



**MICROWAVE OVEN**

**MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE**

**MIKROVLNNÁ RÚRA /GRIL/KOMBINÁCIA**

**HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**MH-5744JL**

P/No:MFL31796501

## Jak se vyvarovat případnému nadměrnému působení mikrovlnného záření

Bezpečnostní zařízení zabudované v mechanismu dvířek brání používání trouby, jsou-li dvířka otevřená. Toto zařízení při otevření dvířek automaticky vypne troubu. Otevřená dvířka mikrovlnné trouby představují nebezpečí, že bychom se mohli vystavit škodlivému působení mikrovlnného záření.

Je nadmíru důležité, aby nikdo neodborně nezasahoval do bezpečnostního zařízení ve dvířkách mikrovlnné trouby.

Nevkládejte žádné předměty mezi zadní stranu čela trouby a dvířka, na těsnicích plochách mezi dvířky a přední stranou trouby se nesmí shromažďovat zbytky jídel a čisticích prostředků.

Nepoužívejte troubu, je-li poškozená. Je zvláště důležité, aby se dvířka správně dovírala a (1) aby nebyla poškozena samotná dvířka, (2) aby nebyly zlomené nebo uvolněné závěsy a západky a (3) aby nebyly poškozeny hermetický uzávěr a těsnicí plochy dvířek.

Troubu smí seřizovat nebo opravovat jen školený servisní pracovník.

## Varování

**Dávejte prosím pozor, aby byl správně nastaven čas přípravy pokrmu, neboť překročení přípustné doby by mohlo mít za následek, že by se jídlo vznítilo a oheň by poškodil troubu.**

Při ohřívání tekutých pokrmů, např. polévek, omáček a nápojů může dojít k zahřátí až k bodu varu i bez toho, že by tekutina začala bublat. To může vést k náhlému překypění horké tekutiny. Aby se tomu zabránilo, je třeba učinit následující kroky:

1. Nepoužívat nádoby se strmými stěnami a úzkými hrdly.
2. Nepoužívat nádoby se strmými stěnami a úzkými hrdly.
3. Zamíchat tekutinu předtím, než se vloží do trouby a znovu po uplynutí zhruba poloviny ohřívací doby.
4. Po ohřátí ponechat chvíli tekutinu v troubě a potom ji znova opatrně zamíchat nebo jí potřást. Před konzumací je třeba zkontrolovat její teplotu, aby se zabránilo popálení (zvláště obsah dětských lahví a jídelních nádob).  
Zachovávat opatrnost při zacházení s nádobou.

## Varování

**Vždy ponechejte potraviny po přípravě v mikrovlnné troubě chvíli stát a před konzumací zkontrolujte jejich teplotu, zvláště co se týče obsahu dětských lahví a jídelních nádob.**

# Obsah

## Jak pracuje mikrovlnná trouba

Mikrovlny představují určitou formu energie, která je podobná rádiovým nebo televizním vlnám a obyčejnému dennímu světlu. Za normálních okolností se šíří volně atmosférou, až zmizí bez účinku ve vnějším prostoru. Ale součástí mikrovlnné trouby je tzv. magnetron, jenž je navržen tak, aby bylo možné energie mikrovln využít. Mikrovlnné záření vzniká v trubici magnetronu, který je napájen elektrinou.

Mikrovlny vstupují otvory uvnitř trouby do prostoru, v němž se připravují pokrmy. U spodu trouby je umístěn otočný talíř nebo táč. Mikrovlny nemohou procházet skrze kovové stěny trouby, ale mohou pronikat takovými materiály, jako je sklo, porcelán nebo papír, to jsou látky, z nichž se vyrábí nádobí, jehož užívání je v mikrovlnných troubách bezpečné.

Mikrovlny nádobí neohřívají, i když může být nakonec rozpálené od tepla, které vzniklo v jídle.

## Velmi bezpečný spotřebič

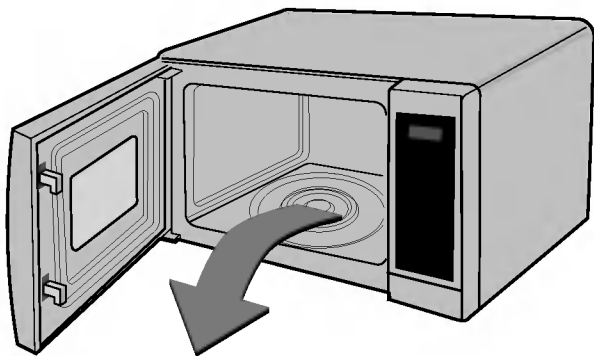
Mikrovlnná trouba je jeden z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Otevrou-li se dvířka, trouba automaticky přestane vydávat mikrovlny. Jakmile mikrovlnné záření vnikne do pokrmu, přemění se zcela v teplo, přičemž v jídle, které jíte, nezůstává žádné „zbytkové“ záření, které by Vám mohlo ublížit.

Bezpečnostní opatření	33
Obsah	34
Vybalení a instalace trouby	35~36
Nastavení hodin	37
Dětská pojistka	38
Úsporné vaření	39
Úrovně úsporného režimu	40
Dvoufázové vaření	41
Rychlý start	42
Grilování	43
Kombinované vaření	44
Automatické rozmrazování	45~46
Automatické vaření	47~48
Rychlé rozmrazování	49~50
<i>Delší nebo Kratší</i> vaření	51
Ohřívání pokrmů	52
Čerstvá zelenina	53
Grilování	54
Důležité bezpečnostní pokyny	55~56
Nádobí bezpečné pro užívání v mikrovlnné troubě	57
Vlastnosti jídel a mikrovlnné vaření	58~59
Otázky a odpovědi	60
Zapojení kabelů/Technická specifikace	61

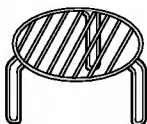
Pokyny uvedené na těchto dvou stránkách Vám umožní velmi rychle zjistit, zda Vaše trouba funguje správně. Věnujte prosím zvláštní pozornost poučení o tom, kde má být trouba umístěna. Při vybalování se přesvědčte, že jste vyjmuli veškeré příslušenství a odstranili obal. Zkontrolujte, jestli trouba nebyla poškozena během dodávky.

# Vybalení a instalace trouby

**1** Vybalte troubu a umístěte ji na rovný povrch.



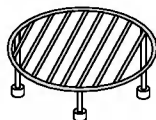
SKLENĚNÝ TÁČ



VYSOKÝ GRILOVACÍ STOJÁNEK

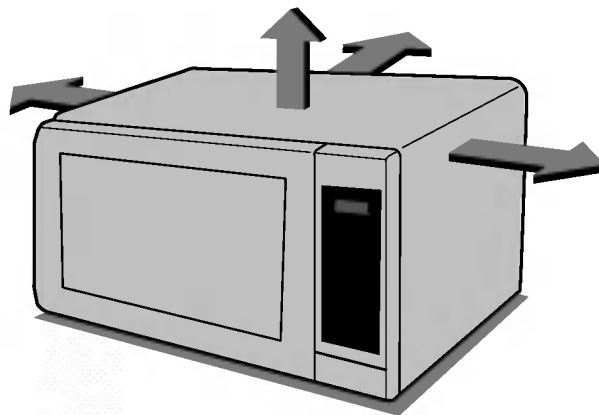


OTÁČIVÝ PODSTAVEC



NÍZKÝ GRILOVACÍ STOJÁNEK

**2** Položte troubu na místo, které si vyberete, do výšky min. 85 cm, a přesvědčte se, že nad ní zbývá nejméně 30 cm a za ní alespoň 10 cm, kvůli náležitému odvětrávání. Předek trouby by měl být přinejmenším 8 cm od okraje podlahy, aby se nemohla trouba převrhnout. Odsávání je umístěno na vrchu nebo po straně trouby. Brání-li něco jeho činnosti, může se trouba poškodit.



**TATO TROUBA BY SE NEMŮLA POUŽÍVAT PRO ÚSELY VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ**

**3** Troubu zapojte do normalizované jednofázové zásuvky. Dbejte, aby mikrovlnná trouba byla jediným spotřebičem v obvodu. **Pokud trouba nefunguje správně, vytáhněte vidlici síťové šňůry ze zásuvky a znovu ji zasuňte.**

**4**

Zatažením za **MADLO** otevřete dvířka trouby a do vnitřního prostoru vložte **ROTAČNÍ PODPĚRU** a na ni **SKLENĚNÝ TALÍŘ**.

CZ

**5** Do poháru **vhodného pro mikrovlnou** troubu nalijte asi 300 ml vody. Položte pohár s vodou na **SKLENĚNÝ TALÍŘ** a uzavřete dvířka trouby. Pokud si nejste jisti, jaký pohár smíte používat, přečtěte si informace na straně 57.



**6** Stiskněte tlačítko **STOP** a zmáčkněte 1 krát za sebou tlačítko **START**, tím nastavíte dobu vaření na 30 sekund.



**7** Na displeji se Vám začne od 30 sekund čas odečítat. Jakmile počítadlo dosáhne 0, uslyšíte **ZVUKOVÝ SIGNÁL**. Otevřete dvířka trouby a zkontrolujte teplotu vody. Pokud trouba funguje, voda bude teplá. **S pohárem manipulujte opatrně, může být horký.**



**NYNÍ MÁTE INSTALACI TROUBY UKONČENOU**

# Nastavení hodin

Na hodinách můžete nastavit dvanáctihodinový (anglosaský) cyklus, nebo cyklus čtyřadvacetihodinový (evropský).

Na následujícím příkladě Vám ukážeme, jak nastavit čas 14:35 při použití evropského způsobu. Přesvědčte se, že jste odstranili z trouby veškeré zbytky balení.



