



INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA MIKROFALOWA



MC-7683D

P/ No: 3828W5A3689

표 1 페이지는 빈페이지로

Energia

Kuchnia mikrofalowa



MC-7683D

Pobór mocy [kW]	2,65
Sprawność [%]	58,0
Stopień równomierności pieczenia ciasta probierczego	3,6

Szczegółowe informacje zawarte są
w instrukcji obsługi

Środki ostrożności

Środki ostrożności pozwalające uniknąć napromieniowania nadmierną energią mikrofalową

Z powodu zamków zabezpieczających wbudowanych w mechanizm drzwi nie można używać kuchenki z otwartymi drzwiczkami. W przypadku otwarcia drzwiczek, zamki zabezpieczające automatycznie wyłączają pracę kuchenki, 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 kogośkolwiek innego niż odpowiednio wykwalifikowany pracownik serwisu.

Uwaga

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

Pliny podgrzewane w kuchenke mikrofalowej tj. zupy, sosy i napoje mogą zostać przegrzane powyżej punktu wrzenia bez jakichkolwiek jego oznak (bąbelków). Przy wyciągnięciu 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 zamieszczać płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchenke oraz ponownie po upływie połowy czasu podgrzewania.
4. Po zakończeniu podgrzewania, należy pozostawić pojemnik na krótki czas w kuchenke, ponownie go zamieszczać lub wstrząsnąć i przed spożyciem, ostrożnie ponownie go zamieszczać 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 kuchenke 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

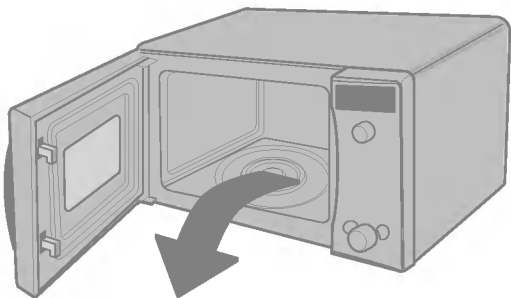
Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych 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
Poziomy mocy mikrofalowej	10
Szybki start	11
Gotowanie „Mniej/Więcej”	12
Opiekanie	13
Termoobieg	14 ~ 15
Gotowanie kombinowane	16 ~ 17
Automatyczne rozmrażanie	18 ~ 19
Automatyczne gotowanie	20 ~ 22
Automatyczne pieczenie	23 ~ 24
Gotowanie/Podgrzewanie Wskazówki	25
Gotowanie świeżych warzyw Wskazówki	26
Opiekanie Wskazówki	27
Zasady bezpieczeństwa	28
Naczynia bezpieczne w mikrofalach	29
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe	30 ~ 31
Pytania i odpowiedzi	32
Podłączenie elektryczne/ Dane techniczne	33
Karta gwarancyjna	34

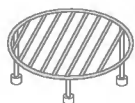
Rozpakowanie i instalacja

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 WYSOKI



RUSZT NISKI

TACKA SZKLANA

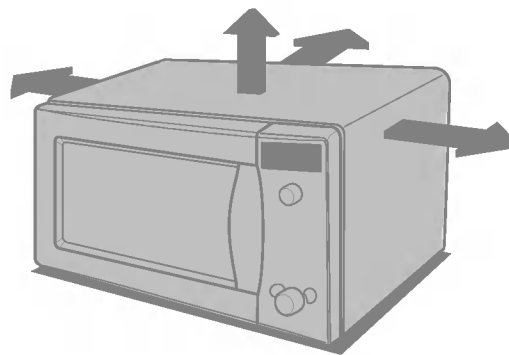


PIERŚCIEN
OBROTOWY



TACKA METALOWA

- 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 brzoju blatu, aby zabezpieczyć się przed jej przewróceniem. Otwory wentylacyjne znajdują się z tyłu i po bokach kuchenki. Zatkanie ich może spowodować jej uszkodzenie.



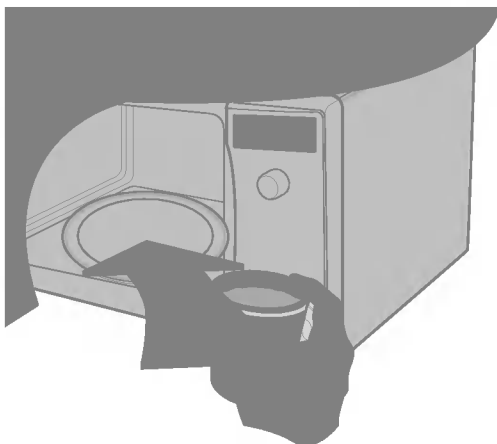
**NINIEJSZA KUCHENKA MIKROFALOWA NIE POWINNA
BYĆ UŻYWANA DO CELÓW GASTRONOMICZNYCH.**

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

4

Otworzyć drzwiczki pociągając za **rączkę drzwiczek**. Włożyć do środka kuchenki **pierścień obrotowy** i na nim umieścić **tackę 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. 30.



6 Nacisnąć przycisk

STOP, a następnie 3 razy przycisk **START**, aby ustawić czas



gotowania na 3 minuty. Po każdym naciśnięciu przycisku słychać będzie sygnał dźwiękowy. Kuchenka zacznie działać jeszcze przed trzecim naciśnięciem; nie ma powodów do obaw, jest to normalne.

