LG

INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA MIKROFALOWA

MC-806BL
MC-806BLR

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

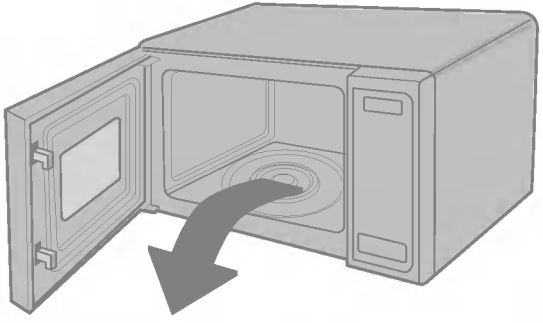
Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofale. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych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

Środki ostrożności — 2
Spis treści — 3
Rozpakowanie i instalacja — 4 ~ 5
Ustawianie zegara — 6
Zabezpieczenie przed dziećmi — 7
Gotowanie z regulacją mocy — 8
Poziomy mocy mikrofalowej — 9
Gotowanie dwustopniowe — 10
Szybki start — 11
Skracanie i wydłużanie gotowania — 12
Opiekanie — 13
Gotowanie konwekcyjne — 14 ~ 15
Gotowanie kombinowane — 16 ~ 17
Automatyczne rozmrażanie — 18 ~ 19
Automatyczne gotowanie — 20 ~ 21
Automatyczne pieczenie — 22 ~ 23
Rożno (Tylko model MC-806BLR) — 24 ~ 25
Zasady bezpieczeństwa — 26
Naczynia bezpieczne w mikrofalach — 27
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe — 28 ~ 29
Pytania i odpowiedzi — 30
Podłączenie elektryczne/ Dane techniczne — 31
Karta gwarancyjna — 32

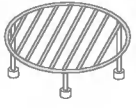
Rozpakowanie i instalacja

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.



RUSZT WYSOKI



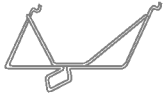
RUSZT NISKI

TACKA METALOWA

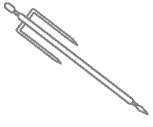
TACKA SZKLANA

PIERŚCIEŃ OBROTOWY

TYLKO DLA MODELU MC-806BLR

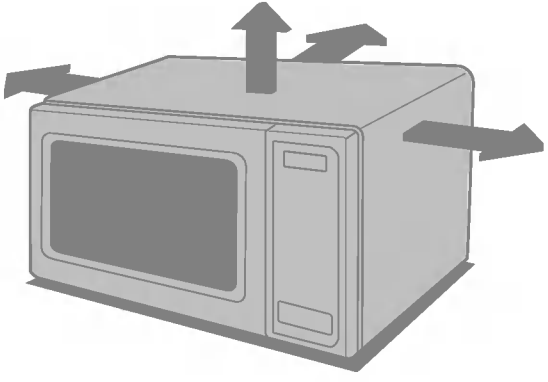


UCHWYT



ROŻNO

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.

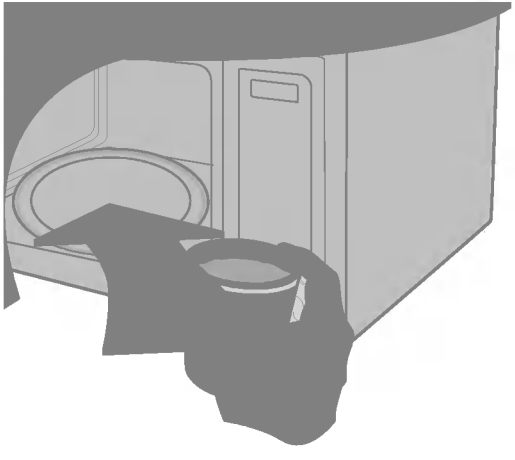


NINIEJSZA KUCHENKA MIKROFALOWA NIE POWINNA BYĆ UŻYWANA DO CELÓW GASTRONOMICZNYCH.

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 **tackę szklaną.**

5 Napełnić pojemnik (**bezpieczny w użytkowaniu w mikrofalach**) 300 ml wody. Postawić na **szklanej tacce** i zamknąć drzwiczki kuchenki. Jeżeli mają Państwo jakiekolwiek wątpliwości jakiego naczynia użyć, proszę zajrzeć na str. 27.



6 2. Nacisnąć 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 ZAI[illegible]TANA.

Ustawianie zegara

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

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

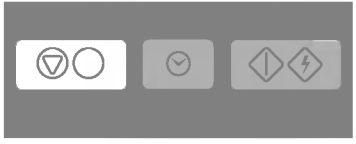
Jeżeli zegar lub wyświetlacz wykazują jakieś nieprawidłowości, należy odłączyć kuchenkę od zasilania sieciowego, podłączyć ją ponownie i ustawić zegar.

W czasie ustawiania zegara przycisk **START** będzie migał; po jego ustawieniu miganie ustanie.

1

Należy s[illegible]ewnić, że kuchenka jest zainstalowana poprawnie, zgodnie z[illegible]skazówkami podanymi wcześniej w niniejszej instrukcji.

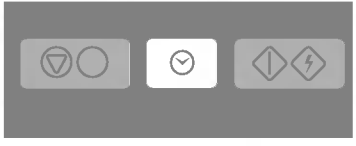
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR.**



2

Nacisn[illegible]rzycisk **CLOCK.**

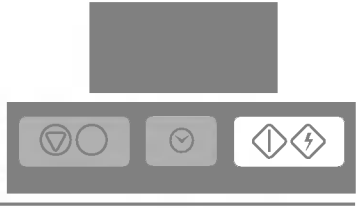
(Jeżeli c[illegible]żywać zegara 12-godzinnego, nacisnąć przycisk **CLOCK** jeszcze raz. Jeżeli chcemy zmienić ustawienia opcji po ustawieniu zegara, należy odłączyć kuchenkę od zasilania i podłączyć ją ponownie.)



