INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA MIKROFALOWA z grillem, ekspresem do kawy i herbaty

MD-6654F

P/No: 3828W5A4569

Energia

Kuchenka mikrofalowa LG MD-6654F	
Wyjściowa moc mikrofalowa	0,9 kW
Sprawność	64,0 %
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 zabez-pieczające 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 przed-nią częścią kuchenki a jej drzwiami, ani pozwolić na zbiera-nie 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 wykwali-fikowany pracownik serwisu.

Uwaga

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

Płyny podgrzewane w kuchence 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. Wskazanym jest zamieszać płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchence oraz ponownie po upłynięciu połowy czasu podgrzewania.
4. Po zakończeniu podgrzewania, należy pozostawić pojemnik na krótki czas w kuchence, 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 kuchence 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 mikrofale 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. Mikrofale 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

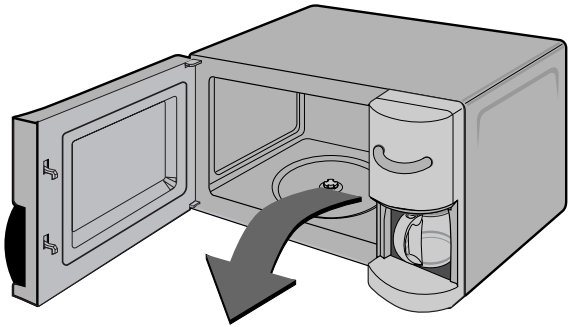
Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofale. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych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

Środki ostrożności _____ 3
Spis treści _____ 4
Rozpakowanie i instalacja _____ 5 - 6
Ustawianie zegara _____ 7
Zabezpieczenie przed dziećmi _____ 8
Gotowanie z regulacją mocy _____ 9
Poziomy mocy mikrofalowej _____ 10
Gotowanie dwustopniowe _____ 11
Szybki start _____ 12
Opiekanie _____ 13
Gotowanie kombinowane _____ 14
Automatyczne gotowanie _____ 15 - 16
Automatyczne rozmrażanie _____ 17
Rozmrażanie wskazówki _____ 18
Szybkie rozmrażanie _____ 19
Skracanie i wydłużanie gotowania _____ 20
Ekspres do kawy i herbaty _____ 21 - 23
Gotowanie/podgrzewanie wskazówki _____ 24
Gotowanie świe żych warzyw wskazówki _____ 25
Opiekanie wskazówki _____ 26
Zasady bezpieczeństwa _____ 27 - 28
Naczynia bezpieczne w mikrofalach _____ 29
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe _____ 30 - 31
Pytania i odpowiedzi _____ 32
Podłączenie elektryczne/ dane techniczne _____ 33
Karta gwarancyjna

Rozpakowanie
i instalacja

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.

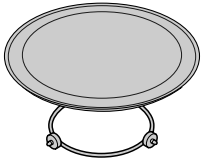
1 Rozpakować kuchenkę i umieścić ją na płaskiej poziomej powierzchni.



TACKA SZKLANA

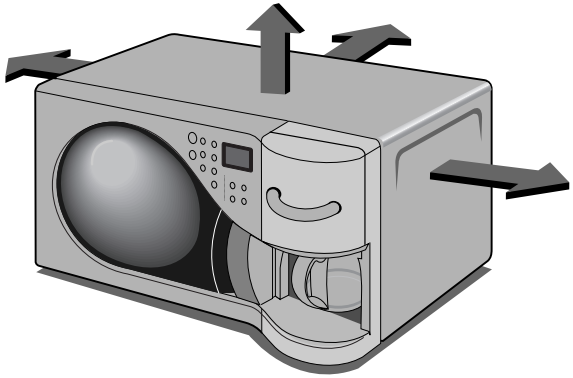


RUSZT



PIERŚCIEŃ OBROTOWY

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.

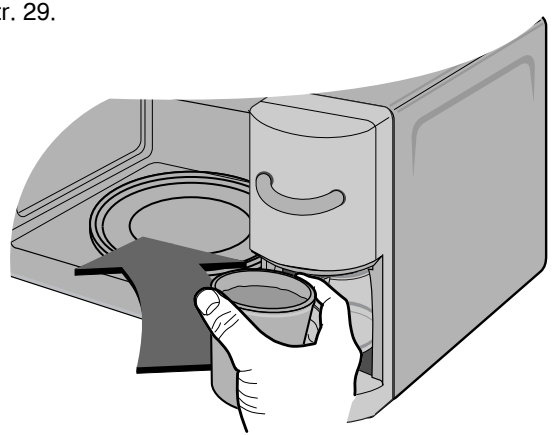


NINIEJSZA KUCHENKA MIKROFALOWA NIE POWINNA BYĆ UŻYWANA DO CELÓW GASTRONOMICZNYCH.

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 Otworzyć drzwiczki pociągając za **rączkę drzwiczek.** Włożyć do środka kuchenki **PIERŚCIEŃ OBROTOWY** i na nim umieścić **TACKA SZKLANA.**

5 Napełnić pojemnik (**bezpieczny w użytkowaniu w mikrofalach**) 300 ml wody. Postawić na **TACKA SZKLANA** i zamknąć drzwiczki kuchenki. Jeżeli mają Państwo jakiekolwiek wątpliwości jakiego naczynia użyć, proszę zajrzeć na str. 29.



