



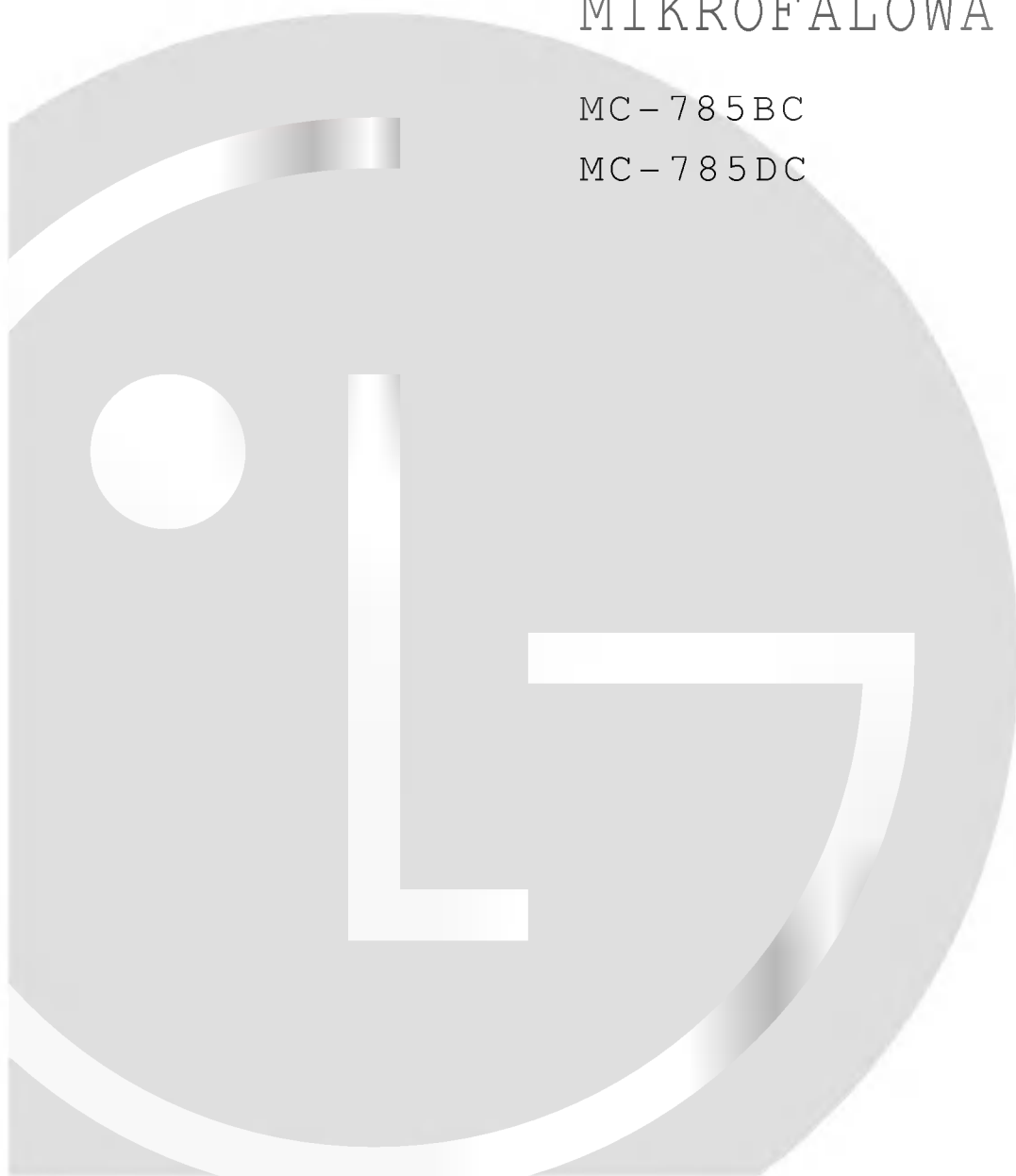
INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA

MIKROFALOWA

MC-785BC

MC-785DC



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 drzwiczkach (skrzywienie), zawiasach i zatrzaskach (złamane lub poluzowane) oraz uszczelkach drzwi i powierzchniach uszczelniających.

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

UWAGA

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

1. Należy unikać naczyń o prostych ścianach i z wąskimi szyjkami.
2. Nie wolno przegrzewać płynów.
3. Wskazany jest zamieszanie płynu przed umieszczeniem pojemnika w kuchence oraz ponownie po upływie 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

Instalacja kuchenki mikrofalowej przebiega w następujących trzech prostych krokach:

1. Usunąć wszystkie elementy opakowania i wszystkie akcesoria.
2. Umieścić kuchenkę w wybranym miejscu, upewniając się, że nad urządzeniem i za nim istnieje przynajmniej 30 cm wolnej przestrzeni, w celu umożliwienia poprawnej wentylacji. Przy ściankach kuchenki nie powinny znajdować się żadne przedmioty, aby zapewnić przepływ powietrza. Wywietrznik znajduje się u góry bądź na ściankach bocznych urządzenia. Zatkanie wywietrznika może spowodować uszkodzenie kuchenki.
3. Podłączyć kuchenkę do standardowego gniazdka sieciowego. Należy się upewnić, czy obwód elektryczny jest dostosowany do obciążenia prądem przynajmniej 10 A i czy kuchenka mikrofalowa jest jedynym urządzeniem w tym obwodzie.

UWAGA: • Jeżeli kuchenka nie działa prawidłowo, odłączyć ją od gniazda i podłączyć jeszcze raz.
• Niniejsza kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.

OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE NINIEJSZE MUSI BYĆ UZIEMIONE

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

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

Niniejsze urządzenie jest dostarczone z przewodem zasilającym o specjalnym wykonaniu, który w przypadku uszkodzenia, musi być wymieniony na przewód tego samego typu. Przewód taki jest do nabycia w punktach serwisowych i powinien być instalowany przez kompetentną osobę.

Spis treści

2	Instalacja
3	Dane techniczne
4	Wprowadzenie
4	Jak działa kuchenka mikrofalowa
4	Jak osiągnąć najlepsze efekty podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej
4	W jaki sposób cechy żywności wpływają na gotowanie w kuchenke mikrofalowej
5	Specjalne techniki stosowane podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej
6	Naczynia bezpieczne przy mikrofalach
7	Schemat/ Panel sterowania
8	Instrukcje postępowania
8	Ustawianie zegara
8	Zabezpieczenie przed dziećmi
8	Szybki start
9	Gotowanie z regulacją poziomu mocy
9	Gotowanie dwustopniowe
10	Rozmrażanie
12	Gotowanie automatyczne
14	Używanie rożna do pieczenia kurczaków (TYLKO DLA MC-785BC)
15	Zwiększanie i zmniejszanie
15	Opiekanie (Grill)
16	Gotowanie konwekcyjne
17	Gotowanie kombinowane
18	Przydatne wskazówki
19	Zasady bezpieczeństwa
20	Pytania i odpowiedzi

Dane techniczne

	MC-785DC	MC-785BC
Zasilanie	230V~, 50 Hz	
Moc wyjściowa	850 W (wg normy IEC705)	
Częstotliwość fal	2450 MHz	
Wymiary zewnętrzne	530 mm (szer.) x 322 mm (wys.) x 497 mm (głęb.)	
Wymiary wewnętrzne	350 mm (szer.) x 232 mm (wys.) x 374 mm (głęb.)	
Zużycie energii	Mikrofale	1350 W
	Opiekanie	1250 W
	Konwekcja	1350 W(maks. 2550 W)
	Kombinowane	2650 W
Ciężar netto	ok. 22,5 kg	ok. 23,0 kg
Ciężar z opakowaniem	ok. 25,0 kg	ok. 25,5 kg

Wprowadzenie

Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale są formą energii podobną do fal radiowych i telewizyjnych oraz normalnego światła dziennego. Zwykle mikrofałe rozchodzą się w przestrzeni, przekraczają atmosferę i znikają bez żadnego efektu. Jednak kuchenki mikrofalowe są wyposażone w magnetron, który czyni energię mikrofalową użyteczną. Dostarczona do magnetronu energia elektryczna jest zamieniana na promieniowanie mikrofalowe. Fale te dostają się do komory grzewczej przez otwory wewnątrz kuchenki. Talerz obrotowy lub tacka znajdują się na spodzie komory. Mikrofałe nie mogą przejść przez metalowe ściany kuchenki, ale mogą przenikać takie materiały jak szkło, porcelana, papier oraz materiały, z których zrobione jest wyposażenie używane w kuchenkach mikrofalowych. Mikrofałe nie podgrzewają naczyń, chociaż ostatecznie stają się one gorące od ciepła emitowanego przez żywność.