3

Obróci[illegible]o **DIAL** , aż na wyświetlaczu pokaże się „14:00".

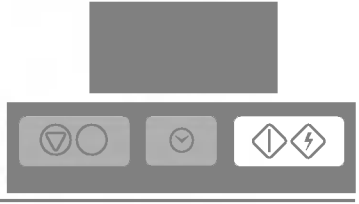
Nacisn[illegible]isk **START,** aby potwierdzić wybór.



4

Obróci[illegible]o **DIAL ,** aż na wyświetlaczu pokaże się „14:35".

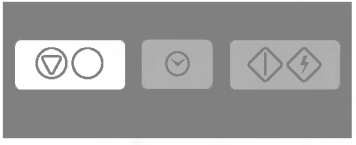
Nacisnąć p[illegible]isk **START.**
Zegar zaczyna działać.



Zabezpieczenie
przed dziećmi

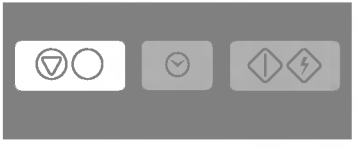
Kuchenka ta posiada cechę, która zabezpiecza przed przypadkowym uruchomieniem kuchenki. Jeżeli zabezpieczenie przed dziećmi zostanie ustawione, nie działa żaden przycisk i nie można włączyć żadnego rodzaju gotowania.
Można jednak cały czas otwierać drzwiczki kuchenki.

N[illegible]TOP/ CLEAR.



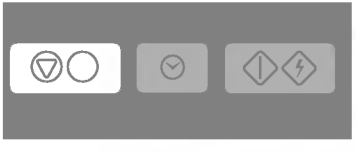
Nacisn[illegible]trzymać przycisk **STOP/ CLEAR,** aż na wyświetlaczu ukaże się „[illegible]łychać będzie sygnał dźwiękowy.
Zabezp[illegible]przed dziećmi jest teraz ustawione.

Aktualna godzina zniknie z wyświetlacza ale po kilku sekundach pojawi się ponownie.



Je[illegible]akiś przycisk, to na wyświetlaczu pojawi się **„L".**

Aby anulo[illegible]funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, nacisnąć i przytr[illegible]ac[illegible]rzycisk **STOP/ CLEAR,** aż zniknie „L".
Słychać bę[illegible]sygnał dźwiękowy.



Gotowanie
z regulacją mocy

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

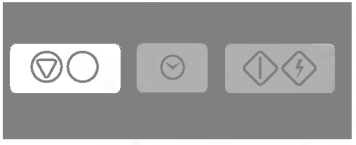
Kuchenka niniejsza ma pięć ustawień poziomów mocy. Automatycznie wybierany jest wysoki poziom mocy, ale wielokrotnie naciskając przycisk **MICRO** można ustawić inny jej poziom.

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

1

Należy [illegible]ewnić, że kuchenka jest zainstalowana poprawnie, zgodnie z [illegible]skazówkami podanymi wcześniej w niniejszej instrukcji.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR.**



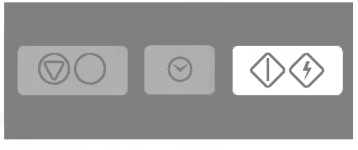
2

Aby wy[illegible]% poziomu mocy, nacisnąć dwukrotnie przycisk **MICRO.**

Na wyś[illegible] ukazuje się „80".

Ob[illegible]**AL,** aż na wyświetlaczu pokaże się 5:30.

N[illegible]**TART.**



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

WYSOKI	100 %	• Gotowanie wody. • Opiekanie mielonej wołowiny. • Gotowanie ryb, mięsa i drobiu. • Gotowanie delikatnych kawałków mięsa.
ŚREDNIO WYSOKI	80 %	• Odgrzewanie wszelkich produktów • Pieczenie mięsa i drobiu. • Gotowanie grzybów i owoców morza. • Gotowanie potraw zawierających sery i jajka.
ŚREDNI	60 %	• Pieczenie ciast • Gotowanie jaj • Gotowanie kremów • Gotowanie ryżu i zup
ROZMRAŻANIE / ŚREDNIO NISKI	40 %	• Rozmrażanie wszystkich produktów • Topienie masła i czekolady • Gotowanie mniej delikatnych kawałków mięsa
NISKI	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 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.

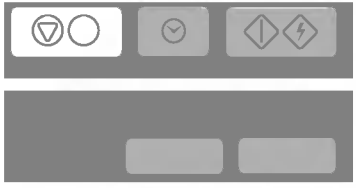
W celu skasowania programu należy dwukrotnie nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR.**

1

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR.**

Wybrać poziom mocy dla **pierwszej fazy.**

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



2

Obrócić pokrętło **DIAL,** aż na wyświetlaczu pokaże się „11:00".

3

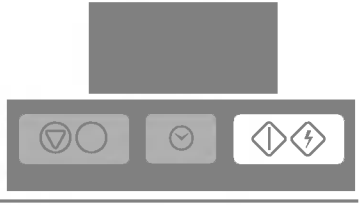
Wybrać poziom mocy dla **drugiej fazy.**

W celu wybrania 40% mocy, nacisnąć przycisk **MICRO** cztery razy.

