



INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA MIKROFALOWA

**MB-387W
MB-387WS**

Energia

Kuchenka mikrofalowa



LG

MB-387W

MB-387WS

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 uszczelek.

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

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

Uwaga

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

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

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

Uwaga

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

Spis treści

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

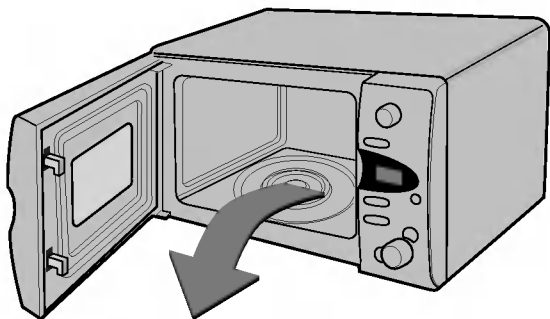
Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych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

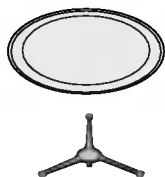
Rozpakowanie i instalacja

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

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



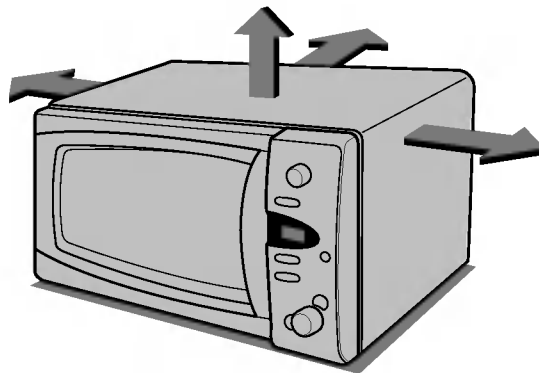
RUSZT NISKI



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

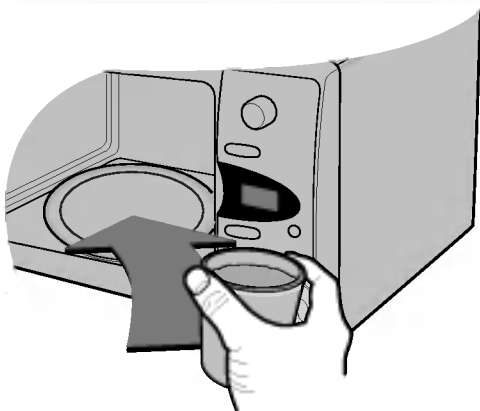


**NINIEJSZA KUCHENKA MIKROFALOWA NIE POWINNA BYĆ
UŻYWANA DO CELÓW GASTRONOMICZNYCH.**

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

4 Otworzyć drzwiczki pociągając za **rączkę drzwiczek**. Włożyć do środka kuchenki **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. 24.



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**.



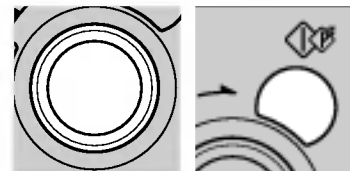
Nacisnąć raz przycisk **CLOCK**.

(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.)



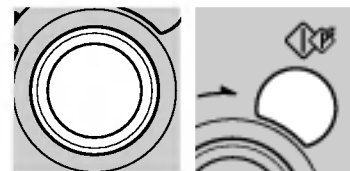
Obrócić pokrętkę **DIAL**, aż na wyświetlaczu pokaże się „14: ”.

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**, 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.



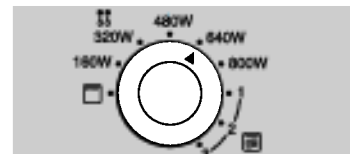
Kuchenka niniejsza ma pięć ustawień poziomów mocy. Automatycznie wybierany jest wysoki poziom mocy, ale wielokrotnie naciskając przycisk **MICRO** można ustawić inny jej poziom.

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

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Obrócić pokrętkę tak, aby wybrać 80 % mocy.



| POZIOM MOCY | nacisnąć MICRO | % | MOC |
|-------------|-----------------------|---|-----|
|-------------|-----------------------|---|-----|

| | | | |
|---------------|--------------|------|------|
| WYSOKI | 1 raz | 100% | 800W |
|---------------|--------------|------|------|

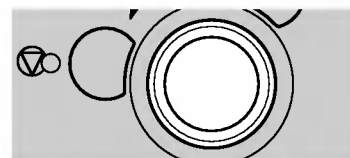
| | | | |
|-----------------------|---------------|-----|------|
| ŚREDNIO WYSOKI | 2 razy | 80% | 640W |
|-----------------------|---------------|-----|------|

| | | | |
|---------------|---------------|-----|------|
| ŚREDNI | 3 razy | 60% | 480W |
|---------------|---------------|-----|------|

