



INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA MIKROFALOWA

MH-6346QM

MH-6346QMS

Energia

Kuchenka mikrofalowa



MH-6346QM

MH-6346QMS

Wyściowa moc mikrofalowa

0,8 kW

Sprawność

57 %

Norma: PN-EN 60705

Środki ostrożności

Środki ostrożności pozwalające uniknąć napromieniowania nadmierną energią mikrofalową

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

Pod żadnym pozorem nie wolno manipulować przy zamkach zabezpieczających.

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

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

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

Uwaga

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

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

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

Uwaga

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

Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

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

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

Bardzo bezpieczne urządzenie

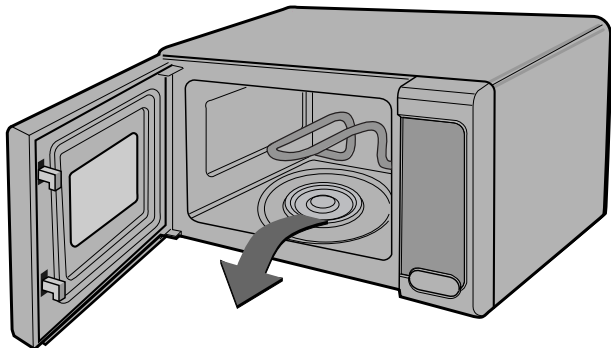
Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych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

Energia	3
Środki ostrożności	4
Spis treści	5
Rozpakowanie i instalacja	6~7
Ustawianie zegara	8
Zabezpieczenie przed dziećmi	9
Szybki start	10
Skracanie i wydłużanie gotowania	11
Pozycja grzałki	12
Gotowanie z regulacją mocy	13
Poziomy mocy mikrofalowej	14
Pieczenie	15
Gotowanie kombinowane	16
Opiekanie Master Grill	17
Gotowanie automatyczne -Master Grill	18~21
Gotowanie specjalne	22~24
Automatyczne Rozmrażanie	25~26
Zasady bezpieczeństwa	27~28
Naczynia bezpieczne w mikrofalach	29
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe	30~31
Pytania i odpowiedzi	32
Podłączenie elektryczne/ Dane techniczne	33
Gwarancja	Wnętrze tylnej okładki

Rozpakowanie i instalacja

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

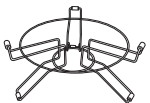
- 1** Rozpakować kuchenkę i umieścić ją na płaskiej poziomej powierzchni.



TACKA METALOWA



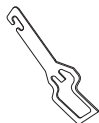
RUSZT



TACKA SZKLANA



PIERŚCIEN OBROTOWY

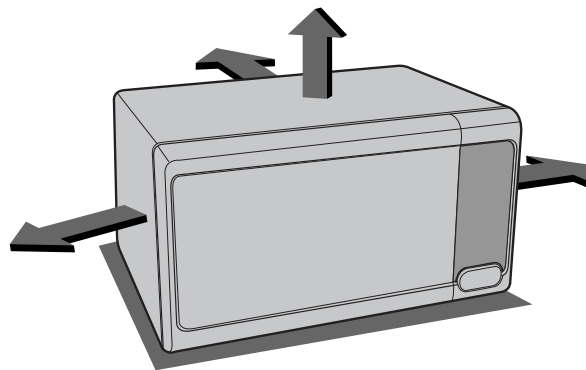


UCHWYT DO PRZENOSZENIA



RĘKAWICA

- 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 **pierścien obrotowy** i na nim umieścić **tacką szklaną**.

5 Napełnić pojemnik (**bezpieczny w użytkowaniu w mikrofalach**) 300 ml wody. Postawić na **szklanej tacce** i zamknąć drzwiczki kuchenki. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości jakiego naczynia użyć, proszę zajrzeć na str. 29.



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



7 Na **wyświetlaczu** będą odliczane 30 sekund. Gdy pokaże się 0, rozlegną się sygnały dźwiękowe. Należy otworzyć drzwiczki i sprawdzić temperaturę wody. Jeżeli kuchenka działa, woda powinna być ciepła. **Przy wyjmowaniu pojemnika z kuchenki należy uważać, ponieważ może być on gorący.**



KUCHENKA JEST TERAZ ZAINSTALOWANA.

8 Przed podaniem do spożycia należy zamieszać lub wstrząsnąć zawartością butelek do karmienia i pojemników 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.

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

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

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

Nacisnąć raz przycisk **CLOCK**.

(Jeżeli chcemy używać zegara 12-godzinnego, nacisnąć przycisk **CLOCK** jeszcze raz. Jeżeli chcemy zmienić ustawienia opcji po ustawieniu zegara, należy odłączyć kuchenkę od zasilania i podłączyć ją ponownie.)

Nacisnąć przycisk **10 MIN** piętnaście razy.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** trzy razy.

Nacisnąć przycisk **10 SEC** pięć razy.

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

Zegar zaczyna działać.

Zabezpieczenie przed dziećmi



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

Można jednak cały czas otwierać drzwiczki kuchenki.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



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

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

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



Aby anulować funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, nacisnąć i przytrzymać przycisk **STOP/ CLEAR**, aż zniknie „L”. Po anulowaniu funkcji rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

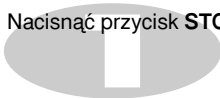
Szybki start

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



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

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 do 9 minut i 59 sekund poprzez kolejne naciśnięcie przycisku **QUICK START**.

