



# **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

**MH-5883ALB**

**MH-5883ALH**

# Energia

Kuchenka mikrofalowa	MH-5883ALB
 <b>LG</b>	MH-5883ALH

Wyjściowa moc mikrofalowa	0,8 kW
---------------------------	--------

Sprawność	60,0 %
-----------	--------

Norma: PN-EN 60705

# Środki ostrożności

## Środki ostrożności pozwalające uniknąć napromieniowania nadmierną energią mikrofalową

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

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

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

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

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

## **Uwaga**

**Należy zawsze 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. Wskazano 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***

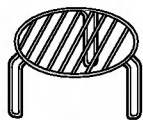
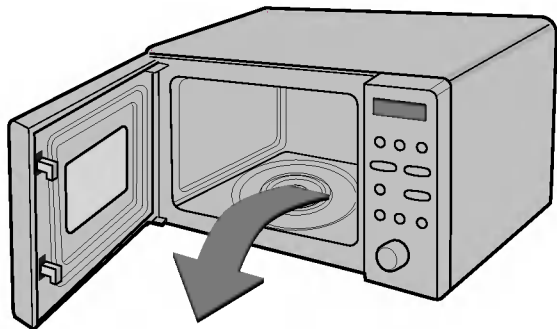
**Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych 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
Poziom mocy mikrofalowej	10
Gotowanie dwustopniowe	11
Szybki start	12
Opiekanie	13
Gotowanie kombinowane	14
Automatyczne gotowanie	15-16
Automatyczne rozmrażanie	17-18
Automatyczne pieczenie	19-20
Automatyczne odgrzewanie	21-22
Gotowanie „Mniej Więcej”	23
Gotowanie/ Podgrzewanie (wskazówki)	24
Gotowanie świeżych warzyw (wskazówki)	25
Opiekanie (wskazówki)	26
Zasady bezpieczeństwa	27
Naczynia bezpieczne w mikrofalach	28
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe	29-30
Pytania i odpowiedzi	31
Podłączenie elektryczne/Dane techniczne	32
Karta gwarancyjna	33-36

# Rozpakowanie i instalacja

Postępując według podstawowych kroków podanych na tych dwóch stronach będziecie Państwo umieli szybko sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. Proszę zwrócić szczególną uwagę na wskazówki dotyczące jego instalacji. Podczas rozpakowywania niniejszej kuchenki należy upewnić się, że wszystkie akcesoria i części opakowania zostały usunięte z jej wnętrza. Również należy sprawdzić, czy podczas transportu kuchenka nie uległa uszkodzeniu.

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



RUSZT NISKI



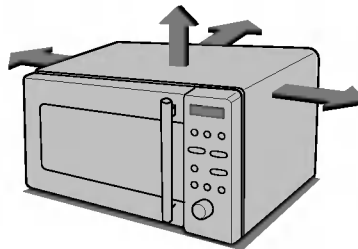
TALERZ  
SZKLANY



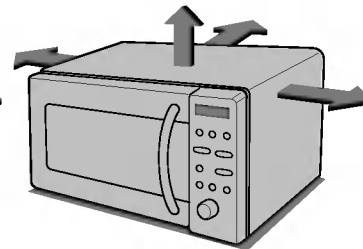
PODSTAWA  
OBROTOWA

- 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.

Otworki wentylacyjne znajdują się z tyłu i po bokach kuchenki. Zatkanie ich może spowodować jej uszkodzenie.



MH-5883ALB



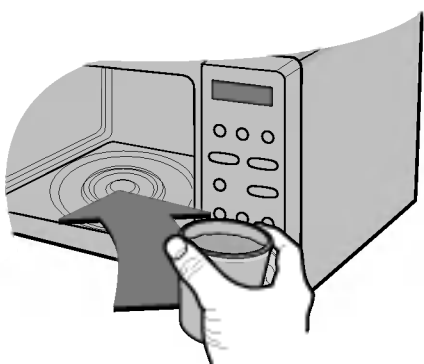
MH-5883ALH

**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 **PODSTAWA OBROTOWA** i na nim umieścić **TALERZ SZKLANY**.

**5** Napełnić pojemnik (**bezpieczny w użytkowaniu w mikrofalach**) 300 ml wody. Postawić na **TALERZ SZKLANY** i zamknąć drzwiczki kuchenki. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości jakiego naczynia użyć, proszę zajrzeć na str. 28.



**6** Nacisnąć przycisk **Stop/Anuluj**, a następnie przycisk **Start**, aby ustawić czas gotowania na 30 sekund.



**7** Na **WYŚWIETLACZU** będą odliczane 30 sekund. Gdy pokaże się 0, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Należy otworzyć drzwiczki i sprawdzić temperaturę wody. Jeżeli piekarnik działa, woda powinna być ciepła. **Przy wyjmowaniu pojemnika z piekarnika należy uważać, ponieważ może być on gorący.**



**PIEKARNIK JEST TERAZ ZAINSTALOWANY.**

**8** Przed podaniem do spożycia należy zamieszać lub wstrząsnąć zawartością butelek do karmienia i pojemników z żywnością dla dzieci oraz sprawdzić ich temperaturę.