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

Jak osiągnąć najlepsze efekty podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej

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

Czynniki wpływające na czas gotowania:

(Moc pobierana przez kuchenkę jest podana w specyfikacji na wstępie niniejszej instrukcji). Na czas gotowania wpływ ma wiele czynników. Bardzo dużą różnicę w czasie gotowania powoduje temperatura składników użytych w przepisie. Na przykład, ciasto robione ze schłodzonego masła, mleka i jajek będzie

oczywiście piekło się dłużej, niż zrobione ze składników o temperaturze pokojowej. Wszystkie recepty zawarte w tej książce określają pewien zakres czasu gotowania. Może się więc okazać, że jedzenie przygotowane w czasie podanym w dolnym zakresie będziemy uważali za niedogotowane, a czasami możemy chcieć gotować dłużej niż czas podany jako zakres górny. Zależy to od indywidualnych preferencji. Myślą przewodnią niniejszej książki jest to, że dla przygotowywanego jedzenia będzie najlepiej, gdy będziemy konserwatywni w ustawianiu czasów gotowania. Niektóre przepisy, szczególnie te dotyczące ciast, placków i kremów, zalecają wyjęcie potrawy z kuchenki, gdy jest ona lekko niedogotowana. To nie jest pomyłką. Gdy pozostawi się je odstawione na zewnątrz kuchenki, zwykle nakryte folią, to potrawy te gotują się nadal, ponieważ ciepło znajdujące się w ich zewnętrznej części stopniowo przekazywane jest do wewnątrz. Jeżeli potrawę pozostawi się w kuchenke, aż zostanie ona ugotowana w całości, zewnętrzne jej części mogą zostać przegotowane, a nawet się spalić. W czasie korzystania z kuchenki mikrofalowej naborą Państwo doświadczenia i będą potrafili oszacować zarówno czas gotowania, jak i czas odstawienia dla różnych rodzajów potraw.

W jaki sposób cechy żywności wpływają na gotowanie w kuchenke mikrofalowej

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

Wysokość produktów: Górna część wysokich produktów, szczególnie pieczeni, będzie się gotować o wiele szybciej niż ich dolna część. Dlatego ważnym jest, aby podczas gotowania wysokich produktów obracać je, czasami nawet kilka razy.

Wilgoć zawarta w żywności: Ponieważ ciepło wytwarzane przez mikrofałe powoduje wyparowanie wilgoci, to stosunkowo suche produkty, jak pieczenie i niektóre warzywa, powinny być przed gotowaniem skropione wodą lub przykryte, aby ją zatrzymać.

Kości i tłuszcz zawarte w jedzeniu:

Kości przewodzą ciepło, a tłuszcz gotuje się dużo szybciej niż mięso. Dlatego też, trzeba zwrócić uwagę podczas gotowania kościстых lub tłustych kawałków mięsa, czy nie gotują się one nierówno lub nie przegotowują się.

Wprowadzenie

Ilość produktów: Ilość mikrofal znajdująca się w kuchence pozostaje niezmienna bez względu na ilość gotowanego jedzenia. Dlatego też, im więcej jedzenia zostanie umieszczone w kuchence, tym dłuższy czas będzie się ono gotować.

Kształt produktów: Mikrofałe zagłębiają się tylko na ok. 2,5 cm w głąb żywności. Wewnętrzne części grubych porcji jedzenia gotują się dzięki temu, że ciepło wytwarzane na ich zewnętrznej powierzchni przenika do wnętrza. Innymi słowy - jedynie zewnętrzna część porcji jedzenia jest gotowana dzięki energii mikrofalowej. Cała reszta jest gotowana dzięki konwekcji ciepła. Z tego wynika, że najgorszym możliwym kształtem gotowanych produktów jest gruby kwadrat. Jego rogi spalą się o wiele wszeźniej, niż środek stanie się zaledwie ciepły. W kuchence mikrofalowej gotują się najlepiej produkty cienkie i okrągłe.

Specjalne techniki stosowane podczas gotowania w kuchence mikrofalowej

Przyrumienianie: Mięso i drób, które gotują się przez 15 minut lub dłużej, przyrumienią się lekko we własnym tłuszczu. Potrawy, które są gotowane krócej, aby uzyskać apetyczny kolor mogą być smarowane sosami barwiącymi. Do najczęściej używanych takich sosów należy sos Worcestershire, sos sojowy lub sos barbecue. Nie wpływa to na oryginalny smak potraw, jeżeli ilość stosowanego sosu jest relatywnie niewielka.

Przykrywanie: Przykrycie zatrzymuje ciepło i parę, co powoduje szybsze gotowanie się potraw. Można używać pokrywek lub przylegającej folii do kuchenek mikrofalowych, podwijając brzeg, aby zapobiegać jej rozdarciu.

Przykrywanie papierem odpornym na tłuszcz: Papier odporny na tłuszcz skutecznie zapobiega pryskaniu i pomaga potrawie zachować trochę ciepła. Ale oczywiście jest to mniej szczelne przykrycie niż pokrywka, czy folia i pozwala ono na powolne wysychanie jedzenia.

Owijanie papierem odpornym na tłuszcz lub ręcznikiem papierowym: Kanapki i wiele innych potraw zawierających upieczony chleb powinny być zawijane przed włożeniem do kuchenki, aby zapobiec ich wysychaniu.

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

Mieszanie: Mieszanie jest jednym z najważniejszych technik w gotowaniu mikrofalowym.

W konwekcyjnym gotowaniu potrawy są mieszane, aby wymieszać i połączyć składniki. Jednak potrawy gotowane w kuchenkach mikrofalowych mieszane są po to, aby rozprzestrzenić i przekazać ciepło. Zawsze należy mieszać od zewnątrz w kierunku środka, ponieważ zewnętrzna część potrawy ogrzewa się najpierw.

Obracanie: Duże i długie potrawy, takie jak pieczenie i całe kurczaki, powinny być obracane tak, aby ich góra i dół gotowały się równo. Wskazaniem jest również obracać kawałki kurczaka i kotlety.

Umieszczanie porcji grubszych na zewnątrz: Ponieważ promieniowanie mikrofalowe jest pochłanianie przez zewnętrzne części jedzenia, sensownym jest umieszczanie grubszych porcji mięsa, drobiu i ryb na zewnętrznym brzegu talerza. Powoduje to, że grubsze porcje otrzymają więcej energii mikrofalowej i jedzenie będzie się równo gotować.

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

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

Nakłuwanie: Jedzenie zamknięte w skorupce, okryte skórka lub błoną prawdopodobnie pęknie, jeżeli nie zostanie nakłute przed gotowaniem. Potrawy takie to zarówno żółtka, jak i białka jajek, małe, ostrygi i wiele całych warzyw i owoców.

