



INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA MIKROFALOWA

MD-2653GT

P/No: 3828W5A3727

Energia

Kuchnia mikrofalowa



MD-2653GT

Wybór mocy [kW]	2,7
Sprawność[%]	62
Stopieńowności pieczenia pasta probierczeg	4,0

Szczegółowe informacje zawarte są
w instrukcji obsługi

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 spowodować narażenie 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 uszczelki.

Nie wolno używać uszkodzonej kuchenki. Jest szczególnie ważne, by drzwiczki zamykały się szczelnie i nie było żadnych uszkodzeń na: (1) drzwiczkach (skrzywienie), (2) zawiasach i zatrzaskach (złamane lub poluzowane) oraz (3) uszczelkach drzwi i powierzchniach uszczelniających.

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

Uwaga

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

Pliny 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. Wskazany jest zamieszać płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchenke oraz ponownie po upływie połowy czasu podgrzewania.
4. Po zakończeniu podgrzewania, należy pozostawić pojemnik na krótki czas w kuchenke, ostrożnie ponownie go zamieszać lub wstrząsnąć i przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń (szczególnie dotyczy to zawartości butelek do karmienia i słoików z jedzeniem dla dzieci), sprawdzić jego temperaturę. Podczas przenoszenia pojemnika należy zachować ostrożność.

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.

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

Bardzo bezpieczne urządzenie

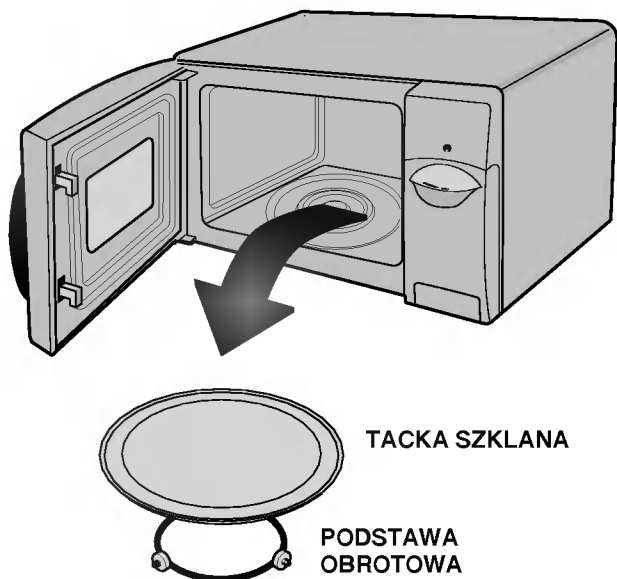
Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych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

Środki ostrożności _____	3
Spis treści _____	4
Rozpakowanie i instalacja _____	5 ~ 6
Ustawianie zegara _____	7
Zabezpieczenie przed dziećmi _____	8
Gotowanie z regulacją mocy _____	9
Poziomy mocy mikrofalowej _____	10
Gotowanie dwustopniowe _____	11
Szybki start _____	12
Automatyczne gotowanie _____	13 ~ 14
Automatyczne rozmrażanie _____	15 ~ 16
Szybkie rozmrażanie _____	17 ~ 18
Skracanie i wydłużanie gotowania _____	19
Toster _____	20
Czyszczenie tacki _____	21
Gotowanie/Podgrzewanie Wskazówki _____	22
Gotowanie świeżych warzyw Wskazówki _____	23
Zasady bezpieczeństwa _____	24
Naczynia bezpieczne w mikrofalach _____	25
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe _____	26 ~ 27
Pytania i odpowiedzi _____	28
Podłączenie elektryczne/ Dane techniczne _____	29
Karta gwarancyjna _____	30

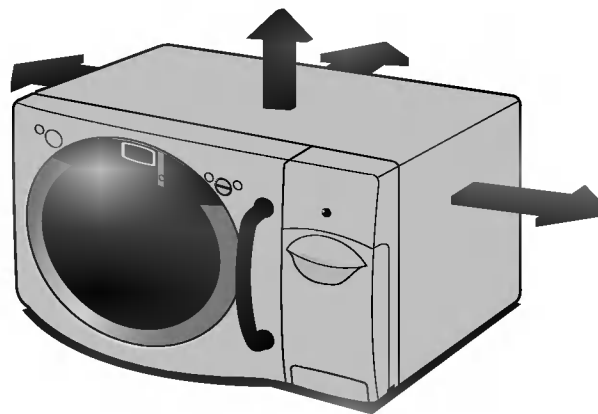
Rozpakowanie i instalacja

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.



- 2** Umieścić kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, na wysokości większej niż 85 cm, tak aby pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni powyżej niej i 10 cm z tyłu w celu zapewnienia wentylacji. Przód kuchenki powinien znajdować się co najmniej 8 cm od brzegu blatu, aby zabezpieczyć się przed jej przewróceniem. Otwory wentylacyjne znajdują się z tyłu i po bokach kuchenki. Zatkanie ich może spowodować jej uszkodzenie.

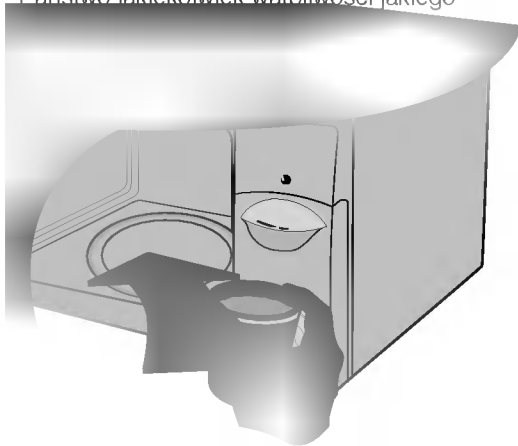


NINIEJSZA KUCHENKA MIKROFALOWA NIE POWINNA BYĆ UŻYWANA DO CELÓW GASTRONOMICZNYCH.

