




INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA MIKROFALOWA

MC-8084NC
MC-8084NCS
MC-8084NLC

P/No: 3828W5A4617

Energia

Kuchenka mikrofalowa		MC-8084NC MC-8084NCS MC-8084NLC
		
Wyściowa moc mikrofalowa		0,9 kW
Sprawność		56,0 %
Norma: PN-EN 60705		

Środki ostrożności pozwalające uniknąć nadmiernej napromieniowania energią mikrofalową

Środki ostrożności

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 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. 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

Mikrofałe 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

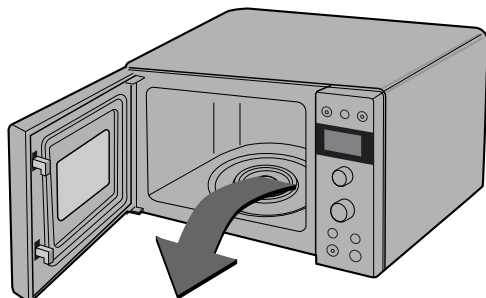
Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych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

Energia	2
Środki ostrożności	3
Spis treści	4
Rozpakowanie i instalacja	5 - 6
Wykorzystanie wyposażenia w różnych trybach pracy	7
Ustawianie zegara	8
Zabezpieczenie przed dziećmi	9
Szybki start	10
Gotowanie z regulacją mocy	11
Poziomy mocy mikrofalowej	12
Pieczenie	13
Tryb kombinowany z grillem	14
Utrzymywanie w ciepłe (na parze)	15
Czyszczenie EZ	16
Gotowanie gorącym powietrzem - rozgrzewanie	17
Gotowanie gorącym powietrzem - gotowanie	18
Tryb kombinowany z termoobiegiem	19
Termoobieg - rozgrzewanie	20
Termoobieg - gotowanie	21
Automatyczne gotowanie	22 - 24
Opiekanie na chrupko	25 - 26
Gotowanie na parze	27 - 29
Automatyczne rozmrażanie	30
Poradnik rozmrażania	31
Poradnik podgrzewania	32
Poradnik gotowania świeżych warzyw	33
Poradnik rozmrażania	34
Poradnik pieczenia	35
Poradnik gotowania z termoobiegiem	36 - 37
Poradnik użytkownika tacki metalowej (do opiekania na chrupko)	38 - 39
Poradnik gotowania gorącym powietrzem	40
Poradnik gotowania na parze	41
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa proszę dokładnie przeczytać i zachować	42 - 43
Naczynia bezpieczne w mikrofalach	44
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe	45 - 46
Pytania i odpowiedzi	47
Podłączenie elektryczne/ Dane techniczne	48
KARTA GWARANCYJNA	49

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.

Rozpakowanie i instalacja

1 Rozpakować kuchenkę i umieścić ją na płaskiej poziomej powierzchni.



RUSZT

TACKA SZKLANA



PIERŚCIEN OBROTOWY

ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE



POKRYWA DO
GOTOWANIA NA
PARZE

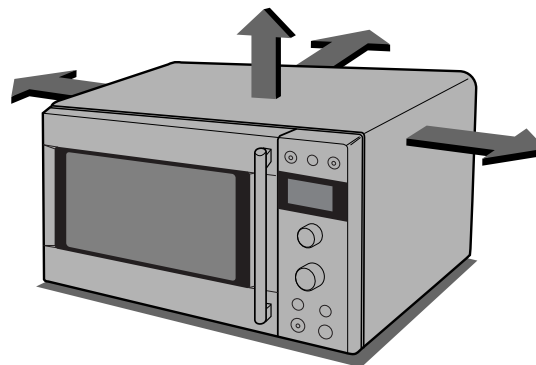


TALERZ DO
GOTOWANIA NA
PARZE



MISKA NA WODĘ DO
GOTOWANIA NA
PARZE
(METALOWA TACKA,
TACKA DO OPIEKANIA)

2 Umieścić kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, na wysokości większej niż 85 cm, tak aby pozostawić co najmniej 20 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 **tacką szklaną**.

5 Napelnić 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. 44.



6 Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**, a następnie raz przycisk **START**, aby ustawić czas gotowania na 30 sekund.











7 Na **wyświetlaczu** będą odliczane 30 sekund. Gdy pokaże się 0, rozlegną się sygnały dźwiękowe. 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.**



KUCHENKA JEST TERAZ ZAINSTALOWANA.

8 Przed podaniem do spożycia należy zamieszać lub wstrząsnąć zawartością butelek do karmienia i pojemników żywnością dla dzieci oraz sprawdzić ich temperaturę.

Wykorzystanie wyposażenia w różnych trybach pracy

	Mikrofałe	Pieczenie	Termoobieg	Utrzymywanie w ciepłe (na parze)	Gorące powietrze	Kombinowany	Opiekanie na chrupko
Pokrywa do gotowania na parze 	X	X	X	X	X	X	X
Talerz do gotowania na parze 	X	X	X	X	X	X	X
Miska na wodę do gotowania na parze 	○	X	X	X	X	X	X
Talerz do gotowania na parze + Miska na wodę do gotowania na parze 	X	X	X	X	X	X	X
Zestaw do gotowania na parze (kpl.) 	○	X	X	○	X	X	X
Pokrywa do gotowania na parze + Miska na wodę do gotowania na parze 	X	X	X	X	X	X	○
Ruszt 	X	○	○	X	○	○	X
Tacka szklana 	○	○	○	○	○	○	○

Uwaga: Należy używać wyposażenia opisanego w poradniku kucharskim.

○ : Dopuszczalne

X : Niedopuszczalne

Ustawianie zegara



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.

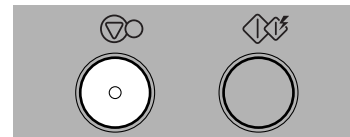
W czasie ustawiania zegara dwukropek zegara będzie migał; po jego ustawieniu miganie ustanie.

