



INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA MIKROFALOWA



MS-194A

Energia

Kuchnia mikrofalowa



MS-194A

Pobór mocy [kW] 1,20

Skuteczność [%] 0

Stopień równomierności
pieczenia ciasta 3,5
probierczy to

Szczegółowe informacje zawarte są
w instrukcji obsługi

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, ponieważ praca taka może spowodować narażenie na szkodliwe promieniowanie mikrofalowe.

Pod żadnym pozorem nie wolno manipulować przy zamkach zabezpieczających.

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

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

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

Uwaga

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

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

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

Uwaga

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

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

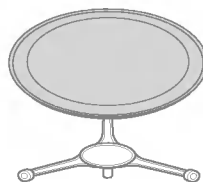
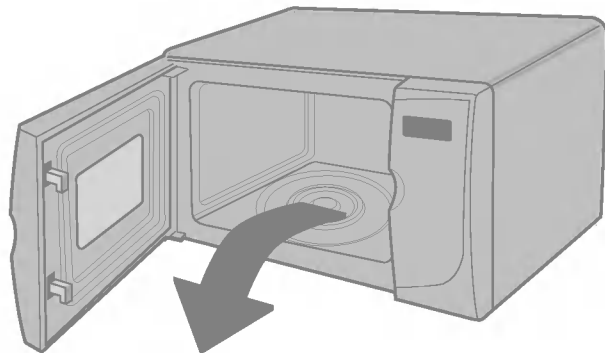
Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych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

Energia	2
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
Automatyczne gotowanie	11-12
Automatyczne rozmrażanie	13-14
Szybki start	15
Minutnik	16
Zasady bezpieczeństwa	17
Naczynia bezpieczne w mikrofalach	18
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe	19-20
Pytania i odpowiedzi	21
Podłączenie elektryczne/ Dane techniczne	22
Karta gwarancyjna	23

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.

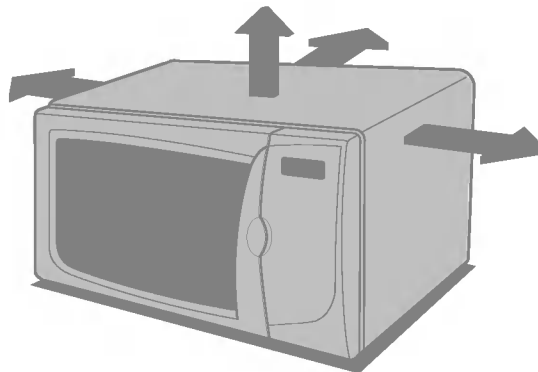
- 1** Rozpakować kuchenkę i umieścić ją na płaskiej poziomej powierzchni.



TACKA SZKLANA

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.

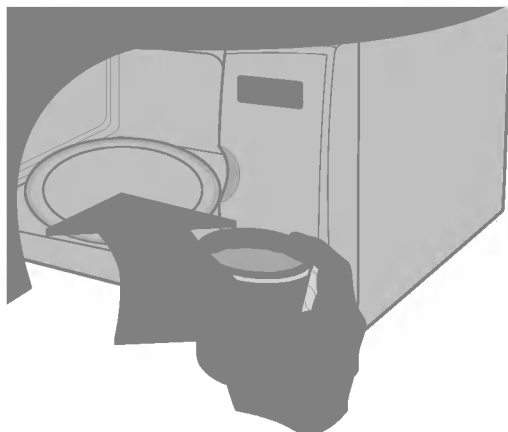


**NINIEJSZA KUCHENKA MIKROFALOWA NIE POWINNA BYĆ
UŻYWANA DO CELÓW GASTRONOMICZNYCH.**

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 **pierścień obrotowy** i na nim umieścić **taczkę szklaną**.

5 Napełnić pojemnik (**bezpieczny w użytkowaniu w mikrofalach**) 300 ml wody. Postawić na **szklanej tacy** i zamknąć drzwiczki kuchenki. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości jakiego naczynia użyć, proszę zajrzeć na str. 18.