4

Obrócić pokrętło **DIAL,** aż na wyświetlaczu pokaże się „35:00".

Nacisnąć przycisk **START.**

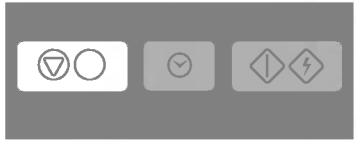


Szybki start

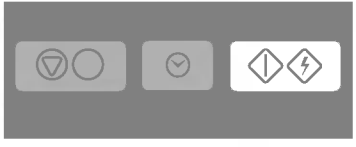
W poniższym przykładzie pokażemy, jak prosto gotować przez 2 minuty na wysokim poziomie mocy.

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

N[illegible]**STOP/ CLEAR.**



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



Podc[illegible]ania z wykorzystaniem funkcji Szybkiego startu można wydłużać je[illegible]zas do 10 minut poprzez kolejne naciskanie przycisku **START**.

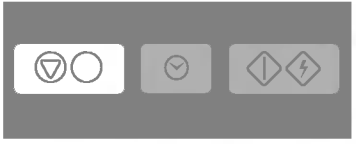
Skracanie i wydłużanie gotowania

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

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

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

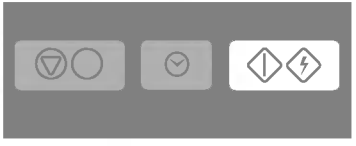
1 Na[illegible]STOP/ CLEAR.



2 Wybra[illegible] program Automatycznego gotowania.

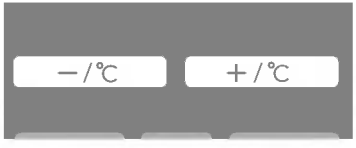
Wybra[illegible]trawy.

Nacisnąć przycisk **START.**



3 Nacisn[illegible]isk **KRÓCEJ (+)**.
Po każdym [illegible]iśnięciu tego przycisku, czas gotowania zostanie skróc[illegible]o 1[illegible]ekund.

Nacisnąć przycisk **DŁUŻEJ (–)**.
Po każdym naciśnięciu tego przycisku, czas gotowania zostanie wydłużony o 10 sekund.

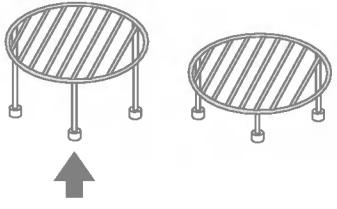


W poniższym przykładzie pokażemy, jak używać opiekacza do przyrządzenia jedzenia w 12 minut i 30 sekund.

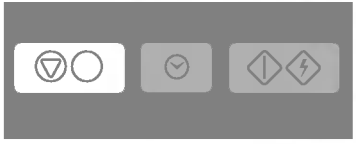
Opiekanie

Niniejszy model kuchenki jest zaopatrzony w **KWARCOWY OPIEKACZ**, więc wcześniejsze podgrzewanie jest niepotrzebne. Ta funkcja pozwoli na szybkie przyrządzenie chrupiącego, przypieczonego na brązowo jedzenia. Podczas opiekania, pomiędzy tacką szklaną, a rusztem umieszczana jest tacka metalowa.

Podczas opiekania musi być używany ruszt do opiekania (wysoki ruszt).



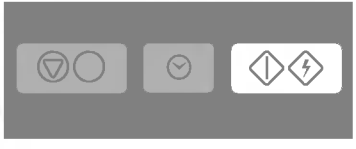
Na[illegible] STOP/ CLEAR.



Na[illegible] GRILL.

O[illegible]AL, aż na wyświetlaczu ukaże się „12:30".

N[illegible]TART.



Gotowanie konwekcyjne

Poniższy przykład pokazuje, jak najpierw rozgrzać kuchenkę, a następnie gotować jedzenie w temperaturze 230 °C przez 50 minut.

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

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

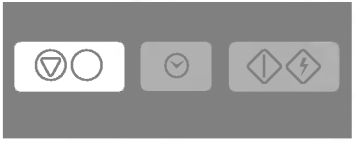
Podgrzanie kuchenki do wybranej temperatury zabiera kilka minut.

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

1. Rozgrzewanie

1

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR.**

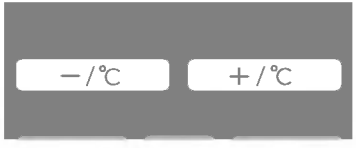


Naciskać **CONV.**

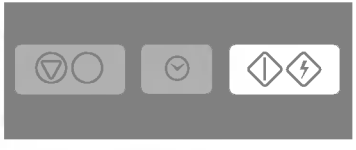
Aby ustawić 230 °C, należy 5 razy nacisnąć przycisk **+** .

3

Temperatura gotowania może być zmieniana przy pomocy przycisków **+ / –** .

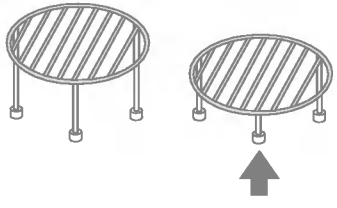


Naciskać **START.**



Temperatura gotowania może być zmieniana poprzez naciskanie przycisków **zwiększania i zmniejszania.**

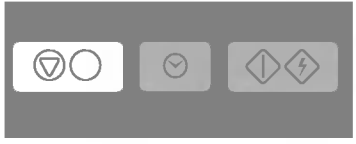
W czasie gotowania konwekcyjnego należy używać podstawki do gotowania konwekcyjnego.



