



MICROWAVE/GRILL/ COMBINATION OVEN OWNER'S MANUAL

MODEL : MB-3907C / MB-3947C
MG-4907C / MG-5807C
MG-5507D

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

CONTENTS

Safety Instructions.....	3
Features Diagram.....	3
Installation	4
Operating Check	4
Your Microwave Oven in Detail.....	5
Operating Procedure	6 ~ 7
Weight Defrost Guide	7
Microwave Power Levels.....	8
Other Helpful Instructions.....	9
Cleaning and Care	9
Cooking Utensils.....	10
Defrosting Tips.....	11
Grill Cooking Chart.....	12 ~ 13
Precautions	14
Questions and Answers	15
Technical Specifications	16
Memo.....	17 ~ 18

How the Microwave Oven Works

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

A VERY SAFE APPLIANCE

Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

SAFETY INSTRUCTIONS

Do not attempt to operate the oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to tamper with the safety interlocks.

Do not place any object between the oven front face and the door or allow dirt or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (bent) (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

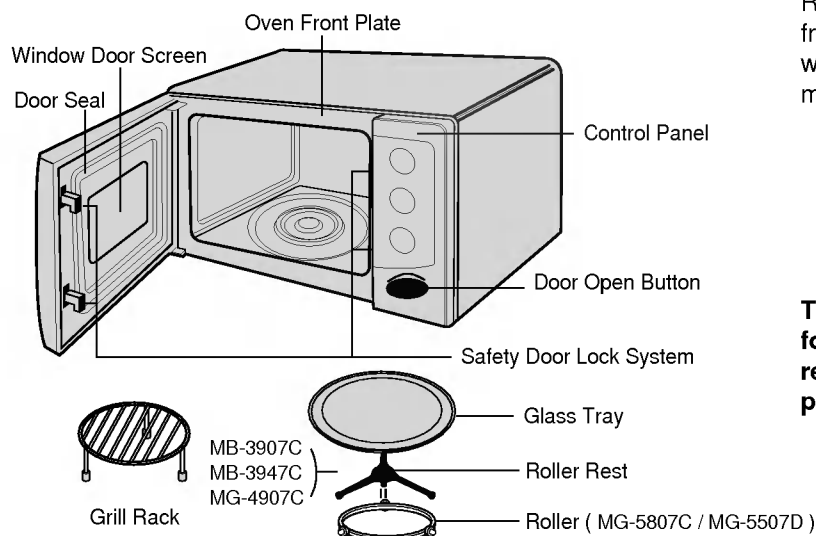
The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Warning

When liquids, e.g. soups, sauces and beverages are cooked in microwave units, they may be overheated above their boiling point without visible bubbling. When the container is removed, the shock may cause the sudden formation of steam bubbles. A fountain of hot liquid can spring up out of the container explosively.

1. Avoid using straight sided containers with narrow necks.
2. Do not overheat.
3. Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
4. After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).

FEATURES DIAGRAM



Remove your oven and all material from the shipping carton. Your oven will be packed with the following material:

- Glass Tray1 Each
- Roller rest1 Each
- Owner's manual.....1 Each
- Grill rack1 Each

This microwave oven is designed for household use only. It is not recommended for commercial purposes.

INSTALLATION

Install your oven by following three simple steps:

1. Remove all packing materials and accessories.
2. Place the oven in the level location of your choice but make sure there is at least 10 cm of space on the top and at the rear for proper ventilation. The side of the oven should be kept clear so there is air flow for ventilation.

An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

3. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the electrical circuit is at least 13 amps and that your microwave oven is the only appliance on the circuit.

NOTE: • If your oven does not operate properly, unplug it from the household outlet and then plug it back in.

- This appliance should not be used for commercial catering purposes.

Warning: This appliance must be earthed

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following codes
BLUE ~ Neutral BROWN ~ Live GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colors of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings on the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Coloured BLACK.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured RED.

The wire which is coloured GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or \equiv

OPERATING CHECK







After unpacking this appliance, examine the new oven for evidence of shipping damage. This is most important since a damaged oven may allow the escape of microwave energy. Make sure you remove all packing from the microwave cavity. Check the oven operation when unpacking the unit and any time the oven is not working properly.

1. Plug the power cord into an earthed electrical socket.
2. Place the turntable inside the oven cavity.
3. Place a cup of water (at room temperature) inside the oven, on the turntable.
4. Close the door securely.
5. Turn the POWER SELECT KNOB to max.
6. Set the Timer for 3 to 4 minutes (note: the oven lamp turns ON and microwave activity starts).
7. When the cooking time has elapsed, the signal will sound (note: the oven lamp turns off and all microwave activity stops).
8. If the oven is operating normally the water will be hot.

YOUR MICROWAVE OVEN IN DETAIL

CONTROL PANEL

1. Function and power selector. £U

MODEL FUNCTION	MG-5507D/ MG-5807C	MG-4907C	MB-3907C	MB-3947C
Microwave Power Level (Watt)	100 ** defrost 400 650 max	90 ** defrost 360 600 max	90 ** defrost 360 600 max	90 ** defrost 360 600 max
Grill				
Combi			—	—

Note:

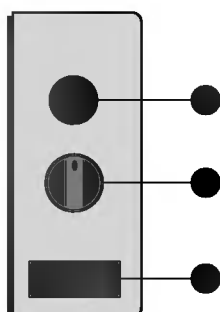
- The control panel may be scratched or damaged when it is accidentally hit by cooking utensils. In case of breakage, consult an approved service centre.
- Proper ventilation is necessary to cool the oven. If air vents are covered during oven operation, the oven may overheat. In this case a sensitive thermal safety device automatically turns the oven off. The oven will be inoperable until has cooled sufficiently. Always be sure to place the appliance 10cm away from walls during cooking. Air from ventilation openings may become warm during cooking his is normal. Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out of the bottom and top vents.

2. Timer £V

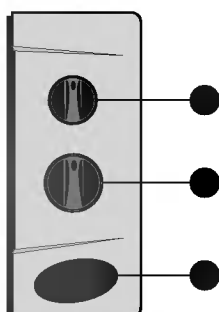
Permits selection of the desired cooking time.

3. Door opener £W

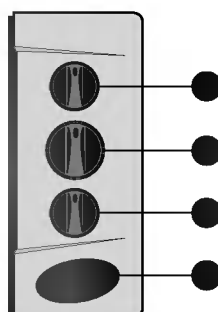
MB-3947C



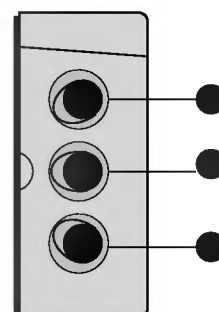
MB-3907C



MG-4907C/MG-5807C



MG-5507D



OPERATING PROCEDURE

MICROWAVE COOKING

1. Open the oven door, place the food on the turntable in the oven, and close the oven door.
2. Set the microwave power selector to the desired power level. There are five power levels from 90 / 100 Watt to max. The power selector can be set to any one of these positions.


MB-3907C/MB-3947C/MG-1907C (Watt)	MG-5507D/MG-5807C (Watt)
max	max
600	650
360	400
** defrost	** defrost
90	100

3. Set the timer to the desired cooking time. The turntable begins to rotate and cooking starts. At the end of cooking time you will hear a single ring sound, and the lamp is turned off.