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

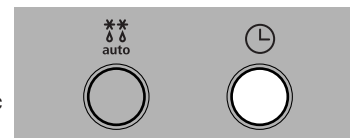
Należy się upewnić, że kuchenka jest zainstalowana poprawnie, zgodnie ze wskazówkami podanymi wcześniej w niniejszej instrukcji.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



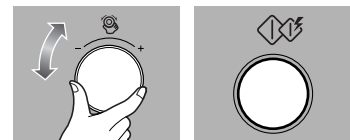
Nacisnąć raz przycisk **CLOCK**.

(Jeżeli chcemy 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.)



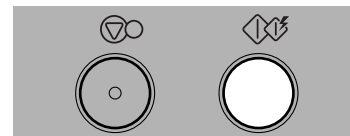
Obrócić pokrętkę **DIAL**, aż na wyświetlaczu pokaże się "14: ".

Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić wybór.



Obrócić pokrętkę **DIAL**, aż na wyświetlaczu pokaże się "14:35".

Nacisnąć przycisk **START**.
Zegar zaczyna działać.

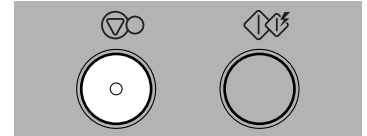


Zabezpieczenie przed dziećmi



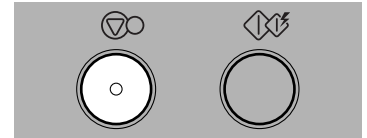
Kuchenka ta posiada cechę, która zabezpiecza przed przypadkowym uruchomieniem kuchenki. Jeżeli zabezpieczenie przed dziećmi zostanie ustawione, nie działa żaden przycisk i nie można włączyć żadnego rodzaju gotowania. Można jednak cały czas otwierać drzwiczki kuchenki.

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

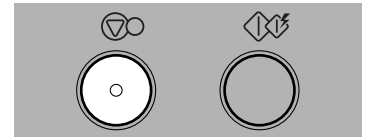


Nacisnąć i przytrzymać przycisk **STOP/ CLEAR**, aż na wyświetlaczu ukaże się "L" i słychać będzie sygnał dźwiękowy. Zabezpieczenie przed dziećmi jest teraz ustawione.

Aktualna godzina zniknie z wyświetlacza ale po kilku sekundach pojawi się ponownie.



Aby anulować funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, nacisnąć i przytrzymać przycisk **STOP/ CLEAR**, aż zniknie "L". Słychać będzie sygnał dźwiękowy.



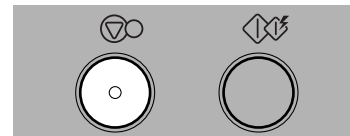
Szybki start

Poniższy przykład pokazuje, jak gotować potrawę przez 2 minuty na poziomie mocy WYSOKIM.



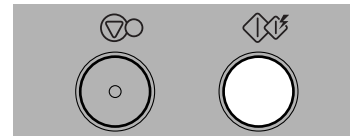
Funkcja **Szybki start** pozwala na 30 sekundowe przerwy w trakcie gotowania WYSOKĄ mocą poprzez naciśnięcie przycisku **Szybki start**.

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



Nacisnąć czterokrotnie **QUICK START**, aby ustawić czas 2 minuty i poziom mocy WYSOKI.

Kuchenka automatycznie rozpocznie pracę w trakcie czwartego naciśnięcia.



Podczas gotowania w trybie **Szybki start** możesz wydłużyć czas gotowania do 99 minut i 59 sekund poprzez naciśnięcie przycisku **QUICK START**.

Podczas trwania gotowania można zwiększać lub zmniejszać jego czas obracając **pokrętko wybierania**.

Gotowanie

z regulacją mocy

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

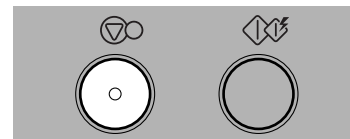


Kuchenka niniejsza ma pięć ustawień poziomów mocy.

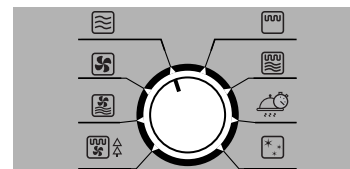
Poziom mocy	%	Moc wyjściowa
WYSOKI	100%	900W(maks.)
ŚREDNIO WYSOKI	80%	720W
ŚREDNI	60%	540W
ROZMRAŻANIE (ŚREDNIO NISKI)	40%	360W(** δδ)
NISKI	20%	180W

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

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

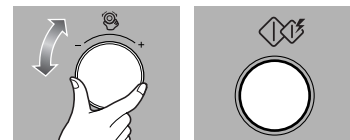


Obrócić **pokrętko wybierania** na pozycję **MICRO**.



Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "720".

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

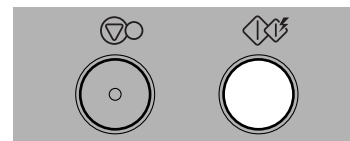


Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "5:30".



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas trwania gotowania można zwiększać lub zmniejszać jego czas obracając **pokrętko wybierania**.



Poziomy mocy mikrofalowej

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.

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



Pieczenie

W poniższym przykładzie pokażemy, jak używać grilla do przyrządzenia jedzenia w 12 minut i 30 sekund.

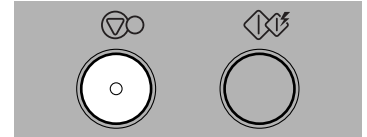
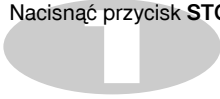


Ta funkcja pozwoli na szybkie przyrządzenie chrupiącego, przypieczonego na brązowo jedzenia.

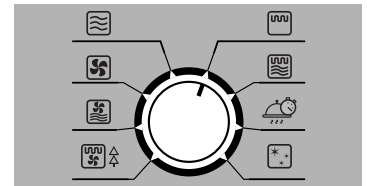
W trybie grilla trzeba korzystać z ruszta.



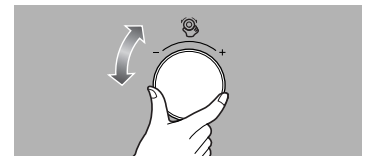
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



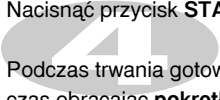
Obrócić **pokrętko wybierania** na pozycję **GRILL**.



