘSO	1 raz
DRÓB	2 razy
RYBY	3 razy
CHLEB	4 razy

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

Zważyć jedzenie, które chcemy rozmrozić. Należy się upewnić, że wszystkie metalowe klamry i paski zostały usunięte. Następnie umieścić je w kuchenke i zamknąć drzwi.



Nacisnąć dwa razy przycisk **AUTO**, aby wybrać program rozmrażania drobiu („**POULTRY**”).

Na wyświetlaczu pokaże się napis „**DEF2**”.



Należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności.

Nacisnąć przycisk **+** czternaście razy, aby wprowadzić 1,4 kg.



Nacisnąć przycisk **START**.



W czasie rozmrażania, kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy. Wtedy należy otworzyć drzwiczki, obrócić jedzenie na drugą stronę i rozdzielić, aby zapewnić równe rozmrażanie. Usunąć wszystkie kawałki, które już się rozmroziły lub osłonić je, aby zwolnić proces rozmrażania. Następnie należy zamknąć drzwiczki i powrócić do rozmrażania, naciskając przycisk **START**. **Dopóki drzwiczki kuchenki nie zostaną otwarte, rozmrażanie nie zostanie przerwane (nawet, gdy odezwie się sygnał dźwiękowy).**

LISTA PRODUKTÓW DO ROZMRAŻANIA ZALEŻNIE OD WAGI PRODUKTU

- 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 odтаяnia.
- Przykładowo cały kurczak powinien być odstawiony minimum na godzinę przed rozpoczęciem gotowania.

Kategoria	Waga	Naczynie	Rodzaj żywności
Mięso (dEF1)	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 (dEF2)			Drób: cały kurczak, udka, piersi, uda indyka. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 20 do 30 minut.
Ryby (dEF3)			Ryby: całe, filety, kotlety, owoce morza. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 10 do 20 minut.
Chleb (dEF4)	0,1 ~ 0,5kg	Ręcznik papierowy lub talerz	Pokrojony chleb, bułki, bagietka

Stosować tę funkcję do rozmrażania 0,5 kg mielonego mięsa w bardzo krótkim czasie. W celu całkowitego rozmrożenia produkt wymaga odstawienia na kilka minut.

W poniższym przykładzie przedstawiono szybkie rozmrażanie 0,5 kg mielonego mięsa.

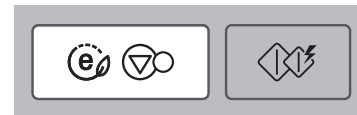
Szybkie rozmrażanie



Ta kuchenka mikrofalowa posiada funkcję szybkiego rozmrażania (MEAT/MIĘSO).

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

Zważyć produkt, który chcemy rozmrozić. Należy się upewnić, że wszystkie metalowe klamry i paski zostały usunięte. Następnie umieścić w kuchenke i zamknąć drzwi.



Nacisnąć **QUICK DEFROST** i wybrać program rozmrażania: **MEAT (MIĘSO)**.



W czasie procesu rozmrażania, kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy. Wtedy należy otworzyć drzwiczki, obrócić produkt na drugą stronę i rozdzielić, aby zapewnić równomierne rozmrażanie. Następnie odłożyć wszystkie rozmrożone już kawałki lub ołonić je, aby zwolnić proces rozmrażania. Następnie 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).

<i>Program</i>		<i>Produkt</i>	<i>Min/max waga</i>
1. Mięso	Wołowina Baranina Ciełęcina	Mięso mielone	0,5 kg

- Zaletą Szybkiego Rozmrażania jest automatyczne ustawienie i sterowanie rozmrażaniem, ale podobnie jak w przypadku rozmrażania tradycyjnego należy kontrolować produkt w trakcie tego procesu.
- Najlepsze efekty można osiągnąć, gdy ryby, małże i drób zotaną wyjęte z plastikowego lub papierowego opakowania, gdyż w przeciwnym razie zatrzymana przez opakowanie blisko produktu para i sok, mogą spowodować ugotowanie się powierzchni produktu.
- Produkt powinien być umieszczony na szerokim półmisku, który zabezpieczy przed skapywaniem wody na talerz.
- W momencie wyjmowania z kuchenki produkt powinien być w środku lekko zamrożony.
- Po rozmrożeniu odstawić na 10 minut w celu całkowitego rozmrożenia.



