



# Instruction Manual

GB

PL

MS-2337AR • MS-2337ARS • MB-4337AR • MB-4337ARS

# Energia

Kuchenka mikrofalowa



MS-2337AR/MS-2337ARS

MB-4337AR/MB-4337ARS

Wyjściowa moc mikrofalowa

0,85 kW

Sprawność

56,0 %

Norma: PN-EN 60705

PL

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ NAPROMIENIOWANIA NADMIERNĄ ENERGIĄ MIKROFALOWĄ

Nie wolno używać kuchenki z otwartymi drzwiczkami, ponieważ praca taka powoduje wystawianie się na szkodliwe promieniowanie mikrofalowe. Pod żadnym pozorem nie można 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 wykwalifikowanego pracownika serwisu.

### UWAGA

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

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

## Instalacja

1. Usunąć wszystkie elementy opakowania i wszystkie akcesoria.
  2. Umieścić kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, na wysokości większej niż 85 cm, tak aby pozostać 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.
3. Podłączyć kuchenkę do standardowego gniazdka sieciowego. Należy się upewnić, czy obwód elektryczny jest dostosowany do obciążenia prądem przynajmniej 10 A (13 A dla modeli MB-4337AR/MB-4337ARS) i czy kuchenka mikrofalowa jest jedynym urządzeniem w tym obwodzie.

UWAGA: \* Niniejsza kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.

### UWAGA: URZĄDZENIE NINIEJSZE MUSI BYĆ UZIEMIONE

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

niebieski	- przewód neutralny
brązowy	- przewód roboczy
zielono - żółty	- przewód ochronny

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

# Zasady bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać zachowawczą przyszłość

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

1. Nie wolno manipulować, dokonywać jakichkolwiek regulacji lub naprawiać drzwi, panelu sterującego, wewnętrznych zamków bezpieczeństwa ani żadnych innych części kuchenki. Naprawy powinny być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.
2. Nie wolno używać pustej kuchenki. Gdy kuchenka nie jest używana, najbezpieczniej jest pozostawić w środku szklankę wody. W razie przypadkowego włączenia kuchenki, woda bezpiecznie pochłonie energię mikrofalową.
3. Nie wolno używać kuchenki do suszenia odzieży, gdyż podgrzewana zbyt długo może się zwęglić lub zapalić.
4. Nie należy podgrzewać żywności zawiniętej w papierowe ręczniki, chyba że przepisy w książce kucharskiej tak zalecają.
5. Nie wolno podczas gotowania używać gazet w miejsce papierowych ręczników.
6. Nie wolno używać drewnianych pojemników. Mogą one się zwęglić. Nie wolno używać metalowych pojemników ani pojemników ceramicznych zawierających metal (np. pozlaczanych 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 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 uszkodzone, 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.

# Zasady bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać zachowańca przysłość

20. Płyny ani inne produkty żywnościowe nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.
21. Używaj tylko naczyń, które są odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
22. Jeżeli żywność podgrzewana jest w pojemnikach plastikowych lub papierowych, należy zachować ostrożność, ponieważ mogą się one zapalić.
23. Jeżeli zauważysz ogień w kuchence, wyłącz ją z prądu i pozostaw drzwiczki zamknięte, aby stłumić płomień.
24. Podgrzewanie w kuchence mikrofalowej napojów może powodować opóźnione wrzenie, należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.
25. Zawartość butelek dla dzieci i słoiczków z jedzeniem powinna być dokładnie wymieszana lub wstrząśnięta, należy również sprawdzić temperaturę jedzenia, aby uniknąć poparzenia.
26. Nie należy podgrzewać w kuchence mikrofalowej jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo, gdyż mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.
27. Szczegóły dotyczące czyszczenia uszczelki drzwi, wgłębień i sąsiadujących elementów.
28. Kuchenka powinna być regularnie czyszczona, należy również usuwać wszelkie pozostałości żywności.
29. Jeżeli kuchenka nie będzie utrzymywana w należytej czystości, jej wewnętrzne powierzchnie mogą ulec zniszczeniu, co może skrócić żywotność urządzenia i prowadzić do sytuacji niebezpiecznych.
30. Należy używać wyłącznie czujnika temperatury przeznaczonego dla tego urządzenia (dla kuchenek wyposażonych w czujnik temperatury).
31. Kuchenka może być wyposażona w elementy grzejące, które nagrzewają się podczas pracy urządzenia. Należy unikać dotykania elementów grzejących wewnątrz urządzenia.
32. Dzieci i osoby nieodpowiedzialne mogą używać niniejszego urządzenia tylko pod nadzorem.

**UWAGA :** Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, kuchenka nie może być otwierana, zanim nie zostanie naprawiona przez kompetentną osobę.

**UWAGA :** Osoby nieuprawnione do naprawy urządzenia, które zdejmują osłonę kuchenki, chroniącą przed oddziaływaniem energii mikrofalowej, narażają się na niebezpieczeństwo.

**UWAGA :** Płyny ani inne rodzaje żywności nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż mogą eksplodować.

**UWAGA :** Dzieci mogą używać kuchenki tylko pod opieką osób dorosłych, jeżeli zostaną dokładnie poinstruowane tak, aby mogły używać kuchenki w bezpieczny sposób oraz rozumiały, jakie zagrożenia niesie niewłaściwe jej używanie.

PL

# Naczynia do gotowania

## NACZYNIA DO GOTOWANIA

Poniższa tabela ukazuje odpowiednie użycie różnych typów naczyń i przyborów w kuchence mikrofalowej.