FUNKCJA	POZYCJA GRZAŁKI
MWO GRILL COMBI	
MASTER GRILL	

Skracanie i wydłużanie gotowania

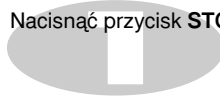
W następującym przykładzie pokażemy, jak można zmieniać programy ustawione podczas Automatycznego gotowania, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania.



Jeżeli podczas Automatycznego gotowania potrawa wydaje się być niedogotowana lub przegotowana, to używając przycisków +/- można zwiększać i zmniejszać czas gotowania.

Również w czasie gotowania ustawionego automatycznie oraz ręcznie, można w każdej chwili, używając przycisków +/-, zwiększać i zmniejszać czas gotowania. Nie ma potrzeby przerywania gotowania.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Wybrać żądany program Automatycznego gotowania.

Wybrać wagę potrawy.

Nacisnąć przycisk **START**.

Nacisnąć przycisk **KRÓCEJ** (▲).

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

Nacisnąć przycisk **DŁUŻEJ** (▼).

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

Jeżeli po naciśnięciu przycisków +/- przytrzymamy je wciśnięte, to czas będzie się szybko zwiększał/ zmniejszał.

Pozycja grzałki



Ostrzeżenie

Nie wolno dotykać grzałki bezpośrednio ręką. Należy używać specjalnego uchwyty.

Można poparzyć sobie ręce.

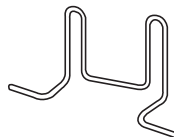
Podczas ustawiania pozycji grzałki nie zaczepiać uchwyty w miejscu wygięcia grzałki, ale w jej środku.

Jeśli na wyświetlaczu LED ukazuje się "H-U", oznacza to, że grzałka nie powinna być ustawiona poziomo.

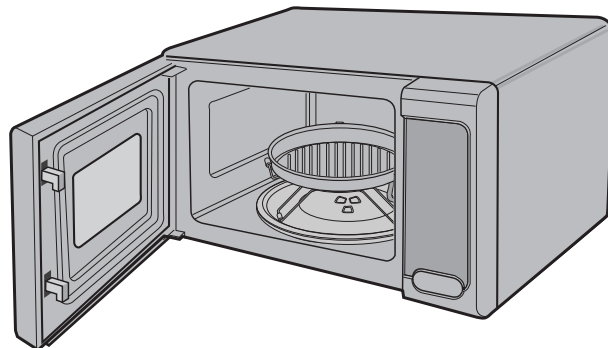
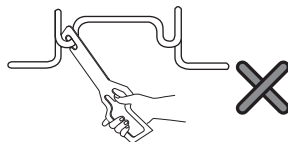
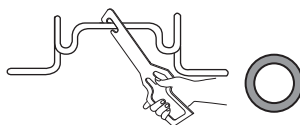


H-U

Jeśli na wyświetlaczu LED ukazuje się "H-d", oznacza to, że grzałka nie powinna być ustawiona pionowo.



H-d



Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować jedzenie na poziomie mocy 640W (80%) przez 5 minut i 30 sekund.

Gotowanie z regulacją mocy



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

MOC	nacisnąć MICRO	%
WYSOKI	1 raz	800W (100%)
ŚREDNIO WYSOKI	2 razy	640W (80%)
ŚREDNI	3 razy	480W (60%)
ROZMRAŻANIE ŚREDNIO NISKI	4 razy	320W (40%)
NISKI	5 razy	160W (20%)

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

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

Aby wybrać 80% poziomu mocy, nacisnąć dwukrotnie przycisk **MICRO**.
Na wyświetlaczu ukazuje się „640”.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.
Nacisnąć przycisk **10 SEC** trzy razy.

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

Poziomy mocy mikrofalowej

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.

POZIOM MOCY	MOC WYJŚCIOWA	SPOSÓB WYKORZYSTANIA
WYSOKI	100 % (800W)	<ul style="list-style-type: none">• Gotowanie wody.• Opiekanie mielonej wołowiny.• Gotowanie ryb, mięsa i drobiu.• Gotowanie delikatnych kawałków mięsa.
ŚREDNIO WYSOKI	80 % (640W)	<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 % (480W)	<ul style="list-style-type: none">• Pieczenie ciast• Gotowanie jaj• Gotowanie kremów• Gotowanie ryżu i zup
ROZMRAŻANIE / ŚREDNIO NISKI	40 % (320W)	<ul style="list-style-type: none">• Rozmrażanie wszystkich produktów• Topienie masła i czekolady• Gotowanie mniej delikatnych kawałków mięsa
NISKI	20 % (160W)	<ul style="list-style-type: none">• Zmiękczenie masła i sera• Zmiękczenie lodów• Wyrastanie ciasta drożdżowego



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

Pieczenie



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

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

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

Podczas pieczenia należy korzystać z rusztu wysokiego.

TACKA METALOWA



RUSZT



Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Nacisnąć przycisk **GRILL**.



Wybrać czas opiekania.

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

Nacisnąć przycisk **START**.

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

Gotowanie kombinowane

W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaprogramować kuchenkę do gotowania kombinowanego w trybie co-2 w czasie 25 minut.