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



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



KUCHENKA JEST TERAZ ZAINSTALOWANA.

Ustawianie zegara



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.

W czasie ustawiania zegara dwukropek zegara będzie migał; po jego ustawieniu miganie ustanie.

Można ustawiać zegar w systemie 12- godzinnym i 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.

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

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



2 Nacisnąć dwukrotnie przycisk **CLOCK**.

(Jeżeli używać zegara 12-godzinnego, nacisnąć raz przycisk **CLOCK**. Jeżeli chcemy zmienić ustawienia opcji 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 **CLOCK**, aby ustawić godzinę.

Zegar zacznie 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.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP/ CLEAR**.

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

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

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

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



Gotowanie z regulacją

Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować jedzenie na poziomie mocy 80% przez 5 minut i 30 sekund



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

MOC	nacisnąć POWER	%
WYSOKI	1 raz	100%
ŚREDNIO WYSOKI	2 razy	80%
ŚREDNI	3 razy	60%
ROZMRAŻANIE ŚREDNIO NISKI	4 razy	40%
NISKI	5 razy	20%

Należy sprawdzić, że kuchenka jest zainstalowana poprawnie, zgodnie z instrukcjami podanymi wcześniej w niniejszej instrukcji.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Aby wyłączyć 80% poziomu mocy, nacisnąć dwukrotnie przycisk **POWER**.

Na wyświetlaczu pojawi się „P-80”.



Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.

Nacisnąć przycisk **10 SEC** trzy razy.



Nacisnąć przycisk **START**.



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 kuchenice mikrofalowej.

Poziomy mocy mikrofalowej

POZIOM MOCY	MOC WYJŚCIOWA	SPOSÓB WYKORZYSTANIA
WYSOKI	100 %	<ul style="list-style-type: none">• Gotowanie wody.• Opiekanie mielonej wołowiny.• Gotowanie ryb, mięsa i drobiu.• Gotowanie delikatnych kawalków mięsa.
ŚREDNIO WYSOKI	80 %	<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 %	<ul style="list-style-type: none">• Pieczenie ciast• Gotowanie jaj• Gotowanie kremów• Gotowanie ryżu i zup
ROZMRAŻANIE / ŚREDNIO NISKI	40 %	<ul style="list-style-type: none">• Rozmrażanie wszystkich produktów• Topienie masła i czekolady• Gotowanie mniej delikatnych kawalków mięsa
NISKI	20 %	<ul style="list-style-type: none">• Zmiękczenie masła i sera• Zmiękczenie lodów• Wyrastanie ciasta drożdżowego



Automatyczne gotowanie

W poniższym przykładzie pokażemy, jak ugotować 2 ziemniaki w mundurkach (0.4 kg).



Gotowanie automatyczne pozwala w prosty sposób ugotować większość ulubionych potraw poprzez wybór rodzaju jedzenia.

UWAGA:

Kuchenka posiada przyciski do automatycznego ustawiania czasu gotowania trzech rodzajów produktów.

Naciśnij przycisk STOP/ CLEAR.



Naciśnij przycisk AUTO COOK odpowiednio do rodzaju potrawy.

W niniejszym przykładzie naciśnij dwukrotnie na symbol ziemniaków aby ugotować 2 ziemniaki w mundurkach (400 g).

Na wyświetlaczu pojawi się „2”.

Gotowanie rozpocznie się automatycznie bez naciśnięcia przycisku START.



