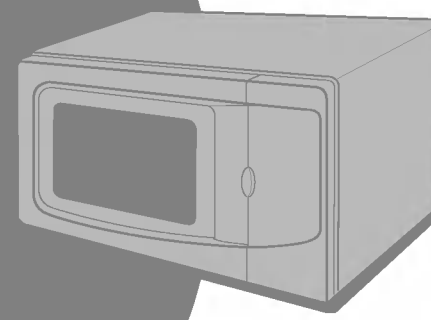
LG

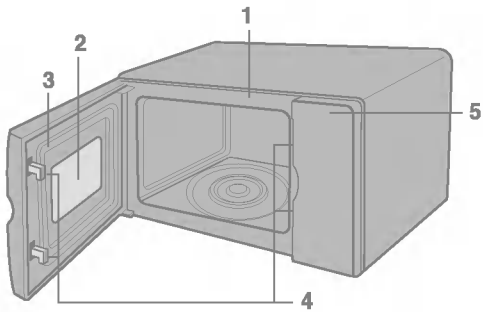
Instruction Manual

GB H P



-3917H • MG-3919H

Oven Parts/Sütő/Grzejni kuchenki



GB

1. Front plate
2. Viewing window
3. Door seal
4. Safety lock system
5. Control panel
6. Glass tray
7. Roller rest
8. Grill rack