Kuchenka ta posiada funkcję gotowania kombinowanego, która pozwala na **jednoczesne opiekanie i gotowanie**. Oznacza to krótszy czas potrzebny na przyrządzenie jedzenia.

Grzałka ogrzewa powierzchnię jedzenia, mikrofałe ogrzewają jego wnętrze. Ponadto niepotrzebne jest rozgrzewanie kuchenki.

KATEGORIA	POZIOM MOCY MIKROFAL. (%)
Co-1	20
Co-2	40
Co-3	60

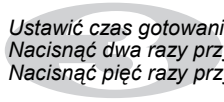
Nacisnąć przycisk STOP/CLEAR.



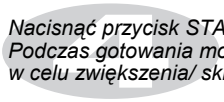
Nacisnąć dwa razy przycisk COMBI. Na wyświetlaczu ukazuje się „co-2”.



Ustawić czas gotowania.
Nacisnąć dwa razy przycisk 10 MIN.
Nacisnąć pięć razy przycisk 1 MIN.



Nacisnąć przycisk START.
Podczas gotowania można korzystać z przycisków MORE/LESS w celu zwiększenia/ skrócenia czasu gotowania.



Opiekanie Master Grill

W poniższym przykładzie pokażemy, jak przygotować jedzenie używając Master Grill przez 12 minut i 30 sekund.



Kuchenka niniejsza posiada funkcję Master Grill, która pozwala na opiekanie jedzenia bez potrzeby odwracania na drugą stronę.

Ustawić grzałkę w pozycji poziomej.
Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

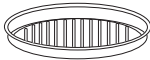


Nacisnąć przycisk Master Grill
Na wyświetlaczu ukazuje się „0”.

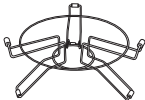


Ustawić czas gotowania.
Nacisnąć raz przycisk 10 MIN.
Nacisnąć dwa razy przycisk 1 MIN.
Nacisnąć trzy razy przycisk 10 sec.

TACKA METALOWA



RUSZT



Nacisnąć przycisk **START**.



Gotowanie automatyczne

- Master Grill

W poniższym przykładzie pokażemy, jak przygotować 0,5kg grillowanych kiełbasek.



Kuchenka niniejsza posiada funkcję Master Grill, która pozwala na opiekanie jedzenia bez potrzeby odwracania na drugą stronę.

Ustawić grzałkę w pozycji poziomej.
Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



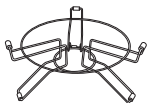
Nacisnąć przycisk *Grilled sausage*.
Na wyświetlaczu ukazuje się „Ar-1”.



TACKA METALOWA



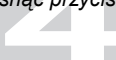
RUSZT



Wybrać zadana wagę kiełbasek.
Nacisnąć raz przycisk **MORE**, aby wprowadzić 0,5 kg.

Naciskając i trzymając wciśnięty przycisk **MORE/LESS** można szybko zwiększać/ zmniejszać wagę.

Nacisnąć przycisk **START**.



RODZAJ	WAGA PRODUKTU	NACZYNIĘ	WSKAZÓWKI
Kiełbasa grilowana	0,1 - 0,5 kg	Tacka metalowa na ruszcie (jedzenie z chłodziarki)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usunąć opakowanie i ponacinać z wierzchu. Umieścić na tacce metalowej na ruszcie. 2. Otworzyć drzwiczki i ustawić grzałkę w pozycji poziomej. 3. Wybrać rodzaj potrawy i wprowadzić wagę. Nacisnąć przycisk Start. 4. Po upieczeniu wyjąć z kuchenki i podać.
Nóżki kurczaka	0,2 - 0,8 kg	Tacka metalowa na ruszcie (jedzenie z chłodziarki)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymyć i osuszyć skórę. Natrzeć kawałki kurczaka olejem. 2. Nóżki kurczaka umieścić na metalowej tacce na ruszcie. 3. Otworzyć drzwiczki i ustawić grzałkę w pozycji poziomej. 4. Wybrać rodzaj potrawy i wprowadzić wagę. Nacisnąć przycisk Start. 5. Po upieczeniu odstawić przykryte folią aluminiową na 2 minuty.

RODZAJ	WAGA PRODUKTU	NACZYNIĘ	WSKAZÓWKI
Mięso z kostką	0,6 kg	Tacka metalowa na ruszcie (jedzenie w temp. pokojowej)	<p>Składniki:</p> <p>Wieprzowina z kostką - 600 g Pociąg duży kawałek na kilka mniejszych (po 100 – 150 g)</p> <p>Marynata 1 łyżeczka oleju roślinnego, 1 cytryny, 2 ząbki czosnku, przyprawy do grilla, przyprawy do befsztyków, kolendra, pieprz czarny</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotować marynatę: wymieszać sok z cytryny, olej roślinny, przyprawy i posiekany czosnek. Mięso marynować przez godzinę. 2. Mięso umieścić na tacce metalowej na ruszcie. 3. Otworzyć drzwiczki i ustawić grzałkę w pozycji poziomej. 4. Wybrać rodzaj potrawy i nacisnąć przycisk Start. 5. Po upieczeniu wyjąć z kuchenki i odstawić pod przykryciem na 2 - 3 minuty.
Steki	0,2 - 1,0 kg	Tacka metalowa na ruszcie (jedzenie z chłodziarki)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usunąć opakowanie i umieścić na tacce metalowej na ruszcie. 2. Otworzyć drzwiczki i ustawić grzałkę w pozycji poziomej. 3. Wybrać rodzaj potrawy i wprowadzić wagę. Nacisnąć przycisk Start. 4. Po upieczeniu wyjąć z kuchenki i podać.