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 **tackę szklaną**.

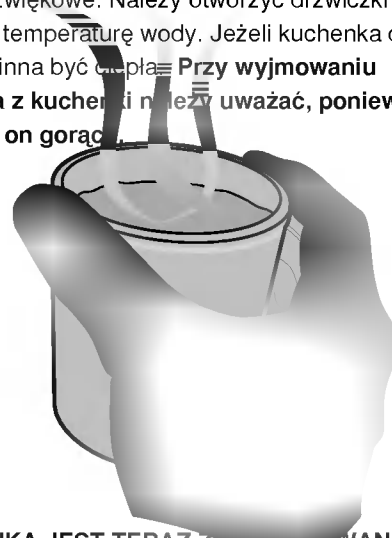
5 Napełnić pojemnik (**bezpieczny w użytkowaniu w mikrofalach**) 300 ml wody. Postawić na **szklanej tacce** i zamknąć drzwiczki kuchenki. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości jakiego



6 2. 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 sygnały dźwiękowe. Należy otworzyć drzwiczki i sprawdzić temperaturę wody. Jeżeli kuchenka działa, woda powinna być **gorąca**. **Przy wyjmowaniu pojemnika z kuchenki należy uważać, ponieważ może być on gorący.**



KUCHENKA JEST TERAZ ZAMONTOWANA.

Ustawianie zegara

Można ustawiać zegar w systemie 12- godzinnym i w systemie 24- godzinnym.

W poniższym przykładzie pokażemy, jak ustawić godzinę 14:35 w systemie zegara 24 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 dwukropek zegara będzie migał; po jego ustawieniu miganie ustanie.

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

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



Nacisnąć przycisk **CLOCK**.

(Jeżeli planujemy używać zegara 12-godzinnego, nacisnąć przycisk CLOCK jeszcze raz. Jeżeli chcemy zmienić ustawienia opcji po ustawieniu zegara, należy odłączyć kuchenkę od zasilania i podłączyć ją ponownie.)

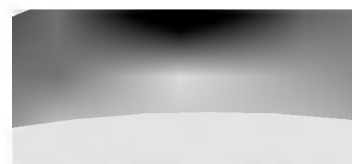


Nacisnąć przycisk **10 MIN** piętnaście razy.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** trzy razy.

Nacisnąć przycisk **10 SEC** pięć razy.

Jeżeli po naciśnięciu przycisków (10 MIN, 1 MIN, 10 SEC) przytrzymamy je, czas będzie się zmieniał szybko



Nacisnąć przycisk **CLOCK**, aby ustawić godzinę.

Zegar zacznie działać.



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 rodzaju gotowania. Można jednak cały czas otwierać drzwiczki kuchenki.

Naciśnij przycisk **STOP/ CLEAR**.

Jeżeli zegar jest ustawiony, to aktualna godzina zniknie



Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP**, aż na wyświetlaczu ukaze się „L” i slychac będzie sygnał dźwiękowy. Zabezpieczenie przed dziećmi jest teraz ustawione.

Jeżeli zegar został ustawiony, to aktualna godzina zniknie z wyświetlacza.

„L” pozostanie na wyświetlaczu, aby zasygnalizować, że jest ustawione zabezpieczenie przed dziećmi.



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



Gotowanie z regulacją mocy

Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować jedzenie na poziomie mocy 720W (80%) przez 5 minut i 30 sekund.



Kuchenka niniejsza ma pięć ustawień poziomów mocy. Automatycznie wybierany jest wysoki poziom mocy, ale wielokrotnie naciskając przycisk **MICRO** można ustawić inny jej poziom.

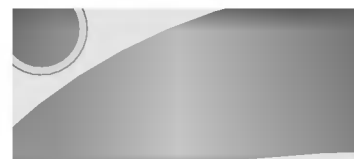
MOC	nacisnąć MICRO	%
WYSOKI	1 raz	900W (100%)
ŚREDNIO WYSOKI	2 razy	720W (80%)
ŚREDNI	3 razy	540W (60%)
ROZMRAŻANIE ŚREDNIO NISKI	4 razy	360W (40%)
NISKI	5 razy	180W (20%)

Należy sprawdzić, że kuchenka jest zainstalowana poprawnie, zgodnie z instrukcjami podanymi wcześniej w niniejszej instrukcji.

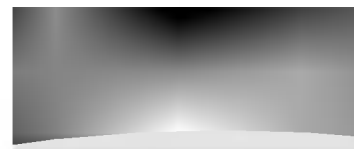
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



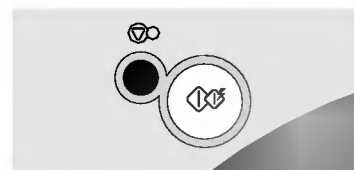
Aby wybrać poziom mocy (80%) poziomu mocy, nacisnąć dwukrotnie przycisk **MICRO**.
Na wyświetlaczu pojawi się „720”.



Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.
Nacisnąć przycisk **10 SEC** trzy razy.



Nacisnąć przycisk **START**.



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 kuchenie mikrofalowej.

Poziomy mocy mikrofalowej

POZIOM MOCY	MOC WYJŚCIOWA	SPOSÓB WYKORZYSTANIA
WYSOKI	900W (100 %)	<ul style="list-style-type: none">• Gotowanie wody.• Opiekanie mielonej wołowiny.• Gotowanie ryb, mięsa i drobiu.• Gotowanie delikatnych kawalków mięsa.
ŚREDNIO WYSOKI	720W (80 %)	<ul style="list-style-type: none">• Odgrzewanie wszelkich produktów• Pieczenie mięsa i drobiu.• Gotowanie grzybów i owoców morza.• Gotowanie potraw zawierających sery i jajka.
ŚREDNI	540W (60 %)	<ul style="list-style-type: none">• Pieczenie ciast• Gotowanie jaj• Gotowanie kremów• Gotowanie ryżu i zup
ROZMRAŻANIE / ŚREDNIO NISKI	360W (40 %)	<ul style="list-style-type: none">• Rozmrażanie wszystkich produktów• Topienie masła i czekolady• Gotowanie mniej delikatnych kawalków mięsa
NISKI	180W (20 %)	<ul style="list-style-type: none">• Zmiękczenie masła i sera• Zmiękczenie lodów• Wyrastanie ciasta drożdżowego



Gotowanie dwustopniowe

Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować jedzenie w dwu krokach. W pierwszej fazie gotowanie trwać będzie przez 11 minut przy wysokim poziomie mocy; druga faza to gotowanie przez 35 minut przy 360W (40%) mocy.