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

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

Wprowadzenie

Naczynia bezpieczne przy mikrofalach

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

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

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

Test naczyń do stosowania w mikrofalach: Umieścić w kuchenke mikrofalowej wątpliwe naczynie tuż obok szklanej miski wypełnionej wodą.

Włączyć kuchenkę w pozycji HIGH na 1 minutę. Jeżeli woda podgrzewa się, a naczynie pozostaje zimne w dotyku, może być ono używane w mikrofalach. Jeżeli natomiast woda nie zmienia temperatury, a naczynie staje się ciepłe, oznacza to, że pochłania ono mikrofałe i nie może być używane do gotowania w kuchenke mikrofalowej. Prawdopodobnie w Państwa kuchni znajduje się wiele wyposażenia do gotowania, które może być używane w kuchenke mikrofalowej. Należy przeczytać ich poniższy wykaz:

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

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

3. Papier: Papierowe talerze i pojemniki są odpowiednie i bezpieczne do użycia w kuchenke mikrofalowej, pod warunkiem, że czas gotowania będzie krótki i produkty gotowane nie będą zawierać dużo tłuszczu lub wilgoci. Ręczniki papierowe są również bardzo użyteczne do owijania produktów i wykładania tacek, w których są gotowane tłuste dania, takie jak boczek. Nie należy stosować kolorowego papieru, ponieważ może on zafarbować jedzenie.

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

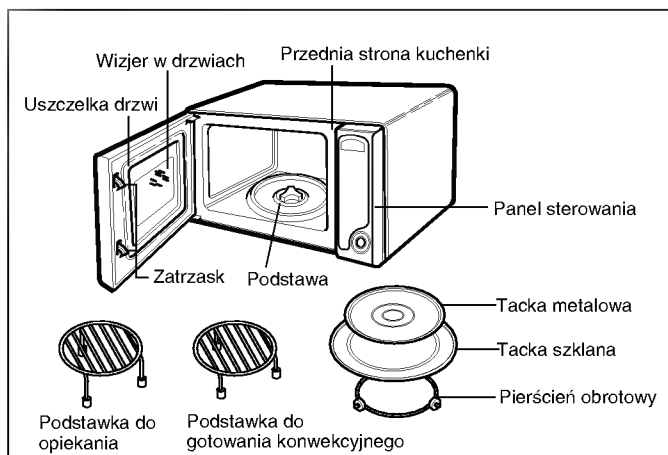
5. Plastikowe torby do gotowania: Mogą być one używane w mikrofalach, pod warunkiem, że są przeznaczone specjalnie do gotowania. Należy w torbie zrobić nacięcie, aby mogła uchodzić powstająca para. Nigdy nie wolno stosować do gotowania w kuchenke mikrofalowej zwykłych torebek, ponieważ mogą się one stopić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

6. Plastikowe naczynia do gotowania w mikrofalach: Dostępnych jest wiele takich naczyń w różnych wielkościach i różnych kształtach. Jednak w przypadku większości z nich, zapewne możecie Państwo wykorzystać naczynia posiadane w domu niż zakupować nowe wyposażenie kuchni.

7. Wyroby garncarskie, kamionka, porcelana: Pojemniki wykonane z tych materiałów są zwykle odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, ale aby mieć pewność należy przeprowadzić próbę.

UWAGA: NIEKTÓRE NACZYNIA Z DUŻĄ ZAWARTOŚCIĄ OŁOWIU LUB ŻELAZA NIE MOGĄ BYĆ UŻYWANE DO GOTOWANIA.

Schemat/ Panel sterowania

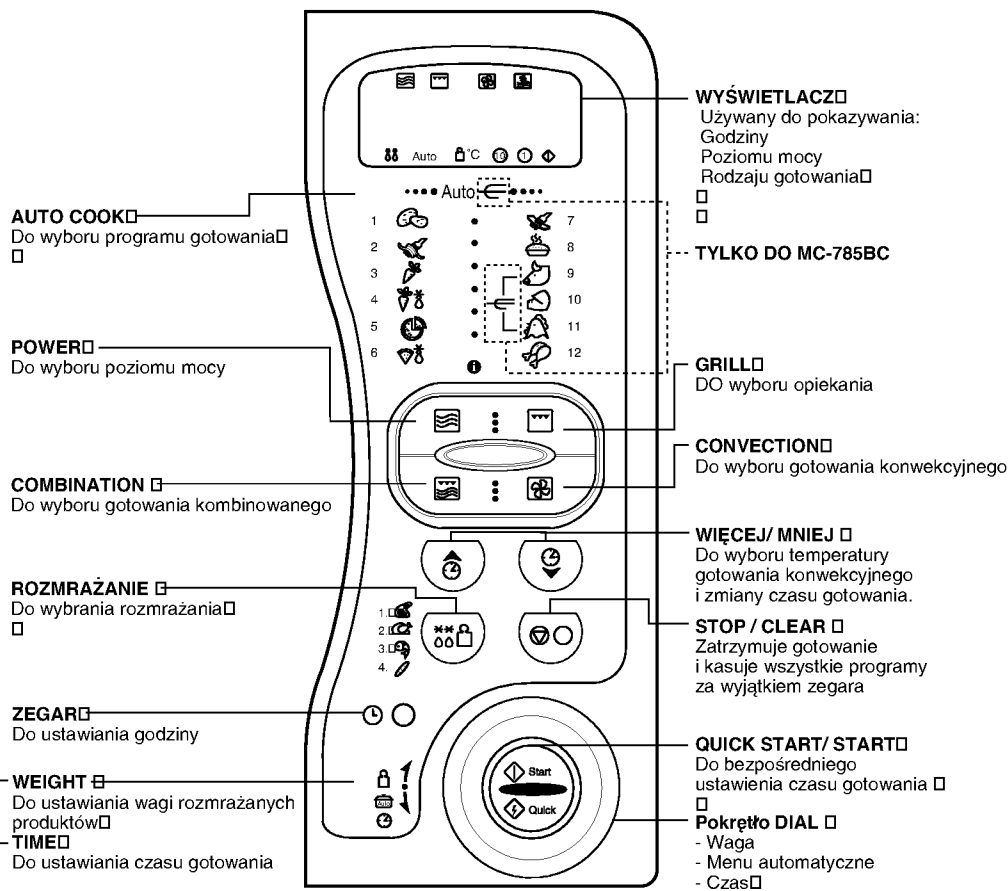


Państwa kuchenka jest zapakowana z następującym wyposażeniem:

- Tacka szklana1 szt
- Tacka metalowa1 szt
- Pierścień obrotowy1 szt
- Podstawa1 szt
- Instrukcja obsługi1 szt
- Podstawa do opiekania1 szt
- Podstawa do gotow. konwekcyjnego ...1 szt

Niniejsza kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie poleca się jej do celów zarobkowych.

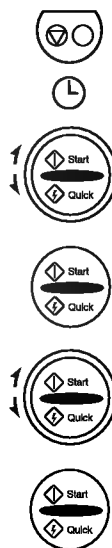
Jeżeli kuchenka jest pusta, nie wolno jej używać w trybie mikrofal i trybie kombinowanym z umieszczonym wewnątrz rożnem, podstawką do opiekania lub podstawką do gotowania konwekcyjnego.



UWAGA: Aby potwierdzić, że ustawienia zostały wprowadzone, Po dotknięciu przycisków na panelu sterowania rozlega się dźwięk.

Instrukcje postępowania

Ustawianie zegara



1. Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.
2. Nacisnąć przycisk **CLOCK**.
3. Obrócić pokrętko **DIAL**, aż na wyświetlaczu pokażą się 2 godziny.
4. Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić godzinę.
5. Obrócić pokrętko **DIAL**, aż na wyświetlaczu pokaże się 59 minut.
6. Nacisnąć ponownie przycisk **START**. Zegar zaczyna działać.