RODZAJ	WAGA PRODUKTU	NACZYNIĘ	WSKAZÓWKI																				
Pieczone ziemniaki	0,2 - 1,0 kg	Tacka metalowa na ruszcie (jedzenie w temp. pokojowej)	<ol style="list-style-type: none"> Wybrać średniej wielkości ziemniaki 180 – 200 g. Wymyć je i wysuszyć. Nakłuć kilka razy widelcem. Ziemniaki umieścić na tacce metalowej na ruszcie. Otworzyć drzwiczki i ustawić grzałkę w pozycji poziomej. Wybrać rodzaj potrawy i nacisnąć przycisk Start. Po upieczeniu pozostawić przykryte folią aluminiową na 5 minut. 																				
Grilowane warzywa	0,8 kg	Tacka metalowa na ruszcie (jedzenie w temp. pokojowej)	<p>Składniki</p> <table data-bbox="719 440 1465 508"> <tr> <td>Cukinia</td> <td>1 szt.</td> <td>Bakłażan</td> <td>1 szt.</td> </tr> <tr> <td>Cebula</td> <td>4 szt.</td> <td>Małe pomidory</td> <td>6 szt.</td> </tr> <tr> <td>Kolorowa papryka</td> <td>4 szt.</td> <td>Małe grzyby</td> <td>12 szt.</td> </tr> </table> <p>Sos:</p> <table data-bbox="719 553 1465 598"> <tr> <td>Sok z cytryny</td> <td>6 łyżek</td> <td>Pietruszka siekana</td> <td>2 łyżki</td> </tr> <tr> <td>Oliwa</td> <td>200 ml</td> <td>Majeranek siekany</td> <td>2 łyżki</td> </tr> </table> <p>Sól, pieprz do smaku</p> <p>Przygotowanie:</p> <ol style="list-style-type: none"> Pokroić bakłażana, posolić i zostawić na 30 minut. Pokroić cukinię, cebulę i pomidory na duże kawałki. Nabić warzywa i grzyby na szpikulce (po ok. 200g na jeden). Posmarować oliwą. Umieścić warzywa na tacce metalowej na ruszcie. Otworzyć drzwiczki i ustawić grzałkę w pozycji poziomej. Wybrać rodzaj potrawy i nacisnąć przycisk Start. Po upieczeniu sos podać oddzielnie. 	Cukinia	1 szt.	Bakłażan	1 szt.	Cebula	4 szt.	Małe pomidory	6 szt.	Kolorowa papryka	4 szt.	Małe grzyby	12 szt.	Sok z cytryny	6 łyżek	Pietruszka siekana	2 łyżki	Oliwa	200 ml	Majeranek siekany	2 łyżki
Cukinia	1 szt.	Bakłażan	1 szt.																				
Cebula	4 szt.	Małe pomidory	6 szt.																				
Kolorowa papryka	4 szt.	Małe grzyby	12 szt.																				
Sok z cytryny	6 łyżek	Pietruszka siekana	2 łyżki																				
Oliwa	200 ml	Majeranek siekany	2 łyżki																				

Gotowanie specjalne

Na następującym przykładzie pokażemy, jak gotować specjalne potrawy.



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



Rodzaj	Nacisnąć przycisk SPECIAL COOK
Makaron	1 raz
Fasola w sosie	2 razy
Hotdog	3 razy
Jajecznica	4 razy

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

Nacisnąć 2 razy przycisk Gotowanie specjalne, aby wybrać pieczeń wołową. Na wyświetlaczu pokaże się „Ar 2”.

Wybrać żadaną wagę ziemniaków.

Nacisnąć pięć razy przycisk , aby wprowadzić 0,6 kg.

Jeżeli po naciśnięciu przycisków / przytrzymamy je, można szybko zwiększać/ zmniejszać wprowadzaną wagę produktu.

Nacisnąć przycisk **START**.