Naczynia do gotowania	Mikrofale	Opiekacz
Szkoło żaroodporne	Tak	Tak
Porcelana, ceramika	Tak (nie używać naczyń ozdabianych metalem)	Tak
Naczynia metalowe	Nie	Tak
Szkoło zwykłe	Nie	Nie
Naczynia plastikowe	Tak	Nie
Folia plastikowa	Tak	Nie
Produkty papierowe (kubki, talerze, ręczniki)	Tak	Nie
Drewno, wiklina	Nie	Nie

### Mikrofale

- Większość szklanych, ceramicznych i żaroodpornych naczyń doskonale nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej. Jednakże nie należy używać naczyń z metalowym ornamentem.
- Papierowe serwetki, ręczniki, kubki, karton i tektura mogą być używane w kuchence mikrofalowej. Nie używać produktów z makulatury, ponieważ mogą one zawierać zanieczyszczenia, powodujące iskrzenie lub pożar podczas podgrzewania.
- (W celu prawidłowego użycia tych produktów sprawdzić w książce kucharskiej).
- Plastikowe naczynia, kubki, oraz plastikowe torebki mogą być używane w kuchence mikrofalowej. W przypadku użycia naczyń plastikowych w kuchence mikrofalowej, należy sprawdzić instrukcje producenta lub informację podaną w przewodniku kulinarnym.
- Naczynia metalowe i naczynia z metalowym ornamentem nie powinny być używane w kuchence mikrofalowej. Aby uzyskać więcej informacji na temat właściwego używania metalu w kuchence należy przeczytać wstęp do przewodnika kulinarnego. Jeżeli użycie w kuchence folii aluminiowej, szpikulców lub naczyń zawierających metalowe elementy jest zalecane w przepisie, to trzeba pozostawić

przynajmniej 2,5cm odstępu między przedmiotem metalowym a wewnętrzną ścianką kuchenki. Jeżeli wystąpi iskrzenie, należy usunąć przedmiot metalowy i zastąpić go innym, niemetalicznym.

### Uwaga:

Aby dowiedzieć się, jak właściwie używać naczyń do gotowania w kuchence mikrofalowej należy zaglądnąć do przewodnika kulinarnego, przepisów i tabelkę. Znajdują się tam także inne użyteczne informacje.

### Opiekanie

- Można używać naczyń żaroodpornych, ceramicznych oraz metalowych.
- Papierowe serwetki, ręczniki i naczynia plastikowe nie powinny być używane.

### Uwagi:

- Należy uważać podczas wyjmowania z kuchenki naczyń lub talerza obrotowego. Niektóre naczynia pochłaniają ciepło z gotowanych potraw i mogą być bardzo gorące.
- Do sprawdzania temperatury używać tylko termometrów zaprojektowanych lub zalecanych do używania w kuchence mikrofalowej.
- Gdy używamy kuchenki, należy upewnić się, że talerz obrotowy jest umieszczony na właściwym miejscu.

## Wskazówki pomocnicze

W celu osiągnięcia najlepszych rezultatów i przyjemnego gotowania, radzimy przeczytać uważnie poniższe uwagi.

Aby osiągnąć najlepsze efekty:

1. Przy określaniu czasu podgrzewania dla poszczególnych produktów, należy zacząć od ustawienia czasu minimalnego i od czasu do czasu podczas podgrzewania sprawdzać stan jedzenia. Potrawy można łatwo przypalić, gdyż mikrofałe podgrzewają je bardzo szybko.
2. Mniejsze produkty lub potrawy o niskiej zawartości wody mogą się nadmiernie wysuszyć i stwardnieć jeśli będą podgrzewane zbyt długo.

Rozmrażanie żywności:

1. Zamrożone produkty mogą być włożone bezpośrednio do kuchenki mikrofalowej i tam rozmrażane. (Należy z nich usunąć wszelkie metaliczne paski i klamry.)
2. Należy rozmrażać zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi rozmrażania, znajdującymi się w niniejszej instrukcji.
3. Obszary, które rozmrażają się szybciej należy przykryć małymi kawałkami folii aluminiowej.

To pozwoli zwolnić lub zatrzymać proces rozmrażania w tych miejscach.

4. Niektóre produkty muszą być całkowicie rozmrożone przed podgrzewaniem. Inne, jak na przykład ryby, smażą się tak szybko, że lepiej zaczynać je gotować, gdy są jeszcze lekko zamrożone.
5. W zależności od początkowej temperatury żywności, może stać się konieczne zwiększenie lub zmniejszenie czasu podgrzewania podanego w niektórych przepisach.

UWAGA:

Powietrze wypływające podczas gotowania z otworów wywietrznika może być ciepłe. Jest to normalne.

Przyrumienianie:

Większość produktów nie podgrzewa się w kuchenke mikrofalowej na tyle długo, by nabrać brązowego zabarwienia i wymaga zastosowania dodatkowego koloru. Przybranie z papryki lub sosy zabarwiającej, takie jak sos Worcestershire, mogą pomóc w przyrumienianiu kotletów, bitek i drobiu. Pieczeń, kurczęta i szynka podgrzewane przez 10-15 minut lub dłużej przyrumienią się lekko bez żadnych dodatków.

PL

## Czyszczenie i konserwacja

**PRZED CZYSZCZENIEM UPEWNIĆ SIĘ, ŻE KUCHENKA JEST WYŁĄCZONA**

Należy utrzymywać wnętrze kuchenki czyste i suche. Czyścić kuchenkę każdego dnia, chyba że nie jest używana.

**ŚCIANY WEWNĘTRZNE**

Usunąć wszystkie okruszki i resztki żywności z przedniej części kuchenki i drzwi. Przestrzeń styku drzwiczek musi być szczególnie czysta, by zapewnić szczelne ich zamknięcie. Usunąć tłuste plamy za pomocą namydłonej szmatki, a następnie spłukać i wysuszyć. Nie używać ostrych ścierek, szcotek ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować pomalowaną powierzchnię kuchenki.

**NIGDY NIE WLEWAĆ WODY DO WNĘTRZA KUCHENKI.**

**PIERŚCIEŃ OBROTOWY**

Pierścień obrotowy powinien być wyjmowany i czyszczony w gorącej wodzie z mydłem

przynajmniej jeden raz w tygodniu.

