



# INSTRUKCJA OBSŁUGI KUCHENKI MIKROFALOWEJ

MODEL : MS-191MC  
MS-191MCG



P/NO. 3828W5A0531

# PRECAUTIONS

---

## **Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.**

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could 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 food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate your 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.

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

## **WARNING**

**Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.**

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

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).

## **WARNING**

**Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.**

---

## 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.**

---

## CONTENTS

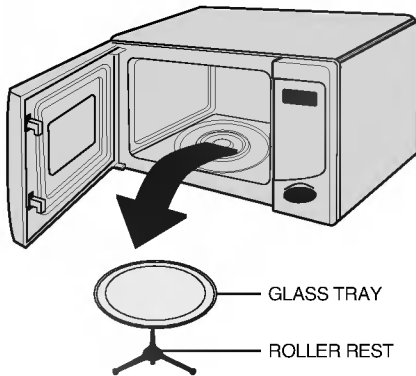
---

Precautions .....	2
Contents .....	3
Unpacking & Installing .....	4
Setting the Clock .....	5
Child Lock .....	5
Micro Power Cooking .....	6
Quick Start .....	6
Auto Defrost .....	7
Auto Cook .....	9
Timer .....	10
Micro Power Level .....	11
Microwave Safe Utensils .....	12
Food characteristics & Microwave cooking .....	13~14
Safety Precautions .....	15
Questions & Answers .....	16
Plug Wiring Information/Technical Specifications .....	17

# UNPACKING & INSTALLING

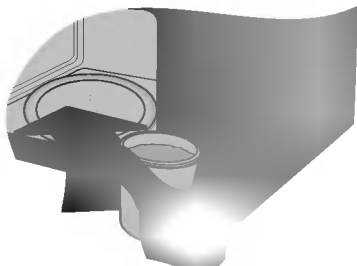
By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your oven has not been damaged during delivery.

- 1.** Unpack your oven and place it on a flat level surface.



- 3.** Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. **If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

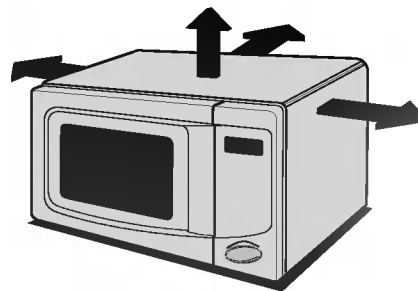
- 5.** Fill a microwave safe container with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the GLASS TRAY and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 15.



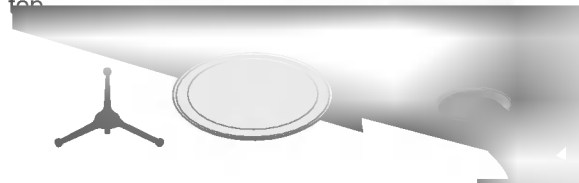
- 6.** Press the START button six times to set 3 minutes of cooking time. You will hear a BEEP each time you press the button. Your oven will start before you have finished the sixth press; don't worry this is normal.



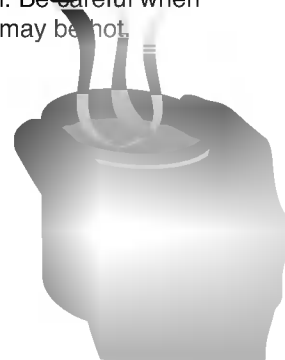
- 2.** Place your oven on a flat, level surface but make sure there is at least 10 cm of space on the top, rear and sides so there is air flow for ventilation. Exhaust outlets are located in the back and side of your oven. Blocking the outlets can damage your oven. **THIS OVEN IS DESIGNED FOR BUILDING IN. (Not over a heat source) THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES**



- 4.** Open your oven door by pressing the DOOR OPEN button. Place the ROLLER REST inside the oven and place the GLASS TRAY on top.



- 7.** The DISPLAY will count down from 3 minutes. When it reaches 0 it will sound three BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. Be careful when removing the container it may be hot.



**YOUR OVEN IS NOW INSTALLED**

# SETTING THE CLOCK

You can set 12 hour clock or 24 hour clock optionally. In the following example I will show you how to set the time for 4.35 in the case of 12 clock. Make sure that you have removed all packaging from your oven.

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

If the clock (or display) show any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket, plug it back in and reset the clock.

During clock setting the colon will flash, once set the colon will stop flashing.

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP**.

Press **CLOCK** once.

(If you want to use different option, Press **CLOCK** once more.

If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)

Press **10 MIN** four times.

Press **1 MIN** three times.

Press **10 SEC** five times.

If the key (10 MIN / 1 MIN / 10 SEC) is pressed and held, the time will increase rapidly.

Press **CLOCK** to enter the time and start the clock counting.



# CHILD LOCK

Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door!

Press **STOP**.

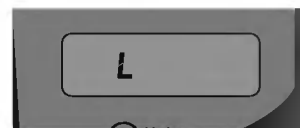
Press and hold **STOP** until "L" appears in the display and one beep is heard.

The **CHILD LOCK** is now set.

The time will disappear from the display if you have set the clock.

"L" will remain displayed to let you know that **CHILD LOCK** is set.

To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP** until "L" disappears, You will hear one BEEP when it's released.



# MICRO POWER COOKING

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.

Your oven has five microwave Power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the **POWER** button will select different power levels.

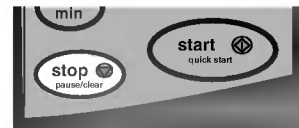
POWER	Press POWER	%
HIGH MAX	<b>1</b>	100%
MEDIUM HIGH	<b>2</b>	80%
MEDIUM	<b>3</b>	60%
DEFROST MEDIUM LOW	<b>4</b>	40%
LOW	<b>5</b>	20%

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.  
Press **STOP**.

Press **POWER** twice to select 80% power.  
“P-80” appears in the display.

Press **1 MIN** five times.  
Press **10 SEC** three times.

Press **START**.



# QUICK START

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.

The **QUICK START** feature allows you to set 30 second intervals of HIGH POWER cooking with a touch of the **START** button.

Press **STOP**.

Press **START** four times to select 2 minutes on **HIGH POWER**.  
Your oven will start before you have finished the fourth press.

During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time up to 99 minutes 59 seconds by repeatedly pressing the **START** button.



# AUTO DEFROST

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, 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. The BREAD programme is suitable for defrosting small items such as rolls or a small loaf. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how to defrost 0.4 kg of frozen poultry.

Your oven has four microwave defrost settings:- MEAT, POULTRY, FISH and BREAD; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the AUTO DEFROST buttons will select different settings.