W następującym przykładzie pokażę, jak ugotować 0,3kg „Pieczeni”.

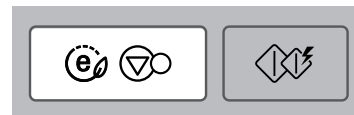
Podgrzewanie z przypiekaniami



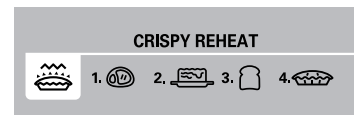
Opcja Crispy reheat umożliwia proste gotowanie ulubionych potraw poprzez wybranie przy pomocy pokrętła rodzaju i wagi potrawy.

Kategoria	Nacisnąć Crispy reheat
Pieczeń	1 1 raz
Lasagne	2 2 razy
Pieczyno	3 3 razy
Ciasto	4 4 razy

Nacisnąć **STOP/ CLEAR**.



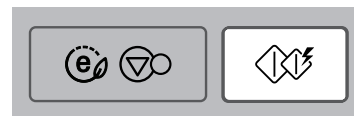
Nacisnąć **Crispy Reheat** raz.



Wprowadzić „0.3kg” za pomocą klawisza +.



Nacisnąć **START**.



Kategoria	Ilość	Przybory kuchenne	TEMP. ŻYWNOSCI	Instrukcje
Pieczeń (Cr-1)	0,2-0,6kg	Ruszt	Schlodzone	Pokroić pieczeń na plastry o grubości 2,5 cm. Umieścić na ruszcie. Wybrać menu, ustawić wagę i nacisnąć przycisk start. Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki i odstawić.
Lasagne (Cr-2)	0,2-0,6kg		Schlodzone	Umieścić lasagne na ruszcie. ruszcie. Wybrać menu, ustawić wagę i nacisnąć przycisk start. Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki i odstawić.
Pieczyno (Cr-3)	0,1-0,2kg		Mrożone	Umieścić mrożoną bagietkę lub croissanta na ruszcie. Nasmarować bagietki mlekiem lub wodą. Wybrać menu, ustawić wagę i nacisnąć przycisk start. Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki i odstawić.
Ciasto (Cr-4)	0,2-0,4kg		Schlodzone	Umieścić placek na ruszcie. Wybrać menu, ustawić wagę i nacisnąć przycisk start. Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki i odstawić.

W następującym przykładzie pokażę, jak ugotować 0,3kg fileta z łososia.

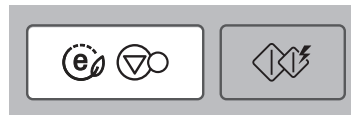
Odmrażanie i grillowanie



Opcja rozmrażanie i grillowanie umożliwia proste gotowanie większości ulubionych potraw poprzez wybranie rodzaju i wagi potrawy przy pomocy pokrętki.

Kategoria	Nacisnąć Odmrażanie i grillowanie
Filet z łososia	1 1 raz
Krewetki	2 2 razy
Hamburgery	3 3 razy
Kielbasa	4 4 razy

Nacisnąć **STOP/KASUJ.**



Nacisnąć Odmrażanie i grillowanie raz.



Wprowadzić „0.3kg” za pomocą klawisza +.



