



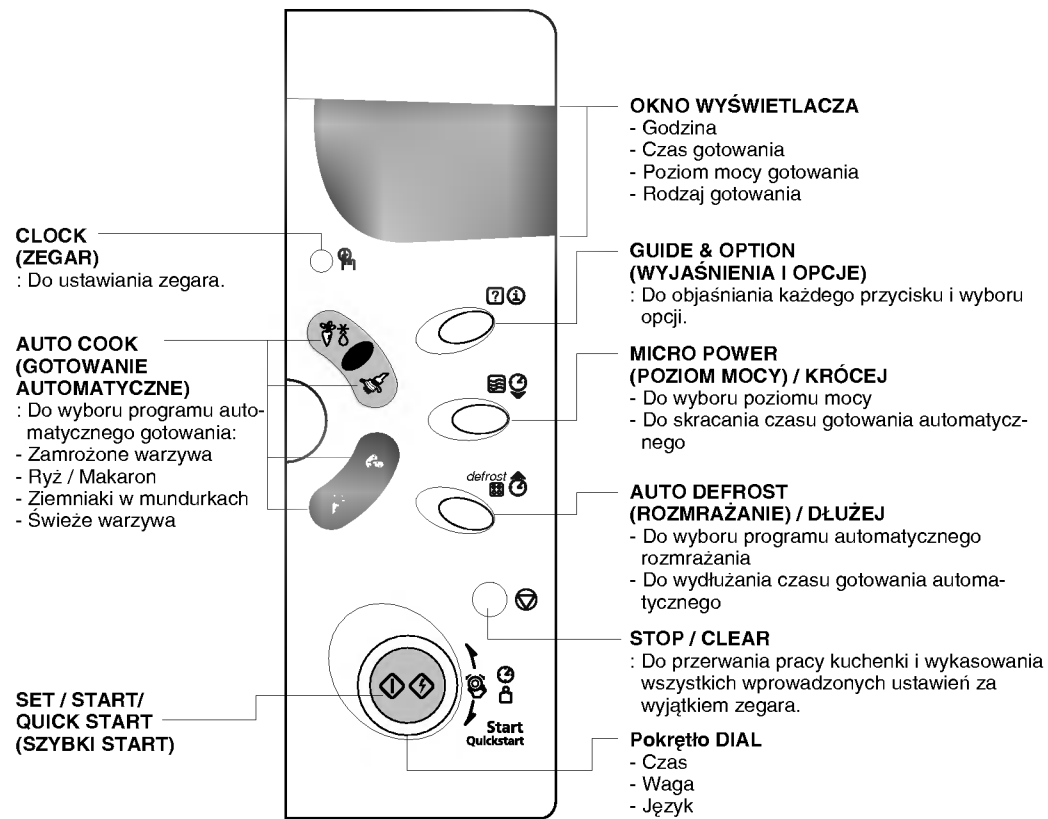
# INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA MIKROFALOWA



**MS-253MD**

# Panel sterowania kuchenki



# Środki ostrożności

## Środki ostrożności pozwalające uniknąć napromieniowania nadmierną energią mikrofalową

Z powodu zamków zabezpieczających wbudowanych w mechanizm drzwi nie można używać kuchenki z otwartymi drzwiczkami. W przypadku otwarcia drzwiczek, zamki zabezpieczające automatycznie wyłączają pracę kuchenki, ponieważ praca taka może powodować wystawienie się na szkodliwe promieniowanie mikrofalowe.

### **Pod żadnym pozorem nie wolno manipulować przy zamkach zabezpieczających.**

Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy przednią częścią kuchenki a jej drzwiami, ani pozwolić na zbieranie się brudu lub środka czyszczącego na powierzchniach uszczeliek.

Nie wolno używać uszkodzonej kuchenki. Jest szczególnie ważne, by drzwiczki zamykały się szczelnie i nie było żadnych uszkodzeń na: drzwiczkach (skrzywienie), zawiasach i zatrzaskach (złamane lub poluzowane) oraz uszczelkach drzwi i powierzchniach uszczelniających.

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

## Uwaga

**Należy zawsze upewniać się, że czas gotowania został poprawnie nastawiony, ponieważ przegotowanie jedzenia może spowodować jego zapalenie się i w jego następstwie uszkodzenie kuchenki.**

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

1. Należy unikać naczyń o prostych ścianach i z wąskimi szyjkami.
2. Nie wolno przegrzewać płynów.
3. Wskazaniem jest zamieszać płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchenke oraz ponownie po upłynięciu połowy czasu podgrzewania.
4. Po zakończeniu podgrzewania należy pozostawić pojemnik na krótki czas w kuchenke, ostrożnie ponownie go zamieszać lub wstrząsnąć i przed spożyciem sprawdzić jego temperaturę, aby uniknąć poparzeń (szczególnie dotyczy to zawartości butelek do karmienia i słoików z jedzeniem dla dzieci).