Když zapnete troubu poprvé nebo po výpadku elektrického proudu, pak se na displeji zobrazí '0'; budete muset hodiny znovu nastavit.

Budou-li hodiny (resp. displej) ukazovat nějaké podivné symboly, vytáhněte šňůru ze zásuvky, znovu ji zasuňte a nastavte hodiny.

Během nastavování hodin bude blikat dvojtečka. Po nastavení blikat přestane.

Ubezpečte se, že jste správně instalovali troubu podle pokynů uvedených výše v této příručce.

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.



Stiskněte **dvakrát HODINY**.

(Chcete-li použít anglosaské nastavení, zmáčkněte **HODINY** jednou. Chcete-li změnit volbu po nastavení hodin, musíte odpojit troubu od sítě a znovu ji zapojit.)



Stiskněte **patnáctkrát 10 MIN.**

Stiskněte **třikrát 1 MIN.**

Stiskněte **pětkrát 10 SEC.**

Plynulého zvyšování hodnot docílíte tím, že tlačítko (**10 MIN / 1 MIN / 10 SEC**) stisknete a podržíte.



Stisknutím tlačítka **HODINY** nastavíte hodiny

Hodiny začnou odpočítávat čas.



CZ

# Dětská pojistka



Truba je vybavena bezpečnostními prvky, které zabraňují jejímu nahodilému spuštění. Po nastavení dětské pojistky nejsou přístupné žádné funkce trouby a příprava pokrmů je znemožněna.

Bohužel, i tak může Vaše dítě otevřít dvířka trouby!

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**



Stiskněte a podržte **STOP/NULOVÁNÍ**, dokud se na displeji neobjeví „L“ a nezazní pípnutí.

Tím jste nastavili **DĚTSKOU POJISTKU**.

Pokud byly nastaveny hodiny, zmizí z displeje časový údaj.



„L“ zobrazené na displeji signalizuje nastavení **DĚTSKÉ POJISTKY**.



Dětskou pojistku vyřadíte z činnosti tím, že stisknete a podržíte **STOP/NULOVÁNÍ**, dokud „L“ nezmizí.

Poté uslyšíte pípnutí.



Na následujícím příkladě Vám ukážeme, jak za pět minut a třicet sekund připravíte nějaký pokrm, přičemž spotřebujete jen 80% elektrické energie.

# Úsporné vaření



Trouba má pět stupňů nastavení výkonu. Automaticky je nastaven vysoký výkon, ale opakovaným stisknutím tlačítka **VÝKON** můžete zvolit jinou úroveň výkonu.

VÝKON	Stiskněte VÝKON	%
<b>VYSOKÁ</b>	<b>1</b> krát	100%(700W)
<b>MÍRNĚ VYŠŠÍ</b>	<b>2</b> krát	80%(560W)
<b>STŘEDNÍ</b>	<b>3</b> krát	60%(420W)
<b>ROZMRAZOVÁNÍ MÍRNĚ NIŽŠÍ</b>	<b>4</b> krát	40%(280W)
<b>NÍZKÝ</b>	<b>5</b> krát	20%(140W)

Ubezpečte se, že jste správně instalovali troubu, podle pokynů uvedených výše v této příručce.

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.



Stiskněte **dvakrát VÝKON**, čímž zvolíte 80% výkon.

Na displeji se objeví „560“.



Stiskněte **pětkrát 1 MIN.**  
Stiskněte **třikrát 10 SEC.**



Stiskněte **START**.





# Úrovně úsporného režimu

Mikrovlnná trouba má pět úrovní nastavení výkonu, což umožňuje nejvyšší rozmanitost při přípravě pokrmů a plnou kontrolu nad celým procesem.

Níže uvedená tabulka na příkladech uvádí, jak využít různých úrovní výkonu pro přípravu rozličných jídel a nápojů.

ÚROVEŇ VÝKONU	VÝKON	POUŽITÍ
VYSOKÁ	100% (700W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vaření vody</li><li>• Pečení sekaného a mletého masa</li><li>• Vaření drůbeže, ryb a zeleniny</li><li>• Vaření křehkého masa</li></ul>
MÍRNĚ VYŠŠÍ	80% (560W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veškeré ohřívání</li><li>• Pečení masa a drůbeže</li><li>• Vaření hub a krabů</li><li>• Vaření pokrmů obsahujících sýr a vejčička</li></ul>
STŘEDNÍ	60% (420W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pečení koláčů</li><li>• Příprava vajíček</li><li>• Vaření pudinků a vaječná sedlina</li><li>• Vaření rýže, polévky</li></ul>
ROZMRAZOVÁNÍ / MÍRNĚ NIŽŠÍ	40% (280W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veškeré rozmrazování</li><li>• Rozpouštění másla a čokolády</li><li>• Vaření tuššího masa</li></ul>
NÍZKÝ	20% (140W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Změkčení másla a sýra</li><li>• Mírné rozmrazení zmrzliny</li><li>• Kynutí těsta</li></ul>



V následujícím návodu Vám ukážeme, jak uvařit libovolné potraviny ve dvou fázích. V první fázi budeme vařit 11 minut při VYSOKÉM výkonu a v druhé fázi 35 minut při 280W-ním výkonu.

# Dvoufázové vaření



V průběhu dvoufázového vaření je možné dvířka mikrovlnné trouby otevřít a zkontrolovat stav potravin. Po zavření dvířek a opětovném zmáčknutí **START** průběh vaření v dané fázi bude pokračovat.

Na konci 1. fáze se ozve ZVUKOVÝ SIGNÁL a začne druhá fáze vaření.

Pokud chcete vymazat nastavený program pak stačí dvakrát zmáčknout **STOP/CLEAR**.

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**



Nastavení výkonu a doby vaření **pro 1. fázi.**

Pro volbu **VYSOKÉHO** výkonu zmáčkněte jednou tlačítko **MICRO**.

Zmáčkněte jednou tlačítko **10 MIN.**

Zmáčkněte jednou tlačítko **1 MIN.**



Nastavení výkonu a doby vaření **pro 2. fázi.**

Pro volbu výkonu 280W zmáčkněte 4-krát tlačítko **MICRO**.

Zmáčkněte 3-krát tlačítko **10 MIN.**

Zmáčkněte 5-krát tlačítko **1 MIN.**



Stiskněte **START**.



# Rychlý start

Následující příklad Vám předvede, jak nastavit dvě minuty vaření při vysokém výkonu.



Režim **RYCHLÉHO STARTU** umožňuje nastavovat třicetisekundové intervaly ohřívací doby při **VYSOKÉM** výkonu pomocí tlačítka **START**.

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.



Čtyřikrát stiskněte **START**, čímž nastavíte dvě minuty ohřívací doby při **VYSOKÉM** výkonu.

Trouba začne pracovat dříve, než dokončíte čtvrté stisknutí.



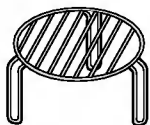
Během režimu **RYCHLÉHO STARTU** můžete prodloužit ohřívací dobu až na deset minut tím, že opakovaně stisknete tlačítko **START**.

Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak se používá gril s nastavením doby 12 minut a 30 sekund.

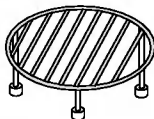
# Grilování



Tato funkce zajistí rychlé zkréhnutí a upečení povrchu potravin dohněda.



VYSOKÝ GRILOVACÍ STOJÁNEK



NÍZKÝ GRILOVACÍ STOJÁNEK

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**

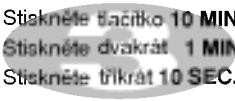


CZ

Stiskněte **GRILL**



Stiskněte tlačítko **10 MIN.**  
Stiskněte dvakrát **1 MIN.**  
Stiskněte třikrát **10 SEC.**



Stiskněte **START.**



# Kombinované vaření

Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak naprogramovat troubu v kombinovaném režimu co-3 na dobu vaření 25 minut.



Mikrovlnná trouba je vybavena možností kombinovaného vaření, což vám umožňuje vařit jídla s kombinací nebo postupným používáním ohřevu a mikrovln. Tím se dá dosáhnout kratší doby vaření.

Topné těleso chráněné krytem griluje povrch potravin a mikrovlny zároveň ohřívají jídlo zevnitř. Není nutné předhřívat troubu.

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**



Stiskněte třikrát **KOMBI.**



Stiskněte dvakrát **10 MIN.**  
Stiskněte 5-krát tlačítko **1 MIN.**



Stiskněte **START.**



S nádobou po vaření manipulujte opatrně, může být horká.



## Programy kombinovaného vaření

Kategorie	Výkon mikrovln (%)	Výkon grilu (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Pokrmy mají různou teplotu a hustotu. Lze jen doporučit, abychom si je před začátkem vaření pořádně prohlédli. Některá jídla by se neměla před přípravou zcela rozmrazovat, zvláště věnujte pozornost velkým kusům masa a kuřete. Například ryba se připravuje tak rychle, že je někdy lepší, když je na začátku tepelné úpravy ještě mírně zmrazená. Program CHLĚB a PEČIVO se hodí pro rozmrazování menšího pečiva jako jsou rohlíky nebo malé bochníčky chleba. Ty vyžadují delší čas, aby se rozmrazil i jejich prostředek. Na následujícím příkladě Vám ukážeme, jak rozmrazit 1,4 kg zmrazené drůbeže.

# Automatické rozmrazování



Trouba má čtyři nastavení rozmrazování: **MASO, DRŮBEŽ, RYBY A PEČIVO**; každý typ rozmrazování má různé nastavení výkonu. Tohoto nastavení docílíme tím, že opakovaně stiskneme tlačítko **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**.

Typ pokrmu	Stiskněte ROZMRAZOVÁNÍ	
<b>MASO</b>	<b>1</b>	krát
<b>DRŮBEŽ</b>	<b>2</b>	krát
<b>RYBY</b>	<b>3</b>	krát
<b>CHLĚB A PEČIVO</b>	<b>4</b>	krát

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.