6 Nacisnąć przycisk **STOP/CANCEL,** a następnie raz przycisk **START,** aby ustawić czas gotowania na 30 sekund.



7 Na **wyświetlaczu** będą odliczane 30 sekund. 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.

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

Ustawianie zegara

Zegar można ustawiać w systemie 24- godzinnym.
W poniższym przykładzie pokażemy, jak ustawić godzinę 14:35 w systemie zegara 24 godzinnego.
Należy się upewnić, że wszystkie elementy opakowania zostały usunięte z wnętrza kuchenki.



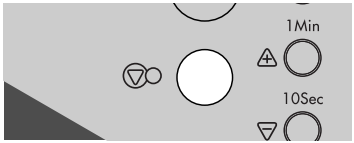
Jeżeli kuchenka zostanie włączona po raz pierwszy albo zasilanie zostanie podłączone po jego przerwaniu, cyfry na wyświetlaczu są ustawione na 0; trzeba wtedy zegar ustawić ponownie

Jeżeli zegar lub wyświetlacz wykazują jakieś nieprawidłowości, należy odłączyć kuchenkę od zasilania sieciowego, podłączyć ją ponownie i ustawić zegar.

1

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

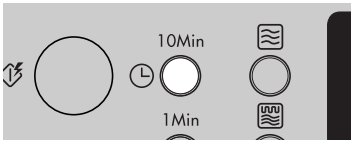
Nacisnąć przycisk **STOP/CANCEL**.



2

Nacisnąć i przytrzymać przycisk **10 MIN** (◷) dopóki na wyświetlaczu nie ukaże się "**24H**" i nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

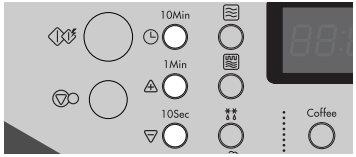
(Jeżeli chcemy zmienić różne opcje po ustawieniu zegara, należy odłączyć kuchenkę od zasilania i podłączyć ją ponownie.)



3

Nacisnąć przycisk **10 MIN** piętnaście razy.
Nacisnąć przycisk **1 MIN** trzy razy.
Nacisnąć przycisk **10 SEC** pięć razy.

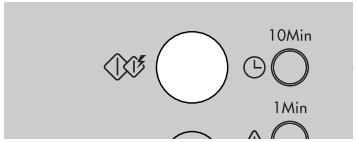
Jeżeli po naciśnięciu przycisków (10 MIN/ 1 MIN/ 10 SEC) przytrzymamy je, czas będzie się zmieniał szybko.



4

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

Zegar zaczyna działać.



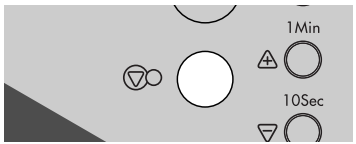
Zabezpieczenie
przed dziećmi



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.

1

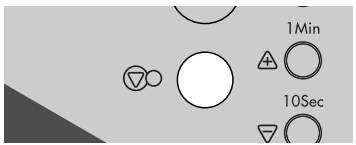
Nacisnąć przycisk **STOP/CANCEL.**



Jeżeli zegar jest ustawiony, to aktualna godzina zniknie

2

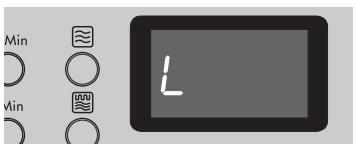
Nacisnąć i przytrzymać przycisk **STOP/CANCEL,** aż na wyświetlaczu ukaże się **"L"** i słychać będzie sygnał dźwiękowy.
Zabezpieczenie przed dziećmi jest teraz ustawione.



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

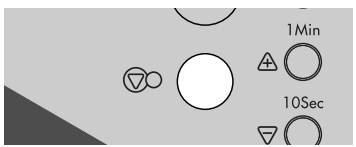
3

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



4

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



Gotowanie
z regulacją mocy

Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować jedzenie na poziomie mocy 720W (80%) przez 5 minut i 30 sekund.

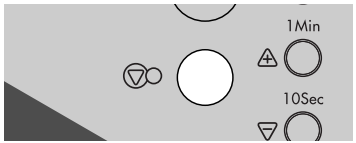


Kuchenka niniejsza ma pięć ustawień poziomów mocy. Automatycznie wybierany jest wysoki poziom mocy, ale wielokrotnie naciskając przycisk **MICRO** można ustawić inny jej poziom.