<i>RODZAJ POTRAWY</i>	<i>TEMP.PRODUKTU</i>	<i>NACZYNIĘ</i>	<i>ILOŚĆ (WAGA PRODUKTU)</i>	<i>WSKAZÓWKI</i>
ZIEMNIAKI W MUNDURKACH	temp. pokojowa	Tacka szklana	1 (200 g) 2 (400 g) 3 (600 g) 4 (800 g)	Ziemniaki umyć i wysuszyć. Nakłuć kilka razy widelcem. Rozłożyć na trzech arkuszach ręcznika papierowego na środku szklanej tacki. Po gotowaniu odstawić na 5 minut.
ŚWIEŻE WARZYWA	temp. pokojowa	Tacka szklana	150 g 300 g 450 g 600 g	Umieścić przygotowane warzywa w pojemniku o odpowiedniej wielkości (np. brytfannie). Dodać 30 ml wody na 150 g warzyw.
MROŻONE WARZYWA	mrożonka	Tacka szklana	150 g 300 g 450 g 600 g	Umieścić przygotowane warzywa w pojemniku o odpowiedniej wielkości (np. brytfannie). Dodać 30 ml wody na 150 g warzyw. Przykryć plastikową folią i umieścić na środku szklanej tacki.

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

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.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

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



Nacisnąć przycisk **2** razy przycisk **AUTO DEFROST**, aby wybrać program rozmrażania drobiu („**POULTRY**”).

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



Należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności.

Nacisnąć przycisk **3** raz, aby wprowadzić 1,4 kg.



Nacisnąć przycisk **START**.

W czasie rozmrażania, kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy. Wtedy należy otworzyć drzwiczki, obrócić jedzenie drugą stroną 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

PROGRAM		RODZAJ PRODUKTU	ILOŚĆ MIN./ MAKS.
MIĘSO 	wołowina	wołowina mielona, steki bez kości, kawalki na gulasz, stek z krzyża, pieczeń marynowana, pieczeń z krzyża, mielone kotlety	0,1 / 4,0 kg
	baranina	kotlety (grube 2,5 cm), pieczeń zawijana	
	wieprzowina	kotlety (grube 1,2 cm), pieczeń zawijana, żeberka, kielbasa	
	cielęcina	kotlety (grube 1,2 cm, 450 g)	
DRÓB 	kurczaki	całe (do 2 kg), wycięte piersi (bez kości), nóżki	0,1 / 4,0 kg
	indyki	piersi (do 2,5 kg)	
RYBY 	ryby	filety, dzwonka, całe	0,1 / 4,0 kg
	owoce morza	mięso krabie, homary, krewetki, małże	
CHLEB 		krojony chleb ciemny/ biały, bochenek ciemny/ biały, bulka francuska, bagietki, bułeczki	0,1 / 0,5 kg

- Zaletą takiego „Rozmrażania zależnego od wagi produktu” jest automatyczne ustawianie i regulacja całego procesu rozmrażania, lecz podobnie jak przy rozmrażaniu konwencjonalnym trzeba w czasie jego trwania sprawdzać stan jedzenia.
- Najlepsze efekty można osiągnąć, gdy mięso i drób wyjmie się z papierowego lub plastikowego opakowania. Jeżeli się tego nie zrobi, to opakowanie zatrzyma parę i sok blisko produktu, co może spowodować ugotowanie się jego powierzchni.
- Aby rozmrażany produkt nie kapał, należy go umieścić na szerokim szklanym półmisku.
- W momencie wyjmowania z kuchenki jedzenie powinno być w środku trochę zamrożone.
- Jeżeli usunięcie opakowania z jedzenia jest trudne, należy rozmrażać jedzenie przez ok. czwartą część całkowitego czasu przeznaczanego do rozmrażania, który jest wyświetlany na jego początku. Następnie wyjąć produkty z kuchenki i usunąć z nich opakowanie.
- Krojony chleb powinien być umieszczany między ściereczkami, długie bułki powinny być przed rozmrażaniem przecięte na pół.



Szybki start

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



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

Naciśnij przycisk **STOP/ CLEAR**.



Naciśnij ponownie przycisk **START**, aby ustawić czas gotowania na WYSOKIM poziomie mocy na 2 minuty.

Kuchnia 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 ustawić minutnik na 15 minut.