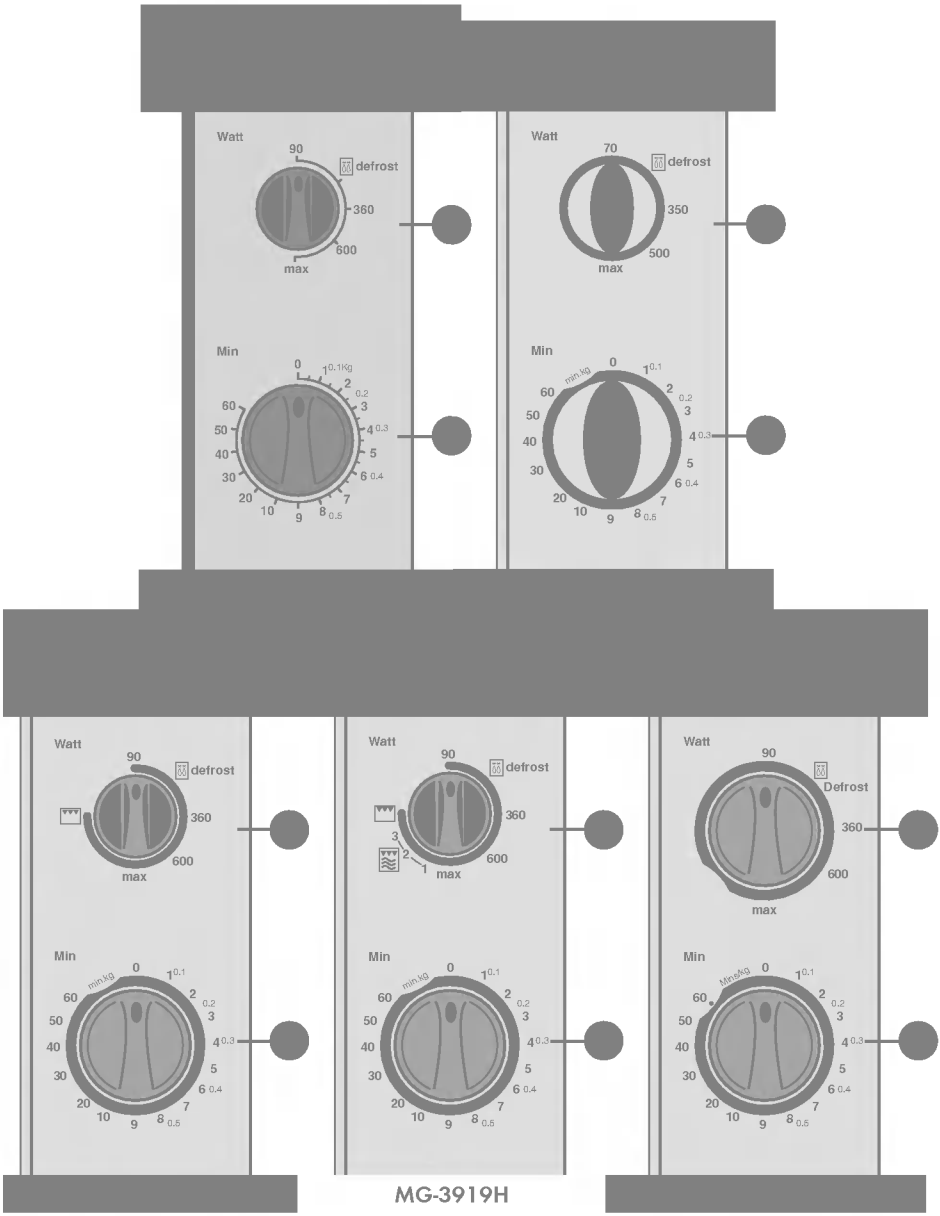
H

1. Sütőtér nyílás
2. Ajtóüveg
3. Ajtótömítés
4. Biztonsági ajtózár
5. Kezelőpanel
6. Forgó üvegtányér
7. Tányérvezető görgő
8. Grillező rács

P

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

Control Panel/Kezelőpanel/Panel sterujący



MG-3919H

GB

❶ Power selector
Allows selection of desired power.

❷ Timer
permits selection of the desired cooking time.

❸ Function &
Power selector
Allows selection of cooking mode.

H

❶ Teljesítmény beállító gomb

❷ Idő beállító gomb

❸ Üzemmód és teljesítmény beállító gomb

P

❶ **Przełącznik wyboru mocy**
Pozwala wybrać żądaną moc.

❷ **Minutnik**
Pozwala nastawić czas gotowania.

❸ **Przełącznik wyboru funkcji i mocy**
Pozwala na wybór trybu gotowania.

MICROWAVE OVEN OWNER'S MANUAL
Please read this owner's manual thoroughly before operating.

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE

KUCHENKA MIKROFALOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

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

1. Należy unikać naczyń o prostych ścianach i z wąskimi szyjkami.
2. Nie wolno przegrzewać płynów.
3. Wskazanym jest zamieszać płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchence oraz ponownie po upłynięciu połowy czasu podgrzewania.
4. Po zakończeniu podgrzewania należy pozostawić pojemnik na krótki czas w kuchence, 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 MG-3919H) 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 zgodne 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 skorupek 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 instrukcje 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
Szkło żaroodporne	Tak	Tak
Porcelana, ceramika	Tak (nie używać naczyń ozdabianych metalem)	Tak
Naczynia metalowe	Nie	Tak
Szkło zwykłe	Nie	Nie
Naczynia plastikowe	Tak	Nie
Folia plastikowa	Tak	Nie
Produkty papierowe (kubki, talerze, ręczniki)	Tak	Nie
Drewno, wiklina	Nie	Nie

Mikrofale

1. Większość szklanych, ceramicznych i żaroodpornych naczyń doskonale nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej. Jednakże nie należy używać naczyń z metalowym ornamentem.
2. 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.
3. (W celu prawidłowego użycia tych produktów sprawdzić w książce kucharskiej).
4. 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.
5. 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 innym, niemetalicznym.

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

Opiekanie

1. Można używać naczyń żaroodpornych, ceramicznych oraz metalowych.
2. 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.

Wskazówki pomocnicze

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 mikrofale 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 wywietrznika może być ciepłe. Jest to normalne.

Przyrumienianie:
Większość produktów nie podgrzewa się w kuchence 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 przyrumienianiu kotletów, bitek i drobiu. Pieczeń, kurczęta i szynka podgrzewane przez 10-15 minut lub dłużej przyrumienią 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 okruchy 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 STALOWYCH 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 wywietrzników. Jeżeli przewód elektryczny się zabrudził, wytrzeć go wilgotną szmatką.