RODZAJ	TEMP. PRODUKTU	NACZYNIE	WAGA PRODUKTU	WSKAZÓWKI										
1. Makaron	pokojowa	miseczka do użytku w mikrofalówkach	0,1 - 0,3 kg	<p>Umieścić makaron i wrzącą wodę w dużej, głębokiej misce. Dodać 1/4-1 łyżeczkę soli.</p> <table border="1" data-bbox="791 194 1345 280"> <tr> <td data-bbox="791 194 951 239">Waga</td> <td data-bbox="951 194 1043 239">100g</td> <td data-bbox="1043 194 1136 239">200g</td> <td data-bbox="1136 194 1235 239">300g</td> <td data-bbox="1235 194 1345 239">Pokrywka</td> </tr> <tr> <td data-bbox="791 239 951 280">Wrz ca woda</td> <td data-bbox="951 239 1043 280">400ml</td> <td data-bbox="1043 239 1136 280">700ml</td> <td data-bbox="1136 239 1235 280">1000ml</td> <td data-bbox="1235 239 1345 280">Nie</td> </tr> </table> <p>Gotować bez przykrycia. Po sygnale dźwiękowym z kuchenki makaron wymieszać i kontynuować gotowanie naciskając przycisk Start. Po ugotowaniu wymieszać, gdy to konieczne odstawić na 1 minutę. Przepłukać makaron zimną wodą.</p>	Waga	100g	200g	300g	Pokrywka	Wrz ca woda	400ml	700ml	1000ml	Nie
Waga	100g	200g	300g	Pokrywka										
Wrz ca woda	400ml	700ml	1000ml	Nie										
2. Fasola w sosie	pokojowa	talerz do użytku w mikrofalówkach	0,2 - 0,8 kg	<p>Fasolę umieścić na talerzu przeznaczonym do użytku w mikrofalówkach. Następnie przykryć.</p> <p>Postawić talerz na szklanej tacce.</p> <p>Po podgrzaniu wymieszać i odstawić na 1-2 minuty pod przykryciem.</p>										
3. Hotdog	pokojowa	miseczka do użytku w mikrofalówkach	0,2 - 0,6 kg	<p>Zawartość umieścić w miseczce przeznaczonej do użytku w mikrofalówkach. Podgrzewać bez przykrycia. Po podgrzaniu dobrze wymieszać. Odsączyć i podawać.</p>										

RODZAJ	TEMP. PRODUKTU	NACZYNIE	WAGA PRODUKTU	WSKAZÓWKI
4. Jajecznicza	przechowywana w lodówce	miseczka do użytku w mikrofalówkach	1-4 jajka	<p>Żądaną liczbę jajek i mleka umieścić w dużej misce. Lekko ubić.</p> <p>Przykryć folią. Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki.</p> <p>Dobrze wymieszać i odstawić na 1-2 minuty pod przykryciem, aż zgęstnieje.</p> <p>Mleka dodać w zależności od ilości jajek.</p> <p>** 1 jajko : 1 stołowa łyżka mleka ** 2 jajka : 2 stołowe łyżki mleka ** 3 jajka : 3 stołowe łyżki mleka ** 4 jajka : 4 stołowe łyżki mleka</p>

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. bułek lub małych bochenków. Rozmrażanie wymaga czasu odstawienia, aby rozmroził się środek produktu. W poniższym przykładzie pokazujemy jak rozmrozić 1,4 kg zamrożonego drobiu.

Automatyczne Rozmrażanie



Ta kuchenka mikrofalowa posiada cztery programy rozmrażania: **MIĘSO, DRÓB, RYBY i ZAMROŻONE WARZYWA**. 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
ZAMROŻONE WARZYWA	4 razy

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

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

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

Na wyświetlaczu pokaże się „dEF2”.

Należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności.

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

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).**

PORADNIK ROZMRAŻANIA

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

Rodzaj	Waga	Naczynia	Rodzaj potrawy
Mięso Drób Ryby	0,1 - 4,0 kg	Naczynie do użytku w mikrofalach (płaski talerz)	Mięso Mięso mielone, steki, kawałki na gulasz, steki z polędwicy, pieczeń duszona, pieczeń, rumsztyki, zrazy wieprzowe, zrazy baranie, pieczeń zawijana, kielbasy, kotlety (2 cm) Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwrócić na drugą stronę. Po rozmrożeniu odstawić na 5-15 minut. Drób Cały kurczak, nóżki, piersi, piersi indyka (poniżej 2,0 kg) Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwrócić na drugą stronę. Po rozmrożeniu odstawić na 20-30 minut. Ryby Filety, dzwonka, całe ryby, owoce morza Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwrócić na drugą stronę. Po rozmrożeniu odstawić na 10-20 minut.
Zamrożone warzywa	0,1 ~ 2,0 kg	Miska mikrofalowa	Włóż zamrożony pokarm do miski mikrofalowej. Umieść ją w kuchence. Ustaw wagę i wciśnij "start". W momencie usłyszenia sygnału dźwiękowego otwórz drzwiczki i przemieszaj. Po rozmrożeniu odstaw na 5 -8 minut.

OSTRZEŻENIE

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

1. Nie wolno manipulować, dokonywać jakichkolwiek regulacji lub naprawiać drzwi, panelu sterującego, wewnętrznych zamków bezpieczeństwa ani żadnych innych części kuchenki. Naprawy powinny być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu.
2. Nie wolno używać pustej kuchenki. Gdy kuchenka nie jest używana, najbezpieczniej jest pozostawić w środku szklankę wody. W razie przypadkowego włączenia kuchenki, woda bezpiecznie pochłonie energię mikrofalową.
3. Nie wolno używać kuchenki jako suszarki. Może to być przyczyną poważnego zagrożenia bezpieczeństwa. (Np. wykorzystanie kuchenki do suszenia wilgotnych gazet, odzieży, zabawek, zwierząt lub przenośnych urządzeń elektrycznych, itp.)
4. Nie należy podgrzewać żywności zawiniętej w papierowe ręczniki, chyba że przepisy w książce kucharskiej tak zalecają.
5. Podczas gotowania zamiast papierowych ręczników nie wolno stosować gazet.
6. Nie wolno używać pojemników drewnianych. Mogą one się zwęglić. Nie wolno używać pojemników metalowych ani ceramicznych zawierających metal (np. pozłacanych lub posrebrzanych). Zawsze trzeba odkręcić metalowe pokrywy słoików. Metalowe przedmioty w kuchenke mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego, co może doprowadzić do poważnych uszkodzeń.
7. Nie wolno używać kuchenki, jeżeli pomiędzy przednią częścią kuchenki a jej drzwiczkami znajduje się ściereczka, serwetka lub jakikolwiek inny przedmiot, gdyż może to doprowadzić do przedostawania się energii mikrofalowej na zewnątrz.
8. Nie należy używać papieru z makulatury, gdyż może on zawierać zanieczyszczenia powodujące iskrzenie i/lub zapalenie się pod wpływem temperatury.
9. Nie należy myć talerza obrotowego zanurzając go w wodzie zaraz po zakończeniu podgrzewania, gdyż może to spowodować jego pęknięcie lub uszkodzenie.
10. Małe ilości jedzenia potrzebują krótszego czasu gotowania lub podgrzewania. Jeżeli stosuje się normalne czasy, jedzenie może się przegrzać i spalić.
11. Instalując kuchenkę, trzeba ją ustawić tak, aby przód drzwiczek był