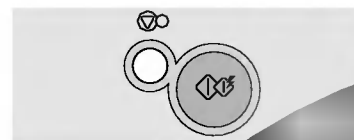


Podczas gotowania dwustopniowego drzwiczki kuchenki mogą być otwierane w celu sprawdzenia jedzenia. Po zamknięciu drzwi i naciśnięciu przycisku **START**, gotowanie będzie kontynuowane.

Po zakończeniu pierwszej fazy gotowania odezwie się sygnał dźwiękowy i rozpocznie się jego druga faza.

W celu skasowania programu należy dwukrotnie nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

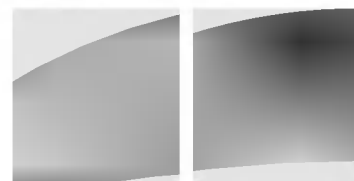


Wybrać poziom mocy dla **pierwszej fazy**.

W celu wybrania wysokiego poziomu mocy, nacisnąć jeden raz przycisk **2**.

Nacisnąć przycisk **10 MIN** raz.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** raz.

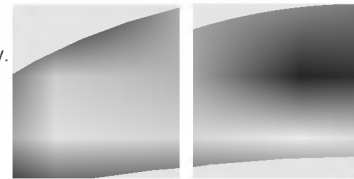


Wybrać poziom mocy dla drugiej fazy.

W celu wybrania 360W (40%) mocy, nacisnąć przycisk **MICRO** cztery razy.

Nacisnąć przycisk **10 MIN** trzy razy.

Nacisnąć przycisk **1 MIN** pięć razy.



Nacisnąć przycisk **START**.



Szybki start

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

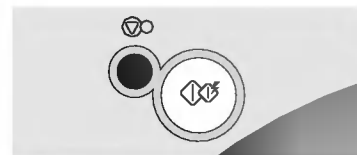


Funkcja „Szybkiego startu” pozwala przy pomocy przycisku **QUICK START** nastawić gotowanie na WYSOKIM poziomie mocy w czasie możliwym do ustawiania co 30 sekund.

Naciśnij przycisk **STOP/ CLEAR**.



Naciśnij ponownie przycisk **QUICK START**, aby ustawić czas gotowania na WYSOKIM poziomie mocy na 2 minuty. Kuchnia będzie pracować już przed czwartym naciśnięciem przycisku.



Podczas gotowania z wykorzystaniem funkcji Szybkiego startu można wydłużyć jego czas do 10 minut poprzez kolejne naciśnięcie przycisku **QUICK START**.

Automatyczne gotowanie

W poniższym przykładzie pokażemy, jak ugotować 0,6 kg ziemniaków w mundurkach.



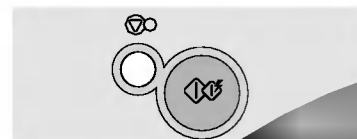
Gotowanie automatyczne pozwala w prosty sposób ugotować większość ulubionych potraw poprzez wybór rodzaju jedzenia i wprowadzenie wagi produktu.

UWAGA:

Podczas gotowania warzyw przy wykorzystaniu funkcji automatycznego gotowania, używane są jedynie mikrofałe. Jednak podczas gotowania mięsa, jednocześnie używane jest opiekanie i mikrofałe.

kategoria	Auto gotowanie
Ziemniaki w mundurkach	Ac-1
Świeże warzywa	Ac-2
Mrożone warzywa	Ac-3
Ryż/Makaron	Ac-4
Świeża ryba	Ac-5

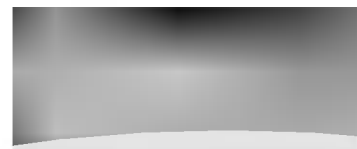
Naciśnij przycisk **TOP/ CLEAR**.



Naciśnij przycisk **AUTO COOK**.
Na wyświetlaczu pokaże się napis „AC-1”.



Wybrano wagę ziemniaków.
Naciśnij przycisk **0**, aby wprowadzić 0,6 kg.



Jeżeli po naciśnięciu przycisków **▲/▼** przytrzymamy je, można szybko zwiększać/ zmniejszać wprowadzaną wagę produktu.

Naciśnij przycisk **START**.



AUTO GOTOWANIE	Ziemniaki w mundurkach	0.1 ~ 1.0 kg	Talerz metalowy	Pokojowa	Wybierz średnie ziemniaki 200-220g. Umyj i osusz. Nakłuj kilkakrotnie widelcem. Umieść na metalowym talerzu. Wprowadź wagę i naciśnij START. Po ugotowaniu wyjmij z kuchenki, pozostaw pod przykryciem z folii przez 5 minut. Uwaga: Grill i obudowa kuchenki będą bardzo gorące. Używaj rękawic kuchennych.
	Świeże warzywa	0.2 ~ 0.8 kg	Miseczka do mikrofal	Pokojowa	Umieść w misce, dodaj wody, przykryj. Po ugotowaniu zamieszaj i pozostaw. Ilość wody w zależności od masy warzyw: 0,2 ~ 0,4 kg: 2 łyżki stołowe 0,5 ~ 0,8 kg: 4 łyżki stołowe
	Mrożone warzywa	0.2 ~ 0.8 kg	Miseczka do mikrofal	Zamrożona	Umieść w misce, dodaj wody, przykryj. Po ugotowaniu zamieszaj i pozostaw. Ilość wody w zależności od masy warzyw: 0,2 ~ 0,4 kg: 2 łyżki stołowe 0,5 ~ 0,8 kg: 4 łyżki stołowe
	Ryż/ Makaron	0.1 ~ 0.3 kg	Miseczka do mikrofal	Pokojowa	Umyj i namocz ryż na 30 minut. Wsyp ryż do dużej i głębokiej miski, zalej gotującą się wodą (dodaj sól od 1/4 ~ 1 łyżeczki)