## Uwaga

**Po gotowaniu w kuchenke mikrofalowej zawsze należy pozwolić jedzeniu przestygnąć i przed spożyciem sprawdzić jego temperaturę. Szczególnie dotyczy to zawartości butelek do karmienia i słoików z jedzeniem dla dzieci.**

## Spis treści

### Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale są formą energii podobną do fal radiowych i telewizyjnych oraz normalnego światła dziennego. Zwykle mikrofałe rozchodzą się w przestrzeni, przekraczają atmosferę i znikają bez żadnego efektu. Jednak kuchenki mikrofalowe są wyposażone w magnetron, który czyni energię mikrofalową użyteczną. Dostarczona do magnetronu energia elektryczna jest zamieniana na promieniowanie mikrofalowe.

Fale te dostają się do komory grzewczej przez otwory wewnątrz kuchenki. Talerz obrotowy lub tacka znajdują się na spodzie komory. Mikrofałe nie mogą przejść przez metalowe ściany kuchenki, ale mogą przenikać takie materiały jak szkło, porcelana, papier oraz materiały, z których zrobione jest wyposażenie używane w kuchenkach mikrofalowych.

Mikrofałe nie podgrzewają naczyń, chociaż ostatecznie stają się one gorące od ciepła emitowanego przez żywność.

### ***Bardzo bezpieczne urządzenie***

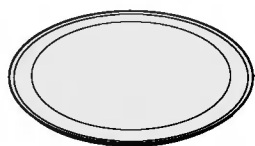
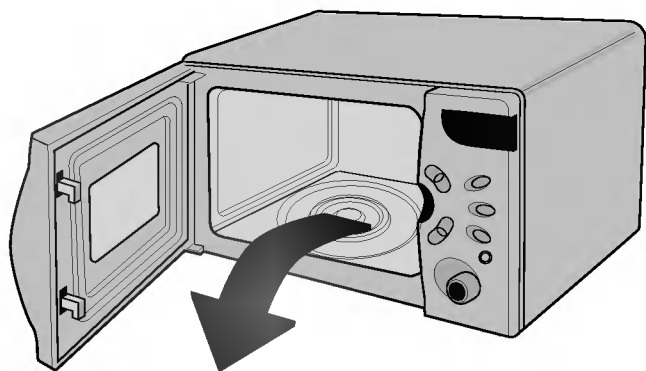
**Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych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

Panel sterowania kuchenki .....	2
Środki ostrożności .....	3
Spis treści .....	4
Rozpakowanie i instalacja .....	5
Wybór języka .....	7
Wyjaśnienia i opcje .....	8
Ustawianie zegara .....	9
Zabezpieczenie przed dziećmi .....	10
Gotowanie z regulacją mocy .....	11
Poziomy mocy mikrofalowej .....	12
Automatyczne gotowanie .....	13
Automatyczne rozmrażanie .....	15
Szybki start .....	17
Skracanie i wydłużanie gotowania .....	18
Funkcje specjalne .....	19
Zasady bezpieczeństwa .....	20
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe .....	21
Naczynia bezpieczne w mikrofalach .....	23
Pytania i odpowiedzi .....	24
Podłączenie elektryczne/ Dane techniczne .....	25
Energia .....	26
Karta gwarancyjna .....	27

# Rozpakowanie i instalacja

Postępując według podstawowych kroków podanych na tych dwóch stronach będziecie Państwo umieli szybko sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. Proszę zwrócić szczególną uwagę na wskazówki dotyczące jego instalacji. Podczas rozpakowywania niniejszej kuchenki należy upewnić się, że wszystkie akcesoria i części opakowania zostały usunięte z jej wnętrza. Również należy sprawdzić, czy podczas transportu kuchenka nie uległa uszkodzeniu.

- 1** Rozpakować kuchenkę i umieścić ją na płaskiej poziomej powierzchni.

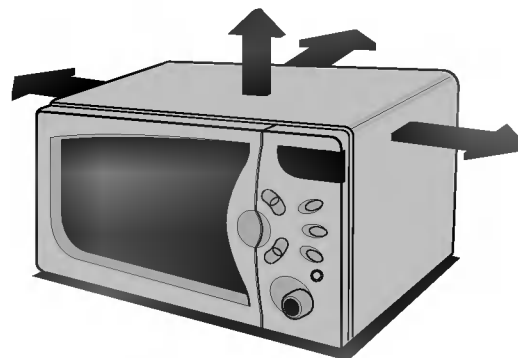


Tacka szklana



Pierścień obrotowy

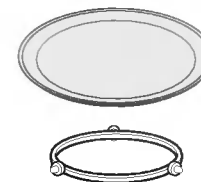
- 2** Umieścić kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni tak, aby pozostawić co najmniej po 30 cm wolnej przestrzeni powyżej niej, z tyłu i po bokach - powietrze musi mieć swobodny przepływ w celu zapewnienia wentylacji. Otwory wentylacyjne znajdują się z tyłu i po bokach kuchenki. Zatkanie ich może spowodować jej uszkodzenie. **KUCHENKA TA JEST PRZEZNACZONA DO WBUDOWANIA.** (Nie nad źródłem ciepła)