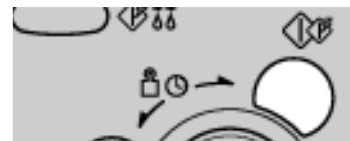
| | | | |
|----------------------------------|---------------|-----|------|
| ROZMRAŻANIE ŚREDNIO NISKI | 4 razy | 40% | 320W |
|----------------------------------|---------------|-----|------|

| | | | |
|--------------|---------------|-----|------|
| NISKI | 5 razy | 20% | 160W |
|--------------|---------------|-----|------|

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 kuchence mikrofalowej.

Poziomy mocy mikrofalowej

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



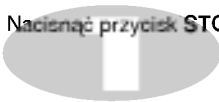
Szybki start

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



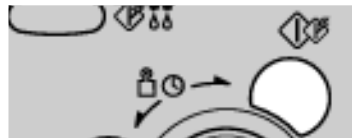
Funkcja „Szybkiego startu” pozwala przy pomocy przycisku **START** nastawić gotowanie na **WYSOKIM** poziomie mocy w czasie możliwym do ustawiania co 30 sekund.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Nacisnąć cztery razy przycisk **START**, aby ustawić czas gotowania na **WYSOKIM** poziomie mocy na 2 minuty.

Kuchenka rozpocznie pracę już przed czwartym naciśnięciem przycisku.



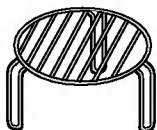
Podczas gotowania z wykorzystaniem funkcji Szybkiego startu można wydłużyć jego czas poprzez kolejne naciśnięcie przycisku **START**.

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.



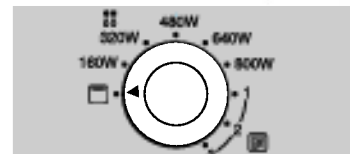
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

1



Obrócić pokrętkę **TAK**, aby wybrać tryb **GRILL**.

2



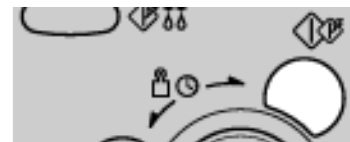
Obrócić pokrętkę **DIAL**, aż na wyświetlaczu ukaże się „12:30”.

3



Nacisnąć przycisk **START**.

4



Gotowanie kombinowane

W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaprogramować kuchenkę do gotowania kombinowanego na programie co-3 na czas 25 minut.



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

Grzałka w osłonie opieka powierzchnię potrawy, podczas gdy mikrofałe ogrzewają jej wnętrze. Co więcej, nie jest konieczne wcześniejsze nagrzewanie kuchenki.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



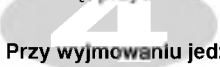
Obrócić pokrętkę tak, aby wybrać tryb **Combi-3**.



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



Nacisnąć przycisk **START**.



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

| 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.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

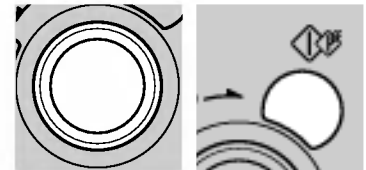


Nacisnąć przycisk **AUTO COOK**.



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

Nacisnąć przycisk **START**.



| RODZAJ POTRAWY | TEMP.PRODUKTU | NACZYNIĘ | WAGA PRODUKTU | WSKAZÓWKI |
|----------------------------------|----------------------|-----------------------------|----------------------|--|
| 1. ZIEMNIAKI W MUNDURKACH | temp. pokojowa | Talerz szklany | 0,1 - 1,0 kg | Ziemniaki umyć i wysuszyć. Nakłuć kilka razy widelcem. Ułożyć na trzech arkuszach ręcznika papierowego. Po gotowaniu odstawić na 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 wody na 0,2 kg warzyw. Przykryć plastikową folią i umieścić w środku szklanej tacki. Po ugotowaniu odstawić na 2 minuty. |
| 4. ZIMNA PIZZA | Schłodzona | Niski ruszt | 0,2 - 0,4 kg | Odgrywanie pizzy. Umieścić zimną pizzę na ruszcie. Po odgrzaniu wyjąć niezwłocznie. Odstawić na 2 - 3 minuty. |
| 5. FRYTKI | Zamrożone | Ruszt Talerz mikrofalowy | 0,2 - 0,4 kg | Rozłożyć frytki na ruszcie nad talerzem. Aby uzyskać najlepszy rezultat rozłożyć jedną warstwę. Po upieczeniu wyjąć i odstawić na 1 - 2 minuty. |
| 6. KURCZAK W PORCJACH | Zamrożony | Ruszt Talerz mikrofalowy | 0,2 - 0,8 kg | 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 - 5 minut. |

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 DEFROST |
|--------------|---------------------------|
| MIĘSO | 1 raz |
| DRÓB | 2 razy |
| RYBY | 3 razy |
| CHLEB | 4 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 kuchenke i zamknąć drzwi.