Nacisnąć **START.**



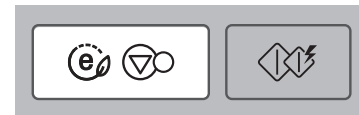
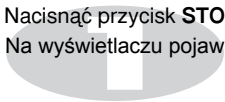
<i>Kategoria</i>	<i>Ilość</i>	<i>Przybory kuchenne</i>	<i>TEMP. ŻYWNOŚCI</i>	<i>Instrukcje</i>
Filet z łososia (dG-1)	0,2-0,6kg	Ruszt	Mrożone	Wybrać filety z łososia o wadze 200g i grubości 2,5cm. Zamrozić. Umieścić na ruszcie. Wybrać menu, ustawić wagę i nacisnąć przycisk start. Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki i odstawić.
Krewetki (dG-2)	0,1-0,2kg		Mrożone	Umyć i odżyłować krewetki. Umieścić na ruszcie. Odwrócić po sygnale dźwiękowym.
Hamburgery (dG-3)	1-4 kawałki		Mrożone	Umieścić hamburgery na ruszcie. Wybrać menu, ustawić wagę i nacisnąć przycisk start. Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki i odstawić.
Kiełbasa (dG-4)	0,2-0,6kg		Mrożone	Usunąć opakowanie i naciąć powierzchnię. Umieścić na ruszcie. Odwrócić po sygnale dźwiękowym.

Oszczędność energii

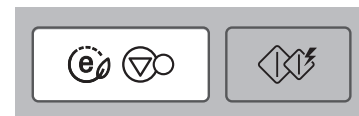


Funkcja **ECO ON** pozwala na oszczędność energii poprzez wyłączenie wyświetlacza. Wyświetlacz zostanie również wyłączony po 5 minutach bezczynności.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR.(ECO ON)**.
Na wyświetlaczu pojawi się „0”.



Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR.(ECO ON)**.



Naciśnięcie dowolnego klawisza spowoduje ponowne włączenie wyświetlacza.



Ochrona smaku

Na poniższym przykładzie pokażemy, jak korzystać z funkcji ochrony smaku do podgrzewania żywności na najwyższej półce przez 90 minut.



Jeżeli żywność ma zostać podgrzana z wykorzystaniem programu AUTO COOK, podgrzaną żywność otrzymuje się po naciśnięciu przycisku.

Jeżeli konieczne jest podgrzanie żywności bez korzystania z funkcji Auto, podgrzewanie można ustawić w dowolnym punkcie, naciskając przycisk.

Funkcja ochrony smaku ma tylko jeden czas-90 minut.

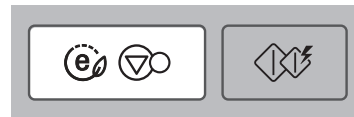
Zostanie ona przerwana w przypadku otwarcia drzwiczek.

	Nacisnąć	Wyświetlacz
POZIOM	Utrzymywanie ciepła	
Niski poziom	1 raz	H0-L
Wysoki poziom	2 razy	H0-H

Ochrona smaku ustawiane ręcznie

Umieścić żywność w kuchence mikrofalowej, nacisnąć dwa razy przycisk „Ochrona smaku”, na wyświetlaczu pojawi się napis „HO-H”.

Nacisnąć przycisk **START**.



Ochrona smaku po wybraniu programu AUTO COOK

1. Ustawić wymagany program AUTO COOK.

Nacisnąć przycisk **START**. W pięć minut po zakończeniu programu AUTO COOK automatycznie włączy się funkcja Ochrona smaku.

2. Kiedy funkcja AUTO COOK zostanie zakończona, można również nacisnąć przycisk „Ochrona smaku” i na wyświetlaczu pojawi się napis „HO-H”.

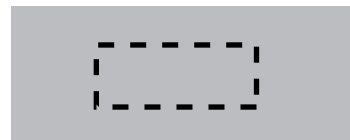
Nacisnąć przycisk **START**.



Wyświetlacz CZAS

Kiedy działa funkcja Ochrona smaku, wyświetlane będzie (| _ _ _ |).

Jeżeli ponownie naciśnięty zostanie przycisk „Ochrona smaku”, wyświetlony zostanie pozostały czas działania funkcji „Ochrona smaku”.