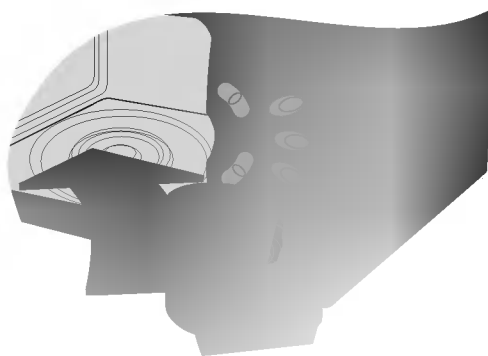
**NINIEJSZA KUCHENKA MIKROFALOWA NIE POWINNA BYĆ UŻYWANA DO CELÓW GASTRONOMICZNYCH.**

**3** Podłączyć kuchenkę do standardowego gniazdka sieciowego. Należy się upewnić, czy kuchenka mikrofalowa jest jedynym urządzeniem podłączonym do tego gniazdka. Jeżeli kuchenka nie działa prawidłowo, odłączyć ją od gniazdka i podłączyć jeszcze raz.

**4** Otworzyć drzwiczki pociągając za rączkę drzwiczek. Włożyć do środka kuchenki pierścień obrotowy i na nim umieścić tacę szklaną.



**5** Napełnić pojemnik (bezpieczny w użytkowaniu w mikrofalach) 300 ml wody. Postawić na szklanej tacce i zamknąć drzwiczki kuchenki. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości jakiego naczynia użyć, proszę zajrzeć na str. 23.



**6** Nacisnąć przycisk **STOP**, a następnie 3 razy przycisk **START**, aby ustawić czas gotowania na 3 minuty. Po każdym naciśnięciu przycisku słychać będzie sygnał dźwiękowy. Kuchenka zacznie działać jeszcze przed trzecim naciśnięciem; nie ma powodów do obaw, jest to normalne.



**7** Na wyświetlaczu będą odliczane 3 minuty. Gdy pokaże się 0, rozlegną się trzy sygnały. Należy otworzyć drzwiczki i sprawdzić temperaturę wody. Jeżeli kuchenka działa, woda powinna być ciepła. **Przy wyjmowaniu pojemnika z kuchenki należy uważać, ponieważ może być on gorący.**



# Wybór języka

Przed pierwszym użyciem kuchenki należy ją zaprogramować na taki język, jakiego chcemy używać. Aby to uczynić, trzeba wykonać instrukcję: **NACISNAĆ GUIDE, ABY WYBRAĆ JĘZYK, LUB NACISNAĆ CLEAR.** Kuchenka mikrofalowa pokaże tę informację w sześciu językach.

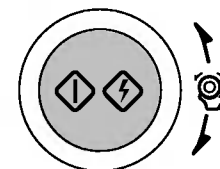


**UWAGA:**  
Aby zmienić wybrany język, należy odłączyć urządzenie od zasilania.

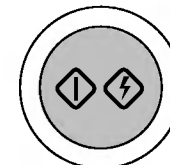
Naciśnij przycisk **GUIDE & OPTION**.  
Na wyświetlaczu pojawi się **DIAL** i miga wskaźnik **DIAL**.  
Należy wtedy obrócić pokrętkę **DIAL**.



Obróć pokrętkę **DIAL**, aż zostanie wybrany żądany język.  
Zaczeka chwilę, a następnie pojawi się przycisk **START**.



W celu potwierdzenia należy nacisnąć przycisk **SET**.  
Kuchenka jest teraz zaprogramowana na wybrany język.



# Wyjaśnienia i opcje

Funkcja **GUIDE** prowadzi i wyjaśnia znaczenie każdego przycisku.

Funkcja **OPTION** pozwala wybrać jednostki wagi, rodzaj zegara, włączyć/ wyłączyć sygnalizację dźwiękową i ustawić wyświetlacz jako szybki/ wolny.

Co jest funkcją **GUIDE**?  
Przykładzie pokażemy, jak otrzymać wskazówki dotyczące gotowania ziemniaków w mundurkach.

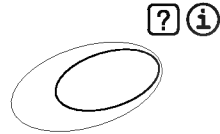


Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

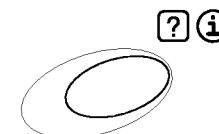
Co jest funkcją **OPTION**?  
Przykładzie pokażemy, jak wybrać przycisk **STOP/CLEAR**.



Nacisnąć raz przycisk **GUIDE & OPTION**.



Nacisnąć dwukrotnie przycisk **GUIDE & OPTION**.



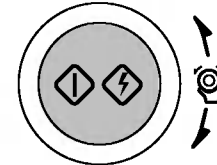
Nacisnąć przycisk **AUTO COOK** (opcje gotowania wybierający „Ziemniaki w mundurkach”).



Na wyświetlaczu ukażą się wyjaśnienia jak gotować ziemniaki.

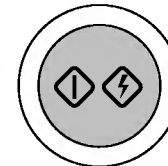
Aby wybrać wybraną opcję, należy obrócić przycisk **OPTION**.