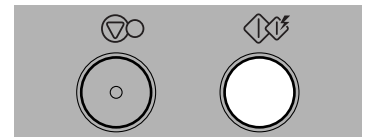
Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "12:30".



Nacisnąć przycisk **START**.



Podczas trwania gotowania można zwiększać lub zmniejszać jego czas obracając **pokrętko wybierania**.



Tryb kombinowany z grillem

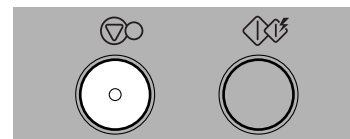
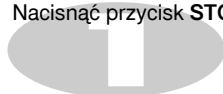
W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaprogramować kuchenkę do gotowania z mocą 180W (20%) i grillowania na czas 25 minut.



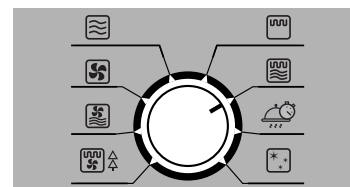
Kuchenka niniejsza posiada funkcję gotowania kombinowanego, która pozwala na gotowanie z wykorzystaniem **grzałki** i **mikrofal** jednocześnie lub zamiennie. Oznacza to krótszy czas przygotowania potraw.

W trybie kombinowanym można ustawić trzy poziomy mocy mikrofalowej (20%, 40% i 60%)

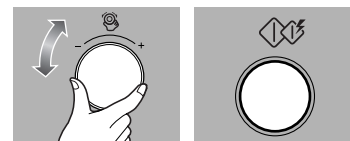
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Obrócić **pokrętko wybierania** na pozycję **GRILL COMBI**.

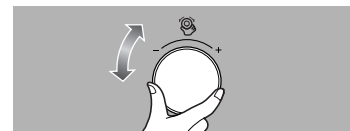


Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "180".



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

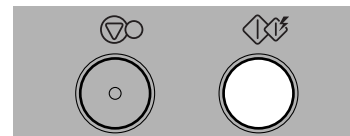
Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "25:00".



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas trwania gotowania można zwiększać lub zmniejszać jego czas obracając **pokrętko wybierania**.

Przy wyjmowaniu jedzenia należy zachować ostrożność, ponieważ pojemnik będzie gorący!



Utrzymywanie w cieple (na parze)

W poniższym przykładzie pokażemy, jak utrzymywać potrawę w ciepłe przez 30 minut korzystając z trybu HI.

Funkcja ta pozwala na utrzymywanie jedzenia w ciepłe po wykorzystaniu opcji gotowania na parze.

W trybie tym istnieją dwie funkcje: HI i Lo.

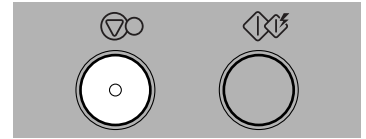
PORADNIK KORZYSTANIA Z TRYBU UTRZYMYWANIA W CIEPLE

Do miski do gotowania na parze nalać z kranu 300ml wody. Wstawić talerz do gotowania na parze i umieścić na nim potrawę. Następnie zamknąć pokrywą do gotowania na parze. Ostrożnie ustawić tak przygotowaną miskę do gotowania na parze na środku szklanej tacki. Należy zachować poziom! Danie na talerzu, zupa, sos, gulasz, itp.

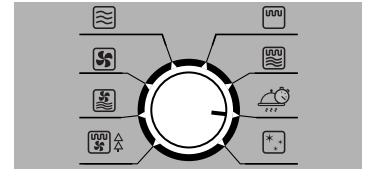
UWAGA

1. Przy korzystaniu z trybu utrzymywania w ciepłe należy się upewnić, że w zestawie do gotowania na parze znajduje się jedzenie.
2. Przy wyciąganiu z kuchenki zestawu do gotowania na parze zawsze należy używać rękawic termicznych. Jest on bardzo gorący.
3. Po ugotowaniu nie stawiać gorącego zestawu do gotowania na parze na szklanym stole lub w miejscu mogącym się stopić. Zawsze należy zastosować podkładkę lub tackę.
4. Przed użyciem zestawu do gotowania na parze zawsze należy upewnić się, że jest w nim woda.
5. Przy przenoszeniu wypełnionego wodą zestawu do gotowania na parze należy zachować ostrożność.
6. Podczas używania zestawu do gotowania na parze pokrywa i miska na wodę powinny być doskonale dopasowane. Bez tego jajka lub kasztany mogą eksplodować.

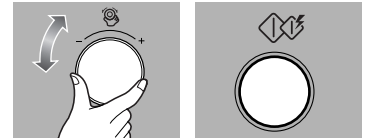
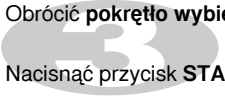
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



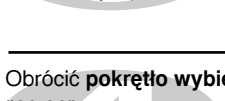
Obrócić **pokrętko wybierania** na pozycję **STEAM KEEP WARM**.



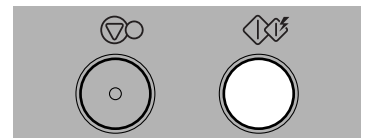
Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "HI".



Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić wybór.



Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "30:00".



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas trwania gotowania można zwiększać lub zmniejszać jego czas obracając **pokrętko wybierania**.

Czyszczenie

EZ

W poniższym przykładzie pokażemy, jak usunąć z kuchenki nieprzyjemny zapach.

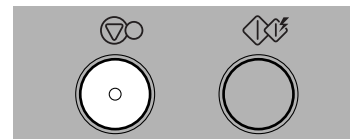


Kuchenka niniejsza posiada specjalną funkcję służącą do usuwania jednym naciśnięciem przycisku zapachów z jej wnętrza.

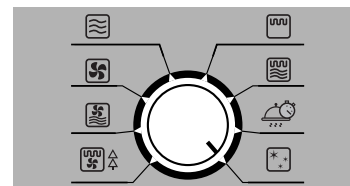
Z funkcji EZ CLEAN można korzystać, gdy w kuchenke nie ma żywności.

Podczas wykonywania procedury czyszczenia EZ, proszę wyjąć podajnik oraz inne akcesoria, następnie po zakończeniu czyszczenia EZ ponownie ustawić je na miejscu.