2. [illegible]wanie

1

N[illegible] przy[illegible]TOP/ CLEAR.



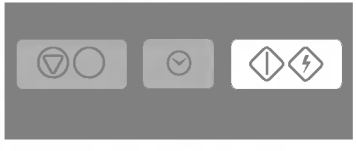
N[illegible] CONV.

Aby u[illegible]0 °C, nacisnąć 5 razy przycisk **+**.
Temperatu[illegible]otowania może być zmieniana przy pomocy przycisk[illegible] **/ –** .

3

Ob[illegible]IAL, aż na wyświetlaczu ukaże się „50:00".

N[illegible]TART.



Gotowanie kombinowane

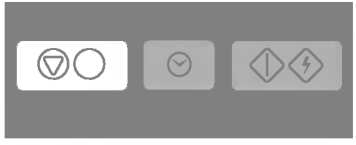
W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaprogramować kuchenkę do gotowania kombinowanego na poziomie mocy 40% i opiekanie na czas 25 minut.

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

Przy gotowaniu kombinowanym można ustawić trzy poziomy mocy mikrofalowej (20%, 40% i 60%).

1. Gotowanie kombinowane z opiekaniem.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR.**



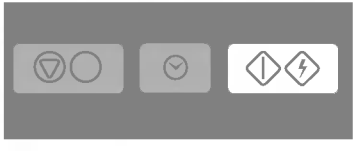
Nacisnąć przycisk **COMBI.**

Nacisnąć przycisk **GRILL.**

W [illegible] % mocy, nacisnąć dwukrotnie przycisk **MICRO.**

Obrócić [illegible] **DIAL,** aby na wyświetlaczu pojawiło się „25:00

Nacisnąć przycisk **START.**
Podczas gotowania, przy pomocy przycisków **+ / –** , można zwiększać lub zmniejszać jego czas.
Przy wyjmowaniu jedzenia należy zachować ostrożność, ponieważ pojemnik będzie gorący!



Gotowanie kombinowane

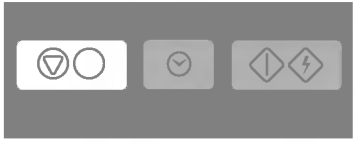
W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaprogramować kuchenkę do gotowania kombinowanego na poziomie mocy 40% i opiekanie na czas 25 minut.

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

1

2. Gotow[illegible] kombinowane z gotowaniem konwekcyjnym.

Nacisnąć p[illegible]cisk **STOP/ CLEAR.**



2

Nacisn[illegible]cisk **COMBI.**

Nacisn[illegible]sk **CONV.**

Nacisnąć raz przycisk **+**.

3

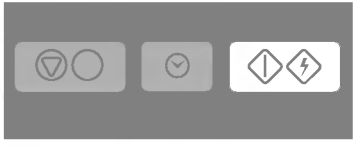
W[illegible]% mocy, nacisnąć dwukrotnie przycisk **MICRO.**

4

Ob[illegible]AL., aby na wyświetlaczu pojawiło się „25:00".

5

Nacisnąć przycisk **START.**
Podczas gotowania, przy pomocy przycisków **+ / –**, można zwiększać lub zmniejszać jego czas.
Przy wyjmowaniu jedzenia należy zachować ostrożność, ponieważ pojemnik będzie gorący!



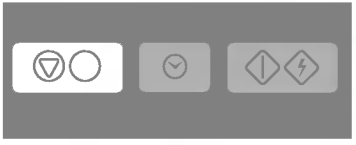
Automatyczne rozmrażanie

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 **AUTO DEFROST** (automatyczne rozmrażanie zależne od wagi produktu).

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

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

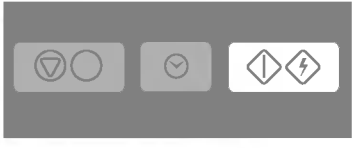


2 Nacis[illegible] razy przycisk **AUTO DEFROST,** aby wybrać program rozmrażani[illegible]robiu (**„POULTRY").**
Na wy[illegible] pokaże się napis **„dEF2".**

3 Należy [illegible]dzić wagę rozmrażanej żywności.

Obróci[illegible]o **DIAL,** aby na wyświetlaczu ukazało się „1.4".

N[illegible] **START.**



5 W czasie rozmrażania, kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy. Wtedy należy otworzyć drzwiczki, obrócić jedzen[illegible]ugą stronę i rozdzielić, aby zapewnić równe rozmrażanie. Usunąć wszystkie kawałki, które już si[illegible]ały 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, kawałki 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, kiełbasa	
	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, bułka francuska, bagietki, bułeczki	0,1 / 0,5 kg

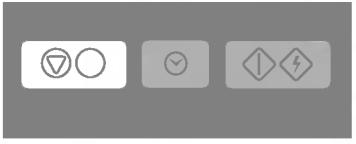
- Zaletą takiego „Rozmrażania zależnego od wagi produktu" jest automatyczne ustawianie i regulacja całego procesu rozmrażania, lecz podobnie jak przy rozmrażaniu konwencjonalnym trzeba w czasie jego trwania sprawdzać stan jedzenia.
- Najlepsze efekty można osiągnąć, gdy mięso i drób wyjmie się z papierowego 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 przeznaczonego 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.