Note:

- Each number represents minutes. To ensure accurate timing, it is advisable to turn the timer knob slightly pasted the desired cooking time and then back to the proposed setting.
- Press the door opener to check the cooking condition during oven operation. Opening the door during oven operation automatically turns off the oven and stops the timer. If cooking is to continue, close the door. Cooking will be resumed until the full cooking time has elapsed.
- The turntable may rotate in either direction.

GRILL COOKING

1. Open the oven door, place the food on the rack in the oven, and close the oven door.
 2. Set the Grill  function.
 3. Set the timer to the desired cooking time. The turntable begins to rotate, cooking starts, and the lamp is turned on. At the end of the cooking time you will hear a ring sound and the lamp is turned off.
- Refer to the note under MICROWAVE COOKING if you want to check the cooking condition.
 - Don't touch the front screen of the door during grill operation, because the temperature of the glass may rise up to 100 ;@. Prevent children from touching the front screen!
 - When the grill is operated for the first time after purchasing the oven, slight smoke and smell may occur. These will soon disappear.



Note:


- **Use of the grill rack is preferable, as time and performance of cooking will vary when turntable is used alone.**
- Use of the grill rack for smaller foods will improve condition ie crisping, browning etc.
- This model is fitted with a **QUARTZ GRILL**, so preheating is not needed.

THE GRILL RACK CAN BE USED IN TWO POSITIONS - HIGH OR LOW, DEPENDING ON FOOD TYPE AND SIZE.

OPERATING PROCEDURE

COMBINATION COOKING (MG-5507D / MG-4907C / MG-5807C)

Your oven has a combination cooking mode which allows you to cook food with **grill** () and **microwave** () at the same time. The time it takes to cook food using this mode is generally shorter than using the two features separately.

1. Open the oven door, place the food on the turntable or rack in the oven and close the oven door.
2. Set the COMBI () function and power selector to the desired power level.
3. Set the timer to the desired cooking time. The turntable begins to rotate and cooking starts. At the end of cooking time you will hear a single ring sound, and the lamp is turned off.

The **quartz heater** grills the surface of the food while microwave cooking reaches inside. Moreover, preheating your oven is not necessary.

CAUTION: After use, be sure to return the TIMER to 0 or the oven will continue to operate.

Be careful when removing your food the container will be hot!

WEIGHT DEFROST GUIDE

Defrosting frozen food is one of the benefits of a microwave oven. Microwave oven defrosting is much faster than refrigerator defrosting and safer than room temperature defrosting, since it does not promote the growth of harmful bacteria.

It is important to remember that defrosting takes longer than normal cooking.

Check the food, turning it over at least once during defrosting.

1. Turn the power select knob to set the defrosting mode.
2. Turn the timer knob clockwise to set the weight (kg) of food.

NOTE: The oven starts working as soon as the timer knob is turned. Each number of weight scale represents **kg**.

MICROWAVE POWER LEVELS

Power Level (Watt)		Use
MB-3907C/MB-3947C /MG-4907C	MG-5507D/MG-5807C	
max	max	<ul style="list-style-type: none"> • Boil water. • Brown minced beef. • Cook fresh fruits & vegetables. • Cook fish, meat & poultry. • Preheat browning dish.
600	650	<ul style="list-style-type: none"> • All reheating. • Roast meat & poultry. • Cook mushrooms & shellfish. • Cook foods which contain cheese & eggs.
360	400	<ul style="list-style-type: none"> • Bake cakes, scones. • Prepare eggs. • Cook meat, poultry. • Cook custard. • Prepare rice, soup.
☼☼ defrost	☼☼ defrost	<ul style="list-style-type: none"> • All thawing. • Melt butter & chocolate. • Cook less tender cuts of meats.
90	100	<ul style="list-style-type: none"> • Soften butter & cheese. • Soften ice cream. • Raise yeast dough.

OTHER HELPFUL INSTRUCTIONS

For best results and more enjoyable cooking, please read these comments thoroughly.

For Best Results:

1. When determining the time for a particular food, begin by using minimum time and checking occasionally condition. It is easy to overcook food because microwaves cook very quickly.
2. Small quantities of food, or foods with low water content may dry out and become hard if cooked too long.
3. Do not use the oven for drying kitchen towels or paper products. They may burn.
4. Break eggs before cooking them in the microwave.
5. For food items such as apples, potatoes, egg yolks, chicken livers, etc., be sure to pierce the skin or membrane to prevent bursting of the food while cooking in the oven.

Defrosting Frozen Foods:

1. Foods that have been frozen can be placed directly in the oven for thawing. (Be certain to remove any metallic ties or wraps.)
2. Defrost according to the Defrosting Tips found in this Manual.

3. For areas of the food thawing faster than others, cover with small pieces of aluminium foil. This helps slow down or stop the defrosting process.
4. Some foods should not be completely thawed before cooking. For example, fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen.
5. It may be necessary to increase or decrease the cooking time in some recipes, depending on the starting temperature of the foods.

NOTE:

Air from the vent may become warm during cooking. This is normal.

Browning:

There are a few foods which are not cooked long enough in the microwave oven to brown and may need additional color.

Coatings such as paprika, and browning agents such as Worcestershire sauce may be used on chops, meat patties or chicken parts.

Roasts, poultry or ham, cooked for 10-15 minutes or longer, will brown nicely without extra additives.

CLEANING AND CARE

BE SURE THE OVEN IS TURNED OFF BEFORE CLEANING.

Keep the oven interior surfaces clean and dry. As a general rule, clean the oven every day, unless it has not been used.

INTERIOR WALLS

Remove any crumbs and food remains between the door and oven using a damp cloth. This area has to be particularly well cleaned to ensure the door will shut properly. Remove any grease splashes with a soapy cloth, then rinse and dry. Do not use any cleaning cloth or pad, or cleaning agent that is abrasive because this could scratch and damage the painted surface of the oven.

NEVER POUR WATER INTO THE OVEN.

ROLLER REST

The roller rest should be removed and cleaned in

hot soapy water at least once a week to prevent grease restricting the rotation of the wheels.

DOOR

The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water to rinse then dry thoroughly. **DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.** Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

EXTERIOR

The outer cabinet is painted metal. Clean with mild soap and warm water, rinse and dry with a soft cloth. Do not spill water in the vents. If the power lead becomes soiled wipe it with a damp cloth. **ALWAYS ENSURE THAT THE DOOR SEALING SURFACES ARE CLEAN.**

COOKING UTENSILS

COOKING UTENSILS

The following chart summarises the proper use of cooking utensils in your oven:

Cooking utensils	Microwave	Grill
Heat resistant glass, glass ceramic	yes	yes
Ceramic, china	yes (Do not use china with gold or silver trim.)	yes
Metal cookware	no	yes
Non-heat resistant glass	no	no
Microwave plastic	yes	no
Plastic wrap	yes	no
Paper (cup, plates, towels)	yes	no
Straw, wicker, and wood.	no	no

Microwave

1. Most glass, glass ceramic, and heat resistant glassware utensils are excellent. Those with metal trim should not be used in a microwave oven.
2. Paper napkins, towels, plates, cups, cartons, and cardboard can be used in the microwave oven. Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking. (Consult your cookbook for correct use of these products.)
3. Plastic dishes, cups, freezer bags, and plastic wraps may be used in the microwave oven. Follow the manufacturer's instructions or the information given in the cookbook when using plastics in the microwave oven.
4. Metal utensils and utensils with metallic trim should not be used in the microwave oven. For more information on the proper use of metal in your oven, please read the introduction section in the cookbook. If the use of aluminum foil, skewers, or metal containing utensils in oven is specified in the recipe, allow at least 2.5cm clearance between the metal object and the interior oven wall. If arcing (sparks) occurs, remove the metal object and replace it with a non metallic object.