7 Na **wyświetlaczu** będą odliczane 3 minuty. Gdy pokaże się 0, rozlegną się sygnały dźwiękowe. Należy otworzyć drzwiczki i sprawdzić temperaturę wody. Jeżeli kuchenka działa, woda powinna być ciepła. **Przy wyjmowaniu pojemnika z kuchenki należy uważać, ponieważ może być on gorący.**



KUCHENKA JEST TERAZ ZAPARKOWANA.

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 przycisk **START** 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**.



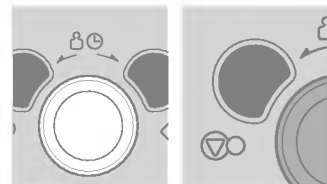
Nacisnąć przycisk **CLOCK**.

(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 **DIAL** aż na wyświetlaczu pokaże się „14: ”.

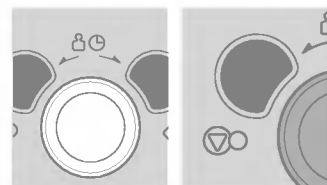
Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić wybór.



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

Nacisnąć przycisk **START**.

Zegar zaczyna działać.

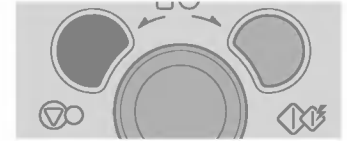


Zabezpieczenie przed dziećmi



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.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP/CLEAR**.



Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP/ CLEAR**, aż na wyświetlaczu ukaże się „L”. Słychać będzie sygnał dźwiękowy. Zabezpieczenie przed dziećmi jest teraz ustawione.



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

Jeżeli naciśniesz któryś przycisk, to na wyświetlaczu pojawi się „L”.



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



Gotowanie z regulacją mocy

Poniższy przykład pokazuje, jak gotować na poziomie mocy 80% w czasie 5 minut i 30 sekund.



Kuchenka ma pięć poziomów mocy. Wysoki poziom mocy jest wybrany automatycznie, natomiast pokrętkiem można go zmienić na żądany.

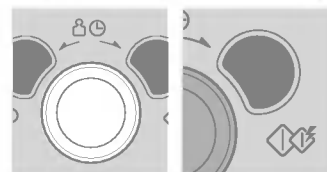
POZIOM MOCY		%
WYSOKI	900 W (Max.)	100%
ŚREDNIO WYSOKI	720 W	80%
ŚREDNI	540 W	60%
ŚREDNIO NISKI / ROZMRAŻANIE	360 W ()	40%
NISKI	180 W	20%

1 Należy upewnić, że kuchenka jest zainstalowana poprawnie, zgodnie z instrukcjami podanymi wcześniej w niniejszej instrukcji.

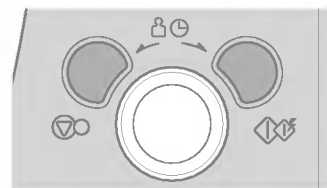
Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



2 Obrócić pokrętkę **FUNCTION**, aż na wyświetlaczu pojawi się „720”. Potwierdzić wybór poprzez naciśnięcie **START**.



Obrócić pokrętkę **FUNCTION**, aż na wyświetlaczu pojawi się „5:30”.



Nacisnąć przycisk **START**.



Poziomy mocy mikrofalowej

Kuchenka ma pięć poziomów mocy, dając Państwu maksymalną możliwość dostosowania do indywidualnych potrzeb i kontroli podczas procesu gotowania. Poniższa tabela zawiera przykłady potraw i zalecane do ich przygotowania poziomy mocy kuchenki mikrofalowej.

WYSOKI	100 %	900 W (Max.)	<ul style="list-style-type: none">• Gotowanie wody.• Opiekanie mielonej wołowiny.• Gotowanie kawałków kurczaka, ryb, warzyw• Gotowanie delikatnych mięs
ŚREDNIO WYSOKI	80 %	720 W	<ul style="list-style-type: none">• Odgrzewanie potraw• Pieczenie mięsa i drobiu.• Gotowanie grzybów i owoców morza.• Gotowanie potraw zawierających sery i jaja.
ŚREDNI	60 %	540 W	<ul style="list-style-type: none">• Pieczenie ciast• Gotowanie jaj• Gotowanie kremów• Gotowanie zup i ryżu
ROZMRAŻANIE / ŚREDNIO NISKI	40 %	360 W (**)	<ul style="list-style-type: none">• Rozmrażanie produktów• Topienie czekolady, masła
NISKI OGRZEWANIE	20 %	180 W	<ul style="list-style-type: none">• Zmiękczenie masła i sera• Zmiękczenie lodów• Wyrastanie ciasta drożdżowego



Szybki start

Poniższy przykład pokazuje, jak gotować potrawę przez 2 minuty na poziomie mocy WYSOKIM.



Funkcja **QUICK START** pozwala na 30 sekundowe przerwy w trakcie gotowania WYSOKĄ mocą poprzez naciśnięcie przycisku **QUICK START**.

Naciśnij przycisk **STOP/CLEAR**.

Naciśnij **2** razy przycisk **QUICK START**, aby ustawić czas 2 minuty i poziom mocy **WYSOKI**.
Kuchnia natychmiast rozpocznie pracę w trakcie czwartego naciśnięcia.



Gotowanie „Mniej/Więcej”

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



Jeżeli efekt gotowania przy ustawieniu automatycznym lub manualnym jest niezadawalający, można zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania obracając POKRĘTLEM

Naciśnij przycisk **STOP/CLEAR**.