Waga		100g	200g	300g	pokrywka
Woda	Ryż	200ml	330ml	480ml	tak
	Makaron	300ml	600ml	900ml	nie

** Ryż - po ugotowaniu pozostaw na 5 min. lub do wchłonięcia wody

** Makaron - mieszaj w czasie gotowanie. Po ugotowaniu pozostaw na 1 ~ 2 minuty, wypłucz zimną wodą.

Świeża ryba	0.1 ~ 0.6 kg	Tarta do mikrofal	Schlodzona	Ułóż jedną warstwę w dużej tarcie. Przykryj szczelnie plastikową pokrywką i nakłuj w kilku miejscach. Umieść tartę na szklanym talerzu w mikrofal. Ustaw wagę i włącz START. Po ugotowaniu wyjmij tartę z kuchenki. Przed podaniem pozostaw na 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 małych bochenków. Rozmrażanie wymaga czasu odstawienia, aby rozmroził się środek produktu. W poniższym przykładzie pokazujemy jak rozmrozić 1,4 kg zamrożonego drobiu.



Ta kuchenka mikrofalowa posiada cztery programy rozmrażania: **MIĘSO, DRÓB, RYBY I CHLEB**. Każdy z tych programów ma różne ustawienia mocy. Wyboru poszczególnych programów dokonuje się naciskając przycisk funkcji **AUTO DEFROST** (automatyczne rozmrażanie zależne od wagi produktu).

Rodzaj	Nacisnąć przycisk DEFROST
MIĘSO	1 raz
DRÓB	2 razy
RYBY	3 razy
CHLEB	4 razy

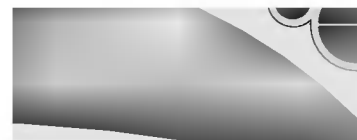
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

Zważyć jedzenie, które chcemy rozmrozić. Należy się upewnić, że wszystkie metalowe klamry i paski zostały usunięte. Następnie umieścić je w kuchenke i zamknąć drzwi.



Nacisnąć cztery razy przycisk **AUTO DEFROST**, aby wybrać program rozmrażania drobiu („**POULTRY**”).

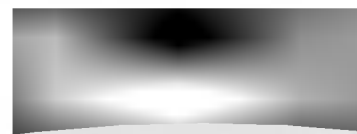
Na wyświetlaczu pojawi się napis „**DEF2**”.



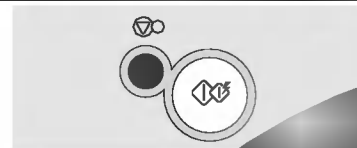
Nacisnąć przycisk **POULTRY**.

Należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności.

Nacisnąć przycisk **▲** czteremaśmi razy, aby wprowadzić 1,4 kg.



Nacisnąć przycisk **START**.



W czasie rozmrażania, kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy. Wtedy należy otworzyć drzwiczki, obrócić jedzenie do drugiej strony i rozdzielić, aby zapewnić równe rozmrażanie. Usunąć wszystkie kawałki, które już się rozmroziły lub osłonić je, 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).**

Rozmrażanie Wskazówki

- Rozmrażana żywność powinna umieszczona w nieprzykrytym naczyniu (zalecanym do kuchenek mikrofalowych) na szklanym talerzu.
- Jeśli to konieczne, należy osłonić niewielkie fragmenty mięsa lub drobiu kawałkami folii aluminiowej, tak aby uchronić produkt przed nadmiernym ogrzaniem. Należy się upewnić, aby fragmenty folii nie dotykały ścianek kuchenki.
- Należy starać się rozmrażać oddzielnie produkty takie jak mielone mięso, kotlety, kielbaski czy karkówkę. Po sygnale dźwiękowym żywność należy obrócić oraz odłożyć rozmrożoną porcję. Następnie kontynuować proces rozmrażania pozostałej porcji. Po rozmrożeniu należy odstawić na kilka minut w celu całkowitego odtajania. Przykładowo cały kurczak powinien być odstawiony minimum na godzinę przed rozpoczęciem gotowania.

<i>Kategoria</i>	<i>Waga</i>	<i>Naczynie</i>	<i>Rodzaj żywności</i>
Mięso Drób Ryby	0,1 ~ 4,0 kg	Talerz	Mięso: mielone, steki, sznycle, zrazy, bitki wołowe, kotlety jagnięce, karkówka, kielbaski. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 5 ~ 15 minut. Drób: cały kurczak, udka, piersi, uda indyka. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 20 ~ 30 minut. Ryby: całe, filety, kotlety, owoce morza. Obrócić po sygnale. Po rozmrożeniu pozostawić na 10 ~ 20 minut.
Chleb	0,1 ~ 0,5 kg	Ręcznik papierowy lub talerz	Pokrojony chleb, bułki, bagietka

Szybkie rozmrażanie

Stosować tę funkcję do rozmrażania 0,5 kg mielonego mięsa w bardzo krótkim czasie. W celu całkowitego rozmrożenia produkt wymaga odstawienia na kilka minut.

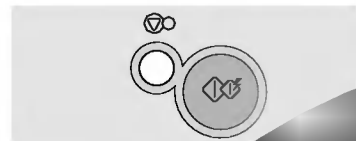
W poniższym przykładzie przedstawiono szybkie rozmrażanie 0,5 kg mielonego mięsa.



