



INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA MIKROFALOWA

MS-2384B

Energia

Kuchnia mikrofalowa



MS-2384B

| | |
|--|------|
| Pobór mocy [kW] | 1,25 |
| Sprawność[%] | 56.0 |
| Stopień równomierności pieczenia ciasta probierczego | 4,2 |

Szczegółowe informacje zawarte są
w instrukcji obsługi

Środki ostrożności

Środki ostrożności pozwalające uniknąć napromieniowania nadmierną energią mikrofalową

Z powodu zamków zabezpieczających wbudowanych w mechanizm drzwi nie można używać kuchenki z otwartymi drzwiczkami. W przypadku otwarcia drzwiczek, zamki zabezpieczające automatycznie wyłączają pracę kuchenki, 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 uszczeltek.

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 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. Wskazany jest zamieszać płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchence oraz ponownie po upływie 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.

Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

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

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

Bardzo bezpieczne urządzenie

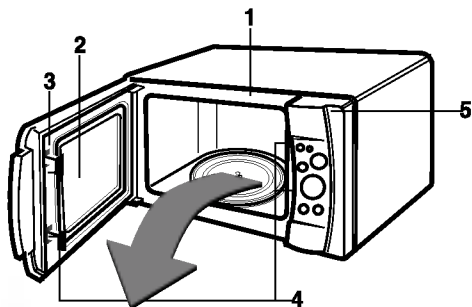
Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych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

| | |
|---|-------|
| Energia | 2 |
| Środki ostrożności | 3 |
| Spis treści | 4 |
| Rozpakowanie i instalacja | 5-6 |
| Ustawianie zegara | 7 |
| Zabezpieczenie przed dziećmi | 8 |
| Gotowanie z regulacją mocy | 9 |
| Poziomy mocy mikrofalowej | 10 |
| Szybki start | 11 |
| Automatyczne gotowanie | 12-14 |
| Automatyczne rozmrażanie | 15-16 |
| Szybkie rozmrażanie | 17-18 |
| Automatyczne odgrzewanie | 19-20 |
| Gotowanie specjalne | 21-23 |
| Gotowanie /Podgrzewanie (wskazówki) | 24 |
| Gotowanie świeżych warzyw wskazówki | 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 | 32-35 |

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.

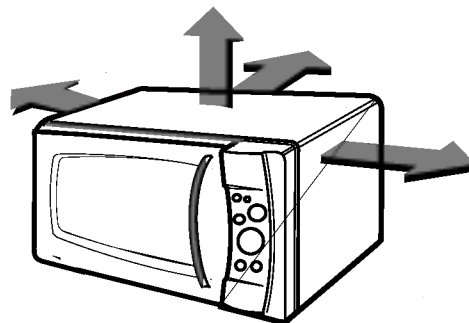


TALERZ SZKLANY



PODSTAWA
OBROTOWA

- 2** Umieścić kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, na wysokości większej niż 85 cm, tak aby pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni powyżej niej i 10 cm z tyłu w celu zapewnienia wentylacji. Przód kuchenki powinien znajdować się co najmniej 8 cm od brzegu blatu, aby zabezpieczyć się przed jej przewróceniem. Otwory wentylacyjne znajdują się z tyłu i po bokach kuchenki. Zatkanie ich może spowodować jej uszkodzenie.

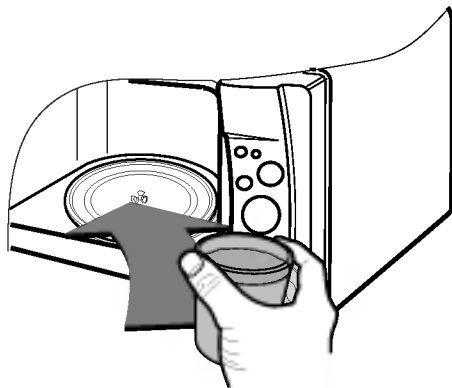


**NINIEJSZA KUCHENKA MIKROFALOWA NIE POWINNA BYĆ
UŻYWANA DO CELÓW GASTRONOMICZNYCH.**

3 Podłączyć kuchenkę do standardowego gniazdka sieciowego. Należy się upewnić, czy kuchenka mikrofalowa jest jedynym urządzeniem podłączonym do tego gniazdka. **Jeżeli kuchenka nie działa prawidłowo, odłączyć ją od gniazdka i podłączyć jeszcze raz.**

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

5 Nappełnić pojemnik (**bezpieczny w użytkowaniu w mikrofalach**) 300 ml wody. Postawić na **szklanej tacy** i zamknąć drzwiczki kuchenki. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości jakiego naczynia użyć, proszę zajrzeć na str. 24.



6 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 ZAINSTALOWANA.

Ustawianie zegara



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

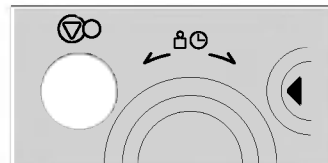
Jeżeli zegar lub wyświetlacz wykazują jakieś nieprawidłowości, należy odłączyć kuchenkę od zasilania sieciowego, podłączyć ją ponownie i ustawić zegar.

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

Można ustawiać zegar w systemie 12- godzinnym i w systemie 24- godzinnym. W poniższym przykładzie pokażemy, jak ustawić godzinę 14:35 w systemie zegara 24 godzinnego. Należy się upewnić, że wszystkie elementy opakowania zostały usunięte z wnętrza kuchenki

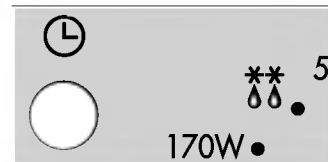
Należy się upewnić, że kuchenka jest zainstalowana poprawnie, zgodnie ze wskazówkami podanymi wcześniej w niniejszej instrukcji.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



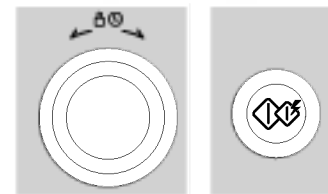
Nacisnąć raz przycisk **CLOCK**.