Note:

Consult your cookbook, individual recipes, and charts for correct use of cooking containers, products, and other useful information.

Grill

1. Heat resistant glassware, ceramic and metal cookware can be used.
2. Paper napkins, towels, and plastics should not be used.

Notes:

- Be careful when taking utensils or the turntable out of the oven. Some dishes absorb heat from the cooking food and may become very hot.
- Only use a thermometer that is designed or recommended for use in the microwave oven.
- Ensure the turntable is in place when you operate the oven.

DEFROSTING TIPS

Defrosting meats tips & techniques

"WARNING: Do not use aluminium foil during cooking cycle."

- You can defrost meats in their original wrapping as long as no metal is present. Remove any metal rings twist ties, wire or foil.
- Place meat in a shallow baking dish to catch juices.
- Defrost meats only as long as necessary. Separate items like chops, sausages and bacon as soon as possible. Remove and continue to defrost remaining pieces.
- Whole pieces of meat are ready for standing time as soon as fork can be pushed into the centre of the meat using moderate pressure. The centre will still be icy. Allow to stand until completely thawed.
- Defrost meat on defrost.

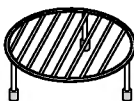
MEAT & POULTRY DEFROSTING TABLE

Meat (minutes)	Weight (minutes)	Defrosting time	Standing time
Beef			
frankfurter	450 g	4-6	10
minced beef	450 g	7-10	10
kidney	1 kg	7-12	10
liver	450 g	5-7	10
roast, silverside	1.5 kg	15-20	15
roast, chuck	1.5-2 kg	20-26	15
roast, rib (rolled)	1.5-2 kg	13-20	15
roast, rump (boneless)	1.5-2 kg	18-25	15
roast, sirloin	2-2.3 kg	26-33	20
steak, cubed	450 g	5-8	10
steak, flank	700 g	6-10	10
steak, round	1 kg	7-14	10
steak, sirloin	1 kg	7-12	10
VEAL			
chop	450 g	7-10	10
minced	450 g	3-5	10
steak	450 g	4-8	10
PORK			
chop (1 1/2"/1.2 cm thick)	700 g	8-15	10
cubes	700 g	6-10	10
minced	450 g	4-6	10
roast, loin (boneless)	2-2.3 kg	26-34	20
spareribs	1.5 kg	11-17	15
steak shoulder	1.2 kg	11-15	10
tenderloin	1 kg	9-12	10
LAMB			
roast, leg or shoulder	2-2.3 kg	26-33	15
CHICKEN			
whole	1.2-1.5 kg	22-30	20
parts	1.2-1.5 kg	11-17	15
breasts (with bone)	1-1.5 kg	8-14	20
drumsticks	450 g	7-10	10
thighs	450 g	7-10	10
wings	700 g	7-12	10
TURKEY			
parts	1-1.5 kg	12-16	15
breast (with bone)	2-2.5 kg	17-22	20
DUCKLING			
whole	2-2.5 kg	27-40	25

GRILL COOKING CHART

Directions for grilling meat on grill


- Trim excess fat from meat. Slash fat, making sure you do not cut into the lean.
(This will stop the fat curling.)
- Arrange on the rack. Brush with melted butter or oil.
- Halfway through cooking turn the meat over.

Item	Weight	Approx. Cooking time (in minutes)	Rack Position	Hints
Beefburgers	50 g x 2 100 g x 2	13-18 19-26		Baste with oil or melted butter. Thin items should be placed on the grill rack. Thick items can be placed on to the drip tray. Turn food over after half the cooking time.
Beefsteaks (2.5 cm/1" thick)	230 g x 2	18-21		
Rare Medium	230 g x 2	22-25		
Well	230 g x 2	26-29		
Pork chops (2.5 cm (1") thick)	230 g x 2	27-34		
Lamb chops (2.5 cm (1") thick)	230 g x 2	25-34		
Sausages	230 g	13-18		Turn frequently.

GRILL COOKING CHART

Directions for grilling fish and seafood

Place fish and seafood on the rack. Whole fish should be scored diagonally on both sides before grilling. Brush fish and seafood with melted butter, margarine or oil before and during cooking. This helps stop the fish drying out. Grill for times recommended in the chart. Whole fish and fish steaks should be carefully turned over halfway through grilling time. If desired thick fillets can also be turned halfway.

Item	Weight	Approx. Cooking time (in minutes)	Rack Position	Hints
Fish fillets 1 cm (1/2") thick 1.5 cm (3/4") thick	230 g 230 g	17-26 20-30		Brush with melted butter and turn over halfway through cooking.
Fish steaks 2.5 cm (1") thick	230 g	24-30		—
Whole fish	225 - 350 g each 450 g	16-24 24-32		Allow extra time for thick and oily fish.
Scallops	450 g	16-24		Baste well during cooking.
Prawns uncooked	450 g	16-24		

PRECAUTIONS

- Do not attempt to tamper with, make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
- Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
- Do not dry clothes in the microwave oven, which may become carbonized or burned if heated too long.
- Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
- Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
- Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use metal containers or crockery containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
- Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- Be certain to place the oven so the front of the door is 8cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
- Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
- Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
- Do not attempt deep fat frying in your oven.
- Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking, as detailed in microwave cook books.
- If smoke is observed keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply.
- When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials look at the oven frequently to check if the food container is deteriorating.
- If the oven door is damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.

QUESTIONS AND ANSWERS

Q. What's wrong when the oven light will not glow?

- A. ; Ⓐ Light bulb has blown.
; Ⓑ Door is not closed.

Q. Why is steam coming out of the air exhaust vent and / or why is water dripping from the bottom of the door?

- A. Steam is normally produced during cooking operations. The microwave has been made to vent this steam out of the side vent, occasionally this steam condenses on the door and water then drips out at the bottom of the door. This is quite normal and safe.

Q. Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

- A. No. The metal screen reflects the energy to the oven cavity. The holes, or ports are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

Q. Will the microwave oven be damaged if it operates while empty?

- A. Yes. Never run it empty.

Q. Why do eggs sometimes pop?

- A. When baking, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a toothpick before cooking. Never cook eggs without piercing their shells.

Q. Why is standing time recommended after the cooking operation has been completed?

- A. Standing time is very important. With microwave cooking, the heat is in the food, not in the oven. Many foods build-up enough internal heat to allow the cooking process to continue, even after the food is removed from the oven. Standing time for joints of meat, large vegetables and cakes is to allow the inside to cook completely, without overcooking the outside.

Q. Why does my oven not always cook as fast as the microwave cooking guide says?

- A. Check your cooking guide again, to make sure you've followed directions exactly; and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, to help prevent over-cooking the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape and weights and dimensions could require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to check whether the food has been properly cooked just as you would do with a conventional cooker.