Zvažte pokrm, který budete rozmrazovat. Ubezpečte se, že jste odstranili všechny kovové součásti obalu, poté vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.



Stiskněte **dvakrát AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**, čímž zvolíte program na rozmrazování **DRŮBEŽE**.

Na displeji se objeví „DEF2“.



Zadejte **hmotnost** zmrazené potraviny, kterou chcete rozmrazit.

Pro zadání hmotnosti 1,4 Kg zmáčkněte čtrnáctkrát tlačítko **▲**.



Stiskněte **START**.



Během rozmrazování trouba zapípá, po tomto signálu otevřete dvířka, oddělte částečně odmražené kusy a pokrm **obrátejte**, aby se jídlo rozmrazilo rovnoměrně. Odstraňte všechny části, které už jsou rozmrazené, nebo je zakryjte, aby se rozmrazovaly povlnněji. Pak zavřete dvířka a pokračujte v rozmrazování stisknutím tlačítka **START**.

**I po zaznění zvukového signálu trouba nepřestává rozmrazovat, dokud neotevřete dvířka.**

## AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ – TYPICKÉ POUŽITÍ

ROZMRAZOVACÍ REŽIM	TYP POKRMU		MIN./MAX. HMOTNOST
1. MASO	Hovězí	Sekané a mleté maso, steaky, hovězí plátky, kostky na guláš, svíčková, maso určené k dušení, kýta, karbanátky.	0,1/4,0 kg
	Jehněčí	Řízky a kotlety (2,5 cm silné), rolády a závitky.	
	Vepřové	Řízky a kotlety (1,2 cm silné), žebírka, rolády a závitky, klobásy.	
	Telecí	Řízky a kotlety (450 g, 1,2 cm silné).	
2. DRŮBEŽ	Kuře	Celé (do 2 kg), vykostěné řízky z prsíček, stehna.	0,1/4,0 kg
	Krocán	Prsa (do 2,5 kg).	
3. RYBY	Ryby	Filé, řízky, celé.	0,1/4,0 kg
	Krabi	Krabí maso, humři, garnáti, ústřice.	
4. CHLÉB A PEČIVO		Krajíce tmavého a světlého chleba, světlé a tmavé pečivo, bagety, francouzské pečivo.	0,1/0,5 kg

- Výhodou automatického rozmrazování je samočinné nastavení a ovládání rozmrazovacího procesu, ale, stejně jako u běžného rozmrazování, musíte rozmrazovaný pokrm během rozmrazování alespoň jednou zkontrolovat.
- Aby při rozmrazování nedošlo k nějakým problémům, vybalte ryby, kraby, maso a drůbež z papírového nebo umělohmotného balení. Jinak by obal zadržoval páru a šťávu uvolněnou z pokrmu a ten by se mohl na povrchu začít vařit.
- Vložte pokrm do mělké skleněné pečicí misky, abyste zachytili vodu a tuk.
- Když vyjmete pokrm z trouby, měl by být uprostřed ještě poněkud studený.
- Je-li obtížné sundat z pokrmu obal, rozmrazujte ho i s obalem asi čtvrtinu celkové rozmrazovací doby, jež se zobrazuje na displeji na začátku rozmrazovacího cyklu. Potom vyjměte pokrm z trouby a odstraňte obal.
- Krajíce chleba proložte záhyby utěrky nebo plátna, rohlíky je dobré před rozmrazováním rozpílit.



# Automatické vaření

Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak uvařit 0,5 kg brambor ve slupce.

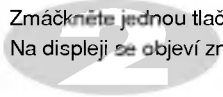


Funkce **AUTO COOK**  
**(AUTOMATICKÉ VAŘENÍ)** vám  
umožní jednoduchým způsobem uvařit  
většinu vašich oblíbených jídel volbou  
druhu potraviny a zadáním hmotnosti  
této potraviny pomocí tlačítek /.

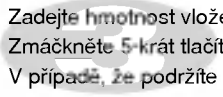
Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**



Zmáčkněte jednou tlačítko **AUTO COOK**.  
Na displeji se objeví znak „Ac-1“.



Zadejte hmotnost vložených brambor.  
Zmáčkněte 5-krát tlačítko a tím zadáte hmotnost 0,5 kg.  
V případě, že podržíte tlačítko / zmáčknuté, pak nastavovaná  
hmotnost potraviny bude růst/klesat mnohem rychleji.



Stiskněte **START**.





<b>DRUH</b>	<b>TEPLOTA POTRAVIN</b>	<b>NÁDOBA</b>	<b>HMOTNOST</b>	<b>POKYNY</b>
1. <b>BRAMBORY VE SLUPCE</b>	Pokožová teplota	Skleněný talíř	0,1 - 1 kg	Umyjte brambory a osušte je. Propíchejte brambory několikrát vidličkou. Vložte je společně s třemi papírovými ubrousky na skleněný talíř. Po uvaření je zakryjte fólií a nechejte stát 5 minut.
2. <b>ČERSTVÁ ZELENINA</b>	Pokožová teplota	Skleněný talíř	0,2 - 0,8 kg	Vložte připravenou zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte 30 ml vody na 200 g zeleniny Po uvaření nechejte stát 2 minuty.
3. <b>MRAŽENÁ ZELENINA</b>	Mražená potravina	Skleněný talíř	0,2 - 0,8 kg	Vložte připravenou zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte 30 ml vody na 200 g zeleniny. Nádobu zakryjte a uložte ji do středu skleněného talíře. Po uvaření nechejte stát 2 minuty.
4. <b>CHLAZENÁ PIZZA</b>	Chlazená potravina	Stojánek	0,2 - 0,4 kg	Tato funkce slouží k ohřátí zbytků chlazené pizzy. Položte pizzu na stojánek. Po ohřátí okamžitě vyjměte z trouby. Nechejte 2 - 3 minuty stát.
5. <b>HRANOLKY</b>	Mražená potravina	Stojánek a talíř vhodný do mikrovlnné trouby	0,2 - 0,4 kg	Rozprostřete mražené bramborové hranolky nebo jiné podobné výrobky na talíř vhodný do mikrovlnné trouby umístěný na stojánek. Pro dosažení lepšího výsledku připravujte vždy jen v jedné vrstvě. Po upečení a nechejte 1 - 2 minuty stát.
6. <b>KUŘECÍ STEHÝNKA</b>	Chlazené potraviny	Stojánek a talíř vhodný do mikrovlnné trouby	0,2 - 0,8 kg	Opláchněte a osušte kůži. Potřete stehýnka rozpuštěným margarínem nebo máslem Položte na stojánek, který je na talíři pro odkapávající šťávu. Po zvukovém signálu maso obraťte. Stiskněte start a pokračujte v pečení. Po dopečení nechejte zakryté alobalem po dobu 2 - 5 minut.

Tuto funkci používejte pouze k velmi rychlému rozmražení mletého masa o hmotnosti 0,5 kg. Poté musí maso ještě chvíli stát, aby se i vnitřní část plně rozmrazila. Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak rozmrazit 0,5 kg zmraženého mletého masa.

# Rychlé rozmrazování



Mikrovlnná trouba je vybavena funkcí rychlé rozmražení (MEAT - MASO)

## Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**

Zvážení zjistíte hmotnost potravin, které chcete rozmrazit. Odstraňte veškeré kovové spony či obalový materiál, potom vložte potraviny do mikrovlnné trouby a zavřete dvířka.



Stiskněte **QUICK DEFROST (Rychlé rozmrazování)** a tím zvolíte program **MEAT (MASO)**.



V průběhu rozmrazování uslyšíte zvukový signál, který značí, že máte otevřít dvířka mikrovlnné trouby a otočit vložené potraviny a oddělit jednotlivé kousky, abyste tím zajistili rovnoměrné rozmrazování. Odstraňte všechny dávky, které jsou již rozmražené, nebo je zastíňte, aby se tím zajistilo pomalé rozmražení. Po kontrole zavřete dvířka a zmáčkněte **START**, aby byl proces dokončen. **Mikrovlnná trouba nepřerušuje rozmrazování (i když uslyšíte zvukový signál) dokud neotevřete dvířka.**

## **RYCHLÉ ROZMRAZOVÁNÍ**

<b>PROGRAM</b>		<b>DRUH POTRAVINY</b>	<b>MIN/MAX.</b>
<b>1. Maso</b>	Hovězí Jehněčí Telecí	Mleté maso	0,5 kg

- \* Výhodou automatického rozmrazování je automatické nastavení a řízení rozmrazovacího procesu s tím, že v průběhu rozmrazování musíte kontrolovat stav potravin, stejně jako u normálního rozmrazování.
- \* Pro dosažení nejlepších výsledků odstraňte z masa a drůbeže balicí papír a plastové fólie (veškerý obalový materiál). Obal by totiž udržoval vlhkost a šťávu z masa těsně na povrchu potravin a tím by mohlo dojít k uvaření vnějšího povrchu.
- \* Vložte suroviny do mělké skleněné misky ve které se bude shromažďovat odkapávající tekutina.
- \* Potraviny po odstranění z trouby mohou být uprostřed ještě mírně zmrzlé.
- \* Po ukončení programu nechejte potraviny stát 10 minut nebo do doby než se plně rozmrazí.



Na následujícím příkladu Vám ukážeme jak se dá zkrátit nebo prodloužit přednastavená doba vaření v programu AUTO COOK (AUTOMATICKÉ VAŘENÍ).

## Delší (▲) nebo Kratší (▼)

### vaření



Pokud se Vám zdá, že potraviny při používání programu AUTO COOK jsou převařené nebo nedovařené, pak můžete prodloužit nebo zkrátit dobu vaření pomocí tlačítek ▲/▼.