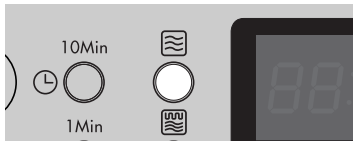
MOC	nacisnąć **MICRO**	%
WYSOKI	1 raz	900W (100%)
ŚREDNIO WYSOKI	2 razy	720W (80%)
ŚREDNI	3 razy	540W (60%)
ROZMRAŻANIE/ ŚREDNIO NISKI	4 razy	360W (40%)
NISKI	5 razy	180W (20%)

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

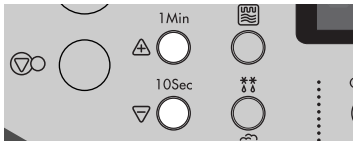
Nacisnąć przycisk **STOP/CANCEL.**



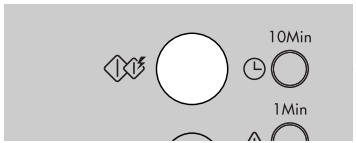
2 Aby wybrać 720W (80%) poziomu mocy, nacisnąć dwukrotnie przycisk **MICRO.**
Na wyświetlaczu ukazuje się "720".



3 Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.
Nacisnąć przycisk **10 SEC** trzy razy.



4 Nacisnąć przycisk **START.**
Po zakończeniu gotowania, dopóki nie zostaną otwarte drzwiczki kuchenki, co 1 minutę przez 5 minut słychać będzie dźwięk przypominający o tym.
Podczas gotowania, przy pomocy przycisków Krócej (⏃)/ Dłużej (▽), można zwiększać lub zmniejszać jego czas.



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 kuchence mikrofalowej.

Poziomy mocy mikrofalowej



POZIOM MOCY	*MOC WYJŚCIOWA*	*SPOSÓB WYKORZYSTANIA*
WYSOKI	900W (100 %)	* Gotowanie wody. * Opiekanie mielonej wołowiny. * Gotowanie ryb, mięsa i drobiu. * Gotowanie delikatnych kawałków mięsa.
ŚREDNIO WYSOKI	720W (80 %)	* Odgrzewanie wszelkich produktów * Pieczenie mięsa i drobiu. * Gotowanie grzybów i owoców morza. * Gotowanie potraw zawierających sery i jajka.
ŚREDNI	540W (60 %)	* Pieczenie ciast * Gotowanie jaj * Gotowanie kremów * Gotowanie ryżu i zup
ROZMRAŻANIE / ŚREDNIO NISKI	360W (40 %)	* Rozmrażanie wszystkich produktów * Topienie masła i czekolady * Gotowanie mniej delikatnych kawałków mięsa
NISKI	180W (20 %)	* Zmiękczanie masła i sera * Zmiękczanie lodów * Wyrastanie ciasta drożdżowego

Gotowanie dwustopniowe

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 360W (40%) mocy.



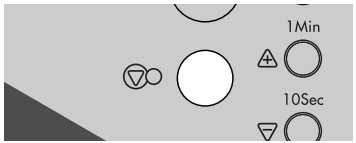
Podczas gotowania dwustopniowego drzwiczki kuchenki mogą być otwierane w celu sprawdzenia jedzenia. Po zamknięciu drzwi i naciśnięciu przycisku **START,** gotowanie będzie kontynuowane.

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

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

1

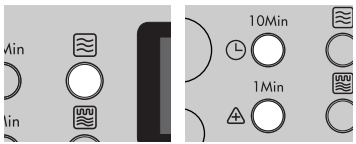
Nacisnąć przycisk **STOP/CANCEL.**



2

Wybrać poziom mocy dla **pierwszej fazy.**
W celu wybrania wysokiego poziomu mocy, nacisnąć jeden raz przycisk **MICRO.**

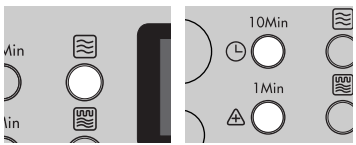
Nacisnąć przycisk **10 MIN** raz.
Nacisnąć przycisk **1 MIN** raz.



3

Wybrać poziom mocy dla drugiej fazy.
W celu wybrania 360W (40%) mocy, nacisnąć przycisk **MICRO** cztery razy.

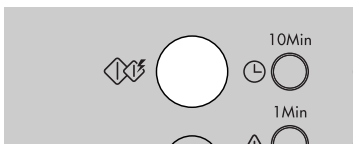
Nacisnąć przycisk **10 MIN** trzy razy.
Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.



4

Nacisnąć przycisk **START.**

Podczas gotowania, przy pomocy przycisków Krócej (⏃)/ Dłużej (▽), można zwiększać lub zmniejszać jego czas.



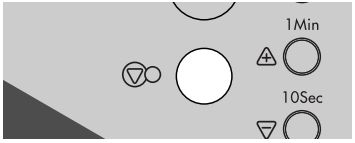
Szybki start

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

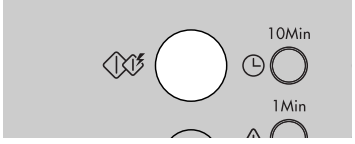


Funkcja "Szybkiego startu" pozwala przy pomocy przycisku **QUICK START** nastawiać gotowanie na WYSOKIM poziomie mocy w czasie możliwym do ustawiania co 30 sekund.

1 Nacisnąć przycisk **STOP/CANCEL.**



2 Nacisnąć cztery razy przycisk **QUICK START**, aby ustawić czas gotowania na WYSOKIM poziomie mocy na 2 minuty. Kuchenka rozpocznie pracę już przed czwartym naciśnięciem przycisku.



