



# **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

**MC-7644A  
MC-7644AS**



# Energia

Kuchenka mikrofalowa



MC-7644A  
MC-7644AS

Wyściowa moc mikrofalowa

0,9 kW

Sprawność

57,5 %

Norma: PN-EN 60705

# Środki ostrożności

*Środki ostrożności pozwalające uniknąć napromieniowania nadmierną energią mikrofalową*

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

## **Pod żadnym pozorem nie wolno manipulować przy zamkach zabezpieczających.**

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

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

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

## **Uwaga**

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

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

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

## **Uwaga**

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

## Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

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

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

## ***Bardzo bezpieczne urządzenie***

**Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe.**

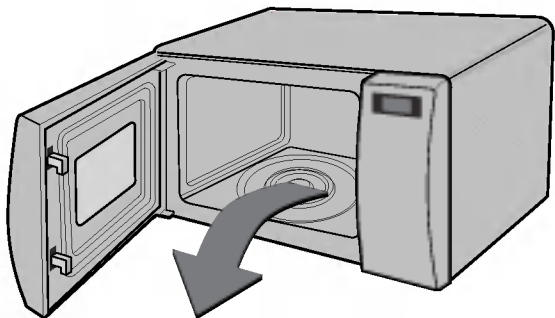
**Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych produktach żadnej jej resztek, które mogłyby być szkodliwe.**

Energia _____	3
Środki ostrożności _____	4
Spis treści _____	5
Rozpakowanie i instalacja _____	6~7
Ustawianie zegara _____	8
Zabezpieczenie przed dziećmi _____	9
Gotowanie z regulacją mocy _____	10
Poziomy mocy mikrofalowej _____	11
Gotowanie dwustopniowe _____	12
Szybki start _____	13
Skracanie i wydłużanie gotowania _____	14
Pieczenie _____	15
Gotowanie z termoobiegiem _____	16~17
Gotowanie kombinowane _____	18~19
Rozmrażanie _____	20~21
Szybkie rozmrażanie _____	22~23
Automatyczne gotowanie _____	24~26
Automatyczne pieczenie _____	27~28
Zasady bezpieczeństwa _____	29~30
Naczynia bezpieczne w mikrofalach _____	31
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe _____	32~33
Pytania i odpowiedzi _____	34
Podłączenie elektryczne/ Dane techniczne _____	35
Gwarancja _____	Wnętrze tylnej okładki

# Rozpakowanie i instalacja

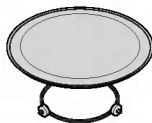
Postępując według podstawowych kroków podanych na tych dwóch stronach będziecie Państwo umieli szybko sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. Proszę zwrócić szczególną uwagę na wskazówki dotyczące jego instalacji. Podczas rozpakowywania niniejszej kuchenki należy upewnić się, że wszystkie akcesoria 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

TACKA SZKLANA



PIERŚCIEŃ OBROTOWY

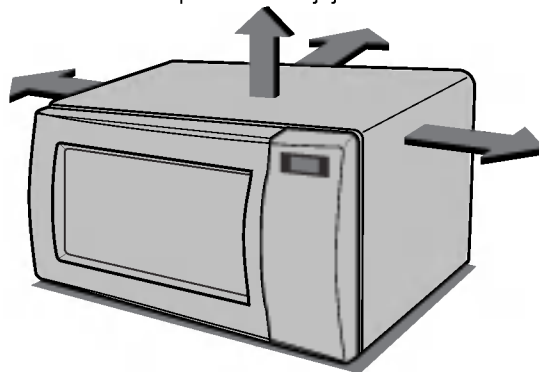


RUSZT NISKI



TACKA METALOWA

- 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.**

**5** Napelnić pojemnik (**bezpieczny w użytkowaniu w mikrofalach**) 300 ml wody. Postawić na **szklanej tacce** i zamknąć drzwiczki kuchenki. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości jakiego naczynia użyć, proszę zajrzeć na str. 31.



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



**4** Otworzyć drzwiczki pociągając za **rączkę drzwiczek**. Włożyć do środka kuchenki **pierścień obrotowy** i na nim umieścić **tackę szklaną**.

**7** Na WYŚWIETLACZU będzie odliczane 30 sekund. Gdy osiągnie 0, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. 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.

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

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

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



Nacisnąć raz przycisk **CLOCK**.

(Jeżeli chcemy używać 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.)



Nacisnąć przycisk **10 MIN** piętnaście razy.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** trzy razy.

Nacisnąć przycisk **10 SEC** pięć razy.



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

Zegar zaczyna działać.





# Zabezpieczenie przed dziećmi



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

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



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

Zabezpieczenie przed dziećmi jest teraz ustawione.

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



Po naciśnięciu dowolnego przycisku, na wyświetlaczu pojawi się „L”.



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

Po anulowaniu funkcji rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



# Gotowanie z regulacją mocy

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



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

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

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

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



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

Na wyświetlaczu ukazuje się „720”.



Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.

Nacisnąć przycisk **10 SEC** trzy razy.



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas gotowania można wydłużyć lub skrócić jego czas naciskając przycisk **MORE** lub **LESS**.



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

<b>POZIOM MOCY</b>	<b>MOC WYJŚCIOWA</b>	<b>SPOSÓB WYKORZYSTANIA</b>
<b>WYSOKI</b>	100 % (900W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gotowanie wody.</li><li>• Opiekanie mielonej wołowiny.</li><li>• Gotowanie ryb, mięsa i drobiu.</li><li>• Gotowanie delikatnych kawalców mięsa.</li></ul>
<b>ŚREDNIO WYSOKI</b>	80 % (720W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Odgrzewanie wszelkich produktów</li><li>• Pieczenie mięsa i drobiu.</li><li>• Gotowanie grzybów i owoców morza.</li><li>• Gotowanie potraw zawierających sery i jajka.</li></ul>
<b>ŚREDNI</b>	60 % (540W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pieczenie ciast</li><li>• Gotowanie jaj</li><li>• Gotowanie kremów</li><li>• Gotowanie ryżu i zup</li></ul>
<b>ROZMRAŻANIE / ŚREDNIO NISKI</b>	40 % (360W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rozmrażanie wszystkich produktów</li><li>• Topienie masła i czekolady</li><li>• Gotowanie mniej delikatnych kawalców mięsa</li></ul>
<b>NISKI</b>	20 % (180W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zmiękczenie masła i sera</li><li>• Zmiękczenie lodów</li><li>• Wyrastanie ciasta drożdżowego</li></ul>



# Gotowanie dwustopniowe

Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować jedzenie w dwu fazach. W pierwszej fazie gotowanie trwać będzie przez 11 minut przy wysokim poziomie mocy; druga faza to gotowanie przez 35 minut z mocą 360W.