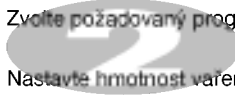
Ať už používáte funkci manuálního nebo automatického nastavení parametrů vaření, vždy můžete v kterékoliv chvíli zmáčknutím tlačítek ▲/▼ prodloužit či zkrátit dobu vaření.

Nemusíte přerušit probíhající vaření ve mikrovlnné troubě.

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**



Zvolte požadovaný program **AUTO COOK**.



Nastavte **hmotnost** vařených potravin.



Stiskněte **START**.

Stiskněte **MORE (VÍCE)** ▲ .

Doba vaření se prodlouží o 10 vteřin při každém zmáčknutí.

Stiskněte **LESS (MÉNĚ)** ▼ .

Doba vaření se zkrátí o 10 vteřin při každém zmáčknutí.



# Ohřívání pokrmů

Pro úspěšné ohřívání pokrmů v mikrovlnné troubě je důležité dodržet několik zásad. Pro správné nastavení potřebného času ohřevu je potřebné znát množství (hmotnost) ohříváných potravin. Nejlepšího výsledku se dosáhne rozložením potravin do kruhu. Jídlo o pokojové teplotě se ohřeje rychleji než jídlo studené z chladničky. Obsah konzerv vyndejte z plechovky a uložte do nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby. Obsah nádoby se ohřeje mnohem rovnoměrněji, pokud bude nádoba přikrytá víkem nebo odvětrávanou fólií. Víko sundávejte opatrně, horká pára by mohla způsobit opaření. K ohřívání různých jídel využijte níže uvedených rad.

<b>Pokrm</b>	<b>Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ)</b>	<b>Speciální instrukce</b>
Plátky masa 3 plátky (0,5 mm)	1-2 min	Položte plátky masa na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat. Pozn.: Využité šťáva z masa nebo omáčka udrží maso šťavnaté.
Kousky kuřete 1 ks prsíčka 1 ks spodní či horní stehno	2-3 min 3-3 1/2 min	Položte kousky kuřete na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Rybí filety (170 -230 g)	1 - 2 min	Položte kusy ryby na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Lasagne (1 porce 300 g)	4 - 6 min	Položte lasagne na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Guláče, kotlíková jídla 1 šálek 3 šálky	1 1/2 - 3 min 4 1/2 - 7 min	Ohřívejte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Krémové nebo sýrové pokrmy 1 šálek 3 šálky	1 - 2 1/2 min 3 1/2 - 6 min	Ohřívejte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Masové toasty (1/2 šálku masové hmoty bez žemle)	1-1 1/2 - min	Masovou toustovou směs a žemli ohřívejte odděleně. Směs připravujte v zakryté ohnivzdorné nádobě do mikrovlnné trouby. Během přípravy jednou promíchejte. Žemli ohřívejte podle návodu viz dále.

<b>Pokrm</b>	<b>Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ)</b>	<b>Speciální instrukce</b>
Bramborová kaše 1 šálek 4 šálky	2 1/2-3 1/2 min 6-9 min	Ohřívejte přikryté v hlubší nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Zapékaná fazole	1 1/2-3 min	Ohřívejte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Ravioli nebo těstoviny s omáčkou 1 šálek 4 šálky	2 1/2- 4 min 7 1/2-11 min	Ohřívejte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby vaření zamíchejte.
Rýže 1 šálek 4 šálky	1-1 1/2 min 3 1/2-5 min	Ohřívejte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Rohlík nebo žemle na sendviče 1 ks	15 - 30 sec	Zabalte do papírové utěrky a položte na skleněný talíř.
Zelenina 1 šálek 4 šálky	1 1/2-1 1/2 min 3 1/2 1/2-5 min	Ohřívejte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Polévka 1 porce (cca 0,3 litr)	1 1/2 - 2 min	Ohřívejte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.

# Čerstvá zelenina

<i>Pokrm</i>	<i>Množství</i>	<i>Doba přípravy (při výkonu VYSOKÝ)</i>	<i>Instrukce</i>	<i>Doba stání</i>
Artyčoky (kus 230 g)	2 středně velké 4 středně velké	4 1/2- 7 min 10 - 12	Ořízněte. Přidejte 2 polévkové lžíce vody a 2 lžíce vývaru. Zakryjte.	2-3 minuty
Chřest, čerstvé výhonky	450 g	2 1/2 - 6	Přidejte 1 sklenku vody. Zakryjte.	2-3 minuty
Zelené fazolky	450 g	7 - 11	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l v polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Červená řepa, čerstvá	450 g	11 - 16	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Brokolice, čerstvé výhonky	450 g	5 - 8	Vložte brokolici do zapékačích nádoby. Přidejte 1/2 sklenice vody.	2-3 minuty
Zelí, čerstvé, krájené	450 g	5 1/2 - 7 1/2	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Mrkev, čerstvá, pokrájená na plátky	200 g	2 - 3	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Květák, čerstvý, voelku	450 g	5 - 7	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy otočte.	2-3 minuty
Čerstvá celerová nat', krájená na plátky	2 hmky (0,5 l) 4 hmky (1 l)	11 - 16	Nakrájejte na plátky. Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty

<i>Pokrm</i>	<i>Množství</i>	<i>Doba přípravy (při výkonu VYSOKÝ)</i>	<i>Instrukce</i>	<i>Doba stání</i>
Kukuřice, čerstvá	2 klasy	4 - 8	Oloupejte. Přidejte 2 polévkové lžíce vody do zapékačích nádoby. Zakryjte.	2-3 minuty
Houby, čerstvé, nakrájené na plátky	230 g	11/2 - 21/2	Vložte houby do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Pastináč, čerstvý, krájený	450 g	4 - 7	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Hrášek, čerstvý	4 hmky (1 l)	6 - 9	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Sladké brambory, pečení voelku (kus 120 - 230 g)	2 kusy 4 kusy	51/2 - 71/2 91/2 - 141/2	Propíchněte brambory několikrát vidličkou. Položte je na 2 papírové ubrusky. V polovině přípravy obraťte.	2-3 minuty
Špenát, čerstvý, celé listy	450 g	41/2 - 71/2	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 2 l a zakryjte.	2-3 minuty
Cuketa, čerstvá, krájená	450 g	41/2 - 71/2	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Cuketa, čerstvá, celá	450 g	6 - 9	Propíchejte. Položte na 2 papírové ubrusky. V polovině přípravy obraťte a přemístěte.	2-3 minuty

# Grilování

## Pokyny pro přípravu masa na grilu

- Okrájejte z masa přebytečný tuk. Nařežte okraje kolmo k libovému masu. Tím zabráníte jeho zkroutení.
- Naskládejte na grilovací stojánek. Potřete rozpuštěným máslem nebo olejem.
- V polovině doby přípravy maso obraťte.

Pokrm	Množství	Přibližná doba přípravy (v minutách)	Pokyny
Sekané bifteky	50 g x 2 100 g x 2	13-16 19-23	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Tenké plátky položte na grilování mřížku, silnější položte na odkapávací pekáček. V polovině doby přípravy obraťte.
Bifteky 2,5 cm silné krvavé	230 g x 2	18-20	
středně propečené	230 g x 2	22-24	
dobře propečené	230 g x 2	26-28	
Kotlety 2,5 cm silné	230 g x 2	27-32	
Jehněčí kotlety 2,5 cm silné	230 g x 2	25-32	
Párky, klobásky	230 g	13-16	Několikrát obraťte.

## Pokyny pro grilování ryb a mořských plodů

Položte ryby nebo mořské plody na grilovací stojánek. Ryby v celku nařizněte před grilováním šikmými řezy po obou stranách. Potřete před i během grilování rozpuštěným máslem, margarinem nebo olejem, abyste zabránili vysušení ryb. Grilujte po doporučenou dobu. Celou rybu nebo rybí steaky obraťte opatrně v polovině doby přípravy. Silnější filety je podle potřeby také možné otočit.

Pokrm	Množství	Přibližná doba přípravy (v minutách)	Pokyny
Rybí filety 1 cm silné	230 g	17-21	Potřete rozpuštěným máslem a v polovině doby přípravy obraťte.
1,5 cm silné	230 g	20-24	
Rybí steaky 2,5 cm silné	230 g	24-28	
Ryby v celku	225-350 g 450 g	16-20 24-28	Pro silné a tučné ryby přidejte čas navíc.
Hřebenatky, skeble nepředvařené	450 g 450 g	16-20 16-20	Dobře podlévejte během přípravy.