3 Podczas gotowania z wykorzystaniem funkcji Szybkiego startu można wydłużać jego czas do 10 minut poprzez kolejne naciskanie przycisku **QUICK START.**

Podczas gotowania, przy pomocy przycisków Krócej (▲)/Dłużej (▽), można zwiększać lub zmniejszać jego czas.

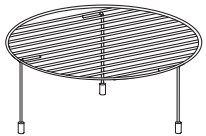
Opiekanie

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

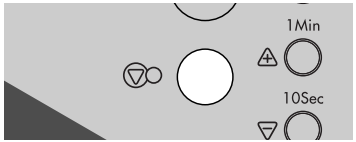


Niniejszy model kuchenki jest wyposażony w **grill zwykły.**

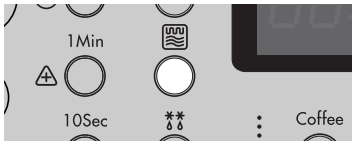
Ta funkcja pozwoli na szybkie przyrządzenie chrupiącego, przypieczonego na brązowo jedzenia.



1 Nacisnąć przycisk **STOP/CANCEL.**

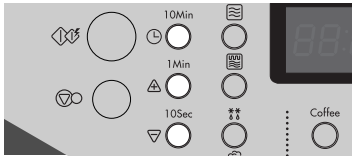


2 Nacisnąć przycisk **GRILL/COMBI** raz.



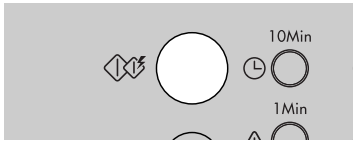
3 Wybrać czas opiekania.

Nacisnąć przycisk **10 MIN** raz.
Nacisnąć przycisk **1 MIN** dwa razy.
Nacisnąć przycisk **10 SEC** trzy razy.



4 Nacisnąć przycisk **START.**

Podczas gotowania, przy pomocy przycisków Krócej (⏃)/ Dłużej (⏁), można zwiększać lub zmniejszać jego czas.



Gotowanie
kombinowane

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

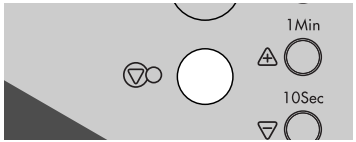


Kuchenka niniejsza posiada funkcję gotowania kombinowanego , która pozwala na gotowanie z wykorzystaniem **grilla** i **mikrofal** jednocześnie lub zamiennie. Oznacza to krótszy czas przygotowania potraw.

Grill opieka powierzchnię potrawy, podczas gdy **mikrofale** ogrzewają jej wnętrze. Co więcej, nie jest konieczne wcześniejsze nagrzewanie kuchenki.

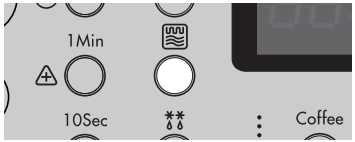
1

Nacisnąć przycisk **STOP/CANCEL.**



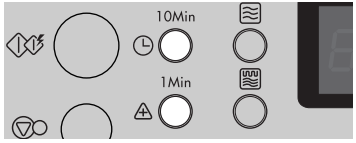
2

Nacisnąć przycisk **GRILL/COMBI** 4 raz.
Na wyświetlaczu ukaże się "Co-3".



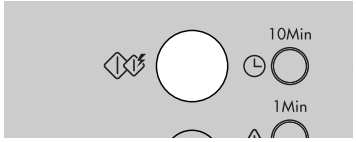
3

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



4

Nacisnąć przycisk **START.**
Podczas gotowania, przy pomocy przycisków Krócej (⏶)/ Dłużej (⏷), można zwiększać lub zmniejszać jego czas.
Przy wyjmowaniu jedzenia należy zachować ostrożność, ponieważ pojemnik będzie gorący!



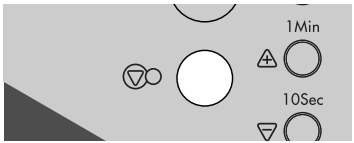
Automatyczne
gotowanie

W poniższym przykładzie pokażemy, jak ugotować 0,5 kg ziemniaków w mundurkach.



Gotowanie automatyczne pozwala w prosty sposób ugotować większość ulubionych potraw poprzez wybór rodzaju jedzenia i wprowadzenie za pomocą przycisków KRÓCEJ (⏃)/ DŁUŻEJ (▽) wagi produktu.

1 Nacisnąć przycisk **STOP/CANCEL.**

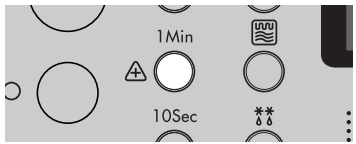


2 Nacisnąć przycisk **AUTO COOK.** (auto)
Na wyświetlaczu pokaże się napis "Ac-1".



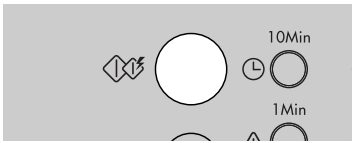
3 Wybrać żądaną wagę ziemniaków.
Nacisnąć pięć razy przycisk **MORE (** ⏃), aby wprowadzić 0,5 kg.