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

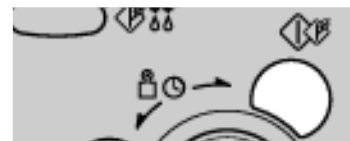


Należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności.

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).**

LISTA PRODUKTÓW DO ROZMRAŻANIA ZALEŻNIE OD WAGI PRODUKTU

| PROGRAM | | RODZAJ PRODUKTU | ILOŚĆ MIN./ MAKS. |
|---|--------------------|--|-------------------|
| MIĘSO  | wołowina | wołowina mielona, steki bez kości, kawalki na gulasz, stek z krzyża, pieczeń marynowana, pieczeń z krzyża, mielone kotlety | 0,1 / 4,0 kg |
| | baranina | kotlety (grube 2,5 cm), pieczeń zawijana | |
| | cielęcina | kotlety (grube 1,2 cm, 450 g) | |
| DRÓB  | kurczaki | całe (do 2 kg), filet z piersi, nóżki | 0,1 / 4,0 kg |
| | indyki | piersi (do 2,5 kg) | |
| RYBY  | ryby | filety, dzwonka, całe | 0,1 / 4,0 kg |
| | owoce morza | mięso krabie, homary, krewetki, małże | |
| CHLEB  | | krojony chleb ciemny/ biały, bochenek ciemny/ biały, bułka francuska, bagietki, buleczki | 0,1 / 0,5 kg |

- Zaletą takiego „Rozmrażania zależnego od wagi produktu” jest automatyczne ustawianie i regulacja całego procesu rozmrażania, lecz podobnie jak przy rozmrażaniu konwencjonalnym trzeba w czasie jego trwania sprawdzać stan jedzenia.
- Najlepsze efekty można osiągnąć, gdy mięso i drób wyjmie się z papierowego lub plastikowego opakowania. Jeżeli się tego nie zrobi, to opakowanie zatrzyma parę i sok blisko produktu, co może spowodować ugotowanie się jego powierzchni.
- Aby rozmrażany produkt nie kapał, należy go umieścić na szerokim szklanym półmisku.
- W momencie wyjmowania z kuchenki jedzenie powinno być w środku trochę zamrożone.
- Jeżeli usunięcie opakowania z jedzenia jest trudne, należy rozmrażać jedzenie przez ok. czwartą część całkowitego czasu przeznaczonego do rozmrażania, który jest wyświetlany na jego początku. Następnie wyjąć produkty z kuchenki i usunąć z nich opakowanie.
- Krojony chleb powinien być umieszczany między ściereczkami, długie bułki powinny być przed rozmrażaniem przecięte na pół.
- Po rozmrażaniu odstawić na 10 minut w celu całkowitego rozmrożenia.



Szybkie rozmrażanie

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

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



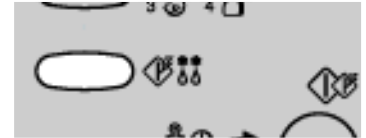
Ta kuchenka mikrofalowa posiada funkcję szybkiego rozmrażania (MEAT/MIĘSO).

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

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



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



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

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

| <i>Program</i> | | <i>Produkt</i> | <i>Min/max waga</i> |
|-----------------|--|----------------|---------------------|
| 1. Mięso | Wołowina Baranina Ciełęcina | Mięso mielone | 0,5 kg |

- Zaletą Szybkiego Rozmrażania jest automatyczne ustawienie i sterowanie rozmrażaniem, ale podobnie jak w przypadku rozmrażania tradycyjnego należy kontrolować produkt w trakcie tego procesu.
- Najlepsze efekty można osiągnąć, gdy ryby, małże i drób zotaną wyjęte z plastikowego lub papierowego opakowania, gdyż w przeciwnym razie zatrzymana przez opakowanie blisko produktu para i sok, mogą spowodować ugotowanie się powierzchni produktu.
- Produkt powinien być umieszczony na szerokim półmisku, który zabezpieczy przed skapywaniem wody na talerz.
- W momencie wyjmowania z kuchenki produktu powinien być w środku lekko zamrożony.
- Po rozmrożeniu odstawić na 10 minut w celu całkowitego rozmrożenia.