Category	Press POWER
MEAT	<b>1</b>
POULTRY	<b>2</b>
FISH	<b>3</b>
BREAD	<b>4</b>

Press **STOP**.

Weigh the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place in your oven and close the oven door.

Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme. "dEF2" appears in the display window.

Enter the frozen weight of the food that you are about to defrost.

Press **0.1 kg** or + four times to enter 0.4 Kg. "0.4" will be displayed.

Your oven can defrost from 0.1 ~ 4 Kg (Bread: 0.1 ~ 0.5 kg).

Press **START**.





Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounds) unless the door is opened.

During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

**Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounds) unless the door is opened.**



# AUTO DEFROST SEQUENCE LIST

SEQUENCE		FOOD	MIN./MAX. FOOD
<b>MEAT</b> 	Beef  Lamb Pork  Veal	Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger. Chops(2.5 cm thick), Rolled roast. Chops(1.2 cm thick), Spareribs, Rolled roast, Sausage. Cutlets(450 g, 1.2 cm thick)	0.1 / 4.0 kg
<b>POULTRY</b> 	Chicken  Turkey	Whole(under 2 Kg), Cut up Breasts (boneless), Legs. Breasts(under 2.5 Kg)	0.1 / 4.0 kg
<b>FISH</b> 	Fish Shellfish	Fillets. Steaks, Whole Crabmeat, Lobster tails, Shrimp, Scallops	0.1 / 4.0 kg
<b>BREAD</b> 		Sliced brown/white bread, White/brown rolls, French stick, Baguette, Croissant	0.1 / 0.5 kg

- The benefit of this Auto Defrost feature is automatic setting and control of defrosting, but just like conventional defrosting you must check the food during the defrosting time.
- For best results, remove fish, shellfish, meat and poultry from its original paper or plastic package(wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the food which can cause the outer surface of the food to cook.
- Place food in shallow glass baking dish or microwave roasting rack to catch drippings.
- Food should still be some what icy in the centre when removed from the oven.
- When it is difficult to remove the wrap from the food, defrost the wrapped food for about a quarter of the total defrost time, which is displayed at the beginning of the defrost cycle. Then remove the food from the oven and remove the wrap from the food.
- Sliced bread should be placed between sheets of kitchen towel, bread rolls should be cut in half before defrosting.



# AUTO COOK

In the following example I will show you how to cook 2 jacket potatoes (0.4 kg).

AUTO COOK allows you to easily cook most of your favorite food by selecting the food type.

Your oven has preset categories for automatically setting the cooking time of three categories of food.

Press **STOP**.

Place food in the oven and close the door.



Press required **AUTO COOK** food type button. In this example press **JACKET POTATO** twice. "2" appears in the display.

**Cooking will begin automatically without pressing the start button.**



FOOD CATEGORY	FOOD TEMP	QUANTITY	PROGRAMMED TIME	INSTRUCTION
JACKET POTATO	Room temp.	1 ( 200 g ) 2 ( 400 g ) 3 ( 600 g ) 4 ( 800 g )	5 minutes 8 minutes 11 minutes 14 minutes	Wash, dry and prick potato with a fork several times. Place the potato on top of/wrapped in three pieces of paper towel in the centre of the glass tray.
FRESH VEGETABLES	Room temp.	200 g 400 g 600 g 800 g	3 minutes 6 minutes 9 minutes 12 minutes	Place prepared vegetables into a suitable sized container (e.g. casserole dish). Add 30 ml water per 200 g vegetables.
FROZEN VEGETABLES	Frozen	200 g 400 g 600 g 800 g	4 minutes 7 minutes 10 minutes 13 minutes	Place prepared frozen vegetables into a suitable sized container. Add 30 ml water per 200 g vegetable. Cover and place in the centre of the glass tray.

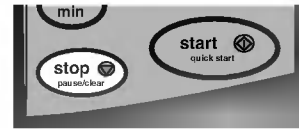
# TIMER

---

In the following example I will show you how to set the timer for 15 minutes.

Your oven also has a Timer that can be used for noncooking functions. When used as an independent timer, the oven is not running. The Timer is simply counting down in seconds.

Press **STOP**.



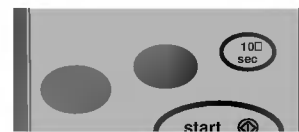
Press **KITCHEN TIMER**.



To enter amount of time you want to count down.

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** 5 times.



Press **START**.

The time will begin counting down in the display window with no cooking or heating in the oven. Two short and one long beep will sound and the word "End" will show in the display window at the end of the countdown period.



# MICRO POWER LEVEL

---

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows example foods and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

Poziom mocy	Procent %	Wykorzystanie
HIGH, MAX	100%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Boil Water</li><li>• Brown minced beef</li><li>• Cook poultry pieces, fish, vegetables</li><li>• Cook tender cuts of meat</li></ul>
MEDIUM HIGH	80%	<ul style="list-style-type: none"><li>• All reheating</li><li>• Roast meat and poultry</li><li>• Cook mushrooms and shellfish</li><li>• Cook foods containing cheese and eggs</li></ul>
MEDIUM	60%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bake cakes and scones</li><li>• Prepare eggs</li><li>• Cook custard</li><li>• Prepare rice, soup</li></ul>
DEFROST/ MEDIUM LOW	40%	<ul style="list-style-type: none"><li>• All thawing</li><li>• Melt butter and chocolate</li><li>• Cook less tender cuts of meat</li></ul>
LOW/WARM	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Soften butter &amp; cheese</li><li>• Soften ice cream</li><li>• Raise yeast dough</li></ul>

# MICROWAVE-SAFE UTENSILS

---

## **Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven**

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven. Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

## **Dinner plates**

Many kinds of dinner-ware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

## **Glassware**

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

## **Plastic storage containers**

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

## **Paper**

Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid colored paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave oven.

## **Plastic cooking bags**

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, foods are stirred for the purpose of blending. Microwaved foods, however, are stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

## **Plastic microwave cookware**

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

## **Pottery, stoneware and ceramic**

Containers made of these materials are usually fine for use in your microwave oven, but they should be tested to be sure.

## **CAUTION**

Some items with high lead or iron content are not suitable for cooking utensils.

# FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

---

## Keeping an eye on things

The recipes in this book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave oven is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

## Factors affecting microwave cooking times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While overcooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skilful in estimating both cooking and standing times for various foods.

## Density of food

Light, porous food such as cakes and bread cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous food that the outer edges do not become dry and brittle.

## Height of food

The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall food during cooking, sometimes several times.

## Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

## Bone and fat content of food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that they do not cook unevenly and do not become overcooked.

## Quantity of food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

## Shape of food

Microwaves penetrate only about 2.5 cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook successfully in the microwave.

## Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent spitting.

## Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Food that is cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetizing colour. Since relatively small amounts of browning sauce is added to food, the original flavour of the recipe is not altered.

## Covering with greaseproof paper

Greaseproofing effectively prevents spattering and helps food retain some heat. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

## Arranging and spacing

Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

# FOOD CHARACTERISTICS & MICROWAVE COOKING

---

## Stirring

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

## Turning over

Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

## Placing thicker portions facing outwards

Since microwaves are attracted to the outside portion of food, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the food will cook evenly.

## Shielding

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular food to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

## Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

## Piercing

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams and oysters and whole vegetables and fruits.

## Testing if cooked

Food cooks so quickly in a microwave oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5°F (3°C) and 15°F (8°C) during standing time.

## Standing time

Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

## To Clean Your Oven

### 1. Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.

### 2. Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP after cleaning.

3. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.

4. The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, 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.

# SAFETY PRECAUTIONS

---

## WARNING

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.

1. Do not attempt to tamper with, or 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.
2. 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.
3. Do not dry clothes in the microwave oven, which may become carbonized or burned if heated too long.
4. Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
5. Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
6. Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic 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.
7. Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
8. Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
9. Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
10. Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
11. Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
12. Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
13. Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
14. Do not attempt deep fat frying in your oven.
15. 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.
16. If the oven door is damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
17. If smoke is observed keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply.
18. 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.

# QUESTION & ANSWERS

---

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

A There may be several reasons why the oven light will not glow.  
Light bulb has blown.  
Door is not closed.

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

A No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

**Q Why does the beep tone sound when a pad on the Control Panel is touched?**

A The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

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

A Yes. Never run it empty or without the glass tray.

**Q Why do eggs sometimes pop?**

A When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

**Q Why is standing time recommended after microwave cooking is over?**

A After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.

**Q Is it possible to pop corn in a microwave oven?**

A Yes, if using one of the two methods described below:  
1 Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.  
2 Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

FOLLOW EXACT DIRECTIONS GIVEN BY EACH MANUFACTURER FOR THEIR POPCORN PRODUCT. DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE THE CORN IS BEING POPPED. IF CORN FAILS TO POP AFTER THE SUGGESTED TIMES, DISCONTINUE COOKING. OVERCOOKING COULD RESULT IN THE CORN CATCHING FIRE.

**CAUTION**

NEVER USE A BROWN PAPER BAG FOR POPPING CORN. NEVER ATTEMPT TO POP LEFTOVER KERNELS.

**Q Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?**

A Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.



# PLUG WIRING INFORMATION/TECHNICAL SPECIFICATIONS

## Warning

### This appliance must be earthed

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes

BLUE ~ Neutral

BROWN ~ Live

GREEN & YELLOW ~ Earth

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

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

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

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

### Technical Specification

Power Input	230 V AC / 50 Hz
Output	800 W (IEC705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	483 mm(W) X 285 mm(H) X 334 mm(D)
Power Consumption	1250 Watts

---

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

# **SPIS TREŚCI**

---

<b>Wprowadzenie .....</b>	<b>4</b>
<b>Zasady bezpieczeństwa .....</b>	<b>4</b>
<b>Dane techniczne.....</b>	<b>6</b>
<b>Instalacja .....</b>	<b>6</b>
<b>Instrukcje użytkowania</b>	
Ustawianie zegara.....	8
Zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem .....	8
Czas i moc grzania.....	9
Szybki start grzania.....	9
Automatyczne rozmrażanie różnych produktów .....	10
Automatyczne podgrzewanie różnych produktów .....	12
Zegar.....	13
<b>Poziomy mocy w kuchence mikrofalowej .....</b>	<b>14</b>
<b>Wskazówki pomocnicze</b>	
Czynniki wpływające na czas podgrzewania .....	15
Wpływ właściwości produktów na podgrzewanie mikrofalami .....	15
Specjalne techniki podgrzewania mikrofalami .....	16
Naczynia bezpieczne w użyciu w kuchence mikrofalowej .....	17
<b>Czyszczenie i utrzymanie .....</b>	<b>18</b>
<b>Pytania i odpowiedzi.....</b>	<b>19</b>

# 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 wyzwalamie 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 pokrywki 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 owinąć 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**

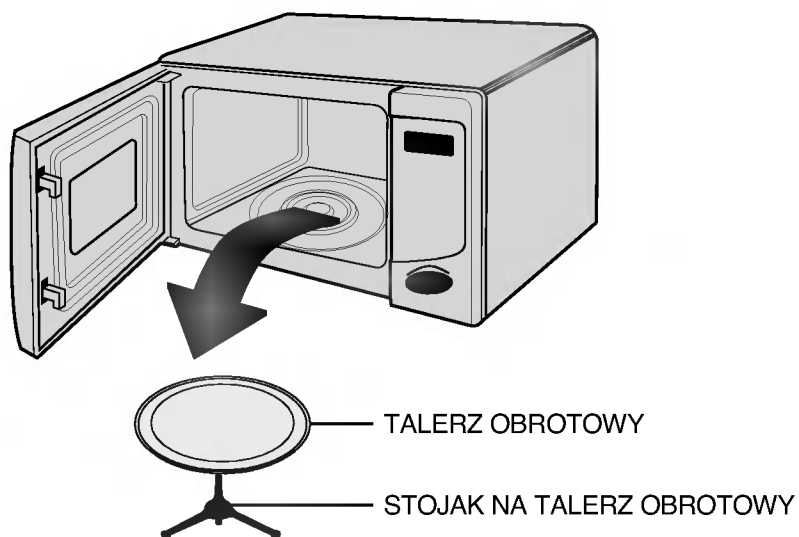
---

Zasilanie	230V AC, 50Hz
Moc wyjściowa	800 W
Częstotliwość fal	2450 MHz
Zewnętrzne wymiary	
szerokość	483 mm
wysokość	285 mm
głębokość	334 mm
Zużycie prądu	1250 W

## **INSTALACJA**

---

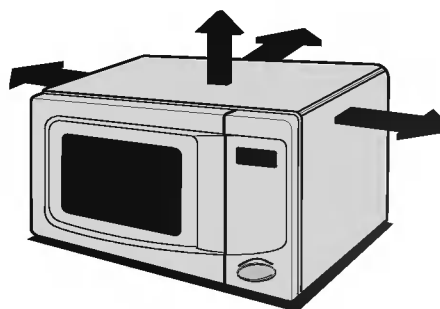
Postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami szybko sprawdzisz, czy twoja kuchenka funkcjonuje poprawnie. Zwróć szczególną uwagę na wskazówki wyjaśniające gdzie zainstalować kuchenkę. Gdy będziesz rozpakowywał kuchenkę upewnij się, że usunąłeś wszystkie akcesoria i elementy opakowania. Sprawdź, czy kuchenka nie została uszkodzona podczas transportu.