Jeżeli po naciśnięciu przycisków MORE (⏃)/LESS(▽) przytrzymamy je, można szybko zwiększać/ zmniejszać wprowadzaną wagę produktu.



4 Nacisnąć przycisk **START.**

Podczas gotowania, przy pomocy przycisków Krócej (⏃)/ Dłużej (▽), można zwiększać lub zmniejszać jego czas.



Funkacja	Kategoria	Waga	Naczynie	Temp.	Wskazówki
Automatyczne gotowanie	**Ziemniaki w mundurkach (Ac-1)**	0,1~1,0 kg	Tacka szklana	Pokojowa	Wybrać średnie ziemniaki 200~220g. 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.**
	Świeże warzywa (Ac-2)	0,2~0,8 kg	miska do użytku w mikrofalach	Pokojowa	Umieścić w misce, dodać wody, przykryć. Po ugotowaniu zamieszać i pozostawić. Obj. dodanej wody w zależności od wagi warzyw: ** 0,2~0,4 kg: 2 łyżki stołowe ** 0,5~0,8 kg: 4 łyżki stołowe
	Mrożone warzywa (Ac-3)	0,2~0,8 kg	miska do użytku w mikrofalach	Zamrożona	Umieścić w misce, dodać wody, przykryć. Po ugotowaniu zamieszać i pozostawić. Obj. dodanej wody w zależności od wagi warzyw: ** 0,2~0,4 kg: 2 łyżki stołowe ** 0,5~0,8 kg: 4 łyżki stołowe
	Zimna pizza (Ac-4)	0,2~0,4 kg	Ruszt	Schłodzona	Odgrzewanie pizzy. Umieścić zimną pizzę na niskim ruszcie nad metalowym talerzem. Po odgrzaniu wyjąć niezwłocznie. Odstawić na 2~3 minuty.
	Frytki (Ac-5)	0,2~0,4 kg	Ruszt	Zamrożona	Rozłożyć frytki na ruszcie nad metalowym talerzem Aby uzyskać najlepszy rezultat rozłożyć jedną warstwę. Po upieczeniu wyjąć i odstawić na 1~2 minuty.
	Kurczak w porcjach (Ac-6)	0,2~0,8 kg	Ruszt	Zamrożony	Umyć i osuszyć. Natrzeć mięso roztopionym masłem lub margaryną. Umieścić na wysokim ruszcie nad metalowym talerzem. Obróić po sygnale. Następnie nacisnąć START aby kontynuować pieczenie. Po upieczeniu pozostawić pod przykryciem na 2 - 5minut.

Automatyczne
rozmrażanie

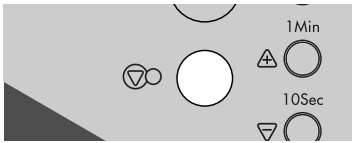
Ponieważ temperatura i gęstość produktów żywnościowych może się różnić od siebie, powinno się je sprawdzać przed rozpoczęciem rozmrażania. Należy zwrócić szczególną uwagę na połączenia mięsa i drobiu, niektóre potrawy nie powinny być całkowicie rozmrażane przed gotowaniem. Program rozmrażania chleba 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.



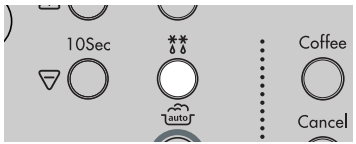
Ta kuchenka mikrofalowa posiada cztery programy rozmrażania: **MIĘSO, DRÓB, RYBY i CHLEB**. Każdy z tych programów ma różne ustawienia mocy. Wyboru poszczególnych programów dokonuje się naciskając przycisk funkcji **DEFROST** (automatyczne rozmrażanie zależne od wagi produktu).

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

1 Nacisnąć przycisk **STOP/CANCEL.**
Zważyć jedzenie, które chcemy rozmrozić. Należy się upewnić, że wszystkie metalowe klamry i paski zostały usunięte.
Następnie umieścić je w kuchence i zamknąć drzwi.

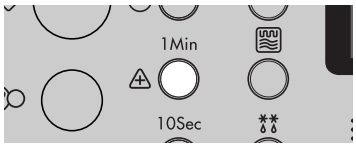


2 Nacisnąć dwa razy przycisk **DEFROST,** aby wybrać program rozmrażania drobiu (**"DRÓB"**).
Na wyświetlaczu pokaże się napis **"dEF2".**

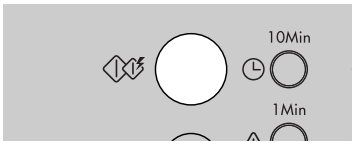


3 Należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności.

Nacisnąć przycisk **MORE** (⏃) czternaście razy, aby wprowadzić 1,4 kg.



4 Nacisnąć przycisk **START.**



5 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).**

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, kiełbaski 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.