# 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**.



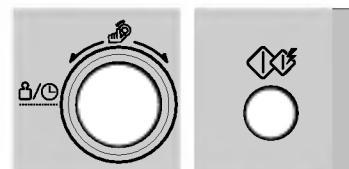
Nacisnąć raz przycisk **CLOCK**.

(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: ”.

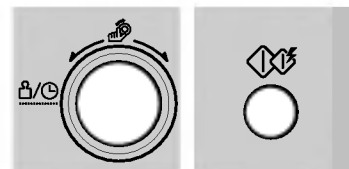
Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić wybór.



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.

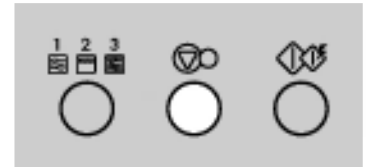
Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

Jeżeli zegar jest ustawiony, to aktualna godzina zniknie



Nacisnąć i przytrzymać przycisk **STOP/CLEAR**, 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 jednoczynowy dźwięk, przez 5 minut do momentu otwarcia drzwiczek.

POZIOM MOCY	%	MOC
<b>WYSOKI</b>	100%	800W
<b>ŚREDNIO WYSOKI</b>	80%	640W
<b>ŚREDNI</b>	60%	480W
<b>ROZMRAŻANIE ŚREDNIO NISKI</b>	40%	320W
<b>NISKI</b>	20%	160W

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

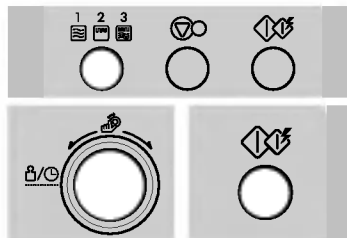
Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



Nacisnąć **raz** przycisk **FUNCTION**.

Obrócić **DIAL**, aż na wyświetlaczu pojawi się „640”.

Nacisnąć przycisk **START**.



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



# Gotowanie dwuetapowe



Podczas gotowania dwuetapowego można otworzyć drzwi kuchenki i sprawdzić potrawę. Następnie zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk START i kontynuować gotowanie. Koniec pierwszego etapu oznajmi krótki sygnał, po czym rozpocznie się etap drugi. Anulowanie programu nastąpi po dwukrotnym naciśnięciu przycisku STOP.

Poniższy przykład pokazuje, jak gotować potrawę w dwóch etapach. W pierwszym etapie przez 11 minut (moc Wysoka), następnie przez 35 minut (moc 320).

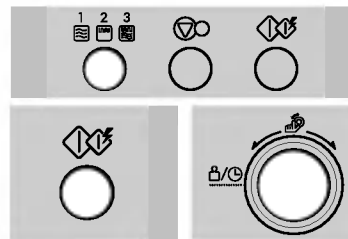
Nacisnąć **STOP/CLEAR**.



Ustawienie mocy i czasu dla **etapu pierwszego**.

Dla ułatwienia w celu wyboru WYSOKIEGO poziomu mocy wystarczy raz nacisnąć przycisk **FUNCTION**.

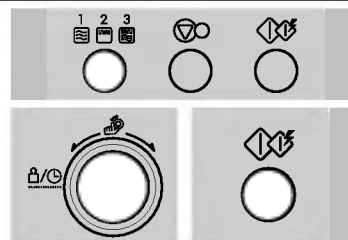
Następnie obrócić **DIAL**, aby na wyświetlaczu pojawiło się 11:00



Ustawienie mocy i czasu dla **etapu drugiego**.

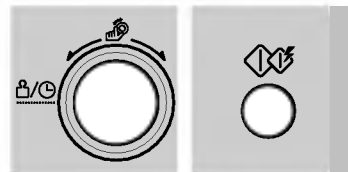
Nacisnąć **raz** przycisk **FUNCTION** i obrócić **DIAL**, aż na wyświetlaczu pojawi się „320”.

Nacisnąć **START**.



Obrócić **DIAL**, aby na wyświetlaczu pojawiło się „35:00”.

Nacisnąć **START**.



# Szybki start

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



Funkcja „Szybkiego startu” pozwala przy pomocy przycisku **START/QUICK 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.



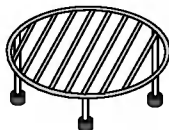
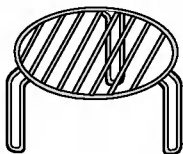
Podczas **gotowania** z wykorzystaniem funkcji Szybkiego startu można wydłużyć **jego** czas poprzez kolejne naciskanie przycisku **START/QUICK START**.