Zasady bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać i zachować na przyszłość.

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

Zasady bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać i zachować na przyszłość.

OSTRZEŻENIE

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

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

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

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

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

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

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą używać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru jedynie wtedy, gdy po udzieleniu im odpowiednich instrukcji dziecko jest zdolne do używania kuchenki w sposób bezpieczny i rozumie niebezpieczeństwo niewłaściwego jej użycia.

Naczynia bezpieczne w mikrofalach

W Kuchenkach mikrofalowych nigdy nie wolno używać naczyń metalowych lub ozdabianych metalem.

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

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

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

Talerze

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

Naczynia szklane

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

Pojemniki plastikowe

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

Papier

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

Plastikowe torby do gotowania

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

Plastikowe naczynia do gotowania w mikrofalach

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

Wyroby garncarskie, kamionka, porcelana

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

UWAGA

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

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

Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe

Należy zawsze zwracać uwagę, co się dzieje w kuchence.

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

Czynniki wpływające na czas gotowania

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

Gęstość żywności

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

Wysokość produktów

Górną 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.

Przyrumienianie

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

Układanie i oddzielanie

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

Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe

Mieszanie

Mieszanie jest jednym z najważniejszych technik w gotowaniu mikrofalowym. W konwencjonalnym gotowaniu potrawy są mieszane, aby wymieszać i połączyć składniki. Jednak potrawy gotowane w kuchenkach mikrofalowych mieszane są po to, aby rozprzestrzenić i przekazać ciepło. Zawsze należy mieszać od zewnątrz w kierunku środka, ponieważ 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 pochłaniane przez zewnętrzne części jedzenia, sensownym jest umieszczanie grubszych porcji mięsa, drobiu i ryb na zewnętrznym brzegu talerza. Powoduje to, że grubsze porcje otrzymują więcej energii mikrofalowej i jedzenie będzie się równo gotować.

Oslanianie

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

Podnoszenie

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

Nakuwanie

Jedzenie zamknięte w skorupce, okryte skórka lub błoną prawdopodobnie pęknie, jeżeli nie zostanie nakute przed gotowaniem. Potrawy takie to zarówno żółtka, jak i białka jajek, małe, ostre i wiele ciałych warzyw i owoców.

Próbowanie potraw

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

Czas odstawienia

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

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej:

1 Wnętrze kuchenki należy utrzymywać w czystości.

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

2 Obudowę kuchenki należy utrzymywać w czystości.

Obudowę należy czyścić letnią wodą z mydłem, spłukać i wytrzeć suchą, miękką szmatką 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, spłukać i dokładnie wysuszyć. NIE UŻYWAĆ ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, JAK PROSZKI DO CZYSZCZENIA ANI PLASTIKOWYCH LUB STALOWYCH SZPACHELEK. Części metalowe będzie łatwiej utrzymać w czystości, gdy będą często wycierane wilgotną szmatką.

Pytania i odpowiedzi

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

Odp. Przepaliła się żarówka.
Drzwiczki nie są zamknięte.

Pyt. Czy energia mikrofalowa przenika przez wizjer w drzwiczkach?

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

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

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

Pyt. Czy używanie pustej kuchenki może ją uszkodzić?

Odp. Tak. Nigdy nie należy jej włączać, gdy jest pusta lub bez szklanej tacki.

Pyt. Dlaczego jajka czasem się rozrywają ?

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

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

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

Pyt. Czy można w kuchenke mikrofalowej robić prażoną kukurydzę?