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**.

W przypadku gotowania produktów rozmrażanych można ugotować jedzenie maksymalnie w trzech fazach (rozmrzanie + faza 1 + faza 2). W ten sposób można rozmrozić jedzenie i ugotować je bez nastawiania kuchenki za każdym razem od początku.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Wybrać poziom mocy dla **pierwszej fazy**.

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

Nacisnąć przycisk **10 MIN** raz.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** raz.



Wybrać poziom mocy dla drugiej fazy.

W celu wybrania 360 mocy, nacisnąć przycisk **MICRO** cztery razy.

Nacisnąć przycisk **10 MIN** trzy razy.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas gotowania można wydłużać lub skracać jego czas naciskając przycisk **MORE** lub **LESS**.



# 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.

Naciśnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



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



Podczas **gotowania** z wykorzystaniem funkcji Szybkiego startu można wydłużyć **jego** czas do 99 minut i 59 sekund poprzez kolejne naciśnięcie przycisku **QUICK START**.

# Skracanie i wydłużanie gotowania

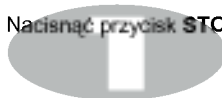
W następującym przykładzie pokażemy, jak można zmieniać programy wstępnie już ustawione, wydłużając lub skracając czas gotowania.



Jeżeli podczas Gotowania automatycznego potrawa wydaje się być niedogotowana lub przegotowana, to używając przycisków MORE/LESS można wydłużać lub skracać czas gotowania.

Również w czasie gotowania ustawionym automatycznie oraz ręcznie, można w każdej chwili za pomocą przycisków MORE/LESS, wydłużać lub skracać czas gotowania. Nie ma potrzeby przerywania procesu gotowania.

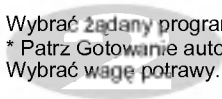
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Wybrać **żądany** program Gotowania automatycznego.

\* Patrz Gotowanie automatyczne (str. 22)

Wybrać **wagę** potrawy.



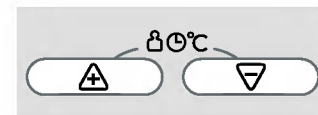
Nacisnąć przycisk **START**.

Nacisnąć przycisk **MORE**.

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

Nacisnąć przycisk **LESS**.

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



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

# Pieczenie

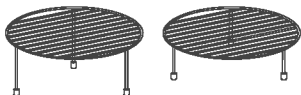


Niniejszy model kuchenki jest wyposażony w **grill**. Rozgrzewanie kuchenki nie jest potrzebne.

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

W trybie pracy grilla pomiędzy talerzem szklanym, a rusztem należy umieścić tackę metalową.

**Podczas pieczenia należy korzystać z rusztu wysokiego.**



Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Nacisnąć przycisk **GRILL**.



Wybrać czas opiekania.

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



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas opiekania można wydłużać lub skracać jego czas naciskając przycisk **MORE** lub **LESS**.



# Gotowanie z termoobiegiem

W poniższym przykładzie pokażemy, jak rozgrzać kuchenkę do temperatury 230°C.



Kuchenka z termoobiegiem pracuje w zakresie temperatur 40°C i 100°C~230°C (Po wybraniu trybu termoobiegu automatycznie wybierana jest temperatura 180°C.)

W temperaturze 40°C kuchenka realizuje funkcję fermentacji. Gdy temperatura kuchenki przekracza 40°C, nie można korzystać z tej funkcji. W takim przypadku należy poczekać, aż kuchenka ostygnie.

Kuchenka w ciągu kilku minut osiąga wybraną temperaturę.

Po osiągnięciu prawidłowej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący o jej uzyskaniu. Należy wtedy umieścić potrawę w kuchenie i rozpocząć gotowanie.

## 1. Rozgrzewanie

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



## 2. Nacisnąć przycisk CONVECTION.



Nacisnąć przycisk **MORE** pięć razy, aby wybrać „230°C”.

Naciskając przycisk **MORE** lub **LESS** można zmieniać temperaturę gotowania.



Nacisnąć przycisk **START**.

Rozpocznie się rozgrzewanie i na wyświetlaczu ukaże się Pr-H”.





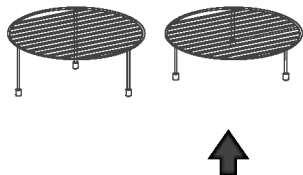
W poniższym przykładzie pokażemy, jak rozgrzać kuchenkę, a następnie korzystać z funkcji termoobiegu, aby ugotować potrawę przez 50 minut w temperaturze 230°C.

# Gotowanie z termoobiegiem



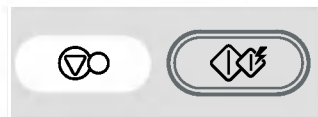
Jeśli temperatura nie zostanie ustawiona, automatycznie wybierana jest temperatura 180°C. Temperaturę gotowania można zmieniać naciskając przycisk MORE lub LESS.

Podczas gotowania z termoobiegiem należy korzystać z niskiego ruszta.



## 2. Gotowanie

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Nacisnąć przycisk **CONVECTION**.



Nacisnąć przycisk **MORE** pięć razy, aby wybrać „230°C”.



Nacisnąć przycisk **10 MIN** pięć razy.



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas gotowania można wydłużyć lub skrócić jego czas naciskając przycisk **MORE** lub **LESS**.



# Gotowanie kombinowane

W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaprogramować kuchenkę w trybie gotowania kombinowanego na poziomie mocy mikrofalowej 360W z grillem na czas 25 minut.



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

W trybie gotowania kombinowanego można ustawić trzy poziomy mocy mikrofalowej (180, 360 i 540).

## 2. GOTOWANIE KOMBINOWANE Z GRILLEM

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Nacisnąć przycisk **COMBI**.

Nacisnąć przycisk **GRILL**.



Nacisnąć przycisk **MICRO** dwa razy, aby wybrać moc 360W.



Ustawić czas gotowania.

