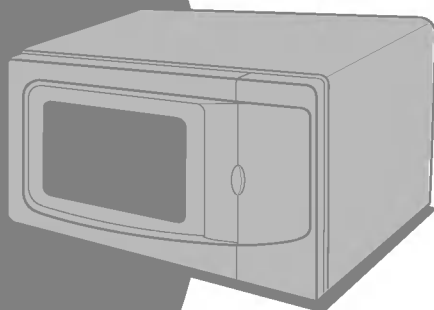




# INSTRUKCJA OBSŁUGI

## KUCHENKA MIKROFALOWA



AA • MB-392A

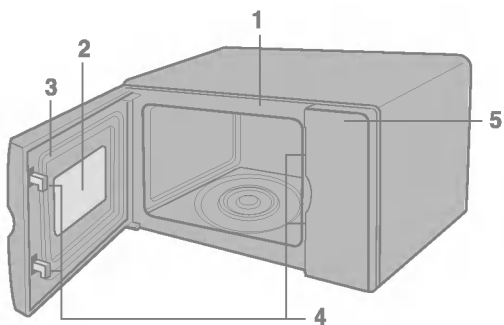
# Energia

Kuchnia mikrofalowa

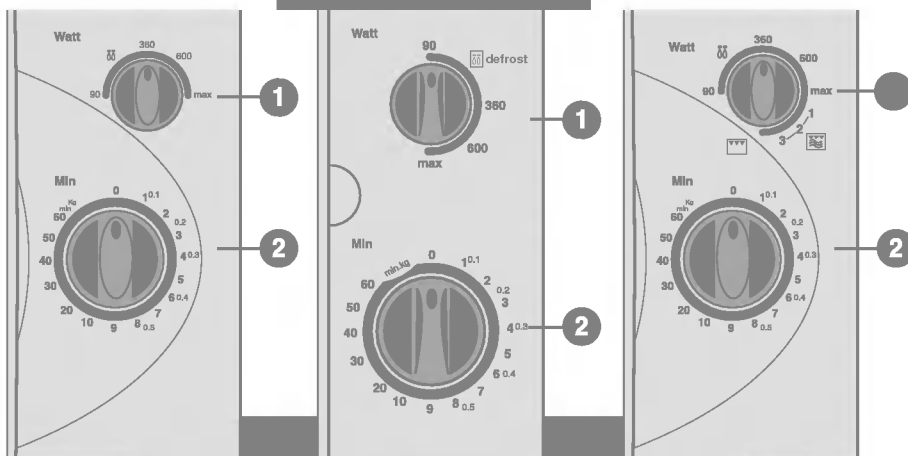


	MS-192A		
	MS-192T	MB-392T	MB-392AA
Pobór mocy [kW]	1,00	1,05	1,20
Sprawność [%]	60	60	60
Stopień równomierności pieczenia ciasta probierczego	3,5	3,0	3,0

Szczegółowe informacje zawarte w instrukcji obsługi

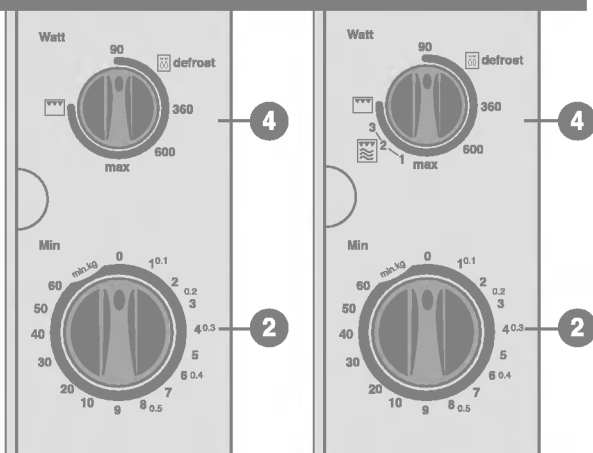


1. Płyta czołowa
2. Okienko
3. Uszczelka drzwi
4. Mechanizm zamka bezpieczeństwa
5. Panel sterowania
6. Tacka szklana
7. Podstawa obrotowa
8. Podstawka do opiekania