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

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

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

UWAGA

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

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

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

Podłączenie elektryczne/ Dane techniczne

Ostrzeżenie

Urządzenie niniejsze musi być uziemione


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

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

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

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

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

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

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

Dane techniczne

	MH-6346QM/MH-6346QMS	
Zasilanie	230V ~ / 50Hz	
Moc wyjściowa	800 W (znam. wg IEC60705)	
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz	
WAGA NETTO	e.g 13 kg	
Wymiary zewnętrzne	485 mm (S) x 280 mm (W) x 370 mm (G)	
Pobór mocy	Mikrofałe	1200 W
	Grill	1100 W
	Kombinowane	2250 W
	Master Grill	2100 W

<Polish>

Utilizacja starych urządzeń

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



LG Electronics Polska

www.lge.pl

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 polega za sobą jej unieważnienie.
4. LG Electronics Polska Sp. z o. o. udziela gwarancji na okres 24 miesięcy, licząc od daty sprzedaży sprzętu. Realizacja uprawnień gwarancyjnych odbywać się będzie po przedstawieniu w ASS ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu oraz potwierdzeniu zgodności zapisów w karcie gwarancyjnej ze stanem faktycznym.
5. Wady ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez ASS, w możliwie krótkim terminie, nie przekraczającym 14 dni, licząc od daty przyjęcia sprzętu do naprawy.
6. Sprzęt powinien zostać dostarczony do ASS lub przekazany do transportu w oryginalnym opakowaniu fabrycznym. W przypadku braku opakowania fabrycznego ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu ponosi reklamujący. Reklamowany sprzęt winien odpowiadać podstawowym warunkom higienicznym przyjętym w obrocie.
7. Gwarancją objęte są wyłącznie uszkodzenia i wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym urządzeniu. Nie są objęte gwarancją uszkodzenia powstałe z przyczyn zewnętrznych, jak np.: mechaniczne, spowodowane zjawiskami atmosferycznymi, zanieczyszczenia, zalania, uszkodzenia powstałe wskutek użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych (np. środków czyszczących).
8. Gwarancją nie są objęte czynności należące do normalnej obsługi eksploatacyjnej, np. zainstalowanie sprzętu, programowanie, czyszczenie i konserwacja, wymiana żarówek i bezpieczników, sprawdzenie działania. Usługi w/w są płatne przez Nabywcę.
9. Nabywca traci wszelkie prawa wynikające z gwarancji w przypadku stwierdzenia dokonywania nieautoryzowanych napraw lub zmian konstrukcyjnych. Gwarancja może nie mieć zastosowania w sytuacji, gdy sprzęt używany jest do celów przemysłowych, komercyjnych lub innych niezgodnych z przeznaczeniem.
10. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy, jeżeli w okresie gwarancji dokonano czterech napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające jego użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem. Jeżeli wymiana na nowy jest niewykonalna Nabywcy przysługuje zwrot ceny zakupu.
11. LG Electronics Polska Sp. z o. o. nie będzie ponosiła odpowiedzialności za terminowość napraw gwarancyjnych jeżeli działalność sieci serwisowej zakończona zostanie nieprzewidywanymi 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	Legnica	Autoryzowany Zakład Pólca-Serwis	Kaspjów 15	0-76 854-96-45	Czesław Leszczyński
dolnośląskie	Wałbrzych	Z.U.H. AGD-SERWIS s.c.	Andersa 82	0-74 841-55-08	Stanisław Sołtyś
dolnośląskie	Wrocław	PFHU "PRATER"	Jagiellończyka 38a	0-71 321-02-93	Leszek Pyrołek
kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	FUH Service Autoryzowany AGD	Keyńska 6	0-52 379-31-02	Lucja Kenc
kujawsko-pomorskie	Tonów	ZUH "Freedom-Service"	Wojkła Polskiego 43/45	0-56 623-15-03	Roman Ruszkiewicz
lubelskie	Biała Podlaska	Naprawa Sprzętu AGD	Francuska 2a	0-83 344-51-44	Regina Michalak
lubelskie	Lublin	PFHU "WOL-HURT-Service" s.c.	Grażyny 19	0-81 534-67-37	Roman Wojski