## Upozornění

*Dbejte na to, aby doba vaření byla vždy správně nastavena, protože příliš dlouhá doba varu může způsobit vznícení potravin a následné poškození trouby.*

# Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití

1. Nepokoušejte se jakkoliv neodborně zasahovat do zařízení trouby, tj. jakýmkoliv způsobem seřizovat a opravovat dvířka, ovládací panel, bezpečnostní blokovací spínače, nebo jakoukoliv jinou součást trouby. Provádění jakékoliv servisní operace nebo oprav, které by měly za následek sejmutí kteréhokoliv dílu zajišťujícího ochranu proti zasažení energií mikrovlnného záření je nebezpečné. Opravu smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik..
2. Nikdy nezapínejte troubu pokud je prázdná. Doporučujeme vždy, když je prázdná, nechat v troubě sklenici s vodou. Voda bezpečně pohltí mikrovlnnou energii pokud dojde k náhodnému zapnutí.
3. V troubě nesaňte prádlo, může zuhelnatět nebo i shořet, pokud je příliš dlouho ohříváno.
4. V troubě nepřipravujte potraviny zabalené do papírových ubrousků s výjimkou případů, které jsou uvedeny v kuchařské knize.
5. Nepoužívejte při vaření jídel noviny místo papírových ubrousků.
6. Nepoužívejte dřevěné nádoby, jelikož se může snadno přehřát a zuhelnatět. Nepoužívejte porcelánové nádoby, které je ozdobené pokovením (např. zlatem nebo stříbrem). Vždy odstraňte kovové spony. Kovové předměty v troubě mohou způsobit elektrické výboje a tím závažně poškodit mikrovlnnou troubu.
7. Nikdy nepoužívejte mikrovlnnou troubu s utěrkou, ubrouskem nebo jakoukoliv překážkou mezi dvířky a čelní stranou trouby. Může to způsobit unik mikrovlnného záření z vnitřku trouby.
8. Nepoužívejte recyklované papírové výrobky, jelikož mohou obsahovat nečistoty, způsobující v troubě jiskření a/nebo oheň při vaření.
9. Neoplachujte ihned po pečení skleněný otáčivý talíř ve vodě, mohl by popraskat nebo se rozpadnout.
10. Malá množství potravin vyžadují kratší dobu k vaření nebo k ohřevu. Pokud se použije normální čas, budou potraviny rozvařené nebo připálené.
11. Přesvědčete se, že přední strana dvířek trouby je nejméně 8 cm vzdálená od hrany povrchu, na kterém je trouba umístěna, zabráníte tím náhodnému doteku zařízení.
12. Před vařením propíchejte slupky brambor, jablek a všech obdobných druhů ovoce a zeleniny
13. Nevařte v troubě vajíčka ve skořápce. Uvnitř vznikající tlak může způsobit explozi vajíčka.
14. Nepožívejte mikrovlnnou troubu k fritování potravin v hlubší vrstvě tuku.
15. Před pečením nebo rozmrazováním úplně odstraňte z potravin plastový balicí materiál. Pouze v některých případech musí být potraviny zabaleny do plastové folie určené k vaření v mikrovlnné troubě.
16. Je zakázáno používat troubu, jsou-li poškozena dvířka nebo jejich těsnění, dokud nebude provedena oprava mikrovlnné trouby odborníkem.
17. Objeví-li se kouř, vypněte troubu a odpojte ji z elektrické sítě vytažením napájecí šňůry ze zásuvky. Nechejte troubu zavřenou, aby plameny uhasly.
18. Ohřívá-li se jídlo v nádobkách pro jednorázové použití z plastů, papíru nebo jiných hořlavých materiálů, kontrolujte často troubu a tyto nádoby kvůli možnému vznícení.
19. Dětem povolte používání mikrovlnné trouby bez dozoru pouze v případě, že byly odpovídajícím způsobem poučeny a tudíž budou schopny používat mikrovlnnou troubu bezpečným způsobem a budou si vědomy nebezpečí nevhodného používání.
20. Tekutiny a jiné potraviny se nesmí ohřívát v neprodyšně uzavřených nádobách, protože může dojít k jejich explozi.





# Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití

21. Používejte pouze takové kuchyňské nádobí, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
22. Pokud ohříváte jídlo v plastových nebo papírových obalech, pozorně sledujte troubu vzhledem k možnosti vznícení.
23. Pokud zpozorujete kouř, vypněte nebo odpojte zařízení a udržujte dveře zavřené kvůli uhašení všech plamenů.
24. Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek jejich opožděné vyvěření, proto se manipulaci s nádobou musí věnovat pozornost.
25. Obsahy láhví pro kojence a sklenic s jídly pro děti by se měly před jejich konzumací zamíchat nebo zatřást kvůli zabránění popáleninám.
26. Vejce ve skořápce a celá vejce natvrdo by se neměla v mikrovlnná troubě zahřívat, protože by mohla vybuchnout, a to dokonce i po ukončení mikrovlnného ohřevu.
27. Podrobnosti o čištění těsnění dveří, dutin a přiléhajících částí.
28. Trouba by se měla pravidelně čistit a jakékoli zbytky jídla by se měly odstranit.
29. Neudržování trouby v čistém stavu by mohlo vést ke zhoršení stavu povrchu, který by mohl nepříznivě ovlivnit životnost přístroje a případně mít za následek rizikové situace.
30. Používejte pouze teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu (pro spotřebiče, které mají zařízení pro použití sondy pro sledování teploty).
31. Pokud je spotřebič vybaven topnými články, zahřívá se. Měla by se věnovat péče dotyku s topnými prvky uvnitř trouby.
32. Příklad není určen pro použití mladými dětmi nebo nemohoucími osobami bez dozoru.

**UPOZORNĚNÍ:** Pokud jsou dveře nebo těsnění dveří poškozeny, nesmí se trouba provozovat do doby, než ji opraví kompetentní osoba.

**UPOZORNĚNÍ:** Pro kohokoliv jiného než kompetentní osobu je riskantní provádět jakoukoliv servisní nebo provozní činnost, která zahrnuje odstranění krytu chránícího proti vystavení mikrovlnné energii.

**UPOZORNĚNÍ:** Tekutiny a další potraviny se nesmějí ohřívat v utěsněných nádobách, protože by mohly snadno explodovat.

**UPOZORNĚNÍ:** Dětem povolte používání trouby bez dozoru pouze pokud jim byly poskytnuty dostatečné instrukce tak, aby mohly používat troubu bezpečným způsobem a rozuměly rizikům jejího nesprávného použití.

# Nádobí bezpečné pro užívání v mikrovlnné troubě

## Nikdy v mikrovlnné troubě nepoužívejte kovové nádobí nebo nádobí, které je lemováno nebo zdobeno kovem

Mikrovlny nemohou pronikat kovem. Odrážejí se od každého kovového předmětu v troubě a způsobují elektrický oblouk, děsivý jev, který připomíná blesk.

Většinu nekovového nádobí odolného teple můžete ve Vaší mikrovlnné troubě bezpečně používat. Avšak některé nádoby mohou obsahovat materiály, které je činí nevhodnými pro mikrovlnné vaření. Máte-li o nějakém nádobí pochybnosti, existuje jednoduchý způsob, jak zjistit, zdali může být použito v mikrovlnné troubě.

Vložte dotyčné nádobí do mikrovlnné trouby vedle skleněného kalíšku nebo poháru naplněného vodou. Ohřívejte po jednu minutu při VYSOKÉM výkonu. Je-li voda ohřátá, a nádobí zůstalo na omak chladné, lze je v troubě bezpečně používat. Avšak, jestliže voda zůstala chladná, ale nádobí se rozešlo, pak byly mikrovlny pohlceny nádobím a to není pro použití v mikrovlnné troubě bezpečné. Zřejmě máte už teď v kuchyni po ruce mnoho věcí, které mohou být využity při mikrovlnné přípravě pokrmů. Stačí si projít následující seznam.

## Jídelní talíře, misky a podnosy

Mnoho druhů talířů, misek a podnosů lze užívat bezpečně. V případě pochybností si přečtěte dokumentaci od výrobce nebo proveďte mikrovlnný test.

## Skleněné nádobí

Varné skleněné nádoby jsou z hlediska použití v mikrovlnné troubě bezpečné. To zahrnuje všechny značky temperovaného skleněného nádobí. Nicméně, nepoužívejte křehké nádoby, jako číše a vinné skleničky, protože by mohly při ohřívání prasknout.

## Plastové misky

Mohou se použít k rychlému ohřátí jídla. Ale neměly by se používat pro jídla, která vyžadují delší čas pobytu v troubě, jelikož horký pokrm by případně mohl zdeformovat nebo roztavit plastovou nádobu.

## Papír

Papírové talíře a nádoby jsou vhodné a bezpečné pro použití v mikrovlnné troubě, je-li ohřívací doba krátká a pokrmy neobsahují příliš mnoho tuku nebo vody. Papírové ubrusy jsou velmi užitečné při balení jídel a hodí se k výstelce pečicích misek, ve kterých se připravují tučné potraviny, jako např. slanina. Vyvarujte se běžnému použití výrobků z barevného papíru, neboť barva může pouštět. Některé výrobky z recyklovaného papíru mohou obsahovat příměsi, které při použití v mikrovlnné troubě mohou zapříčinit elektrický oblouk, nebo mohou vzplanout.

## Plastové varné sáčky

Jedním z nejdůležitějších prvků při mikrovlnném vaření je míchání. Při běžném vaření se jídla míchají, aby se promísila. Při přípravě pomocí mikrovln se pokrmy míchají, aby se rovnoměrně prohřály. Vždy míchejte ve směru z vnějšíku doprostřed, poněvadž povrch pokrmu se zahřívá nejdříve.

## Plastové nádobí pro mikrovlnné trouby

Dostupné je množství nádob určených pro mikrovlnné trouby, nejrůznějších tvarů a velikostí. Většinou však asi použijete věci, které už máte, než abyste investovali do nového vybavení kuchyně.

## Hrncířské výrobky, kamenina a keramika

Tyto materiály jsou většinou pro použití v mikrovlnné troubě vhodné, ale měly by se podrobit mikrovlnnému testu.

## Varování

**Některé kusy nádobí, které obsahují vysoký podíl olova nebo železa, nejsou vhodné k použití jako nádobí pro mikrovlnné trouby.**

**Nádobí musí být podrobeno testu, zda se hodí k použití v mikrovlnné troubě.**

# Vlastnosti jídel a mikrovlnné vaření

## Dohled nad přípravou

Předpisy v této příručce jsou formulovány velice pečlivě, ale úspěch při jejich přípravě závisí na tom, jakou pozornost budete při vaření pokrmu věnovat. Vždycky pokrm při přípravě sledujte. Mikrovlnná trouba je vybavena osvětlením, které se automaticky zapne, je-li trouba v činnosti, takže vidíte dovnitř a můžete kontrolovat změny stavu pokrmu. Pokyny uvedené v předpisech týkající se manipulace s pokrmem, míchání a tak podobně, je třeba považovat za minimum, které by se mělo dodržovat. Zdá-li se Vám, že se pokrm nepřipravuje rovnoměrně, tak jednoduše proveďte potřebné úpravy, které budete považovat za vhodné, aby se problém napravil.