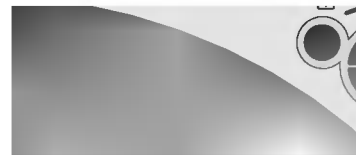
Ta kuchenka mikrofalowa posiada funkcję szybkiego rozmrażania (MEAT/MIĘSO).

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

Zważyć produkt, który chcemy rozmrozić. Należy się upewnić, że wszystkie metalowe klamry i paski zostały usunięte. Następnie umieścić w kuchenke i zamknąć drzwi.



Nacisnąć przycisk **DEFROST** i wybrać program rozmrażania: **MEAT (MIĘSO)**.



W czasie procesu rozmrażania, kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy. Wtedy należy otworzyć drzwiczki, obrócić produkt na drugą stronę i rozdzielić, aby zapewnić równomierne rozmrażanie. Następnie odłożyć wszystkie rozmrożone już kawałki lub ołonić je, aby zwolnić proces rozmrażania. Następnie po zamknięciu drzwi kontynuować rozmrażanie naciskając przycisk **START**.

Dopóki drzwiczki kuchenki nie zostaną otwarte, proces rozmrażania nie będzie przerwany (nawet, gdy odezwie się sygnał dźwiękowy).

1. Mięso	Wołowina Baranina Cielęcina	Mięso mielone	0,5 kg
----------	--	---------------	--------

- Zaletą Szybkiego Rozmrażania jest automatyczne ustawienie i sterowanie rozmrażaniem, ale podobnie jak w przypadku rozmrażania tradycyjnego należy kontrolować produkt w trakcie tego procesu.
- Najlepsze efekty można osiągnąć, gdy ryby, małże i drób zotaną wyjęte z plastikowego lub papierowego opakowania, gdyż w przeciwnym razie zatrzymana przez opakowanie blisko produktu para i sok, mogą spowodować ugotowanie się powierzchni produktu.
- Produkt powinien być umieszczony na szerokim półmisku, który zabezpieczy przed skapywaniem wody na talerz.
- W momencie wyjmowania z kuchenki produkt powinien być w środku lekko zamrożony.
- Po rozmrożeniu odstawić na 10 minut w celu całkowitego rozmrożenia.



Skracanie i wydłużanie gotowania

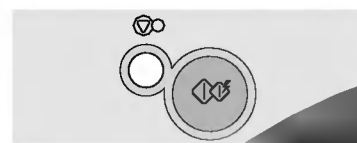
W następującym przykładzie pokażemy, jak można zmieniać programy ustawione podczas Automatycznego gotowania, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania.



Jeżeli podczas Automatycznego gotowania potrawa wydaje się być niedogotowana lub przegotowana, to używając przycisków ▲/▼ można zwiększać i zmniejszać czas gotowania.

Również w czasie gotowania ustawionego automatycznie oraz ręcznie, można w każdej chwili, używając przycisków ▲/▼, zwiększać i zmniejszać czas gotowania. Nie ma potrzeby przerywania gotowania.

Naciśnij przycisk **STOP/ CLEAR**.



Wybrać program Automatycznego gotowania.

Wybrać wagę potrawy.

Naciśnąć przycisk **START**.



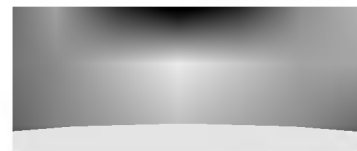
Naciśnąć przycisk **KRÓCEJ** (▲).

Po każdym naciśnięciu tego przycisku, czas gotowania zostanie skrócony o 10 sekund.

Naciśnąć przycisk **DŁUŻEJ** (▼).

Po każdym naciśnięciu tego przycisku, czas gotowania zostanie wydłużony o 10 sekund.

Jeżeli po naciśnięciu przycisków ▲/▼ przytrzymamy je wciśnięte, to czas będzie się szybko zwiększał/ zmniejszał.



Toster

Poniższy przykład pokazuje, jak opiek tosty wybierając 6-ty stopień przyrumienienia.

NALEŻY PAMIĘTAĆ, ABY NIE DOTYKAĆ METALOWYCH ELEMENTÓW W TRAKCIE I PO ZAKOŃCZENIU PRACY TOSTERA, MOGĄ BYĆ GORĄCE.



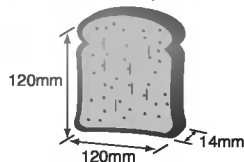
Kuchenkę mikrofalową i toster można używać jednocześnie z wyjątkiem funkcji grilla, gotowania

kombinowanego i auto gotowania. Przy opiekaniu bez przerwy należy skrócić czas opiekania kolejnych tostów. Po zakończeniu opiekania na sekundę uruchamia się dmuchawa chłodząca. Gdy używasz tostera przy zamkniętych drzwiach, dioda będzie podświetlona. Jeżeli otworzysz drzwi w trakcie pracy tostera, dioda będzie migać.

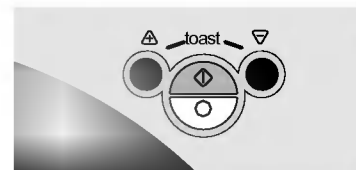
Ustawienie stopnia przyrumienienia tostów

Przyrumienienie	Stopień przyrumienienia
Lekkie	1~3
Średnie	4~6
Mocne	7~9

Maksymalny rozmiar pieczywa



Naciśnij przycisk **TOAST** anuluj (dolny).

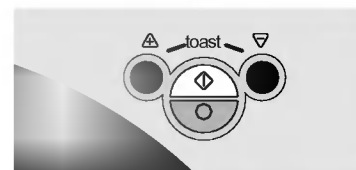


Naciśnij przycisk **TOAST** dwa razy, aby wybrać 6-ty stopień przyrumienienia tostów.



Naciśnij przycisk **TOAST** start (górny).