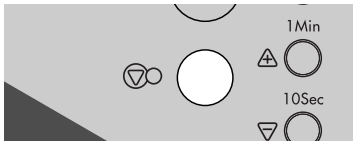
Kategoria	*Waga*	*Naczynie*	*Rodzaj żywności*
Mięso (dEF1) Drób (dEF2) Ryby (dEF3)	0,1 ~ 4,0 kg	Talerz	**Mięso:** mielone, steki, sznycle, zrazy, bitki wołowe, kotlety jagnięce, karkówka, kiełbaski. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 5 ~ 15 minut. **Drób:** cały kurczak, udka, piersi, uda indyka. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 20 ~ 30 minut. **Ryby:** całe, filety, kotlety, owoce morza. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 10 ~ 20 minut.
Chleb (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Ręcznik papierowy lub talerz	Pokrojony chleb, bułki, bagietka

Szybkie
rozmrażanie

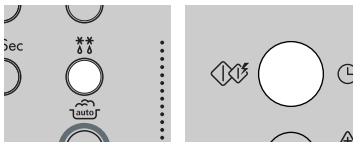
Funkcji tej używać do bardzo szybkiego rozmrożenia tylko 0,5kg mielonego mięsa. Wymaga to czasu odstawienia, który pozwoli na rozmrożenie się wnętrza potrawy. W poniższym przykładzie pokażemy, w jaki sposób rozmrozić 0,5kg zamrożonego mielonego mięsa.



Nacisnąć przycisk **STOP/CANCEL.**
Zważyć jedzenie, które chcemy rozmrozić. Należy się upewnić, że wszystkie metalowe wiązania i elementy opakowania zostały usunięte. Następnie umieścić je w kuchence i zamknąć drzwi.



Nacisnąć pięć razy przycisk **DEFROST**. Na wyświetlaczu pokaże się **"dEF5"**.
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**).

PORADNIK SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

Funkcji tej używać do szybkiego rozmrożenia mielonego mięsa.
Całkowicie usunąć z mięsa opakowanie. Umieścić je w naczyniu odpornym na działanie mikrofal. Po sygnale dźwiękowym wyjąć mięso z kuchenki, odwrócić je na drugą stronę i z powrotem włożyć do kuchenki. Nacisnąć ponownie przycisk Start. Pod koniec programu wyjąć mięso z kuchenki, przykryć folią i odstawić na 5-15 minut lub do całkowitego rozmrożenia.

Rodzaj	*Waga*	*Naczynia*	*Wskazówki*
Mięso mielone	0,5 kg	Naczynie do stosowania w mikrofalach (płaski talerz)	Mięso mielone. Po sygnale dźwiękowym odwrócić żywność na drugą stronę. Po rozmrożeniu odstawić na 5-15 minut.

Skracanie i wydłużanie gotowania

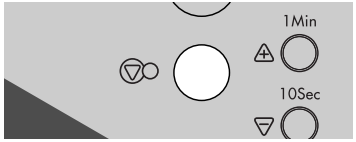
W następującym przykładzie pokażemy, jak można zmieniać programy ustawione podczas Automatycznego gotowania, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania.



Jeżeli podczas Automatycznego gotowania potrawa wydaje się być niedogotowana lub przegotowana, to używając przycisków KRÓCEJ (⏃)/ DŁUŻEJ (▽) można zwiększać i zmniejszać czas gotowania.

Również w czasie gotowania ustawionego automatycznie oraz ręcznie, można w każdej chwili, używając przycisków KRÓCEJ (⏃)/ DŁUŻEJ (▽), zwiększać i zmniejszać czas gotowania.Nie ma potrzeby przerywania gotowania.

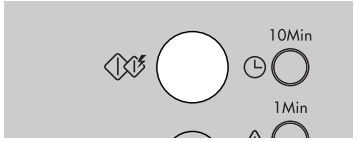
1 Nacisnąć przycisk **STOP/CANCEL.**



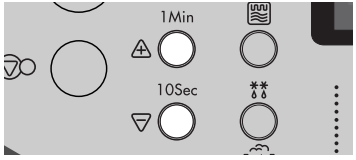
2 Wybrać żądany program Automatycznego gotowania.

Wybrać wagę potrawy. (Patrz str. 15)

Nacisnąć przycisk **START.**



3 Nacisnąć przycisk **MORE** (⏃).
Po każdym naciśnięciu tego przycisku, czas gotowania zostanie skrócony o 10 sekund.
Nacisnąć przycisk **LESS** (▽).
Po każdym naciśnięciu tego przycisku, czas gotowania zostanie wydłużony o 10 sekund.
Jeżeli po naciśnięciu przycisków MORE (⏃)/LESS (▽) przytrzymamy je wciśnięte,
to czas będzie się szybko zwiększał/ zmniejszał.



Ekspres do kawy i herbaty

W poniższym przykładzie pokażemy, jak przygotować do użycia ekspres do kawy i herbaty



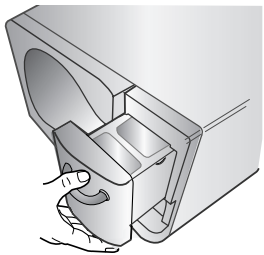
WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRZY UŻYTKOWANIU EKSPRESU DO KAWY I HERBATY

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych zawsze należy przestrzegać podstawowych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, aby zmniejszyć niebezpieczeństwo pożaru, porażenia prądem elektrycznym i/lub zranienia osób:

1. Nie dotykać gorących powierzchni.
2. Nie dopuszczać, aby przewód zasilający zwisał nad krawędzią stołu lub blatu albo dotykał gorących powierzchni.
3. Nie umieszczać na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanej kuchence.
4. Nie stosować urządzenia do użycia innego, niż przewidziano.
5. Gorącego dzbanka nie stawiać na mokrej lub zimnej powierzchni.
6. Podczas parzenia kawy lub herbaty nie wolno wyjmować pojemnika na wodę.