Minutnik



Ta kuchenka mikrofalowa posiada również minutnik, który może zostać wykorzystany do innych celów. Jeżeli używamy go niezależnie od gotowania, kuchenka nie będzie działać. Minutnik odlicza w dół sekundy.

Naciśnij przycisk **STOP/ CLEAR.**



Naciśnij przycisk **KITCHEN TIMER.**



Należy wprowadzić czas, który ma być odliczany.

3

Naciśnąć przycisk **10 MIN** raz.

Naciśnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.



Naciśnąć przycisk **START.**

4

Czas będzie odliczany w oknie wyświetlacza, bez gotowania ani nagrzewania się kuchenki. Po odliczeniu ustawionego okresu czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a w oknie wyświetlacza pojawi się napis „End”.



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. połączanych lub posrebrzanych). Zawsze trzeba odkręcić metalowe pokrywki słoików. Metalowe przedmioty w kuchenke mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego, co może doprowadzić do poważnych uszkodzeń.
7. Nie wolno używać kuchenki, jeżeli pomiędzy przednią częścią kuchenki a jej drzwiczkami znajduje się ściereczka, serwetka lub jakikolwiek inny przedmiot, gdyż może to doprowadzić do przedostawania się energii mikrofalowej na zewnątrz.
8. Nie należy używać papieru z makulatury, gdyż może zawierać zanieczyszczenia powodujące iskrzenie i/ lub zapalenie się pod wpływem temperatury.
9. Nie należy myć talerza obrotowego zanurzając go w wodzie zaraz po zakończeniu podgrzewania, gdyż może to spowodować jego pęknięcie lub uszkodzenie.
10. Małe ilości jedzenia potrzebują krótszego czasu gotowania lub podgrzewania. Jeżeli stosuje się normalne czasy, jedzenie może się przegrzać i spalić.
11. Instalując kuchenkę, trzeba ją ustawić tak, aby przód drzwiczek był cofnięty względem krawędzi powierzchni, na której stoi o co najmniej 8 cm. W ten sposób uniknie się przypadkowego przewrócenia urządzenia.
12. Przed gotowaniem należy ponakłuwać skórkę ziemniaków, jabłek i podobnych warzyw i owoców.
13. Nie gotować jajek w skorupkach. Wewnątrz skorupki powstaje ciśnienie, które je rozsadza.
14. W kuchenke mikrofalowej nie wolno smażyć na głębokim tłuszczu.
15. Przed podgrzewaniem lub rozmrażaniem należy usunąć z żywności plastikowe opakowania. Należy jednak zauważyć, że niektóre produkty podczas gotowania lub podgrzewania powinny być przykryte plastikową folią.
16. Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzona, to , nie wolno używać kuchenki dopóki nie zostanie to naprawione przez wykwalifikowane osoby.
17. Jeżeli kuchenka zaczęła dymić, to należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od sieci i przytrzymać drzwiczki zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni.
18. Jeżeli żywność jest podgrzewana w pojemnikach z plastiku, papieru lub innego palnego materiału, należy często sprawdzać, czy pojemnik się nie stopił lub nie zapalił.
19. Dzieci mogą używać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru jedynie wtedy, gdy po udzieleniu im odpowiednich instrukcji dziecko jest zdolne do używania kuchenki w sposób bezpieczny i rozumie niebezpieczeństwo niewłaściwego jej użycia.
20. Płyty ani inne produkty żywnościowe nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.

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 kuchenke i powodują powstawanie łuku elektrycznego, niepokojącego zjawiska świetlnego.

Większość nie metalizowanych naczyń żaroodpornych może być bezpiecznie używana w kuchenke 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 kuchenke mikrofalowej.

Umieścić w kuchenke 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 kuchenke mikrofalowej. Prawdopodobnie w Państwa kuchni znajduje się wiele wyposażenia do gotowania, które może być używane w kuchenke 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 kuchenke 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 kuchenke 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 kuchenke 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, placzków i kremów, zalecają wyjęcie potrawy z kuchenki, gdy jest ona lekko niedogotowana. To nie jest pomylką. 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 nabiórą 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 potrawy. 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.