MS-1

892T



- 1 Przełącznik wyboru mocy**  
Pozwala wybrać żądaną moc.
- 2 Minutnik**  
Pozwala nastawić czas gotowania.
- 3 Przełącznik wyboru funkcji**  
Pozwala na wybór trybu gotowania.
- 4 Przełącznik wyboru funkcji i mocy**

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ NAPROMIENIOWANIA NADMIERNĄ ENERGIĄ MIKROFALOWĄ

Nie wolno używać kuchenki z otwartymi drzwiczkami, ponieważ praca taka powoduje wystawianie się na szkodliwe promieniowanie mikrofalowe. Pod żadnym pozorem nie można manipulować przy zamkach zabezpieczających.

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

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

Kuchenka mikrofalowa nie może być regulowana ani naprawiana przez kogokolwiek innego niż odpowiednio wykwalifikowanego pracownika serwisu.

### UWAGA

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

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

### Instalacja

1. Usunąć wszystkie elementy opakowania i wszystkie akcesoria.
  2. Umieścić kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, na wysokości większej niż 85 cm, tak aby 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.
3. Podłączyć kuchenkę do standardowego gniazdka sieciowego. Należy się upewnić, czy obwód elektryczny jest dostosowany do obciążenia prądem przynajmniej 10 A (13 A dla modeli MB-392A(A) i MB-392T) i czy kuchenka mikrofalowa jest jedynym urządzeniem w tym obwodzie.

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

### UWAGA: URZĄDZENIE NINIEJSZE MUSI BYĆ UZIEMIONE

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

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

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

- Nie wolno używać pustej kuchenki. Nie wolno używać kuchenki, jeżeli jest pusta. Gdy kuchenka nie jest używana, najbezpieczniej jest pozostawić w środku szklankę wody. W razie przypadkowego włączenia kuchenki, woda bezpiecznie pochłonie energię mikrofalową.
- Nie wolno używać kuchenki do suszenia odzieży, gdyż podgrzewana zbyt długo może się zwęglić lub zapalić.
- Nie należy podgrzewać żywności zawiniętej w papierowe ręczniki, chyba że przepisy w książce kucharskiej tak zalecają.
- Nie wolno używać kuchenki do suszenia ściereczek ani produktów papierowych. Mogą one się zapalić.
- Nie wolno używać drewnianych pojemników. Mogą one się zwęglić.
- Nie należy używać papieru z makulatury, gdyż może zawierać zanieczyszczenia powodujące iskrzenie i/ lub jego zapalenie się podczas gotowania.
- Przed czyszczeniem talerza obrotowego należy pozwolić mu ostygnąć.
- Małe ilości jedzenia potrzebują krótszego czasu gotowania lub podgrzewania. Jeżeli stosuje się normalne czasy, jedzenie może się przegrzać i spalić.
- Przed gotowaniem należy ponakłuwać skórkę warzyw i owoców.
- Nie gotować jajek w skorupkach. Wewnątrz skorupki powstaje ciśnienie, które je rozsadza.
- W kuchence mikrofalowej nie wolno smażyć na głębokim tłuszczu.
- 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 (jeżeli tak podano w książce kucharskiej dla kuchenek mikrofalowych).
- Jeżeli kuchenka zaczęła dymić, nie wolno od razu otwierać drzwiczek, lecz najpierw wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od sieci.
- Jeżeli żywność jest podgrzewana w pojemnikach z plastiku, papieru lub innego palnego materiału, należy często sprawdzać, czy pojemnik się nie stopił lub nie zapalił.

**UWAGA:** Płyny lub inna żywność nie powinna być ogrzewana w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.

**UWAGA:** 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.

**UWAGA:** Jeżeli drzwiczki kuchenki są uszkodzone nie wolno jej używać do czasu ich naprawy przez wykwalifikowany personel.