# Opiekanie

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



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



Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



Nacisnąć dwa razy przycisk **FUNCTION**, aby wybrać opcję GRILLA.



Obrócić pokrętkę **DIAL**, aż na wyświetlaczu ukaże się „12:30”.



Nacisnąć przycisk **START**.



# Gotowanie kombinowane

Poniższy przykład pokazuje, jak zaprogramować kuchenkę na jednoczesne gotowanie mikrofalami (moc 40%) i opiekanie grillem przez 25 minut.



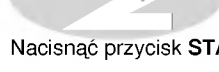
Kuchenka niniejsza posiada funkcję gotowania kombinowanego, która pozwala na gotowanie z wykorzystaniem grzałki i mikrofal jednocześnie lub kolejno. Oznacza to krótszy czas przygotowania potraw.

Można wybrać 3 różne poziomy mocy mikrofal w gotowaniu kombinowanym.

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



Nacisnąć przycisk **FUNCTION** trzy razy i obrócić **DIAL**, aby na wyświetlaczu pojawiło się „Co-2”.



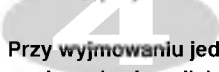
Nacisnąć przycisk **START**.



Obrócić pokrętkę **DIAL**, aby na wyświetlaczu pojawiło się „25:00”.



Nacisnąć przycisk **START**.



Przy wyjmowaniu jedzenia należy zachować ostrożność, ponieważ żpjemnik będzie gorący!

### Tryby pracy gotowania kombinowanego

RODZAJ	MIKROFAL (%)	MOC GRZAŁKI (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

# Automatyczne gotowanie

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



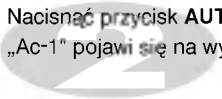
Gotowanie automatyczne pozwala w prosty sposób ugotować większość ulubionych potraw poprzez wybór rodzaju jedzenia i wprowadzenie wagi produktu.

KATEGORIA	NACISNAĆ AUTO COOK
Ziemniaki w mundurkach	<b>1</b> raz
Świeże warzywa	<b>2</b> razy
Mrożone warzywa	<b>3</b> razy
Ryż / makaron	<b>4</b> razy
Ryba	<b>5</b> razy

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

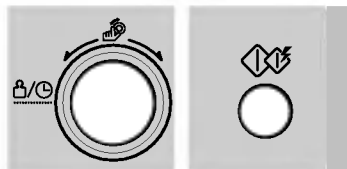
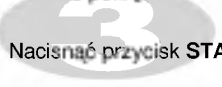


Nacisnąć przycisk **AUTO COOK**.  
„Ac-1” pojawi się na wyświetlaczu.



Obrócić pokrętkę **DIAL**, aby na wyświetlaczu pokazało się „0.6”.

Nacisnąć przycisk **START**.



RODZAJ POTRAWY	TEMP.PRODUKTU	NACZYNIĘ	WAGA PRODUKTU	WSKAZÓWKI																	
1. ZIEMIANKI W MUNDURKACH	temp. pokojowa	Talerz szklany	0,1 - 1,0 kg	Wybrać średnie ziemniaki 170-200g. Umyć i osuszyć. Nakłuć kilkakrotnie widelcem. Umieścić na metalowym talerzu. Wprowadzić wagę i nacisnąć START. Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki, pozostawić pod przykryciem z folii przez 5 minut.																	
2. ŚWIEŻE WARZYWA	temp. pokojowa	Talerz szklany	0,2 - 0,8 kg	Umieścić przygotowane warzywa w pojemniku o odpowiedniej wielkości (np.brytfannie). Dodać 30 ml wody na 0,2 kg warzyw. Po ugotowaniu odstawić na 2 minuty.																	
3. MROŻONE WARZYWA	mrożonka	Talerz szklany	0,2 - 0,8 kg	Umieścić przygotowane warzywa w pojemniku o odpowiedniej wielkości (np.brytfannie). Dodać 30 ml wodyna 0,2 kg warzyw. Przykryć plastikową folią i umieścić środkiem szklanej tacki. Po ugotowaniu odstawić na 2 minuty.																	
4. RYŻ/MAKARON	pokojowa	Miseczka do mikrofal	0,1- 0,3 kg	Umyć i namoczyć ryż na 30 minut. Wsypać ryż do dużej i głębokiej miski zalać gotującą się wodą (dodać sól od ¼ ~ 1 łyżeczki)																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Waga (g)</th> <th>100</th> <th>200</th> <th>300</th> <th>przykrycie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Obj. wody (ml)</td> <td>ryż</td> <td>180</td> <td>330</td> <td>480</td> <td>tak</td> </tr> <tr> <td>makaron</td> <td>400</td> <td>800</td> <td>1200</td> <td>nie</td> </tr> </tbody> </table>					Waga (g)		100	200	300	przykrycie	Obj. wody (ml)	ryż	180	330	480	tak	makaron	400	800	1200	nie
Waga (g)		100	200	300	przykrycie																
Obj. wody (ml)	ryż	180	330	480	tak																
	makaron	400	800	1200	nie																
Ryż - po ugotowaniu pozostawić na 5 min. lub do wchłonięcia wody Makaron - mieszać w czasie gotowanie. Po ugotowaniu pozostawić na 1-2 minuty, wypłukać zimną wodą																					
5. RYBA	schłodzona	Tarta do mikrofal	0,1- 0,6 kg	Całe ryby, filety. Tłuste np: losoś, makrela Chude np.. dorsz Ułożyć jedną warstwę w dużej tarcie. Przykryć szczelnie plastikową pokrywką i nakłuć w kilku miejscach. Umieścić tartę na szklanym talerzu w mikrofal. Ustawić wagę i włączyć start. Po ugotowaniu wyjąć tartę z kuchenki. Przed podaniem pozostawić na 3 minuty.																	