Nacisnąć przycisk **10 MIN** dwa razy.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas gotowania można wydłużyć lub skrócić jego czas naciskając przycisk **MORE** lub **LESS**.



**Podczas wyjmowania jedzenia należy zachować ostrożność, ponieważ pojemnik będzie gorący!**

W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaprogramować kuchenkę w trybie gotowania kombinowanego na poziomie mocy 360W z termoobiegiem w temperaturze 200°C na czas 25 minut.

# Gotowanie kombinowane



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

## 2. GOTOWANIE KOMBINOWANE Z TERMOOBIEGIEM

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Nacisnąć przycisk **COMBI**.

Nacisnąć przycisk **CONVECTION**.

Nacisnąć przycisk **MORE** dwa razy, aby wybrać „200°C”.



Nacisnąć przycisk **MICRO** dwa razy, aby wybrać moc 360W.



Ustawić czas gotowania.

Nacisnąć przycisk **10 MIN** dwa razy.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas gotowania można wydłużyć lub skrócić jego czas naciskając przycisk **MORE** lub **LESS**.



**Podczas wyjmowania jedzenia należy zachować ostrożność, ponieważ pojemnik będzie gorący!**

# Rozmrażanie

Ponieważ temperatura i gęstość produktów żywnościowych mogą się różnić od siebie, winny być one sprawdzane 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.



Kuchenka mikrofalowa posiada cztery programy rozmrażania: **MIĘSO, DRÓB, RYBY i CHLEB**. Każdy z tych programów ma różne ustawienia mocy. Wielokrotne naciśnięcie przycisku **AUTO DEFROST** powoduje wybieranie różnych ustawień.

Rodzaj	Naciśnąć przycisk <b>DEFROST</b>
<b>MIĘSO</b>	<b>1</b> raz
<b>DRÓB</b>	<b>2</b> razy
<b>RYBY</b>	<b>3</b> razy
<b>CHLEB</b>	<b>4</b> razy

Naciśnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

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



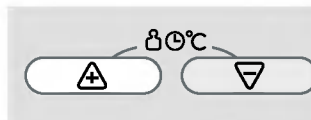
Naciśnąć **dwie** razy przycisk **AUTO DEFROST**, aby wybrać program rozmrażania drobiu.

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



Należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności.

Naciśnąć przycisk **MORE** czternaście razy, aby wprowadzić 1,4 kg.



Naciśnąć przycisk **START**.



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

## PORADNIK ROZMRAŻANIA

- Żywność przeznaczona do rozmrażania powinna znajdować się w pojemniku przeznaczonym do użytku w mikrofalach i być umieszczona nie przykryta na szklanej tacce.
- Jeśli to konieczne, małe powierzchnie mięsa lub drobiu należy przykryć płaskimi kawałkami folii aluminiowej. Zapobiegnie to podgrzewaniu cienkich kawałków podczas rozmrażania. Należy się upewnić, że folia nie dotyka ścian kuchenki.
- Najszybciej jak to możliwe należy rozdzielić takie produkty jak mielone mięso, kotlety, kielbasy, boczek.  
**Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obrócić na drugą stronę.** Wyjąć rozmrożone części. Kontynuować rozmrażanie pozostałych kawałków. Po rozmrożeniu w kuchenke odstawić do całkowitego rozmrożenia.
- Np. kawałki mięsa i całe kurczaki powinny pozostać odstawione przed dalszym gotowaniem na minimum 1 godzinę.

Rodzaj	Waga	Naczynia	Rodzaj potrawy
<b>Mięso</b> <b>Drób</b> <b>Ryby</b>	0,1 - 4,0 kg	Naczynie do użytku w mikrofalach (płaski talerz)	<b>Mięso</b> Mięso mielone, steki, kawałki na gulasz, steki z polędwicy, pieczeń duszona, pieczeń, rumsztyki, zrazy wieprzowe, zrazy baranie, pieczeń zawijana, kielbasy, kotlety (2 cm)  Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwrócić na drugą stronę.  Po rozmrożeniu odstawić na 5-15 minut.  <b>Drób</b> Cały kurczak, nóżki, piersi, piersi indyka (poniżej 2,0 kg)  Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwrócić na drugą stronę.  Po rozmrożeniu odstawić na 20-30 minut.  <b>Ryby</b> Filety, dzwonka, całe ryby, owoce morza  Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwrócić na drugą stronę.  Po rozmrożeniu odstawić na 10-20 minut.
<b>Chleb</b>	0,1 - 0,5 kg	Ręcznik papierowy lub płaski talerz	Chleb krojony, bułki, bagietki, itp.

# Szybkie rozmrażanie

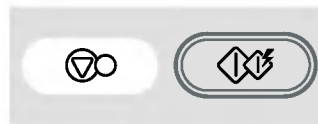
*Funkcji tej używać tylko do bardzo szybkiego rozmrożenia 0,5kg mielonego mięsa. Wymaga to czasu odstawienia, który pozwoli na rozmrożenie się wnętrza potrawy. W poniższym przykładzie pokażemy, w jaki sposób rozmrozić 0,5kg zamrożonego mielonego mięsa.*



Niniejsza kuchenka posiada funkcję szybkiego rozmrażania (mięso).

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

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



Nacisnąć przycisk **QUICK DEFROST**, aby wybrać program rozmrażania mięsa.

Kuchenka uruchamia się automatycznie.



W czasie rozmrażania, kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy. Wtedy należy otworzyć drzwiczki, obrócić jedzenie na drugą stronę i rozdzielić, aby zapewnić równe rozmrażanie. Usunąć wszystkie kawałki, które już się rozmroziły lub osłonić je, aby zwolnić proces rozmrażania. Następnie należy zamknąć drzwiczki i powrócić do rozmrażania, naciskając przycisk **START**.

**Dopóki drzwiczki kuchenki nie zostaną otwarte, rozmrażanie nie zostanie przerwane (nawet, gdy odezwie się sygnał dźwiękowy).**

## **PORADNIK SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA**

Funkcji tej używać do szybkiego rozmrożenia mielonego mięsa.