# INSTALACJA

Rozpakuj kuchenkę i postaw ją na płaskiej, poziomej powierzchni.

Postaw kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni. Upewnij się, że od góry, z tyłu i po bokach kuchenki jest przynajmniej po 10 cm wolnej przestrzeni. Umożliwi to ruch powietrza wokół urządzenia i poprawną wentylację. Otwory wentryznika są umieszczone z tyłu i po bokach kuchenki. Ich zablokowanie może uszkodzić kuchenkę.

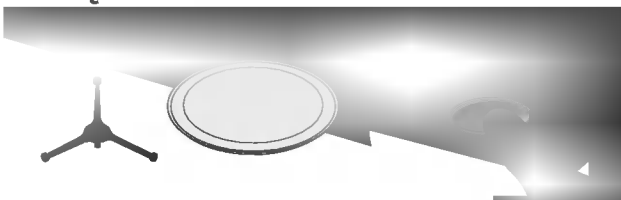


## PAŃSTWA KUCHENKA PRZEZNACZONA JEST DO ZABUDOWY (jednak nie nad źródłem ciepła).

Podłącz kuchenkę do standardowego gniazdka sieciowego. Upewnij się, czy jest to jedyne urządzenie podłączone do tego gniazdka.

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

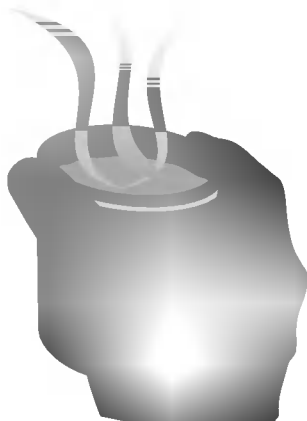
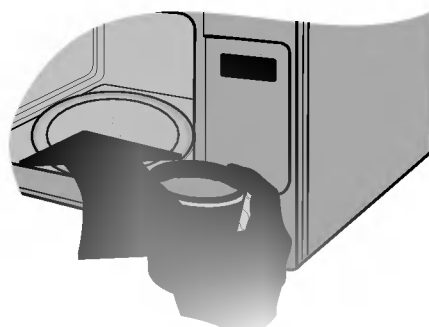
## URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE !



Otwórz drzwi kuchenki naciskając przycisk DOOR OPEN. Umieść stojak na talerz obrotowy wewnątrz kuchenki, a następnie ustaw na nim sam talerz.

Do odpowiedniego naczynia 300 ml wody. Postaw naczynie na talerzu obrotowym i zamknij drzwi kuchenki. Jeśli masz wątpliwości, jakiego typu pojemnika należy użyć, zajrzyj do rozdziału "Naczynia bezpieczne w użyciu w mikrofalach"

Naciśnij przycisk START sześć razy, aby ustawić czas gotowania na 3 minuty. Za każdym razem, gdy będziesz naciskać przycisk, usłyszysz sygnał dźwiękowy. Kuchenka rozpocznie pracę zanim naciśniesz przycisk po raz szósty - nie przejmuj się, jest to zjawisko normalne.



Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu od 3 minut do 0. Po upływie ustawionych trzech minut słyhać będzie trzykrotny sygnał dźwiękowy. Otwórz drzwi kuchenki i sprawdź temperaturę wody. Jeśli kuchenka działa poprawnie, woda powinna być ciepła. Zachowaj ostrożność wyjmując pojemnik z kuchenki - może on być gorący.

# INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

## 1. USTAWIANIE ZEGARA

Jeśli kuchenka została włączona do sieci po raz pierwszy lub nastąpiła przerwa w dostawie prądu, na wyświetlaczu widoczna będzie cyfra '0'. Konieczne będzie ustawienie zegara.

Można ustawić zegar tak, aby wyświetlał czas w trybie 12 lub 24 godzinnym.

Jeśli zegar (lub wyświetlacz) pokazuje dziwne symbole, wyłącz kuchenkę z sieci, włącz ją ponownie i ustaw zegar.

Podczas ustawiania zegara dwukropek będzie migał. Po ustawieniu zegara dwukropek przestanie migać.

### Przykład : Ustawienie godziny 4:35

Upewnij się, że kuchenka została prawidłowo zainstalowana w sposób opisany wcześniej i że usunąłeś wszystkie opakowania z kuchenki. Naciśnij przycisk **STOP**.

Naciśnij raz przycisk **CLOCK**. ( jeśli chcesz użyć innej opcji, naciśnij przycisk **CLOCK** ponownie. Jeśli chcesz zmienić opcję po ustawieniu zegara, musisz wyjąć i ponownie włożyć wtyczkę do gniazdka. )

Naciśnij przycisk **10 MIN** cztery razy.

Naciśnij przycisk **1 MIN** trzy razy.

Naciśnij przycisk **10 SEC** pięć razy.

Jeśli przycisk (10 MIN / 1 MIN / 10 SEC) jest naciśnięty i przytrzymany, to czas będzie przyrastał o wiele szybciej.

Naciśnij przycisk **CLOCK**, aby zapamiętać czas i rozpocząć pracę zegara.



## 2. ZABEZPIECZENIE PRZED PRZYPADKOWYM WŁĄCZENIEM

Państwa kuchenka posiada funkcję zabezpieczenia przed jej przypadkowym włączeniem. Gdy zabezpieczenie jest włączone, niemożliwe jest używanie jakichkolwiek funkcji oraz rozpoczęcie pracy urządzenia. Można jedynie otworzyć drzwiczki kuchenki.

Naciśnij przycisk **STOP**.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP**, aż na wyświetlaczu pojawi się litera "L" i słychać będzie pojedynczy dźwięk. Zabezpieczenie przed dziećmi jest teraz włączone. Jeżeli ustawiłeś zegar, czas zniknie z wyświetlacza.

Litera **"L"** pozostanie wyświetlona, jako wskaźnik, włączonej blokady.

Aby wyłączyć blokadę naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP** aż litera **"L"** zniknie z wyświetlacza. Gdy blokada zostanie zwolniona, usłyszysz pojedynczy dźwięk.





# INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

## 3. CZAS I MOC GRZANIA

Państwa kuchenka posiada pięć poziomów mocy. Maksymalny poziom mocy jest wybierany automatycznie po naciśnięciu przycisku **POWER**. Kolejne naciśnięcia przycisku **POWER** pozwalają wybrać inne poziomy mocy.