Q. Why do sparks and crackling (arcing) occur in the oven?

- A. There may be several reasons why sparks and crackling within cavity (arcing) happens.
- ; Ⓐ You are using dishes with metal parts or trim (silver or gold).
 - ; Ⓑ You have left a fork or other metal utensil in the oven.
 - ; Ⓒ You are using a large amount of metal foil.
 - ; Ⓓ You are using a metal twist-tie.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

	MB-3907C	MB-3947C
Power Input	230 V AC, 50 Hz	230 V AC, 50 Hz
Output (IEC 705 RATING STANDARD)	800 Watts	800 Watts
Microwave Frequency	2450 MHz	2450 MHz
Outside Dimensions (WXHxD mm)	483 X 285 X 334	483 X 285 X 334
Power Consumption		
Mirowave	1250 Watts	1250 Watts
Grill	1100 Watts	1100 Watts
Combination	—	—

	MG-4907C	MG-5807C
Power Input	230 V AC, 50 Hz	230 V AC, 50 Hz
Output (IEC 705 RATING STANDARD)	800 Watts	900 Watts
Microwave Frequency	2450 MHz	2450 MHz
Outside Dimensions (WXHxD mm)	483 X 285 X 334	530 X 322 X 385
Power Consumption		
Mirowave	1250 Watts	1350 Watts
Grill	1100 Watts	1250 Watts
Combination	2300 Watts	2550 Watts

	MG-5507D
Power Input	230 V AC, 50 Hz
Output (IEC 705 RATING STANDARD)	850 Watts
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimensions (WXHxD mm)	508 X 303 X 374
Power Consumption	
Mirowave	1300 Watts
Grill	1250 Watts
Combination	2500 Watts

- Dimensions shown are approximate.
- Because we continually strive to improve our products we may change specifications without prior notice.

MEMO

MEMO

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

SPIS TREŚCI

Wprowadzenie	4
Zasady bezpieczeństwa	4
Dane techniczne.....	6
Instalacja	6
Panel kontrolny.....	8
Instrukcje użytkowania	
Grzanie mikrofalami	9
Grill.....	9
Grzanie łączone	10
Rozmrażanie	10
Poziomy mocy w kuchence mikrofalowej.....	11
Wskazówki pomocnicze	12
Ogólne procedury kulinarne	
Rozmrażanie mięsa	13
Opiekanie mięsa	14
Opiekanie ryb i owoców morza	15
Naczynia bezpieczne w użyciu w mikrofalach.....	16
Czyszczenie i utrzymanie	17
Pytania i odpowiedzi.....	18

WPROWADZENIE

Gratulujemy Państwu nabycia nowoczesnej kuchenki mikrofalowej. Urządzenie to, używane zgodnie z niniejszą instrukcją, zapewni Państwu długotrwałą i bezawaryjną pracę.

Mikrofale są formą energii podobną do fal radiowych i telewizyjnych oraz świetlnych. Wszystko emituje mikrofałe - zlew kuchenny, czajnik na herbatę, a nawet ludzie. Zwykle mikrofałe rozchodzą się na zewnątrz, przekraczają atmosferę i znikają bez żadnego efektu.

Państwa kuchenka mikrofalowa, jednak, jest skonstruowana w taki sposób, że wykorzystuje energię mikrofał. Elektryczność jest zamieniana na promieniowanie mikrofalowe przez magnetron, a fale są wysyłane do komory grzewczej przez otwory w ściankach kuchenki. Obrotowy talerz lub pojemnik znajduje 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.

Mikrofale są przyciągane przez wilgoć w żywności powodując, że cząsteczki wody drgają z częstotliwością 2450 milionów razy na sekundę. Drgając ocierają się między sobą, a tarcie powoduje wyzwolenie ciepła w produktach.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe. Do czasu zamiany energii mikrofał na ciepło, w procesie podgrzewania żywności, wszystkie mikrofałe zostają zużyte i dlatego nie ma żadnych ich pozostałości w produktach podgrzewanych w kuchenke mikrofalowej.

Bezpieczną i bezawaryjną pracę kuchenki zapewnicie Państwo, przestrzegając następujących podstawowych zasad:

1. Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona **wyłącznie do użytku domowego**. Nie zaleca się jej użytkowania w gastronomii.
2. **Nie wolno używać kuchenki z otwartymi drzwiczkami**, ponieważ taka praca może spowodować szkodliwą ekspozycję na promieniowanie mikrofalowe.
3. Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy przednią częścią kuchenki a jej drzwiami ani pozwolić na zbieranie się brudu lub środka czyszczącego na powierzchniach uszczelek, gdyż może to doprowadzić do uchodzenia energii mikrofalowej na zewnątrz.

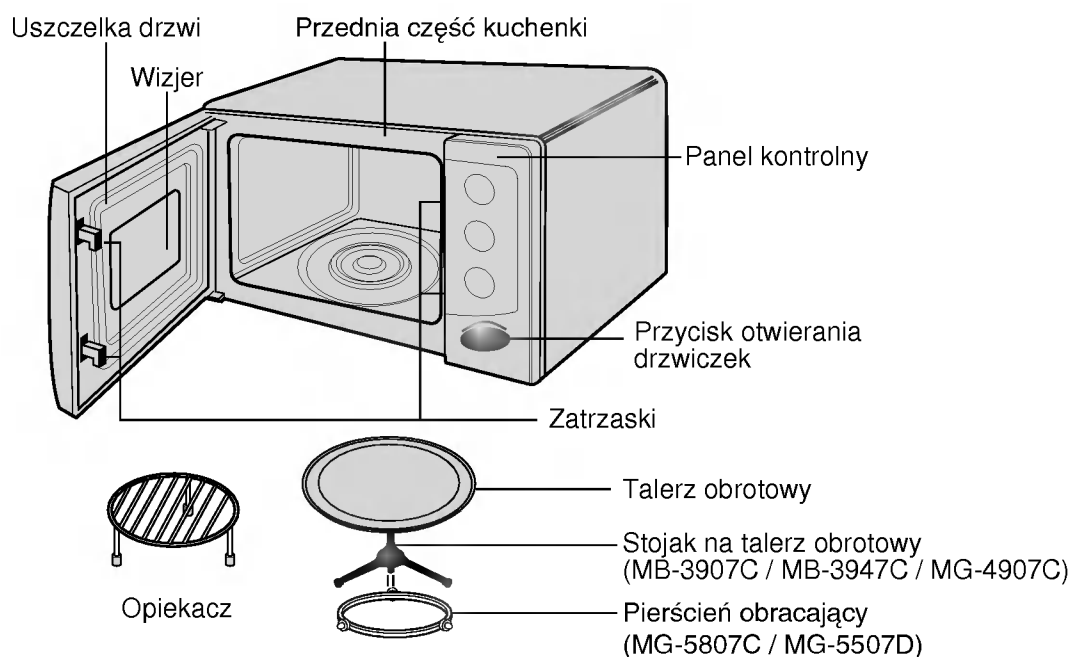
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