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

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

# Automatyczne gotowanie

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

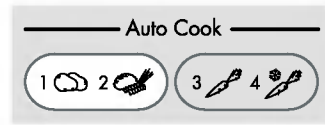
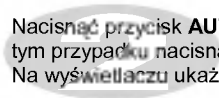


Programy automatyczne pozwalają w prosty sposób ugotować większość ulubionych potraw poprzez wybór rodzaju jedzenia i wprowadzenie wagi produktu.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



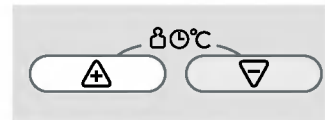
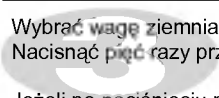
Nacisnąć przycisk **AUTO COOK**, aby wybrać żądany rodzaj jedzenia (w tym przypadku nacisnąć raz przycisk „Jacket Potato, Rice/Pasta”).  
Na wyświetlaczu ukaże się „Ac-1”.



Wybrać wagę ziemniaków.

Nacisnąć pięć razy przycisk **MORE**, aby wprowadzić 0,5 kg.

Jeżeli po naciśnięciu przycisków MORE/LESS przytrzymamy je, wprowadzana waga produktu będzie się szybko zwiększać/ zmniejszać.



Nacisnąć przycisk **START**.





<i>Funkcja</i>	<i>Rodzaj potrawy</i>	<i>Waga produktu</i>	<i>Naczynie</i>	<i>Temp. produktu</i>	<i>Wskazówki</i>																	
<b>Automatyczne gotowanie</b>	<b>Ziemniaki w mundurkach (Ac1)</b>	0,1 - 1,0 kg	metalowa tacka	pokojowa	Wybrać średniej wielkości ziemniaki 200-220g. Umyć i osuszyć. Kilka razy nakłuć widelcem. Umieścić je na metalowej tacce. Ustawić wagę i nacisnąć START. Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki. Odstawić na 5 minut przykryte folią. <b>UWAGA: Kuchenka będzie bardzo gorąca. Używać rękawic termicznych.</b>																	
	<b>Ryż/ Makaron (Ac2)</b>	0,1 - 0,3 kg	miska do użytku w mikrofalach	pokojowa	Ryż umyć. Do głębokiej i dużej miski włożyć ryż, zalać wrzącą wodą i dodać ¼ do 1 łyżeczki soli. <table border="1" data-bbox="850 308 1439 409"> <tr> <td colspan="2">Waga</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Przykrycie</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Woda</td> <td>Ryż</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Tak</td> </tr> <tr> <td>Makaron</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Nie</td> </tr> </table> **Ryż - Po ugotowaniu odstawić pod przykryciem na 5 minut albo do wchłonięcia wody. **Makaron – Podczas gotowania kilka razy mieszać. Po ugotowaniu odstawić na 1-2 minuty. Przeplukać makaron zimną wodą.	Waga		100g	200g	300g	Przykrycie	Woda	Ryż	250ml	350ml	480ml	Tak	Makaron	300ml	600ml	900ml	Nie
	Waga		100g	200g	300g	Przykrycie																
	Woda	Ryż	250ml	350ml	480ml	Tak																
		Makaron	300ml	600ml	900ml	Nie																
<b>Warzywa świeże (Ac3)</b>	0,2 - 0,8 kg	miska do użytku w mikrofalach	pokojowa	Warzywa umieścić w misce przeznaczonej do użytku w mikrofalach. Dodać wody. Przykryć folią spożywczą. Po ugotowaniu zamieszać i odstawić. Dodać wody odpowiednio do ilości warzyw. ** 0,2 – 0,4 kg : 2 łyżki ** 0,5 – 0,8 kg : 4 łyżki																		
<b>Warzywa zamrożone (Ac4)</b>	0,2 - 0,8 kg	miska do użytku w mikrofalach	zamrożone	Warzywa umieścić w misce przeznaczonej do użytku w mikrofalach. Dodać wody. Przykryć folią spożywczą. Po ugotowaniu zamieszać i odstawić. Dodać wody odpowiednio do ilości warzyw. ** 0,2 – 0,4 kg : 2 łyżki ** 0,5 – 0,8 kg : 4 łyżki																		
<b>Zimna schłodzona (Ac5)</b>	0,2 - 0,4 kg	niski ruszt i tacka metalowa	chłodnicza	Funkcja ta służy do odgrzewania pozostałej zimnej pizzy. Umieścić zimną pizzę na niskim ruszcie nad metalową tacką. Po odgrzaniu natychmiast wyjąć potrawę. Odstawić na 2-3 minuty.																		

<i>Funkcja</i>	<i>Rodzaj potrawy</i>	<i>Waga produktu</i>	<i>Naczynie</i>	<i>Temp. produktu</i>	<i>Wskazówki</i>
<b>Automatyczne gotowanie</b>	<b>Pizza mrożona (Ac6)</b>	0,1 - 0,5 kg	niski ruszt i tacka metalowa	zamrożone	Funkcja ta służy do odgrzewania zamrożonej pizzy. Usunąć wszystkie opakowanie i umieścić na niskim ruszcie nad metalową tacką. Po odgrzaniu odstawić na 1-2 minuty.
	<b>Frytki (Ac7)</b>	0,2 - 0,4 kg	niski ruszt i tacka metalowa	zamrożone	Rozłożyć zamrożone frytki na metalowej tacce na niskim ruszcie. Najlepszy rezultat osiąga się, gdy frytki są rozłożone w jednej warstwie. Po odgrzaniu wyjąć z kuchenki i odstawić na 1-2 minuty.
	<b>Zapiekanka (Ac8)</b>	0,5 - 1,2 kg	niski ruszt i tacka metalowa	pokojowa	<p>Funkcja ta służy do przyrządzania domowych zapiekaneek. Potrawę ustawić na niskim ruszcie nad metalową tacką. Po przygotowaniu wyjąć z kuchenki i odstawić na 1-2 minuty.</p> <p><b>*Zapiekanka ziemniaczana*</b></p> <p><b>Składniki</b>  400 g ziemniaków  100 g cebuli (pokrojonej w plasterki)  2/3 łyżki masła  3 plastry boczku  350g białego sosu  80g tartego sera mozzarella  sól, pieprz</p> <p><b>(Biały sos)</b>  3 łyżki masła, 5 łyżek mąki, 2,5 szklanki mleka  Umieścić masło w dużej misce. Stopić masło w kuchenke na pozycji HIGH. Dodać mąkę i gotować na pozycji HIGH przez 2 minuty. Dodać mleko, sól i pieprz. Gotować 15 minut na pozycji HIGH. (Podczas gotowania zamieszać kilka razy.)</p> <p><b>Sposób przyrządzenia</b>  1. Upiec ziemniaki w mundurkach. Obrać i pokroić na małe kawałki. Dodać sól, pieprz.  2. Wymieszać w misce cebulę i masło. Gotować na pozycji HIGH przez 2 min.  3. 1/3 ilości białego sosu umieścić w naczyniu do zapiekania. Dodać ziemniaki, cebulę i boczek. Pokryć resztą białego sosu.  4. Posypać serem. Umieścić na niskim ruszcie na szklanej tacce. Po przygotowaniu odstawić na 2-3 minuty.</p>