Wilgoc 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 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 kościстых lub tłustych kawałków mięsa, czy nie gotują się one nierówno lub nie przegotowują się.

Ilość produktów

Ilość mikrofał 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

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. Jedyne zewnętrzna część porcji jedzenia jest gotowana dzięki energii mikrofalowej. Reszta jest gotowana dzięki konwekcji ciepła. Z tego wynika, że najgorszym możliwym kształtem gotowanych produktów jest gruby kwadrat. Jego rogi spala się o wiele wcześniej, niż środek stania 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 ona na powolne wysychanie jedzenia.

Układanie i oddzielanie

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

Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe

Mieszanie

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

Obracanie

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

Umieszczanie porcji grubszych na zewnątrz

Ponieważ promieniowanie mikrofalowe jest pochłaniane przez zewnętrzne części jedzenia, sensownym jest umieszczanie grubszych porcji mięsa, drobiu i ryb na zewnętrznym brzegu talerza. Powoduje to, że grubsze porcje otrzymają 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 kuchenice iskierka.

Podnoszenie

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

Nakłuwanie

Jedzenie zamknięte w skorupce, pokryte skórką 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 kuchenice mikrofalowej potrawy gotują się bardzo szybko, należy je często próbować. Niektóre z nich mogą być pozostawione w kuchenice, 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 wentylatorów nałapa 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 PŁASTIKOWYCH 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
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 białka żółtka, może ono pęknąć.. Aby temu zapobiec, należy po prostu przed podgrzaniem nakłuć żółtka jajka. Nigdy nie gotować jajek w skorupce.

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

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

Pyt. Czy można w kuchenke mikrofalowej robić prażoną kukurydzę?

Odp. Tak, jeżeli stosuje się jedną z dwóch podanych niżej metod:
1. Używając specjalnych naczyń do prażenia kukurydzy przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
2. Używając specjalnej kukurydzy przygotowanej do przyrządzenia w kuchenkach mikrofalowych, dla której określono dokładnie czas i moc potrzebną do uzyskania zadowalającego produktu.

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

UWAGA

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

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

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

Podłączenie elektryczne/

Dane techniczne

Uwaga

Ostrzeżenie: urządzenie niniejsze musi być uziemione

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

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

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

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

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

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

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

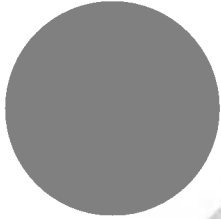
Dane techniczne

	MS-194A
Zasilanie	230V ~, 50Hz
Moc wyjściowa	800 W (znam. wg IEC60705)
Częstotliwość fal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne	485 mm (S) x 280 mm (W) x 339 mm (G)
Zużycie energii	1200 W

UWAGA

PROMIENIOWANIE MIKROFALOWE !

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



LG Electronics Polska

www.lge.pl

KUCHENKA PROFALOWA

Nazwa sprzętu

Model ^(*)

Nr fabryczny

Data sprzętu

^(*) wypełnia sprzedawca

Imię i nazwisko klienta

Adres zamieszkania

Akceptuję warunki gwarancji i kwituję odbiór sprawnego sprzętu

pieczęć sklepu

Strawomni Państwo!

Dzięki temu za dokonanie zakupu produktu marki LG i gwarantujemy intuicyjny wybór. Urządzenie marki LG zaprogramowane / reprodukuje według najnowszych technologii, reprezentuje światowe standardy jakości i niezawodności - a jednocześnie są przydatne dla użytkownika i jego środowiska naturalnego.

Przed rozpoczęciem korzystania ze sprzętu prosimy o dokładne zapoznanie się z procedurami obsługi oraz manuałem eksploatacyjnym, szczególnie opisany w instrukcji obsługi.