Zapobiegnie to ograniczaniu przez tłuszcz swobody ruchu rolek obrotowych.

**DRZWICZKI**

Drzwi i uszczelki muszą być utrzymane w czystości. Używać letniej wody z mydłem, spłukać i wysuszyć dokładnie drzwiczki.

**NIE UŻYWAĆ ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, JAK PROSZKI ANI PLASTIKOWYCH LUB STALOWYCH SZPACHELEK DO CZYSZCZENIA.**

Części metalowe będzie łatwiej utrzymać w czystości, gdy będziemy je często wycierać wilgotną szmatką.

**ZEWNĘTRZE**

Czyścić je letnią mydlaną wodą, spłukać i wytrzeć suchą miękką szmatką. Nie używać ściernych środków czyszczących. Nie wlewać wody do wywietrzników. Jeżeli przewód elektryczny się zabrudził, wytrzeć go wilgotną szmatką.

# Instrukcje postępowania

## GOTOWANIE MIKROFALOWE

1. Otworzyć drzwiczki kuchenki, umieścić żywność na talerzu obrotowym i zamknąć drzwiczki.
2. Nacisnąć przycisk Stop (6). Ustawić przełącznikiem mocy (1) odpowiedni poziom mocy. Do wyboru jest pięć poziomów mocy. Przełącznik mocy można ustawić w dowolnej pozycji.
3. Ustawić pokręteł (2) żądany czas gotowania. Nacisnąć przycisk Start (5). Talerz zacznie się obracać kuchenka rozpocznie pracę. Po upływie czasu ustawionego czasu rozlegną się cztery krótkie sygnały, lampka się wyłączy, a na wyświetlaczu ukaze się napis „End”.

### UWAGA:

- Otwarcie drzwiczek podczas gotowania automatycznie wyłącza kuchenkę i zatrzymuje minutnik. W celu kontynuacji gotowania zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk Start (5). Kuchenka się włączy, a zegar powróci do odliczania.
- Talerz obrotowy może się obracać w dowolnym kierunku.
- W celu skasowania operacji podczas trwania gotowania, zaleca się korzystanie z przycisku Stop (6).
- Pomimo, że podczas gotowania pokręteł wyboru czasu nie obraca się, czas ten jest odliczany.
- W czasie gotowania możliwa jest zmiana czasu gotowania. Niemożliwa jest jednak zmiana poziomu mocy.
- Po zakończeniu gotowania, co 1 minutę przez 5 minut słychać będzie dźwięk przypominający o tym, dopóki nie zostaną otwarte drzwiczki kuchenki.

## ROZMRAŻANIE ZALEŻNE OD WAGI PRODUKTU

Rozmrażanie żywności jest jedną z zalet kuchenek mikrofalowych. Rozmrażanie w kuchenke jest szybsze niż w lodówce i bezpieczniejsze niż rozmrażanie w temperaturze pokojowej, ponieważ nie sprzyja rozwojowi szkodliwych bakterii.

Należy pamiętać, że proces rozmrażania trwa dłużej niż zwykłe gotowanie.

Podczas rozmrażania zaleca się przynajmniej raz obrócić rozmrażany produkt.

1. Nacisnąć przycisk Stop (6).
2. Ustawić przełącznik mocy (1) w pozycję rozmrażania (88).
3. Obrócić pokręteł minutnika (2) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w celu ustawienia czasu.
4. Nacisnąć przycisk Start (5).

### OSTRZEŻENIE:

**Przy wyjmowaniu żywności należy zachować ostrożność. Naczynie jest gorące!**



## Szybkie rozmrażanie

*Funkcji tej używać do bardzo szybkiego rozmrożenia 0,5kg mielonego mięsa.*

*Wymaga to uwzględnienia czasu odstawienia, który pozwoli na rozmrożenie się wnętrza potrawy. W poniższym przykładzie pokażemy, w jaki sposób rozmrozić 0,5kg zamrożonego mielonego mięsa.*

Nacisnąć przycisk **STOP**(6).

Zważyć żywność, którą chcemy rozmrozić. Należy się upewnić, że zostały usunięte wszelkie metalowe wiązania i elementy opakowania. Następnie umieścić żywność w kuchenca i zamknąć drzwiczki.

W celu wybrania programu rozmrażania mięsa nacisnąć przycisk **Quick Defrost** (4).

Kuchenka uruchomi się automatycznie.

Podczas rozmrażania kuchenka będzie wydawać sygnały dźwiękowe „BIP”. Należy wtedy otworzyć drzwiczki kuchenki, odwrócić żywność na drugą stronę i ją rozdzielić, aby ułatwić równomierne rozmrażanie. Należy usunąć wszelkie już rozmrożone części lub osłonić je w celu spowolnienia ich rozmrażania. Po sprawdzeniu zamknąć drzwiczki kuchenki i nacisnąć przycisk **START**(5), aby powrócić do rozmrażania.

**Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, kuchenka nie zakończy rozmrażania (nawet po sygnale dźwiękowym).**

PL

## Porady dotyczące szybkiego rozmrażania

*Funkcji tej używać do szybkiego rozmrożenia mielonego mięsa.*

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






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

# Instrukcje postępowania

MB-4337AR/MB-4337ARS

## OPIEKANIE

Patrz str. 3.

1. Otworzyć drzwiczki kuchenki, umieścić żywność na ruszcie i zamknąć drzwiczki.
2. Nacisnąć przycisk Stop (  ).
3. Obrócić przełącznik wyboru funkcji i mocy (  ) w pozycję opiekania (  ).
4. Ustawić pokrętkiem (  ) żądany czas opiekania. Nacisnąć przycisk Start (  ). Talerz zacznie się obracać i kuchenka rozpocznie pracę.