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

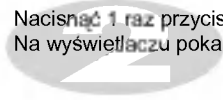
# Automatyczne pieczenie



Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

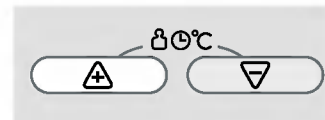
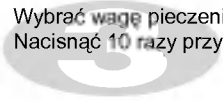


Nacisnąć **1 raz** przycisk **AUTO ROAST**, aby wybrać pieczeń wołową.  
Na wyświetlaczu pokaże się „Ar 1”.



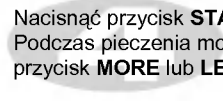
Wybrać wagę pieczeni.

Nacisnąć **10 razy** przycisk **MORE**, aby wprowadzić 1,4 kg.



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas pieczenia można wydłużać lub skracać jego czas naciskając przycisk **MORE** lub **LESS**.



Automatyczne pieczenie pozwala w prosty sposób ugotować większość naszych ulubionych potraw poprzez wybranie rodzaju potrawy i podanie jej wagi.

<i>Funkcja</i>	<i>Rodzaj potrawy</i>	<i>Waga produktu</i>	<i>Naczynie</i>	<i>Temp. produktu</i>	<i>Wskazówki</i>
<b>Automatyczne pieczenie</b>	<b><i>Pieczeń wołowa (Ar1)</i></b>	0,5 – 1,5 kg	niski ruszt i tacka metalowa	chłodnicza	Wołowinę posmarować stopioną margaryną lub masłem. Umieścić na niskim ruszcie nad metalową tacką. Po sygnale dźwiękowym mięso przewrócić na drugą stronę i kontynuować naciskając przycisk Start. Po ugotowaniu odstawić przykryte folią na 10 minut.
	<b><i>Pieczeń wieprzowa (Ar2)</i></b>	0,5 – 1,5 kg	niski ruszt i tacka metalowa	chłodnicza	Wieprzowinę posmarować stopioną margaryną lub masłem. Umieścić na niskim ruszcie nad metalową tacką. Po sygnale dźwiękowym mięso przewrócić na drugą stronę i kontynuować naciskając przycisk Start. Po ugotowaniu odstawić przykryte folią na 10 minut.
	<b><i>Kawałki kurczaka (Ar3)</i></b>	0,2 – 0,8 kg	wysoki ruszt i tacka metalowa	chłodnicza	Oplukać i osuszyć skórę. Nóżki kurczaka posmarować stopioną margaryną lub masłem. Umieścić na wysokim ruszcie nad metalową tacką. Po sygnale dźwiękowym mięso przewrócić na drugą stronę i kontynuować naciskając przycisk Start. Po ugotowaniu odstawić przykryte folią na 2-5 minut.
	<b><i>Kurczak cały (Ar4)</i></b>	0,8 - 1,5 kg	niski ruszt i tacka metalowa	chłodnicza	Oplukać i osuszyć skórę. Kurczaka posmarować stopioną margaryną lub masłem. Umieścić na niskim ruszcie nad metalową tacką. Po sygnale dźwiękowym mięso przewrócić na drugą stronę i kontynuować naciskając przycisk Start. Po ugotowaniu odstawić przykryte folią na 10 minut.

## OSTRZEŻENIE

*Należy zawsze upewniać się, że czas gotowania został nastawiony prawidłowo, 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 wykwalifikowanych techników 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 jako suszarki. Może to być przyczyną poważnego zagrożenia bezpieczeństwa. (Np. wykorzystanie kuchenki do suszenia wilgotnych gazet, odzieży, zabawek, zwierząt lub przenośnych urządzeń elektrycznych, itp.)
4. Nie należy podgrzewać żywności zawiniętej w papierowe ręczniki, chyba że przepisy w książce kucharskiej tak zalecają.
5. Podczas gotowania zamiast papierowych ręczników nie wolno stosować gazet.
6. Nie wolno używać pojemników drewnianych. Mogą one się zwęglić. Nie wolno używać pojemników metalowych ani ceramicznych zawierających metal (np. pozłacanych lub posrebrzanych). Zawsze trzeba odkręcić metalowe pokrywy 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 on 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

# Zasady bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać i zachować na przyszłość.

- 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 oraz podobnych warzyw i owoców.
  13. Nie gotować jajek w skorupkach. Wewnątrz skorupki powstaje ciśnienie, które je rozsada.
  14. W kuchenke mikrofalowej nie wolno smażyć na głębokim tłuszczu.
  15. Przed podgrzewaniem lub rozmrażaniem należy usunąć z żywności plastikowe opakowania. Należy jednak zaznaczyć, że niektóre produkty podczas gotowania lub podgrzewania powinny być przykryte plastikową folią.
  16. Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki dopóki nie zostanie to naprawione przez wykwalifikowanych techników serwisu.
  17. Jeżeli kuchenka zaczęła dymić, należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od sieci i trzymać drzwiczki zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni.
  18. Jeżeli żywność jest podgrzewana w jednorazowych pojemnikach plastikowych, papierowych lub z innego palnego materiału, należy często sprawdzać, czy pojemnik nie uległ uszkodzeniu.
  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. Płynny ani inne produkty żywnościowe nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.
  21. Jeżeli uszczelka drzwiczek lub przylegające do niej części kuchenki mikrofalowej są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki dopóki nie zostanie to naprawione przez wykwalifikowanych techników serwisu.
  22. Przed użyciem naczyń należy sprawdzić, czy są one odpowiednie do stosowania w mikrofalach.
  23. Podczas pracy w trybie opiekania, termoobiegu i gotowania na programach automatycznych nie wolno dotykać bez ochronnych rękawic termicznych drzwiczek kuchenki, obudowy zewnętrznej, tyłu obudowy, wnętrza kuchenki, akcesoriów i naczyń, ponieważ elementy te nagrzewają się. Przed czyszczeniem upewnić się, że nie są one gorące.