(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.)



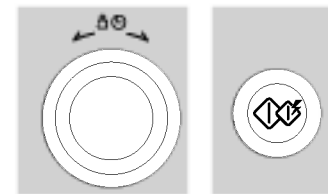
Obrócić pokrętkę **DIAL**, aż na wyświetlaczu pokaże się „14:00”.

Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić wybór.



Obrócić pokrętkę **DIAL**, aż na wyświetlaczu pokaże się „14:35”.

Nacisnąć przycisk **START**. Zegar zaczyna działać.



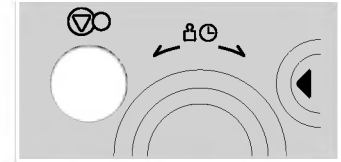
Zabezpieczenie przed dziećmi



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.

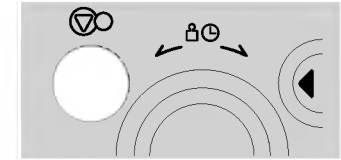
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

Jeżeli zegar jest ustawiony, to aktualna godzina zniknie



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

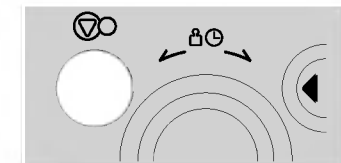
Jeżeli zegar został ustawiony, to aktualna godzina zniknie z wyświetlacza.



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



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



Gotowanie z regulacją mocy

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



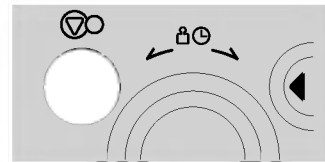
Kuchenka ma pięć poziomów ustawień mocy.

Zakończenie gotowania sygnalizuje przeciągły jednogminutowy dźwięk, przez 5 minut do momentu otwarcia drzwiczek.

| POZIOM MOCY | % | MOC |
|----------------------------------|------|------|
| WYSOKI | 100% | 850W |
| ŚREDNIO WYSOKI | 80% | 680W |
| ŚREDNI | 60% | 510W |
| ROZMRAŻANIE ŚREDNIO NISKI | 40% | 340W |
| NISKI | 20% | 170W |

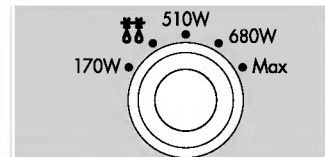
Należy się upewnić, że kuchenka jest zainstalowana poprawnie, zgodnie ze wskazówkami podanymi wcześniej w niniejszej instrukcji.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

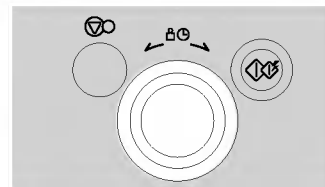


Obrócić pokrętkę, aby wybrać 80 % mocy.

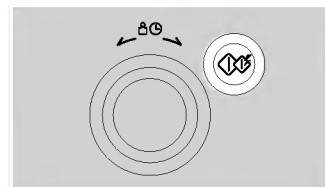
Na wyświetlaczu pojawi się „680”



Obrócić pokrętkę **DIAL**, aż na wyświetlaczu pokaże się 5:30



Nacisnąć przycisk **START**.



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

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

Poziomy mocy mikrofalowej

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



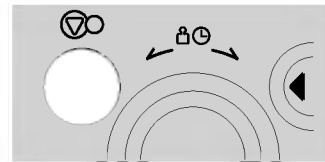
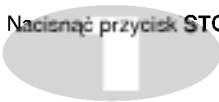
Szybki start

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

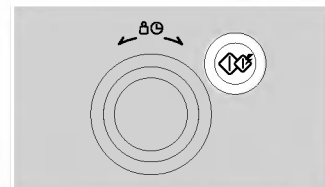


Funkcja „Szybkiego startu” pozwala przy pomocy przycisku **START** nastawić gotowanie na WYSOKIM poziomie mocy w czasie możliwym do ustawiania co 30 sekund.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



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



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

Na poniższym przykładzie pokażemy, jak ugotować 0,6 kg świeżych warzyw..

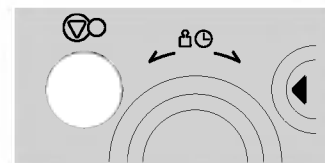
Automatyczne gotowanie



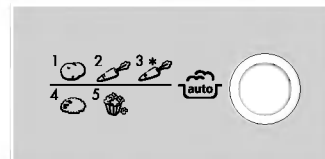
Automatyczne gotowanie pozwala w prosty sposób ugotować większość naszych ulubionych potraw poprzez wybranie rodzaju potrawy i podanie jej wagi.

| KATEGORIA | NACISNAĆ AUTO COOK |
|---------------------------|-----------------------|
| Ziemniaki w mundurkach | 1 raz |
| Świeże warzywa | 2 razy |
| Mrożone warzywa | 3 razy |
| Ryż / makaron | 4 razy |
| Popcorn | 5 razy |

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

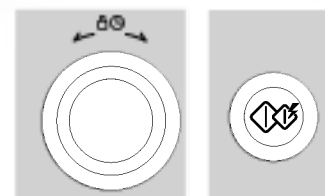
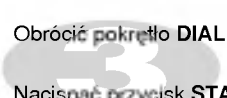


Nacisnąć dwa razy przycisk **AUTO COOK**, aby wybrać Świeże warzywa.



Obrócić pokrętkę **DIAL**, aby na wyświetlaczu pokazało się „0,6”.