**UWAGA:** 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.

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

## NACZYNIA DO GOTOWANIA

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

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

### Mikrofale

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

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

### Uwaga:

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

### Opiekanie

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

### Uwagi:

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

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

**Aby osiągnąć najlepsze efekty:**

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

**Rozmrażanie żywności:**

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

To pozwoli zwolnić lub zatrzymać proces rozmrażania w tych miejscach.

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

**UWAGA:**

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

**Przyrumianie:**

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

## Czyszczenie i konserwacja

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

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

**ŚCIANY WEWNĘTRZNE**

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

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

**PIERŚCIEŃ OBROTOWY**

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

przynajmniej jeden raz w tygodniu. Zapobiegnie to ograniczaniu przez tłuszcz swobody ruchu rolek obrotowych.

**DRZWICZKI**

Drzwi i uszczelki muszą być utrzymane w czystości. Używać letniej wody z mydłem, spłukać i wysuszyć dokładnie drzwiczki. **NIE UŻYWAĆ ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, JAK PROSZKI ANI PLASTIKOWYCH LUB STAŁOWYCH SZPACHELEK DO CZYSZCZENIA.**

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

**ZEWNĘTRZE**

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

## GOTOWANIE MIKROFALOWE

**Patrz str. 4.**

1. Otworzyć drzwiczki kuchenki, umieścić żywność na talerzu obrotowym i zamknąć drzwiczki.
2. Ustawić przełącznikiem mocy (1, 4) odpowiedni poziom mocy. Można wybrać spośród pięciu poziomów mocy od 90/ 100 W do mocy maksymalnej. przełącznik mocy można ustawić w dowolną pozycję.
3. Ustawić pokręteł (2) żądany czas gotowania. Talerz zacznie się obracać i kuchenka rozpocznie pracę. Po upływie czasu ustawionego czasu słychać będzie sygnał, a lampka się wyłączy.

MS-192A / MS-192T MB-392A(A) / MB-392T (W)	
	• max
	• 600
	• 360
	• 88 rozmrażanie
	• 90

### Uwaga:

- Każda liczba reprezentuje wartość w minutach. By zapewnić odpowiedni wybór czasu zaleca się przekręcić pokrętko lekko poza wybrany czas, a następnie w drugą stronę dokładnie na wybraną wartość.
- Aby sprawdzić jak przebiega proces gotowania, należy nacisnąć przycisk otwierania drzwiczek. Otwarcie drzwi podczas pracy kuchenki powoduje automatyczne przerwanie pracy i zatrzymanie czasu. Po zamknięciu drzwiczek kuchenka wznowi pracę aż do upływu czasu nastawionego czasu.
- Talerz obrotowy może się obracać w dowolnym kierunku.

## ROZMRAŻANIE ZALEŻNE OD WAGI PRODUKTU

**Patrz str. 4.**


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

Należy pamiętać, że proces rozmrażania potrzebuje więcej czasu niż zwykłe gotowanie.

Podczas rozmrażania zaleca się przynajmniej raz obrócić rozmrażany produkt.

1. Ustawić przełącznik mocy (1, 4) w pozycję rozmrażania (88).
2. Ustawić wagę produktu (kg), przekręcając pokrętko minutnika (2) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

**UWAGA:** Kuchenka zaczyna pracować zaraz po przekręceniu pokrętła minutnika. Każda liczba na skali reprezentuje wartość w kilogramach.