# Automatyczne rozmrażanie



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

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

*Ponieważ temperatura i gęstość produktów żywnościowych może się różnić od siebie, powinno się je sprawdzać przed rozpoczęciem rozmrażania. Należy zwrócić szczególną uwagę na połączenia mięsa i drobiu, niektóre potrawy nie powinny być całkowicie rozmrażane przed gotowaniem. Program rozmrażania chleba jest odpowiedni do rozmrażania małych kawałków, np. bułek lub małych bochenków. Rozmrażanie wymaga czasu odstawienia, aby rozmroził się środek produktu. W poniższym przykładzie pokazujemy jak rozmrozić 1,4 kg zamrożonego drobiu.*

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

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



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

„DEF2” 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>
<b>Mięso</b> <b>Drób</b> <b>Ryby</b>	0,1 kg ~ 4,0 kg	Talerz	<b>Mięso:</b> mielone, steki, sznycle, zrazy, bitki wołowe, kotlety jagnięce, karkó-wka, kielbaski. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 5 do 15 minut.  <b>Drób:</b> cały kurczak, udka, piersi, uda indyka. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 20 do 30 minut.  <b>Ryby:</b> całe, filety, kotlety, owoce morza. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 10 do 20 minut.
<b>Chleb</b>	0,1 kg ~ 0,5 kg	Ręcznik papierowy lub talerz	Pokrojony chleb, bułki, bagietka

# Automatyczne pieczenie

Poniższy przykład pokazuje, jak przygotować 0,6kg pieczeń wieprzową.



**AUTO ROAST** pozwala w prosty sposób przygotować ulubionych pieczone potrawy wybierając rodzaj i wagę potrawy.

Kategoria	Nacisnąć <b>AUTO ROAST</b>
<b>PIECZONA WOŁOWINA</b>	<b>1</b> razy
<b>PIECZONA WIEPRZOWINA</b>	<b>2</b> razy
<b>UDKA Z KURCZAKA</b>	<b>3</b> razy

Nacisnąć **STOP/CLEAR**.



Nacisnąć **AUTO ROAST** dwa razy aby wybrać **PIECZONĄ WIEPRZOWINĘ**.

„Ar-2” pojawi się na wyświetlaczu.



Obrócić **DIAL**, aby na wyświetlaczu pojawiło się „0.6”.



Nacisnąć **START**.



<i>FUNKCJA</i>	<i>KATEGORIA</i>	<i>WAGA</i>	<i>NACZYNIĘ</i>	<i>TEMP.</i>	<i>WSKAZÓWKI</i>
<b>Automatyczne pieczenie</b>	<b>Pieczona wołowina</b>	0,5 kg ~ 1,5 kg	Niski ruszt Talerz metalowy	Schlodzona	Natrzeć mięso roztopionym masłem lub margaryną. Umieścić na ruszcie nad metalowym talerzem. Obrócić po sygnale. Następnie nacisnąć START aby kontynuować pieczenie. Po upieczeniu pozostawić pod przykryciem na 10 minut.
	<b>Pieczona wieprzowina</b>	0,5 kg ~ 1,5 kg	Niski ruszt Talerz metalowy	Schlodzona	Natrzeć mięso roztopionym masłem lub margaryną. Umieścić na ruszcie nad metalowym talerzem. Obrócić po sygnale. Następnie nacisnąć START aby kontynuować pieczenie. Po upieczeniu pozostawić pod przykryciem na 10 minut.
	<b>Udka z kurczaka</b>	0,2 kg ~ 0,8 kg	Wysoki ruszt Talerz metalowy	Schlodzona	Umyć i osuszyć. Natrzeć mięso roztopionym masłem lub margaryną. Umieścić na wysokim ruszcie nad metalowym talerzem. Obrócić po sygnale. Następnie nacisnąć START aby kontynuować pieczenie. Po upieczeniu pozostawić pod przykryciem na 2~5minut.