Jeżeli od razu zostanie naciśnięty przycisk toast start, toster automatycznie rozpocznie opiekanie według poprzednich ustawień.



Na koniec opiekania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, należy otworzyć drzwiczki i wyjąć tosty.



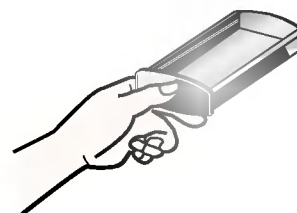
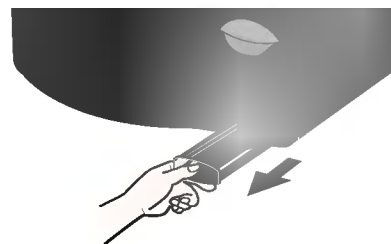
Chleb może przypalić się, w związku z tym nie należy używać tostera w bezpośrednim sąsiedztwie firanek ani innych materiałów łatwopalnych.

Czyszczenie tacki

Poniższy przykład pokazuje jak czyścić tackę na okruszki.

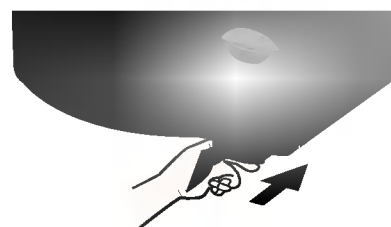


Należy regularnie czyścić powierzchnie tostera pozostające w kontakcie z pieczywem.



Włożyć **3** i dosunąć do końca.

Jeżeli **3** jest dosunięta do końca mogą wystąpić problemy z otwarciem drzwi tostera.



Aby osiągnąć najlepsze rezultaty w gotowaniu w kuchenke mikrofalowej należy postępować według poniższych wskazań. Waga produktu determinuje czas obróbki termicznej. Zaleca się rozkład produktów po obwodzie koła, w celu uzyskania najlepszych rezultatów. Produkty o temp. pokojowej ogrzewają się szybciej niż zamrożone. Zawartość konserw powinna być przełożona do naczynia, przeznaczonego do użycia w kuchenke mikrofalowej. Produkty przykryte talerzem * lub folią ogrzewają się bardziej niż odsłonięte. Należy ostrożnie zdejmować pokrywkę by uniknąć poparzenia parą. Poniższe wskazówki odnoszą się również do produktów ogrzewanych w kuchenke mikrofalowej.

Gotowanie/Podgrzewanie Wskazówki

*naczynia przeznaczone do użytku w kuchenke mikrofalowej

Produkt	Czas gotowania (poziom mocy: WYSOKI)	Instrukcja
Mięso w plastrach (3 szt), grubość 0,5 cm	1-2 minuty	Umieścić na talerzu * i przykryć plastikową perforowaną osłonką Uwaga: Sos pozwala zachować soczystość potrawy
Kawałki kurczaka 1 pierś 1 udko	2-3 minuty 3-3,5 minuty	Umieścić na talerzu * i przykryć plastikową perforowaną osłonką
Filet z ryby (170-230g)	1-2 minuty	Umieścić na talerzu * i przykryć plastikową perforowaną osłonką
Lasagnia Porcja 300g	4-6 minuty	Umieścić na talerzu * i przykryć plastikową perforowaną osłonką
Zapiekanka 1 miseczka 4 miseczki	1,5-3 minuty 4,5-7 minuty	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania
Zapiekanka ze śmietaną lub serem 1 miseczka 4 miseczki	1-2,5 minuty 3,5-6 minuty	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania
Nadziewana mięsem bułeczka (0,5 mis. nadzienia bez bułki)	1-2,5 minuty	Podgrzać oddzielnie nadzienie i bułeczkę. Nadzienie w naczyniu * pod przykryciem, bułeczka bezpośrednio.

Produkt	Czas gotowania (poziom mocy: WYSOKI)	Instrukcja
Ubite ziemniaki 350g	5 - 5,5 minuty (poziom mocy: Średnio Wysoki)	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania.
Pieczona fasola 1 miseczka	1,5-3 minuty	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania.
Makaron w sosie (1 mis.) 4 miseczki	2,5-4 minuty 7,5-11 minuty	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania.
Ryż (1 miseczka) 4 miseczki	1-1,5 minuty 3,5-5 minuty	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania.
Buleczki	15-30 sekund	Owinąć w papierowy ręcznik i umieścić na szklanym talerzu.
Warzywa 1 miseczka 4 miseczki	1,5-2,5 minuty 3,5-5,5 minuty	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania.
Zupa 1 porcja	1,5-2 minuty	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką , zamieszaj w połowie czasu gotowania.

Gotowanie świeżych warzyw

Wskazówki

Karczochy (230g)	2 średnie 4 średnie	4,5-7 10-12	Przyjąć. Dodać 2 łyżeczki wody +2 łyż. soku. Przykryć.	2-3 min.
Szparagi świeże	450g	2,5-6	Dodać 1 filiżankę wody. Przykryć.	2-3 min.
Fasolka szparagowa	450g	7-11	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Fasola łuskana, świeża	450g	11-16	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Brokuły świeże	450g	5-8	Włożyć do naczynia, dodać 1/2 filiżanki wody	2-3 min.
Kabaczki świeże, kotlety	450g	5,5-7,5	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Marchew świeża, w plastrach	200g	2-3	Dodać 1/4 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Kalafior świeży, cały	450g	5-7	Przyjąć. Dodać 1/4 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Seler świeży, w plastrach	2 fil. 4 fil.	11-16	Pokroić. Dodać 1/2 fil. wody do 1,5 l naczynia z przykrywką.	2-3 min.