MB-392A(A), MB-392T	MB-392A, MB-392T
<p><b>OPIEKANIE</b>  <b>Patrz str. 4.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Otworzyć drzwiczki kuchenki, umieścić żywność na talerzu obrotowym i zamknąć drzwiczki.</li> <li>2. Dla modelu MB-392AA obrócić przełącznik wyboru funkcji i mocy (4) w pozycję opiekania (☰).</li> <li>3. Ustawić pokrętelem (2) żądany czas opiekania. Talerz zacznie się obracać, zapali się wewnętrzna lampka i kuchenka rozpocznie pracę. Po upływie nastawionego czasu słychać będzie sygnał, a lampka zgaśnie.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>• By sprawdzić jak przebiega proces opiekania, należy postępować jak w uwagach do Gotowania mikrofalowego.</li> <li>• Nie dotykać powierzchni drzwiczek podczas pracy opiekacza, ponieważ ich temperatura może wzrosnąć nawet do 100°C.</li> <li>• Trzymać dzieci z dala od opiekacza!</li> <li>• Podczas pierwszego użycia opiekacza może pojawić się nieznaczny dym, który wkrótce zniknie.</li> </ul> <p><b>Uwaga:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaleca się używanie podstawki do opiekania, ponieważ czas i proces opiekania będą się różniły, jeśli użyty będzie tylko talerz obrotowy.</li> <li>• Model ten jest wyposażony w system SHEATH GRILL, zatem wstępne nagrzewanie kuchenki nie jest konieczne.</li> </ul>	<p><b>GOTOWANIE KOMBINOWANE</b> </p> <p><b>Patrz str. 4.</b></p> <p>Państwa kuchenka wyposażona jest w tryb gotowania kombinowanego. Pozwala on podgrzewać żywność używając równocześnie <b>opiekacza</b> (☰) i <b>mikrofala</b> (☲). Czas potrzebny na ugotowanie potrawy przy wykorzystaniu tego trybu jest znacznie krótszy, niż podczas używania mikrofala i opiekacza oddzielnie.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Otworzyć drzwi kuchenki, umieścić potrawę na talerzu obrotowym lub ruszcie i zamknąć drzwi kuchenki.</li> <li>2. Obrócić przełącznik wyboru funkcji (4) w pozycję COMBI (☰☲) i przełącznik wyboru mocy (1) na wybranym poziomie.</li> <li>3. Ustawić minutnik (2) na żądany czas gotowania. Talerz obrotowy zacznie się kręcić i rozpocznie się podgrzewanie. Pod koniec procesu gotowania odezwie się pojedynczy sygnał dźwiękowy i lampka się wyłączy.</li> </ol> <div data-bbox="580 1005 1001 1198" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>UWAGA:</b> Po użyciu należy upewnić się, że minutnik jest ustawiony na 0. Inaczej kuchenka będzie kontynuowała pracę.</p> <p><b>Wyjmując potrawę należy zachować ostrożność. Naczynie może być gorące!</b></p> </div> <p><b>Grzałka kwarcowa</b> opieka powierzchnię potrawy, a <b>mikrofale</b> podgrzewają ją od środka. Wcześniejsze rozgrzanie kuchenki nie jest konieczne.</p>

## Odgrzewanie i odgrzewanie

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

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

## Gotowanie świeżych warzyw

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

## Uwagi i techniki rozmrażania mięsa.

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

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

**TABELA ROZMRAŻANIA MIĘSA I DROBIU**

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

## Wskazówki dotyczące opiekania mięsa na ruszcie.

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

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

## Wskazówki dotyczące opiekania ryb i owoców morza.

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

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

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

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

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

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

Pyt. Czy energia mikrofalowa przenika przez wizjer w drzwiczkach ?

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

Pyt. Czy używanie pustej kuchenki może ją uszkodzić ?

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

Pyt. Dlaczego jajka czasem się rozrywają?

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

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

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

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

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

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

Pyt. Dlaczego w kuchence pojawiają się trzaski i iskrzenie ?

Odp. Może być wiele powodów powstawania trzasków i iskrzenia (zjawisko łuku elektrycznego ).

- Używane są naczynia, które mają metalowe lub metalizowane części.
- Pozostawiono w kuchence widelec lub inny metalowy przedmiot.
- Używane jest zbyt dużo metalowej folii.
- Używane są metalowe pokrywki do słoików.