# Zasady bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać i zachować na przyszłość.

## **OSTRZEŻENIE**

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

24. Używać naczyń które są przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
25. Jeżeli żywność jest podgrzewana w pojemnikach plastikowych lub papierowych, z uwagi na możliwość ich zapalenia się należy mieć nadzór nad kuchenką.
26. Jeżeli kuchenka zaczęła dymić, należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od sieci i trzymać drzwiczki zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni.
27. Podgrzewanie napojów w mikrofalach może objawić się opóźnionym gwałtownym wrzeniem, dlatego chwytając pojemnik należy zachować ostrożność.
28. Przed podaniem do spożycia należy zamieszać lub wstrząsnąć zawartością butelek do karmienia i pojemników z żywnością dla dzieci oraz sprawdzić ich temperaturę.
29. Jajka w skorupkach oraz całe jajka gotowane na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania w mikrofalach.
30. Szczegóły dotyczące czyszczenia uszczelek drzwi, zagłębień i części do nich przylegających.
31. Kuchenka powinna być regularnie czyszczona, a wszelkie pozostałości jedzenia usuwane.
32. Zaniedbanie utrzymywania kuchenki w stanie czystości może doprowadzić do pogorszenia się stanu powierzchni, co może niekorzystnie wpływać na żywotność urządzenia oraz stanowić niebezpieczeństwo.

33. Stosować wyłącznie czujniki temperatury zalecane dla tej kuchenki (dla urządzeń posiadających możliwość użycia czujników temperatury).
34. Jeśli używane są elementy grzejne, urządzenia nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać grzałek znajdujących się wewnątrz kuchenki.
35. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania bez nadzoru przez małe dzieci oraz osoby niesprawne.

**OSTRZEŻENIE:** Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki dopóki nie zostanie to naprawione przez kompetentne osoby.

**OSTRZEŻENIE:** Przeprowadzanie przez osoby niekompetentne jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych, które wymagają zdjęcia pokrywy osłaniającej przed energią mikrofalową, stanowi niebezpieczeństwo dla tych osób.

**OSTRZEŻENIE:** Płyny ani inne produkty żywnościowe nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.

**OSTRZEŻENIE:** 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.

# Naczynia bezpieczne w mikrofalach

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

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

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

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

### **Talerze**

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

### **Naczynia szklane**

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

### **Pojemniki plastikowe**

Mogą być one używane do przechowywania produktów, które wymagają krótkiego podgrzewania. Jednak nie należy ich używać do podgrzewania potraw, które wymagają dłuższego czasu ogrzewania, ponieważ gorące jedzenie może pofaldować 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. Niniejsza kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w lampę, która włącza się automatycznie, gdy kuchenka zaczyna pracę. 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 pomysłka. 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 wnętrza. 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

Góra 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.

## Wilgość 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. 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 pokrywki lub przylegającej folii do kuchenek mikrofalowych, podwijając brzeg, aby zapobiegać jej rozdarciu.

## Przymrumienianie

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

## Przykrywanie papierem odpornym na tłuszcz

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

## Układanie i oddzielanie

Pojedyncze 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 zewnątrz część potrawy ogrzewa się najpierw.

## Obracanie

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

## Umieszczanie porcji grubszych na zewnątrz

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

## Oslanianie

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

## Podnoszenie

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

## Nakuwanie

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

## Próbowanie potraw

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

## Czas odstawienia

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

## Czyszczenie kuchenki mikrofalowej:

### 1 Wnętrze kuchenki należy utrzymywać w czystości.

Rozprysnięte jedzenie i rozlane płyny przyklejają się do ścianek kuchenki oraz między uszczelką a powierzchnią drzwi. Rozlane płyny najlepiej jest wytrzeć od razu wilgotną ściereczką. Okruchy i rozlania pochłaniają energię mikrofalową i wydłużają czas gotowania. Przy pomocy wilgotnej szmatki należy usunąć wszystkie okruchy, które wpadły między przednią część kuchenki a drzwi. Ważne jest aby przesterżać ją 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 papierowym ręcznikiem. Aby nie spowodować uszkodzenia wewnętrznych części kuchenki, nie można dopuścić by do wywietrzników naląła 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. 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 lub bez szklanej tacki.

**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 żywności. 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. PRZEGOTOWANIE MOŻE SPOWODOWAĆ ZAPALENIE SIĘ KUKURYDZY.

## UWAGA

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

## 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.

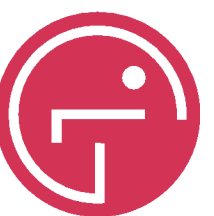
Przewód oznaczony kolorem BRAZOWYM musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą L lub kolorem CZERWONYM.

Przewód oznaczony kolorem ZIELONO- ŻÓŁTYM lub ZIELONYM 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 serwis lub przez podobnie wykwalifikowane osoby.

### Dane techniczne

		MC-7644A/MC-7644AS
Zasilanie		230V ~ / 50Hz
Moc wyjściowa		900 W (znam. wg IEC60705)
Częstotliwość mikrofal		2450 MHz
WAGA NETTO		e.g 20.5kg
Wymiary zewnętrzne		512 mm (S) x 302 mm (W) x 500 mm (G)
Pobór mocy	Mikrofale	1300 W
	Grill	1250 W
	Kombinowane	2650 W
	Termoobieg	1350 W (maks. 2550 W)



**LG Electronics Polska**

[www.lge.pl](http://www.lge.pl)

**KARTA GWARANCYJNA**

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

Nazwa sprzętu .....

Model<sup>(\*)</sup> .....

Nr fabryczny<sup>(\*)</sup> .....

Data sprzedaży<sup>(\*)</sup> .....

Imię i nazwisko klienta<sup>(\*)</sup> .....

Adres zamieszkania<sup>(\*)</sup> .....

Akceptuję warunki gwarancji i kwituję odbiór sprawnego sprzętu .....