Automatyczne gotowanie

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

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

Na[illegible] **STOP/ CLEAR.**

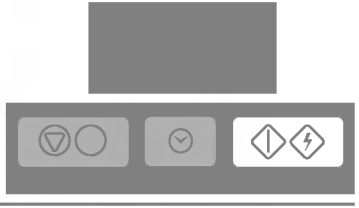


Na[illegible] **AUTO COOK.**

3

Obróci[illegible]o **DIAL,** aby na wyświetlaczu pokazało się „Ac-1" .

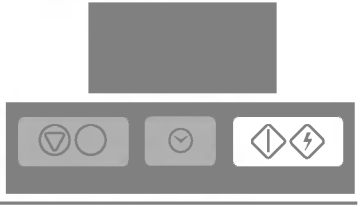
Nacisnąc[illegible]isk **START,** aby potwierdzić wybór rodzaju gotowania.



4

Obrócić p[illegible]o **DIAL,** aby na wyświetlaczu pokazało się „0.6".

Nacisnąc p[illegible]isk **START.**



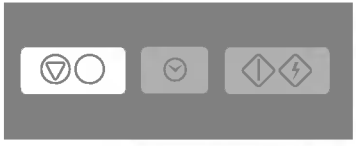
RODZAJ POTRAWY	WAGA PRODUKTU	NACZYNIE	TEMP. PRODUKTU	WSKAZÓWKI
1. ZIEMNIAKI W MUNDURKACH	0,2 - 1,0 kg	Tacka szklana + Ręcznik papierowy	20 °c	Ziemniaki umyć i wysuszyć. Nakłuć kilka razy widelcem. Po gotowaniu odstawić na 5 minut przykryte folią.
2. RYŻ / MAKARON	0,1 - 0,3 kg	Tacka szklana	20 °c	Umieścić ryż, zimną wodę i 1/4 do 1 łyżeczki soli w głębokiej i dużej miseczce. Przykryć pokrywką lub plastikową folią. • Ryż - Po gotowaniu zamieszać i odstawić przykryte na 5 do 10 minut. • Makaron - Po gotowaniu przepłukać makaron zimną wodą.
3. ŚWIEŻE WARZYWA	0,2 - 0,8 kg	Tacka szklana	20 °c	Umieścić w miseczce odpornej na mikrofale lub w brytfannie. Dodać 30 ml wody na 0,2 kg. Przykryć plastikową folią. Po gotowaniu odstawić przykryte na 2 - 3 minuty.
4. MROŻONE WARZYWA	0,2 - 0,8 kg	Tacka szklana	-18 °c	Umieścić w miseczce odpornej na mikrofale lub w brytfannie. Przykryć plastikową folią. Po gotowaniu odstawić pod przykryciem na 2 - 3 minuty.
5. CHŁODNA PIZZA	0,2 - 0,4 kg	Tacka szklana + Tacka metalowa + Ruszt do opiekania	5 °c	Funkcja ta jest przeznaczona do podgrzania przechowywanej zimnej pizzy. Umieścić chłodną pizzę na ruszcie w pozycji wysokiej. Po podgrzaniu niezwłocznie wyjąć z kuchenki. Odstawić na 1- 2 minuty.
6. MROŻONA PIZZA	0,1 - 0,5 kg	Tacka szklana + Tacka metalowa + Ruszt do opiekania	-18 °c	Funkcja ta jest przeznaczona ugotowania zamrożonej pizzy. Usunąć opakowanie i umieścić mrożoną pizzę na ruszcie nad tacką metalową i szklaną. Po gotowaniu odstawić na 1- 2 minuty.
7. FRYTKI	0,2 - 0,4 kg	Tacka szklana + Tacka metalowa + Ruszt do opiekania	-18 °c	Rozłożyć frytki na żaroodpornym naczyniu ustawionym na ruszcie w pozycji wysokiej. Aby uzyskać najlepszy rezultat, należy układać je w jednej warstwie. Po przygotowaniu wyjąć z kuchenki i odstawić na 1- 2 minuty.
8. ZAPIEKANKA	0,5 - 1,2 kg	Tacka szklana + Ruszt do gotowania konwekcyjnego	20 °c	Używać do przyrządzania domowych zapiekanek. Po gotowaniu odstawić na 1- 3 minuty (bez przykrycia).

Automatyczne pieczenie

W poniższym przykładzie pokażemy, jak przygotować 1,4 kg pieczeni wołowej

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

Na[illegible] **STOP/ CLEAR.**

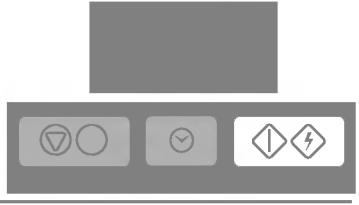


Na[illegible] **AUTO ROAST.**

3

Obróć[illegible]o **DIAL**, aby na wyświetlaczu pokazało się „Ar-1" .

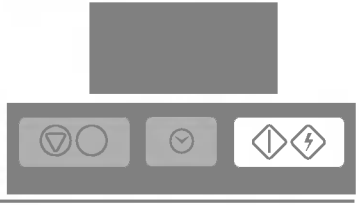
Nacisnąc przycisk **START,** aby potwierdzić wybór rodzaju pieczenia.



4

Obrócić p[illegible]o **DIAL,** aby na wyświetlaczu pokazało się „1.4".