1 Przygotowanie ekspresu do kawy i herbaty do użycia.

Wyjąć pojemnik na wodę. (Przy wyjmowaniu lekko go unieść.)



2

Kawa

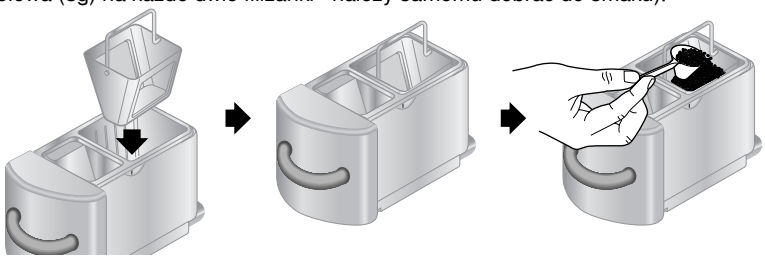
W koszyku filtra umieścić filtr stały. Dodać kawy w ilości jaką chcemy zaparzyć (zwykle jedna czubata łyżka stołowa (6g) na każde dwie filiżanki- należy samemu dobrać do smaku).

Herbata zielona

W koszyku filtra umieścić filtr stały. Dodać listków zielonej herbaty w ilości jaką chcemy zaparzyć (zwykle jedna czubata łyżka stołowa (4g) na każde dwie filiżanki- należy samemu dobrać do smaku).

Herbata czarna

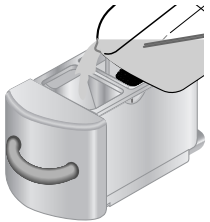
W koszyku filtra umieścić filtr stały. Dodać listków czarnej herbaty w ilości jaką chcemy zaparzyć (zwykle jedna czubata łyżka stołowa (3g) na każde dwie filiżanki- należy samemu dobrać do smaku).

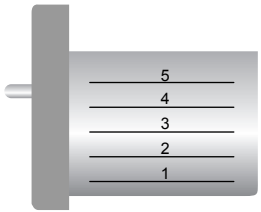




3

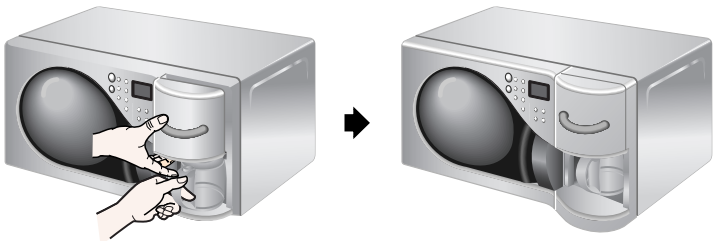
Napełnić pojemnik na wodę.
Wlać wodę do otworu w pojemniku do poziomu odpowiadającemu żądanej ilości filiżanek.
Nie przekraczać linii MAX(5).





4

Napełniony pojemnik wsunąć do końca do ekspresu.
Upewnić się, że dzbanek znajduje się na swoim miejscu na płytce grzejnej.



CZYSZCZENIE

1. W celu przeprowadzenia czyszczenia napełnić pojemnik na wodę mieszaniną składającą się w 1/3 z octu i w 2/3 z wody.
2. Nacisnąć przycisk COFFE albo Green lub Black TEA.
3. Przed ponownym użyciem ekspresu do parzenia kawy należy przepłukać urządzenie uruchamiając co najmniej dwa cykle z zimną świeżą wodą.

Ekspres do kawy i herbaty

W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaparzyć kawę lub herbatę.

PO ZAKOŃCZENIU CYKLU NALEŻY UWAŻAĆ, ABY NIE DOTKNĄĆ PŁYTKI GRZEJNEJ. MOŻE ONA BYĆ GORĄCA.



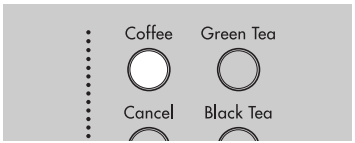
WAŻNE WSKAZÓWKI

1. Do parzenia kawy zawsze używać zimnej wody. Ciepła woda lub inny płyn mogą spowodować uszkodzenie ekspresu.
2. Przed pierwszym użyciem, albo gdy ekspres nie był używany przez pewien czas, należy napełnić pojemnik zimną wodą do maksymalnego poziomu bez dodawania kawy ani herbaty. Włączyć ekspres i pozwolić przepłynąć wodzie przez urządzenie, a następnie ją wylać i napełnić pojemnik świeżą wodą.
3. Nigdy nie wolno wyjmować pojemnika z wodą podczas cyklu parzenia. Bardzo gorąca woda lub para mogą spowodować poparzenia. Po zaparzeniu napoju zawsze należy odczekać 5 minut przed wyjęciem pojemnika.
4. Nie odłączać koszyka filtra od pojemnika na wodę, gdy jest on wypełniony wodą.
5. Przy wyjmowaniu pojemnika na wodę należy go lekko podnieść.