**Przykład: Podgrzewanie żywności na poziomie mocy 80% przez 5 minut i 30 sekund.**

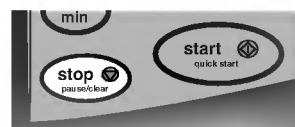
Upewnij się, że kuchenka została prawidłowo zainstalowana w sposób opisany wcześniej. Naciśnij przycisk **STOP**.

Naciśnij przycisk **POWER** dwukrotnie, aby wybrać 80 % mocy. Na wyświetlaczu pojawi się **"P-80"**.

Naciśnij przycisk **1 MIN** pięć razy.

Naciśnij przycisk **10 SEC** trzy razy.

Naciśnij przycisk **START**.



Poziomy mocy	Przycisk POWER	%
WYSOKI, MAX	Naciśnij raz	100
PODWYŻSZONY	Naciśnij dwa razy	80
ŚREDNI	Naciśnij trzy razy	60
OBNIŻONY / ROZMRAZANIE	Naciśnij cztery razy	40
NISKI	Naciśnij pięć razy	20

## 4. SZYBKIE START GRZANIA

Funkcja szybkiego startu pozwala ustawić 30 sekundowe okresy czasu podgrzewania na najwyższej mocy poprzez kolejne naciśnięcie przycisku **START**.

**Przykład: Dwie minuty podgrzewania na najwyższej mocy.**

Naciśnij przycisk **STOP**.

Naciśnij przycisk **START** cztery razy, aby ustawić grzanie przez 2 minuty na najwyższym poziomie mocy. Kuchenka rozpocznie pracę zanim naciśniesz przycisk po raz czwarty.

Podczas podgrzewania za pomocą funkcji szybkiego startu można wydłużyć czas aż do 99 minut 59 sekund poprzez wielokrotne naciśnięcie przycisku **START**.



# INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

## 5. AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE RÓŻNYCH PRODUKTÓW

Kuchenka posiada cztery programy automatycznego rozmrażania: MIĘSO (MEAT), DRÓB (POULTRY), RYBY (FISH) i CHLEB (BREAD). Każdy program ma inne ustawienia mocy. Naciskanie przycisku AUTO DEFROST pozwala na ustawienie odpowiedniego programu.

Temperatura i gęstość różnych potraw różnią się od siebie. Dlatego zaleca się sprawdzać potrawę przed rozpoczęciem gotowania. Zwróć szczególną uwagę na duże kawałki mięsa i kurczaka. Niektóre potrawy nie powinny być całkowicie rozmrożone przed gotowaniem. Na przykład ryba podgrzewa się tak szybko, że lepiej rozpocząć smażenie, gdy jest ona jeszcze lekko zamrożona. Program **CHLEB** jest odpowiedni do rozmrażania małych rzeczy takich, jak bułki czy małe bochenki chleba. W tym przypadku wymagany jest krótki czas "dojrzwania", pozwalający na rozmrożenie środka chleba.

### Przykład: Rozmrażanie 0,4 kg mrożonego kurczaka.

Naciśnij przycisk **STOP**.

Zważ potrawę, którą chcesz rozmrozić. Usuń metalowe wstążki i klipsy. Umieść potrawę w kuchenke i zamknij drzwi.

Naciśnij przycisk **AUTO DEFROST** dwa razy, aby wybrać program rozmrażania drobiu. Na wyświetlaczu pojawi się **"DEF2"**.

Wprowadź wagę potrawy, którą chcesz rozmrozić.

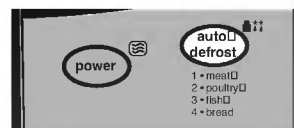
Naciśnij przycisk "0,1 kg" cztery razy, aby wprowadzić wagę 0,4 kg.

Na wyświetlaczu pojawi się "0,4".

Kuchenka może rozmrażać potrawy o masie od 0,1 do 4 kg (Chleb: 0,1 - 0,5 kg).

Naciśnij przycisk **START**.

Podczas rozmrażania kuchenka wyda dźwięk. Wtedy otwórz drzwi i obróć potrawę. Oddziel części rozmrożone lub osłoń je, aby spowolnić proces rozmrażania. Po sprawdzeniu zamknij drzwi i naciśnij przycisk **START**, aby kontynuować rozmrażanie. Kuchenka będzie kontynuowała rozmrażanie (nawet po sygnale dźwiękowym) do momentu, otworzenia drzwi.



PROGRAM	Przycisk DEFROST
Mięso	Naciśnij raz
Drób	Naciśnij dwa razy
Ryby	Naciśnij trzy razy
Chleb	Naciśnij cztery razy

# INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

PROGRAM	POTRAWA	MIN. / MAX WAGA
<b>MIĘSO</b> 	Wołowina      Siekana wołowina, stek, mięso do duszenia, stek z polędwicy, pieczeń, comber, hamburgery. Baranina        Kotlety (2,5 cm grubości), zrazy. Wieprzowina    Kotlety (1,2 cm grubości), żeberka, zrazy, kiełbasa. Cielęcina        Kotlety (450 g, 1,2 cm grubości).	0,1 / 4,0 kg
<b>DRÓB</b> 	Kurczak        Cały (mniej niż 2 kg), pierś (bez kości), udka. Indyk            Pierś (mniej niż 2,5 kg).	0,1 / 4,0 kg
<b>RYBY</b> 	Ryby            Filety, płaty, w całości. Skorupiaki      Kraby, homary, krewetki, małże	0,1 / 4,0 kg
<b>CHLEB</b> 	Kromki ciemnego i jasnego chleba, białe i ciemne bułki, buki francuskie, bagietki, croissant	0,1 / 0,5 kg

- Korzyścią z funkcji automatycznego rozmrażania jest automatyczne ustawienie i kontrola rozmrażania, ale podobnie jak podczas konwencjonalnego rozmrażania musisz sprawdzać co jakiś czas rozmrażaną potrawę.
- Dla uzyskania lepszych rezultatów usuń rybę, skorupiaki, mięso i drób z oryginalnego papieru lub plastikowego opakowania (torebki). Opakowanie może zatrzymać parę wodną i soki blisko powierzchni produktów, co spowoduje, że zewnętrzna warstwa potrawy zostanie ugotowana.
- Umieść produkty w płytkim szklanym naczyniu do pieczenia lub na opiekaczu, co zapobiegnie rozlaniu się wody pochodzącej z rozmrożonego lodu po kuchence.
- Potrawa powinna być nieco zmrożona po wyjęciu jej z kuchenki.
- Jeżeli zdjęcie opakowania z produktów jest trudne, to rozmrażaj je zapakowane przez ok. 1/4 czasu rozmrażania, który jest wyświetlony na początku procesu. Następnie wyjmij żywność z kuchenki i usuń opakowanie.
- Kromki chleba powinny być umieszczone pomiędzy papierowymi kuchennymi ręcznikami. Bułki przed rozmrożeniem powinny być przekrojone.

# INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

## 6. AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE RÓŻNYCH PRODUKTÓW

Funkcja automatycznego podgrzewania pozwala w łatwy sposób przygotowywać większość z ulubionych potraw. Wystarczy wybrać rodzaj produktu

Państwa kuchenka ma predefiniowane trzy kategorie produktów, dla których automatycznie wybierany jest czas podgrzewania.

**Przykład: Gotowanie 2 ziemniaków w mundurkach.**

Naciśnij przycisk **STOP**.  
Umieść żywność w kuchence i zamknij drzwiczki.



Wybierz odpowiedni program automatycznego podgrzewania.

W tym przypadku naciśnij dwa razy przycisk **JACKET POTATO**.

Na wyświetlaczu pojawi się cyfra **"2"**

Podgrzewanie rozpocznie się automatycznie, bez konieczności naciskania przycisku **START**.



Produkty	Temperatura produktów	Ilość	Czas grzania	Instrukcje
Ziemniaki w mundurkach (JACKED POTATO)	Temperatura pokojowa	1 ( 200 g ) 2 ( 400 g ) 3 ( 600 g ) 4 ( 800 g )	5 min 8 min 11 min 14 min	Umyj, wytrzyj, a następnie ponakłuj kilka razy ziemniaka widelcem. Umieść ziemniaki z trzema kawałkami papierowego ręcznika pośrodku szklanej tacki.
Świeże warzywa (FRESH VEGETABLES)	Temperatura pokojowa	200 g 400 g 600 g 800 g	3 min 6 min 9 min 12 min	Umieść przygotowane warzywa naczyniu o odpowiednim rozmiarze. Dodaj 30 ml wody na 200 g warzyw.
Zamrożone warzywa (FROZEN VEGETABLES)	Zamrożone	200 g 400 g 600 g 800 g	4 min 7 min 10 min 13 min	Umieść przygotowane zamrożone warzywa w odpowiedniego rozmiaru naczyniu. Dodaj 30 ml wody na 200 g warzyw. Przykryj i umieść naczynie pośrodku szklanej tacki.

# INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

## 7. ZEGAR

Kuchenka posiada zegar, który może być używany do funkcji nie związanych z podgrzewaniem. Gdy używany jest jako niezależny zegar, kuchenka nie pracuje. Zegar w prosty sposób odlicza czas w sekundach.

**Przykład: Ustawienie zegara na 15 min.**

Naciśnij przycisk **STOP**.



Naciśnij przycisk **KITCHEN TIMER**.



Aby wprowadzić określony czas:

Naciśnij raz przycisk **10 MIN**.

Naciśnij przycisk **1 MIN** pięć razy.



Naciśnij przycisk **START**.

Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu, a kuchenka nie będzie pracowała. Po upływie nastawionego czasu, słyhać będzie dwa krótkie i jeden długi dźwięk, a na wyświetlaczu pojawi się wyraz **"END"**.



## **POZIOMY MOCY W KUCHENCE MIKROFALOWEJ**

Państwa kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w 5 poziomów mocy. Zapewnia to elastyczność i pełną kontrolę nad procesem podgrzewania żywności. Poniższa tabela pokazuje przykłady potraw i zalecany poziom mocy do ich przyrządzenia.

<b>Poziom mocy</b>	<b>Procent %</b>	<b>Wykorzystanie</b>
Najwyższy	100	Gotowanie wody Opiekanie siekanej wołowiny Gotowanie świeżych owoców i warzyw Pieczenie ryb i drobiu Podgrzewanie miękkiego mięsa
Podwyższony	80	Odgrzewanie Pieczenie mięsa i drobiu Smażenie grzybów i skorupiaków Podgrzewanie potraw zawierających ser i jaja
Średni	60	Pieczenie ciast Gotowanie jaj Gotowanie kremów z jaj i mleka Gotowanie ryżu i zup
Obniżony / Rozmrażanie	40	Rozmrażanie Topienie masła i czekolady Gotowanie twardszych kawałków mięsa
Niski / Letni	20	Zmiękczenie masła i sera Zmiękczenie lodów Wyrastanie ciasta drożdżowego

# WSKAZÓWKI POMOCNICZE

---

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

Przepisy w przewodniku kulinarnym zostały sformułowane z dużą troską, lecz sukces w ich realizacji zależy oczywiście od uwagi jaką poświęcisz przygotowywanej żywności. Zawsze obserwuj podgrzewane produkty. Kuchenka jest wyposażona w wewnętrzne światło, które włącza się automatycznie podczas pracy urządzenia tak, że wewnątrz jest widoczne i można kontrolować postępy w podgrzewaniu. Wskazówki podane w przepisach takie, jak "podnieś", "zamieszaj", itp. powinny być rozumiane jako minimum zalecanych środków. Jeśli wydaje Ci się, że produkt podgrzewa się nierówno, po prostu zmień odpowiednio jego położenie w komorze, by skorygować ten problem.

## **Czynniki wpływające na czas podgrzewania.**

Wiele czynników wpływa na czas podgrzewania żywności. Temperatura składników wymienionych w przepisach ma znaczny wpływ na ten czas. Na przykład pieczenie ciasta zrobionego z lodowatego masła, mleka i jaj potrwa znacznie dłużej niż pieczenie tego samego ciasta zrobionego ze składników o temperaturze pokojowej. Wszystkie przepisy w przewodniku kulinarnym zawierają przedziały czasowe. W ogólności, od Twojego gustu zależy długość czasu, jaki żywność będzie podgrzewana. Możesz uznać, że kuchenkę należy wyłączyć przed upływem minimalnego czasu proponowanego w przepisie, jak również możesz stwierdzić, że żywność jest niedogotowana mimo upływu czasu maksymalnego. Generalną zasadą przy tworzeniu przepisów było to, że niedogotowane produkty można jeszcze podgrzać, zaś spalone nie nadają się już do spożycia. Jednak niektóre przepisy, szczególnie dotyczące chleba i ciast, zalecają by produkty te wyciągnąć lekko niedopieczone. To nie jest pomyłka. Kiedy będą stały pod przykryciem, ciepło zamknięte w zewnętrznych partiach i powoli przedostające się w głąb podgrzeje je ostatecznie. Gdyby pozostawić je dłużej w kuchence, zewnętrzne partie mogą ulec przypaleniu. Używając kuchenki mikrofalowej nabierzesz doświadczeń i umiejętności w szacowaniu czasu podgrzewania różnych produktów.