W przypadku jakichkolwiek problemów prosimy o zwrócenie się do Autoryzowanej Stacji Serwisowej LG Electronics (ASS). Maszta wypracowała seria serwisowa aby Algorytm obsługi pomocy w zakresie realizacji uprawnień gwarantujących oraz porad technicznych i eksploatacyjnych.

Warunki gwarancji

1. Gwarancja LG Electronics Polska Sp. z o.o. dotyczy wyrobów powierzonego użytku marki LG zakupionych w Polsce i jest ważna wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
2. LG Electronics Polska Sp. z o.o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu, na który wydano jej niniejszą Kartę Gwarancyjną, pod warunkiem korzystania ze sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i warunkami techniczno-eksploatacyjnymi opisanymi w instrukcji obsługi.
3. Kartę gwarancyjną jest ważna, jeżeli sprzedawca jest na oryginalnym formularzu i zawiera następujące dane: nazwę sprzętu, model, numer fabryczny, datę sprzedaży, miejsce i podjęcie sprzedaży oraz podpis klienta. Dokonywana jakichkolwiek składek lub poprawek w karcie gwarancyjnej pozbawia ją mocy i skutku ulgowego.
4. LG Electronics Polska Sp. z o.o. uzależnia sprawność na okres **12 miesięcy**, licząc od daty sprzedaży sprzętu. Realizację uprawnień gwarancyjnych odbywać się będzie po przedstąpieniu w ASS ważnej karty gwarancyjnej oraz z dowodem zakupu oraz potwierdzeniu zgodności opisów w karcie gwarancyjnej ze słownymi dokonywanymi.
5. Wady ujawnione w okresie gwarancji zostaną będą bezpłatnie przez ASS, w możliwym krótkim terminie, nie przekraczającym:
 - 14 dni roboczych, licząc od daty przyjęcia sprzętu do naprawy
 - 21 dni roboczych, licząc od daty rozpoczęcia sprzedaży do naprawyW przypadku konieczności sprawowania części zamiennych z zagranicy firmy powyższe mogą być przedłużane o 30 dni, o czym ASS poinformuje reklamującego.
6. Sprzęt powinien zostać dostarczony do ASS lub przekazany do transportu w oryginalnym opakowaniu fabrycznym. W przypadku braku opakowania fabrycznego ryżko osłabionego sprzętu podlega transportu ponoszącemu. Odpisowość sprzęt włączyć odpowiednio podzbiorem warunków i gwarancji w tym zakresie.
7. Gwarancja obejmuje szereg wyjątków i wady powstałe z przyczyn fizycznych w sprzedanym urządzeniu. Nie są objęte gwarancją uszkodzenia powstałe z przyczyn zewnętrznych, jak np.: mechaniczne, spowodowane działaniem atmosferycznych, zaprzeczonych, zalania, uszkodzenia powstałe wskutek szkodliwych substancji eksploatacyjnych (np. laser czyszczący) lub nieprzeznaczonego użytku techniczno-eksploatacyjnych opisanych w instrukcji obsługi.
8. Gwarancja nie są objęte czynności niezbędne do normalnej obsługi eksploatacyjnej, np. zainstalowanie sprzętu, przygotowanie, czyszczenie i konserwacja, wymiana żarówek i bezpieczników, sprężeniowa dzielenia.
9. Gwarancja nie są objęte uszkodzenia z tytułu zawieszenia technicznych sprzętu, o ile są one zgodne z podanym przez producenta w instrukcji obsługi lub innych dokumentach o charakterze normatywnym.
10. Nabywca może w całości wykonać gwarancję, w przypadku stwierdzenia dokonania nieautoryzowanych napraw lub zmian konstrukcyjnych. Gwarancja może nie mieć zastosowania w sytuacji, gdy sprzęt używany jest do celów przemysłowych, komercyjnych lub niezgodnie z przeznaczeniem.
11. Niniejszy przykazuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot kwoty ceny zakupu, jeżeli w okresie gwarancji ASS dokona trzech napraw, a sprzęt będzie nadal wykonywał wady uniemożliwiającej jego użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.
12. Wypió sposobu zainstalowania reklamacji należy do gwaranta.
13. LG Electronics Polska Sp. z o.o. nie będzie ponosiła odpowiedzialności za nieważność i nieważność gwarancji jeżeli dobiegnie się do serwisowej, zwłaszcza zgodnie ze zrealizowanymi okolicznościami o charakterze siły wyższej.
14. Socializację uprawnień Nabywcy i obywateli gwaranta wynikają z gwarancji określa Kodeks Cywilny.