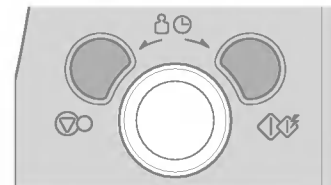
Ustawić żądany program automatyczny **AUTO COOK**.

Wybrać produkt.

Nacisnąć przycisk **START**.



Obrócić POKRĘTLEM.
Czas gotowania zwiększy się lub zmniejszy w zależności od wymagań.



Opiekanie

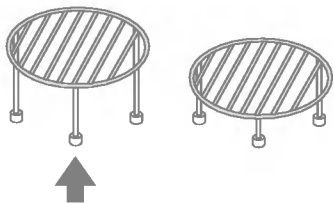
Poniższy przykład pokazuje, jak opiekąć potrawę przez 12 minut i 30 sekund



Funkcja pozwala szybko zmienić tryb i opiek.

Metalowy talerz jest umieszczony pomiędzy szklanym talerzem a rusztem.

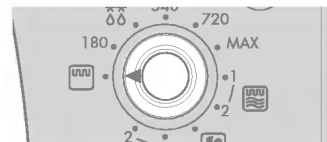
Wysoki ruszt powinien być bezwzględnie wykorzystany podczas opiekania.



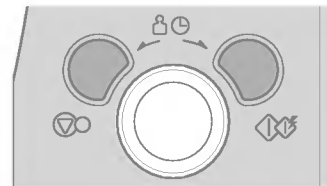
Naciśnij przycisk **STOP/CLEAR**.



Naciśnij przycisk **FUNCTION**, aby wybrać tryb opiekanie



Czas na wyświetlaczu pojawiło się „12:30”.



Naciśnij przycisk **START**.



Termoobieg

Poniższy przykład pokazuje, jak rozgrzać kuchenkę a następnie piec w niej potrawę w temp. 230 st. C przez 50 min.



W trybie termoobiegu dostępne są następujące zakresy temperatur: 40 st. C oraz 100~250 st. C (automatycznie ustawiane jest 180 st. C) W kuchenke można przeprowadzać proces fermentacji przy temp. 40 st. C. Jeśli temp. jest wyższa należy poczekać do wychłodzenia kuchenki. Kuchenka w kilka minut osiągnie żądaną temperaturę.

Po osiągnięciu odpowiedniej temp kuchenka wydaje sygnał. Należy umieścić potrawę w kuchenke i uruchomić urządzenie.

1. Rozgrzanie kuchenki

1

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



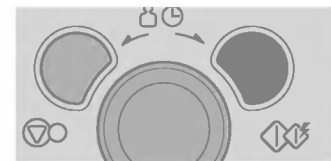
Nacisnąć przycisk **FUNCTION**, aby wybrać tryb termoobieg.



Obrócić pokrętkę aby na wyświetlaczu pojawiło się „230”.

3

Nacisnąć przycisk **START**.



Nacisnąć przycisk **START**.

4

Na wyświetlaczu pojawi się „Pr-H”.

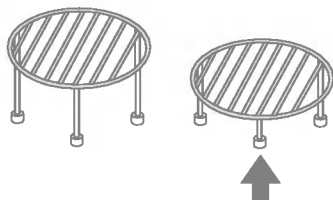


Termoobieg



Jeżeli temperatura nie zostanie zmieniona, kuchenka automatycznie wybierze temp. 180 st C, aby ją zmienić należy użyć pokrętle.

Niski ruszt powinny być bezwzględnie użyty podczas pieczenia.



2. Pieczenie

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

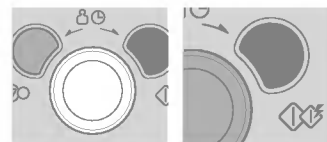


Nacisnąć przycisk **FUNCTION**, aby wybrać tryb termoobieg.

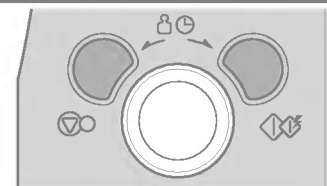


Obrócić pokrętle, aby na wyświetlaczu pojawiło się „230”.

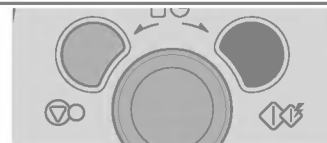
Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić ustawienie temperatury.



Obrócić pokrętle, aby na wyświetlaczu pojawiło się „50:00”.



Nacisnąć przycisk **START**.



Gotowanie kombinowane

Poniższy przykład pokazuje, jak zaprogramować kuchenkę na jednoczesne gotowanie mikrofalami (moc 20%) i opiekanie przez 25 minut.



Gotowanie kombinowane polega na równoczesnym działaniu mikrofal i opiekacza, w celu skrócenia czasu przygotowania potrawy.

W tym trybie dostępne są trzy poziomy mocy mikrofal (20%, 60%)

Metalowy talerz jest umieszczony pomiędzy szklanym talerzem a rusztem.

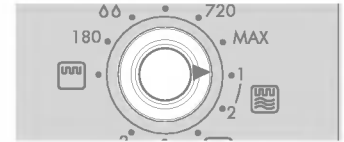
1. Opiekanie kombinowane

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

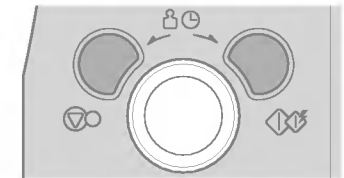


Nacisnąć trzy razy przycisk **FUNCTION**, aby wybrać tryb opiekanie kombinowane.