## **Wpływ właściwości produktów na podgrzewanie mikrofalami.**

**Gęstość żywności.** Lekkie, porowate produkty, takie jak ciasta i pieczywo grzeją się szybciej niż ciężkie, takie jak pieczenie i potrawy. Musisz uważać podgrzewając porowatą żywność, by zewnętrzna powierzchnia nie stała się sucha i krucha. Osłoń ją folią lub podgrzewaj przy niskim poziomie mocy.

**Wysokość żywności.** Górne partie wysokich produktów, szczególnie pieczeni, podgrzewają się szybciej niż dolne. Dlatego warto jest je przewrócić parę razy podczas podgrzewania.

**Zawartość wilgoci w żywności.** Ponieważ wilgoć przyciąga mikrofałę, należy spryskać wodą relatywnie suche produkty, takie jak pieczenie i niektóre warzywa, przed włożeniem ich do kuchenki, by uzyskać w komorze parę wodną.

**Zawartość kości i tłuszczu w żywności.** Kości przewodzą ciepło, a duże ilości tłuszczu przyciągają energię mikrofal. Dlatego należy uważać przy podgrzewaniu tłustych kawałków mięsa z kością, by piekły się one równomiernie i nie przypalały się.

**Ilość żywności.** Ilość mikrofal w kuchence pozostaje stała niezależnie od ilości podgrzewanej żywności. Dlatego im większe są wsady, tym bardziej wydłuża się czas ich podgrzewania.

**Kształt żywności.** Mikrofałę penetrują tylko około 2,5 cm w głąb żywności. Wnętrze grubszych produktów nagrzewa się, gdy wytworzone w zewnętrznych warstwach ciepło przechodzi w głąb. Innymi słowy tylko partie powierzchniowe podgrzewane są energią mikrofalową, zaś reszta konwencjonalnie. W świetle powyższego widać, że najgorszym kształtem do podgrzewania w kuchenkach mikrofalowych jest gruby prostopadłościan. Wierzchołki spalą się na długo przedtem, zanim wewnątrz będzie ledwo ciepłe. Największym sukcesem za to kończy się podgrzewanie produktów cienkich i okrągłych oraz o kształcie pierścienia.

---

# WSKAZÓWKI POMOCNICZE

---

## Specjalne techniki podgrzewania mikrofalami.

**Przyrumienianie.** Mięso i drób podgrzewane przez 15 minut lub dłużej przyrumieni się lekko we własnym sosie. Produkty podgrzewane krócej mogą być polewane zabarwiającymi sosami, by osiągnęły apetyczny kolor. Najczęściej używanymi sosami są: sos Worcestershire i sos sojowy. Ponieważ dodaje się niewielkie ilości barwiących sosów, oryginalny smak potraw zostaje zachowany.

**Przykrywanie.** Przykrycie utrzymuje ciepło i parę wodną, co powoduje szybsze podgrzanie żywności. Można używać pokrywek lub folii do kuchenek mikrofalowych.

**Przykrywanie papierem odpornym na tłuszcz.** Papier zapobiega rozbryzgiwaniu się potraw i utrzymuje ciepło, jednak jest mniej szczelny niż pokrywka czy folia, więc pozwala na lekkie wysuszenie żywności.

**Zawijanie w papierowy ręcznik.** Kanapki i inne produkty zawierające wcześniej upieczony chleb powinny być owinięte papierem przed włożeniem do kuchenki, co zapobiega nadmiernemu wysuszeniu.

**Układanie.** Pojedyncze produkty, takie jak pieczone ziemniaki, małe ciastka czy przekąski podgrzeją się równomiernie, gdy zostaną ułożone w kuchence z zachowaniem mniej więcej równych odległości pomiędzy nimi. Nigdy nie umieszczaj produktów jeden na drugim.

**Mieszanie.** Mieszanie jest jedną z najważniejszych technik w podgrzewaniu mikrofalami. Płynny gotowane w kuchence mikrofalowej miesza się, by rozprzecznić ciepło. Mieszaj zawsze w kierunku z zewnątrz do środka, ponieważ partie zewnętrzne podgrzewają się szybciej.

**Przewracanie.** Duże, wysokie produkty, takie jak pieczenie i całe kurczaki, powinny być przewracane tak, by góra i dół podgrzewały się równomiernie. Dobrym pomysłem jest także pocięcie kurczaków na mniejsze porcje.

**Umieszczanie większych porcji na zewnątrz.** Ponieważ mikrofałe są przyciągane przez zewnętrzne części produktów, wydaje się być rozsądnym układać większe porcje żywności po zewnętrznej stronie naczynia. Wtedy otrzymają one większą dawkę energii i całość podgrzeje się równomiernie.

**Oslanianie.** Arkusze folii aluminiowej są czasami wykorzystywane do osłaniania rogów prostokątnych produktów, by zapobiec ich przypaleniu. Nie używaj zbyt dużo folii aluminiowej i upewnij się, że jest dobrze przytwierdzona do naczynia i oddalona od ścianek komory przynajmniej o 2,5 cm. W przeciwnym wypadku może ona spowodować powstanie łuku elektrycznego w kuchence.

**Podnoszenie.** Grube lub gęste produkty można podnosić, by energia mikrofał absorbowana była także przez dolną ich powierzchnię.

**Przekłuwanie.** Produkty w muszlach, skórce lub skorupie mają tendencje do rozrywania się, chyba że zostaną ponakłuwane przed włożeniem do kuchenki. Takie produkty to przede wszystkim: jaja, ślimaki, ostrygi oraz wiele owoców i warzyw.

**Sprawdzanie temperatury.** Ponieważ żywność w kuchence mikrofalowej podgrzewa się bardzo szybko, należy często ją testować. Niektóre produkty można pozostawić w kuchence aż do pełnego ugotowania, ale większość - w tym mięso i drób - powinny być wyjęte lekko niedogrzone i pozostawione na jakiś czas. Wewnętrzna temperatura żywności podczas "dojrzewania" podniesie się jeszcze o 3 - 8°C.

**Czas "dojrzewania".** Często po wyjęciu z kuchenki pozostawia się żywność na czas 3 - 10 min. Z reguły przykrywa się ją by utrzymywała ciepło, chyba że ma się na celu całkowite jej wysuszenie ( na przykład kruche ciastka ). "Dojrzewanie" umożliwi ostateczne nagrzanie produktów i nabycie odpowiedniego smaku.



# WSKAZÓWKI POMOCNICZE

---

## Naczynia bezpieczne w użyciu w kuchence mikrofalowej

**Nigdy nie używaj metalowych ani metalicznych naczyń w kuchence mikrofalowej.** Mikrofałe nie przenikają przez metal. Odbijają się od każdego metalowego przedmiotu w kuchence i są ekranowane przez ściany komory grzewczej, powodując alarmujące zjawisko łuku elektrycznego, objawiającego się przez świecenie. Większość niemetalicznych naczyń nieprzewodzących ciepła jest bezpieczna w użyciu. Niektóre mogą jednak zawierać materiały nie pozwalające użyć ich w kuchence mikrofalowej. Jeżeli istnieją wątpliwości co do użyteczności danego naczynia, istnieje prosty sposób na sprawdzenie jego przydatności.