Po upłygnięciu ustawionego czasu rozlegną się cztery krótkie sygnały, lampka się wyłączy, a na wyświetlaczu ukaże się napis „End”..




- Aby sprawdzić jak przebiega proces opiekania, należy postępować jak opisano w uwagach do gotowania mikrofalowego.
- Nie dotykać powierzchni drzwiczek podczas pracy opiekacza, ponieważ ich temperatura może wzrosnąć nawet do 100°C.
- Proszę szczególną uwagę zwrócić na dzieci aby nie dotykały powierzchni drzwiczek!
- Podczas pierwszego po zakupie użycia opiekacza może pojawić się niewielki obłok pary, który wkrótce zniknie. Jest to właściwe dla tego rodzaju urządzenia.

### Uwaga:

- Zaleca się używanie rusztu do opiekania, ponieważ czas i parametry procesu opiekania będą się różniły, jeśli użyty zostanie tylko talerz obrotowy.




MB-4337AR/MB-4337ARS








## GOTOWANIE KOMBINOWANE

Patrz str. 3.  /  / 

Niniejszy model kuchenki wyposażony jest w tryb gotowania kombinowanego. Pozwala on podgrzewać żywność używając

równocześnie **opiekacza** (  ) oraz

**mikrofal** (  /  /  ). Czas potrzebny na ugotowanie potrawy przy wykorzystaniu tego trybu jest znacznie krótszy, niż podczas używania mikrofal i opiekacza oddzielnie.

1. Otworzyć drzwi kuchenki, umieść potrawę na talerzu obrotowym lub ruszcie i zamknąć drzwi kuchenki.
2. Nacisnąć przycisk Stop (  ).
3. Obrócić przełącznik wyboru funkcji i mocy (  ) w pozycję COMBI (  /  /  ).
4. Ustawić pokrętkiem (  ) żądany czas gotowania. Nacisnąć przycisk Start (  ). Talerz zacznie się obracać i kuchenka rozpocznie pracę. Po upłygnięciu ustawionego czasu rozlegną się cztery krótkie sygnały, lampka się wyłączy, a na wyświetlaczu ukaże się napis „End”.

Właściwością opiekacza jest opiekanie powierzchni potrawy, podczas gdy **mikrofałe** podgrzewają ją od środka.

### OSTRZEŻENIE:

Przy wyjmowaniu żywności należy zachować ostrożność. Naczynie jest gorące!

# Ogrzewanie i odgrzewanie

Abby w kuchence mikrofalowej z powodzeniem odgrzewać potrawy, należy przestrzegać kilku wskazówek. W celu określenia czasu potrzebnego do odgrzania wskazanym jest zwyczaj jedzenie. Najlepsze efekty osiągnie się, jeżeli jedzenie zostanie rozłożone kolowo. Potrawy o temperaturze pokojowej będą się odgrzewać szybciej niż wyjęte z chłodziarki. Żywność w puszkach powinna być z nich wyjęta i umieszczona w pojemnikach nadających się do stosowania w mikrofalach. Potrawy będą się odgrzewały równomiernie, jeżeli zostaną przykryte pokrywką (do używania w mikrofalach) lub plastikową folią z otworem wentylacyjnym. Przykrycie należy zdejmować ostrożnie, aby uniknąć poparzenia parą.

Potrawa	Czas gotowania (w pozycji HIGH)	Wskazówki
Plastry mięsa 3 plastry (0,5 cm grubości)	1,5 - 2,5 min	Umieścić plastry mięsa na talerzu przeznaczonym do stosowania w mikrofalach. Przykryć folią i zrobić otwór wentylacyjny. • Uwaga: Sok lub sos pomaga utrzymać soczystość mięsa.
Kawałki kurczaka 1 pierś 1 nóżka i skrzydełko	2 - 3,5 min 1,5 - 2,5 min	Umieścić kawałki kurczaka na talerzu przeznaczonym do stosowania w mikrofalach. Przykryć folią i zrobić otwór wentylacyjny.
Filety rybne (170 - 230g)	1 - 2,5 min	Umieścić rybę na talerzu przeznaczonym do stosowania w mikrofalach. Przykryć folią i zrobić otwór wentylacyjny.
Lasagne 1 porcja (300g)	4,5 - 7 min	Umieścić lasagne na talerzu przeznaczonym do stosowania w mikrofalach. Przykryć folią i zrobić otwór wentylacyjny.
Potrawka 1 porcja 4 porcje	1,5 - 3,5 min 5 - 7,5 min	Gotować przykryte w brytfannie przeznaczonej do stosowania w mikrofalach. Zamieszać w połowie gotowania.
Potrawka kremowa lub serowa 1 porcja 4 porcje	1,5 - 3 min 4 - 6,5 min	Gotować przykryte w brytfannie przeznaczonej do stosowania w mikrofalach. Zamieszać w połowie gotowania.
bulka z farszem 1 szt. (farsz mięsny 1/2 filiżanki) bez bulki	1 - 3 min	Farsz i bułkę odgrzewać oddzielnie. Farsz przysuszać przykryty w brytfannie przeznaczonej do stosowania w mikrofalach. Zamieszać w połowie gotowania. Bułkę odgrzać w sposób opisany poniżej.
Tłuczone ziemniaki 1 porcja 4 porcje	2 - 3,5 min 6 - 8,5 min	Gotować przykryte w brytfannie przeznaczonej do stosowania w mikrofalach. Zamieszać w połowie gotowania.
Pieczona fasola 1 porcja	2 - 3,5 min	Gotować przykryte w brytfannie przeznaczonej do stosowania w mikrofalach. Zamieszać w połowie gotowania.
Ravioli lub makaron z sosem 1 porcja 4 porcje	3 - 4,5 min 8 - 11,5 min	Gotować przykryte w brytfannie przeznaczonej do stosowania w mikrofalach. Zamieszać w połowie gotowania.
Ryż 1 szklanka 4 szklanki	1,5 - 2 min 4 - 6 min	Gotować przykryte w brytfannie przeznaczonej do stosowania w mikrofalach. Zamieszać w połowie gotowania.
Kanapka lub bułka 1 szt.	20 - 30 sek	Owinać papierowym ręcznikiem i umieścić na szklanej tacce.
Warzywa 1 szklanka 4 szklanki	1,5 - 3 min 4 - 6 min	Gotować przykryte w brytfannie przeznaczonej do stosowania w mikrofalach. Zamieszać w połowie gotowania.
Zupy 1 porcja	2 - 3 min	Gotować przykryte w brytfannie przeznaczonej do stosowania w mikrofalach. Zamieszać w połowie gotowania.