2



Obrotowym pokrętkiem na wyświetlaczu pojawiło się „25:00”.



Nacisnąć przycisk **START**.

4

W trakcie gotowania obracając pokrętkiem można wydłużać lub skracać czas gotowania.

Należy ostrożnie wyjmować gorące naczynie z kuchenki.



Gotowanie kombinowane



Gotowanie kombinowane polega na równoczesnym działaniu mikrofal i opiekacza, w celu skrócenia czasu przygotowania potrawy.

Poniższy przykład pokazuje, jak zaprogramować kuchenkę na jednoczesne gotowanie mikrofalami (moc 40%) i pieczenie z termoobiegiem w temp. 200 st. C przez 25 minut.

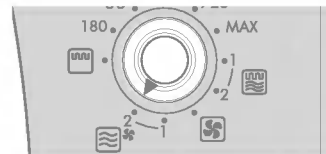
2. Pieczenie z termoobiegiem kombinowane

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



Nacisnąć przycisk **FUNCTION**, aby wybrać tryb pieczenie z termoobiegiem Co-2.

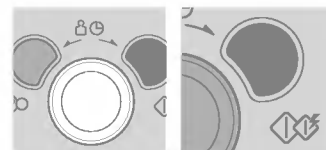
2



Obrócić pokrętkę, aby na wyświetlaczu pojawiło się „200”.

Potwierdzić wybór temperatury naciskając **START**.

3



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



Nacisnąć przycisk **START**.

W trakcie gotowania obracając pokrętkę można wydłużać lub skracać czas gotowania.

Należy ostrożnie wyjmować gorące naczynie z kuchenki !



Ponieważ temperatura i gęstość produktów żywnościowych może się różnić od siebie, powinno się je sprawdzić 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. Każdy rozmrażany produkt powinien być odstawiony na kilka minut, aby rozmroził się jego środek. Poniższy przykład pokazuje jak rozmrozić 1,4 kg zamrożonego drobiu.

Automatyczne rozmrażanie



Kuchenka ma 4 automatyczne ustawienia rozmrażania: MIEŚO, DRÓB, RYBA i CHLEB. Dla każdej kategorii są inne poziomy mocy.

Aby wybrać odpowiednią kategorię tryb należy nacisnąć przycisk Automatycznego Rozmrażania odpowiednią ilość razy:

MIEŚO 1 raz

DRÓB 2 razy

RYBA 3 razy

CHLEB 4 razy

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

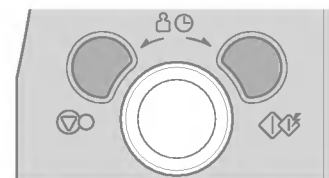
Zważyć produkt przed rozmrażaniem. Należy upewnić się, że wszystkie metalowe klamry, paski zostały usunięte. Następnie umieścić w kuchenke i zamknąć drzwi.



Nacisnąć 2 razy przycisk **AUTO DEFROST**, aby wybrać program **DRÓB** na wyświetlaczu pojawi się „def2”.



Należy obrócić wagę rozmrażanego produktu obracając ją, aby na wyświetlaczu pojawiło się „1.4”.



Nacisnąć przycisk **START**.



W czasie procesu rozmrażania, kuchenka wydaje sygnał. Należy otworzyć drzwiczki, obrócić produkt i rozdzielić. Następnie odłożyć wszystkie rozmrożone już kawałki lub oslonić je, aby zwolnić proces rozmrażania. 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).

Rozmrażanie Wskazówki

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

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

Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować 0,6 kg ziemniaków w mundurkach.



AUTO COOK pozwala w prosty sposób ugotować większość ulubionych potraw wybierając rodzaj potrawy i jej wagę.

Automatyczne gotowanie

Naciśnij przycisk **STOP/CLEAR**.



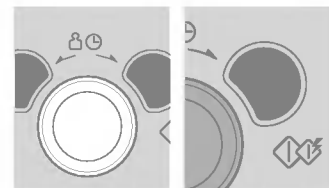
Naciśnij przycisk **AUTO COOK**.



Obróć pokrętkę wagi na wyświetlaczu pojawiło się „**Ac-1**”.

3

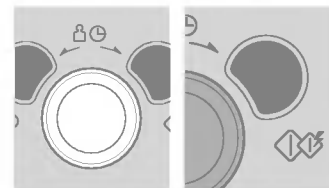
Potwierdź wybór kategorii naciskając **START**.



Obróć pokrętkę wagi na wyświetlaczu pojawiło się „**0.6**”.

4

Naciśnij przycisk **START**.



Automatyczne
gotowanie

**Ziemniaki
w
mundurkach**

0,1~1,0 kg

Talerz
Metalowy

Pokojowa

Wybrać średnie ziemniaki 200~220g.
Umyć i osuszyć. Nakłuć kilkakrotnie widelcem. Umieścić na metalowym talerzu. Wprowadzić wagę i nacisnąć START.

Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki, pozostawić pod przykryciem z folii przez 5 minut.

Ryż/Makaron

0,1~0,3 kg

Miseczka *

Pokojowa

Umyć i namoczyć ryż na 30 minut. Wsypać ryż do dużej i głębokiej miski, zalać gotującą się wodą (dodać sól od 1/4 ~ 1 łyżeczki)

Waga (g)		100	200	300	przykrycie
Obj. wody (ml)	ryż	250	350	480	tak
	makaron	300	600	900	nie

ryż- po ugotowaniu pozostawić na 5 min. lub do wchłonięcia wody
makaron- mieszać w czasie gotowanie. Po ugotowaniu pozostawić na 1~2 minuty, wypłukać zimną wodą.