## Dane techniczne

	<b>MS-192A / MS-192T</b>
Zasilanie	230V $\bar{\sim}$ , 50Hz
Moc wyjściowa (wg normy IEC705)	800 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne (S x W X G mm)	483 X 285 X 355
Zużycie energii	1200 W

	<b>MB-392AA</b>
Zasilanie	230V $\bar{\sim}$ , 50Hz
Moc wyjściowa (wg normy IEC705)	800 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne (S x W X G mm)	483 X 285 X 355
Zużycie energii	
Mikrofale	1200 W
Opiekanie	1100 W

	<b>MB-392A / MB-392T</b>
Zasilanie	230V $\bar{\sim}$ , 50Hz
Moc wyjściowa (wg normy IEC705)	800 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne (S x W X G mm)	483 X 285 X 355
Zużycie energii	
Mikrofale	1200 W
Opiekanie	1100 W
Kombinowane	2250 W

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



LG Electronics Polska

www.lge.pl

KUCHENKA PROFALOWA

Nazwa sprzętu

Model (\*)

Nr fabryczny

Data sprze

(\*) Wypełniać  
awca

Imię i nazwisko k

Adres zamieszka

Akceptuję warun

acji i kwituję odbiór sprawnego sprzętu

pieczęćka sk

## 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 eksploatacyjnymi, szczególnie 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 LG Electronics Polska Sp. z o.o. dotyczy wyrobów powstającego użytku marki LG zakupionych w Polsce 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 sponrządzona jest na oryginalnym formularzu 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 pozbawia ją siożaję uniważnienia.
4. LG Electronics Polska Sp. z o.o. udziela gwarancji na okres **12 miesięcy**, licząc od daty sprzedaży sprzętu. Realizacja uprawnień gwarancyjnych odbywać się będzie po przedstawieniu w ASS ważnej karty gwarancyjnej oraz z dowodem zakupu oraz potwierdzeniu zgodności zapisów w karcie gwarancyjnej ze stanem faktycznym.
5. Wady ujawnione w okresie gwarancji usunięte będą bezpłatnie przez ASS, w możliwie krótkim terminie, nie przekraczającym:
  - 14 dni roboczych, licząc od daty przyjęcia sprzętu do naprawy;
  - 21 dni roboczych, licząc od daty zgłoszenia sprzętu do naprawy.W przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy terminy powyższe mogą ulec przedłużeniu o 30 dni, o czym ASS poinformuje reklamującego.
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, zadania, uszkodzenia powstałe wskiołk użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych (np. taśm czyszczących) lub nieprzestrzeganiem warunków techniczno-eksploatacyjnych opisanych w Instrukcji Obsługi.
8. Gwarancja nie są objęte czynności należące do domowej obsługi eksploatacyjnej, np.: zamiatowanie sprzętu, programowanie, czyszczenie i konserwacja, wymiana żarówek i bezpieczników, sprawdzenie działania.
9. Gwarancja nie są objęte rozszerzenie z tytułu parametrów technicznych sprzętu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta w Instrukcji Obsługi lub innych dokumentach o charakterze normatywnym.
10. 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 ułymany jest do celów przemysłowych, komercyjnych lub niezgodnych z przeznaczeniem.
11. Nabywcy przysługują prawa wymiany sprzętu na nowy lub zwrotu kwoty ceny zakupu, jeżeli w okresie gwarancji ASS dokona czterech napraw, a sprzęt będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające jego użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.
12. Wybór sposobu załatwienia reklamacji należy do gwaranta.
13. LG Electronics Polska Sp. z o.o. nie będzie ponosiła odpowiedzialności za terminowość napraw gwarancyjnych, jeżeli działalność sieci serwisowej zakłócona zostanie nadzwyczajnymi okolicznościami o charakterze siły wyższej.
14. Szczegółowe uprawnienia Nabywcy i obowiązki gwaranta wynikające z gwarancji określa Kodeks Cywilny.