Usługi dotyczące dostawców Autoryzowanych Stacji Serwisowych prosimy kierować bezpośrednio do:

LG Electronics Polska Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 41, 02-672 Warszawa
tel. (0-22) 606-14-50, fax. (0-22) 606-14-55
e-mail: service@lge.pl

Stacje serwisowe autoryzowane przez LG Electronics Polska

WZLECENIOWY	MIASTO	NAZWA FIRM	ADRES	TELEFON	KIEROWNE
centralne	Włocławek	E.U.H. Elcom	Główny 9	6-24 811 80 08	Stanisław Szary
zabojowa	Wrocław	"SERWIS-AGD 162031" s.c.	Osobista 28	6-71 378 22 06	Krzysztof Kasprak
kuchnia-choronka	Bydgoszcz	Punkt Serwis Autoryzowany AGD	Kryszka 9	6-52 379 31 08	Lirna Krupa
biuro-choronka	Sulęc	"Proxim-Servis" s.c.	Wojciecha Pawłowskiego 43/45	6-86 462-2542	Renata Buszczyńska
sklepy	Lublin	"PHU" AGD-RTV-Servis" s.c.	Boczna Żabińska 6a	6-61 524 81 02	Renata Michalak
sklepy	Legnica	Zakład Naprawy Sprzedaży AGD RTV	Bułykowska 16a	6-63 371 40 08	Magdalena Kozłak
sklepy	Gorzów Śląski	Zakład Handlowy Usługowy "Orkus"	Moszczyńska 14	6-95 729 20 03	Mieczysław Korwał
sklepy	Zakusze Olski	"ELDOM"	Osobista 30	6-49 309 22 37	Edyta Śliwa
sklepy	Strzelce	ZUM "MAG" Service s.c.	Przemysłowa 2/8	6-46 874 26 33	Mieczysław Powarski
sklepy	Łódź	Naprawa Usk. Chłodziarek P1	Widzawska 102	6-43 879 24 43	Stanisław Anielski
sklepy	Łódź	"AGD Servis" Naprawa Sprzedaż AGD"	Bielski nad Boczna 18	6-24 771 40 07	Adam Słowiak
sklepy	Łódź	ZUM "MAG" Service s.c."	Widzawska 102	6-42 832 29 18	Mieczysław Powarski
sklepy	Łódź	"Thermo Service"	Lutnia 24	6-42 872 30 69	Grzegorz Białkowski
sklepy	Łódź	ZUM "MAG" Service s.c."	Pl. Przemysłowa 6	6-43 307 55 45	Adam Słowiak
sklepy	Łódź	Naprawa Zmrażalniskowego Sprzedaży AGD/RTV	Pl. Przemysłowa 6	6-46 814 23 37	Stanisław Powarski
sklepy	Łódź	"AGD Servis" Naprawa Sprzedaż AGD"	Krzyszka 10	6-42 816 21 19	Adam Słowiak
sklepy	Łódź	"Dob Serwis" s.c. s.c."	Os. Wilanów 38	6-12 844 42 68	Wojtek Li
sklepy	Łódź	"SERVIS" Autoryzowany Zakład Usk. Handl.	Osobista 8a	6-14 655 03 69	Robert Kyrnawski
sklepy	Łódź	Zakład Usługowy AGD-RTV	Główna 15	6-29 668 28 74	Zygmunt Dziubiński
sklepy	Łódź	"AGD Servis" Naprawa Sprzedaż AGD"	Kryszka 14	6-24 266 26 69	Adam Słowiak