# Gotowanie świeżych warzyw

Warzywo	Ilość	Czas gotowania (w pozycji HIGH)	Wskazówki	Czas odstawienia
Karczochy (230g szt.)	2 średnie 4 średnie	5 - 8 11 - 13	Obrać. Dodać 2 łyżeczki wody i 2 łyżeczki sosu. Przykryć.	2 - 3 min
Szparagi świeże, całe	450 g	3 - 7	Dodać 1/2 szklanki wody. Przykryć.	2 - 3 min
Zielona fasolka	450 g	8 - 12	Dodać 1/2 szklanki wody do 1,5 l brytfanny. Przykryć. Zamieszać w połowie gotowania.	2 - 3 min
Buraki, świeże	450 g	13 - 18	Dodać 1/2 szklanki wody do 1,5 l brytfanny. Przykryć. Przełożyć w połowie gotowania.	2 - 3 min
Brokuły, świeże, całe	450 g	5 - 9	Ułożyć brokuły w naczyniu do pieczenia. Dodać 1/2 szklanki wody.	2 - 3 min
Kapusta, świeża, szatkowana	450 g	6 - 8	Dodać 1/2 szklanki wody do 1,5 l brytfanny. Przykryć. Zamieszać w połowie gotowania.	2 - 3 min
Marchewka, świeża, krojona	200 g	3 - 6	Dodać 1/4 szklanki wody do 1 l brytfanny. Przykryć. Zamieszać w połowie gotowania.	2 - 3 min
Kalafior, świeży, cały	450 g	8 - 10	Obrać. Dodać 1/4 szklanki wody do 1 l brytfanny. Przykryć. Zamieszać w połowie gotowania.	2 - 3 min
Seler naciowy, seler świeży, krojony	2 filiżanki 4 filiżanki	3 - 6 8 - 10	Pokroić. Dodać 1/2 szklanki wody do 1,5 l brytfanny. Przykryć. Zamieszać w połowie gotowania.	2 - 3 min
Kukurydza, świeża	2 kolby	5 - 9	Obrać. Dodać 2 łyżki do 1,5 l naczynia do pieczenia. Przykryć.	2 - 3 min
Grzyby, świeże, krojone	230 g	2 - 3	Umieścić grzyby w 1,5 l brytfannie. Przykryć. Zamieszać w połowie gotowania.	2 - 3 min
Pasternak, świeży, krojony	450 g	4 - 8	Dodać 1/2 szklanki wody do 1,5 l brytfanny. Przykryć. Zamieszać w połowie gotowania.	2 - 3 min
Groszek zielony, świeży	4 filiżanki	7 - 10	Dodać 1/2 szklanki wody do 1,5 l brytfanny. Przykryć. Zamieszać w połowie gotowania.	2 - 3 min
Bataty, całe pieczone (170 - 230g szt.)	2 średnie 4 średnie	5 - 10 7 - 13	Nakłuć bataty kilka razy widelcem. Umieścić na 2 papierowych ręcznikach. Obrócić w połowie gotowania.	2 - 3 min 2 - 3 min
2 - 3 min Ziemniaki, całe 2 - 3 min pieczone (170 - 230g szt.)	2 szt. 4 szt.	6 - 8 10 - 15	Nakłuć ziemniaki kilka razy widelcem. Umieścić na 2 papierowych ręcznikach. Obrócić w połowie gotowania.	2 - 3 min 2 - 3 min
Szpinak, świeży, liście	450 g	5 - 8	Dodać 1/2 szklanki wody do 2 l brytfanny. Przykryć.	2 - 3 min
Cukinia, świeża, krojona	450 g	5 - 8	Dodać 1/2 szklanki wody do 1,5 l brytfanny. Przykryć. Zamieszać w połowie gotowania.	2 - 3 min
Cukinia, świeża, cała	450 g	7 - 10	Nakłuć. Umieścić na 2 papierowych ręcznikach. Obrócić i przełożyć w połowie gotowania.	2 - 3 min

## Porady dotyczące rozmrażania

Uwagi i techniki rozmrażania mięsa.

**UWAGA:** W czasie cyklu rozmrażania nie używać folii aluminiowej.

- Można rozmrażać mięso w oryginalnym opakowaniu, jeżeli nie ma ono części metalowych. Należy usunąć wszelkie metalowe klamry, pokrywki, druty, folie, itp.
- Położyć mięso w płytkim naczyniu, by mogły się tam zbierać wszelkie powstałe w procesie rozmrażania płyny.
- Należy rozmrażać mięso tylko tak długo, jak to jest konieczne. Oddzielić produkty takie jak kielbasa i boczek tak szybko, jak to jest możliwe. Wyciągnąć je z kuchenki i kontynuować rozmrażanie pozostałych porcji mięsa.
- Kawałki mięsa wyjmuje się z kuchenki, gdy można wbić w nie głęboko widelec przy użyciu umiarkowanej siły. Sam środek będzie jeszcze zamrożony, więc należy pozostawić mięso na jakiś czas do całkowitego rozmrożenia.
- Produkty powinny być rozmrażane na funkcji rozmrażanie.