4. **Nie wolno używać uszkodzonej kuchenki.** Jest szczególnie ważne, by drzwiczki zamykały się szczelnie i nie było uszkodzeń na drzwiach (skrzywione), zawiasach i zatrzaskach (złamane lub obłuzowane) oraz uszczelkach.
5. **Nie wolno używać pustej kuchenki.** Najbezpieczniej jest pozostawić szklankę wody w komorze, gdy nie ma być używana. Woda bezpiecznie pochłonie energię mikrofalową, w razie przypadkowego włączenia kuchenki.
6. Nie wolno na siłę otwierać, samowolnie regulować lub naprawiać drzwi, panelu kontrolnego, wewnętrznych zamków bezpieczeństwa lub innych części kuchenki. Naprawy powinny być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowaną obsługę serwisową.
7. Należy zawsze sprawdzać, czy czasy grzania są ustawione odpowiednio, ponieważ przegrzanie żywności może spowodować pożar lub uszkodzenie kuchenki.
8. Nie należy używać drewnianych pojemników, gdyż mogą się zwęglić.
9. **Nie wolno używać metalowych pojemników** ani pojemników ceramicznych metalizowanych (połączanych, posrebrzanych). Zawsze trzeba odkręcić metalowe pokrywy słoików. Metalowe przedmioty w kuchence mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego (iskrzenie).
10. Nie należy podgrzewać żywności zawiniętej w papierowy ręcznik, chyba że przewodnik kulinarny tak poleca. Nie wolno używać gazet zamiast papierowych ręczników>
11. Nie należy używać papieru z makulatury, gdyż może zawierać zanieczyszczenia powodujące iskrzenie i zapalenie pod wpływem temperatury.
12. Należy usunąć plastikowe opakowanie z żywności przed podgrzewaniem lub rozmrażaniem. Prosimy jednak zwrócić uwagę, że zgodnie z przewodnikiem kulinarnym niektóre produkty warto owinać plastikową folią.
13. Jeżeli żywność jest podgrzewana w pojemnikach z plastiku, papieru lub innego palnego materiału, należy sprawdzać często, czy się nie stopił lub nie zapalił.
14. Nie wolno doprowadzać tłuszczu do wrzenia w kuchence mikrofalowej.
15. **Uwaga !** Płyny gotowane w kuchence mikrofalowej mogą zostać doprowadzone do punktu wrzenia bez jakichkolwiek oznak wrzenia (bez bąbelków). Przy wyciąganiu pojemnika z kuchenki, może nastąpić nagłe pojawienie się bąbelków pary. Gorący płyn może gwałtownie prysnąć. Nie wolno przegrzewać płynów. Warto zamieszać płyn przed włożeniem pojemnika do kuchenki oraz ponownie w trakcie podgrzewania. Należy unikać naczyń z wąskimi szyjkami.
16. Nie wolno używać kuchenki do suszenia odzieży, gdyż podgrzewana zbyt długo może się zwęglić lub zapalić.
17. Obrotowy talerz może obracać się w którąkolwiek ze stron. Nie należy myć obrotowego talerza, zanurzając go w wodzie zaraz po zakończeniu podgrzewania. gdyż może pęknąć.
18. Należy zachować ostrożność, wyciągając naczynia z kuchenki po zakończonym podgrzewaniu. Niektóre materiały pochłaniają ciepło pochodzące z żywności i zrobione z nich naczynia mogą być bardzo gorące.
19. Podczas pracy kuchenki wywietrznik może się nagrzać, a z otworów wentylacyjnych może wydostawać się para wodna. Jest to zjawisko normalne.
20. Instalując kuchenkę, trzeba zagwarantować, by nie wystawała poza krawędź powierzchni, na której stoi. Uniemożliwi to przewrócenie i upadek urządzenia.
21. Jeżeli kuchenka zaczęła dymić, nie należy od razu otwierać drzwiczek, lecz najpierw wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od sieci.

DANE TECHNICZNE

	MB-3907C	MB-3947C	MG-4907C	MG-5807C	MG-5507D
Zasilanie	230 V AC	230 V AC	230 V AC	230 V AC	230 V AC
Moc wyjściowa	800 W	800 W	800 W	900 W	850 W
Częstotliwość fal	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Zewnętrzne wymiary					
szerokość	483 mm	483 mm	483 mm	530 mm	508 mm
wysokość	285 mm	285 mm	285 mm	322 mm	303 mm
głębokość	334 mm	334 mm	334 mm	385 mm	374 mm
Zużycie prądu					
mikrofała	1250 W	1250 W	1250 W	1350 W	1300 W
grill	1100 W	1100 W	1100 W	1250 W	1250 W
grzanie łączone	—	—	2300 W	2550 W	2500 W

INSTALACJA



INSTALACJA

1. Wyciągnij kuchenkę i wszystkie akcesoria pomocnicze z kartonu. Kuchenka powinna być zapakowana z następującymi materiałami:

- Szklany talerz obrotowy1szt
- Stojak na talerz obrotowy1szt
- Pierścień obracający1szt
- Instrukcja obsługi.....1szt
- Opiekacz1szt

2. Umieść kuchenkę w wybranym miejscu, upewniając się, że istnieje przynajmniej 10cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem i za nim, co umożliwi poprawną wentylację. Ścianki kuchenki nie powinny do niczego przylegać, aby istniał wentylujący ciąg powietrza. Wywietrznik umiejscowiony jest na szczycie bądź ściankach urządzenia i zatkany może spowodować uszkodzenie kuchenki.

3. Podłącz kuchenkę do standardowego gniazdka 230 V. Upewnij się, że obwód elektryczny ma przynajmniej 13 A i że kuchenka mikrofalowa jest jedynym urządzeniem w tym obwodzie.

UWAGA: Jeżeli kuchenka nie działa prawidłowo, odłącz ją od gniazda i podłącz jeszcze raz.

URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE !

Po rozpakowaniu sprawdź, czy kuchenka nie została uszkodzona podczas transportu. Jest to bardzo ważne, ponieważ uszkodzenie kuchenki może spowodować emisję mikrofal na zewnątrz. Upewnij się, że usunąłeś wszystkie elementy opakowania, które znajdowały się wewnątrz kuchenki.

Poniższy test sprawdza poprawność działania kuchenki. Przeprowadź go po rozpakowaniu produktu, a także za każdym razem, gdy kuchenka nie działa właściwie.

1. Włącz wtyczkę do gniazdka z uziemieniem.
2. Umieść talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.
3. Umieść wewnątrz kuchenki na talerzu obrotowym kubek z wodą o temperaturze pokojowej.
4. Dokładnie zamknij drzwi.
5. Ustaw pokrętkę mocy na pozycję **MAX**.
6. Ustaw zegar na 3 - 4 minuty. (Uwaga: lampka kuchenki zapali się i rozpocznie się podgrzewanie mikrofalami).
7. Gdy upłynie ustawiony czas, usłyszysz sygnał dźwiękowy. (Uwaga: lampka kuchenki zgaśnie i zakończy się podgrzewanie mikrofalami).
8. Jeżeli kuchenka działa poprawnie, to woda w kubku będzie gorąca.

PANEL KONTROLNY

1. Pokrętło wyboru funkcji oraz poziomu mocy. ❶

FUNKCJA	MG-5507D / MG-5807C	MG-4907C	MB-3907C / 3947C
Poziomy mocy mikrofal [W]	100 (☄) rozmrażanie 400 650 MAX	90 (☄) rozmrażanie 360 600 MAX	90 (☄) rozmrażanie 360 600 MAX
Grill			
Combi			—

2. Zegar. ❷

Pozwala ustawić wybrany czas gotowania.