# Automatyczne odgrzewanie

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

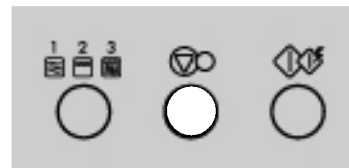


Automatyczne odgrzewanie pozwala w prosty sposób odgrzać.

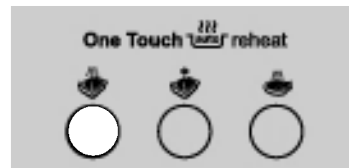
Kuchenka ma trzy ustawienia automatycznego odgrzewania:

<b>Kategoria</b>	Nacisnąć przycisk <b>AUTO REHEAT</b>
<b>Zimny posiłek</b>	<b>1</b> raz
<b>Mrożony posiłek</b>	<b>2</b> razy
<b>Zimna Pizza</b>	<b>3</b> razy

Nacisnąć **STOP/CLEAR**.



Nacisnąć **CHILLED MEAL**.



Obrócić **DIAL**, aby na wyświetlaczu pojawił się „0.6”



Nacisnąć **START**.



<i>FUNKCJA</i>	<i>KATEGORIA</i>	<i>WAGA</i>	<i>NACZYNIĘ</i>	<i>TEMPERATURA</i>	<i>WSKAZÓWKI</i>
<b>Automatyczne podgrzewanie</b>	<b>1. Zimny posiłek</b>	0,3 kg ~ 0,6 kg	Talerz szklany	chłodna	Nakłuć powierzchnię wykałaczką lub widelcem, Umieścić produkt na szklanym talerzu. Po podgrzaniu odstawić na 2-3 minuty przed podaniem. Potrawy wymagające mieszania: spaghetti bolognes (mieszać po sygnale dźwiękowym) Nie wymagające mieszania np.. Lasagnia
	<b>2. Mrożony posiłek</b>	0,3 kg ~ 0,6 kg	Talerz szklany	zmrożony	jak powyżej
	<b>3. Zimna pizza</b>	0,2 kg ~ 0,4kg	Niski ruszt	chłodna	Umieścić chłodną pizzę na niskim metalowym ruszcie. Po podgrzaniu wyjąć niezwłocznie, odstawić na 2 ~ 3 min.

# Gotowanie

## „Mniej/Więcej”

Poniższy przykład pokazuje, jak można zmieniać programy ustawione podczas Automatycznego gotowania, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania



Jeżeli efekt gotowania przy ustawieniu automatycznym lub manualnym jest niezadawalający, można zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania naciskając przyciski ▲/▼.

Czas gotowania zwiększy się lub zmniejszy w zależności od wymagań bez konieczności zatrzymania kuchenki.

Nacisnąć **STOP/CLEAR**.

Ustawić żądany program automatyczny Automatycznego gotowania (AUTO COOK). Wybrać wagę produktu.

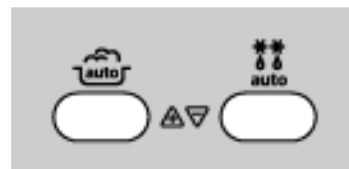
Nacisnąć **START**.

Nacisnąć przycisk (▲) (Więcej).

Każde naciśnięcie wydłuża czas gotowania o 10 sek.

Nacisnąć przycisk (▼) (Mniej).

Każde naciśnięcie skróci czas gotowania o 10 sek.



Aby osiągnąć najlepsze rezultaty w gotowaniu w kuchenke 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 przełożona do naczynia, przeznaczonego do użycia w kuchenke 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 kuchenke mikrofalowej.

# Gotowanie/Podgrzewanie

## Wskazówki

### \*naczynia przeznaczone do użytku w kuchenke mikrofalowej

<b>Produkt</b>	<b>Czas gotowania (poziom mocy: WYSOKI)</b>	<b>Instrukcja</b>
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
Ubite ziemniaki 350 g	5-5,5 minuty (poziom mocy: Średnio Wysoki)	Podgrzać oddzielnie nadzienie i bułeczkę. Nadzienie w naczyniu * pod przykryciem, bułeczka bezpośrednio.

<b>Produkt</b>	<b>Czas gotowania (poziom mocy: WYSOKI)</b>	<b>Instrukcja</b>
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

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 luskana, 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 plastrach	200g	2-3	Dodać 1/4 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Kalafor 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 plastrach	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. Zamieszać 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.

# Opiekanie

## Wskazówki

### Opiekanie mięsa na grillu -zalecenia:

Wykroić i usunąć zbędny tłuszcz z mięsa.

Ułożyć na ruszcie i posmarować roztopionym masłem lub oliwą .

Obracać w połowie opiekania.