- **Możliwość wyboru opcji**  
kg/ LBS, 12godz./ 24 godz.,  
SOUND ON/ OFF (Włącz/ wyłącz dźwięk),  
DISPLAY FAST/ SLOW  
(wyświetlanie szybkie/ wolne)



Nacisnąć przycisk **SET**, aby potwierdzić wybór. Przed naciśnięciem przycisku **STOP/CLEAR**, można powtórzyć kroki 3 i 4 dla innych opcji.

- Aby opuścić tryb ustawiania opcji, należy nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.





# Ustawianie zegara

Można ustawić zegar w systemie 12- godzinnym i w systemie 24- godzinnym.  
W poniższym przykładzie pokażemy, jak ustawić godzinę 4:35 w systemie zegara 12 godzinnego.  
Należy się upewnić, że wszystkie elementy opakowania zostały usunięte z wnętrza kuchenki.



Jeżeli kuchenka zostanie włączona po raz pierwszy albo zasilanie zostanie podłączone po jego przerwaniu, cyfry na wyświetlaczu są ustawione na 0; trzeba wtedy zegar ustawić ponownie

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

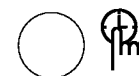
W czasie ustawiania zegara, przycisk SET będzie migał; po jego ustawieniu miganie ustanie.

Należy się upewnić, że kuchenka jest zainstalowana poprawnie, zgodnie ze wskazówkami podanymi wcześniej w niniejszej instrukcji.

Naciśnij przycisk **STOP/CLEAR**.

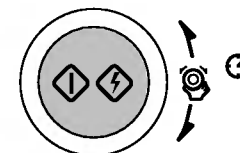


Naciśnij przycisk **CLOCK**.



Obróć pokrętkę **TIME**, aż na wyświetlaczu pokaże się godzina 4.

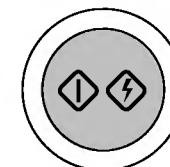
Naciśnij przycisk **SET** aby potwierdzić wybór.



Obróć pokrętkę **MIN**, aż na wyświetlaczu pokaże się 35 minut.

Naciśnij przycisk **SET** aby potwierdzić wybór.

Zegar jest ustawiony.



# Zabezpieczenie przed dziećmi



Kuchenka ta posiada cechę, która zabezpiecza przed przypadkowym uruchomieniem kuchenki. Jeżeli zabezpieczenie przed dziećmi zostanie ustawione, nie działa żaden przycisk i nie można włączyć żadnego gotowania.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP/CLEAR**.



Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP/ CLEAR**, aż na wyświetlaczu ukaże się „L” i usłyszysz jeden sygnał dźwiękowy. Zabezpieczenie przed dziećmi jest teraz ustawione.



Jeżeli zegar jest ustawiony, to aktualna godzina zniknie z wyświetlacza. Jednak po kilku sekundach pojawi się ponownie.

Jeżeli nie pojawi się „L” po naciśnięciu przycisku, to na wyświetlaczu pojawi się „L”.



Aby anulować funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP/ CLEAR**, aż zniknie „L”. Usłyszysz jeden sygnał dźwiękowy.



# Gotowanie z regulacją mocy

Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować jedzenie na poziomie mocy 80% przez 5 minut i 30 sekund.



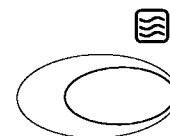
Kuchenka niniejsza ma pięć ustawień poziomów mocy.

Należy upewnić się, że kuchenka jest zainstalowana poprawnie, zgodnie ze wskazówkami zawartymi wcześniej w niniejszej instrukcji.

Naciśnij przycisk **STOP/CLEAR**.

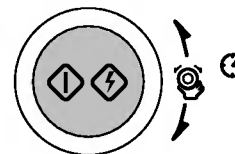


Naciśnij przycisk **MICRO POWER**, aby wybrać tryb gotowania z regulacją mocy.



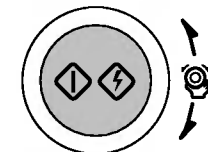
Obróć pokrętkę, aż na wyświetlaczu pokaże się P-80.

Naciśnij przycisk **START**, aby potwierdzić wybór mocy.



Obróć pokrętkę, aż na wyświetlaczu pokaże się 5:30.


Gotowanie rozpoczyna.



Kuchenka ma pięć nastaw mocy, dając Państwu maksymalną możliwość dostosowania i nadzoru nad gotowanym pożywieniem.

Poniższa tabela podaje przykłady potraw i zalecane odpowiadające im poziomy mocy, do wykorzystania podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej.

## Poziomy mocy mikrofalowej

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

# Automatyczne gotowanie

W poniższym przykładzie pokażemy, jak przygotować Ziemniaki w mundurkach.

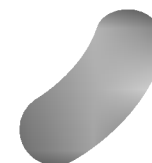


Gotowanie automatyczne pozwala w prosty sposób ugotować większość ulubionych potraw poprzez wybór rodzaju jedzenia i, pokręcając pokrętką DIAL, wprowadzenie wagi produktu.

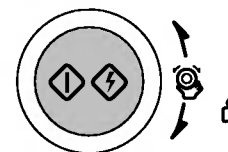
Naciśnij przycisk **STOP/CLEAR**.