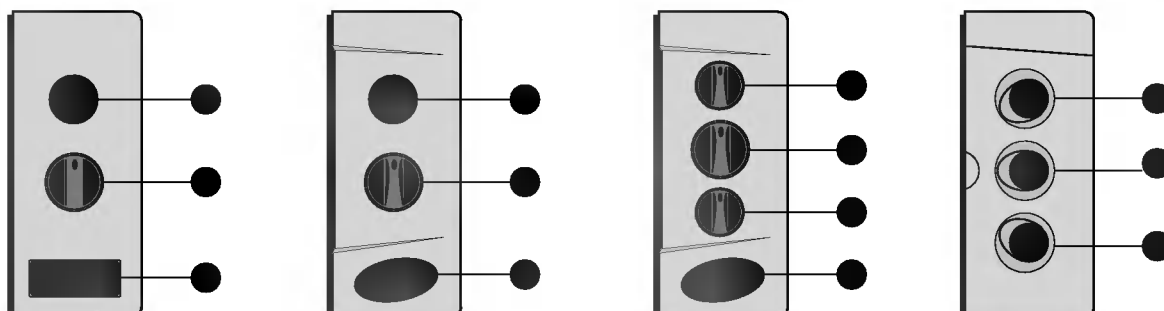
3. Przycisk otwierający drzwi. ❸

MB-3947C

MB-3907C

MG-5807C / MG-4907C

MG-5507D



Uwagi:



- Panel kontrolny może zostać porysowany lub zniszczony jeżeli zostanie uderzony naczyniem kuchennym. W przypadku zniszczenia skonsultuj się z licencjonowanym punktem serwisowym.
- Właściwa wentylacja jest konieczna, aby chłodzić kuchenkę. Jeżeli podczas pracy kuchenki wloty powietrza są zasłonięte, może to doprowadzić do przegrzania. Jeśli tak się stanie, automatyczny czujnik temperatury wyłączy kuchenkę. Kuchenka nie będzie mogła pracować do czasu, aż się wystarczająco ochłodzi.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

1. GRZANIE MIKROFALAMI

- Otwórz drzwiczki kuchenki, połóż żywność na obrotowym talerzu i zamknij drzwiczki.
- Ustaw pokrętkiem odpowiedni poziom mocy. Możesz wybrać spośród pięciu poziomów.

MB-3907C / MB-3947C / MG-4907C(Watt)	MG-5507D / MG-5807C(Watt)
max	max
600	650
360	400
() rozmrażanie	() rozmrażanie
90	100

- Ustaw pokrętkiem wymagany czas grzania. Talerz zacznie się obracać i kuchenka rozpocznie pracę. Po upłygnięciu ustawionego czasu słychać będzie sygnał, a lampka się wyłączy.

UWAGA:

- Każda cyfra reprezentuje wartość w minutach. By zapewnić odpowiedni wybór czasu zaleca się przekręcić pokrętko lekko poza wybrany czas, a następnie w drugą stronę dokładnie na daną wartość.
- By sprawdzić proces podgrzewania, naciśnij przycisk otwierania drzwiczek. Otwarcie drzwi podczas pracy kuchenki powoduje automatyczne przerwanie pracy i zatrzymanie czasu. Po zamknięciu drzwiczek kuchenka wznowi pracę aż do upłygnięcia nastawionego czasu.

2. GRILL

- Otwórz drzwiczki kuchenki, połóż żywność na obrotowym talerzu lub opiekaczu i zamknij drzwiczki.
- Ustaw pokrętko wyboru poziomu mocy w pozycji GRILL.
- Ustaw pokrętkiem wymagany czas grzania. Talerz zacznie się obracać, zapali się wewnętrzna lampka i kuchenka rozpocznie pracę. Po upłygnięciu ustawionego czasu słychać będzie sygnał, a lampka zgaśnie.


UWAGA:

- Nie dotykaj powierzchni drzwiczek podczas pracy grilla, ponieważ ich temperatura może wzrosnąć nawet do 100°C.
- By sprawdzić proces podgrzewania, naciśnij przycisk otwierania drzwiczek. Otwarcie drzwi podczas pracy kuchenki powoduje automatyczne przerwanie pracy i zatrzymanie czasu. Po zamknięciu drzwiczek kuchenka wznowi pracę aż do upłygnięcia nastawionego czasu.
- Podczas pierwszego użycia grilla może pojawić się nieznaczny dym, który wkrótce zniknie.
- Zaleca się używanie opiekacza, ponieważ czas i jakość podgrzewania będą się różniły jeśli użyty będzie tylko talerz obrotowy.
- Opiekacz może być użyty w dwóch pozycjach: wysokiej i niskiej w zależności od rodzaju potrawy i jej rozmiaru.
- Użycie opiekacza przy mniejszych potrawach zwiększy ich smak, przyrumienienie itp.
- Model jest wyposażony w system QUARTZ GRILL, zatem nagrzewanie kuchenki nie jest konieczne.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

3. GRZANIE ŁĄCZONE (MG-5507D / MG-5807C / MG-4907C)

Państwa kuchenka wyposażona jest w tryb grzania łączonego. Pozwala on podgrzewać żywność używając równocześnie grilla i mikrofal. Używając tego trybu czas potrzebny na ugotowanie potrawy jest znacznie krótszy, niż podczas używania mikrofal i grilla oddzielnie. Tradycyjna grzałka opieka powierzchnię potrawy, a mikrofałe podgrzewają ją od środka. Uprzednie rozgrzanie kuchenki nie jest konieczne.


- Otwórz drzwi kuchenki, umieść potrawę na obrotowym talerzu lub ruszcie i zamknij drzwi kuchenki.
- Włącz funkcję **COMBI** () i ustaw moc na wybranym poziomie.
- Ustaw zegar na określony czas podgrzewania. Talerz obrotowy zacznie się kręcić i podgrzewanie się rozpocznie. Pod koniec procesu gotowania usłyszysz pojedynczy sygnał dźwiękowy i lampka się wyłączy.

UWAGA:

Po użyciu upewnij się, że zegar jest ustawiony w pozycji 0. Inaczej kuchenka będzie kontynuowała pracę. Bądź ostrożny wyjmując potrawę . Naczynie może być gorące!

4. ROZMRAŻANIE

Rozmrażanie żywności jest jednym z atutów kuchenek mikrofalowych. Rozmrażanie w kuchence jest szybsze niż w lodówce i bezpieczniejsze niż rozmrażanie w temperaturze pokojowej, ponieważ nie sprzyja rozwojowi szkodliwych bakterii. Należy pamiętać, że proces rozmrażania potrzebuje więcej czasu niż zwykle podgrzewanie.

- Ustaw pokrętkę wyboru poziomu mocy w pozycji rozmrażania ().
- Ustaw wagę produktu, przekręcając pokrętkę wyboru czasu do odpowiedniej pozycji.

UWAGA:

- Kuchenka zaczyna pracować zaraz po przekręceniu pokrętki wyboru czasu.
- Każda cyfra na skali wagowej reprezentuje wartość w kilogramach.
- Zaleca się obrócić żywność przynajmniej raz podczas rozmrażania.

POZIOMY MOCY W KUCHENIE MIKROFALOWEJ

Poziom mocy [W]		Wykorzystanie
MB-3907C MB-3947C MG-4907C	MG-5507D MG-5807C	
MAX	MAX	Gotowanie wody Opiekanie siekanej wołowiny Gotowanie świeżych owoców i warzyw Pieczenie ryb, mięsa i drobiu Wstępne podgrzewanie potraw
600	650	Odgrzewanie Pieczenie mięsa i drobiu Smażenie grzybów i skorupiaków Podgrzewanie potraw zawierających ser i jaja
360	400	Pieczenie ciast Gotowanie jaj Gotowanie mięsa i drobiu Gotowanie kremów z jaj i mleka Gotowanie ryżu i zup
☹☹ rozmrażanie	☹☹ rozmrażanie	Rozmrażanie Topienie masła i czekolady Gotowanie twardszych kawałków mięsa
90	100	Zmiękczenie masła i sera Zmiękczenie lodów Wyrastanie ciasta drożdżowego

WSKAZÓWKI POMOCNICZE

W celu osiągnięcia najlepszych rezultatów i przyjemnego gotowania, radzimy przeczytać uważnie przewodnik kulinarny.