Nacisnąć przycisk **START**.



| RODZAJ | TEMP. PRODUKTU | NACZYNIĘ | WAGA PRODUKTU | WSKAZÓWKI | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------------|-------------------------------------|---------------|---|------|------|------|------|----------|-------------|-------|-------|-------|-------------------------|
| 1. Ziemniaki w mundurkach | pokojowa | szklana tacka | 0,1 - 1,0 kg | Wybrać ziemniaki średniej wielkości 170-200g. Ziemniaki umyć i osuszyć. Kilka razy nakłuć widelcem. Umieścić na szklanej tacce. Nastawić wagę produktu i nacisnąć przycisk Start. Po ugotowaniu wyjąć ziemniaki z kuchenki. Odstawić na 5 minut przykryte folią. | | | | | | | | | | |
| 2. Świeże warzywa | pokojowa | miseczka do użytku w mikrofalówkach | 0,2 - 0,8 kg | Warzywa umieścić w miseczce przeznaczonej do użytku w mikrofalówkach. Dodać wody. Przykryć folią. Po ugotowaniu wymieszać i odstawić na 2 minuty. Dodać wody w zależności od ilości warzyw : ** 0,2 – 0,4 kg : 2 łyżki stołowe ** 0,5 – 0,8 kg : 4 łyżki stołowe | | | | | | | | | | |
| 3. Mrożone warzywa | zamrożone | miseczka do użytku w mikrofalówkach | 0,2 - 0,8 kg | Warzywa umieścić w miseczce przeznaczonej do użytku w mikrofalówkach. Dodać wody. Przykryć folią. Po ugotowaniu wymieszać i odstawić na 2 minuty. Dodać wody w zależności od ilości warzyw : ** 0,2 – 0,4 kg : 2 łyżki stołowe ** 0,5 – 0,8 kg : 4 łyżki stołowe | | | | | | | | | | |
| 4. Ryż makaron | pokojowa | miseczka do użytku w mikrofalówkach | 0,1 - 0,3 kg | Ryż umyć. Odsączyć wodę. Umieścić ryż i wrzącą wodę w dużej, głębokiej misce. <table border="1" data-bbox="798 708 1485 804"> <tr> <td>Waga</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Pokrywka</td> </tr> <tr> <td>Wrz ca woda</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Tak/ otwór wentylacyjny</td> </tr> </table> **Ryż - Po ugotowaniu odstawić pod przykryciem na 5 minut albo do wchłonięcia wody. | Waga | 100g | 200g | 300g | Pokrywka | Wrz ca woda | 200ml | 400ml | 600ml | Tak/ otwór wentylacyjny |
| Waga | 100g | 200g | 300g | Pokrywka | | | | | | | | | | |
| Wrz ca woda | 200ml | 400ml | 600ml | Tak/ otwór wentylacyjny | | | | | | | | | | |

| RODZAJ | TEMP. PRODUKTU | NACZYNIE | WAGA PRODUKTU | WSKAZÓWKI |
|------------|----------------|---------------------------|---------------|--|
| 5. Popcorn | pokojowa | torebka na szklanej tacce | 100g | <p>Używać popcornu przeznaczonego do kuchenek mikrofalowych. Usunąć plastikowe opakowanie. Torebkę rozłożyć na szklanej tacce.</p> <p>(Postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu)</p> <p>Po uprażeniu wyjąć torebkę z kuchenki.</p> <p>UWAGA: Produkt jest GORĄCY! Torebkę otwierać ostrożnie ciągnąc za przeciwległe końce.</p> |

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.

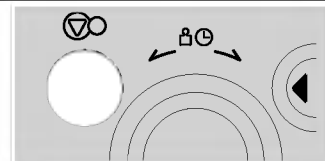


Ta kuchenka mikrofalowa posiada cztery programy rozmrażania: **MIĘSO, DRÓB, RYBY** i **CHLEB**. Każdy z tych programów ma różne ustawienia mocy. Wyboru poszczególnych programów dokonuje się naciskając przycisk funkcji **AUTO DEFROST** (automatyczne rozmrażanie zależne od wagi produktu).

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

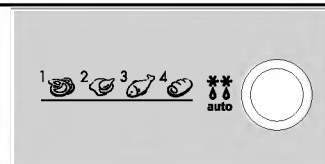
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

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



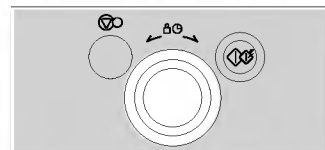
Nacisnąć dwa razy przycisk **AUTO DEFROST**, aby wybrać program rozmrażania drobiu („POULTRY”).

Program „def-2” pojawi się na wyświetlaczu.



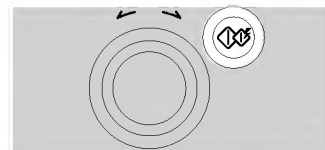
Należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności.

Obrócić pokrętkę **DIAL**, aby na wyświetlaczu ukazało się „1.4”.



Nacisnąć przycisk **START**.

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



Rozmrażanie Wskazówki

- Rozmrażana żywność powinna umieszczona w nieprzykrytym naczyniu (zalecanym do kuchenek mikrofalowych) na szklanym talerzu.
- Jeśli to konieczne, należy osłonić niewielkie fragmenty mięsa lub drobiu kawałkami folii aluminiowej, tak aby uchronić produkt przed nadmiernym ogrzaniem. Należy się upewnić, aby fragmenty folii nie dotykały ścianek kuchenki.
- Należy starać się rozmrażać oddzielnie produkty takie jak mielone mięso, kotlety, kielbaski czy karkówkę
- Po sygnale dźwiękowym żywność należy obrócić oraz odłożyć rozmrożoną porcję. Następnie kontynuować proces rozmrażania pozostałej porcji. Po rozmrożeniu należy odstawić na kilka minut w celu całkowitego odtajania.
Przykładowo cały kurczak powinien być odstawiony minimum na godzinę przed rozpoczęciem gotowania.

| <i>Kategoria</i> | <i>Waga</i> | <i>Naczynie</i> | <i>Rodzaj żywności</i> |
|--|--------------|---------------------------------|--|
| Mięso Drób Ryby | 0,1 ~ 4,0 kg | Talerz | Mięso: mielone, steki, sznycle, zrazy, bitki wołowe, kotlety jagnięce, karkó-wka, kielbaski. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 5 do 15 minut. Drób: cały kurczak, udka, piersi, uda indyka. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 20 do 30 minut. Ryby: całe, filety, kotlety, owoce morza. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 10 do 20 minut. |
| Chleb | 0,1 ~ 0,5kg | Ręcznik papierowy lub talerz | Pokrojony chleb, bułki, bagietka |

Szybkie rozmrażanie

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

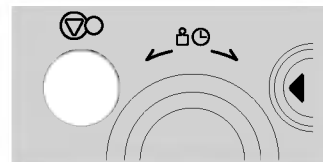
W poniższym przykładzie przedstawiono szybkie rozmrażanie 0,5 kg mielonego mięsa.