By 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

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

| <i>Produkt</i> | <i>Czas gotowania (poziom mocy: WYSOKI)</i> | <i>Instrukcja</i> |
|--|---|--|
| Tłuczone ziemniaki 1 miseczka 4 miseczki | 2,5-3,5 minuty 6-9 minuty | 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 łuskana, świeża | 450g | 11-16 | Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania | 2-3 min. |
| Brokuły świeże | 450g | 5-8 | Włożyć do naczynia, dodać 1/2 filiżanki wody | 2-3 min. |
| Kabaczki świeże, kotlety | 450g | 5,5-7,5 | Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania | 2-3 min. |
| Marchew świeża, w plastrach | 200g | 2-3 | Dodać 1/4 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania | 2-3 min. |
| Kalafior świeży, cały | 450g | 5-7 | Przyciąć. Dodać 1/4 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania | 2-3 min. |
| Seler świeży, w 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. Zamieszaj w połowie. | 2-3 min. |
| Pasternak świeży, krojony | 450g | 4-7 | Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania | 2-3 min. |
| Groszek zielony, świeży | 4 fil. | 6-9 | Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania | 2-3 min. |
| Bataty szt. 170-230g | 2 średnie 4 średnie | 4-9 6-12 | Nakuć widelcem, ułożyć na papierowym ręczniku. Obrócić. | 2-3 min. |
| Ziemniaki szt. 170-230g | 2 szt 4 szt | 5,5-7,5 9,5-14 | Nakuć widelcem, ułożyć na papierowym ręczniku. Obrócić. | 2-3 min. |
| Szpinak świeże liście | 450g | 4,5-7,5 | Dodać 1/2 filiżanki wody do 2 l naczynia z przykrywką. | 2-3 min. |
| Cukinia świeża, krojona | 450g | 4,5-7,5 | Dodać 1/2 filiżanki wody do 2 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie. | 2-3 min. |
| Cukinia świeża | 450g | 6-9 | Nakuć widelcem, ułożyć na papierowym ręczniku. Obrócić. | 2-3 min. |

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 | | |
| Kielbaski (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 | 24-28 | |
| 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”, „zamiaszać”, 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

Górna część wysokich produktów, szczególnie pieczeni, będzie się gotować o wiele szybciej niż ich dolna część. Dlatego ważnym jest, aby podczas gotowania wysokich produktów obracać je, czasami nawet kilka razy.

Wilgoć zawarta w żywności

Ponieważ ciepło wytwarzane przez mikrofałe powoduje wyparowanie wilgoci, to stosunkowo suche produkty, jak pieczenie i niektóre warzywa, powinny być przed gotowaniem skropione wodą lub przykryte, aby ją zatrzymać.

Kości i tłuszcz zawarte w jedzeniu

Kości przewodzą ciepło, a tłuszcz gotuje się dużo szybciej niż mięso. Dlatego też, trzeba zwrócić uwagę podczas gotowania kościстых lub tłustych kawałków mięsa, czy nie gotują się one nierówno lub nie przegotowują się.

Ilość produktów

Ilość mikrofał znajdująca się w kuchence pozostaje niezmienna bez względu na ilość gotowanego jedzenia. Dlatego też, im więcej jedzenia zostanie umieszczone w kuchence, tym dłuższy czas będzie się ono gotować.

Kształt produktów

Mikrofałe zagłębiają się tylko na ok. 2 cm w głąb żywności. Wewnętrzne części grubych porcji jedzenia gotują się dzięki temu, że ciepło wytwarzane na ich zewnętrznej powierzchni przenika do wnętrza. Jedynie zewnętrzna część porcji jedzenia jest gotowana dzięki energii mikrofalowej. Reszta jest gotowana dzięki konwekcji ciepła. Z tego wynika, że najgorszym możliwym kształtem gotowanych produktów jest gruby kwadrat. Jego rogi spalą się o wiele wcześniej, niż środek stanie się zaledwie ciepły. W kuchence mikrofalowej gotują się najlepiej produkty cienkie i okrągłe.

Przykrywanie

Przykrycie zatrzymuje ciepło i parę, co powoduje szybsze gotowanie się potraw. Można używać pokrywki lub przylegającej folii do kuchenek mikrofalowych, podwijając brzeg, aby zapobiegać jej rozdarciu.

Przymrumianie

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

Przykrywanie papierem odpornym na tłuszcz

Papier odporny na tłuszcz skutecznie zapobiega pryskaniu i pomaga potrawie zachować trochę ciepła. Ale oczywiście jest to mniej szczelne przykrycie niż pokrywka, czy folia i pozwala ono na wolne 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 otrzymują więcej energii mikrofalowej i jedzenie będzie się równo gotować.