Uwagi dotyczące działalności Autoryzowanych Stacji Serwisowych prosimy kierować bezpośrednio do:

**LG Electronics Polska Sp. z o.o.  
Dział Obsługi Sieci Serwisowej**

**ul. Domaniewska 41, 02-672 Warszawa  
tel. (0-22) 606-14-50, fax. (0-22) 606-14-55  
e-mail: [service@lge.pl](mailto:service@lge.pl)**

# Stacje serwisowe autoryzowane przez LG Electronics Polska

WOJEWÓDZTWO	MIASTO	NAZWA FIRMY	ADRES	TELEFON	KIEROWNIK
dolnośląskie	Wrocław	Z.U.H. Elcom	Główna 9	0-74 641-55-88	Sławomir Sotys
dolnośląskie	Wrocław	"ELEKTRONIK-PROST" s.c.	Obławska 20	0-71 328-22-35	Grzegorz Knapik
świętokrzyskie	Bydgoszcz	FISH Service Autoryzowany AGD	Kryńska 6	0-52 379 21-50	Łukasz Kocioł
świętokrzyskie	Tarnobrzeg	"FISH Service" s.c.	Wyspa Piłsudskiego 43/50	0-88 852 12-62	Krzysztof Krawiec
kujawsko-pomorskie	Łódź	"FREEP WOL-HURT-Service" s.c.	Bolesława Żelaznego 6a	0-81 534-67-37	Krzysztof Wódek
kujawsko-pomorskie	Włocławek	Zakład Naprawy Sprzętu AGD i RTV	Pawłowskiego 4a	0-83 371-48-08	Rafał Marjański
kujawsko-pomorskie	Gostyń	Zakład Naprawy Usługowy "Okapi"	Moskowskiego 14	0-95 729-28-93	Miroslaw Kozak
kujawsko-pomorskie	Zielona Góra	"ELDOM"	Okulskiego 35	0-68 328-22-37	Elżbieta Słota
kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	Z.U.H. "FISH" Service s.c.	Piłsudskiego 2/8	0-86 874-28-35	Mieczysław Potewiczak
kujawsko-pomorskie	Łódź	Naprawy Usługowe i Sprzętu AGD i RTV	Świdkowskiego 4/2E	0-43 875-24-44	Miroslaw Kozłowski
kujawsko-pomorskie	Łódź	"AGD Service" Naprawy Sprzętu AGD	Bolesława Żelaznego 30	0-54 721-38-27	Adam Walecki
kujawsko-pomorskie	Łódź	Z.U.H. "AGD" Service s.c.	Włocławskiego 11	0-42 635-28-78	Mieczysław Potewiczak
kujawsko-pomorskie	Łódź	"Thermi-Service"	Łódzka 54	0-42 872-38-58	Grzegorz Białkowski
kujawsko-pomorskie	Wąsełko	Z.U.H. "AGD" Service s.c.	Pl. Piłsudskiego 5	0-46 814-23-37	Mieczysław Potewiczak
kujawsko-pomorskie	Sieradz	Naprawy Zmrażanowego Sprzętu AGD i RTV	Polska 3/5	0-43 827-15-65	Przemysław Trzaskowski
kujawsko-pomorskie	Zgierz	"AGD Service" Naprawy Sprzętu AGD	Wojciecha 85	0-42 718-21-75	Adam Walecki
mazowieckie	Kielce	"Dom-Service" sp. z o.o.	Os. Wilanów 30	0-73 843-43-68	Marek Lis
mazowieckie	Tarnobrzeg	"MORFO" Autoryzowany Zakład Usług. i Napr.	Główna 8a	0-54 635-03-99	Włodzisław Krywicki
mazowieckie	Olsztyn	Zakład Usługowy AGD i RTV	Główna 15	0-26 764-28-78	Zdzisław Działowski
mazowieckie	Poznań	"AGD Service" Naprawy Sprzętu AGD	Królewska 14	0-24 265-08-08	Adam Walecki
mazowieckie	Racibórz	PHU "Dom-Service"	Chrobrego 54	0-48 303-68-58	Miroslaw Kozak