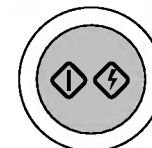
Naciśnij przycisk **AUTO COOK**.  
Wybierz „Ziemniaki w mundurkach”.







Obróć pokrętkę **DIAL**, aby wybrać odpowiednią wagę ziemniaków.



Naciśnij przycisk **START**.



<b>RODZAJ</b>	<b>WAGA PRODUKTU</b>	<b>NACZYNIĘ</b>	<b>WSKAZÓWKI</b>								
<b>MROŻONE WARZYWA</b> 	0,2 - 0,8 kg	Brytfanna	Umieścić w miseczce odpornej na mikrofałe lub w brytfannie. Przykryć plastikową folią. Po gotowaniu odstawić pod przykryciem na 2 - 3 minuty.								
<b>RYŻ/ MAKARON</b> 	0,1 - 0,3 kg	Brytfanna	Umieścić ryż, zimną wodę i 1/4 do 1 łyżeczki soli w głębokiej i dużej miseczce. Przykryć pokrywką lub plastikową folią. W połowie czasu gotowania zamieszać. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ryż - Po gotowaniu zamieszać i odstawić przykryte na 5 do 10 minut.</li> <li>• Makaron - Po gotowaniu przepłukać makaron zimną wodą.</li> </ul> <table style="margin-left: 40px;"> <tr> <td>* Ryż i makaron</td> <td>** Woda</td> </tr> <tr> <td>0,1 kg.....</td> <td>250 ml</td> </tr> <tr> <td>0,2 kg.....</td> <td>500 ml</td> </tr> <tr> <td>0,3 kg.....</td> <td>750 ml</td> </tr> </table>	* Ryż i makaron	** Woda	0,1 kg.....	250 ml	0,2 kg.....	500 ml	0,3 kg.....	750 ml
* Ryż i makaron	** Woda										
0,1 kg.....	250 ml										
0,2 kg.....	500 ml										
0,3 kg.....	750 ml										
<b>ZIEMNIAKI W MUNDURKACH</b> 	0,1 - 1,0 kg	Ręcznik papierowy	Ziemniaki nakłuć widelcem kilka razy. Po gotowaniu odstawić na 5 minut przykryte folią.								
<b>ŚWIEŻE WARZYWA</b> 	0,2 - 0,8 kg	Brytfanna	Umieścić w miseczce odpornej na mikrofałe lub w brytfannie. Dodać 30 ml wody na 0,2 kg. Przykryć plastikową folią. Po gotowaniu odstawić przykryte na 2 - 3 minuty.								

# Automatyczne rozmrażanie

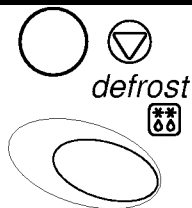
Ponieważ temperatura i gęstość produktów żywnościowych może się różnić od siebie, powinno się je sprawdzać przed rozpoczęciem rozmrażania. Należy zwrócić szczególną uwagę na połączenia mięsa i drobiu, niektóre potrawy nie powinny być całkowicie rozmrażane przed gotowaniem. Program rozmrażania chleba jest odpowiedni do rozmrażania małych kawałków, np. bułek lub bochenków. Rozmrażanie to wymaga czasu odstawienia, aby rozmroził się środek produktu. W poniższym przykładzie pokazujemy jak rozmrozić 1,4 kg zamrożonego drobiu.



Ta kuchenka mikrofalowa posiada 3 programy rozmrażania: **MIĘSO**, **DRÓB** i **CHLEB**. Każdy z tych programów ma różne ustawienia mocy. Wyboru poszczególnych programów dokonuje się naciskając przycisk funkcji „Rozmrażania zależnego od wagi” **AUTO DEFROST**.

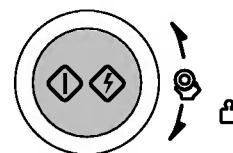
Rodzaj	Nacisnąć przycisk DEFROST
<b>MIĘSO</b>	<b>1</b> raz
<b>DRÓB</b>	<b>2</b> razy
<b>CHLEB</b>	<b>3</b> razy

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.  
Zamrozić. Aby rozmrozić. Należy się upewnić, że wszystkie zamrażalniki zostały usunięte. Następnie umieścić je w kuchenke

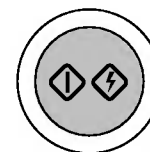


Nacisnąć dwa razy przycisk **AUTO DEFROST**, aby wybrać program rozmrażania drobiu. Na wyświetlaczu pokaże się napis „POULTRY”.

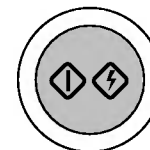
Przy pomocy pokręteł **DIAL**, należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności.  
Wprowadzić 1,4 kg.  
Na wyświetlaczu pojawi się „1,4 kg”.  
Kuchenka ta może rozmrażać 0,1 - 4 kg.  
(Na programie **CHLEB** 0,1 - 0,5 kg).






Nacisnąć przycisk **START**.  
Drzwiczki nie zostaną otwarte, rozmrażanie nie zostanie przerwane (nawet, gdy odezwie się sygnał dźwiękowy).