Nacisnąc pr[illegible]isk **START.**

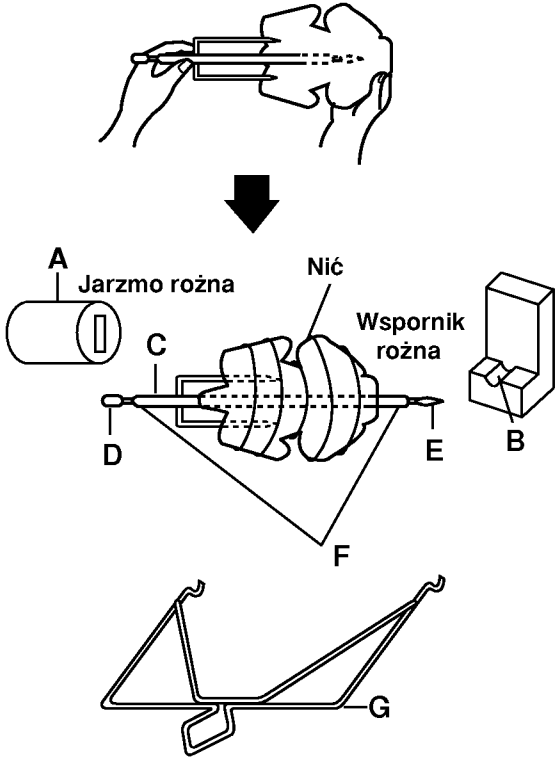


1. PIECZEŃ WOŁOWA	0,5 - 1,5 kg	Tacka szklana + Tacka metalowa + Ruszt do gotowania konwekcyjnego	5 °c	Posmarować wołowinę stopioną margaryną lub masłem. Umieścić na ruszcie w pozycji niskiej, nad tacką metalową i szklaną. Po upieczeniu wyjąć z kuchenki i odstawić przykryte folią na 10 minut.
2. PIECZEŃ WIEPRZOWA	0,5 - 1,5 kg	Tacka szklana + Tacka metalowa + Ruszt do gotowania konwekcyjnego	5 °c	Posmarować wieprzowinę stopioną margaryną lub masłem. Umieścić na ruszcie w pozycji niskiej, nad tacką metalową i szklaną. Po upieczeniu wyjąć z kuchenki i odstawić przykryte folią na 10 minut.
3. KURCZAK W CAŁOŚCI	0,8 - 1,5 kg	Tacka szklana + Tacka metalowa	5 °c	Posmarować całego kurczaka stopioną margaryną, masłem lub przyprawami. Umieścić kurczaka na tacce metalowej i na tacce szklanej. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego natychmiast odlać sos i przewrócić kurczaka na drugą stronę. Po upieczeniu wyjąć z kuchenki i odstawić przykryte folią na 10 minut.

Rożno

W poniższym przykładzie pokażemy, jak przygotować pieczonego kurczak

Tylko model MC-806BLR



1. Umieścić całkowicie rozmrożonego kurczaka na rożnie, upewniając się, że rożno przechodzi centralnie przez środek kurczaka. Jeżeli to konieczne, należy przywiązać go nicią.

   UWAGA: BARDZO WAŻNE JEST, ABY PRZED GOTOWANIEM KURCZAK BYŁ CAŁKOWICIE ROZMROŻONY. NIEZACHOWANIE TEGO WARUNKU MOŻE SPOWODOWAĆ, ŻE BĘDZIE ON NIEDOGOTOWANY.

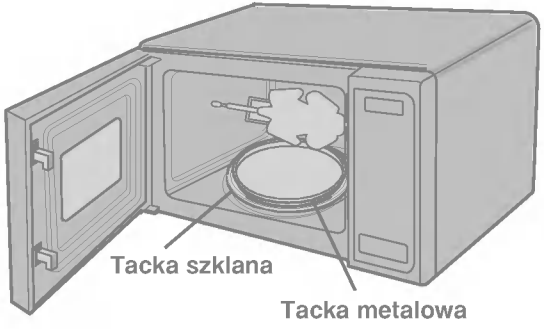
2. Włożyć koniec rożna (D) w jego jarzmo (A) na lewej ściance kuchenki. Pchnąć w lewo, jednocześnie powoli go obracając, aż rożno wsunie się w jarzmo (A).

3. Oprzeć drugi koniec rożna (E) w zagłębieniu we wsporniku rożna (B).

4. Ostrożnie umieścić metalową tackę na wierzchu szklanego obrotowego talerza w kuchence.

5. Po zamknięciu drzwiczek kuchenki należy postępować tak, jak przy automatycznym pieczeniu (p. str. 22).

Tylko model MC-806BLR



Automatyczne pieczenie

6. Po zakończeniu pieczenia przytrzymać rożno (F) za dwa końce za pomocą uchwytu (G), podnieść delikatnie jego prawą stronę i wyciągnąć go od prawego końca.

UWAGA:

1. Pieczenie na rożnie jest odpowiednie dla przygotowania mięsa i drobiu. Wszystkie powierzchnie potrawy zostaną przyrumienione bez jej odwracania.
2. Pieczenie na rożnie może być stosowane w trybach pracy mikrofalowej, kombinowanej, opiekania oraz automatycznego pieczenia i gotowania.
3. Rożno jest przeznaczone wyłącznie do pieczenia na rożnie. Po zakończeniu pieczenia należy usunąć rożno z kuchenki i przechowywać je z innymi akcesoriami.

UWAGA:

1. **PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA TACKA METALOWA JEST BARDZO GORĄCA.**
2. Przed gotowaniem powinno się za każdym razem usunąć tłuszcz z talerza obrotowego . Rozgrzany tłuszcz znajdujący się na talerzu może powodować powstawanie dymu.

Zasady bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać i zachować na przyszłość

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.

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.

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 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 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).