**Świeże
warzywa**

0,2~0,8 kg

Miseczka *

Pokojowa

Umieścić w misce, dodać wody, przykryć. Po ugotowaniu zamieszać i pozostawić. Obj. dodanej wody w zależności od wagi warzyw:

** 0,2~0,4 kg: 2 łyżki stołowe

** 0,5~0,8 kg: 4 łyżki stołowe

**Mrożone
warzywa**

0,2~0,8 kg

Miseczka *

Zamrożona

Umieścić w misce, dodać wody, przykryć. Po ugotowaniu zamieszać i pozostawić. Obj. dodanej wody w zależności od wagi warzyw:

** 0,2~0,4 kg: 2 łyżki stołowe

** 0,5~0,8 kg: 4 łyżki stołowe

Zimna pizza

0,2~0,4 kg

Niski ruszt
Talerz
metalowy

Schlodzona

Odgrzewanie pizzy. Umieścić zimną pizzę na niskim ruszcie nad metalowym talerzem.

Po odgrzaniu wyjąć niezwłocznie. Odstawić na 2~3 minuty.

Automatyczne gotowanie	Mrożona pizza	0,1~0,5 kg	Niski ruszt Talerz metalowy	Zamrożona	Odgrzewanie zamrożonej pizzy. Usunąć opakowanie i umieścić pizzę na niskim ruszcie nad metalowym talerzem. Po odgrzaniu odstawić na 1~2 minuty.
	Frytki	0,2~0,4 kg	Niski ruszt Talerz metalowy	Zamrożona	Rozłożyć frytki na ruszcie nad metalowym talerzem Aby uzyskać najlepszy rezultat rozłożyć jedną warstwę. Po upieczeniu wyjąć i odstawić na 1~2 minuty.
	Zapiekanka „kratka”	0,5~1,2 kg	Niski ruszt Talerz metalowy	Pokojowa	Przepis na domową zapiekankę z ziemniaków: Składniki: 400g ziemniaków, 100g cebuli (pocięta w cienkie talarki), 2/3 łyżeczki masła, 3 plastry boczku, 350g białego sosu, 80g startego sera mozzarella, sól, pieprz. Biały sos: 3 łyżeczki masła, 5 łyżeczek bulionu, 2,5 filiżanki mleka. Umieścić masło w dużej misce i stopić w kuchenke (moc Wysoka). Dodać bulion i gotować przez 2 minuty (moc Wysoka). Dodać mleko, sól i czarny pieprz. Gotować w kuchenke 15 minut (moc Wysoka), w trakcie mieszać kilkakrotnie. Sposób przygotowania: Ugotować ziemniaki (funkcja ziemniaki w mundurkach), obrać, pokroić w plastry, przyprawić solą i pieprzem. Połączyć cebulę z masłem w misce, gotować w kuchenke przez 2 min (moc Wysoka). 1/3 sosu zmieszać z ziemniakami, cebulą i boczkiem w naczyniu z perforowanym dnem, przykryć resztą sosu, posypać serem. Umieścić potrawę na ruszcie nad metalowym talerzem, po ugotowaniu odstawić na 2~3 minuty.

Automatyczne pieczenie

Poniższy przykład pokazuje, jak przygotować typowe dania pieczone.



AUTO ROAST pozwala w prosty sposób przygotować ulubionych pieczonych potraw wybierając rodzaj potrawy.

Naciśnij przycisk **STOP/CLEAR**.



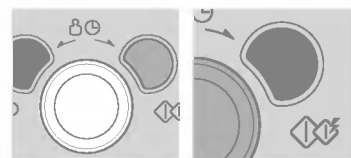
Naciśnij przycisk **AUTO ROAST**.



Obróć pokrętkę, aby na wyświetlaczu pojawiło się „Ar-1”.



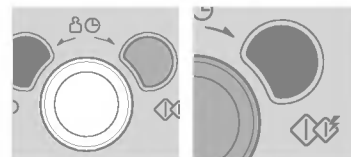
Naciśnij przycisk **START**.



Obróć pokrętkę, aby na wyświetlaczu pojawiło się „1.4”.



Naciśnij przycisk **START**.



Automatyczne pieczenie	Pieczona wołowina	0,5~1,5 kg	Niski ruszt Talerz metalowy	Schłodzona	Natrzeć mięso roztopionym masłem lub margaryną. Umieścić na ruszcie nad metalowym talerzem. Obrócić po sygnale. Następnie nacisnąć START aby kontynuować pieczenie. Po upieczeniu pozostawić pod przykryciem na 10 minut.
	Pieczona wieprzowina	0,5~1,5 kg	Niski ruszt Talerz metalowy	Schłodzona	Natrzeć mięso roztopionym masłem lub margaryną. Umieścić na ruszcie nad metalowym talerzem. Obrócić po sygnale. Następnie nacisnąć START aby kontynuować pieczenie. Po upieczeniu pozostawić pod przykryciem na 10 minut.
	Udka kurczące	0,2~0,8 kg	Wysoki ruszt Talerz metalowy	Schłodzona	Umyć i osuszyć. Natrzeć mięso roztopionym masłem lub margaryną. Umieścić na wysokim ruszcie nad metalowym talerzem. Obrócić po sygnale. Następnie nacisnąć START aby kontynuować pieczenie. Po upieczeniu pozostawić pod przykryciem na 2~5minut.
	Cały kurczak	0,8~1,5 kg	Niski ruszt Talerz metalowy	Schłodzona	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 10minut.