W czasie rozmrażania kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy. Wtedy należy otworzyć drzwiczki, przesuwać jedną część na drugą stronę i rozdzielić, aby rozmrozić. Usunąć wszystkie kawałki, które już się rozmroziły, aby zwolnić proces rozmrażania. Następnie należy zamknąć drzwiczki i powrócić do rozmrażania, naciskając przycisk **START**. Dopóki drzwiczki kuchenki nie zostaną otwarte, rozmrażanie nie zostanie przerwane (nawet, gdy odezwie się sygnał dźwiękowy).



## LISTA PRODUKTÓW ROZMRAŻANYCH NA PROGRAMACH „ROZMRAŻANIE ZALEŻNE OD WAGI PRODUKTU”

PROGRAM		RODZAJ PRODUKTU	ILOŚĆ MIN / MAKS.
<b>MIĘSO</b> 	<b>wołowina</b>	wołowina mielona, steki bez kości, kawałki na gulasz, pieczeń marynowana, pieczeń z krzyża, mielone kotlety	0,1 / 4,0 kg
	<b>baranina</b>	kotlety (grube 2,5 cm), pieczeń zawijana	
	<b>wieprzowina</b>	kotlety (grube 1,2 cm), pieczeń zawijana, żeberka, kielbasa	
	<b>cielęcina</b>	kotlety (grube 1,2 cm, 450 g)	
<b>DRÓB</b> 	<b>kurczaki</b>	całe (do 2 kg), filety z piersi (bez kości), nóżki	0,1 / 4,0 kg
	<b>indyki</b>	piersi (do 2,5 kg)	
<b>CHLEB</b> 		krojony chleb ciemny/ biały, bochenek ciemny/ biały, bułka francuska, bagietki, bułeczki	0,1 / 0,5 kg

- Zalecą takiego „Rozmrażania zależnego od wagi produktu” jest automatyczne ustawianie i regulacja całego procesu rozmrażania, lecz podobnie jak przy rozmrażaniu konwencjonalnym trzeba w czasie jego trwania sprawdzać stan jedzenia.
- Najlepsze efekty można osiągnąć, gdy mięso i drób wyjmie się z papierowego lub plastikowego opakowania. Jeżeli się tego nie zrobi, to opakowanie zatrzyma parę i sok blisko produktu, co może spowodować ugotowanie się jego powierzchni.
- Aby rozmrażany produkt nie kapał, należy go umieścić na szerokim szklanym półmisku.
- W momencie wyjmowania z kuchenki jedzenie powinno być w środku trochę zamrożone.
- Jeżeli usunięcie opakowania z jedzenia jest trudne, należy rozmrażać jedzenie przez ok. czwartą część całkowitego czasu przeznaczanego do rozmrażania, który jest wyświetlany na jego początku. Następnie wyjąć produkty z kuchenki i usunąć z nich opakowanie.
- Krojony chleb powinien być umieszczany między ściereczkami, długie bułki powinny być przed rozmrażaniem przecięte na pół.





# Szybki start

W poniższym przykładzie pokażemy, jak prosto gotować przez 2 minuty na wysokim poziomie mocy.

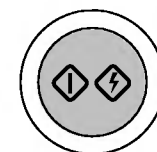


Funkcja „Szybkiego startu” pozwala przy pomocy przycisku **START** nastawić gotowanie na **WYSOKIM** poziomie mocy w czasie ustawianym co jedną minutę.

Naciśnij przycisk **STOP/CLEAR**.



Naciśnij przycisk **QUICK START** dwa razy, w celu ustawienia czasu 2 minut gotowania na **WYSOKIM** poziomie mocy. W tym czasie kuchenka już rozpocznie pracę.



Podczas wykorzystaniem funkcji Szybkiego startu można ustawić czas gotowania 59 sekund poprzez powtórne naciśnięcie przycisku **QUICK START**.



W następującym przykładzie pokażemy, jak można zmieniać programy ustawione podczas Automatycznego gotowania, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania.

## Skracanie i wydłużanie gotowania



Jeżeli efekty gotowania ustawianego ręcznie lub automatycznie są zadowalające, nie ma potrzeby używania przycisków **KRÓCEJ** (☺) lub **DŁUŻEJ** (☹).

Używając przycisków **DŁUŻEJ** i **KRÓCEJ** można zwiększać i zmniejszać czas gotowania dla wszystkich programów Automatycznego gotowania.

Również w czasie gotowania ustawionego bez wykorzystania funkcji automatycznego gotowania można w każdej chwili, używając przycisków **DŁUŻEJ** i **KRÓCEJ**, zwiększać i zmniejszać czas gotowania. Nie ma potrzeby przerywania gotowania.

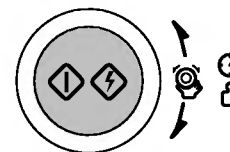
Naciśnij przycisk **STOP/CLEAR**.



Wybrać jeden z programów Automatycznego gotowania.



Naciśnij przycisk **START**.