## Faktory ovlivňující dobu ohřevu v mikrovlnné troubě

Na dobu ohřevu má vliv mnoho faktorů. Teplota jednotlivých ingrediencí (složek) použitých v předpisu má velký význam pro stanovení ohřívací doby. Například dort dělaný z ledové studené másla, mléka a vajec se bude péci podstatně déle, než když mají ingredience pokojovou teplotu. Obecně vzato, někdy se Vám bude zdát, že při dolní hranici rozsahu ohřívací doby je pokrm nedovařený či nedopečený a budete ho chtít připravovat po delší dobu, než je maximální daná, podle toho, jak to máte raději. Určujícím principem v této příručce je být umírněný při stanovování doby přípravy. Protože spálené jídlo je jednou pro vždy zkažené. Některé předpisy, zvláště ty, které se týkají chleba a pečiva, koláčů, dortů a vaječných krémů a pudinků, doporučují, aby se pokrm vyndal z trouby mírně nedodělaný. To není omyl. Když ponecháme pokrm stát, obvykle zakrytý, pokrm dojde mimo troubu, poněvadž teplo, které bylo zachyceno vnějším pokrmu se šíří postupně do vnitřku. Pokud je pokrm ponechán v troubě, až je celý propečený nebo provařený, bude vnější povrch přepečený či převarřený nebo dokonce spálený. Postupně budete nabývat lepšího a lepšího odhadu jak ohřívací doby, tak doby stání pro různé druhy pokrmů.

## Hustota pokrmu

Příprava lehkých, porézních pokrmů, jako jsou koláče a chleba, probíhá daleko rychleji, než příprava těžkých, hutných pokrmů, jako jsou pečeně, nebo než příprava jídel v rendlíku. Při mikrovlnné přípravě porézních pokrmů je třeba dávat pozor, aby se povrch nevysušil a nezkrěhl.

## Rozměry pokrmu

Výše položené části pokrmů, zvláště pečení, se připravují rychleji, než níže položené. Proto je rozumné rozměrnější pokrmy během přípravy, někdy i několikrát, obrátit.

## Obsah vody

Jelikož teplo vytvořené mikrovlnami má za následek vypařování vody obsažené v pokrmu, měla by se relativně suché pokrmy jako jsou pečeně a některé druhy zeleniny před přípravou buď navlhčit nebo zakrýt, aby se zadržela vlhkost.

## Obsah tuku a kosti

Kosti vedou teplo a tuk se zahřívá rychleji než maso. Je třeba dávat pozor při přípravě kusů masa s kostmi nebo tučných mas, aby se připravovaly rovnoměrně a nepřepeklly se.

## Množství pokrmu

Intenzita mikrovlnného záření v troubě, laicky řečeno počet mikrovln v troubě, nezávisí na množství jídla, které se připravuje. Z toho vyplývá, že čím větší množství pokrmu vložíte do trouby, tím delší bude čas přípravy. Pamatujte si, že ohřívací dobu je třeba při přípravě polovičního množství pokrmu, než je uvedeno v předpise, zkrátit minimálně o jednu třetinu.

## Tvar pokrmu

Mikrovlny vnikají do pokrmu do hloubky pouze asi 2,5 cm, tepelná úprava vnitřních částí rozměrnějších pokrmů je způsobena teplem, které se šíří z vnějších částí do vnitřku. Mikrovlnným zářením se tepelně upravuje pouze vnější povrch pokrmu, zbytek je zahříván vedením tepla. Nejhorší možný tvar pro přípravu v mikrovlnné troubě je tlustý čtvercový kus resp. kostka. Předtím, než se teplo vůbec dostane do vnitřku, budou se rohy dlouho pražit. Naopak příprava zaoblených, nepřilíš rozměrných pokrmů a jídel prstencovitého tvaru bývá v mikrovlnné troubě bez problémů.

## Zakrytí pokrmu

Zakrytí pokrmu zachycuje teplo a páru, což způsobuje, že příprava pokrmu probíhá rychleji. Pro zakrytí pokrmů používejte pokličky nebo mikrotěn pro mikrovlnné vaření, u kterého přeložíte rohy, aby nepraskl.

## Pečení dozlatova

Maso a drůbež, které se připravují po dobu patnácti minut či více, se zbarví ve vlastní šťávě mírně dohněda. Pokrm, který se dělá kratší dobu, je možné kvůli dosažení podobného vlnného zbarvení potřít např. worcesterskou, sojovou nebo grilovací omáčkou. Jelikož množství omáčky, která se přidává kvůli zbarvení, je poměrně malé, původní chuť a vůně dle předpisu se tím nezmění.

## Použití pergamenového nebo svačinového papíru

Pergamenový či svačinový papír velmi účinně zabraňuje rozstříku tuku a napomáhá udržení tepla v pokrmu. Ale protože je zakrytí tímto papírem volnější než pokličkou či mikrotěnem, může se jídlo mírně vysušit.

## Umístění a uspořádání v troubě

Pokrmy, které jsou tvořeny jednotlivými částmi, jako např. pečeně brambory, malé koláčky nebo zapékané předkrmky, se zahřívají rovnoměrněji, jsou-li umístěny ve stejných vzdálenostech od sebe, nejlépe do kruhu. Nikdy je nepokládejte na sebe.

# Vlastnosti jídel

## a mikrovlnné vaření

### Míchání

Míchání je při vaření v mikrovlnné troubě jeden z nejvýznamnějších postupů. Při běžném vaření se pokrm míchá, aby se promísil. Při mikrovlnné přípravě se pokrm míchá, aby se dosáhlo rovnoměrného rozdělení tepla. Vždycky míchejte ve směru z vnějšíku ke středu pokrmu, jelikož povrch pokrmu se zahřívá nejdříve.

### Obraceni

Velké, rozměrné pokrmy, jako je např. pečeně nebo celé kuře, je třeba obracet, aby se horní a dolní část propekla rovnoměrně. Neuškodí rovněž obracet i díly kuřete, řízky a kotlety.

### Silnější porce dáváme spíše k vnějšímu okraji pekáčku

Jelikož se mikrovlny soustřeďují ve vnějších částech pokrmů, je rozumné dávat silnější porce masa, drůbeže nebo ryb ke vnějšímu okraji pekáčku. V tom případě obdrží silnější porce nejvíce energie mikrovlnného záření a pokrm se bude připravovat rovnoměrně.

### Odstínění

Na rohy nebo okraje pokrmů, které mají čtvercový tvar nebo tvar rovnoběžníku je možné umístit proužky aluminiové (hliníkové) fólie, např. alobalu, která brání průchodu mikrovln, čímž se zabrání spálení těchto částí. Nepoužívejte jí příliš mnoho a zajistěte, aby byla upevněna k misce, jinak by mohla způsobit v troubě elektrický oblouk.

### Vyvýšená podložka

Rozměrnější nebo hutnější pokrmy je možné umístit na vyvýšenou podložku tak, aby mohly být mikrovlny pohlcovány i dolní a střední částí pokrmu.

### Propichování

Pokrmy, které mají slupku, skořápku, jsou ve střívku nebo v bláně, pravděpodobně v troubě puknou, pokud je před přípravou nepropíchnete. Patří sem např. vajíčka, mlži, škeble a ústřice a celé ovoce či zelenina.

### Jak zkoušet, jestli je už uvařeno

V mikrovlnné troubě se pokrmy připravují velmi rychle, často je třeba vyzkoušet, jestli už je hotovo. Některé pokrmy se ponechávají v troubě, dokud nejsou úplně upravené, ale většina jídel, např. maso a drůbež, se vyndává z trouby mírně nedodělaná a jídlo dojde během doby, kdy se nechá stát. Vnitřní teplota pokrmu během doby stání vzroste o tři až osm stupňů.

### Doba stání

Pokrmy se poté, co byly vyjmuty z mikrovlnné trouby, nechávají stát obvykle tři až deset minut. Je zvykem je během doby stání zakrýt, aby se udrželo teplo, ledaže by se měly trochu zbavit vlhkosti (např. některé koláče nebo sušenky). Stání napomáhá dokončení přípravy pokrmu a taktéž přispívá k rozvinutí a vyladění chuti a vůně.

## Jak čistit troubu

### 1. Udržujte vnitřek trouby v čistotě

Nabryndané jídlo a rozlité tekutiny ulpívají na stěnách trouby a mezi těsnícími plochami dvířek. Je dobré je vytřít okamžitě. Drošky a loužičky pohlcují mikrovlnné záření a prodlužují čas přípravy. K vytření drobků uvízlých mezi dvířky a rámem trouby použijte navlhčenou utěrku. Je důležité udržovat tato místa v čistotě, aby se zajistila hermetičnost těsnění. Mastné skvrny odstraňte utěrkou navlhčenou vodou s nějakým odmašťovacím kuchyňským prostředkem, potom místo opláchněte a osušte. Nepoužívejte hrubé a agresivní čisticí prostředky. Skleněný táč je možné umývat ve dřezu.

### 2. Udržujte vnějšek trouby v čistotě

Vnější části trouby očistíte nějakým vhodným kuchyňským čisticím prostředkem, potom omyjte čistou vodou a osušte měkkou utěrkou nebo papírovým ubrouskem. Voda se nesmí dostat do ventilačních otvorů, aby se předešlo poškození funkčních částí trouby. Před čištěním ovládacího panelu otevřete dvířka, abyste zamezili náhodnému spuštění, otřete ho nejdříve vlhkým hadříkem a potom osušte. Po vyčištění stiskněte tlačítko STOP.