<sup>(\*)</sup>wypełnia sprzedawca

.....  
Pieczałka sklepu i podpis sprzedawcy

**2 lata gwarancji**

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

**ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY**

Digitally yours

## Szanowni Państwo!

Dziękujemy za dokonanie zakupu produktu marki LG i gratulujemy trafnego wyboru. Urządzenia marki LG, zaprojektowane i wyprodukowane według najnowszych technologii, reprezentują światowe standardy jakości i niezawodności – a jednocześnie są przyjazne dla użytkownika i jego środowiska naturalnego.

Przed rozpoczęciem korzystania ze sprzętu prosimy o dokładne zapoznanie się z procedurami instalacji oraz warunkami eksploatacji, szczególnie 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.

- Gwarancja dotyczy wyrobów powszechnego użytku dystrybuowanych w Polsce przez LG Electronics Polska Sp. z o. o. i jest ważna wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 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.
- Karta gwarancyjna jest ważna, jeżeli sporządzona jest na oryginalnym druku i zawiera następujące dane: nazwę sprzętu, model, numer fabryczny, datę sprzedaży, pieczęć i podpis sprzedawcy oraz podpis klienta. Dokonywanie jakichkolwiek skreśleń lub poprawek w karcie gwarancyjnej pociąga za sobą jej unieważnienie.
- LG Electronics Polska Sp. z o. o. udziela gwarancji na okres 24 miesięcy, licząc od daty sprzedaży sprzętu. Realizacja uprawnień gwarancyjnych odbywać się będzie po przedstawieniu w ASS ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu oraz potwierdzeniu zgodności zapisów w karcie gwarancyjnej ze stanem faktycznym.
- Wady ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez ASS, w możliwie krótkim terminie, nie przekraczającym 14 dni, licząc od daty przyjęcia sprzętu do naprawy.
- 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.
- Gwarancją objęte są wyłącznie uszkodzenia i wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym urządzeniu. Nie są objęte gwarancją uszkodzenia powstałe z przyczyn zewnętrznych, jak np.: mechaniczne, spowodowane zjawiskami atmosferycznymi, zanieczyszczenia, zalania, uszkodzenia powstałe wskutek użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych (np. środków czyszczących).
- Gwarancją nie są objęte czynności należące do normalnej obsługi eksploatacyjnej, np. zainstalowanie sprzętu, programowanie, czyszczenie i konserwacja, wymiana żarówek i bezpieczników, sprawdzenie działania. Usługi w/w są płatne przez Nabywcę.
- Nabywca traci wszelkie prawa wynikające z gwarancji w przypadku stwierdzenia dokonywania nieautoryzowanych napraw lub zmian konstrukcyjnych. Gwarancja może nie mieć zastosowania w sytuacji, gdy sprzęt używany jest do celów przemysłowych, komercyjnych lub innych niezgodnych z przeznaczeniem.
- Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy, jeżeli w okresie gwarancji dokonano czterech napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające jego użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem. Jeżeli wymiana na nowy jest niewykonalna Nabywcy przysługuje zwrot ceny zakupu.
- 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.
- Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień nabywcy wynikających z niezgodności towaru z umową (Ustawa z dn. 27.07.2002, Dz. U nr 141 poz. 1176)

Uwagi i reklamacje dotyczące działalności Autoryzowanych Stacji Serwisowych prosimy kierować do:

**LG Electronics Polska Sp. z o. o.**  
**Dział Obsługi Sieci Serwisowej**  
**ul. Domaniewska 41**  
**02-672 Warszawa**

**tel. (0-22) 874-30-78**  
**fax. (0-22) 606-14-55**  
**e-mail: [service@lge.pl](mailto:service@lge.pl)**  
**<http://pl.lgservice.com>**