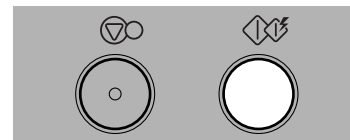
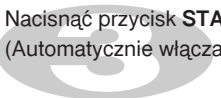
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Obrócić **pokrętko wybierania** na pozycję **EZ CLEAN**.



Nacisnąć przycisk **START**.
(Automatycznie włącza się odliczanie.)



Gotowanie gorącym

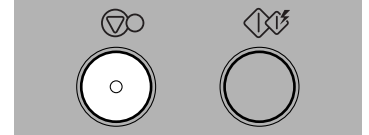
powietrzem – rozgrzewanie

W poniższym przykładzie pokażemy, jak wstępnie rozgrzać kuchenkę do temperatury 230°C.

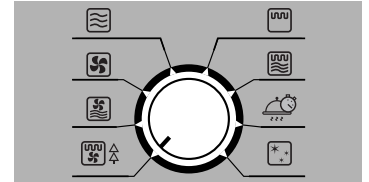


Zakres temperatur pracy kuchenki wynosi 100°C - 250°C. (Po wybraniu trybu gotowania gorącym powietrzem automatycznie ustawiana jest temperatura 180°C.)

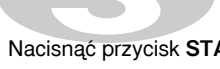
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



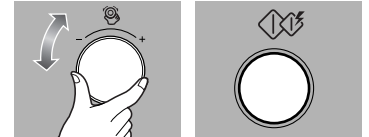
Obrócić **pokrętko wybierania** na pozycję **SPEED HOT AIR**.



Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "230°C".



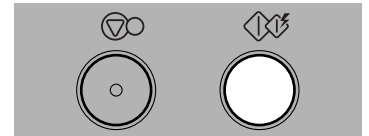
Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić temperaturę.



Nacisnąć przycisk **START**.



Rozgrzewanie będzie wskazywane poprzez wyświetlenie "Pr-H".



Gotowanie gorącym powietrzem – gotowanie

W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaprogramować kuchenkę na gotowanie gorącym powietrzem w temperaturze 230°C przez 20 minut.

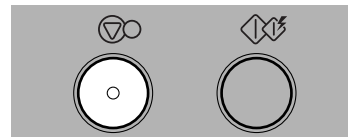
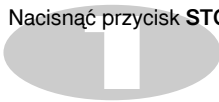


Zakres temperatur pracy kuchenki wynosi 100°C - 250°C. (Po wybraniu trybu gotowania gorącym powietrzem automatycznie ustawiana jest temperatura 180°C.)

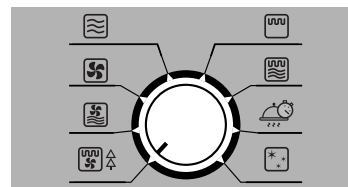
Funkcja ta pozwala połączyć gotowanie z wykorzystaniem termoobiegu oraz grilla.

Skraca to czas gotowania.

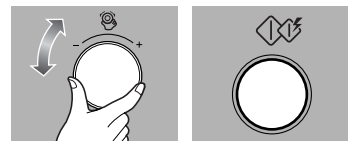
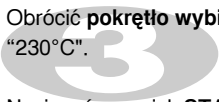
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Obrócić **pokrętko wybierania** na pozycję **SPEED HOT AIR**.

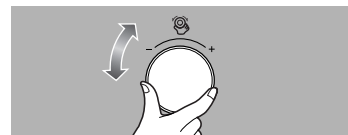
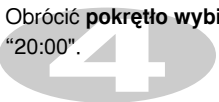


Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "230°C".



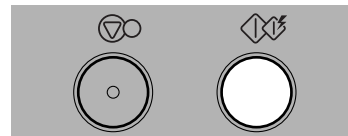
Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić temperaturę.

Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "20:00".



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas trwania gotowania można zwiększać lub zmniejszać jego czas obracając **pokrętko wybierania**.



Tryb kombinowany z termoobiegiem

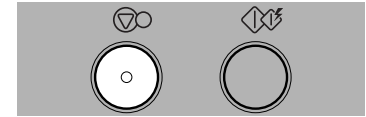
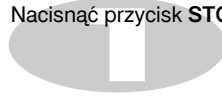
W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaprogramować kuchenkę do gotowania z mocą 540W (60%) i gotowania z termoobiegiem w temperaturze 200°C na czas 25 minut



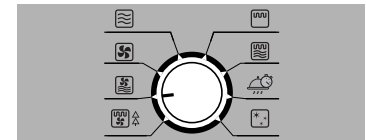
Zakres temperatur pracy kuchenki wynosi 100°C - 250°C. (Po wybraniu trybu kombinowanego z termoobiegiem automatycznie ustawiana jest temperatura 180°C.)

W trybie kombinowanym można ustawić trzy poziomy mocy mikrofalowej (20%, 40% i 60%)

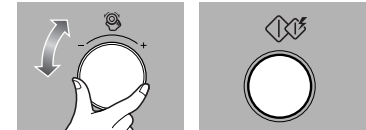
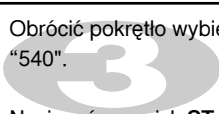
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Obrócić **pokrętko wybierania** na pozycję **CONV. COMBI**.

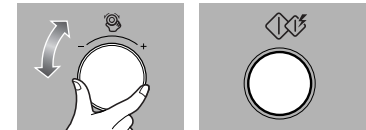
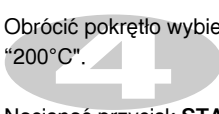


Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "540".



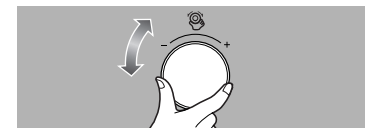
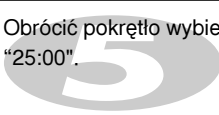
Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić wybór mocy.

Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "200°C".



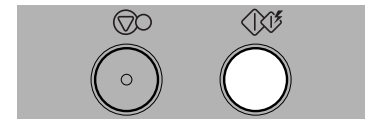
Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić temperaturę.

Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "25:00".