- Jestliže se uvnitř trouby nebo okolo vnější strany dvířek shromažďuje pára, vytřete danou část měkkým hadříkem. K tomu může dojít, jestliže trouba pracuje v prostředí s velkou vlhkostí vzduchu a v žádném případě to neznačí špatnou funkci spotřebiče.
- Dvířka a jejich těsnění je třeba udržovat čisté. Používejte pouze teplou vodu s kuchyňským čisticím prostředkem, opláchněte a důkladně osušte. **NEPOUŽÍVEJTE ODÍRAJÍCÍ, ABRAZIVNÍ LÁTKY A POTŘEB Y, JAKO JSOU ČISTICÍ PRÁŠKY NEBO DRÁTĚNKY A HOUBY NA NÁDOBÍ.** Kovové části se snadněji udržují, jsou-li často otírány vlhkým hadříkem.

# Otázky a odpovědi

## Otázka: Co se stalo, když světlo v troubě nesvítí?

Odpověď: To že v troubě nesvítí světlo, může mít několik příčin.  
Je špatná žárovka.  
Dvířka nejsou zavřena.

## Otázka: Prochází mikrovlny průhledným okénkem ve dvířkách trouby?

Odpověď: Průzor, resp. okénko, je uzpůsoben tak, aby propouštěl světlo, ale ne mikrovlnné záření.

## Otázka: Proč zazní pípnutí, když se dotknu ovládacího panelu?

Odpověď: Pípnutí značí, že je správně vloženo zadání nastavení.

## Otázka: Poškodí se mikrovlnná trouba, když pracuje prázdná?

Odpověď: Ano. Nikdy neprovozujte troubu, je-li prázdná, nebo bez skleněného tácu.

## Otázka: Proč vejce občas puknou?

Odpověď: Při vaření, smažení či pečení vajec, i bez skořápky, může někdy vyprsknout pára, která se vytvoří pod blánou žloutku. Abyste tomu zabránili, stačí před přípravou žloutek propíchnout. Nikdy nepoužívejte mikrovlnnou přípravu u vajec ve skořápce.

## Otázka: Proč se má po mikrovlnném vaření nechat pokrm chvíli stát?

Odpověď: Když se ukončí příprava v mikrovlnné troubě, tepelná úprava během stání probíhá dál, čímž se zajistí rovnoměrné zpracování pokrmu. Délka stání závisí na hutnosti pokrmu.

## Otázka: Je možné v mikrovlnné troubě pražit kukuřici?

Odpověď: Ano, pokud aplikujete jeden z následujících postupů:

1. Užijete speciálního nádobí, vyvinutého k pražení kukuřice v mikrovlnné troubě.
  2. Použijete předem upravené kukuřice, určené k mikrovlnné přípravě, a dodržíte doporučenou dobu ohřevu a hodnotu výkonu trouby, které zajistí přiměřený výsledek.
- DODRŽUJTE PŘESNĚ POKYNY, KTERÉ UDÁVÁ KAŽDÝ VÝROBCE PRO SVŮJ POLOTOVAR PRAŽENÉ KUKUŘICE. PŘI PRAŽENÍ NEPŘESTÁVEJTE DÁVAT POZOR NA TROUBU. JESTLIŽE SE NEPODAŘÍ KUKUŘICI UPRAŽIT BĚHEM DOPORUČENÉ DOBY, PŘÍPRAVU PŘERUŠTE. KUKUŘICE BY SE MOHLA SPÁLIT A VZPLANOUT.**

## VAROVÁNÍ

**PŘI PRAŽENÍ KUKUŘICE NIKDY NEPOUŽÍVEJTE HNĚDÉ PAPIROVÉ PYTLÍKY. NEPOKOUŠEJTE SE UPRAŽIT ZRNA, KTERÁ ZBYLA.**

## Otázka: Proč trouba vždycky nevaří tak rychle, jak tvrdí má kuchařka?

Odpověď: Přesvědčte se, zda jste postupovali správně podle pokynů ve Vaší kuchařské knize a pokuste se zjistit, co by mohlo způsobit změny ohřívací doby. Doba přípravy a nastavení výkonu trouby uvedené v kuchařce jsou orientační hodnoty zvolené tak, aby se vyloučilo spálení pokrmu, problém, se kterým se můžeme při mikrovlnné přípravě setkat nejčastěji. Změny co do velikosti, tvaru, hmotnosti a rozměrů pokrmu, si mohou vyžádat prodloužení doby přípravy. Spolu s návody v kuchařce použijte vlastního úsudku, tak jak to nakonec činíte, vaříte-li běžným způsobem.

# Zapojení kabelů/Technická specifikace

## Varování

Tento spotřebič musí být uzemněn

Vodiče síťového připojení jsou barevně označeny následujícím způsobem  
MODRÁ - nulový vodič  
HNĚDÁ - živý vodič  
ZELENÁ a ŽLUTÁ - uzemňovací vodič

Jelikož se barevné označení vodičů síťového připojení tohoto spotřebiče nemusí shodovat s označením vývodů vaší síťové přípojky, řiďte se následujícím:

MODRÝ kablík musí být připojen k vývodu, který je označen písmenem N nebo ČERNOU BARVOU.

HNĚDÝ kablík musí být připojen k vývodu, který je označen písmenem L nebo ČERVENOU BARVOU.

ZELENÝ a ŽLUTÝ kablík musí být připojen k vývodu, který je označen písmenem E nebo  $\perp$ .

Je-li síťová šňůra poškozena, je třeba ji kvůli zajištění bezpečnosti vyměnit u výrobce nebo jeho servisního pracovníka či podobně kvalifikovaného pracovníka.

Technická specifikace

		MH-5744JL
Napájecí napětí	230 V střídavé/50 Hz	
Výkon	700 W (dle normy IEC60705)	
Frekvence mikrovln	2450 MHz	
Vnější rozměry	455mm(W) X 252mm(H) X 330mm(D)	
Příkon	Mikrovlny	1000 W
	Gril	1000 W
	Kombinace	1950 W

CZ



# LG Electronics Polska

[www.lge.pl](http://www.lge.pl)

## KARTA GWARANCYJNA

### KUCHENKA MIKROFALOWA

Nazwa sprzętu

Model<sup>(\*)</sup>

Nr fabryczny<sup>(\*)</sup>

Data sprzedaży<sup>(\*)</sup>

Imię i nazwisko klienta<sup>(\*)</sup>

Adres zamieszkania<sup>(\*)</sup>

Akceptuję warunki gwarancji i kwituję odbiór sprawnego sprzętu

<sup>(\*)</sup>wypełnia sprzedawca

.....  
Pieczętka sklepu i podpis sprzedawcy

**2 lata gwarancji**

## Szanowni Państwo!

Dziękujemy za dokonanie zakupu produktu marki LG i gratulujemy trafnego wyboru. Urządzenia marki LG, zaprojektowane i wyprodukowane według najnowszych technologii, reprezentują światowe standardy jakości i niezawodności – a jednocześnie są przyjazne dla użytkownika i jego środowiska naturalnego.

Przed rozpoczęciem korzystania ze sprzętu prosimy o dokładne zapoznanie się z procedurami instalacji oraz warunkami eksploatacji, szczegółowo opisanyymi 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 skłesień lub poprawek w karcie gwarancyjnej podlega za sobą jej unieważnieniu.
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 podstawowemu warunkom higienicznym przyjętym w obrocie.
7. Gwarancją objęte są wyłącznie uszkodzenia i wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym urządzeniu. Nie są objęte gwarancją uszkodzenia powstałe z przyczyn zewnętrznych, jak np.: mechaniczne, spowodowane zjawiskami atmosferycznymi, zanieczyszczenia, zalania, uszkodzenia powstałe wskutek użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych (np. środków czyszczących).
8. Gwarancją nie są objęte czynności należące do normalnej obsługi eksploatacyjnej, np. zainstalowanie sprzętu, programowanie, czyszczenie i konserwacja, wymiana żarówek i bezpieczników, sprawozdanie działania. Usługi ww 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 zakłócona zostanie nieprzewidzianymi okolicznościami o charakterze siły wyższej.
12. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień nabywcy wynikających z niezgodności towaru z umową (Ustawa z dn. 27.07.2002, Dz. U nr 141 poz. 1176)

Uwagi i reklamacje dotyczące działalności Autoryzowanych Stacji Serwisowych prosimy kierować do:

**LG Electronics Polska Sp. z o. o.**  
**Dział Obsługi Sieci Serwisowej**  
**ul. Domaniewska 41**  
**02-672 Warszawa**  
**tel. (0-22) 874-30-78**  
**fax. (0-22) 606-14-55**  
**e-mail: [service@lge.pl](mailto:service@lge.pl)**  
**<http://pl.lgservice.com>**