## Stacje serwisowe autoryzowane przez LG Electronics Polska

WOJEWÓDZTWO	MIASTO	NAZWA	ULICA	TEL	KIEROWNIK
dolnośląskie	Legnica	Autoryzowany Zakład Polar-Serwis	Kasjopei 15	0-76 854-96-45	Czesław Leszczyński
dolnośląskie	Wałbrzych	Z.U.H. AGD-SERWIS s.c.	Andersa 82	0-74 841-55-08	Stanisław Softys
dolnośląskie	Wrocław	PPHU "FRATER"	Jagiellończyka 38a	0-71 321-02-93	Leszek Pyziołek
kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	FUH Serwis Autoryzowany AGD	Koynska 6	0-52 379-31-02	Łucja Krenc
kujawsko-pomorskie	Toruń	ZUH "Predom-Service"	Wojska Polskiego 43/45	0-56 623-15-03	Roman Ruszkiewicz
lubelskie	Biała Podlaska	Naprawa Sprzętu AGD	Francuska 2a	0-83 344-51-44	Regina Michalak
lubelskie	Lublin	PHUP "WOL-HURT-Service" s.c.	Grażyny 19	0-81 534-67-37	Roman Wołski
lubelskie	Międzyrzec Podlaski	Naprawa Sprzętu AGD	Partyzantów 4a	0-83 371-72-06	Regina Michalak
lubelskie	Zamość	Zakład Naprawy AGD	Spadek 33	0-84 639-32-10	Barbara Poznańska
lubuskie	Gorzów Wlkp.	UHZE "TELMISS"	Łokietka 32-33/9	0-95 735-32-22	Zbigniew Stecko
lubuskie	Gorzów Wlkp.	UHZE "TELMISS"	Wróblewskiego 39	0-95 724-09-73	Zbigniew Stecko
lubuskie	Gorzów Wlkp.	Zakład Handlowo Usługowy "Okazja"	Mościńskiego 14	0-95 729-20-93	Mirosław Korsak
lubuskie	Zielona Góra	"ELDOM"	Okulickiego 35	0-68 326-22-37	Elżbieta Silna
łódzkie	Brzeziny	ZUH "MGM" Service s.c.	Piłsudskiego 2/8	0-46 874-28-30	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Łęczyca	"AGD Serwis" Handel-Usługi AGD	Bitwy nad Bzurą 16	0-24 721-88-55	Adam Wieteki
łódzkie	Łódź	ZUH "MGM" Service s.c.	Pomorska 100	0-42 678-92-92	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Piotrków Tryb.	Handel Usługi AGD	Słowackiego 70	0-44 647-11-27	Zbigniew Kusideł
łódzkie	Rawa Mazowiecka	ZUH "MGM" Service s.c.	Pl. Piłsudskiego 6	0-46 614-23-27	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Sieradz	Naprawa Sprzętu AGD	Polna 3/5	0-43 827-40-92	Paweł Trybulewicz
łódzkie	Zgierz	"AGD Serwis" Naprawa Sprzętu AGD	Łęczycka 55	0-42 716-21-75	Adam Wieteki
małopolskie	Kraków	"Dom-Serwis" sp. z o.o.	Os. Włowe 30	0-12 644-40-69	Marek Lis
małopolskie	Nowy Sącz	"ART-DOM" Handel-Usługi AGD	Zamenhoffa 3	0-18 443-77-36	Jerzy Górka
małopolskie	Tarnów	ZUH "MORS"	Graniczna 8a	0-14 626-00-99	Waldemar Kryniowski
mazowieckie	Płock	"AGD Serwis" Naprawa Sprzętu AGD	Bielska 57a	0-24 366-70-61	Adam Wieteki
mazowieckie	Radom	PHU "Dom-Serwis"	Chrobrego 54	0-48 364-68-48	Mirosław Kalinin
mazowieckie	Radom	PW "UNITRON" s.c.	Sobieskiego 1	0-48 333-13-80	Andrzej Rutkowska
mazowieckie	Siedlce	AGD-Service	Partyzantów 27a	0-25 632-72-08	Krzysztof Wąsowski
mazowieckie	Warszawa	Predom Service	Grochowska 207	0-22 810-40-96	Robert Ornoch
opolskie	Opole	FHU "Badrex Jedynka"	Szarych Szeregów 23	0-77 403-02-00	Zbigniew DREWNIENKOWSKI
podkarpackie	Krosno	AZUH "Vito-Serwis AGD"	Legionów 2a	0-13 432-28-93	Witold Czekaj
podkarpackie	Przemyśl	"Eko-Service"	Mickiewicza 9	0-16 678-77-05	Jerzy Stępnak
podkarpackie	Rzeszów	A.Z.U. "TECH-DOM"	Dąbrowskiego 44	0-17 854-16-15	Marek Ostrowska
podkarpackie	Tarnobrzeg	Zakład Usługowy AGD	Kościuski 24	0-15 822-35-74	Janusz Roszczycała
podlaskie	Białystok	ZUH "ELDOM"	Warszawska 79	0-85 732-39-30	Antoni Sandomierski
podlaskie	Lomża	ZUH SPRZĘTU AGD S.C.	Rządowa 12	0-86 216-33-74	Zdzisław Święcki
podlaskie	Suwałki	AZU "Kruszniewski Service"	Lityńskiego 1a	0-87 567-29-58	Henryk Kruszniewski
pomorskie	Gdańsk	PHU Eldom s.c.	Hallera 169/9	0-58 520-13-25	Mirosław Karpiński
pomorskie	Gdynia	PHU Eldom s.c.	Helska 8	0-58 663-15-15	Mirosław Karpiński
pomorskie	Stupsk	FHU "ARGED"	Piłsudskiego 7b	0-59 843-54-88	Henryk Sajewicz
pomorskie	Wejherowo	Hurtownia "B&J"	Obronców Helu 3	0-58 672-79-97	Jackek Pomieczyski
śląskie	Częstochowa	"OHM 2" s.c.	Władysława Sikorskiego 4/6	0-34 366-97-93	Artur Niedbala
śląskie	Gliwice	EuroService	Chorzowska 1	0-32 231-58-14	Dariusz Kupiec
śląskie	Gliwice	Zakład Usługowo-Handlowy	Jagiellońska 12	0-32 231-06-79	Józef Trojan
śląskie	Katowice	ZUH "ELDOM"	Tysiędca 3	0-32 254-11-81	Andrzej Kazek
śląskie	Łódzgowice	ZUH "ELDOM"	Pogodna 2	0-33 863-16-12	Mirosław Cichy
świętokrzyskie	Kielce	ZUH "Elektrodom"	Chęcińska 41	0-41 362-26-50	Ryszard Kucab
świętokrzyskie	Ostrowiec Świętokrzyski	PHU "Dom-Serwis"	Górzysta 3	0-41 262-09-38	Zdzisław Salata
warmińsko-mazurskie	Elbląg	Naprawa Sprzętu AGD	Łokietka 44	0-55 237-94-05	Włodzimierz Piekarczyk
warmińsko-mazurskie	Olsztyn	Naprawa Sprzętu AGD	Baracza 8A	0-89 542-74-42	Szczepan Birkos
wielkopolskie	Konin	ZUH "DOMEL-SERVICE"	Al. 1 Maja 15	0-63 242-17-99	Aleksandra Jakubowska
wielkopolskie	Leszno	Naprawa AGD	Chrobrego 35	0-65 529-94-36	Andrzej Nowakowski
wielkopolskie	Ostrów Wlkp.	"Serwis RTV"	Kompaty 3	0-62 736-76-44	Jan Jaś
wielkopolskie	Piła	UHZE "TELMISS"	Młynarska 4/4L	0-67 215-32-26	Zbigniew Stecko
wielkopolskie	Piła	UHZE "TELMISS"	Targowa 10B/1L	0-67 212-54-53	Zbigniew Stecko
wielkopolskie	Poznań	PPHU "Arko-Dom" s.c.	Os. Piastowskie 18	0-61 877-53-11	Arkadiusz Mencil
zachodniopomorskie	Koszalin	PHU "AGRA"	Szyprów 4	0-94 341-66-68	Ryszard Mongiato
zachodniopomorskie	Szczecin	MC Serwis s.c.	Chmielewskiego 18	0-91 482-11-44	Dariusz Cymer



<Polish>

 **Utylizacja starych urządzeń**

1. Kiedy do produktu dołączony jest niniejszy przekreślony symbol kolowego pojemnika na śmieci, oznacza to, że produkt jest objęty dyrektywą 2002/96/EC.
2. Wszystkie elektryczne i elektroniczne produkty powinny być utylizowane niezależnie od odpadów miejskich, z wykorzystaniem przeznaczonych do tego miejsc składowania wskazanych przez rząd lub miejscowe władze.
3. Właściwy sposób utylizacji starego urządzenia pomoże zapobiec potencjalnie negatywnemu wpływowi na zdrowie i środowisko.
4. Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym produkt został kupiony.