Kukurydza świeża	2 kolby	4-8	Wyluskać. Dodać 2 łyżeczki wody do 1,5 l naczynia. Przykryć.	2-3 min.
Grzyby świeże, krojone	230g	1,5-2,5	1,5 l naczynie. Zamieszać w połowie.	2-3 min.
Pasternak świeży, krojony	450g	4-7	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Groszek zielony, świeży	4 fil.	6-9	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Bataty szt. 170-230g	2 średnie 4 średnie	4-9 6-12	Nakłuć widelcem, ułożyć na papierowym ręczniku. Obrócić.	2-3 min.
Ziemniaki szt. 170-230g	2 szt 4 szt	5,5-7,5 9,5-14	Nakłuć widelcem, ułożyć na papierowym ręczniku. Obrócić.	2-3 min.
Szpinak świeże liście	450g	4,5-7,5	Dodać 1/2 filiżanki wody do 2 l naczynia z przykrywką.	2-3 min.
Cukinia świeża, krojona	450g	4,5-7,5	Dodać 1/2 filiżanki wody do 2 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie.	2-3 min.
Cukinia świeża	450g	6-9	Nakłuć widelcem, ułożyć na papierowym ręczniku. Obrócić.	2-3 min.

UWAGA

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

Zasady bezpieczeństwa

1. Nie wolno manipulować, dokonywać jakichkolwiek regulacji lub naprawiać drzwi, panelu sterującego, wewnętrznych zamków bezpieczeństwa ani żadnych innych części kuchenki. Naprawy powinny być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.
2. Nie wolno używać pustej kuchenki. Gdy kuchenka nie jest używana, najbezpieczniej jest pozostawić w środku szklankę wody. W razie przypadkowego włączenia kuchenki, woda bezpiecznie pochłonie energię mikrofalową.
3. Nie wolno używać kuchenki do suszenia odzieży, gdyż podgrzewana zbyt długo może się zwęglić lub zapalić.
4. Nie należy podgrzewać żywności zawiniętej w papierowe ręczniki, chyba że przepisy w książce kucharskiej tak zalecają.
5. Nie wolno podczas gotowania używać gazet w miejsce papierowych ręczników.
6. Nie wolno używać drewnianych pojemników. Mogą one się zwęglić. Nie wolno używać metalowych pojemników ani pojemników ceramicznych zawierających metal (np. pozłacanych lub posrebrzanych). Zawsze trzeba odkręcić metalowe pokrywy słoików. Metalowe przedmioty w kuchence 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 // 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, jablek i podobnych warzyw i owoców.
13. Nie gotować jajek w skorupkach. Wewnątrz skorupki powstaje ciśnienie, które je rozsadza.
14. W kuchence 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.
16. Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzona, to , nie wolno używać kuchenki dopóki nie zostanie to naprawione przez wykwalifikowane osoby.
17. Jeżeli kuchenka zaczęła dymić, to należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od sieci i przytrzymać drzwiczki zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni.
18. Jeżeli żywność jest podgrzewana w pojemnikach z plastiku, papieru lub innego palnego materiału, należy często sprawdzać, czy pojemnik się nie stopił lub nie zapalił.
19. Dzieci mogą używać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru jedynie wtedy, gdy po udzieleniu im odpowiednich instrukcji dziecko jest zdolne do używania kuchenki w sposób bezpieczny i rozumie niebezpieczeństwo niewłaściwego jej użycia.
20. Płyty ani inne produkty żywnościowe nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.

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 pofalować 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.

Należy sprawdzić, czy stosowane naczynia są przeznaczone do używania w kuchenkach mikrofalowych.

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”, „zamiaszać”, 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, placków i kremów, zalecają wyjęcie potrawy z kuchenki, gdy jest ona lekko niedogotowana. To nie jest pomyłką. Gdy pozostawi się je odstawione na zewnątrz kuchenki, zwykle nakryte folią, to potrawy te gotują się nadal, ponieważ ciepło znajdujące się w ich zewnętrznej części stopniowo przekazywane jest do wewnątrz. Jeżeli potrawę pozostawi się w kuchence, aż zostanie ona ugotowana w całości, zewnętrzne jej części mogą zostać przegotowane, a nawet się spalić. W czasie korzystania z kuchenki mikrofalowej nabrają 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 mikrofały powoduje wyparowanie wilgoci, to stosunkowo suche produkty, jak pieczenie i niektóre warzywa, powinny być przed gotowaniem skropione wodą lub przykryte, aby ją zatrzymać.

Kości i tłuszcz zawarte w jedzeniu

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

Ilość produktów

Ilość mikrofał 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

Mikrofały 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 spala 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 pokrywek lub przylegającej folii do kuchenek mikrofalowych, podwijając brzeg, aby zapobiegać jej rozdarciu.

Przymrumianie

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 skuteczne 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. Wskazaniem 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 otrzymują więcej energii mikrofalowej i jedzenie będzie się równo gotować.

Oslanianie

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.

Nakuwanie

Jedzenie zamknięte w skorupce, pokryte skórą lub błoną prawdopodobnie pęknie, jeżeli nie zostanie nakłute przed gotowaniem. Potrawy takie to zarówno żółtka, jak i białka jajek, małże, 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 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 wentryników nałoga się woda.

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

Po zakończeniu czyszczenia należy nacisnąć przycisk 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.

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 białka, 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 ZOSTAWIĆ 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 UŻYWAĆ PAPIERU. NIE WOLNO PRAŻYĆ PONOWNIE POZOSTAŁYCH ZIAREN.

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

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

Podłączenie elektryczne/

Dane techniczne

Uwaga

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.

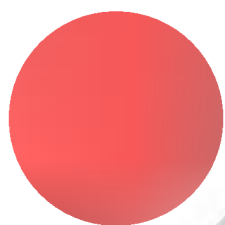
Przewód oznaczony kolorem BRAZOWYM musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą L lub kolorem CZERWONYM.

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

Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, to aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi być on wymieniony przez producenta, jego zakład serwisowy lub przez podobnie wykwalifikowane osoby.