- 1. Talerze obiadowe.** Wiele rodzajów zastawy stołowej jest bezpiecznymi naczyniami do użytku w kuchenkach mikrofalowych. W razie wątpliwości przeczytaj dokumentację producenta lub przeprowadź wspomniany wyżej test.  
Nie używaj kuchenki mikrofalowej do podgrzewania talerzy. Na talerzu musi znajdować się żywność podczas pracy kuchenki.
- 2. Szkło.** Szkło, które jest izolatorem cieplnym, może być z powodzeniem użyte w kuchence mikrofalowej. Praktycznie wszelkie rodzaje naczyń są dozwolone, poza delikatnymi kubkami, kieliszkami do wina, itp., które mogą pęknąć pod wpływem temperatury żywności.
- 3. Plastikowe pojemniki.** Mogą być używane do trzymania produktów, które mają być szybko odgrzane. Nie powinny natomiast służyć przy podgrzewaniu trwającym dłużej, gdyż gorąca żywność może stopić lub zniekształcić tworzywo.
- 4. Papier.** Tacki i pojemniki papierowe są wygodne i bezpieczne w użyciu w kuchenkach mikrofalowych pod warunkiem, że czas podgrzewania jest krótki i żywność nie zawiera dużo tłuszczu i wilgoci. Ręczniki papierowe są bardzo przydatne do owijania produktów i wyścielania naczyń, w których piecze się tłuste potrawy ( np. bekon ). Generalnie nie należy stosować kolorowego papieru, ponieważ może zafarbować.
- 5. Plastikowe worki.** Są bezpieczne w użytkowaniu w kuchence mikrofalowej pod warunkiem, że są zrobione specjalnie do podgrzewania. Przecinając worki, upewnij się, że szczeliny pozwalają na ujście pary wodnej. Nigdy nie używaj zwykłych torebek plastikowych, gdyż pod wpływem ciepła topią się i przerywają.
- 6. Plastikowe wyposażenie kuchenek mikrofalowych.** Dostępna jest cała gama pojemników o różnych wielkościach i kształtach, przeznaczonych specjalnie do kuchenek mikrofalowych. W większości przypadków można wykorzystać jednak przedmioty będące pod ręką, zamiast inwestować w nowe wyposażenie.
- 7. Wyroby kamienne gliniane i ceramiczne.** Pojemniki zrobione z tych materiałów są zwykle odpowiednie do użycia w kuchence mikrofalowej, jednak dla bezpieczeństwa należy je przetestować.

**UWAGA:** Niektóre naczynia z dużą domieszką ołowiu lub żelaza nie powinny być używane w kuchence mikrofalowej.

# CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

---

PRZED CZYSZCZENIEM UPEWNIJ SIĘ, ŻE KUCHENKA JEST WYŁĄCZONA

Utrzymuj wnętrze kuchenki czyste i suche. Resztki żywności i rozlane płyny przywierają do ścianek kuchenki oraz przestrzeni pomiędzy komorą a uszczelkami drzwi. Płamy i okruchy absorbują energię mikrofal i wydłużają czas podgrzewania żywności. Najlepiej usuwać wszelkie zabrudzenia zaraz po zakończeniu podgrzewania. Użyj w tym celu wilgotnej szmatki. Zwróć szczególną uwagę na przestrzeń pomiędzy komorą a uszczelkami drzwi. Musi ona być czysta, by zapewnić dokładne przyleganie drzwiczek. Usuń tłuste plamy namydloną szmatką, a następnie spłucz i wysusz. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani ostrych detergentów.

Szklany talerz obrotowy umyj ręcznie lub w zmywarce.

Utrzymuj zewnętrzne powierzchnie kuchenki w czystości. Umyj ścianki urządzenia mydlaną wodą, spłucz i wytrzyj do sucha miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem. Nie dopuść, by woda dostała się do otworów wentylacyjnych, bo może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Podczas czyszczenia panelu kontrolnego otwórz drzwiczki kuchenki, by zapobiec przypadkowemu jej włączeniu. Oczyszczyć panel wilgotną szmatką a następnie wytrzyj do sucha. Po umyciu panelu zamknij drzwiczki kuchenki i naciśnij przycisk **STOP**.

Jeżeli na zewnętrznych lub wewnętrznych ściankach drzwi zbiera się para wodna, wytrzyj je miękką szmatką. Para pojawia się, gdy kuchenka pracuje w wilgotnym otoczeniu i nie jest to oznaką niesprawności lub uszkodzenia urządzenia.

Drzwi i ich uszczelki muszą być utrzymywane w czystości. Używaj wyłącznie ciepłej mydlanej wody, a po czyszczeniu dokładnie wszystko spłucz i wysusz. Nie używaj ostrych plastikowych lub metalowych przedmiotów ani silnych środków chemicznych. Częste wycieranie wilgotną szmatką ułatwia utrzymanie metalowych części kuchenki w czystości.

# **PYTANIA I ODPOWIEDZI**

---

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

- Przepaliła się żarówka.
- Drzwiczki nie są zamknięte.

## **2. 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.

## **3. Dlaczego słychać sygnał po naciśnięciu przycisku na panelu kontrolnym ?**

Sygnał ma upewnić, że odpowiednia funkcja została rzeczywiście wybrana.

## **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" produktów zapewni dogrzanie ich wewnętrznych partii bez przypalania powierzchni.

## **7. Czy w kuchence mikrofalowej można prażyć kukurydzę ?**

Tak, ale pod warunkiem, że zastosowane są poniższe metody:

- Używane są specjalne naczynia do prażenia kukurydzy w kuchenkach mikrofalowych.
- Na opakowaniu kukurydzy określony jest poziom mocy i czas prażenia w kuchence mikrofalowej. Kieruj się ściśle zaleceniami producentów kukurydzy do prażenia w kuchenkach mikrofalowych. Podczas prażenia nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru. Jeżeli sugerowany czas upływa, a kukurydza nie jest gotowa, wyłącz kuchenkę. Kontynuowanie procesu może spowodować ogień w kuchence. Nie używaj torebek z brązowego papieru do prażenia kukurydzy.

## **8. Dlaczego moja kuchenka nie zawsze grzeje tak szybko, jak wskazuje przewodnik kulinarny ?**

Sprawdź dokładnie przepis jeszcze raz, upewnij się że postępowałeś 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.