**TABELA ROZMRAŻANIA MIĘSA I DROBIU**

Mięso	Waga produktu	Czas rozmrażania (w minutach)	Czas odstawienia (w minutach)
<b>WOŁOWINA</b>			
parówki	450 g	5 - 6	10
mielone	450 g	8 - 10	10
nerki	1 kg	8 - 12	10
wątroba	450 g	6 - 7	10
pieczeń	1,5 kg	18 - 20	15
mostek	1,5-2 kg	22 - 26	15
szponder	1,5-2 kg	15 - 20	15
udziec	1,5-2 kg	20 - 25	15
połędwica	2-2,3 kg	28 - 33	20
rostbef	450 g	7 - 8	10
łata	700 g	9 - 10	10
antrykot	1 kg	10 - 14	10
stek z połędwicy	1 kg	10 - 12	10
<b>CIELEĆCINA</b>			
pieczeń	450 g	9 - 10	10
mielone	450 g	4 - 5	10
zrazy	450 g	6 - 8	10
<b>WIEPRZOWINA</b>			
kotlety (grubości 1,2 cm)	700 g	10 - 15	10
kawałki	700 g	8 - 10	10
mielone	450 g	5 - 6	10
schab	2-2,3 kg	28 - 34	20
żeberka	1,5 kg	12 - 17	15
łopatka	1,2 kg	12 - 15	10
połędwica	1 kg	10 - 12	10
<b>BARANINA</b>			
udziec, łopatka, pieczeń	2-2,3 kg	28 - 33	15
<b>KURCZAK</b>			
cały	1,2-1,5 kg	26 - 30	20
w częściach	1,2-1,5 kg	14 - 17	15
piersz z kością	1-1,5 kg	10 - 14	20
nóżki	450 g	9 - 10	10
udka	450 g	9 - 10	10
skrzydelka	700 g	8 - 12	10
<b>INDYK</b>			
w częściach	1-1,5 kg	14-16 min	15
piersz z kością	2-2,5 kg	18-22 min	20
<b>KACZKA</b>			
cała	2-2,5 kg	30-40 min	25

PL

# Opiekanie

## Wskazówki dotyczące opiekania mięsa na ruszcie.

- Usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa. Naciąć tłuszcz, uważając, aby nie przeciąć mięsa. (Zapobiegnie to zwijaniu się tłuszczu.)
- Ułożyć na podstawie. Posmarować stopionym masłem lub olejem.
- W połowie czasu opiekania przewrócić mięso na drugą stronę.

Potrawa	Waga produktu	Orientacyjny czas opiekania (w minutach)	Porady
mielona wołowina	50 g x 2 100 g x 2	13 - 16 19 - 23	Polewać olejem lub stopionym masłem. Cienkie kawałki powinny być ułożone na podstawie do opiekania. Grubsze kawałki mogą być ułożone na tacce, aby nie kapwały. W połowie czasu opiekania przewrócić mięso na drugą stronę.
befszyk (grubość 2,5 cm) nie dosmażony	230 g x 2	18 - 20	
średnio wysmażony	230 g x 2	22 - 24	
dobrze wysmażony	230 g x 2	26 - 28	
kotlet wieprzowy (grubość 2,5 cm)	230 g x 2	27 - 32	
kotlet barani (grubość 2,5 cm)	230 g x 2	25 - 32	
kielbasa	230 g	13 - 16	Często obracać.

## Wskazówki dotyczące opiekania ryb i owoców morza.

Umieścić ryby i owoce morza na podstawie. Całe ryby powinny być z obu stron poprzecznie ponacinane. Smarować ryby i owoce morza topionym masłem, margaryną lub olejem przed i podczas opiekania. Powstrzymuje to wysychanie ryb. Opiekać w czasie zalecanym w poniższej tabeli. Całe ryby i rybkie dzwonka powinny zostać w połowie czasu opiekania ostrożnie przewrócone na drugą stronę. Również grube filety można podobnie obrócić.

Potrawa	Waga produktu	Orientacyjny czas opiekania (w minutach)	Uwagi
Filety rybne (grubość 1 cm) (grubość 1,5 cm)	230 g 230 g	17 - 21 20 - 24	Posmarować masłem i w połowie czasu opiekania przewrócić na drugą stronę.
Rybkie dzwonka (grubość 2,5 cm)	230 g	24 - 28	
Całe ryby	225 - 350 g każda 450 g	16 - 20 24 - 28	Dla ryb grubych i tłustych wydłużyć czas.
Małże Krewetki surowe	450 g 450 g	16 - 20 16 - 20	W czasie opiekania dobrze polewać.

## Pytania i odpowiedzi

Pyt. Co się stało, że nie świeci się wewnętrzna lampa?

Odp. ■ Przepaliła się żarówka.  
■ Drzwiczki nie są zamknięte.

Pyt. Dlaczego para wydostaje się z wywietrznika lub woda kapie u dołu drzwi ?

Odp. Para wytwarza się normalnie podczas podgrzewania żywności. Para ta uchodzi na zewnątrz kuchenki przez wywietrzniki. Czasami para skrapla się na drzwiczkach i krople wypływają u spodu. Jest to zjawisko normalne i bezpieczne.

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. 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 wewnątrz błony żółtka pary, może ono pęknąć. Aby temu zapobiec, należy po prostu przed podgrzaniem nakłuć żółtko jajka. Nigdy nie gotować jajek bez nakłucia skorupki.

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

Odp. Odstawienie potraw jest bardzo ważne. Przy podgrzewaniu mikrofalami ciepło wytwarza się nie w kuchenke, a w żywności. Wiele

produktów wyzwała tyle ciepła, że może kontynuować gotowanie nawet po wyjęciu z kuchenki. Czas odstawienia dla kawałków mięsa, dużych warzyw i ciast zapewni dogrzanie ich wewnętrznych partii bez przypalania powierzchni.

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).

Pyt. Dlaczego w kuchenke pojawiają się trzaski i iskrzenie ?