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas trwania gotowania można zwiększać lub zmniejszać jego czas obracając **pokrętko wybierania**. **Przy wyjmowaniu jedzenia należy zachować ostrożność, ponieważ pojemnik będzie gorący!**



Termoobieg

- rozgrzewanie

W poniższym przykładzie pokażemy, jak rozgrzać kuchenkę do temperatury 230°C.



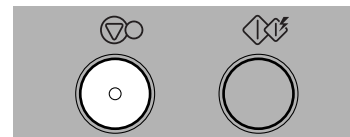
Zakres temperatur pracy kuchenki wynosi 40°C i 100°C – 250°C. (Po wybraniu trybu z termoobiegem automatycznie ustawiana jest temperatura 180°C.)

* W temperaturze 40°C kuchenka realizuje funkcję fermentacji. Gdy, podczas korzystania z tej funkcji, temperatura kuchenki przekracza 70°C, na wyświetlaczu ukazuje się kod błędu "E-05". W takim przypadku należy poczekać, aż kuchenka ostygnie.

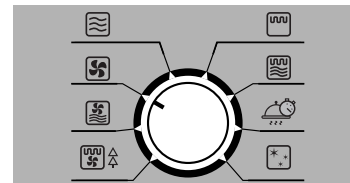
Kuchenka w ciągu kilku minut osiąga wybraną temperaturę.

Po osiągnięciu prawidłowej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący o tym. Należy wtedy umieścić potrawę w kuchenie i rozpocząć gotowanie.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



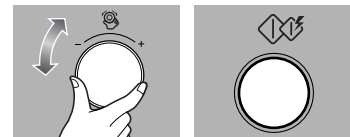
Obrócić **pokrętko wybierania** na pozycję **CONV**.



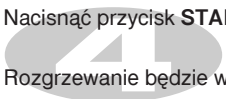
Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "230°C".



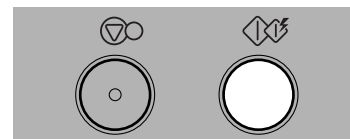
Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić temperaturę.



Nacisnąć przycisk **START**.



Rozgrzewanie będzie wskazywane poprzez wyświetlenie "Pr-H".



Termoobieg

- gotowanie

W poniższym przykładzie pokażemy, jak najpierw rozgrzać kuchenkę, a następnie gotować potrawę w temperaturze 230°C przez 50 minut.



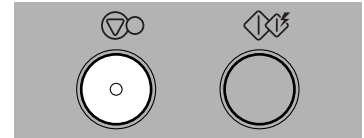
Zakres temperatur pracy kuchenki wynosi 40°C i 100°C – 250°C. (Po wybraniu trybu z termoobiegem automatycznie ustawiana jest temperatura 180°C.)

Jeśli temperatura kuchenki nie zostanie ustawiona, zostanie ona automatycznie nastawiona na 180°C. Temperatura gotowania może być zmieniana pokrętkiem wybierania.

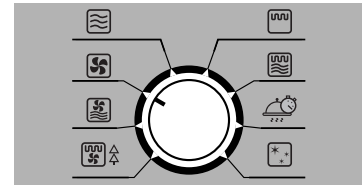
Podczas gotowania z termoobiegem należy korzystać z rusztu.



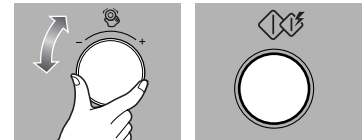
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Obrócić **pokrętko wybierania** na pozycję **CONV.**

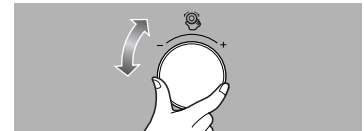


Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "230°C".

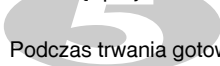


Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić temperaturę.

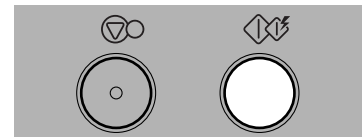
Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "50:00".



Nacisnąć przycisk **START**.



Podczas trwania gotowania można zwiększać lub zmniejszać jego czas obracając **pokrętko wybierania**.



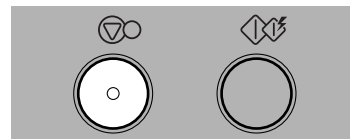
Automatyczne gotowanie

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

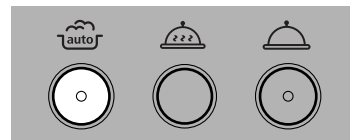
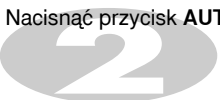


Automatyczne gotowanie pozwalają w prosty sposób ugotować większość ulubionych potraw poprzez wybór rodzaju jedzenia i wprowadzenie wagi produktu.

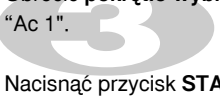
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



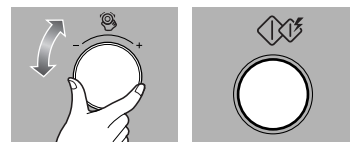
Nacisnąć przycisk **AUTO COOK**.



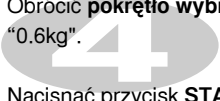
Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "Ac 1".



Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić wybór.

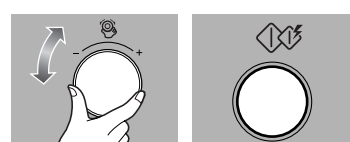


Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "0.6kg".



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas trwania gotowania można zwiększać lub zmniejszać jego czas obracając **pokrętko wybierania**.