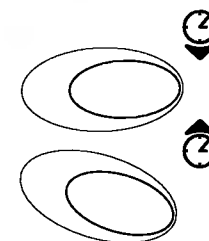


Naciśnij przycisk **KRÓCEJ**.

Po każdym naciśnięciu tego przycisku, czas gotowania zostanie skrócony o

Naciśnij przycisk **DŁUŻEJ**.

Po każdym naciśnięciu tego przycisku, czas gotowania zostanie wydłużony o 1 minutę.



# Funkcje specjalne

---



## FUNKCJA OSZCZĘDZANIA ENERGII

Jeżeli kuchenka jest otwarta dłużej niż 5 minut, wewnętrzna lampa wyłączy się automatycznie.

---

## FUNKCJA PRZEMINANIA

Jeżeli po zakończeniu gotowania, jedzenie nie zostanie wyjęte, to co 1 minutę będzie rozlegał się sygnał dźwiękowy.

---

## FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO ANULOWANIA

Jeżeli po dłuższym czasie nie zostanie naciśnięty żaden następny przycisk, to wyświetlacz przechodzi do trybu początkowego. (nie dotyczy to trybu początkowego, trybu zakończenia gotowania i trybów działania)

---

## UWAGA

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

# Zasady bezpieczeństwa

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

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

# Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe

## Należy zawsze zwracać uwagę, co się dzieje w kuchence.

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

## Czynniki wpływające na czas gotowania

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

## Gęstość żywności

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

## Wysokość produktów

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

## Wilgoć zawarta w żywności

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

## Kości i tłuszcz zawarte w jedzeniu

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

## Ilość produktów

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

## Kształt produktów

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

## Przykrywanie

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

## Przyrumienianie

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

## Przykrywanie papierem odpornym na tłuszcz

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

## Układanie i oddzielanie

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

# Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe

## Mieszanie

Mieszanie jest jednym z najważniejszych technik w gotowaniu mikrofalowym. W konwencjonalnym gotowaniu potrawy są mieszane, aby wymieszać i połączyć składniki. Jednak potrawy gotowane w kuchenkach mikrofalowych mieszane są po to, aby rozprzestrzenić i przekazać ciepło. Zawsze należy mieszać od zewnątrz w kierunku środka, ponieważ zewnętrzna część potrawy ogrzewa się najpierw.

## Obracanie

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

## Umieszczanie porcji grubszych na zewnątrz

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

## Ostanie

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

## Podnoszenie

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

## Nakłuwanie

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

## Próbowanie potraw

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

## Czas odstawienia

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

## Czyszczenie kuchenki mikrofalowej:

### 1. Wnętrze kuchenki należy utrzymywać w czystości.

Rozprysnięte jedzenie i rozlane płyny przyklejają się do ścianek kuchenki oraz między uszczelką a powierzchnią drzwi. Rozlane płyny najlepiej jest wytrzeć od razu wilgotną ściereczką. Okruchy i rozlania pochłaniają energię mikrofalową i wydłużają czas gotowania. Przy pomocy wilgotnej szmatki należy usunąć wszystkie okruchy, które wpadły między przednią część kuchenki a drzwi. Ważne jest aby przestrzeń ta była czysta, co zapewni szczelne zamknięcie drzwi. Usunąć tłuste plamy za pomocą namydłonej szmatki, a następnie splukać i wysuszyć. Nie używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych ścierek. Szklana tacka może być myta w ręku lub w zmywarce do naczyń.

### 2. Obudowę kuchenki należy utrzymywać w czystości.

Obudowę należy czyścić letnią wodą z mydłem, splukać i wytrzeć suchą, miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem. Aby nie spowodować uszkodzenia wewnętrznych części kuchenki, nie można dopuścić by do wywietrzników nalatała się woda.

Panel sterujący należy czyścić przy otwartych drzwiach, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu się kuchenki. Wytrzeć go wilgotną szmatką i zaraz potem suchą.

Po zakończeniu czyszczenia należy nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

### 3. Jeżeli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek kuchenki pojawia się para, należy ją wytrzeć przy pomocy miękkiej ściereczki. Może się tak zdarzyć, gdy kuchenka jest używana w warunkach dużej wilgotności i żadnym wypadku nie wskazuje to na uszkodzenie kuchenki.

### 4. Drzwi i uszczelki muszą być utrzymane w czystości. Używać letniej wody z mydłem, splukać i dokładnie wysuszyć.

**NIE UŻYWAĆ ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, JAK PROSZKI DO CZYSZCZENIA ANI PLASTIKOWYCH LUB STALOWYCH SZPACHELEK.**

Części metalowe będzie łatwiej utrzymać w czystości, gdy będą często wycierane wilgotną szmatką.

# Naczynia bezpieczne w mikrofalach

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

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

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

Umieścić w kuchence mikrofalowej wątpliwe naczynie tuż obok szklanej miski wypełnionej wodą. Włączyć kuchenkę na poziomie mocy WYSOKI na 1 minutę. Jeżeli woda podgrzewa się, a naczynie pozostaje zimne w dotyku, może być ono używane w mikrofalach. Jeżeli natomiast woda nie zmienia temperatury, a naczynie staje się ciepłe, oznacza to, że pochłania ono mikrofałe i nie może być używane do gotowania w kuchence mikrofalowej. Prawdopodobnie w Państwa kuchni znajduje się wiele wyposażenia do gotowania, które może być używane w kuchence mikrofalowej. Należy przeczytać ich poniższy wykaz.