Oslanianie

Paski folii aluminiowej, która zatrzymuje mikrofałe, czasami umieszcza się na rogach i brzegach kwadratowych i prostokątnych produktów, aby zasłonić te części przed przegotowaniem. Nigdy nie wolno używać zbyt dużo folii oraz trzeba się upewniać, 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 skórą lub błoną prawdopodobnie pęknie, jeżeli nie zostanie nakłute przed gotowaniem. Potrawy takie to zarówno żółtka, jak i białka jajek, maizę, ostrygi i wiele całych warzyw i owoców.

Próbowanie potraw

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

Czas odstawienia

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

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej:

1 Wnętrze kuchenki należy utrzymywać w czystości.

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

2 Obudowę kuchenki należy utrzymywać w czystości.

Obudowę należy czyścić letnią wodą z mydłem, splukać i wytrzeć suchą, miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem. Aby nie spowodować uszkodzenia wewnętrznych części kuchenki, nie można dopuścić by do wywietrzników naląa się woda.

Panel sterujący należy czyścić przy otwartych drzwiach, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu się kuchenki. Wytrzeć go wilgotną szmatką i zaraz potem suchą.

Po zakończeniu czyszczenia należy nacisnąć przycisk STOP/ CLEAR.

3 Jeżeli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek kuchenki pojawia się para, należy ją wytrzeć przy pomocy miękkiej ściereczki. Może się tak zdarzyć, gdy kuchenka jest używana w warunkach dużej wilgotności i żadnym wypadku nie wskazuje to na uszkodzenie kuchenki.

4 Drzwi i uszczelki muszą być utrzymane w czystości. Używać letniej wody z mydłem, splukać i dokładnie wysuszyć. **NIE UŻYWAĆ ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, JAK PROSZKI DO CZYSZCZENIA ANI PLASTIKOWYCH LUB STAŁOWYCH SZPACHELEK.** Części metalowe będzie łatwiej utrzymać w czystości, gdy będą często wycierane wilgotną szmatką.

Pytania

i odpowiedzi

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

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

Pyt. Czy energia mikrofalowa przenika przez wizjer w drzwiczkach ?

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

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

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

Pyt. Czy używanie pustej kuchenki może ją uszkodzić ?

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

Pyt. Dlaczego jajka czasem się rozrywają ?

Od. 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?

Od. 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?

Od. 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 ZOSTAWIĄĆ 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 ?

Od. 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 | |
|--------------------|-------------------------------------|
| | MB-387W/MB-387WS |
| Zasilanie | 230V~, 50Hz |
| Moc wyjściowa | 800W (IEC60705) |
| Częstotliwość fal | 2,450 MHz |
| Wymiary zewnętrzne | SZ x W x G 455mm x 281mm x 325mm |
| 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

KARTA GWARANCYJNA

KUCHENKA MIKROFALOWA

Nazwa sprzętu

Model^(*)

Nr fabryczny^(*)

Data sprzedaży^(*)

Imię i nazwisko klienta^(*)

Adres zamieszkania^(*)

Akceptuję warunki gwarancji i kwituję odbiór sprawnego sprzętu

^(*)wypełnia sprzedawca

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
<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 | Ełżbieta 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 | Stowackiego 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 Góhka |
| 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 Ruszczykpała |
| podlaskie | Lomża | ZUH "ELDOM" | Warszawska 79 | 0-85 732-39-30 | Antoni Sandomierski |
| podlaskie | 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 | FHU Eldom s.c. | Hellera 169/9 | 0-58 520-13-25 | Mirosław Karpiński |
| pomorskie | Śląsk | 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. | Obrońców Helu 3 | 0-58 672-79-97 | Jacko Forniecki |
| śląskie | Głiwice | 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 "Elektrodom" | Tysiąclecia 3 | 0-32 254-11-81 | Andrzej Kozak |
| świętokrzyskie | Ostrowiec Świętokrzyski | FHU "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 | Korona | "DOMEL-SERVICE" | Łódzka 44 | 0-55 237-94-05 | Włodzimierz Phearczyk |
| wielkopolskie | Leszno | Naprawa AGD | Barczaka 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 "Ako-Dom" s.c. | Kompakty 3 | 0-62 736-76-44 | Jan Jas |
| zachodniopomorskie | Koszalin | FHU "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 Miodgalo |
| | | | Chmielwskiego 18 | 0-91 482-11-44 | Dariusz Cymer |



<Polish>

 **Utylizacja starych urządzeń**

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