sklepy	Łódź	PHU "Dob Serwis"	Osobista 34	6-98 383 40 86	Mieczysław Kalina
sklepy	Łódź	PHU "Dob Serwis"	Przybylska 4	6-46 331 19 37	Mieczysław Kalina
sklepy	Łódź	Centrum Serwisowe "Ma-RTV"	Wojciechowska 12	6-22 825 18 11	Paul Jankowski
sklepy	Łódź	PHU "TANCO" sp. z o.o."	Osobista 24	6-22 830 48 77	Jan Dławił
sklepy	Łódź	PHU "WATER JORDAN"	Widzawska 14	6-22 871 18 78	Dariusz Sobczak
sklepy	Łódź	A.Z.U. "TECH-EDOM"	Starych Strzegom 23	6-77 492 41 20	Z. Dziembowski
sklepy	Łódź	Zakład Usługowy AGD	Osobista 48	6-17 863 16 15	Marek Dubicki
sklepy	Łódź	PHU Elcom	Osobista 24	6-45 822 26 34	Janusz Naczyniak
sklepy	Łódź	Naprawa AGD s.c.	Hobler 8	6-98 663 19 19	Mieczysław Karpela
sklepy	Łódź	Humana "MS T.s."	Prądzińska 7b	6-58 843 54 68	Henryk Szlachet
sklepy	Łódź	Zakład Usługowy "Ecom"	Osobista Hala 3	6-98 672 19 87	Janek Prończak
sklepy	Łódź	ZUM Sprzedaż Usługowy	Os. Róża 108	6-34 324 68 40	Henryk Matusiak
sklepy	Łódź	ZUM Sprzedaż Usługowy	Legnicka 12	6-32 291 48 79	Janek Prończak
sklepy	Łódź	ZUM Sprzedaż Usługowy	Tyrolska 3	6-30 254 11 81	Andrzej Kozak
sklepy	Łódź	ZUM Sprzedaż Usługowy	Pogoda 2	6-30 863 16 12	Mieczysław Dąb
sklepy	Łódź	ZUM "Sobczak"	Osobista 41	6-41 381 12 70	Andrzej Kozak
sklepy	Łódź	Naprawa Sprzedaż AGD	Kozłowska 4a	6-95 232 24 85	Mieczysław Powarski
sklepy	Łódź	"TUT" s.c.	Osobista 17	6-89 927 28 98	Janek Lubicki
sklepy	Łódź	PHU "ZUM" s.c.	Gabrylińskiego 11/11	6-86 527 18 46	Zygmunt Dziubiński
sklepy	Łódź	ZUM "Sobczak" s.c.	Os. Dąb 15	6-43 242 17 89	Katarzyna Jankowska
sklepy	Łódź	"Servis RTV"	Kamień 1	6-52 736 78 44	Jan Lis
sklepy	Łódź	UPH "TECH-EDOM"	Osobista 9	6-87 272 68 53	Zygmunt Dziubiński
sklepy	Łódź	PHU "Ma-Gaz" s.c.	Os. Prądzińska 18	6-41 871 63 11	Andrzej Kozak
sklepy	Łódź	Usługowy Zakład Naprawy Sprzedaż AGD	Kamień 8	6-94 383 18 42	Grzegorz Dąb
sklepy	Łódź	PHU "WATER-JORDAN"	Moska 7	6-91 465 21 20	Dariusz Włodarczyk

Aktualne informacje o sieci autoryzowanych stacji serwisowych można uzyskać pod numerem telefonu (0-22) 606-14-00 lub w witrynie internetowej www.lge.pl



LG Electronics

NUMER TWOJEJ KARTY CZŁONKOWSKIEJ



ODCINEK DLA SPRZEDAWCY

DATA SPRZEDAŻY