Gotowanie/Podgrzewanie

Wskazówki

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

*naczynia przeznaczone do użytku w kuchence mikrofalowej

Mięso w plastrach (3 szt), grubość 0,5 cm	1-2 minuty	Umieścić na talerzu * 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
Lasagna 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.

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

Gotowanie świeżych warzyw

Wskazówki

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.

Kukurydza świeża	2 kolby	4-8	Wyluskać. Dodać 2 łyżeczki wody do 1,5 l naczynia. Przykryć.	2-3 min.
Grzyby świeże, krojone	230g	1,5-2,5	1,5 l naczynie. Zamieszać w połowie.	2-3 min.
Pasternak świeży, krojony	450g	4-7	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Groszek zielony, świeży	4 fil.	6-9	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Bataty szt. 170-230g	2 średnie 4 średnie	4-9 6-12	Nakłuć widelcem, ułożyć na papierowym ręczniku. Obrócić.	2-3 min.
Ziemniaki szt. 170-230g	2 szt 4 szt	5,5-7,5 9,5-14	Nakłuć 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	Nakłuć 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.

Kotlet wołowy	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Polać oliwą lub roztopionym masłem. Cienkie kawałki powinny być umieszczone na ruszcie, grube w naczyniu z uchwytem. Obracać kawałki w połowie czasu opiekania.
Stek wieprzowy (grubość 2,5cm)			
Słabo	230g x2	18-20	
Średnio	230g x2	22-24	
Dobrze opieczony	230g x2	26-28	
Kotlety wieprzowe (grubość 2,5cm)	230g x2	27-32	
Kotlety z baraniny (grubość 2,5cm)	230g x2	25-32	
Kiełbaski (grubość 2,5cm)	230g	13-16	Obracaj często
Filety rybne gr.1cm	230g	17-21	Posmarować rozpuszczonym masłem i obracać w połowie opiekania.
gr.1,5cm	230g	20-24	
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	

UWAGA

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

Zasady

bezpieczeństwa

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, jablek 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. Płyty ani inne produkty żywnościowe nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.

Naczynia bezpieczne w mikrofalach

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

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

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

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

Talerze

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

Naczynia szklane

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

Pojemniki plastikowe

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

Papier

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

Plastikowe torby do gotowania

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

Plastikowe naczynia do gotowania w mikrofalach

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

Wyroby garncarskie, kamionka, porcelana

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

UWAGA

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

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

Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe

Należy zawsze zwracać uwagę, co się dzieje w kuchence.

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

Czynniki wpływające na czas gotowania

Na czas gotowania wpływ ma wiele czynników. Bardzo dużą różnicę w czasie gotowania powoduje temperatura składników użytych w przepisie. Na przykład, ciasto robione ze schłodzonego masła, mleka i jajek będzie oczywiście piekło się dłużej, niż zrobione ze składników o temperaturze pokojowej. Wszystkie recepty zawarte w tej książce określają pewien zakres czasu gotowania. Może się więc okazać, że jedzenie przygotowane w czasie podanym w dolnym zakresie będziemy uważali za niedogotowane, a czasami możemy chcieć gotować dłużej niż czas podany jako zakres górny. Zależy to od indywidualnych preferencji. Myślą przewodnią niniejszej książki jest to, że dla przygotowywanego jedzenia będzie najlepiej, gdy będziemy konserwatywni w ustawianiu czasów gotowania. Niektóre przepisy, szczególnie te dotyczące ciast, placków i kremów, zalecają wyjęcie potrawy z kuchenki, gdy jest ona lekko niedogotowana. To nie jest pomyłką. Gdy pozostawi się je odstawione na zewnątrz kuchenki, zwykle nakryte folią, to potrawy te gotują się nadal, ponieważ ciepło znajdujące się w ich zewnętrznej części stopniowo przekazywane jest do wewnątrz. Jeżeli potrawę pozostawi się w kuchence, aż zostanie ona ugotowana w całości, zewnętrzne jej części mogą zostać przegotowane, a nawet się spalić. W czasie korzystania z kuchenki mikrofalowej nabiorą 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 potrawki. 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.

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

Układanie i oddzielanie

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

Charakterystyka żywności

i gotowanie mikrofalowe

Mieszanie

Mieszanie jest jednym z najważniejszych technik w gotowaniu mikrofalowym. W konwencjonalnym gotowaniu potrawy są mieszane, aby wymieszać i połączyć składniki. Jednak potrawy gotowane w Kuchenkach mikrofalowych mieszane są po to, aby 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 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 kuchenice iskrzenia.

Podnoszenie

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

Nakłuwanie

Jedzenie zamknięte w skorupce, pokryte skórą lub błoną prawdopodobnie pęknie, jeżeli nie zostanie nakłute przed gotowaniem. Potrawy takie to zarówno żółtka, jak i białka jajek, małże, ostrygi i wiele całych 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 namydłonej szmatki, a następnie splukać 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, splukać i wytrzeć suchą, miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem. Aby nie spowodować uszkodzenia wewnętrznych części kuchenki, nie można dopuścić by do wywietrzników nalała się woda.

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

Po zakończeniu czyszczenia należy nacisnąć przycisk STOP/ CLEAR.