<i>Funkcja</i>	<i>Rodzaj potrawy</i>	<i>Waga produktu</i>	<i>Naczynie</i>	<i>Temp. produktu</i>	<i>Wskazówki</i>
Automatyczne gotowanie	Ziemniaki w mundurkach (Ac 1)	0,2 - 1,0 kg	szklana tacka	pokojowa	<ol style="list-style-type: none"> Wybrać średniej wielkości ziemniaki 180-220g. Umyć i osuszyć. Kilka razy nakłuć widelcem. Umieścić je w kuchence. Po ugotowaniu odstawić na 5 minut przykryte folią aluminiową.
	Warzywa świeże (Ac 2)	0,2 - 0,8 kg	miska do użytku w mikrofalach	pokojowa	<ol style="list-style-type: none"> Warzywa umieścić w misce przeznaczonej do użytku w mikrofalach. Dodać wody odpowiednio do ilości warzyw. ** 0,2 - 0,4 kg : 2 łyżki ** 0,5 - 0,8 kg : 4 łyżki Przykryć folią spożywczą. Umieścić w kuchence. Po ugotowaniu mieszać przez 3-4 sekundy. Odstawić pod przykryciem na 3 minuty.
	Warzywa zamrożone (Ac 3)	0,2 - 0,8 kg	miska do użytku w mikrofalach	zamrożone	<ol style="list-style-type: none"> Warzywa umieścić w misce przeznaczonej do użytku w mikrofalach. Dodać wody odpowiednio do ilości warzyw. ** 0,2 - 0,4 kg : 2 łyżki ** 0,5 - 0,8 kg : 4 łyżki Przykryć folią spożywczą. Umieścić w kuchence. Po ugotowaniu mieszać przez 3-4 sekundy. Odstawić pod przykryciem na 3 minuty.
	Ryż/ Makaron (Ac 4)	0,1 - 0,3 kg	miska do użytku w mikrofalach	pokojowa (ryż)	<ol style="list-style-type: none"> Do głybokiej i dużej miski włożyć ryż/ makaron, zalać wodą i dodać 1/4 do 1 łyżki soli. Umieścić w kuchence. Po ugotowaniu zamieszać. Odstawić pod przykryciem na 5 minut. Uwagi: Ryż: na każde 100g białego ryżu dodać 300ml wrzącej wody. Przykryć folią spożywczą i pozostawić otwór dla wentylacji. Makaron: na każde 100g białego ryżu dodać 400ml wrzącej wody. Nie przykrywać. Podczas gotowania co najmniej dwukrotnie zamieszać, aby zapobiec sklejeniu się makaronu.

<i>Funkcja</i>	<i>Rodzaj potrawy</i>	<i>Waga produktu</i>	<i>Naczynie</i>	<i>Temp. produktu</i>	<i>Wskazówki</i>
Automatyczne gotowanie	Pieczeń wołowa (Ac 5)	0,5 - 1,5 kg	talerz żaroodporny	chłodnicza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posmarować mięso olejem. 2. Umieścić na żaroodpornym talerzu. 3. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odsączyć sos, jeśli to konieczne, a następnie przewrócić na drugą stronę. 4. Po ugotowaniu odstawić przykryte folią aluminiową na 10 minut.
	Pieczeń wieprzowa (Ac 6)	0,5 - 1,5 kg	talerz żaroodporny	chłodnicza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posmarować mięso olejem. 2. Umieścić na żaroodpornym talerzu. 3. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odsączyć sos, jeśli to konieczne, a następnie przewrócić na drugą stronę. 4. Po ugotowaniu odstawić przykryte folią aluminiową na 10 minut.
	Kurczak pieczony (Ac 7)	0,8 - 1,5 kg	talerz żaroodporny	chłodnicza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymyć i osuszyć skórę. Posmarować kurczaka olejem. Nóżki podwiązać bawełnianą nicią. 2. Umieścić na żaroodpornym talerzu. 3. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odsączyć sos, jeśli to konieczne, a następnie przewrócić na drugą stronę. 4. Po ugotowaniu odstawić przykryte folią aluminiową na 10 minut.
	Pieczone nóżki kurczaka (Ac 8)	0,2 - 0,8 kg	ruszt	chłodnicza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymyć i osuszyć skórę. Posmarować nóżki kurczaka olejem. 2. Umieścić na ruszcie. Pod ruszt wstawić talerz do zbierania kapiącego tłuszczu. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego przewrócić mięso na drugą stronę. 3. Po ugotowaniu odstawić przykryte folią aluminiową na 2 minuty.

Opiekanie na chrupko

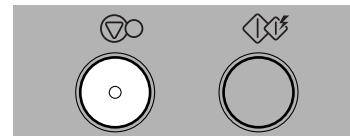
W poniższym przykładzie pokażemy, jak przygotować 0,6 kg fileta rybnego.

Funkcja ta pozwala na uzyskanie chrupiącego jedzenia.

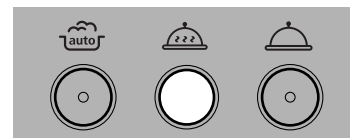
UWAGA:

1. Przy wyciąganiu z kuchenki TACY METALOWEJ zawsze należy używać rękawic termicznych. Jest ona bardzo gorąca.
2. Nie wolno stawiać gorącej TACY METALOWEJ na szklanym stole lub w miejscu mogącym się stopić. Zawsze należy zastosować podkładkę lub tackę.
3. Nigdy nie wolno stosować tej TACY METALOWEJ w innych urządzeniach. Może to być przyczyną pożaru lub poważnego uszkodzenia wyrobu.

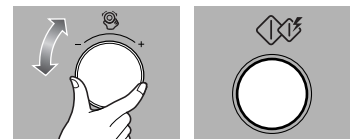
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Nacisnąć przycisk **CRISPY COOK**.

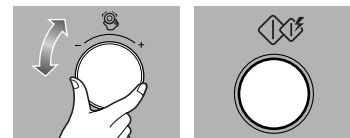
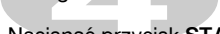


Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "cc 1".



Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić wybór.

Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "0.6kg".



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas trwania gotowania można zwiększać lub zmniejszać jego czas obracając **pokrętko wybierania**.