Przykład: Ustawić godzinę 2:59.

Jeżeli kuchenka zostanie włączona po raz pierwszy albo zasilanie zostanie podłączone po jego przerwaniu, cyfry na wyświetlaczu są ustawione na 0.

UWAGA: Jeżeli zegar lub wyświetlacz wykazują jakieś nieprawidłowości, należy odłączyć kuchenkę od zasilania sieciowego, podłączyć ją ponownie i wyzerować zegar.

Zegar działa w systemie 24-godzinnym.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Ustawianie



1. Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.
2. Nacisnąć i przytrzymać **STOP/ CLEAR**, aż ukaże się "L" i słyszalny będzie sygnał dźwiękowy.
3. Na wyświetlaczu pozostaje "L".

Anulowanie



Nacisnąć i przytrzymać **STOP/ CLEAR**, aż zniknie "L".

Szybki start



1. Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



2. Aby wybrać gotowanie przez 2 minuty na dużej mocy, należy nacisnąć 4 razy **START**.

UWAGA: Podczas gotowania "Szybki start", czas tego gotowania można ustawić do 10 minut.

Jest to unikalna cecha, która zabezpiecza przed przypadkowym uruchomieniem kuchenki. Jeżeli zabezpieczenie przed dziećmi zostanie ustawione, nie można włączyć gotowania.

Gdy włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi nie działają żaden przycisk.

Przykład: Gotowanie przez 2 minuty przy Wysokim poziomie mocy.

Jedna z najbardziej przydatnych cech, do oszczędzania czasu. "Szybki start" pozwala na wybranie gotowania przez 30 sekund lub przez 1 minutę na dużej mocy po naciśnięciu przycisku **START**. Możliwe jest ustawienie tego czasu do 10 minut poprzez kilkakrotne naciskanie tego przycisku.

Instrukcje postępowania

Gotowanie z regulacją poziomu mocy



1. Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



2. Nacisnąć dwa razy przycisk **POWER**, aby wybrać poziom mocy 80.



3. Obrócić pokrętko **DIAL**, aż na wyświetlaczu pokaże się 5:30.



4. Nacisnąć przycisk **START**.

Przykład: Gotowanie jedzenia na poziomie mocy 80% przez 5 minut i 30 sekund.

Kuchenka ma pięć nastaw mocy, zawierając najczęściej używane poziomy mocy.

Aby wybrać poziom mocy, należy nacisnąć przycisk **POWER**.

Po wybraniu ustawiania poziomu mocy automatycznie włącza się Wysoki poziom mocy.

Naciskając kilkakrotnie przycisk **POWER** powoduje wybranie różnych poziomów mocy.

UWAGA: Aby, zależnie od własnych wymagań, zmienić poziom mocy, należy postępować jak podano poniżej:

POZIOM MOCY	PRZYCISK POWER	MOC %
Wysoki	Nacisnąć 1 raz	100
Średnio wysoki	Nacisnąć 2 razy	80
Średni	Nacisnąć 3 razy	60
Rozmrażanie/ Średnio niski	Nacisnąć 4 razy	40
Niski/ Ogrzewanie	Nacisnąć 5 razy	20
Wysoki	Nacisnąć 6 razy	100

Gotowanie dwustopniowe



1. Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



2. Nacisnąć przycisk **POWER**.



3. Obrócić pokrętko **DIAL**, aż na wyświetlaczu pokaże się 11 minut.



4. Aby wybrać poziom mocy dla drugiego etapu, należy nacisnąć 4 razy przycisk **POWER**.



5. Obrócić pokrętko **DIAL**, aż na wyświetlaczu pokaże się 35 minut.



6. Nacisnąć przycisk **START**.

Przykład:

Gotowanie przez 11 minut przy Wysokim poziomie mocy i 35 minut przy 40% mocy

Kuchenka automatycznie będzie gotować zgodnie z ustawieniami czasu i mocy.

UWAGA:

- Zanim zostanie uaktywniony program 2, podświetlony jest program 1.
- Za każdym razem, gdy drzwiczki zostaną otwarte i potrawa sprawdzona, kuchenka powraca do wykonywanego programu po zamknięciu drzwi i naciśnięciu przycisku **START**.
- Aby wykasować program, należy nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.
- Wysoki poziom mocy wybierany jest automatycznie, dlatego też nie trzeba go programować.

Instrukcje postępowania

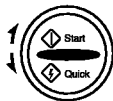
TABELA POZIOMÓW MOCY MIKROFALOWEJ

Poziom mocy	Moc wyjściowa	Sposób wykorzystania
WYSOKI	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Gotowanie wody. • Opiekanie siekanej wołowiny. • Gotowanie świeżych warzyw i owoców. • Gotowanie ryb, mięsa i drobiu. • Gotowanie wstępne potraw do przyrumienienia. • Gotowanie wstępnie podgotowanych potraw. • Smażenie cebuli, selerów i zielonego pieprzu
ŚREDNIO WYSOKI	80 %	<ul style="list-style-type: none"> • Odgrzewanie wszystkich produktów • Pieczenie mięsa i drobiu. • Gotowanie grzybów i owoców morza. • Gotowanie potraw zawierających sery i jajka.
ŚREDNI	60 %	<ul style="list-style-type: none"> • Pieczenie ciast • Gotowanie jaj • Gotowanie mięsa i drobiu • Gotowanie kremów • Gotowanie ryżu i zup
ROZMRAŻANIE/ ŚREDNIO NISKI	40 %	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrażanie wszystkich produktów • Topienie masła i czekolady • Gotowanie twardszych kawałków mięsa
NISKI/OGRZEWANIE	20 %	<ul style="list-style-type: none"> • Zmiękczenie masła i sera • Zmiękczenie lodów • Wyrastanie ciasta drożdżowego

Rozmrażanie

Rozmrażanie 1: Mięso

1. Zważyć zamrożone jedzenie, które chcemy gotować, umieścić je w kuchence i zamknąć drzwi.



2. Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

3. Aby wybrać program rozmrażania mięsa, należy nacisnąć przycisk **DEFROST** jeden raz.

4. Przy pomocy pokrętki **DIAL**, należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności, np. 0,4 kg.

5. Aby rozpocząć rozmrażanie, nacisnąć przycisk **START**.

Przykład:

Rozmrażanie 0,4 kg mięsa.

Ta kuchenka mikrofalowa, podczas procesu rozmrażania automatycznie steruje mocą wyjściową. Ustawienie programu polega na wprowadzeniu wagi produktu (mięsa, drobiu, ryb lub chleba) i wybraniu funkcji "Rozmrażania zależnego od wagi".

Instrukcje postępowania

Rozmrażanie 2: Drób

1. Kroki 1 i 2 są takie same jak opisano powyżej w "Rozmrażanie 1".



2. Aby wybrać program rozmrażania drobiu, należy nacisnąć przycisk **DEFROST** dwa razy.



3. Przy pomocy pokrętki **DIAL**, należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności, np. 1,4 kg.



4. Aby rozpocząć rozmrażanie, nacisnąć przycisk **START**.

Przykład:

Rozmrażanie 1,4 kg drobiu.