# Stacje serwisowe autoryzowane przez LG Electronics Polska

AGD

WOJEWÓDZTWO	MIASTO	NACZWA	ULICA	TEL	KIEROWNIK
dolnośląskie	Legnica	Autoryzowany Zakład Polar-Service	Księżpól 15	0-76 864-96-45	Czesław Leszczyński
dolnośląskie	Wąbrzych	Z.U.H. AGD-SERVIS s.c.	Andeja 22	0-74 641-55-08	Stanisław Sołtyś
dolnośląskie	Wrocław	PHU "FRATER"	Jagiellońska 38a	0-71 321-02-99	Leszek Pyndek
kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	F.U.H Service Autoryzowany AGD	Krynicka 6	0-52-979-31-02	Lucja Kronec
tubelskie	Toruń	Z.U.H "Piedrom Service"	Wojska Polskiego 43/45	0-56 623-15-03	Roman Ruszkiewicz
tubelskie	Biała Półdlaska	Naprawa Sprzętu AGD	Francuska 2a	0-83-344-51-44	Regina Michalak
tubelskie	Lublin	PHUP "WOLUHURT-Service" s.c.	Przytyłków 49	0-81-534-67-37	Roman Wołek
tubelskie	Międzyrzecz Podlaski	Naprawa Sprzętu AGD	Partyzantów 14	0-83-371-72-06	Regina Michalak
tubelskie	Zamość	Zakład Naprawy AGD	Spadek 33	0-84 639-32-10	Barbara Poznanińska
tubelskie	Gorzów Wlkp.	UHZE "TELMISS"	Lokietka 22-33/9	0-95-735-32-22	Zbigniew Stecko
tubelskie	Gorzów Wlkp.	UHZE "TELMISS"	Wolnościowego 39	0-95-794-09-73	Zbigniew Stecko
tubelskie	Gorzów Wlkp.	Zakład Handlowo Usługowy "Olejaż"	Mosicielepko 14	0-95-729-20-93	Mirosław Korsek
tubelskie	Zielona Góra	"ELDOM"	Okulickiego 35	0-68-326-22-37	Elżbieta Słina
łódzkie	Beżany	Z.U.H "MGM" Service s.c.	Kulickiego 2/8	0-46-874-28-30	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Łęczyca	"AGD Service" Naprawa Sprzętu AGD	Bitwy nad Bzurą 16	0-24-721-88-55	Adam Wietlicki
łódzkie	Łódź	Z.U.H "MGM" Service s.c.	Pomorska 100	0-42-678-92-92	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Piaski/ów Tyńb.	Handel Usługi AGD	Słowackiego 70	0-44 647-11-27	Zbigniew Kusideł
łódzkie	Wiera Mazowiecka	Z.U.H "MGM" Service s.c.	P1, Piłsudskiego 6	0-46-814-23-37	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Sieradz	Naprawa Sprzętu AGD	Polska 3/5	0-43-827-40-92	Paweł Tybulewicz
łódzkie	Zgierz	"AGD Service" Naprawa Sprzętu AGD	Łęczycka 55	0-42-716-21-75	Adam Wietlicki
małopolskie	Kraków	"Dom-Service" sp. z o.o.	0-12-644-40-89	0-12-644-40-89	Mark Lis
małopolskie	Nowy Sącz	"ARTDOM" Handel Usługi AGD	Zamełkowska 3	0-18-443-77-36	Jerzy Gółka
małopolskie	Tarnów	Z.U.H "MORIS"	Głanczna 8a	0-14 626-00-99	Waldemar Krywnicki
mazowieckie	Płock	"AGD Service" Naprawa Sprzętu AGD	Bielska 57a	0-24-366-70-61	Adam Wietlicki
mazowieckie	Radom	PHU "Dom-Service"	Chrobrego 54	0-48-364-68-48	Mirosław Kalinin
mazowieckie	Radom	PW "UNITHON" s.c.	Sobieskiego 1	0-48-333-13-80	Andrzej Bukowski
mazowieckie	Siedlce	AGD Service	Partyzantów 27a	0-25-632-72-08	Krzysztof Wękowski
mazowieckie	Warszawa	Predom Service	Grochowska 207	0-22-810-40-96	Robert Ornoch
opolskie	Opole	PHU "Biotex-Joyniak"	Szarych Szeregów 23	0-77-403-02-00	Zbigniew Drewniakowski
opolskie	Krosno	"EKO-Service"	Legionów 2a	0-13-432-28-93	Witold Czajka
opolskie	Przemysły	AZU "TECHDOM"	Mickiewicza 9	0-16-678-77-05	Jerzy Stempak
opolskie	Tarnobrzeg	Zakład Usługowy AGD	Dąprowskiego 44	0-17-854-16-15	Mark. Ostrowska
opolskie	Białystok	Z.U.H "ELDOM"	Kosciuszka 74	0-15-822-35-74	Janusz Roszczyński
opolskie	Lomża	Z.U.H SPRZĘTU AGD S.C.	Warszawska 29	0-85-732-39-30	Antoni Santomierski
opolskie	Suwalski	AZU "Kuszniewski Service"	Rządowa 12	0-86-216-33-74	Zdzisław Świecki
opolskie	Gdansk	PHU Eldom s.c.	Ulyńskiego 1a	0-87-567-29-58	Henryk Kuszniewski
opolskie	Gdynia	PHU Eldom s.c.	Haltera 18/9	0-58-590-13-25	Mirosław Karpiński
opolskie	Ślupsk	PHU "ARGED"	Hłedska 8	0-58-963-15-15	Mirosław Karpiński
opolskie	Węjtrowo	Hurtownia "B&J"	Plisubskiego 7b	0-59-843-54-88	Henryk Szejwicz
śląskie	Częstochowa	"OHM 2" s.c.	Obrotków Hedu 3	0-58-672-79-97	Jacek Pomieczynski
śląskie	Gliwice	EuroService	Wileysława Sikorskiego 4/6	0-34-365-97-93	Artur Niedbala
śląskie	Gliwice	Zakład Usługowo-Handlowy	Chrozowska 1	0-32-231-58-14	Dariusz Kupiec
śląskie	Katowice	Z.U.H "ELDOM"	Jagiellońska 12	0-32-231-06-79	Józef Trojan
śląskie	Łódź/gowice	Z.U.H "ELDOM"	Tysiąclecia 3	0-32-254-11-81	Andrzej Kaszak
świętokrzyskie	Kielce	Z.U.H "Elektronom"	Pogodna 2	0-33-883-16-12	Mirosław Ochty
świętokrzyskie	Ostrowiec Świętokrzyski	PHU "Dom-Service"	Chęcińska 41	0-41-362-26-50	Ryszard Kucab
warmińsko-mazurskie	Elbląg	Naprawa Sprzętu AGD	Główna 3	0-41-282-09-38	Zdzisław Salała
warmińsko-mazurskie	Olsztyn	Naprawa Sprzętu AGD	Łokietka 4	0-55-237-94-05	Włodzisław Piłkarczyk
wielkopolskie	Korln	Z.U.H "DOMEL-SERVICE"	Baracza 8A	0-89-542-74-42	Szczepan Dzikos
wielkopolskie	Leszno	Naprawa AGD	Al1 Majaj 15	0-63-242-17-99	Aleksandra Jakubowska
wielkopolskie	Pila	"Service RTV"	Chrobrego 35	0-65-529-94-36	Andrzej Nowakowski
wielkopolskie	Pila	UHZE "TELMISS"	Młynarska 4/4L	0-67-215-32-26	Zbigniew Stecko
wielkopolskie	Poznań	PHU "TELMISS"	Targowa 08/1L	0-67-212-54-53	Zbigniew Stecko
wielkopolskie	Poznań	PHU "Ako-Domi" s.c.	0-8- Piaszkowa 18	0-61-877-53-11	Arkadiusz Alencel
zachodniopomorskie	Koszalin	PHU "AGRA"	Szyprów 4	0-94-341-66-68	Ryszard Morgiello
zachodniopomorskie	Szczecin	MC-Service s.c.	Chmielowskiego 18	0-91-482-11-44	Dariusz Cymer

## ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

Lp.	Data zgłoszenia sprzętu do naprawy	Data zakończenia naprawy	Data wydania sprzętu z serwisu	Opis naprawy	Pieczętka zakładu	Pokwitowanie klienta

<English>

### **Disposal of your old appliance**

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.

<Hungarian>

### **Régi eszközök ártalmatlanítása**

1. A termékhez csatolt áthúzott, kerekesszeméről jel jelöli, hogy a termék a 2002/96/EC EU-direktíva hatálya alá esik.
2. Minden elektromos és elektronikai terméket a lakossági hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a kormány vagy az önkormányzatok által kijelölt begyűjtő eszközök használatával.
3. Régi eszközeinek megfelelő ártalmatlanítása segíthet megelőzni az esetleges egészségre vagy környezetre ártalmas hatásokat.
4. Ha több információra van szüksége régi eszközeinek ártalmatlanításával kapcsolatban, tanulmányozza a vonatkozó környezetvédelmi szabályokat, vagy lépjen kapcsolatba az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

<Czech>

### **Likvidace starých spotřebičů**

1. Pokud je u výrobku uveden symbol pojiždného kontejneru v přeškrtnutém poli, znamená to, že na výrobek se vztahuje směrnice Evropské unie číslo 2002/96/EC.
2. Všechny elektrické a elektronické výrobky by měly být likvidovány odděleně od běžného komunálního odpadu prostřednictvím sběrných zařízení zřízených za tímto účelem vládou nebo místní samosprávou.
3. Správný způsob likvidace starého elektrického spotřebiče pomáhá zamezit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví.
4. Bližší informace o likvidaci starého spotřebiče získáte u místní samosprávy, ve sběrném zařízení nebo v obchodě, ve kterém jste výrobek zakoupili.

<Polish>

### **Utylizacja starych urządzeń**

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

<Slovak>

### **Likvidácia vášho starého prístroja**

1. Keď sa na produkte nachádza tento symbol prečiarknutej smetnej nádoby s kolieskami, znamená to, že daný produkt vyhovuje európskej Smernici č. 2002/96/EC.
2. Všetky elektrické a elektronické produkty by mali byť likvidované oddelene od komunálneho odpadu prostredníctvom na to určených zberných zariadení, ktoré boli ustanovené vládou alebo orgánmi miestnej správy.
3. Správnu likvidáciu starých zariadení pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym následkom pre prostredie a ľudské zdravie.
4. Podrobnejšie informácie o likvidácii starých zariadení nájdete na miestnom úrade, v službe na likvidáciu odpadu alebo u predajcu, kde ste tento produkt zakúpili.