Dane techniczne

	MD-2653GT
Zasilanie	230V ~, 50Hz
Moc wyjściowa	900 W (znam. wg IEC60705)
Częstotliwość fal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne	541 mm (S) x 310 mm (W) x 436 mm (G)
Zużycie energii	
Kuchenka mikrofalowa	1300 W
Toster	850W
Kombinowane	2100W



LG Electronics Polska

www.lge.pl

KUCHENKA PROFALOWA

Nazwa sprzętu

Imię i nazwisko klienta

Model (*)

Adres zamieszkania

Nr fabryczny

Akceptuję warunki gwarancji i kwituję odbiór sprawnego sprzętu

Data sprzedaży

(*) wypełnia sprzedawca

pieczęć sklepu

Szanowni Państwo!

Dziękujemy za dokonanie zakupu produktu marki LG i gratulujemy trafnego wyboru. Urządzenia marki LG, zaprogramowane i wyposażone według najnowszych technologii, spełniają najwyższe standardy jakości i niezawodności - o odzwierciedleniu są przystane dla użytkownika jego środowiska naturalnego.

Przed rozpoczęciem korzystania ze sprzętu prosimy o dokładne zapoznanie się z procedurami instalacji oraz instrukcjami eksploatacyjnymi, szczególnie opisanymi w instrukcji obsługi.

W przypadku jakichkolwiek problemów prosimy o zwrócenie się do Autoryzowanej Stacji Serwisowej LG Electronics (ASS). Maszta wyspecjalizowana obsługa serwisowa służy Państwu bezpłatną pomocą w zakresie realizacji uprawnień gwarancyjnych oraz porad technicznych i eksploatacyjnych.

Warunki gwarancji.

1. Gwarancja LG Electronics Polska Sp. z o.o. dotyczy wyrobów powstających z użyciu marki LG zakupionych w Polsce / jest własną wyjątkowością na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
2. LG Electronics Polska Sp. z o.o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu, na który wydano jest niniejsza Karta Gwarancji, pod warunkiem korzystania ze sprzętu zgodnie z przeznaczeniem / warunkami techniczno-eksploatacyjnymi opisanymi w Instrukcji Obsługi.
3. Karta gwarancyjna jest ważna, jeżeli sporządzone jest na oryginalnym formularzu i zawiera następujące dane: numer sprzętu, model, numer fabryczny, datę sprzedaży, pieczęć / podpis sprzedawcy oraz podpis klienta. Dokonywane jakichkolwiek akcesoriów lub poprawek w zakresie gwarancyjnej podlega za sobą jej utracie.
4. LG Electronics Polska Sp. z o.o. udziela gwarancji na okres **24 miesięcy**, licząc od daty sprzedaży sprzętu. Realizacja uprawnień gwarancyjnych odbywać się będzie po zbadaniu w ASS należnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu oraz potwierdzeniu zgodności zgłoszeń w zakresie gwarancyjnej ze słownym i fotograficznym.
5. Wady ujawnione w okresie gwarancji usunięte będą bezpłatnie przez ASS, w możliwym zakresie limitów, nie przekraczających:
 - 14 dni roboczych, licząc od daty przyjęcia sprzętu do naprawy
 - 21 dni roboczych, licząc od daty ogłoszenia sprzętu do naprawyW przypadku konieczności sporządzenia części zamiennej z zagranicy limity powyższe mogą ulec przedłużeniu o 30 dni, o czym ASS poinformuje reklamującego.
6. Sprzęt powrót nie może dobiec do ASS lub przekazy do transportu w oryginalnym opakowaniu fabrycznym. W przypadku braku opakowania fabrycznego należy oszklodzić sprzęt podczas transportu poroż reklamujący. Reklamujący sprzęt wrócić odpowiedzialności pod względem warunków higienicznych przyjętym w okresie.
7. Gwarancja objęta jest wyłączeniem uszkodzenia i wady powstała z przyczyn fizycznych w sprzęcie (np. uszkodzenie spowodowane zmianami atmosferycznymi, zamrażalnictwem, zalaniem, uszkodzeniem powstałym wskutek użycia niezgodnych materiałów eksploatacyjnych (np. laser czyszczący) lub naruszeniem warunków techniczno-eksploatacyjnych opisanych w instrukcji obsługi.
8. Gwarancja nie się objęta czynności należąca do normalnej obsługi eksploatacyjnej, np. zastąpienie sprzętu, programowanie, czyszczenie / konserwacja, wymiana żarówek / bezprzewodnik, sprzętowa obsługa.
9. Gwarancja nie się objęta rozszerzenia z tytułu pakietów technicznych sprzętu, o ile są one zgodne z podanym przez producenta w Instrukcji Obsługi lub innych dokumentach o charakterze normalnym.
10. Należy pamiętać, że reklamacja sprzętu (w tym gwarancja) w przypadku stwierdzenia uszkodzenia następujących części lub zmian konstrukcyjnych. Gwarancja może nie mieć zastosowania w sytuacji, gdy sprzęt używany był do celów przemysłowych, komercyjnych lub niezgodnych z przeznaczeniem.
11. Należy pamiętać, że reklamacja sprzętu nie jest warunkiem zwrotu, jeżeli w okresie gwarancji ASS dokona zmian napraw, a sprzęt będzie nadal wykonywał wady uniemożliwiającej jego użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.
12. Wykorzystanie reklamacji nie stanowi gwarancji.
13. LG Electronics Polska Sp. z o.o. nie będzie ponosiła odpowiedzialności za uszkodzenia sprzętu spowodowane przez użytkownika sieci serwisowej z powodu niezgodności z przeznaczeniem.
14. Szczegółowe informacje należy / odczytać gwarancji wynikającej z gwarancji serwisu Kościuski Cynkły

Usługi dotyczące obsłudze Autoryzowanych Stacji Serwisowych prosimy kierować bezpośrednio do:

LG Electronics Polska Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 41, 02-672 Warszawa
tel. (0-22) 606-14-50, fax. (0-22) 606-14-55
e-mail: service@lge.pl



Printed in Korea