### Opiekanie ryb i owoców morza na grillu -zalecenia:

Ułożyć rybę lub owoce morza na ruszcie. Ryba powinna być rozdzielona na dwie części wzdłuż kręgosłupa. Posmarować rybę lub owoce morza roztopionym masłem, margaryną lub oliwą przed i w trakcie opiekania. Pozwala to uchronić produkty przed wysuszeniem. Czas opiekania zawiera poniższa tabela. Całe ryby lub kotlety rybne powinny być obracane w połowie opiekania, podobnie grube filety rybne.

Produkt	Waga	Przybliżony czas (w min.)	Wskazówka
Kotlet wołowy	50g x 2	13-16	Polać oliwą lub roztopionym masłem. Cienkie kawałki powinny być umieszczone na ruszcie, grube w naczyniu z uchwytem. Obracać kawałki w połowie czasu opiekania.
	100g x 2	19-23	
Stek wieprzowy (grubość 2,5cm)			
Słabo	230g x2	18-20	
Średnio	230g x2	22-24	
Dobrze opieczony	230g x2	26-28	
Kotlety wieprzowe (grubość 2,5cm)	230g x2	27-32	
Kotlety z baraniny (grubość 2,5cm)	230g x2	25-32	
Kiełbaski (grubość 2,5cm)	230g	13-16	Obracaj często
Filety rybne	gr. 1cm	230g	Posmarować rozpuszczonym masłem i obracać w połowie opiekania.
	gr. 1,5cm	230g	
Kotlety rybne	gr.2,5cm	230g	
Cała ryba	225-350g	16-20	Grube i tłuste ryby wymagają wydłużenia czasu opiekania
	450g	24-28	
Małże	450g	16-20	Polać tłuszczem podczas opiekania
Krewetki niegotowane	450g	16-20	

# Zasady bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać i zachować na przyszłość

## UWAGA

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

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

# Naczynia bezpieczne w mikrofalach

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

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

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

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

## **Talerze**

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

## **Naczynia szklane**

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

## **Pojemniki plastikowe**

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

## **Papier**

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

## **Plastikowe torby do gotowania**

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

## **Plastikowe naczynia do gotowania w mikrofalach**

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

## **Wyroby garncarskie, kamionka, porcelana**

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

## **UWAGA**

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

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

# Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe

## Należy zawsze zwracać uwagę, co się dzieje w kuchence.

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

## Czynniki wpływające na czas gotowania

Na czas gotowania wpływ ma wiele czynników. Bardzo dużą różnicę w czasie gotowania powoduje temperatura składników użytych w przepisie. Na przykład, ciasto robione ze schłodzonego masła, mleka i jajek będzie oczywiście piekło się dłużej, niż zrobione ze składników o temperaturze pokojowej. Wszystkie recepty zawarte w tej książce określają pewien zakres czasu gotowania. Może się więc okazać, że jedzenie przygotowane w czasie podanym w dolnym zakresie będziemy uważali za niedogotowane, a czasami możemy chcieć gotować dłużej niż czas podany jako zakres górny. Zależy to od indywidualnych preferencji. Myślą przewodnią niniejszej książki jest to, że dla przygotowywanego jedzenia będzie najlepiej, gdy będziemy konserwatywni w ustawianiu czasów gotowania. Niektóre przepisy, szczególnie te dotyczące ciast, placzków i kremów, zalecają wyjęcie potrawy z kuchenki, gdy jest ona lekko niedogotowana. To nie jest pomyłka. 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

Główną 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 o 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 pryskaniu i pomaga potrawie zachować trochę ciepła. Ale oczywiście jest to mniej szczelne przykrycie niż pokrywka, czy folia i pozwala ono na powolne wysychanie jedzenia.

## Układanie i oddzielanie

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

# 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 rozprzestzić 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 otrzymają więcej energii mikrofalowej i jedzenie będzie się równo gotować.

## Oslanianie

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

## Róbowanie 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 nalala 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 STALOWYCH SZPACHELEK.** Części metalowe będzie łatwiej utrzymać w czystości, gdy będą często wycierane wilgotną szmatką.

# Pytania

## i odpowiedzi

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

Odp. Może być kilka tego przyczyn  
Przepaliła się żarówka.  
Drzwiczki nie są zamknięte.

**Pyt. Czy energia mikrofalowa przenika przez wizjer w drzwiczkach ?**

Odp. Nie. Wizjer jest tak skonstruowany, by przepuszczać światło; nie przepuszcza on jednak energii mikrofalowej.

**Pyt. Dlaczego po dotknięciu panelu sterowania odzywa się sygnał dźwiękowy?**

Odp. Sygnał dźwiękowy potwierdza, że ustawienia zostały wprowadzone prawidłowo.

**Pyt. Czy używanie pustej kuchenki może ją uszkodzić ?**

Odp. Tak. Nigdy nie należy jej włączać, gdy jest pusta.