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

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

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



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



W czasie procesu rozmrażania, kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy. Wtedy należy otworzyć drzwiczki, obrócić produkt na drugą stronę i rozdzielić, aby zapewnić równomierne rozmrażanie. Następnie odłożyć wszystkie rozmrożone już kawałki lub ołonić je, aby zwolnić proces rozmrażania. Natępnie po zamknięciu drzwi kontynuować rozmrażanie naciskając przycisk **START**.

Dopóki drzwiczki kuchenki nie zostaną otwarte, proces rozmrażania nie będzie przerwany (nawet, gdy odezwie się sygnał dźwiękowy).

Szybkie rozmrażanie Wskazówki

Ta funkcja zalecana jest do szybkiego rozmrażania mielonego mięsa.

Wyjąć mięso z opakowania i umieścić na talerzu, zalecanym do użycia w kuchence mikrofalowej. Po sygnale wyjąć talerz z kuchenki, obrócić mięso, wstawić i nacisnąć START, aby kontynuować proces rozmrażania. Po zakończeniu wyjąć mięso, przykryć folią i pozostawić na 5 do 15 minut, aby całkowicie odtajało.



| <i>Program</i> | <i>Min/max waga</i> | <i>Naczynie</i> | <i>Wskazówki</i> |
|------------------|---------------------|-----------------|--|
| 1. Mięso mielone | 0,5 kg | Talerz | Mięso mielone. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 5-15 minut |

Automatyczne odgrzewanie

Poniższy przykład pokazuje, jak odgrzać zamrożony Sos (0,6kg).

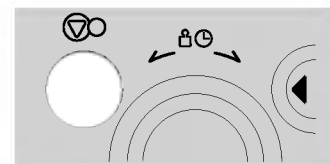


Automatyczne odgrzewanie pozwala w prosty sposób odgrzać.

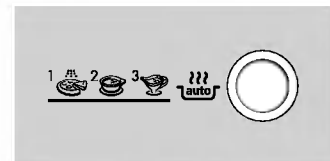
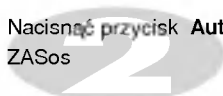
Kuchenka ma trzy ustawienia automatycznego odgrzewania:
ZIMNY POSIŁEK, ZAMROŻONY POSIŁEK, ZUPA/SOS.

| Kategoria | Nacisnąć przycisk AUTO REHEAT |
|--------------------|--------------------------------------|
| Zimna pizza | 1 raz |
| Sos | 2 razy |
| Curry, odgrzewanie | 3 razy |

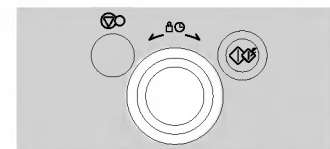
Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



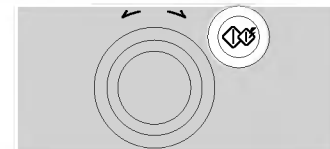
Nacisnąć przycisk **Auto Reheat** aby wybrać opcję ZASos



Obrócić pokrętkę, aby na wyświetlaczu pojawił się „0.6”



Nacisnąć **START**.



| FUNKCJA | RODZAJ | WAGA PRODUKTU | NACZYNIĘ | TEMP. PRODUKTU | WSKAZÓWKI |
|--------------------------|------------------------------|---------------|--|-------------------------|---|
| AUTOMATYCZNE ODGRZEWANIE | 1. Zimna pizza | 0,1 - 0,4 kg | talerz płaski do użytku w mikrofalówkach | przechowywana w lodówce | Funkcja ta służy do odgrzewania zimnej pizzy. Umieścić pizzę na płaskim talerzu przeznaczonym do użytku w mikrofalówkach. Po odgrzaniu odstawić na 1-2 minuty. |
| | 2. Sos | 0,2 – 0,6 kg | miseczka do użytku w mikrofalówkach | pokojowa | Umieścić sos w miseczce przeznaczonej do użytku w mikrofalówkach. Przykryć pokrywką lub plastikową folią. Po odgrzaniu zamieszać. Pozostawić pod przykryciem na 2 minuty. Następnie zamieszać ponownie. |
| | 3. Curry, odgrzewanie | 0,2 – 0,8 kg | talerz do użytku w mikrofalówkach | pokojowa | Curry umieścić na talerzu przeznaczonym do użytku w mikrofalówkach. Przykryć. Potrawę ustawić na szklanej tacce. Po odgrzaniu zamieszać i pozostawić pod przykryciem na 1-2 minuty. |

Gotowanie specjalne

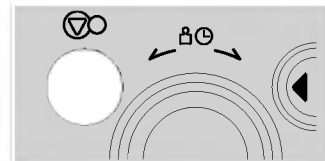
Na następującym przykładzie pokażemy, jak gotować specjalne potrawy.



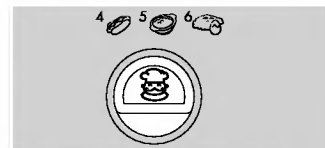
Gotowanie specjalne pozwala w prosty sposób ugotować większość naszych ulubionych potraw poprzez wybranie rodzaju potrawy i podanie jej wagi.

| Rodzaj | Nacisnąć przycisk SPECIAL COOK |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Płatki owsiane | 1 raz |
| Makaron | 2 razy |
| Fasola w sosie | 3 razy |
| Hotdog | 4 razy |
| Gulasz | 5 razy |
| Jajecznicza | 6 razy |

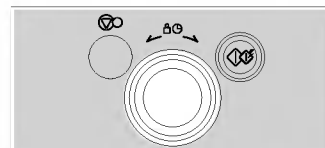
Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



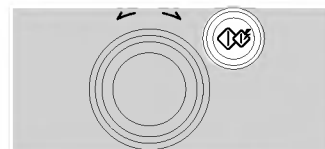
Nacisnąć przycisk **Special COOK** tyle razy, aby wybrać rodzaj potrawy.