mazowieckie	Racibórz	PHU "Dom-Service"	Półgłówna 4	0-48 331-19-01	Miroslaw Kozak
mazowieckie	Warszawa	Centrum Serwisowe "MacRTV"	Waryńskiego 12	0-22 825 79-51	Piotr Jakubowski
mazowieckie	Warszawa	Centrum Serwisowe "MacRTV"	Jeżykowska 26	0-22 830-88-77	Artur Elanik
mazowieckie	Warszawa	PHU "DARROW" sp. z o.o.	Bacalskiego 3a	0-22 811 36-18	Sławomir Kozłowski
opolskie	Opole	PHU "Bacni-Jedyński"	Słowackiego 23	0-77 455-41-28	Z. Grawicki
opolskie	Rzeszów	A.Z.U. "TECHDOM"	Dąbrowskiego 44	0-17 854-15-15	Marek Górecki
opolskie	Tarnobrzeg	Zakład Usługowy AGD	Kościuszki 24	0-15 822-35-14	Janusz Kozłowski
opolskie	Gdynia	PHU Elcom	Helena 8	0-58 963 15-15	Miroslaw Kozłowski
opolskie	Wrocław	Naprawy AGD s.c.	Piłsudskiego 70	0-88 843-54-88	Henryk Słota
opolskie	Wrocław	Hubertus "B&L" s.c.	Dłuszyńska 3	0-88 672-19-02	Janusz Słota
opolskie	Częstochowa	Zakład Usługowy "Elex"	Św. Rocha 138	0-34 324-89-08	Henryk Słota
opolskie	Głogów	Zakład Usługowy Handlowy	Jagiellońska 12	0-52 231-66-18	Jerzy Trzaskowski
opolskie	Katowice	Z.U.H. Sprzętu Gosp. Domowego "ELDOM"	Tysiąclecia 3	0-33 254-11-81	Andrzej Kozak
opolskie	Łódź	Z.U.H. Sprzętu Gosp. Domowego "ELDOM"	Pogoń 2	0-33 883-16-12	Miroslaw Kozak
opolskie	Kielce	Z.U.H. "Elektron"	Ciepłotna 41	0-41 381 37-75	Włodzisław Krywicki
opolskie	Wrocław	Naprawy Sprzętu AGD	Łódzka 41	0-88 232 30-08	Włodzisław Krywicki
opolskie	Łódź	"J&F" s.c.	Główna 1	0-49 527 20-58	Jerzy Trzaskowski
opolskie	Łódź	PHU ZBYT-OPO	Główna 11/9	0-49 527 25-68	Zdzisław Trzaskowski
opolskie	Katowice	Z.U.H. "DOMEL-SERVICE"	4-1 Staj. 15	0-43 242-17-09	Aleksander Jakubowski
opolskie	Głogów	"Service RTV"	Kompały 3	0-42 736 79-44	Jan 28
opolskie	Poznań	UJ&S "RELATID"	Włocławska 6	0-67 212-68-52	Zdzisław Trzaskowski
opolskie	Poznań	PHU "J&F-Dom" s.c.	Os. Piłsudskiego 18	0-61 871 53-11	Andrzej Słota
opolskie	Katowice	Usługi i Naprawy Sprzętu AGD	Katowicka 2	0-34 382 35-42	Włodzisław Krywicki
opolskie	Wrocław	PHU "W&B-B&B" s.c.	Marszałka 1	0-71 485-31-73	Dariusz Włodzisławski

Aktualne informacje o sieci autoryzowanych stacji serwisowych można uzyskać pod numerem telefonu (0-22) 696-14-60 lub w witrynie internetowej [www.lg.pl](http://www.lg.pl)



**LG Electronics**

**ODCINEK DLA SPRZEDAWCY**



**NUMER TWOJEJ KARTY CZŁONKOWSKIEJ**



**DATA SPRZEDAŻY**

## ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

[illegible]**LG Electronics**

## ODCINEK DLA SPRZEDAWCY

[illegible]

## MODEL

[illegible]

NUMER SERYJNY