Skracanie i wydłużanie gotowania

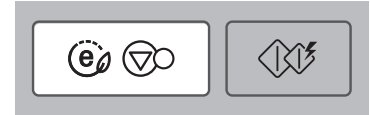
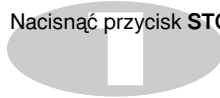
W następującym przykładzie pokażemy, jak można zmieniać programy ustawione podczas Automatycznego gotowania, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania.



Jeżeli podczas Automatycznego gotowania potrawa wydaje się być niedogotowana lub przegotowana, to używając przycisków +/- można zwiększać i zmniejszać czas gotowania.

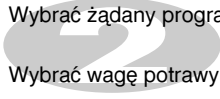
Również w czasie gotowania ustawionego automatycznie oraz ręcznie, można w każdej chwili, używając przycisków +/-, zwiększać i zmniejszać czas gotowania. Nie ma potrzeby przerywania gotowania.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Wybrać żądany program Automatycznego gotowania.

Wybrać wagę potrawy.



Nacisnąć przycisk **START**.

Nacisnąć przycisk **KRÓCEJ** (+).

Po każdym naciśnięciu tego przycisku, czas gotowania zostanie skrócony o 10 sekund.

Nacisnąć przycisk **DŁUŻEJ** (-).

Po każdym naciśnięciu tego przycisku, czas gotowania zostanie wydłużony o 10 sekund.

Jeżeli po naciśnięciu przycisków +/- przytrzymamy je wciśnięte, to czas będzie się szybko zwiększał/ zmniejszał.



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 pofalować 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 pomyłka. 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 krucho.

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 kawalków 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 spalają 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 rozdziarciu.

Przyrumienianie

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 skuteczne przykrycie niż pokrywka, czy folia i pozwala ono na powolne wysychanie jedzenia.

Układanie i oddzielanie

Pojedyncze kawalki 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 kawalki 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 kuchence iskrzenia.

Podnoszenie

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

Nakłuwanie

Jedzenie zamknięte w skorupce, okryte 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 kuchence mikrofalowej potrawy gotują się bardzo szybko, należy je często próbować. Niektóre z nich mogą być pozostawione w kuchence, 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 splukać i wysuszyć. Nie używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych ścierek. Szklana tacka może być myta w ręku lub w zmywarce do naczyń.

2 Obudowę kuchenki należy utrzymywać w czystości.

Obudowę należy czyścić letnią wodą z mydłem, splukać 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, splukać 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.
- 5 Nie używać żadnych parowych urządzeń czyszczących.

Pytania i odpowiedzi

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

Odp. Może być kilka tego przyczyn
Przepalila 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 kuchence 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. PRZEGOTOWANIE 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

Dane techniczne

	MH6342BB
Zasilanie	230V ~, 50Hz
Moc wyjściowa	800 W (znam. wg IEC60705)
Częstotliwość fal	2450 MHz+/-50MHz (Grupa 2/Klasa B)
Wymiary zewnętrzne	485 mm (S) x 280mm (W) x 385 mm (G)
WAGA NETTO	e.g. 13.5 kg
Zużycie energii	
Kuchenka mikrofalowa	1200 W
Opiekacz	1000 W
Kombinowane	1200 W

•Sprzęt grupy 2: Grupa 2 zawiera cały sprzęt ISM RF, w którym energia o częstotliwości radiowej z zakresu od 9kHz do 400GHz jest generowana intencjonalnie i wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego, indukcji i/lub sprzęgania pojemnościowego do celów przetwarzania materiału lub badań/analiz.

•Sprzęt klasy B jest odpowiedni do użytkowania w budynkach gospodarstwa domowego, które są bezpośrednio podłączone do niskonapięciowej sieci energetycznej.

UWAGA

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



LG Electronics Polska

www.lg.com

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.
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 podstawowym warunkom higienicznym przyjętym w obrocie.
7. Gwarancja objęte są wyłącznie uszkodzenia i wady 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 czynności 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 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 Serwisu

Al. Jerozolimskie 162a

02-342 Warszawa

<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	Pieczętka zakładu	Pokwitowanie klienta