UWAGA:

1. Ta kuchenka mikrofalowa może rozmrażać od 0,1 kg do 4,0 kg.
2. Podstawową ilością podczas rozmrażania jest 0,1 kg.

- Kuchenkę można zaprogramować tak, aby po rozmrożeniu był rozpoczynany jednostopniowy lub dwustopniowy program gotowania. Jednak temperatura i gęstość zamrożonego jedzenia może się różnić, dlatego zalecamy, aby przed rozpoczęciem gotowania sprawdzić jego stan. Jest to szczególnie istotne przy połączeniach z mięsem i drobiem.
- W czasie cyklu rozmrażania kuchenka będzie piszczeć. Należy wtedy otworzyć drzwiczki i rozmrażaną żywność obrócić, rozdzielić lub ułożyć inaczej. Należy wyjąć wszystkie kawałki, które już się rozmroziły. Następnie należy włożyć z powrotem do kuchenki jeszcze zamrożone kawałki i powrócić do rozmrażania, naciskając przycisk **START**. Jeżeli w czasie trwania dźwięku nie otworzy się drzwiczek, to rozmrażanie nie zostanie przerwane.

Rozmrażanie 3: Ryby

1. Kroki 1 i 2 są takie same jak opisano powyżej w "Rozmrażanie 1".



2. Aby wybrać program rozmrażania ryb, należy nacisnąć przycisk **DEFROST** trzy razy.



3. Przy pomocy pokrętki **DIAL**, należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności, np. 2 kg.



4. Aby rozpocząć rozmrażanie, nacisnąć przycisk **START**.

Przykład:

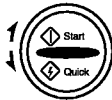
Rozmrażanie 2,0 kg ryby.

Rozmrażanie 4: Chleb

1. Kroki 1 i 2 są takie same jak opisano powyżej w "Rozmrażanie 1".



2. Aby wybrać program rozmrażania drobiu, należy nacisnąć przycisk **DEFROST** cztery razy.



3. Przy pomocy pokrętki **DIAL**, należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności, np. 0,3 kg.



4. Aby rozpocząć rozmrażanie, nacisnąć przycisk **START**.

Przykład:

Rozmrażanie 0,3 kg chleba.

Program rozmrażania chleba jest odpowiedni do rozmrażania małych kawałków, np. bagietek lub bochenków.






Rozmrażanie to wymaga czasu odstawienia, aby wewnątrz się ogrzało.

UWAGA:

Ta kuchenka mikrofalowa może rozmrażać od 0,1 kg do 4,0 kg.

Instrukcje postępowania

Gotowanie automatyczne

1. Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**. 
2. Obrócić pokrętkę **DIAL**, aby wybrać odpowiedni rodzaj gotowania (5). 
3. Nacisnąć przycisk **START**, do wprowadzania wagi produktu. 
4. Obrócić pokrętkę **DIAL**, na 0,4 kg. 
5. Nacisnąć przycisk **START**. 

Przykład:

Przygotowanie 400 g zimnej pizzy.

Gotowanie automatyczne pozwala na przygotowanie większości ulubionych potraw poprzez wybranie rodzaju dania i wprowadzenie, za pomocą pokrętki DIAL, wagi produktu.

Lp.	Rodzaj	Waga produktu	Naczynie	Temp. prod.	Wskazówki															
1	Ziemniaki w mundurkach	0,1 - 1,0 kg	Tacka szklana, Ręcznik papierowy	20°C	Wymyć i wysuszyć ziemniaki. Nakłuć je widelcem kilka razy. Po gotowaniu odstawić na 5 minut przykryte folią.															
2	Ryż/ makaron	0,5 - 2 szklanki	Tacka szklana	20°C	Umieścić ryż, zimną wodę i 1/4 łyżeczki soli w głębokiej i dużej miseczce. Przykryć pokrywką lub folią. • Ryż - Po gotowaniu zamieszać i odstawić przykryte na 5 do 10 minut. • Makaron - Po gotowaniu przepłukać makaron zimną wodą. <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Ryż / makaron</td> <td>Woda (ryż)</td> <td>Woda (makaron)</td> </tr> <tr> <td>1/2 szkl. (100g/ 50g)</td> <td>1 szkl.</td> <td>1 1/2 szkl.</td> </tr> <tr> <td>1 szkl. (200g/ 100g)</td> <td>2 szkl.</td> <td>2 1/2 szkl.</td> </tr> <tr> <td>1 1/2 szkl. (300g/ 150g)</td> <td>3 szkl.</td> <td>3 1/2 szkl.</td> </tr> <tr> <td>2 szkl. (400g/ 200g)</td> <td>4 szkl.</td> <td>4 1/2 szkl.</td> </tr> </table>	Ryż / makaron	Woda (ryż)	Woda (makaron)	1/2 szkl. (100g/ 50g)	1 szkl.	1 1/2 szkl.	1 szkl. (200g/ 100g)	2 szkl.	2 1/2 szkl.	1 1/2 szkl. (300g/ 150g)	3 szkl.	3 1/2 szkl.	2 szkl. (400g/ 200g)	4 szkl.	4 1/2 szkl.
Ryż / makaron	Woda (ryż)	Woda (makaron)																		
1/2 szkl. (100g/ 50g)	1 szkl.	1 1/2 szkl.																		
1 szkl. (200g/ 100g)	2 szkl.	2 1/2 szkl.																		
1 1/2 szkl. (300g/ 150g)	3 szkl.	3 1/2 szkl.																		
2 szkl. (400g/ 200g)	4 szkl.	4 1/2 szkl.																		
3	Świeże warzywa	0,2 - 0,8 kg	Tacka szklana	20°C	Umieścić w miseczce odpornej na mikrofalę lub w brytfannie. Dodać 30 ml wody na 0,2 kg. Przykryć plastikową folią. Po gotowaniu odstawić przykryte na 2 - 3 minuty.															
4	Mrożone warzywa	0,2 - 0,8 kg	Tacka szklana	-18°C	Umieścić w miseczce odpornej na mikrofalę lub w brytfannie. Przykryć plastikową folią. Po gotowaniu odstawić na 2 - 3 minuty.															
5	Zimna pizza	0,2 - 0,4 kg	Tacka szklana Tacka metalowa Podstawa do opiekania	5°C	Funkcja ta jest przeznaczona do odgrzania zimnej pizzy. Umieścić zimną pizzę na wysokiej podstawie. Po gotowaniu natychmiast wyjąć. Odstawić na 2 - 3 minuty.															
6	Mrożona pizza	0,1 - 0,5 kg	Tacka szklana Tacka metalowa Podstawa do opiekania	-18°C	Funkcja ta jest przeznaczona do przygotowania zamrożonej pizzy. Usunąć opakowanie i umieścić zimną pizzę na wysokiej podstawie nad tacką metalową i tacką szklaną. Po gotowaniu odstawić na 1 - 2 minuty.															
7	Frytki	0,2 - 0,4 kg	Tacka szklana Tacka metalowa Podstawa do opiekania	-18°C	Wysypać zamrożone ziemniaki na metalową tackę umieszczoną na podstawie do opiekania. Po usłyszeniu sygnału odwrócić je na drugą stronę. Najlepiej układać je w jednej warstwie. Po gotowaniu wyjąć z kuchenki i odstawić na 1 - 2 minuty.															
8	Potrawy tarte	0,5 - 1,2 kg	Tacka szklana Podstawa do gotowania konwekcyjnego	20°C	Tej funkcji można używać do gotowania potraw utartych w domu. Po gotowaniu odstawić na 1 - 3 minuty, bez przykrycia.															

Instrukcje postępowania

Gotowanie automatyczne



1. Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



2. Obrócić pokrętkę **DIAL**, aby wybrać odpowiedni rodzaj gotowania (10).



3. Nacisnąć przycisk **START**, do wprowadzania wagi produktu.



4. Obrócić pokrętkę **DIAL**, na 0,5 kg.



5. Nacisnąć przycisk **START**.

Przykład:

Przygotowanie 500 g pieczonej wieprzowiny.