Uwaga

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

	MC-806BL / MC-806BLR
Zasilanie	230V ~, 50Hz
Moc wyjściowa	850 W (znam. wg IEC60705)
Częstotliwość fal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne	530 mm (S) x 322 mm (W) x 500 mm (G)
Zużycie energii	
Kuchenka mikrofalowa	1350 W
Opiekacz	1250 W
Kombinowane	2650 W
Konwekcyjne	1350 W (maks. 2550 W)

UWAGA

PROMIENIOWANIE MIKROFALOWE !

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

LG Electronics Polska

www.lge.pl

KUCHENKA MIKROFALOWA

Nazwa sprzętu .....

Model (*) .....

Nr fabryczny .....

Data sprzedaży .....

(*) wypełnia sprzedawca

Imię i nazwisko klienta .....

Adres zamieszkania .....

Akceptuję warunki gwarancji i kwituję odbiór sprawnego sprzętu

pieczątka sklepu .....

Szanowni Państwo !

Dziękujemy za dokonanie zakupu produktu marki LG i gratulujemy trafnego wyboru. Urządzenia marki LG, zaprojektowane i wyprodukowane według najnowszych technologii, najwyższą 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 eksploatacyjnymi, 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 LG Electronics Polska Sp. z o.o. dotyczy wyrobów powszechnego użytku marki LG zakupionych w Polsce 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 formularzu 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 **12 miesięcy**, licząc od daty sprzedaży sprzętu. Realizacja uprawnień gwarancyjnych odbywać się będzie po przedstawieniu w ASS ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu oraz potwierdzeniu zgodności zapisów w Karcie gwarancyjnej ze stanem faktycznym.*

5. Wady ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez ASS, w możliwie krótkim terminie, nie przekraczającym:
- *14 dni roboczych, licząc od daty przyjęcia sprzętu do naprawy.*
- *21 dni roboczych, licząc od daty zgłoszenia sprzętu do naprawy.*

W przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy terminy powyższe mogą ulec przedłużeniu 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 ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu ponosi reklamujący. 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. taśm czyszczących) lub naprzeciwstawieniem warunków techniczno-eksploatacyjnych opisanych w Instrukcji Obsługi.

8. Gwarancją nie są objęte czynności należące do normalnej obsługi eksploatacyjnej, np. zainstalowanie sprzętu, programowanie, czyszczenie i konserwacja, wymiana żarówek i bezpieczników, sprawdzenie działania.

9. Gwarancją nie są objęte roszczenia z tytułu parametrów technicznych sprzętu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta w Instrukcji Obsługi lub innych dokumentach o charakterze normatywnym.

10. Nabywca traci wszelkie prawa wynikające z gwarancji, w przypadku stwierdzenia dokonywania niesautoryzowanych napraw lub zmian konstrukcyjnych. Gwarancja może nie mieć zastosowania w sytuacji, gdy sprzęt używany jest do celów przemysłowych, komercyjnych lub niezgodnych z przeznaczeniem.

11. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrotu kwoty ceny zakupu, jeżeli w okresie gwarancji ASS dokona czterech napraw, a sprzęt będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające jego użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.

12. Wybór sposobu załatwienia reklamacji należy do gwaranta.

13. 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.

14. Szczegółowe uprawnienia Nabywcy i obowiązki gwaranta wynikające z gwarancji określa Kodeks Cywilny.

Uwagi dotyczące działalności Autoryzowanych Stacji Serwisowych prosimy kierować bezpośrednio do:

LG Electronics Polska Sp. z o.o.
Dział Obsługi Sieci Serwisowej

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

WOJEWÓDZTWO	MIASTO	NAZWA FIRMY	ADRES	TELEFON	KIEROWNIK
dolnośląskie	Wałbrzych	Z.U.H. Elkom	Ottama 8	0-74 841-55-08	Stanisław Sałys
dolnośląskie	Wrocław	"SERWIS-BIO-FROST" s.c.	Obornicka 28	0-71 329-22-35	Krzysztof Karpiński
kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	PUH Serwis Autoryzowany AGD	Krzyżska 5	0-52 379-31-02	Lucjo Krenc
kujawsko-pomorskie	Toruń	"Predom-Serwis" s.c.	Wojska Polskiego 43/45	0-56 652-12-62	Roman Ruszkiewicz
lubelskie	Lublin	"PHUP IROL-HURT-Service" s.c.	Boczna Żelazna 6a	0-81 534-81-27	Roman Wolski
lubelskie	Międzyrzec Podl.	Zakład Naprawy Sprzętu AGD i RTV	Partyzantów 4a	0-83 371-40-06	Regina Michalak
lubelskie	Gorzów Wlkp.	Zakład Handlowo Usługowy "Okazja"	Moscickiego 14	0-95 729-20-93	Mirosław Korsak
lubuskie	Żelazna Góra	"ELDOM"	Okulickiego 35	0-68 326-22-37	Elżbieta Sikna
łódzkie	Brzeziny	ZUH "MGM" Service s.c.	Piłsudskiego 2/5	0-46 874-26-32	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Łask	Naprawa Ukr. Chłodniczych i Sprzętu AGD	Sikstuskiej 6/28	0-43 679-24-44	Mikołaj Antoniszyn
łódzkie	Łęczyca	"AGD Serwis" Naprawa Sprzętu AGD	Silwy nad Bzurą 16	0-24 721-40-27	Adam Wielecki
łódzkie	Łódź	ZUH "MGM" Service s.c."	Wychodnia 74	0-42 639-29-78	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Łódź	"Thermo Service"	Ludowa 54	0-42 672-30-69	Grzegorz Bieńkowski
łódzkie	Rawa Mazow.	ZUH "MGM" Service s.c."	Pl. Piłsudskiego 6	0-46 814-23-37	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Sieradz	Naprawa Zmechanizowanego Sprzętu AGD	Polna 3/5	0-43 827-15-65	Paweł Trybulewicz
łódzkie	Zgierz	"AGD Serwis" Naprawa Sprzętu AGD"	Łęczycka 58	0-42 716-21-75	Adam Wielecki
małopolskie	Kraków	"Dom-Serwis" sp. z o.o."	Ok. Wilkowa 38	0-12 644-40-64	Marek Lis
małopolskie	Tarnów	"MORS" Autoryzowany Zakład Usł. - Handl.	Granicznia 8a	0-14 626-00-99	Waldemar Kozniewski
mazowieckie	Grodzisk	Zakład Usługowy AGD-RTV	Gawcowska 15	0-29 764-26-79	Zbigniew Drążek
mazowieckie	Płock	"AGD Serwis" Naprawa Sprzętu AGD"	Krokowiecka 14	0-24 266-56-66	Adam Wielecki
mazowieckie	Radom	PHU "Dom-Serwis"	Chrobrego 54	0-48 360-80-86	Mirosław Kalinin
mazowieckie	Radom	PHU "Dom-Serwis"	Przytycka 4	0-48 331-19-31	Mirosław Kalinin
mazowieckie	Warszawa	Centrum Serwisowe "Mix-RTV"	Wawrzyniego 12	0-22 825-76-51	Piotr Jakubowski
mazowieckie	Warszawa	Centrum Serwisowe "Mix-RTV2"	Igańska 24	0-22 610-49-77	Artur Elandt
mazowieckie	Warszawa	PUH "DAREXIM" sp. z o.o.	Bazyliańska 14	0-22 811-16-19	Dariusz Kolczyński
opolskie	Opole	FHU "Bistrex Jedynak"	Szerych Szeregów 23	0-77 455-41-26	Z. Drewniakowski
podkarpackie	Rzeszów	A.Z.U. "TECH-DOM"	Dąbrowskiego 44	0-17 856-76-15	Marek Ostrowski
podkarpackie	Tarnobrzeg	Zakład Usługowy AGD	Kolonia 24	0-15 822-35-74	Janusz Rzeszczyński
pomorskie	Gdynia	FHU "Elcom	Hetoka 5	0-58 663-15-15	Mirosław Karpiński
pomorskie	Słupsk	Naprawa AGD s.c.	Piłsudskiego 76	0-59 843-54-68	Henryk Stąsiewicz
pomorskie	Starogard	Hurtownia "BAJ" s.c.	Obrońców Helu 3	0-58 562-75-87	Jacek Pomieczyński
śląskie	Częstochowa	Zakład Usługowy "Swen"	Św. Rocha 108	0-34 324-69-40	Henryk Błaszkowski
śląskie	Gliwice	Zakład Usługowo-Handlowy	Jagiellońska 12	0-32 231-06-79	Józef Trojan
śląskie	Katowice	ZUH Sprzętu Gosp. Domowego "ELDOM"	Tysiąclecia 3	0-32 256-11-81	Kazimierz Kuzak
śląskie	Łobzyniec	ZUH Sprzętu Gosp. Domowego "ELDOM"	Pogodna 2	0-33 865-18-12	Mirosław Cichy
świętokrzyskie	Kielce	ZUH "Elektrocom"	Chęcińska 41	0-41 361-37-70	Ryszard Kucab
warmińsko-mazurskie	Elbląg	Naprawa Sprzętu AGD	Lokietka 44	0-55 232-34-85	Włodzimierz Pałczyńczyk
warmińsko-mazurskie	Olsztyn	"MI" s.c.	Grunwaldzka 1	0-89 521-03-98	Juranid Lubaszewski
warmińsko-mazurskie	Olsztyn	PPUH ZBYSZAD	Gałczyńskiego 1/19	0-89 527-75-66	Zbigniew Dobrzyniewski
wielkopolskie	Kalisz	ZUH "DOMEL-SERVICE"	Al. 1 Maja 15	0-62 762-17-99	Aleksandra Jakubowska
wielkopolskie	Gorzów Wlkp.	"Serwis RTV"	Kompały 3	0-62 736-75-44	Jan Jaśl
wielkopolskie	Piła	UHZB "TELMISS"	Wiejska 6	0-67 212-04-53	Zbigniew Sieńko
wielkopolskie	Poznań	PPHU "Arko-Dom" s.c.	Ds. Pastorskiego 18	0-61 877-03-11	Arkadiusz Morcol
zachodniopomorskie	Kołobrzeg	Usługowy Zakład Naprawy Sprzętu AGD	Kamienna 5	0-94 352-75-42	Bogdan Ciągała
zachodniopomorskie	Szczecin	PHU "WDR-Bis" s.c.	Mieszka 1	0-91 485-31-70	Dariusz Winciowski

Aktualne informacje o sieci autoryzowanych stacji serwisowych można uzyskać pod numerem telefonu (0-22) 606-14-50 lub w witrynie internetowej **www.lge.pl**

LG Electronics

NUMER TWOJEJ KARTY CZŁONKOWSKIEJ

ODCINEK DLA SPRZEDAWCY

DATA SPRZEDAŻY

ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

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

LG Electronics Polska

MODEL

NUMER SERYJNY

LG Electronics

ODCINEK DLA SPRZEDAWCY

LG Electronics Inc.

P/ No: 3828W5A1445

Printed in Korea