1 Nacisnąć przycisk **CANCEL**.



2 Uruchomić ekspres naciskając przycisk **COFFEE** albo Green lub Black **TEA**. (Uruchamia się tylko ekspres).



3 Po zaparzeniu ekspres rozpoczyna automatycznie podgrzewanie. (Przez 30 minut od przeprowadzenia parzenia.)

*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.

Gotowanie/podgrzewanie
wskazówki

***naczynia przeznaczone do użytku w kuchence mikrofalowej**

Produkt	*Czas gotowania (poziom mocy: WYSOKI)*	*Instrukcja*
Mięso w plastrach (3 szt), grubość 0,5 cm	1-2 minuty	Umieścić na talerzuc * i przykryć plastykową perforowaną osłonką Uwaga: Sos pozwala zachować soczystość potrawy
Kawałki kurczaka 1 pierś 1 udko	 2-3 minuty 3-3,5 minuty	Umieścić na talerzu * i przykryć plastykową perforowaną osłonką
Filet z ryby (170-230g)	1-2 minuty	Umieścić na talerzu * i przykryć plastykową perforowaną osłonką
Lasagnia Porcja 300g	4-6 minuty	Umieścić na talerzu * i przykryć plastykową 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.

Produkt	*Czas gotowania (poziom mocy: WYSOKI)*	*Instrukcja*
Ubite ziemniaki 350g	4 - 4,5 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.
Bułeczki	15-30 sekund	Owinąć w papierowy r ęcznik 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 świe żych warzyw

wskazówki

Warzywa	*Rozmiar Waga*	*Czas got. p. mocy WYSOKI*	*Instrukcja*	*Odsta- wić na:*
Karczochy (230g)	2 średnie 4 średnie	4,5-7 10-12	Przyciąć. Dodać 2 ły żeczki wody +2 ł. soku. Przykryć.	2-3 min.
Szparagi świeże	450g	2,5-6	Dodać 1 fili żankę 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.
Kalafior 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*	*Odsta- wić na:*
Kukurydza świeża	2 kolby	4-8	Wyłuskać.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 fili żanki 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 r ęczniku. 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 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	16-20	Grube i tłuste ryby wymagają wydłużenia czasu opiekania
	450g	24-28	
Małże	450g	16-20	Polać tłuszczem podczas opiekania
Krewetki niegotowane	450g	16-20	

Zasady bezpieczeństwa

UWAGA

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

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. pozłacanych 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 skorupek powstaje ciśnienie, które je rozsadza.
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 instrukcje 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.

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 tyko 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: Płyny 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.

Mikrofale 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 jakiekolwiek 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 mikrofale 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 pofałdować 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 mikrofale powoduje wyparowanie wilgoci, to stosunkowo suche produkty, jak pieczenie i niektóre warzywa, powinny być przed gotowaniem skropione wodą lub przykryte, aby ją zatrzymać.

Kości i tłuszcz zawarte w jedzeniu

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

Ilość produktów

Ilość mikrofal znajdująca 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

Mikrofale 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 spalą 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 rozdarciu.

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 szczelne 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. Wskazanym 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 otrzymają więcej energii mikrofalowej i jedzenie będzie się równo gotować.

Osłanianie
Paski folii aluminiowej, która zatrzymuje mikrofale, 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 upewniać, 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 mikrofale mogły być pochłaniane od spodu i w środku jedzenia.

Nakłuwanie
Jedzenie zamknięte w skorupce, okryte skórką lub błoną prawdopodobnie pęknie, jeżeli nie zostanie nakłute przed gotowaniem. Potrawy takie to zarówno żółtka, jak i białka jajek, małże, 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 8ëC.

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.
Rozpryśnięte 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 energie 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 namydlonej szmatki, a następnie spłukać 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, 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 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 ZOSTAWIAĆ 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

Uwaga

Ostrzeżenie: urządzenie niniejsze musi być uziemione

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

NIEBIESKI - przewód neutralny
BRĄZOWY - 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 BRĄZOWYM 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 ⏚.

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

	MD-6654F
Zasilanie	230V ~, 50Hz
Moc wyjściowa	900 W (znam. wg IEC60705)
Częstotliwość fal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne	540 mm (S) x 310 mm (W) x 436 mm (G)
WAGA NETTO	e.g 17kg
Zużycie energii	
Kuchenka mikrofalowa	1300 W
Opiekacz	1000 W
Ekspres do kawy i herbaty	750 W
Kombinowane	2250 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

Pieczątka 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 Rzeczpospolitej 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 podstawowym 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), wynikłe 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 zgodne 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.

Koszt połączenia z infolinią wg cennika usług powszechnych operatora.

ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

Lp.	Data zgłoszenia sprzętu do naprawy	Data zakoń-czenia naprawy	Data wydania sprzętu z serwisu	Opis naprawy	Pieczątka zakładu	Pokwitowanie klienta

Life's Good LG

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 utylizacja odpadów lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

Printed in Korea