<i>Funkcja</i>	<i>Rodzaj potrawy</i>	<i>Waga produktu</i>	<i>Naczynie</i>	<i>Temp. produktu</i>	<i>Wskazówki</i>
Opiekanie na chrupko	Filet rybny (cc 1)	0,2 - 0,8 kg	Tacka do piekania Pokrywa do gotowania na parze	chłodnicza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Umieścić żywność na tacce do piekania. Posmarować olejem roślinnym. 2. Przykryć pokrywą do gotowania na parze. Włożyć do kuchenki. 3. Po sygnale dźwiękowym odwrócić na drugą stronę. 4. Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki i odstawić na 1-2 minuty. <p>UWAGA: Wyposażenie i otoczenie kuchenki będą bardzo GORAĄCE. Należy używać rękawic termicznych.</p>
	Frytki (cc 2)	0,2 - 0,4 kg	Tacka do piekania Pokrywa do gotowania na parze	zamrożone	Zamrożone ziemniaki rozłożyć na tacce do piekania. Najlepsze rezultaty osiągnie się, gdy leżą one w jednej warstwie. Postępować tak samo, jak opisano powyżej.
	Piersi kurczaka (cc 3)	0,2 - 0,8 kg	Tacka do piekania Pokrywa do gotowania na parze	chłodnicza	Postępować tak samo, jak opisano powyżej.
	Kielbaski (cc 4)	0,1 - 0,6 kg	Tacka do piekania Pokrywa do gotowania na parze	chłodnicza	Kielbaski umieścić na tacce do piekania Postępować tak samo, jak opisano powyżej.

Gotowanie na parze

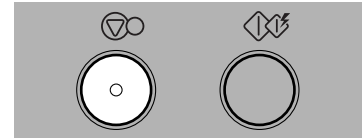
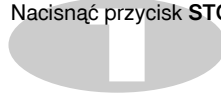
W poniższym przykładzie pokażemy, jak ugotować 0,6 kg skorupiaków.

Funkcja ta umożliwia gotowanie na parze.

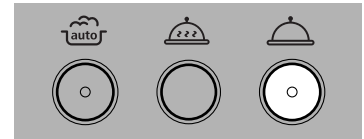
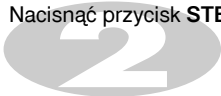
UWAGA

1. Przy wyciąganiu z kuchenki zestawu do gotowania na parze zawsze należy używać rękawic termicznych. Jest on bardzo gorący.
2. Po ugotowaniu nie stawiać gorącego zestawu do gotowania na parze na szklanym stole lub w miejscu mogącym się stopić. Zawsze należy zastosować podkładkę lub tackę.
3. Przed użyciem zestawu do gotowania na parze zawsze należy włączyć co najmniej 300ml wody. Mniejsza ilość wody może spowodować niecałkowite ugotowanie się potrawy lub być przyczyną pożaru lub poważnego uszkodzenia wyrobu.
4. Przy przenoszeniu wypełnionego wodą zestawu do gotowania na parze należy zachować ostrożność.
5. Podczas używania zestawu do gotowania na parze pokrywa i miska na wodę powinny być doskonale dopasowane. Bez tego jajka lub kasztany mogą eksplodować.
6. Zestawu do gotowania na parze nigdy nie wolno stosować w innych urządzeniach. Może to być przyczyną pożaru lub poważnego uszkodzenia wyrobu.

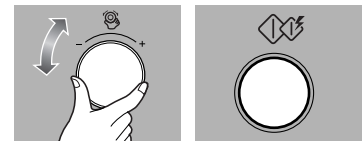
Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



Nacisnąć przycisk **STEAM CHEF**.

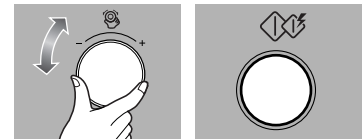
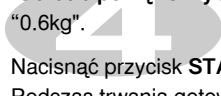


Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "Sc 3".



Nacisnąć przycisk **START**, aby potwierdzić wybór

Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu pokazało się "0.6kg".



Nacisnąć przycisk **START**.

Podczas trwania gotowania można zwiększać lub zmniejszać jego czas obracając **pokrętko wybierania**.

<i>Rodzaj potrawy</i>	<i>Waga produktu</i>	<i>Naczynie</i>	<i>Temp. produktu</i>	<i>Wskazówki</i>
Ryba w dzwoneczkach (Sc 1)	0,2 - 0,6 kg	Miska, talerz i pokrywa do gotowania na parze	chłodnicza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oczyszczyć żywność. 2. Nalać 300ml wody z kranu do miski na wodę do gotowania na parze. Talerz do gotowania na parze umieścić w misce na wodę. Przygotowane produkty wyłożyć na talerz w jednej warstwie. Przykryć pokrywą do gotowania na parze. 3. Zestaw do gotowania na parze ustawić na środku szklanej tacki. 4. Po ugotowaniu pozostawić na 1 minutę w kuchence. - grubość mniej niż 2,5cm.
Filet rybny (Sc 2)	0,1 - 0,6 kg	Miska, talerz i pokrywa do gotowania na parze	chłodnicza	<p>Tak samo jak powyżej. - grubość mniej niż 2,5cm.</p>
Skorupiaki (Sc 3)	0,1 - 1,0 kg	Miska, talerz i pokrywa do gotowania na parze	chłodnicza	<p>Tak samo jak powyżej. krewetki, kraby, mięczaki, skorupiaki, mątwy (krótsze niż 25cm)</p>
Kielbaski (Sc 4)	0,1 - 0,6 kg	Miska, talerz i pokrywa do gotowania na parze	chłodnicza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oczyszczyć żywność. 2. Nalać 300ml wody z kranu do miski na wodę do gotowania na parze. Talerz do gotowania na parze umieścić w misce na wodę. Przygotowane produkty wyłożyć na talerz w jednej warstwie. Przykryć pokrywą do gotowania na parze. 3. Zestaw do gotowania na parze ustawić na środku szklanej tacki. 4. Po ugotowaniu pozostawić na 1 minutę w kuchence. - grubość mniej niż 2,5cm.
Szynka, plastry (Sc 5)	0,1 - 0,6 kg	Miska, talerz i pokrywa do gotowania na parze	chłodnicza	<p>Tak samo jak powyżej.</p>
Wołowina peklowana (Sc 6)	0,3 - 0,7 kg	Miska, talerz i pokrywa do gotowania na parze	chłodnicza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotować wołowinę, przeciąć na pół. 2. Nalać 300ml wody z kranu do miski na wodę do gotowania na parze. Talerz do gotowania na parze umieścić w misce na wodę. Przygotowane produkty wyłożyć na talerz w jednej warstwie. Przykryć pokrywą do gotowania na parze. 3. Zestaw do gotowania na parze ustawić na środku szklanej tacki. 4. Po ugotowaniu pozostawić na 3-5 minut w kuchence.