Dla kuchenki mikrofalowej MC-785DC

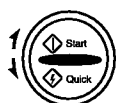
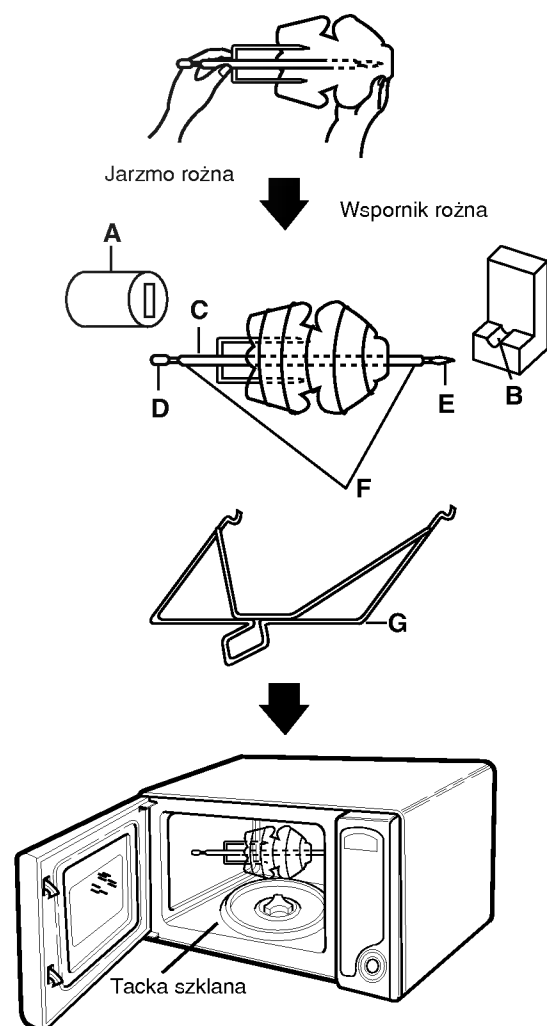
Lp.	Rodzaj	Waga produktu	Naczynie	Temp. prod.	Wskazówki
9	Pieczona wołowina	0,5 - 1,5 kg	Tacka szklana / Tacka metalowa / Podstawka do gotowania konwekcyjnego	5°C	Posmarować wołowinę roztopioną margaryną lub masłem. Umieścić ją na niskiej podstawce nad tacką metalową i tacką szklaną. Po gotowaniu odstawić na 10 minut przykryte folią.
10	Pieczona wieprzowina	0,5 - 1,5 kg	Tacka szklana / Tacka metalowa / Podstawka do gotowania konwekcyjnego	5°C	Posmarować wieprzowinę roztopioną margaryną lub masłem. Umieścić ją na niskiej podstawce nad tacką metalową i tacką szklaną. Po gotowaniu odstawić na 10 minut przykryte folią.
11	Całe kurczaki	0,8 - 1,5 kg	Tacka szklana Tacka metalowa	5°C	Posmarować kurczaka roztopioną margaryną lub masłem, doprawić według uznania. Umieścić całego kurczaka na tacce metalowej i na tacce szklanej. Po usłyszeniu sygnału natychmiast odlać sos i odwrócić kurczaka na drugą stronę. Po gotowaniu odstawić na 10 minut przykryte folią.
12	Nóżki kurczaka	0,2 - 0,8 kg	Tacka szklana Tacka metalowa Podstawka do opiekania	5°C	Nóżki kurczaka wymyć i osuszyć. Ułożyć większe kawałki na środku wysokiej podstawki. Posmarować roztopioną margaryną lub masłem, doprawić według uznania. Po usłyszeniu sygnału natychmiast odwrócić je na drugą stronę. Po gotowaniu wyjąć z kuchenki i odstawić na 3 do 5 minut przykryte folią.

Dla kuchenki mikrofalowej MC-785BC

Lp.	Rodzaj	Waga produktu	Naczynie	Temp. prod.	Wskazówki
9	Pieczona wołowina	0,5 - 1,5 kg	Tacka szklana Tacka metalowa Rożno	5°C	Nabić wołowinę na rożno i posmarować roztopioną margaryną lub masłem. Jeżeli potrzeba, przywiązać mięso nitką do rożna. Po gotowaniu odstawić na 10 minut przykryte folią.
10	Pieczona wieprzowina	0,5 - 1,5 kg	Tacka szklana Tacka metalowa Rożno	5°C	Nabić wieprzowinę na rożno i posmarować roztopioną margaryną lub masłem. Jeżeli potrzeba, przywiązać mięso nitką do rożna. Po gotowaniu odstawić na 10 minut przykryte folią.
11	Całe kurczaki	0,8 - 1,5 kg	Tacka szklana Tacka metalowa Rożno	5°C	Nabić kurczaka na rożno i przywiązać go nitką do rożna. Posmarować go roztopioną margaryną. Po gotowaniu odstawić na 10 minut przykryte folią.
12	Nóżki kurczaka	0,2 - 0,8 kg	Tacka szklana Tacka metalowa Podstawka do opiekania	5°C	Nóżki kurczaka wymyć i osuszyć. Ułożyć większe kawałki na środku wysokiej podstawki. Posmarować roztopioną margaryną lub masłem, doprawić według uznania. Po usłyszeniu sygnału natychmiast odwrócić je na drugą stronę. Po gotowaniu wyjąć z kuchenki i odstawić na 3 do 5 minut przykryte folią.

Instrukcje postępowania

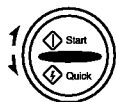
Używanie różna do pieczenia kurczaków (TYLKO DLA MC-785BC)



Wybrać tryb 11 (całe kurczaki) automatycznego gotowania za pomocą pokrętki DIAL.



Nacisnąć przycisk START, aby wprowadzić wagę.



Obracając pokrętkę DIAL podać odpowiednią wagę.



Nacisnąć przycisk START, aby rozpocząć gotowanie.

1. Umieścić całkowicie rozmrożonego kurczaka na różniu, upewniając się, że różno przechodzi centralnie przez środek kurczaka. Jeżeli to konieczne, należy przywiązać go nicią do różna.

UWAGA:
BARDZO WAŻNE JEST, ABY PRZED GOTOWANIEM KURCZAK BYŁ CAŁKOWICIE ROZMROŻONY. NIEZACHOWANIE TEGO WARUNKU MOŻE SPOWODOWAĆ, ŻE BĘDZIE ON NIEDOGOTOWANY.

2. Włożyć koniec różna (D) w jego jarzmo (A) na lewej ścianie kuchenki. Pchnąć w lewo, jednocześnie powoli go obracając, aż różno wsunie się w jarzmo (A).
3. Oprzeć drugi koniec różna (E) w zagłębieniu we wsporniku różna (B).
4. Ostrożnie umieścić metalową tackę na wierzchu szklanego obrotowego talerza w kuchenke.
5. Po zamknięciu drzwiczek kuchenki wybrać tryb 11 automatycznego gotowania (całe kurczaki) i nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**. Następnie wprowadzić wagę kurczaka przy pomocy pokrętki DIAL i przycisku **WEIGHT** i nacisnąć przycisk **START**.
6. Po zakończeniu pieczenia przytrzymać za dwa końce (F) różno za pomocą uchwytu (G), podnieść delikatnie jego prawą stronę i wyciągnąć go od prawego końca.

UWAGA:







1. Pieczenie na różniu jest odpowiednie dla przygotowania mięsa i drobiu. Wszystkie powierzchnie potrawy zostaną nawet przyrumienione bez jej odwracania.
2. Pieczenie na różniu może być stosowane w trybach pracy mikrofalowej, kombinowanej, opiekania i gotowania automatycznego.
3. Różno jest przeznaczone wyłącznie do pieczenia na różniu. Po zakończeniu pieczenia należy usunąć różno z kuchenki i przechowywać je z innymi akcesoriami.