Obracać pokrętkę **DIAL** aby wybrać wagę potrawy.



Nacisnąć przycisk **START**.



| RODZAJ | TEMP. PRODUKTU | NACZYNIĘ | WAGA PRODUKTU | WSKAZÓWKI | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|-------------------------|-------------------------------------|-----------------------|---|------|----------|----------|----------|----------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 1. Płatki owsiane | pokojowa | miseczka do użytku w mikrofalówkach | 1-4 porcje | <p>Płatki owsiane i mleko umieścić w miseczce przeznaczonej do użytku w mikrofalówkach. Gotować bez przykrycia. Po sygnale dźwiękowym z kuchenki płatki dobrze wymieszać. Kontynuować gotowanie naciskając przycisk Start. Po ugotowaniu dobrze wymieszać, przed podaniem odstawić na 1 minutę.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 porcja</th> <th>2 porcje</th> <th>3 porcje</th> <th>4 porcje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 paczka p atków ok. 40g</td> <td>1/3 szklanki (1 paczka)</td> <td>2/3 szklanki (2 paczki)</td> <td>1 szklanka (3 paczki)</td> <td>4/3 szklanki (4 paczki)</td> </tr> <tr> <td>zimne mleko</td> <td>3/4 szklanki (180ml)</td> <td>3/4 szklanki (360ml)</td> <td>3/4 szklanki (540ml)</td> <td>3/4 szklanki (720ml)</td> </tr> </tbody> </table> | | 1 porcja | 2 porcje | 3 porcje | 4 porcje | 1 paczka p atków ok. 40g | 1/3 szklanki (1 paczka) | 2/3 szklanki (2 paczki) | 1 szklanka (3 paczki) | 4/3 szklanki (4 paczki) | zimne mleko | 3/4 szklanki (180ml) | 3/4 szklanki (360ml) | 3/4 szklanki (540ml) | 3/4 szklanki (720ml) |
| | 1 porcja | 2 porcje | 3 porcje | 4 porcje | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 paczka p atków ok. 40g | 1/3 szklanki (1 paczka) | 2/3 szklanki (2 paczki) | 1 szklanka (3 paczki) | 4/3 szklanki (4 paczki) | | | | | | | | | | | | | | | |
| zimne mleko | 3/4 szklanki (180ml) | 3/4 szklanki (360ml) | 3/4 szklanki (540ml) | 3/4 szklanki (720ml) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Makaron | pokojowa | miseczka do użytku w mikrofalówkach | 0,1 - 0,3 kg | <p>Umieścić makaron i wrzącą wodę w dużej, głębokiej misce. Dodać 1/4-1 małą łyżeczkę soli.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Waga</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Pokrywka</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Wrz ca woda</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>Nie</td> </tr> </tbody> </table> <p>Gotować bez przykrycia. Po sygnale dźwiękowym z kuchenki makaron wymieszać i kontynuować gotowanie naciskając przycisk Start. Po ugotowaniu wymieszać, gdy to konieczne odstawić na 1 minutę. Przepłukać makaron zimną wodą.</p> | Waga | 100g | 200g | 300g | Pokrywka | Wrz ca woda | 400ml | 700ml | 1000ml | Nie | | | | | |
| Waga | 100g | 200g | 300g | Pokrywka | | | | | | | | | | | | | | | |
| Wrz ca woda | 400ml | 700ml | 1000ml | Nie | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. Fasola w sosie, | pokojowa | talerz do użytku w mikrofalówkach | 0,2 - 0,8 kg | <p>Fasolę umieścić na talerzu przeznaczonym do użytku w mikrofalówkach. Następnie przykryć.</p> <p>Postawić talerz na szklanej tacce.</p> <p>Po podgrzaniu wymieszać i odstawić na 1-2 minuty pod przykryciem.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

| RODZAJ | TEMP. PRODUKTU | NACZYNIĘ | WAGA PRODUKTU | WSKAZÓWKI |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------------------|---------------|---|
| 4. Hotdog | pokojowa | miseczka do użytku w mikrofalówkach | 0,2 - 0,6 kg | Zawartość umieścić w miseczce przeznaczonej do użytku w mikrofalówkach. Podgrzewać bez przykrycia. Po podgrzaniu dobrze wymieszać. Odsączyć i podawać. |
| 5. Gulasz | pokojowa | miseczka do użytku w mikrofalówkach | 0,2 - 0,6 kg | Gulasz umieścić w miseczce przeznaczonej do użytku w mikrofalówkach. Luźno przykryć folią. Po podgrzaniu dobrze wymieszać i odstawić na 2 minuty. |
| 6. Jajecznicza | przechowywana w lodówce | miseczka do użytku w mikrofalówkach | 1-4 jajka | <p>Żądaną liczbę jajek i mleka umieścić w dużej misce. Lekko ubić.</p> <p>Przykryć folią. Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki.</p> <p>Dobrze wymieszać i odstawić na 1-2 minuty pod przykryciem, aż zgęstnieje.</p> <p>Mleka dodać w zależności od ilości jajek.</p> <p>** 1 jajko : 1 stołowa łyżka mleka ** 2 jajka : 2 stołowe łyżki mleka ** 3 jajka : 3 stołowe łyżki mleka ** 4 jajka : 4 stołowe łyżki mleka</p> |

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty w gotowaniu w kuchence mikrofalowej należy postępować według poniższych wskazań. Waga produktu determinuje czas obróbki termicznej. Zaleca się rozkład produktów po obwodzie koła, w celu uzyskania najlepszych rezultatów. Produkty o temp. pokojowej ogrzewają się szybciej niż zamrożone. Zawartość konserw powinna być przelozona do naczynia, przeznaczonego do użycia w kuchence mikrofalowej. Produkty przykryte talerzem * lub folią ogrzewają się bardziej niż odsłonięte. Należy ostrożnie zdejmować pokrywkę by uniknąć poparzenia parą. Poniższe wskazówki odnoszą się również do produktów ogrzewanych w kuchence mikrofalowej.