GOTOWANIE MIKROFALOWE

Patrz str. 3.

1. Otworzyć drzwiczki kuchenki, umieścić żywność na talerzu obrotowym i zamknąć drzwiczki.
2. Ustawić przełącznikiem mocy (❶, ❸) odpowiedni poziom mocy. Można wybrać spośród pięciu poziomów mocy od 90/ 100 W do mocy maksymalnej. przełącznik mocy można ustawić w dowolną pozycję.

MS-1917H•MS-1915H MB-3917H•MG-3919H MS-192A (W)	MS-197H (W)
• max • 600 • 360 • rozmrażanie • 90	• max • 500 • 350 • rozmrażanie • 70

3. Ustawić pokrętłem (❷) żądany czas gotowania. Talerz zacznie się obracać i kuchenka rozpocznie pracę. Po upłynięciu ustawionego czasu słychać będzie sygnał, a lampka się wyłączy.

Uwaga:

- Każda liczba reprezentuje wartość w minutach. By zapewnić odpowiedni wybór czasu zaleca się przekręcić pokrętło 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 upłynięcia nastawionego czasu.
- Talerz obrotowy może się obracać w dowolnym kierunku.

ROZMRAŻANIE ZALEŻNE OD WAGI PRODUKTU

Patrz str. 3.

Rozmrażanie żywności jest jedną z zalet kuchenek mikrofalowych. Rozmrażanie w kuchence 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 (❶, ❸) w pozycję rozmrażania ( ).
2. Ustawić wagę produktu (kg), przekręcając pokrętło minutnika (❷) 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-3917H/MG-3919H

OPIEKANIE

Patrz str. 3.

1. Otworzyć drzwiczki kuchenki, umieścić żywność na talerzu obrotowym i zamknąć drzwiczki.
2. Dla modelu MB-3917H•MG-3919H obrócić przełącznik wyboru funkcji i mocy (❸) w pozycję opiekania ( ).
3. Ustawić pokrętłem (❷) żądany czas opiekania. Talerz zacznie się obracać, zapali się wewnętrzna lampka i kuchenka rozpocznie pracę. Po upłynięciu nastawionego czasu słychać będzie sygnał, a lampka zgaśnie.

- By sprawdzić jak przebiega proces opiekania, należy postępować jak w uwagach do Gotowania mikrofalowego.
- Nie dotykać powierzchni drzwiczek podczas pracy opiekacza, ponieważ ich temperatura może wzrosnąć nawet do 100ëC.
- Trzymać dzieci z dala od opiekacza!
- Podczas pierwszego użycia opiekacza może pojawić się nieznaczny dym, który wkrótce zniknie.

Uwaga:

- **Zaleca się używanie podstawki do opiekania, ponieważ czas i proces opiekania będą się różniły, jeśli użyty będzie tylko talerz obrotowy.**
- **Model ten jest wyposażony w system QUARTZ GRILL, zatem wstępne nagrzewanie kuchenki nie jest konieczne.**

MG-3919H

GOTOWANIE KOMBINOWANE

Patrz str. 3.

Państwa kuchenka wyposażona jest w tryb gotowania kombinowanego. Pozwala on podgrzewać żywność używając równocześnie **opiekacza** ( ) i **mikrofal** ( ). Czas potrzebny na ugotowanie potrawy przy wykorzystaniu tego trybu jest znacznie krótszy, niż podczas używania mikrofal i opiekacza oddzielnie.

1. Otworzyć drzwi kuchenki, umieść potrawę na talerzu obrotowym lub ruszcie i zamknąć drzwi kuchenki.
2. Obrócić przełącznik wyboru funkcji (❸) w pozycję COMBI (+) ( ) i przełącznik wyboru mocy (❸) na wybranym poziomie.
3. Ustawić minutnik (❷) 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.

Grzałka kwarcowa opieka powierzchnię potrawy, a **mikrofale** podgrzewają ją od środka. Wcześniejsze rozgrzanie kuchenki nie jest konieczne.