Odp. Może być wiele powodów powstawania trzasków i iskrzenia (zjawisko łuku elektrycznego).  
■ Używane są naczynia, które mają metalowe lub metalizowane części.  
■ Pozostawiono w kuchenke widelec lub inny metalowy przedmiot.  
■ Używane jest zbyt dużo metalowej folii.  
■ Używane są metalowe pokrywki do słoików.

## Dane techniczne

	<b>MS-2337AR/MS-2337ARS</b>
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Moc wyjściowa (wg normy IEC60705)	850 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne (S x W X G mm)	507x283x435
WAGA NETTO	e.g 14.0 kg
Zużycie energii	1250 W

	<b>MB-4337AR/MB-4337ARS</b>
Zasilanie	230V ~50Hz
Moc wyjściowa (wg normy IEC60705)	850 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne (S x W X G mm)	507x283x435
WAGA NETTO	e.g 14.5 kg
Zużycie energii	
Mikrofałe	1250 W
Opiekanie	1000 W
Kombinowane	2200 W

- Wymiary są podane orientacyjnie.
- Ponieważ nasze produkty są ciągle udoskonalane, powyższe dane mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

<Polish>

### Utylizacja starych urządzeń

1. Kiedy do produktu dołączony jest niniejszy przekreślony symbol kołowego pojemnika na śmieci, oznacza to, że produkt jest objęty dyrektywą 2002/96/EC.
2. 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.





# 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

Pieczętka sklepu i podpis sprzedawcy

**2 lata gwarancji**

## Szanowni Państwo!

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

Przed rozpoczęciem korzystania ze sprzętu prosimy o dokładne zapoznanie się z procedurami instalacji oraz warunkami eksploatacji, szczegółowo opisanymi w Instrukcji Obsługi.

W przypadku jakichkolwiek problemów prosimy o zwrócenie się do Autoryzowanej Stacji Serwisowej LG Electronics (ASS). Nasza wyspecjalizowana sieć serwisowa służy Państwu wszelką pomocą w zakresie realizacji uprawnień gwarancyjnych oraz porad technicznych i eksploatacyjnych.

## Warunki gwarancji.

1. Gwarancja dotyczy wyrobów powszechnego użytku dystrybuowanych w Polsce przez LG Electronics Polska Sp. z o. o. i jest ważna wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
2. LG Electronics Polska Sp. z o. o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu, na który wydana jest niniejsza Karta Gwarancyjna, pod warunkiem korzystania ze sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i warunkami techniczno-eksploatacyjnymi opisanymi w Instrukcji Obsługi.
3. Karta gwarancyjna jest ważna, jeżeli sporządzona jest na oryginalnym druku i zawiera następujące dane: nazwę sprzętu, model, numer fabryczny, datę sprzedaży, pieczęć i podpis sprzedawcy oraz podpis klienta. Dokonywanie jakichkolwiek skreśleń lub poprawek w karcie gwarancyjnej polega za sobą jej unieważnienie.
4. LG Electronics Polska Sp. z o. o. udziela gwarancji na okres 24 miesięcy, licząc od daty sprzedaży sprzętu. Realizacja uprawnień gwarancyjnych odbywać się będzie po przedstawieniu w ASS ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu oraz potwierdzeniu zgodności zapisów w karcie gwarancyjnej ze stanem faktycznym.
5. Wady ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez ASS, w możliwie krótkim terminie, nie przekraczającym 14 dni, licząc od daty przyjęcia sprzętu do naprawy.
6. Sprzęt powinien zostać dostarczony do ASS lub przekazany do transportu w oryginalnym opakowaniu fabrycznym. W przypadku braku opakowania fabrycznego ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu ponosi reklamujący. Reklamowany sprzęt winien odpowiadać podstawowym warunkom higienicznym przyjętym w obrocie.
7. Gwarancją objęte są wyłącznie uszkodzenia i wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym urządzeniu. Nie są objęte gwarancją uszkodzenia powstałe z przyczyn zewnętrznych, jak np.: mechaniczne, spowodowane zjawiskami atmosferycznymi, zanieczyszczenia, zalania, uszkodzenia powstałe wskutek użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych (np. środków czyszczących).
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. LG Electronics Polska Sp. z o. o. nie będzie ponosiła odpowiedzialności za terminowość napraw gwarancyjnych jeżeli działalność sieci serwisowej zakończona zostanie nieprzewidzianymi okolicznościami o charakterze siły wyższej.
12. 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 Serwisu**  
**Al. Jerolimskie 162a**  
**02-342 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