Gotowanie/Podgrzewanie

Wskazówki

*naczynia przeznaczone do użytku w kuchence mikrofalowej

| Produkt | Czas gotowania (poziom mocy: WYSOKI) | Instrukcja |
|--|---|--|
| Mięso w plastrach (3 szt), grubość 0,5 cm | 1-2 minuty | Umieścić na talerzuc * i przykryć plastikową perforowaną osłonką Uwaga: Sos pozwala zachować soczystość potrawy |
| Kawałki kurczaka 1 pierś 1 udko | 2-3 minuty 3-3,5 minuty | Umieścić na talerzu * i przykryć plastikową perforowaną osłonką |
| Filet z ryby (170-230g) | 1-2 minuty | Umieścić na talerzu * i przykryć plastikową perforowaną osłonką |
| Lasagnia Porcja 300g | 4-6 minuty | Umieścić na talerzu * i przykryć plastikową perforowaną osłonką |
| Zapiekanka 1 miseczka 4 miseczki | 1,5-3 minuty 4,5-7 minuty | W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania |
| Zapiekanka ze śmietaną lub serem 1 miseczka 4 miseczki | 1-2,5 minuty 3,5-6 minuty | W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania |
| Nadziewana mięsem bułeczka (0,5 mis. nadzienia bez bułki) | 1-2,5 minuty | Podgrzać oddzielnie nadzienie i bułeczkę. Nadzienie w naczyniu * pod przykryciem, bułeczka bezpośrednio. |

| Produkt | Czas gotowania (poziom mocy: WYSOKI) | Instrukcja |
|--|--|---|
| Ubite ziemniaki 350g | 4,5-5 minuty (poziom mocy: Średnio Wysoki) | W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania. |
| Pieczona fasola 1 miseczka | 1,5-3 minuty | W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania. |
| Makaron w sosie (1 mis.) 4 miseczki | 2,5-4 minuty 7,5-11 minuty | W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania. |
| Ryż (1 miseczka) 4 miseczki | 1-1,5 minuty 3,5-5 minuty | W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania. |
| Bułeczki | 15-30 sekund | Owinąć w papierowy ręcznik i umieścić na szklanym talerzu. |
| Warzywa 1 miseczka 4 miseczki | 1,5-2,5 minuty 3,5-5,5 minuty | W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania. |
| Zupa 1 porcja | 1,5-2 minuty | W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania. |

Gotowanie świeżych warzyw

wskazówki

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

| Warzywa | Rozmiar Waga | Czas got. p. mocy WYSOKI | Instrukcja | Odstawić na: |
|-------------------------------|------------------------|--------------------------|--|--------------|
| Karczochy (230g) | 2 średnie 4 średnie | 4,5-7 10-12 | Przyciąć. Dodać 2 łyżeczki wody +2 łyż. soku. Przykryć. | 2-3 min. |
| Szparagi świeże | 450g | 2,5-6 | Dodać 1 filiżankę wody. Przykryć. | 2-3 min. |
| Fasolka szparagowa | 450g | 7-11 | Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania | 2-3 min. |
| Fasola łuskana, świeża | 450g | 11-16 | Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania | 2-3 min. |
| Brokuły świeże | 450g | 5-8 | Włożyć do naczynia, dodać 1/2 filiżanki wody | 2-3 min. |
| Kabaczki świeże, kotlety | 450g | 5,5-7,5 | Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania | 2-3 min. |
| Marchew świeża, w plasterkach | 200g | 2-3 | Dodać 1/4 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania | 2-3 min. |
| Kalafior świeży, cały | 450g | 5-7 | Przyciąć. Dodać 1/4 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania | 2-3 min. |
| Seler świeży, w plasterkach | 2 fil. 4 fil. | 11-16 | Pokroić. Dodać 1/2 fil. wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. | 2-3 min. |

| Warzywa | Rozmiar Waga | Czas got. p. mocy WYSOKI | Instrukcja | Odstawić na: |
|---------------------------|------------------------|--------------------------|--|--------------|
| Kukurydza świeża | 2 kolby | 4-8 | Wyluskać. Dodać 2 łyżeczki wody do 1,5 l naczynia. Przykryć. | 2-3 min. |
| Grzyby świeże, krojone | 230g | 1,5-2,5 | 1,5 l naczynie. Zamieszaj w połowie. | 2-3 min. |
| Pasternak świeży, krojony | 450g | 4-7 | Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania | 2-3 min. |
| Groszek zielony, świeży | 4 fil. | 6-9 | Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania | 2-3 min. |
| Bataty szt. 170-230g | 2 średnie 4 średnie | 4-9 6-12 | Nakuć widelcem, ułożyć na papierowym ręczniku. Obrócić. | 2-3 min. |
| Ziemniaki szt. 170-230g | 2 szt 4 szt | 5,5-7,5 9,5-14 | Nakuć widelcem, ułożyć na papierowym ręczniku. Obrócić. | 2-3 min. |
| Szpinak świeże liście | 450g | 4,5-7,5 | Dodać 1/2 filiżanki wody do 2 l naczynia z przykrywką. | 2-3 min. |
| Cukinia świeża, krojona | 450g | 4,5-7,5 | Dodać 1/2 filiżanki wody do 2 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie. | 2-3 min. |
| Cukinia świeża | 450g | 6-9 | Nakuć widelcem, ułożyć na papierowym ręczniku. Obrócić. | 2-3 min. |

UWAGA

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

Zasady bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać i zachować na przyszłość