UWAGA: Po użyciu należy upewnić się, że minutnik jest ustawiony na 0. Inaczej kuchenka będzie kontynuowała pracę.

Wyjmując potrawę należy zachować ostrożność. Naczynie może być gorące!

Ogrzewanie 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 kołowo. 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 plastykową 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.
bułka z farszem 1 szt. (farsz mięsny 1/2 filiżanki) bez bułki	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 1szklanka 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 kiełbasa 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)
WOŁOWINA			
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
polędwica	2-2,3 kg	28 - 33	20
rostbef	450 g	7 - 8	10
lata	700 g	9 - 10	10
antrykot	1 kg	10 - 14	10
stek z polędwicy	1 kg	10 - 12	10
CIELĘCINA			
pieczeń	450 g	9 - 10	10
mielone	450 g	4 - 5	10
zrazy	450 g	6 - 8	10
WIEPRZOWINA			
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
polędwica	1 kg	10 - 12	10
BARANINA			
udziec, łopatka, pieczeń	2-2,3 kg	28 - 33	15
KURCZAK			
cały	1,2-1,5 kg	26 - 30	20
w częściach	1,2-1,5 kg	14 - 17	15
pierś z kością	1-1,5 kg	10 - 14	20
nóżki	450 g	9 - 10	10
udka	450 g	9 - 10	10
skrzydełka	700 g	8 - 12	10
INDYK			
w częściach	1-1,5 kg	14-16 min	15
pierś z kością	2-2,5 kg	18-22 min	20
KACZKA			
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 kapały. W połowie czasu opiekania przewrócić mięso na drugą stronę.
befsztyk (grubość 2,5 cm) nie dosmażony średnio wysmażony dobrze wysmażony	 230 g x 2 230 g x 2 230 g x 2	 18 - 20 22 - 24 26 - 28	
kotlet wieprzowy (grubość 2,5 cm)	230 g x 2	27 - 32	
kotlet barani (grubość 2,5 cm)	230 g x 2	25 - 32	
kiełbasa	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 rybie 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 maslem i w połowie czasu opiekania przewrócić na drugą stronę.
Rybie 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.

Pytania i odpowiedzi

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

	MS-197H	MS-1915H
Zasilanie	230 V Ş, 50Hz	230 V Ş, 50Hz
Moc wyjściowa (wg normy IEC705)	700 W	750 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne (S x W x G mm)	483 x 285 x 355	483 x 285 x 355
Zużycie energii	1000 W	1150 W

	MS-1917H/MS-192A
Zasilanie	230 V Ş, 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

	MB-3917H
Zasilanie	230 V Ş, 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

	MG-3919H
Zasilanie	230 V Ş, 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 Electr[illegible]s Polska

www.lge.p[illegible]

KUCHENK[illegible]ROFALOWA

Nazwa sprzętu

Model (*)

Nr fabryczny

Data sprze[illegible]

(*) wypełnia [illegible]awca

Imię i nazwisko k[illegible]

Adres zamieszka[illegible]

Akceptuję warun[illegible]ncji i kwituję odbiór sprawnego sprzętu

pieczątka skl[illegible]

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, 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 LG Electronics Polska Sp. z o.o. dotyczy wyrobów powszechnego użytku marki LG zakupionych w Polsce i jest ważna wyłącznie na terytorium Rzeczpospolitej 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 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 pociąga za sobą jej unieważnienie.*

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 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 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, zalania; uszkodzenia powstałe wskutek użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych (np. taśm czyszczących) lub nieprzestrzeganiem warunków techniczno-eksploatacyjnych opisanych w Instrukcji Obsługi.*

8. *Gwarancja nie są objęte czynności należące do normalnej obsługi eksploatacyjnej, np. zainstalowanie sprzętu, programowanie, czyszczenie i konserwacja, wymiana żarówek i bezpieczników, sprawdzenie działania.*

9. *Gwarancją nie są objęte roszczenia 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 używany jest do celów przemysłowych, komercyjnych lub niezgodnych z przeznaczeniem.*