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

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

Pytania i odpowiedzi

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

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

Pyt. Czy energia mikrofalowa przenika przez wizjer w drzwiczkach ?

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

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

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

Pyt. Czy używanie pustej kuchenki może ją uszkodzić ?

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

Pyt. Dlaczego jajka czasem się rozrywają ?

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

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

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

Pyt. Czy można w kuchence 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 ZOSTAWIĄĆ 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 PRAŻYĆ PONOWNIE POZOSTAŁYCH ZIAREN.

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

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

Podłączenie elektryczne/

Dane techniczne

Uwaga

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 .

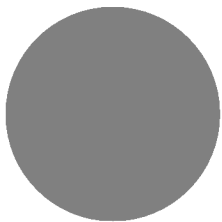
Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, to aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi być on wymieniony przez producenta, jego zakład serwisowy lub przez podobnie wykwalifikowane osoby.

Dane techniczne

	MC-7683D
Zasilanie	230V / 50Hz
Moc wyjściowa	900 W (znam. wg IEC60705)
Częstotliwość fal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne	515 mm (S) x 303 mm (W) x 510mm (G)
Zużycie energii	
Kuchenka mikrofalowa	1300 W
Opiekacz	1250 W
Kombinowane	2650 W
Konwekcyjne	1350 W (maks. 2550 W)

UWAGA

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



LG Electronics Polska

www.lge.pl

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

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. 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 przyjęłym 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 zawiesza 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, 606-18-61