1. Nie wolno manipulować, dokonywać jakichkolwiek regulacji lub naprawiać drzwi, panelu sterującego, wewnętrznych zamków bezpieczeństwa ani żadnych innych części kuchenki. Naprawy powinny być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.
2. Nie wolno używać pustej kuchenki. Gdy kuchenka nie jest używana, najbezpieczniej jest pozostawić w środku szklankę wody. W razie przypadkowego włączenia kuchenki, woda bezpiecznie pochłonie energię mikrofalową.
3. Nie wolno używać kuchenki do suszenia odzieży, gdyż podgrzewana zbyt długo może się zwęglić lub zapalić.
4. Nie należy podgrzewać żywności zawiniętej w papierowe ręczniki, chyba że przepisy w książce kucharskiej tak zalecają.
5. Nie wolno podczas gotowania używać gazet w miejsce papierowych ręczników.
6. Nie wolno używać drewnianych pojemników. Mogą one się zwęglić. Nie wolno używać metalowych pojemników ani pojemników ceramicznych zawierających metal (np. połączanych lub posrebrzanych). Zawsze trzeba odkręcić metalowe pokrywki słoików. Metalowe przedmioty w kuchenke mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego, co może doprowadzić do poważnych uszkodzeń.
7. Nie wolno używać kuchenki, jeżeli pomiędzy przednią częścią kuchenki a jej drzwiczkami znajduje się ściereczka, serwetka lub jakikolwiek inny przedmiot, gdyż może to doprowadzić do przedostawania się energii mikrofalowej na zewnątrz.
8. Nie należy używać papieru z makulatury, gdyż może zawierać zanieczyszczenia powodujące iskrzenie i/ lub zapalenie się pod wpływem temperatury.
9. Nie należy myć talerza obrotowego zanurzając go w wodzie zaraz po zakończeniu podgrzewania, gdyż może to spowodować jego pęknięcie lub uszkodzenie.
10. Małe ilości jedzenia potrzebują krótszego czasu gotowania lub podgrzewania. Jeżeli stosuje się normalne czasy, jedzenie może się przegrzać i spalić.
11. Instalując kuchenkę, trzeba ją ustawić tak, aby przód drzwiczek był cofnięty względem krawędzi powierzchni, na której stoi o co najmniej 8 cm. W ten sposób uniknie się przypadkowego przewrócenia urządzenia.
12. Przed gotowaniem należy ponakłuwać skórkę ziemniaków, jabłek i podobnych warzyw i owoców.
13. Nie gotować jajek w skorupkach. Wewnątrz skorupki powstaje ciśnienie, które je rozsadza.
14. W kuchenke mikrofalowej nie wolno smażyć na głębokim tłuszczu.
15. Przed podgrzewaniem lub rozmrażaniem należy usunąć z żywności plastikowe opakowania. Należy jednak zauważyć, że niektóre produkty podczas gotowania lub podgrzewania powinny być przykryte plastikową folią.
16. Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzona, to , nie wolno używać kuchenki dopóki nie zostanie to naprawione przez wykwalifikowane osoby.
17. Jeżeli kuchenka zaczęła dymić, to należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od sieci i przytrzymać drzwiczki zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni.
18. Jeżeli żywność jest podgrzewana w pojemnikach z plastiku, papieru lub innego palnego materiału, należy często sprawdzać, czy pojemnik się nie stopił lub nie zapalił.
19. Dzieci mogą używać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru jedynie wtedy, gdy po udzieleniu im odpowiednich instrukcji dziecko jest zdolne do używania kuchenki w sposób bezpieczny i rozumie niebezpieczeństwo niewłaściwego jej użycia.
20. 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.

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

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

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

Talerze

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

Naczynia szklane

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

Pojemniki plastikowe

Mogą być one używane do przechowywania produktów, które wymagają krótkiego podgrzania. Jednak nie należy ich używać do podgrzewania potraw, które wymagają dłuższego czasu ogrzewania, ponieważ gorące jedzenie może pofalować lub stopić plastikowy pojemnik.

Papier

Papierowe talerze i pojemniki są odpowiednie i bezpieczne do użycia w kuchenke mikrofalowej, pod warunkiem, że czas gotowania będzie krótki i produkty gotowane nie będą zawierać dużo tłuszczu lub wilgoci. Ręczniki papierowe są również bardzo użyteczne do owijania produktów i wykładania tacek, w których są gotowane tłuste dania, takie jak boczek. Nie należy stosować kolorowego papieru, ponieważ może on zafarbować jedzenie. Niektóre produkty wykonane z makulatury mogą zawierać zanieczyszczenia, które podczas używania w kuchenke mikrofalowej mogą powodować powstanie iskrzenia lub ognia.

Plastikowe torby do gotowania

Mogą być one używane w mikrofalach, pod warunkiem, że są przeznaczone specjalnie do gotowania. Należy w torbie zrobić nacięcie, aby mogła uchodzić powstająca para. Nigdy nie wolno stosować do gotowania w kuchenke mikrofalowej zwykłych torebek, ponieważ mogą się one się stopić lub popękać.

Plastikowe naczynia do gotowania w mikrofalach

Dostępnych jest wiele takich naczyń w różnych wielkościach i różnych kształtach. Jednak w przypadku większości z nich, zapewne możecie Państwo wykorzystać naczynia posiadane w domu niż kupować nowe wyposażenie kuchni.

Wyroby garncarskie, kamionka, porcelana

Pojemniki wykonane z tych materiałów są zwykle odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, ale aby mieć pewność należy przeprowadzić próbę.

UWAGA

Niektóre naczynia z dużą zawartością ołowiu lub żelaza nie mogą być używane do gotowania.

Należy sprawdzić, czy stosowane naczynia są przeznaczone do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe

Należy zawsze zwracać uwagę, co się dzieje w kuchence.