11. *Nabywcy przysługuje prawo 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 nieprzewidzianymi 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

Stacje serwisowe autoryzowane przez LG Electronics Polska

WOJEWÓDZTWO	MIASTO	NAZWA FIRMY	ADRES	TELEFON	KIEROWNIK
dolnośląskie	Wałbrzych	Z.U.H. Elkom	Głowna 9	0-74 841-95-08	Stanisław Sałkys
dolnośląskie	Wrocław	"SERWIS-BIO-PROST" s.c.	Olbrzyka 28	0-71 329-22-05	Krzysztof Karpiński
kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	FUH Serwis Autoryzowany AGD	Kromska 5	0-52 378-31-02	Eugeniusz Krenc
kujawsko-pomorskie	Toruń	"Predom-Service" s.c.	Wojska Polskiego 43/49	0-56 652-12-62	Roman Ruszkiewicz
lubelskie	Lublin	"PHUP IBOL-HURT Service" s.c.	Boczna Zalesie 6a	0-81 534-61-37	Roman Wolski
lubelskie	Międzyrzec Podl.	Zakład Naprawy Sprzętu AGD i RTV	Partyzantów 4a	0-83 371-80-08	Regina Michalak
lubuskie	Gorzów Wlkp.	Zakład Handlowo Usługowy "Okazja"	Mościckiego 14	0-95 729-20-03	Mirosław Konsak
lubuskie	Zielona Góra	"ELDOM"	Okulickiego 35	0-68 328-22-37	Elżbieta Sikra
łódzkie	Brzeziny	ZUH "MGM" Service s.c.	Piwodzkiego 2/5	0-46 874-26-30	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Łask	Najstarsza Ukr. Chłodniczych i Sprzętu AGD	Sikorskiego 32/2	0-43 676-24-44	Mirosław Antoniszyk
łódzkie	Łęczyca	"AGD Serwis" Naprawa Sprzętu AGD"	Biłej i ad Bzurą 16	0-24 721-40-27	Adam Wielecki
łódzkie	Łódź	ZUH "MGM" Service s.c."	Wschodnia 74	0-42 633-26-78	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Łódź	"Thermo-Service"	Lodowa 54	0-42 672-30-69	Grzegorz Bieńkowski
łódzkie	Piotrków	ZUH "MGM" Service s.c."	Pl. Pikuchińskiego 6	0-44 814-23-37	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Sieradz	Naprawa Zmechanizowanego Sprzętu AGD	Polska 3/5	0-43 827-15-65	Paweł Trybulewicz
łódzkie	Zgierz	"AGD Serwis" Naprawa Sprzętu AGD"	Łęczycka 58	0-42 716-21-75	Adam Wielecki
małopolskie	Kraków	"Dom-Serwis" sp. z o.o."	Os. Willowe 38	0-12 644-60-69	Marek Lis
małopolskie	Tarnów	"MORIS" Autoryzowany Zakład Usł. Hand.	Cmentarna 8a	0-14 626-00-80	Waldemar Krzywicki
mazowieckie	Ciechanów	Zakład Usługowy AGD-RTV	Gdeckiecka 15	0-29 764-26-79	Zbigniew Drabicki
mazowieckie	Płock	"AGD Serwis" Naprawa Sprzętu AGD"	Krzewiecka 14	0-24 266-56-66	Adam Wielecki
mazowieckie	Radom	PHU "Elbo-Serwis"	Chrobrego 68	0-48 360-60-86	Mirosław Kalinin
mazowieckie	Radom	PHU "Elbo-Serwis"	Przyrzyka 4	0-48 331-19-31	Mirosław Kalinin
mazowieckie	Warszawa	Centrum Serwisowe "Mix-RTV"	Wawrzyniaka 12	0-22 825-78-91	Piotr Jakubowski