AGD

WOJEWÓDZTWO	MIASTO	NAZWA	ULICA	TEL	KIEROWNIK
dolnośląskie	Legnica	Autoryzowany Zakład Pólca-Serwis	Kaspjów 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 Sołtyś
dolnośląskie	Wrocław	PFHU "PRATER"	Jagiellończyka 38a	0-71 321-02-93	Leszek Pyrołek
kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	FUH Service Autoryzowany AGD	Keyńska 6	0-52-379-31-02	Lucja Kenc
kujawsko-pomorskie	Tonów	ZUH "Freedom-Service"	Wojkła 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	PFHU "WOL-HURT-Service" s.c.	Grażyny 19	0-81 534-67-37	Roman Wojski
lubelskie	Międzyzrzec 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 Poznanska
lubuskie	Gorzów Wlkp.	UHZE "TELMISS"	Lokietka 32-33/9	0-95 735-32-22	Zbigniew Stecko
lubuskie	Gorzów Wlkp.	UHZE "TELMISS"	Wroblewskiego 39	0-95 724-09-73	Zbigniew Stecko
lubuskie	Gorzów Wlkp.	Zakład Handlowo-Usługowy "Olażaj"	Mosickiego 14	0-95 729-20-93	Miroslaw Korsak
lubuskie	Zielona Góra	"ELDOM"	Okulickiego 35	0-68 326-22-37	Elżbieta Słina
łódzkie	Brzeziny	ZUH "MGM" Service s.c.	Plasidkiego 2/8	0-46 874-26-30	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Łódź	"AGD Serwis" Naprawa Sprzętu AGD	Blwy nad Bzurą 16	0-42 678-92-92	Adam Wieńcki
łódzkie	Łódź	ZUH "MGM" Service s.c.	Pomorska 100	0-42 678-92-92	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Piotrków Tyb.	Handel Usługi AGD	Słowackiego 70	0-44 647-11-27	Zbigniew Kusidel
łódzkie	Sieradz	Naprawa Sprzętu AGD	Pólna 3/5	0-43 827-40-92	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Zgierz	"AGD Serwis" Naprawa Sprzętu AGD	Łęczycka 55	0-42 716-21-75	Paweł Tybulawicz
małopolskie	Kraków	"Doms-Serwis" sp. z o.o.	Oś. Wilkowa 30	0-12 644-40-69	Adam Wieńcki
małopolskie	Nowy Sącz	"ARTDOM" Handel-Usługi AGD	Zamenhoffa 3	0-18 445-77-36	Jerzy Gótha
małopolskie	Tarnów	ZUH "MORS"	Graniczna Ba	0-14 626-00-99	Waldemar Krymewski
mazowieckie	Płock	"AGD Serwis" Naprawa Sprzętu AGD	Bielska 57a	0-24-365-70-61	Adam Wieńcki
mazowieckie	Radom	PHU "Dom-Serwis"	Orbrego 54	0-48 364-68-48	Miroslaw Kalinin
mazowieckie	Radom	PW "UNITRON" s.c.	Sobieskiego 1	0-48 335-13-80	Andrzej Rutkowski
mazowieckie	Siedlce	AGD-Service	Partyzantów 27a	0-25 632-72-08	Krzysztof Wigowski
mazowieckie	Warszawa	Predom Service	Grochowska 207	0-22 810-40-96	Robert Ornoch
mazowieckie	Opole	FHU "Bactex Jedynka"	Szańchy Szeregow 23	0-77 403-02-00	Zbigniew Drewnikowski
mazowieckie	Krosno	AZUH "Vito-Service AGD"	Legionów 2a	0-13 432-28-93	Witold Czajka
mazowieckie	Przemysł	"Bio-Service"	Mickiewicza 9	0-16 678-77-05	Jerzy Stempak
mazowieckie	Rzeszów	A.Z.U. "TECH-DOOM"	Dąbrowskiego 44	0-17 854-16-15	Marek Ostrowka
mazowieckie	Tarnobrzeg	Zakład Usługowy AGD	Kościałucki 24	0-15 822-35-74	Janusz Roszczyński
mazowieckie	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 Świecki
podlaskie	Suwałki	AZU "Kuszniewski Service"	Lijńskiego 1a	0-87 567-29-58	Henryk-Kruszniewski
pomorskie	Gdańsk	PHU Eldom s.c.	Hallera 16/99	0-58 520-13-25	Miroslaw Karpiński
pomorskie	Gdynia	PHU Eldom s.c.	Hełska 8	0-58 663-15-15	Miroslaw Karpiński
pomorskie	Słupsk	FHU "ARGED"	Plasidkiego 7b	0-59 845-54-88	Henryk Stęiewicz
pomorskie	Wejherowo	Hurtownia "BAJ	Obrońców Helu 3	0-58 672-79-97	Jacko Pomocznyski
śląskie	Częstochowa	"OHM 2" s.c.	Wajdyłstawa Sikorskiego 4/6	0-34-366-97-93	Atur 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 Tojan
śląskie	Katowice	ZUH "ELDOM"	Tysiąclecia 3	0-32 254-11-81	Andrzej Kuzak
śląskie	Lodygowice	ZUH "ELDOM"	Pogodna 2	0-33 863-16-12	Miroslaw Cichy
świętokrzyskie	Kielce	ZUH "Elektrodom"	Chęcińska 41	0-41 382-26-50	Ryszard Kucab
świętokrzyskie	Ostrowiec Świętokrzyski	PHU "Dom-Serwis"	Lorki 34	0-41 262-09-38	Zdzisław Szałata
warmińsko-mazurskie	Ełbląg	Naprawa Sprzętu AGD	Łokietka 44	0-55 237-94-05	Włodzisław Plekarczyk
warmińsko-mazurskie	Obchyn	Naprawa Sprzętu AGD	Barczka 8A	0-89 542-74-42	Szczepan Błitos
wielkopolskie	Konin	ZUH "DOMEL-SERVICE"	Al.11 Maja 15	0-63 242-17-99	Aleksandra Jakubowska
wielkopolskie	Leszno	Naprawa AGD	Chrobrego 35	0-65 529-94-36	Andrzej Nowakowski
wielkopolskie	Ostrow Wlkp.	"Serwis RTV"	Kompakty 3	0-62 736-76-44	Jan Jas
wielkopolskie	Pila	UHZE "TELMISS"	Młynarska 4/4L	0-67 215-32-26	Zbigniew Stecko
wielkopolskie	Pila	UHZE "TELMISS"	Targowa 10B/1L	0-67 212-54-53	Zbigniew Stecko
wielkopolskie	Poznań	PFHU "Ako-Dom" s.c.	Oś. Piastowskie 18	0-61 877-53-11	Arkadiusz Menceł
zachodniopomorskie	Koszalin	PHU "AGRA"	Szyprów 4	0-94-341-66-68	Ryszard Mongiolo
zachodniopomorskie	Szczecin	MC Serwis s.c.	Chmieliewskiego 18	0-91 482-11-44	Dariusz Cymer

Aktualne informacje o sieci autoryzowanych stacji serwisowych można uzyskać pod numerem telefonu (0-22) 874 30 78 lub w witrynie internetowej [www.lge.pl](http://www.lge.pl)