Przepisy w niniejszej książce zostały ułożone z wielką starannością, ale Państwa sukces podczas ich realizacji zależy oczywiście od tego, ile uwagi poświęci się przygotowaniu jedzenia. Ta kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w lampę, która włącza się automatycznie, gdy kuchenka zaczyna działać. Dzięki temu można zawsze obserwować postępy w przygotowywaniu Państwa dania. Wskazówki podane w przepisach, takie jak „podnieść”, „zamieszać”, i im podobne, należy traktować jako minimalnie zalecane czynności. Jeżeli wydaje się, że jedzenie gotuje się nierówno, należy po prostu wykonać te czynności, które uważamy za konieczne, aby rozwiązać problem.

Czynniki wpływające na czas gotowania

Na czas gotowania wpływ ma wiele czynników. Bardzo dużą różnicę w czasie gotowania powoduje temperatura składników użytych w przepisie. Na przykład, ciasto robione ze schłodzonego masła, mleka i jajek będzie oczywiście piekło się dłużej, niż zrobione ze składników o temperaturze pokojowej. Wszystkie recepty zawarte w tej książce określają pewien zakres czasu gotowania. Może się więc okazać, że jedzenie przygotowane w czasie podanym w dolnym zakresie będziemy uważali za niedogotowane, a czasami możemy chcieć gotować dłużej niż czas podany jako zakres górny. Zależy to od indywidualnych preferencji. Myślą przewodnią niniejszej książki jest to, że dla przygotowywanego jedzenia będzie najlepiej, gdy będziemy konserwatywni w ustawianiu czasów gotowania. Niektóre przepisy, szczególnie te dotyczące ciast, 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 naborą Państwo doświadczenia i będą potrafili oszacować zarówno czas gotowania, jak i czas odstawienia dla różnych rodzajów potraw.

Gęstość żywności

Lekkie, porowate jedzenie, takie jak placki i ciasta, gotuje się dużo szybciej niż ciężkie i gęste, takie jak pieczenie czy potrawy. Należy zachować ostrożność podczas gotowania porowatych produktów, ponieważ ich zewnętrzne brzegi mogą się stać suche i 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 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 rozdzieraniu.

Przymrumianie

Mięso i drób, które gotują się przez 15 minut lub dłużej, przymrumią 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 przysuszeniu i pomaga potrawie zachować trochę ciepła. Ale oczywiście jest to mniej szczelne przykrycie niż pokrywka, czy folia i pozwala ono na powolne wysychanie jedzenia.

Układanie i oddzielanie

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

Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe

Mieszanie

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

Obracanie

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

Umieszczanie porcji grubszych na zewnątrz

Ponieważ promieniowanie mikrofalowe jest pochłanianie 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.

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, maizę, 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 odstawić na 3 do 10 minut. Aby zachować ciepło, podczas odstawienia są one zwykle przykryte, chyba że wymagane jest wyschnięcie ich powierzchni (np. niektóre ciasta i biszkopty). Odstawienie pozwala potrawie zakończyć gotowanie i również nabrać odpowiedniego koloru i smaku.

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej:

1 Wnętrze kuchenki należy utrzymywać w czystości.

Rozprysnięte jedzenie i rozlane płyny przyklejają się do ścianek kuchenki oraz między uszczelką a powierzchnią drzwi. Rozlane płyny najlepiej jest wytrzeć od razu wilgotną ściereczką. Okruchy i rozlania pochłaniają energię mikrofalową i wydłużają czas gotowania. Przy pomocy wilgotnej szmatki należy usunąć wszystkie okruchy, które wpadły między przednią część kuchenki a drzwi. Ważne jest aby przestrzeń ta była czysta, co zapewni szczelne zamknięcie drzwi. Usunąć tłuste plamy za pomocą namydłonej szmatki, a następnie splukać i wysuszyć. Nie używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych ścierek. Szklana tacka może być myta w rękę lub w zmywarce do naczyń.

2 Obudowę kuchenki należy utrzymywać w czystości.

Obudowę należy czyścić letnią wodą z mydłem, splukać i wytrzeć suchą, miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem. Aby nie spowodować uszkodzenia wewnętrznych części kuchenki, nie można dopuścić by do wywietrzników 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, splukać i dokładnie wysuszyć. NIE UŻYWAĆ ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, JAK PROSZKI DO CZYSZCZENIA ANI PLASTIKOWYCH LUB STAŁOWYCH 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 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.

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

UWAGA

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

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

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

Podłączenie elektryczne/

Dane techniczne

Uwaga

Ostrzeżenie: urządzenie niniejsze musi być uziemione


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

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

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

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

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

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

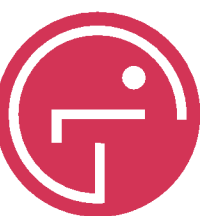
Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, to aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi być on wymieniony przez producenta, jego zakład serwisowy lub przez podobnie wykwalifikowane osoby.

Dane techniczne

| | |
|----------------------|-------------------------------------|
| | MS-2384B |
| Zasilanie | 230V~, 50Hz |
| Moc wyjściowa | 850W (IEC60705) |
| Częstotliwość fal | 2,450 MHz |
| Wymiary zewnętrzne | SZ x W x G 507mm x 283mm x 435mm |
| WAGA NETTO | e.g 13.5kg |
| Żużycie energii | |
| Kuchenka mikrofalowa | 1,250W |

UWAGA

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



LG Electronics Polska

www.lge.pl

KARTA GWARANCYJNA

KUCHENKA MIKROFALOWA

Nazwa sprzętu

Model^(*)

Nr fabryczny^(*)

Data sprzedaży^(*)

Imię i nazwisko klienta^(*)

Adres zamieszkania^(*)

Akceptuję warunki gwarancji i kwituję odbiór sprawnego sprzętu

^(*)wypełnia sprzedawca

..... Pieczęćka sklepu i podpis sprzedawcy

2 lata gwarancji

| Lp. | Data zgłoszenia sprzętu do naprawy | Data zakończenia naprawy | Data wydania sprzętu z serwisu | Opis naprawy | Pieczęćka 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
<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 DREWNIKOWSKI |
| 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 Plekarczyk |
| 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 Jas |
| 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 Mancel |
| 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 |