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 Usługowy Polar-Service	Kaspieli 15	07-16 854-96-45	Czesław Lezczynski
dolnośląskie	Walbrzych	ZUH „AGD-SERVIS” s.c.	Główna 9	07-14 841-55-03	Sławomir Sołtyś
dolnośląskie	Wrocław	PPHU „FRATER”	Jagiellońska/ka 38a	07-1 321-102-93	Leszek Pryzłek
kujawsko-pomorskie	Gdynia	FUH Service Autoryzowany AGD	Wojśka Polskiego 43/45	05-62 3783102	Lucja Kręć
kujawsko-pomorskie	Toruń	ZUH „Predis” Autoryzowany AGD	Wojśka Polskiego 43/45	05-6 629-15-03	Roman Ruszalski
lubelskie	Biała Podlaska	Naprawa Sprzętu AGD	Francuska 2a	06-83 34451-44	Regina Męślak
lubelskie	Lublin	PHUP „WOLU-HURT-Service” s.c.	Przyry 19	06-1 5346737	Regina Męślak
lubelskie	Miechów	Naprawa Sprzętu AGD	Przyry 19	06-83 371-72-06	Regina Męślak
lubelskie	Zamość	Zakład Naprawy AGD	Spadek 33	06-84 659-32-10	Barbara Pzomanska
lubuskie	Gorzów Wlkp.	Lokietka 32-339	Lokietka 32-339	09-5 735-32-22	Zbigniew Slesko
lubuskie	Gorzów Wlkp.	UHZE „TELMISS”	Walczyka 84	09-5 724-09-73	Zbigniew Slesko
lubuskie	Gorzów Wlkp.	UHZE „TELMISS”	Walczyka 84	09-5 729-20-83	Zbigniew Slesko
lubuskie	Zielona Góra	Zakład Handlowo Usługowy „Okaza ”	Mieściskiego 14	09-5 729-20-83	Zbigniew Slesko
lubuskie	Breziny	„ELDOM”	Okulskiego 35	06-68 326-22-37	Elżbieta Słma
lubuskie	Lask	ZUH „MGAM” Service s.c.	Okulskiego 35	04-6 8742830	Mieczysław Polewczak
lubuskie	Leszyna	Naprawa Urządzeń Chłodniczych i Sprzętu AGD	Skłodowska-Curie 1/20	04-3 675-24-44	Mirosław Antoczuk
lubuskie	Léż	„AGD Service” Naprawa Sprzętu AGD	Blowy nad Bzurą 16	02-4 721-58-55	Adam Wielecki
lubuskie	Léż	ZUH „MGAM” Service s.c.	Pomorska 100	04-2 678-92-92	Mieczysław Polewczak
lubuskie	Pniewów Tryb.	Handel Usługi AGD	Skłodowskiego 70	04-4 647-11-27	Zbigniew Kusiak
lubuskie	Rawa Mazowiecka	ZUH „MGAM” Service s.c.	Pl. Piłsudskiego 6	04-6 814-23-37	Mieczysław Polewczak
lubuskie	Sieradz	Naprawa Zmechanizowanego Sprzętu AGD	Polsa 35	04-3 827-40-92	Paweł Trybulewicz
lubuskie	Zgierz	„AGD Service” Naprawa Sprzętu AGD	Łęczycza 55	04-2 71 62175	Adam Wielecki
lubuskie	Złotów	„Dom-Service” sp. z o.o.	Os. Willowe 30	01-12 644-40-69	Marek Lis
małopolskie	Kraków	„ART-DOM” Handel-Usługi AGD	Zamenhoffa 3	01-18 443-77-36	Jerzy Górka
małopolskie	Nowy Sącz	„MORS” Autoryzowany Zakład Usługowo-Handlowy	Zamenhoffa 3	01-14 626-00-99	Waldemar Kymyński
małopolskie	Tarnobrzeg	Zakład Usługowy AGD-RTV	Gorcowicza 8a	02-9 764-50-70	Zbigniew Drabicki
mazowieckie	Ostrołęka	Zakład Usługowy AGD-RTV	Gorcowicza 15	02-9 764-50-70	Zbigniew Drabicki
mazowieckie	Płock	„AGD Service” Naprawa Sprzętu AGD	Białska 57a	02-4 3667-01	Adam Wielecki
mazowieckie	Radm.	PHU „Dom-Service”	Chrobrych 54	04-8 364 688-48	Mirosław Kalinin
mazowieckie	Radm.	PHU „Dom-Service”	Przytycka 4	04-8 331-19-81	Mirosław Kalinin
mazowieckie	Siedlce	AGD-Service	Vogla 41	02-5 632-72-08	Mirosław Kalinin
mazowieckie	Warszawa	Predom Service	Grodzimska 207	02-5 810-40-96	Robert Omoch
opolskie	Opole	FUH „Badrak-Jedynka”	Szarych Szeregów 23	07-7 403-02-00	Zbigniew Dreniewkowski
opolskie	Krosno	AZUH „Vito-Service AGD”	Legionów 2a	01-13 432-23-93	Witold Czekaj
opolskie	Przemysł	Autoryzowany Zakład Usługowy „Eko-Service”	Miechowskiego 44	01-16 678-77-05	Jerzy Słempak
opolskie	Rzeszów	A.Z.U. „TECH-DO”	Kosciuszki 24	01-7 854-16-15	Marek Ostrowski
opolskie	Tarnobrzeg	Zakład Usługowy AGD	Kosciuszki 24	01-5 8223574	Janusz Roszczyca
opolskie	Białystok	„ELDOM” s.c. Zakład Usługowo-Handlowy AGD	Warszawska 79	06-5 732-39-30	Antoni Samojewski
opolskie	Lomża	ZUH „Dom-Service”	Rządowa 12	06-66 216-33-74	Zbigniew Święcki
opolskie	Świdk	AZUJ „Kuzniewski Service”	Litwińskiego 1a	08-7 567-28-58	Henryk Kuszniewski
opolskie	Gdańsk	Multi Service	Zadtek Św. Bartłomieja 1	05-9 305-33-05	Marek Szymałk
opolskie	Gdańsk	PHU Eldom s.c.	Hallera 108/9	05-9 320-13-23	Mirosław Karpiński
opolskie	Gdańsk	Multi Service	Narcyzowa 116	05-8 624-11-11	Marek Szymałk
opolskie	Gdynia	PHU Eldom s.c.	Heiska 8	05-9 663-15-15	Mirosław Karpiński
opolskie	Ślupsk	FHU „ARGED”	Piścisłowskiego 7b	05-9 849-54-98	Henryk Salewicz
opolskie	Wielgorzewo	Hurtownia „E&J”	Obrotów Helu 3	05-9 6727897	Jack Pomieczynski
śląskie	Częstochowa	Zakład Usługowo-Handlowy „Ewex”	Św. Rocha 100	03-4 324-99-60	Henryk Baranowski
śląskie	Gliwice	ZUH Sprzętu Gospodarkowa Domowego „ELDOM”	Jagiellońska 12	03-2 2310679	Józef Trojan
śląskie	Katowice	ZUH Sprzętu Gospodarkowa Domowego „ELDOM”	Tysiąclecia 3	03-2 2541181	Andrzej Jazek
śląskie	Lodowiczka	PHU „Dom-Service”	Pogodna 2	03-3 963-16-12	Mirosław Cichy
śląskie	Klarska	PHU „Dom-Service”	Sołgajemskiego 9	04-1 361-28-68	Zbigniew Zypart
świętokrzyskie	Kielce	ZUH „Elektrodom”	Ciepłiska 41	04-1 262-09-38	Ryszard Kudab
świętokrzyskie	Kielce	Naprawa Sprzętu AGD	Gurzyńskiego 3	04-1 262-09-38	Zbigniew Salieta
świętokrzyskie	Ostrowiec Świętokrzyski	PHU „Dom-Service”	Lokietka 44	05-5 237-94-05	Włodzisław Piłkarczyk
warmińsko-mazurskie	Elbląg	ALP-SERVIS	Gaunwalskiego 1	08-9 527-20-58	Jurand Lubiszewski
warmińsko-mazurskie	Oleśn	PPHU ZBYSKO	Guczyńskiego 11/19	08-9 527-75-66	Zbigniew Dobuszewski
wielkopolskie	Korln	ZUH „DOMEL-SERVICE”	Al I Majja 15	06-3 2421799	Aleksandra Jakubowska
wielkopolskie	Ostrów Wlkp.	„Service RTV”	Kompały 3	06-2 7367644	Jan Jas
wielkopolskie	Pila	UHZE „TELMISS”	Młynarska 4/4L	06-7 215-32-26	Zbigniew Slesko
wielkopolskie	Pila	UHZE „TELMISS”	Witaczka 6	06-7 215-32-26	Zbigniew Slesko
wielkopolskie	Porzán	PHU „Aiko-Dom” s.c.	Os. Piastowskie 18	06-1 877-53-11	Arkadiusz Męchel
zachodniopomorskie	Koszalin	PHU „AGRA” s.c.	Szybyłowa 4	09-44 341-66-63	Ryszard Męgelab
zachodniopomorskie	Szczecin	MC-Service s.c.	Chmielowskiego 18	09-1 482-11-44	Dariusz Cymel

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



NUMER TWOJEJ KARTY CZŁONKOWSKIEJ



DATA SPRZEDAŻY



ODCINEK DLA SPRZEDAWCY



Printed in Korea