**Pyt. Dlaczego jajka czasem się rozrywają ?**

Odp. Podczas pieczenia, smażenia lub gotowania jajek, z powodu powstającej pary wewnątrz błony żółtka, może ono pęknąć.. Aby temu zapobiec, należy po prostu przed podgrzaniem nakłuć żółtko jajka. Nigdy nie gotować jajek w skorupce.

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

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

**Pyt. Czy można w kuchenke mikrofalowej robić prażoną kukurydzę?**

Odp. Tak, jeżeli stosuje się jedną z dwóch podanych niżej metod:

1. Używając specjalnych naczyń do prażenia kukurydzy przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
2. Używając specjalnej kukurydzy przygotowanej do przyrządzenia w kuchenkach mikrofalowych, dla której określono dokładnie czas i moc potrzebną do uzyskania zadowalającego produktu.

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

### UWAGA

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

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

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

# Podłączenie elektryczne/ Dane techniczne

## Uwaga

### Ostrzeżenie: urządzenie niniejsze musi być uziemione


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

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

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

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

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

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

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

Dane techniczne	
	MH-5883ALB/MH-5883ALH
Zasilanie	230V/ 50Hz
Moc wyjściowa	800W (IEC60705)
Częstotliwość fal	2,450 MHz
Wymiary zewnętrzne	SZ x W x G 455mm x 284mm x 353mm
WAGA NETTO	e.g 12.5kg
Zużycie energii	
Mikrofałe	1,200W
Opiekanie	1,000W
Kombinowane	2,150W

### UWAGA

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





# 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 pociąga za sobą jej unieważnienie.
4. LG Electronics Polska Sp. z o. o. udziela gwarancji na okres 24 miesięcy, licząc od daty sprzedaży sprzętu. Realizacją uprawnień gwarancyjnych odbywać się będzie po przedstawieniu w ASS ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu oraz potwierczeniu 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 działająca sieć serwisowej zakłócona 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 Obsługi Sieci Serwisowej**  
**ul. Domaniewska 41**  
**02-672 Warszawa**