- Przy określaniu czasu podgrzewania dla poszczególnych produktów, zacznij od ustawienia czasu minimalnego i sprawdzaj stan żywności od czasu do czasu podczas podgrzewania. Potrawy łatwo przypalić, gdyż mikrofałe podgrzewają bardzo szybko.
- Mniejsze produkty lub potrawy o niskiej zawartości wody mogą się nadmiernie wysuszyć i stwardnieć jeśli będą podgrzewane zbyt długo.
- Przed gotowaniem jaj zbij ich skorupkę. W przeciwnym wypadku jaja mogą zostać rozerwane podczas podgrzewania.
- W przypadku podgrzewania produktów takich, jak jabłka, ziemniaki, wątróbki, itp. Nie zapomnij poprzekłuwać skóry w kilku miejscach, by zapobiec ich rozerwaniu w kuchence.
- Większość produktów nie podgrzewa się w kuchence mikrofalowej na tyle długo, by nabrać brązowego zabarwienia i wymaga dodatkowego koloru. Przybranie z papryki lub sosy zabarwiające takie, jak sos Worcestershire, mogą pomóc w przyrumianianiu kotletów, bitek i drobiu. Pieczenie i szynka podgrzewane przez 10-15 minut przyrumienią się lekko bez żadnych dodatków.

ROZMRAŻANIE ŻYWNOSCI

- Zamrożone produkty mogą być włożone bezpośrednio do kuchenki mikrofalowej i tam rozmrażane. (Usuń z nich wszelkie metaliczne opakowania.)
- Rozmrażaj zgodnie z programem automatycznego rozmrażania, znajdującego się w niniejszej instrukcji.
- Obszary, które rozmrażają się szybciej przykryj małymi kawałkami folii aluminiowej. To pozwoli zwolnić lub zatrzymać proces tawienia w tych miejscach.
- Niektóre produkty muszą być całkowicie rozmrożone przed podgrzewaniem. Inne, jak na przykład ryby, smażą się tak szybko, że lepiej zaczynać je podgrzewać, gdy są jeszcze lekko zamrożone.
- Może stać się konieczne zwiększenie lub zmniejszenie czasu podgrzewania w niektórych przepisach, w zależności od początkowej temperatury żywności.

OGÓLNE PROCEDURY KULINARNE

1. ROZMRAŻANIE MIĘSA

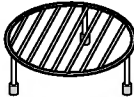
PRODUKT	WAGA	Czas rozmrażania	Czas "dojrzewania"
Wołowina:			
parówki	450 g	4-6 min	10 min
bitki	450 g	7-10 min	10 min
nerki	1 kg	7-12 min	10 min
wątroba	450 g	5-7 min	10 min
pieczeń	1,5 kg	15-20 min	15 min
mostek	1,5-2 kg	20-26 min	15 min
szponder	1,5-2 kg	13-20 min	15 min
udziec	1,5-2 kg	18-25 min	15 min
polędwica	2-2,3 kg	26-33 min	20 min
rostbef	450 g	5-8 min	10 min
łata	700 g	6-10 min	10 min
antrykot	1 kg	7-14 min	10 min
stek z polędwicy	1 kg	7-12 min	10 min
Cielęcina:			
pieczeń	450 g	7-10 min	10 min
bitki	450 g	3-5 min	10 min
zrazy	450 g	4-8 min	10 min
Wieprzowina:			
kotlety	700 g	8-15 min	10 min
pieczeń	700 g	6-10 min	10 min
bitki	450 g	4-6 min	10 min
schab	2-2,3 kg	26-34 min	20 min
żeberka	1,5 kg	11-17 min	15 min
łopatka	1,2 kg	11-15 min	10 min
polędwica	1 kg	9-12 min	10 min
Baranina:			
udziec, łopatka, pieczeń	2-2,3 kg	26-33 min	15 min
Kurczak:			
cały	1,2-1,5 kg	22-30 min	20 min
w częściach	1,2-1,5 kg	11-17 min	15 min
piersz z kością	1-1,5 kg	8-14 min	20 min
udka	450 g	7-10 min	10 min
skrzydełka	700 g	7-12 min	10 min
Indyk:			
w częściach	1-1,5 kg	12-16 min	15 min
piersz z kością	2-2,5 kg	17-22 min	20 min
Kaczka cała	2-2,5 kg	27-40 min	25 min

OGÓLNE PROCEDURY KULINARNE

UWAGA: Nie używaj folii aluminiowej w procesie rozmrażania.

- Można rozmrażać mięso w oryginalnym opakowaniu, jeżeli nie ma ono części metalowych. Należy usunąć wszelkie metalowe klamry, pokrywki, druty, folie, itp.
- Połóż mięso w płytkim naczyniu, by mogły się tam zbierać wszelkie powstałe w procesie rozmrażania płyny.
- Rozmrażaj mięso tylko tak długo, jak to jest konieczne. Oddziel produkty takie jak kiełbasa i boczek tak szybko, jak to jest możliwe. Wyciągnij je z kuchenki i kontynuuj rozmrażanie pozostałych porcji mięsa.
- Kawałki mięsa wyjmuj się z kuchenki, kiedy można wbić w nie głęboko widelec przy użyciu umiarkowanej siły. Sam środek będzie jeszcze zamrożony, więc należy pozostawić mięso na jakiś czas do całkowitego rozmrożenia.
- Rozmrażaj produkty na poziomie mocy rozmrażanie

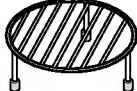
2. OPIEKANIE MIĘSA

MIĘSO	WAGA	Czas opiekania	Opiekacz	Instrukcje
Kotlety wołowe	50 g x 2 100 g x 2	13-18 min 19-26 min		Nasmaruj masłem lub olejem, połóż na opiekaczu, grubsze kawałki połóż w płaskim naczyniu do zbierania wytopionego tłuszczu, obróć mięso podczas podgrzewania
Befszytki:				
krwiste	230 g x 2	18-21 min		
średnio wypieczone	230 g x 2	22-25 min		
wypieczone	230 g x 2	26-29 min		
Kotlety wieprzowe	230 g x 2	27-34 min		
Kotlety baranie	230 g x 2	25-34 min		
Kiełbaski	230 g	13-18 min		Często obracaj podczas podgrzewania

- Oddziel nadmiar tłuszczu od mięsa. Zapobiegnie to nadmiernemu wytapianiu tłuszczu podczas podgrzewania.
- Umieść mięso na opiekaczu ustawionym w pozycji wysokiej. Nasmaruj masłem lub olejem.
- Obróć mięso podczas podgrzewania.

OGÓLNE PROCEDURY KULINARNE

3. OPIEKANIE RYB I OWOCÓW MORZA

PRODUKT	WAGA	Czas opiekania	Opiekacz	Instrukcje
Filety: 1 cm grubości 1,5 cm grubości	230 g 230 g	17-26 min 20-30 min		Nasmaruj masłem, obróć podczas podgrzewania
Płaty ryb: 2,5 cm grubości	230 g	24-30 min		—
Całe ryby	225-350 g 450 g	16-24 min 24-32 min		Opiekaj dłużej grubsze i bardziej tłuste ryby
Małże	450 g	16-24 min		Polewaj tłuszczem podczas podgrzewania
Krewetki	450 g	16-24 min		

Położ produkty na opiekaczu. Ryby w całości należy ponacinać ukośnie z obu stron przed opiekaniem. Nasmaruj produkty masłem, margaryną lub olejem, co nie pozwoli na nadmierne ich wyschnięcie. Opiekaj zgodnie z powyższą tabelą. Ryby w całości i w płatach należy obrócić podczas podgrzewania. Grubsze filety mogą być także obracane.