UWAGA:

1. PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA TACKA METALOWA JEST BARDZO GORĄCA.
2. Przed gotowaniem powinno się za każdym razem usunąć tłuszcz z talerza obrotowego. Rozgrzany tłuszcz znajdujący się na talerzu może zacząć dymić.

Instrukcje postępowania

Zwiększanie (⬆️) i zmniejszanie (⬇️)

-  1. Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.
-  2. Obrócić pokrętkę **DIAL**, aby wybrać program Automatycznego gotowania (Auto Cook).
-  3. Nacisnąć przycisk **START**, do wprowadzania wagi produktu.
-  4. Obrócić pokrętkę **DIAL**, podając odpowiednią wagę.
-  5. Nacisnąć przycisk **START**.
-  6. Podczas gotowania nacisnąć przycisk zwiększania.

Przykład:





Zwiększenie czasu gotowania podczas Automatycznego gotowania.

1. Używając przycisków zwiększania i zmniejszania można zwiększać i zmniejszać czas gotowania dla wszystkich programów za wyjątkiem programów rozmrażania. Jeżeli efekty gotowania są zadowalające, nie ma potrzeby używania tych przycisków.
2. Poprzez stosowanie zwiększania i zmniejszania może być zmieniana temperatura gotowania konwekcyjnego.

- Aby zmniejszyć czas Automatycznego gotowania, należy wykonać powyższe punkty, zamieniając "zwiększanie" na "zmniejszanie".

UWAGA: Podczas wyboru, wywietlacz będzie się zwiększał lub zmniejszał \pm "10" sekund.

Opiekanie (Grill)

-  1. Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.
-  2. Nacisnąć przycisk **GRILL**.
-  3. Obrócić pokrętkę **DIAL**, aby wybrać odpowiedni czas.
-  4. Nacisnąć przycisk **START**.

W czasie opiekania należy używać podstawki do opiekania.

(Czas opiekania może być regulowany w zakresie od 10 sekund do 90 minut).

Gotowanie konwekcyjne

Aby podgrzewać



1. Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



2. Nacisnąć przycisk **CONVECTION**.



3. Aby ustawić 230°C, należy nacisnąć przycisk **zwiększania** 3 razy.



4. Nacisnąć przycisk **START**.

Aby gotować

1. Umieścić w kuchence potrawę, którą chcemy gotować i zamknąć drzwiczki.



2. Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



3. Nacisnąć przycisk **CONVECTION**.



4. Aby ustawić 230°C, należy nacisnąć przycisk **zwiększania** 3 razy.



5. Obrócić pokrętko **DIAL**, aby wybrać odpowiedni czas gotowania.



6. Nacisnąć przycisk **START**.

Przykład:

Zaprogramować temperaturę 230°C na 50 minut.

Zakres temperatury w kuchence wynosi od 150°C do 250°C.

Po wybraniu gotowania konwekcyjnego automatycznie jest wybierana temperatura 200°C.






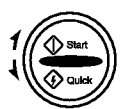







Temperatura gotowania może być zmieniana poprzez naciskanie przycisków **zwiększania** i **zmniejszania**.

Gdy temperatura w kuchence osiągnie ustawioną wartość, zacznie być odliczany ustawiony czas. Wtedy należy umieścić żywność w środku.

W czasie gotowania konwekcyjnego należy używać podstawki do gotowania konwekcyjnego.

Instrukcje postępowania

Gotowanie kombinowane

-  1. Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.
 -  2. Nacisnąć przycisk **COMBINATION**.
 -  3. Nacisnąć przycisk **CONVECTION**.
 -  4. Aby ustawić 180°C, należy nacisnąć przycisk **zmniejszania** 2 razy.
 -  5. Dwukrotnie nacisnąć przycisk **POWER**.
 -  6. Obrócić pokrętko **DIAL**, aby wybrać odpowiedni czas gotowania (10 min).
 -  7. Nacisnąć przycisk **START**.
-
-  1. Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.
 -  2. Nacisnąć przycisk **COMBINATION**.
 -  3. Nacisnąć przycisk **GRILL**.
 -  4. Trzykrotnie nacisnąć przycisk **POWER**.
 -  5. Obrócić pokrętko **DIAL**, aby wybrać odpowiedni czas gotowania (30 min).
 -  6. Nacisnąć przycisk **START**.

Przykład:

Zaprogramować gotowanie na poziomie mocy 40% w temperaturze gotowania konwekcyjnego 180°C w czasie gotowania 10 minut.

Kuchenka ta ma tryb gotowania kombinowanego, który pozwala gotować potrawy jednocześnie za pomocą ogrzewania i mikrofal. Ponieważ gotowanie przez ogrzewanie rumieni powierzchnię potraw, a mikrofały docierają do środka, czas gotowania kombinowanego jest sumarycznie krótszy niż czas trwania dwóch etapów oddzielnie. Co więcej, nie ma potrzeby rozgrzewać wstępnie kuchenki.

Zakres temperatury w kuchenke wynosi od 150°C do 250°C.

Moc może być ustawiana na 20%, 40% lub 60%.

Po wybraniu regulacji mocy automatycznie jest wybierana moc 20%.

Przykład:

Zaprogramować moc na poziomie 60% i opiekanie przez 30 minut.

Przydatne wskazówki

Aby osiągnąć najlepsze efekty:

1. Przy określaniu czasu podgrzewania dla poszczególnych produktów, należy zacząć od ustawienia czasu minimalnego i od czasu do czasu podczas podgrzewania sprawdzać stan jedzenia. Potrawy można łatwo przypalić, gdyż mikrofałe podgrzewają je bardzo szybko.
2. Mniejsze produkty lub potrawy o niskiej zawartości wody mogą się nadmiernie wysuszyć i stwardnieć jeśli będą podgrzewane zbyt długo.
3. Nie wolno używać kuchenki do suszenia ściereczek lub wyrobów papierowych. Mogą się one zapalić.
4. Przed gotowaniem jaj w kuchenke mikrofalowej zbij ich skorupkę.
5. W przypadku podgrzewania w kuchenke produktów takich, jak jabłka, ziemniaki, wątróbka, itp., aby zapobiec ich rozerwaniu, nie wolno zapomnieć o przekłuciu w kilku miejscach skórki lub błony.

Rozmrażanie żywności:

1. Zamrożne 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 zamrożne.
5. W zależności od początkowej temperatury żywności, może stać się konieczne zwiększenie lub zmniejszenie czasu podgrzewania podanego w niektórych przepisach.

UWAGA:

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

Przyrumienianie:

Większość produktów nie podgrzewa się w kuchenke mikrofalowej na tyle długo, by nabrać brązowego zabarwienia i wymaga zastosowania dodatkowego koloru.

Przybranie z papryki lub sosy zabarwiające, takie jak sos Worcestershire, mogą pomóc w przyrumienianiu kotletów, bitek i drobiu. Pieczeń, kurczęta i szynka podgrzewane przez 10-15 minut lub dłużej przyrumienią się lekko bez żadnych dodatków.

Naczynia kuchenne:

1. Większość szklanych, ceramicznych i żaroodpornych naczyń doskonale nadaje się do użycia w kuchenke mikrofalowej. Jednakże nie należy używać naczyń z metalowym ornamentem.
2. Papierowe serwetki, ręczniki, talerze, kubki, karton i tektura mogą być w większości używane w kuchenke mikrofalowej. Nie należy używać produktów z makulatury ponieważ mogą one zawierać zanieczyszczenia, które podczas podgrzewania mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
3. Plastikowe naczynia, kubki, pojemniki oraz plastikowe torebki mogą być używane w kuchenke mikrofalowej. W czasie używania naczyń plastikowych w kuchenke mikrofalowej należy przestrzegać instrukcji producenta lub wskazówek podanych w przewodniku kulinarnym.
4. Naczynia metalowe i naczynia z metalowym ornamentem nie powinny być używane w kuchenke mikrofalowej.