lubelskie	Międzyzrzec Podlaski	Naprawa Sprzętu AGD	Partyzantów 4a	0-83 371-72-06	Regina Michalak
lubelskie	Zamość	Zakład Naprawy AGD	Spadek 33	0-84 639-32-10	Barbara Poznanska
lubuskie	Gorzów Wlkp.	UHZE "TELMISS"	Lokietka 32-33/9	0-95 735-32-22	Zbigniew Stecko
lubuskie	Gorzów Wlkp.	UHZE "TELMISS"	Wroblewskiego 39	0-95 724-09-73	Zbigniew Stecko
lubuskie	Gorzów Wlkp.	Zakład Handlowo-Usługowy "Olażaj"	Mosickiego 14	0-95 729-20-93	Miroslaw Korsak
lubuskie	Zielona Góra	"ELDOM"	Okulickiego 35	0-68 326-22-37	Elżbieta Słina
łódzkie	Brzeziny	ZUH "MGM" Service s.c.	Plasidzkiego 2/8	0-46 874-26-30	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Łódź	"AGD Serwis" Naprawa Sprzętu AGD	Blwy na Bzurę 16	0-83 371-72-06	Adam Wieńcki
łódzkie	Łódź	ZUH "MGM" Service s.c.	Pomorska 100	0-42 678-92-92	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Piotrków Tyb.	Handel Usługi AGD	Słowackiego 70	0-44 647-11-27	Zbigniew Kusidel
łódzkie	Sieradz	Naprawa Sprzętu AGD	Pólna 3/5	0-43 827-40-92	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Zgierz	"AGD Serwis" Naprawa Sprzętu AGD	Łęczycka 55	0-42 716-21-75	Paweł Tybulewicz
małopolskie	Kraków	"Doms-Serwis" sp. z o.o.	Oś. Wilkowa 30	0-12 644-40-69	Adam Wieńcki
małopolskie	Nowy Sącz	"ARTDOM" Handel-Usługi AGD	Zamenhoffa 3	0-18 445-77-36	Jerzy Gótha
małopolskie	Tarnów	ZUH "MORS"	Graniczna Ba	0-14 626-00-99	Waldemar Krymewski
mazowieckie	Plock	"AGD Serwis" Naprawa Sprzętu AGD	Bielska 57a	0-24 365-70-61	Adam Wieńcki
mazowieckie	Radom	PHU "Dom-Serwis"	Orbrego 54	0-48 364-68-48	Miroslaw Kalinin
mazowieckie	Radom	PW "UNITRON" s.c.	Sobieskiego 1	0-48 335-13-80	Andrzej Rutkowski
mazowieckie	Siedlce	AGD-Service	Partyzantów 27a	0-25 632-72-08	Krzysztof Wigowski
mazowieckie	Warszawa	Predom Service	Grochowska 207	0-22 810-40-96	Robert Ornoch
mazowieckie	Opole	FHU "Bactex Jedynka"	Szańchy Szeregow 23	0-77 403-02-00	Zbigniew Drewnikowski
mazowieckie	Krosno	AZUH "Vito-Service AGD"	Legionów 2a	0-13 432-28-93	Witold Czajka
mazowieckie	Przemysł	"Bio-Service"	Mickiewicza 9	0-16 678-77-05	Jerzy Stempak
mazowieckie	Rzeszów	A.Z.U. "TECH-DOOM"	Dąbrowskiego 44	0-17 854-16-15	Marek Ostrowka
mazowieckie	Tarnobrzeg	Zakład Usługowy AGD	Kościałucki 24	0-15 822-35-74	Janusz Roszczyński
mazowieckie	Białystok	ZUH "ELDOM"	Warszawska 79	0-85 732-39-30	Antoni Sandomierski
podlaskie	Lomża	ZUH SPRZĘTU AGD S.C.	Rządowa 12	0-86 216-33-74	Zdzisław Świecki
podlaskie	Suwałki	AZU "Kuszniewski Service"	Lujyńskiego 1a	0-87 567-29-58	Henryk-Kruszniewski
pomorskie	Gdańsk	PHU Eldom s.c.	Hallera 16/99	0-58 520-13-25	Miroslaw Karpiński
pomorskie	Gdynia	PHU Eldom s.c.	Helśka 8	0-58 663-15-15	Miroslaw Karpiński
pomorskie	Słupsk	FHU "ARGED"	Plasidzkiego 7b	0-59 845-54-88	Henryk Stęiewicz
pomorskie	Wejherowo	Hurtownia "BAJ	Obrońców Helu 3	0-58 672-79-97	Jacko Pomocznyski
śląskie	Częstochowa	"OHM 2" s.c.	Wajdyłstawa Sikorskiego 4/6	0-34 366-97-93	Atur Niedbala
śląskie	Gliwice	EuroService	Chorzowska 1	0-32 231-58-14	Dariusz Kupiec
śląskie	Gliwice	Zakład Usługowo-Handlowy	Jagiellońska 12	0-32 231-06-79	Józef Trójjan
śląskie	Katowice	ZUH "ELDOM"	Tysiąclecia 3	0-32 254-11-81	Andrzej Kuzak
śląskie	Lodygowice	ZUH "ELDOM"	Pogodna 2	0-33 863-16-12	Miroslaw Cichy
świętokrzyskie	Kielce	ZUH "Elektrodom"	Chępczyńska 41	0-41 382-26-50	Ryszard Kucab
świętokrzyskie	Ostrowiec Świętokrzyski	PHU "Dom-Serwis"	Górska 4	0-41 262-09-38	Zdzisław Szałata
warmińsko-mazurskie	Ełbląg	Naprawa Sprzętu AGD	Łokietka 44	0-55 237-94-05	Włodzisław Plekarczyk
warmińsko-mazurskie	Obchyn	Naprawa Sprzętu AGD	Barczka 8A	0-89 542-74-42	Szczepan Błitos
wielkopolskie	Konin	ZUH "DOMEL-SERVICE"	Al.1 Maja 15	0-63 242-17-99	Aleksandra Jakubowska
wielkopolskie	Leszno	Naprawa AGD	Chrobrego 35	0-65 529-94-36	Andrzej Nowakowski
wielkopolskie	Ostrow Wlkp.	"Serwis RTV"	Kompały 3	0-62 736-76-44	Jan Jas
wielkopolskie	Pila	UHZE "TELMISS"	Młynarska 4/4L	0-67 215-32-26	Zbigniew Stecko
wielkopolskie	Pila	UHZE "TELMISS"	Targowa 10B/1L	0-67 212-54-53	Zbigniew Stecko
wielkopolskie	Poznań	PFHU "Ako-Dom" s.c.	Oś. Piastowskie 18	0-61 877-53-11	Arkadiusz Menceł
zachodniopomorskie	Koszalin	PHU "AGRA"	Szyprów 4	0-94 341-66-68	Ryszard Mongiolo
zachodniopomorskie	Szczecin	MC Serwis s.c.	Chmieliewskiego 18	0-91 482-11-44	Dariusz Cymer

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



P/No: MFL36300201