## Talerze

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

## Naczynia szklane

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

## Pojemniki plastikowe

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

## Papier

Papierowe talerze i pojemniki są odpowiednie i bezpieczne do użycia w kuchence mikrofalowej, pod warunkiem, że czas gotowania będzie krótki i produkty gotowane nie będą zawierać dużo tłuszczu lub wilgoci. Ręczniki papierowe są również bardzo użyteczne do owijania produktów i wykładania tacek, w których są gotowane tłuste dania, takie jak boczek. Nie należy stosować kolorowego papieru, ponieważ może on zafarbować jedzenie. Niektóre produkty wykonane z makulatury mogą zawierać zanieczyszczenia, które podczas używania w kuchence mikrofalowej mogą powodować powstanie iskrzenia lub ognia.

## Plastikowe torby do gotowania

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

## Plastikowe naczynia do gotowania w mikrofalach

Dostępnych jest wiele takich naczyń w różnych wielkościach i różnych kształtach. Jednak w przypadku większości z nich, zapewne możecie Państwo wykorzystać naczynia posiadane w domu niż kupować nowe wyposażenie kuchni.

## Wyroby garncarskie, kamionka, porcelana

Pojemniki wykonane z tych materiałów są zwykle odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, ale aby mieć pewność należy przeprowadzić próbę.

## UWAGA

**Niektóre naczynia z dużą zawartością ołowiu lub żelaza nie mogą być używane do gotowania.**

# Pytania i odpowiedzi

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

Odp. Może być kilka tego przyczyn  
Przepaliła się żarówka.  
Drzwiczki nie są zamknięte.

**Pyt. Czy energia mikrofalowa przenika przez wizjer w drzwiczkach ?**

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

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

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

**Pyt. Czy używanie pustej kuchenki może ją uszkodzić ?**

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

**Pyt. Dlaczego jajka czasem się rozrywają ?**

Odp. Podczas pieczenia, smażenia lub gotowania jajek, z powodu powstającej pary wewnątrz błony żółtka, może ono pęknąć.. Aby temu zapobiec, należy po prostu przed podgrzaniem nakłuć żółtko jajka. Nigdy nie gotować jajek w skorupce.

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

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

**Pyt. Czy można w kuchenke mikrofalowej robić prażoną kukurydzę?**

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

1. Używając specjalnych naczyń do prażenia kukurydzy przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
2. Używając specjalnej kukurydzy przygotowanej do przyrządzenia w kuchenkach mikrofalowych, dla której określono dokładnie czas i moc potrzebną do uzyskania zadowalającego produktu.

**NALEŻY DOKŁADNIE PRZESTRZEGAĆ WSKAZÓWEK PODANYCH PRZEZ PRODUCENTA NA OPAKOWANIU KUKURYDZY. PODCZAS PRAŻENIA KUKURYDZY NIE WOLNO ZOSTAWIAĆ KUCHENKI BEZ DOZORU. JEŻELI PO PODANYM CZASIE KUKURYDZA NIE PĘKA, NALEŻY PRZERWAĆ PRAŻENIE. PRZEGOTOWANIE MOŻE SPOWODOWAĆ ZAPALENIE SIĘ KUKURYDZY.**

## UWAGA

**NIGDY DO PRAŻENIA KUKURYDZY NIE UŻYWAJ PAPIERU. NIE WOLNO PRAŻYĆ PONOWNIE POZOSTAŁYCH ZIAREN.**

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

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



# Podłączenie elektryczne/

## Dane techniczne

### Warning

#### Ostrzeżenie: urządzenie niniejsze musi być uziemione

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

NIEBIESKI - przewód neutralny


BRAZOWY - przewód roboczy

ZIELONO- ŻÓŁTY - przewód ochronny

Ponieważ kolory przewodów w kablu zasilającym niniejszego urządzenia mogą nie odpowiadać kolorowym oznaczeniom znajdującym się na zaciskach we wtyczce, należy postępować następująco:

Przewód oznaczony kolorem NIEBIESKIM musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą N lub kolorem CZARNYM.

Przewód oznaczony kolorem BRAZOWYM musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą L lub kolorem CZERWONYM.

Przewód oznaczony kolorem ZIELONO- ŻÓŁTYM musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą E lub .

#### Dane techniczne

Zasilanie	230V ~, 50Hz
Częstotliwość fal	2450 MHz
Zużycie energii	1350 W

# Energia

Kuchnia mikrofalowa



MS-253MD

Pobór mocy [W] 1,30

Sprawność [%]

Stopień równomierności  
pieczenia ciasta  
probierczego

Szczegółowe informacje zawarte są w instrukcji obsługi





P/No: 3828W5A1740

Printed in Korea