NACZYNIA BEZPIECZNE W UŻYCIU W MIKROFALACH

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

NACZYNIA	Mikrofale	Grill
Szkoło żaroodporne	TAK	TAK
Porcelana, ceramika	TAK	TAK
Naczynia metalowe	NIE	TAK
Szkoło przewodzące ciepło	NIE	NIE
Naczynia plastikowe	TAK	NIE
Folia plastikowa	TAK	NIE
Produkty papierowe	TAK	NIE
Drewno, wiklina	NIE	NIE

MIKROFALE

- Większość szklanych, ceramicznych i żaroodpornych naczyń doskonale nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej. Jednakże nie należy używać naczyń z metalowym ornamentem.
- Papierowe serwetki, ręczniki, kubki, karton i tektura mogą być używane w kuchence mikrofalowej. Nie używaj produktów z papieru z makulatury ponieważ mogą one zawierać zanieczyszczenia, które mogą spowodować iskrzenie lub pożar podczas podgrzewania.
- Plastikowe naczynia, kubki, oraz plastikowe torebki mogą być używane w kuchence mikrofalowej. Sprawdź instrukcje producenta lub informację podaną w przewodniku kulinarnym, gdy zechcesz użyć naczyń plastikowych w kuchence mikrofalowej.
- Naczynia metalowe i naczynia z metalowym ornamentem nie powinny być używane w kuchence mikrofalowej. Aby uzyskać więcej informacji na temat właściwego używania metalu w twojej kuchence przeczytaj wstęp do przewodnika kulinarnego. Jeżeli użycie w kuchence folii aluminiowej, szpikulców lub naczyń zawierających metalowe elementy jest zalecane w przepisie, to pozostaw przynajmniej 2,5cm odstęp pomiędzy przedmiotem metalowym a wewnętrzną ścianką kuchenki. Jeżeli wystąpi iskrzenie, usuń metalowy przedmiot i zastąp go innym niemetalicznym.

GRILL

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

UWAGA:

- Zajrzyj do przewodnika kulinarnego, przepisów i tabelki aby dowiedzieć się jak właściwie używać naczyń do podgrzewania w kuchence mikrofalowej. Znajdziesz tam także inne użyteczne informacje.
- Uważaj podczas wyjmowania z kuchenki naczyń lub talerza obrotowego. Niektóre naczynia pochłaniają ciepło z gotowanych potraw i mogą być naprawdę gorące.
- Do sprawdzania temperatury używaj tylko termometrów zaprojektowanych lub rekomendowanych do używania w kuchence mikrofalowej.
- Gdy używasz kuchenkę, upewnij się, że talerz obrotowy jest umieszczony na właściwym miejscu.

CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

PRZED CZYSZCZENIEM UPEWNIJ SIĘ, ŻE KUCHENKA JEST WYŁĄCZONA

Utrzymuj wnętrze kuchenki czyste i suche. Czyść kuchenkę każdego dnia, chyba że nie jest używana.

ŚCIANY WEWNĘTRZNE

Usuń wszystkie okruchy i resztki żywności z przedniej części kuchenki i drzwi. Przestrzeń styku drzwiczek musi być szczególnie czysta, by zapewnić szczelne ich zamknięcie. Usuń tłuste plamy za pomocą namydłonej szmatki, a następnie spłucz i wysusz. Nie używaj ostrych ścierek, szczotek ani ściernych środków czyszczących, bo mogą porysować pomalowaną powierzchnię kuchenki.

NIGDY NIE WLEWAJ WODY DO KUCHENKI.

DRZWICZKI

Drzwi i uszczelki muszą być utrzymane w czystości. Użyj letniej mydlanej wody, spłucz i wysusz drzwiczki starannie.

NIE UŻYWAJ ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH JAK PROSZKI ANI PLASTIKOWYCH LUB STALOWYCH SZPACHELEK DO CZYSZCZENIA.

Części metalowe wycieraj często wilgotną szmatką.

ZAWSZE UPEWNIJ SIĘ, ŻE POWIERZCHNIE USZCZELEK SĄ CZYSTE.

CZĘŚCI ZEWNĘTRZNE

Obudowa jest metalizowana. Czyść ją letnią mydlaną wodą, spłucz i wytrzyj suchą miękką szmatką. Nie nalej wody do wywietrzników. Jeżeli przewód elektryczny zabrudził się, wytrzyj go wilgotną szmatką.

STOJAK NA TALERZ OBROTOWY

Powinien być wyjmowany i myty w gorącej mydlanej wodzie przynajmniej raz w tygodniu, aby tłuszcz nie blokował obrotowych rolek.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

1. Co się stało, gdy wewnętrzne światło się nie pali ?

- Przepaliła się żarówka.
- Drzwiczki nie są zamknięte.

2. Dlaczego para wydostaje się z wywietrznika lub woda kapie u spodu drzwi ?

Para z reguły wytwarza się podczas podgrzewania żywności. Kuchenka wyprowadza parę na zewnątrz przez wywietrzniki. Czasami para skrapla się na drzwiczkach i krople wypływają u spodu. Jest to zjawisko normalne i bezpieczne.

3. Czy energia mikrofalowa przenika przez wizjer w drzwiczkach ?

Nie. Metalowy ekran odbija energię z powrotem do komory. Wizjer jest tak skonstruowany, by przepuszczać światło, ale nie mikrofałe.

4. Czy używanie pustej kuchenki może ją uszkodzić ?

Tak. Nigdy nie włączaj jej, gdy jest pusta.

5. Czemu jajka czasem się rozrywają ?

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

6. Po co zaleca się "dojrzwianie" po wyjęciu potraw z kuchenki ?

"Dojrzwianie" jest bardzo ważne. Przy podgrzewaniu mikrofalami, ciepło wytwarza się nie w kuchence, a w żywności. Wiele produktów wyzwala tyle ciepła, że może kontynuować grzanie nawet po wyjęciu z kuchenki. "Dojrzwianie" kawałków mięsa, dużych warzyw i ciast zapewni dogrzanie ich wewnętrznych partii bez przypalania powierzchni.

7. Dlaczego moja kuchenka nie zawsze grzeje tak szybko, jak wskazuje przewodnik kulinarny ?

Sprawdź dokładnie przepis jeszcze raz, upewnij się że postępowalesz zgodnie ze wskazówkami i spróbuj znaleźć przyczyny różnic czasowych. Czasy w przewodniku są skalkulowane tak, by zapobiec przegrzaniu żywności. Różnice w kształcie, wielkości i wymiarach produktów mogą także wymagać dłuższych czasów grzania. Kieruj się własnym sądem co do tego, czy potrawa jest już gotowa, sugeruj się tylko przewodnikiem, tak jak to zwykle robisz w przypadku konwencjonalnej kuchenki.

8. Dlaczego w kuchence pojawiają się trzaski i iskrzenie ?

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

- Używasz naczyń, które mają metalowe lub metaliczne części.
- Pozostawiłeś widelec lub inny przedmiot metalowy w kuchence.
- Używasz duże ilości metalowej folii.
- Używasz metalowych pokrywek do słoików.
- Pracuje pusta kuchenka z umieszczonym w środku opiekaczem.