mazowieckie	Warszawa	Centrum Serwisowe "Mix-RTV2"	Igańska 24	0-22 840-46-77	Artur Ekiert
mazowieckie	Warszawa	PUH "DAMIKOM" sp. z o.o.	Bazyliańska 1a	0-22 811-16-78	Dariusz Kobrzyński
opolskie	Opole	FHU "Radmix Jedynka"	Szarych Szeregów 23	0-77 455-41-26	Z. Drewniakowski
podkarpackie	Kolbuszowa	A.Z.U. "TECH-DOM"	Dąbrowskiego 46	0-17 866-16-19	Marek Dąbrowski
podkarpackie	Tarnobrzeg	Zakład Usługowy AGD	Kościuszki 24	0-15 822-35-74	Janusz Roszczypała
pomorskie	Gdynia	P.H.U. Elbem	Hetmańska 8	0-58 665-16-15	Mirosław Karpiński
pomorskie	Słupsk	Naprawa AGD s.c.	Pisudskiego 7b	0-59 843-54-68	Henryk Sojewicz
pomorskie	Wejherowo	Hurtownia "B&J" s.c.	Obrońców Helu 3	0-58 672-79-97	Jacek Pomaczyński
śląskie	Częstochowa	Zakład Usługowy "Elwis"	Św. Rocha 108	0-34 324-69-80	Henryk Bieniowski
śląskie	Gliwice	Zakład Usługowo-Handlowy	Jagiellońska 12	0-32 231-06-79	Józef Trojan
śląskie	Katowice	ZUH Sprzętu Gosp. Domowego "ELDOM"	Tysiąclecia 3	0-32 256-11-61	Andrzej Kazek
śląskie	Lubliniec	ZUH Sprzętu Gosp. Domowego "ELDOM"	Pogodna 2	0-34 883-16-12	Mirosław Cichy
świętokrzyskie	Kielce	ZUH "Elektroserwis"	Orzeszkowa 41	0-41 361-07-70	Ryszard Kusiak
warmińsko-mazurskie	Elbląg	Naprawa Sprzętu AGD	Łokietka 44	0-55 232-54-85	Włodzimierz Piekarczyk
warmińsko-mazurskie	Olsztyn	"AR" s.c.	Grunwaldzka 1	0-89 521-20-50	Jurand Łukaszewski
warmińsko-mazurskie	Olsztyn	PPUH ZBYSZKO	Gałczyńskiego 1/13	0-89 527-75-80	Zbigniew Dobuszewski
wielkopolskie	Kalisz	ZUH "DOMEL-SERWICE"	Al. 1 Maja 15	0-62 262-17-89	Aleksandra Jakubowska
wielkopolskie	Ostrów Wlkp.	"Serwis RTV"	Kompały 3	0-62 736-78-44	Jan Jaś
wielkopolskie	Piła	U-HZE "TELMISS"	Wałecka 6	0-67 212-54-83	Zbigniew Sikora
wielkopolskie	Poznań	PPHU "Artu-Dom" s.c.	Os. Piastowskie 18	0-61 877-53-11	Arkadiusz Mencel
zachodniopomorskie	Kołobrzeg	Usługowy Zakład Naprawy Sprzętu AGD	Kamienna 8	0-94 352-78-42	Bogdan Osgała
zachodniopomorskie	Szczecin	PHU "WDm-Bis" s.c.	Mieszka 1	0-91 485-01-70	Dariusz Wiraszowski

Aktualne informacje o sieci autoryzowanych stacji serwisowych można uzyskać pod numerem telefonu (0-22) 606-14-60 lub w witrynie internetowej **www.lge.pl**

LG Electronics

NUMER TWOJEJ KARTY CZŁONKOWSKIEJ

ODCINEK DLA SPRZEDAWCY

DATA SPRZEDAŻY

ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

Lp.	Data zgłoszenia sprzętu do naprawy	Data zakoń-czenia naprawy	Data wydania sprzętu z serwisu	Opis naprawy	Pieczątka zakładu	Pokwitowanie klienta

LG Electronics Polska

MODEL

NUMER SERYJNY

LG Electronics

ODCINEK DLA SPRZEDAWCY

Note

PART No. 3828W5A1818
Rev. 04/00