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

# Stacje serwisowe autoryzowane przez LG Electronics Polska

AGD

WOJEWÓDZTWO	MIASTO	NAZWA	ULICA	TEL	KIEROWNIK
dolnośląskie	Lęgnica	Autoryzowany Zakład Polat-Service	Księżpól 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 Sotys
dolnośląskie	Wrocław	PFHU "FRATEH"	Jagiellończyka 38a	0-71 321-02-93	Leszek Pynopiek
kujawsko-pomorskie	Brydolecz	FHU Service Autoryzowany AGD	Keyńska 6	0-52 379-31-02	Eupia Krenc
kujawsko-pomorskie	Tonin	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 "WOLHURF-Service" s.c.	Grażyny 19	0-81 534-67-37	Roman Wośki
lubelskie	Międzyzrzec-Podlaski	Naprawa Sprzętu AGD	Partyzantów 4a	0-83 371-72-06	Regina Michalak
lubelskie	Zamość	Zakład Naprawy AGD	Spadzik-33	0-84 639-32-10	Barbara Proznanska
lubelskie	Gorzów Wlkp.	UNIZE "TELMISS"	Łódzka 39-33/39	0-95 735-32-22	Zbigniew Słocko
lubelskie	Gorzów Wlkp.	UNIZE "TELMISS"	Wroblewskiego 39	0-95 794-06-73	Zbigniew Słocko
lubelskie	Zielona Góra	Zakład Handlowo Usługowy "Okazja"	Moscickiego 14	0-95 729-20-93	Mirosław Koraak
lubelskie	Brzeziny	ZUH "MGH" Service s.c.	Okulickiego 35	0-68 326-22-37	Ełzbieta Słiba
łódzkie	Łępczyca	"AGD Service" Naprawa Sprzętu AGD	Plasidzkiego 2/B	0-46 874-26-30	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Łódź	ZUH "MGH" Service s.c.	Blitwy nad Bzurą 16	0-24 721-88-55	Adam Wietlicki
łódzkie	Podków Tymb.	Handel Usługi AGD	Pomorska 100	0-42 678-92-92	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Sieradz	Naprawa Sprzętu AGD	Słowackiego 70	0-44 647-11-27	Zbigniew Kusideł
łódzkie	Zgierz	"AGD Service" Naprawa Sprzętu AGD	Łępczyka 55	0-42 716-21-75	Adam Wietlicki
łódzkie	Kraków	"Dom-Service" sp. z o.o.	Os. Willowe 30	0-12 644-40-89	Marek Lis
łódzkie	Nowy Sącz	"ARTDOM" Handel Usługi AGD	Zamenhoffa 3	0-18 443-77-36	Jerzy Góhla
łódzkie	Tarnów	ZUH "MORS"	Głanczna 8a	0-14 626-00-99	Waldemar Krywicki
mazowieckie	Phock	"AGD Service" Naprawa Sprzętu AGD	Bielska 57a	0-24 368-70-61	Adam Wietlicki
mazowieckie	Radom	PFHU "Dom-Service"	Chrobrego 54	0-48 394-68-48	Mirosław Kalinin
mazowieckie	Radom	PW "UNITRON" s.c.	Sobieskiego 1	0-48 333-13-80	Andrzej Rutkowski
mazowieckie	Siedlce	AGD-Service	Partyzantów 27a	0-25 632-72-08	Krzysztof Wękowski
mazowieckie	Krosno	Predom Service	Grodzkiego 207	0-22 810-40-96	Robert Ornoch
mazowieckie	Opole	FHU "Bedrox Jedynka"	Szarych Szeregów 23	0-77 403-02-00	Zbigniew Drewnickowski
podkarpackie	Przemysł	AZUH "Vlo-Service AGD"	Legionów 2a	0-13 432-28-93	Witold Czekaj
podkarpackie	Rzeszów	"Eko-Service"	Mickiewicza 9	0-16 678-77-05	Jerzy Stempak
podkarpackie	Tarnobrzeg	A.Z.U. "TECH-DOIM"	Dąbrowskiego 44	0-17 854-16-15	Marek Ostrowka
podkarpackie	Białystok	Zakład Usługowy AGD	Koszałucki 24	0-15 822-35-74	Janusz Ruszczyk
podkarpackie	Łomża	ZUH "ELDOM"	Warszawska 79	0-85 732-39-30	Antoni Sandomierski
podkarpackie	Stawki	ZUH SPRZĘTU AGD S.C.	Rządowa 12	0-86 216-33-74	Zdzisław Swiecki
pomorskie	Gdańsk	AZU "Kuszniewski Service"	Lijńskiego 1a	0-87 567-26-58	Henryk Kuszniewski
pomorskie	Gdynia	PFHU Eldom s.c.	Hellera 169/9	0-58 520-13-25	Mirosław Karpiński
pomorskie	Słupsk	FHU "ARGED"	Hłaska 8	0-58 663-15-15	Mirosław Karpiński
pomorskie	Węgrowo	Hutownia "E&J"	Plasidzkiego 7b	0-59 843-54-88	Henryk Szejewicz
śląskie	Częstochowa	"OHWI 2" s.c.	Obronców Helu 3	0-58 672-79-97	Jacek Formicki
śląskie	Głivice	EuroService	Wydławska Sikorskiego 4/6	0-34 366-07-93	Artur Niedbala
śląskie	Katowice	Zakład Usługowo-Handlowy	Chorzowska 1	0-32 231-58-14	Dariusz Kupiec
śląskie	Lodygówce	ZUH "ELDOM"	Jagiellońska 12	0-32 231-06-79	Jożef Trojan
świętokrzyskie	Kielce	ZUH "Elektrodim"	Tysiąclecia 3	0-32 254-11-81	Andrzej Kozak
świętokrzyskie	Ostrowiec Świętokrzyski	PFHU "Dom-Service"	Pogodna 2	0-33 663-16-12	Mirosław Ochty
warmińsko-mazurskie	Elbląg	Naprawa Sprzętu AGD	Chęcińska 41	0-41 362-26-50	Ryszard Kucab
warmińsko-mazurskie	Olsztyn	Naprawa Sprzętu AGD	Gorysła 4	0-41 262-09-38	Zdzisław Salala
wielkopolskie	Koraszewo	"DOMEL-SERVICE"	Łódzka 44	0-55 237-94-05	Włodzimierz Phearczyk
wielkopolskie	Leszno	Naprawa AGD	Barczak 8A	0-89 542-74-42	Szczepan Birkus
wielkopolskie	Ostrow Wlkp.	"Service RTV"	Al 1 Maja 15	0-63 242-17-99	Aleksandra Jękułowska
wielkopolskie	Pila	UNIZE "TELMISS"	Chrobrego 35	0-65 529-94-36	Andrzej Nowakowski
wielkopolskie	Poznań	PFHU "Akro-Dom" s.c.	Kompakty 3	0-62 736-76-44	Jan Jas
zachodniopomorskie	Koszalin	PFHU "AGRA"	Młynarska 4/4L	0-67 215-32-26	Zbigniew Słocko
zachodniopomorskie	Szczecin	MC Service s.c.	Targowa 10B/1L	0-67 212-54-53	Zbigniew Słocko
			Os. Piastowskie 18	0-61 877-53-11	Ariadyna Jęmczi
			Szybow 4	0-94 341-66-68	Ryszard Mądralo
			Chmielwskiego 18	0-91 482-11-44	Dariusz Cymer





<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.