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej:

1. Wnętrze kuchenki należy utrzymywać w czystości. Rozprysnięte jedzenie i rozlane płyny przyklejają się do ścianek kuchenki oraz między uszczelką a powierzchnią drzwi. Rozlane płyny najlepiej jest wytrzeć od razu wilgotną ściereczką. Okruszki i rozlania pochłaniają energię mikrofalową i wydłużają czas gotowania. Przy pomocy wilgotnej szmatki należy usunąć wszystkie okruszki, które wpadły między przednią część kuchenki a drzwi. Ważne jest aby przestrzeń ta była czysta, co zapewni szczelne zamknięcie drzwi. Usunąć tłuste plamy za pomocą namydlonej szmatki, a następnie spłukać i wysuszyć. Nie używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych ścierek. Szklana tacka może być myta w ręku lub w zmywarce do naczyń.
2. Obudowę kuchenki należy utrzymywać w czystości. Obudowę należy czyścić letnią wodą z mydłem, spłukać i wytrzeć suchą, miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem. Aby nie spowodować uszkodzenia wewnętrznych części kuchenki, nie można dopuścić by do wentylatorów nałoga się woda. Panel sterujący należy czyścić przy otwartych drzwiach, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu się kuchenki. Wytrzeć go wilgotną szmatką i zaraz potem suchą. Po zakończeniu czyszczenia należy nacisnąć przycisk SPOP/CLEAR.
3. Jeżeli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek kuchenki pojawia się para, należy ją wytrzeć przy pomocy miękkiej ściereczki. Może się tak zdarzyć, gdy kuchenka jest używana w warunkach dużej wilgotności i żadnym wypadku nie wskazuje to na uszkodzenie kuchenki.
4. Drzwi i uszczelki muszą być utrzymane w czystości. Używać letniej wody z mydłem, spłukać i dokładnie wysuszyć. **NIE UŻYWAĆ ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, JAK PROSZKI DO CZYSZCZENIA ANI PLASTIKOWYCH LUB STALOWYCH SZPACHELEK.** Części metalowe będzie łatwiej utrzymać w czystości, gdy będą często wycierane wilgotną szmatką.

Zasady bezpieczeństwa

1. Nie wolno manipulować, dokonywać jakichkolwiek regulacji lub naprawiać drzwi, panelu sterującego, wewnętrznych zamków bezpieczeństwa ani żadnych innych części kuchenki. Naprawy powinny być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.
2. Nie wolno używać pustej kuchenki. Gdy kuchenka nie jest używana, najbezpieczniej jest pozostawić w środku szklankę wody. W razie przypadkowego włączenia kuchenki, woda bezpiecznie pochłonie energię mikrofalową.
3. Nie wolno używać kuchenki do suszenia odzieży, gdyż podgrzewana zbyt długo może się zwęglić lub zapalić.
4. Nie należy podgrzewać żywności zawiniętej w papierowe ręczniki, chyba że przepisy w książce kucharskiej tak zalecają.
5. Nie wolno podczas gotowania używać gazet w miejsce papierowych ręczników.
6. Nie wolno używać drewnianych pojemników. Mogą one się zwęglić.
Nie wolno używać metalowych pojemników ani pojemników ceramicznych zawierających metal (np. połączonych lub posrebrzanych). Zawsze trzeba odkręcić metalowe pokrywy stoików.
Metalowe przedmioty w kuchenke mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego, co może doprowadzić do poważnych uszkodzeń.
7. Nie wolno używać kuchenki, jeżeli pomiędzy przednią częścią kuchenki a jej drzwiczkami znajduje się ściereczka, serwetka lub jakikolwiek inny przedmiot, gdyż może to doprowadzić do przedostawania się energii mikrofalowej na zewnątrz.
8. Nie należy używać papieru z makulatury, gdyż może zawierać zanieczyszczenia powodujące iskrzenie i/lub zapalenie się pod wpływem temperatury.
9. Nie należy myć talerza obrotowego zanurzając go w wodzie zaraz po zakończeniu podgrzewania, gdyż może to spowodować jego pęknięcie lub uszkodzenie.
10. Małe ilości jedzenia potrzebują krótszego czasu gotowania lub podgrzewania. Jeżeli stosuje się normalne czasy, jedzenie może się przegrzać i spalić.
11. Instalując kuchenkę, trzeba ją ustawić tak, aby przód drzwiczek był cofnięty względem krawędzi powierzchni, na której stoi o co najmniej 8 cm. W ten sposób uniknie się przypadkowego przewrócenia urządzenia.
12. Przed gotowaniem należy ponakłuwać skórkę ziemniaków, jabłek i podobnych warzyw i owoców.
13. Nie gotować jajek w skorupkach. Wewnątrz skorupki powstaje ciśnienie, które je rozsada.
14. W kuchenke mikrofalowej nie wolno smażyć na głębokim tłuszczu.
15. Przed podgrzewaniem lub rozmrażaniem należy usunąć z żywności plastikowe opakowania. Należy jednak zauważyć, że niektóre produkty podczas gotowania lub podgrzewania powinny być przykryte plastikową folią (jeżeli tak podano w książce kucharskiej dla kuchenek mikrofalowych).
16. Nigdy nie wolno używać kuchenki, jeżeli uszczelka drzwiczek nie jest w dobrym stanie.
17. Płyny gotowane w kuchenke mikrofalowej mogą zostać przegrzane powyżej punktu wrzenia bez jakichkolwiek jego oznak (bez bąbelków). Przy wyciąganiu pojemnika z kuchenki, może nastąpić nagłe pojawienie się bąbelków pary. Gorący płyn może gwałtownie prysnąć.
18. Jeżeli kuchenka zaczęła dymić, nie wolno od razu otwierać drzwiczek, lecz najpierw wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od sieci.
19. 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:

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

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

Pytania i odpowiedzi

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

Odp. Może być kilka tego przyczyn

- Przepaliła się żarówka.
- Drzwiczki nie są zamknięte.

Pyt. Czy energia mikrofalowa przenika przez wizjer w drzwiczkach?

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

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

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

Pyt. Czy używanie pustej kuchenki może ją uszkodzić?

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

Pyt. Dlaczego jajka czasem się rozrywają?

Odp. Podczas podgrzewania we wnętrzu jajka tworzy się para napierająca od wewnątrz na skorupkę. By zapobiec rozerwaniu, należy przed podgrzaniem nakłuć skorupkę. Nigdy nie gotować jajek bez przekłucia skorupki.

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

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

Pyt. Czy można w kuchence mikrofalowej robić prażoną kukurydzę?

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

- 1) Używając specjalnych naczyń do prażenia kukurydzy przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- 2) Używając specjalnej kukurydzy przygotowanej do przyrządzenia w kuchenkach mikrofalowych, dla której określono dokładnie czas i moc potrzebną do uzyskania zadowalającego produktu.
NALEŻY DOKŁADNIE PRZESTRZEGAĆ WSKAZÓWEK PODANYCH PRZEZ PRODUCENTA NA OPAKOWANIU KUKURYDZY. PODCZAS PRAŻENIA KUKURYDZY NIE WOLNO ZOSTAWIĆ KUCHENKI BEZ DOZORU. JEŻELI PO PODANYM CZASIE KUKURYDZA NIE PĘKA, NALEŻY PRZERWAĆ PRAŻENIE. PRZEGOTOWANIE MOŻE SPOWODOWAĆ POŻAR.

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

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

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