<i>Rodzaj potrawy</i>	<i>Waga produktu</i>	<i>Naczynie</i>	<i>Temp. produktu</i>	<i>Wskazówki</i>
Piersi kurczaka (Sc 7)	0,2 - 0,6 kg	Miska, talerz i pokrywa do gotowania na parze	chłodnicza	<ol style="list-style-type: none"> Oczyścić żywność. Nalać 300ml wody z kranu do miski na wodę do gotowania na parze. Talerz do gotowania na parze umieścić w misce na wodę. Przygotowane produkty wyłożyć na talerz w jednej warstwie. Przykryć pokrywą do gotowania na parze. Zestaw do gotowania na parze ustawić na środku szklanej tacki. Po ugotowaniu pozostawić na 1-2 minuty w kuchence. - grubość mniej niż 2,5cm.
Nóżki kurczaka (Sc 8)	0,2 - 0,8 kg	Miska, talerz i pokrywa do gotowania na parze	chłodnicza	Tak samo jak powyżej.
Jajka (Sc 9)	2 - 9 szt.	Miska, talerz i pokrywa do gotowania na parze	chłodnicza	<ol style="list-style-type: none"> Nalać 300ml wody z kranu do miski na wodę do gotowania na parze. Talerz do gotowania na parze umieścić w misce na wodę. Przygotowane produkty wyłożyć na talerz w jednej warstwie. Przykryć pokrywą do gotowania na parze. Zestaw do gotowania na parze ustawić na środku szklanej tacki. Po ugotowaniu pozostawić na 1 minutę w kuchence.
Pomidory (Sc 10)	0,2 - 0,8 kg	Miska, talerz i pokrywa do gotowania na parze	pokojowa	<ol style="list-style-type: none"> Oczyścić warzywa i pociąć na kawałki takiej samej wielkości.. Nalać 300ml wody z kranu do miski na wodę do gotowania na parze. Talerz do gotowania na parze umieścić w misce na wodę. Przygotowane produkty wyłożyć na talerz w jednej warstwie. Przykryć pokrywą do gotowania na parze. Zestaw do gotowania na parze ustawić na środku szklanej tacki. Po ugotowaniu pozostawić na 1 minutę w kuchence.
Kapusta (Sc 11)	0,2 - 0,8 kg	Miska, talerz i pokrywa do gotowania na parze	pokojowa	Tak samo jak powyżej. - Pokroić w ćwiartki.
Marchewka (Sc 12)	0,2 - 0,8 kg	Miska, talerz i pokrywa do gotowania na parze	pokojowa	Tak samo jak powyżej.
Brokuły, cząstki (Sc 13)	0,2 - 0,6 kg	Miska, talerz i pokrywa do gotowania na parze	pokojowa	Tak samo jak powyżej.

Automatyczne Rozmrażanie

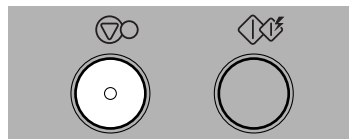
Ponieważ temperatura i gęstość produktów żywnościowych może się różnić od siebie, powinno się je sprawdzać przed rozpoczęciem gotowania. Należy zwrócić szczególną uwagę na duże kawałki mięsa i drobiu, niektóre potrawy nie powinny być całkowicie rozmrażane przed gotowaniem. Np. ryby gotują się tak szybko, że czasem lepiej jest rozpocząć ich gotowanie, gdy są jeszcze zamrożone. Program rozmrażania chleba jest odpowiedni do rozmrażania małych kawałków, jak. bułki lub małe bochenki. Rozmrażanie wymaga czasu odstawienia, aby rozmroził się środek produktu. W poniższym przykładzie pokazujemy jak rozmrozić 1,4 kg zamrożonego drobiu.



Niniejsza kuchenka mikrofalowa posiada cztery programy rozmrażania: **MIĘSO, DRÓB, RYBY** i **CHLEB**. Każdy z tych programów ma różne ustawienia mocy.

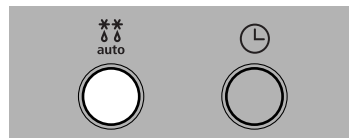
Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

Zważyć jedzenie, które chcemy rozmrozić. Należy się upewnić, że wszystkie metalowe klamry i paski zostały usunięte. Następnie rozłożyć jedzenie na talerzu odpornym na mikrofałe na metalowej tacce i umieścić je w kuchence. Zamknąć drzwi.



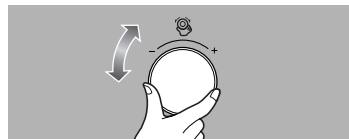
Nacisnąć dwukrotnie przycisk **AUTO DEFROST**, aby wybrać rozmrażanie drobiu.

Na wyświetlaczu ukaże się "dEF2".

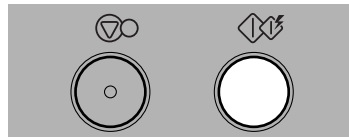


Należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności.

Obrócić **pokrętko wybierania**, aby na wyświetlaczu ukazało się "1.4kg".



Nacisnąć przycisk **START**.



W czasie rozmrażania, kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy. Wtedy należy otworzyć drzwiczki, obrócić jedzenie na drugą stronę 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).

Poradnik rozmrażania

- * Żywność przeznaczona do rozmrażania powinna znajdować się w pojemniku przeznaczonym do użytku w mikrofalach i być umieszczona nie przykryta na szklanej tacce.
- * Jeśli to konieczne, małe powierzchnie mięsa lub drobiu należy przykryć płaskimi kawałkami folii aluminiowej. Zapobiegnie to podgrzewaniu cienkich kawałków podczas rozmrażania. Należy się upewnić, że folia nie dotyka ścian kuchenki.
- * Najszybciej jak to możliwe należy rozdzielić takie produkty jak mielone mięso, kotlety, kielbasy, boczek.
- * **Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego wyjąć żywność z kuchenki, obrócić na drugą stronę i włożyć je z powrotem do kuchenki. Rozmrożone porcje wyjąć. Kontynuować rozmrażanie pozostałych.**
Odstawić do całkowitego rozmrożenia.

Rodzaj	Waga	Naczynia	Rodzaj potrawy
Mięso (dEF1) Drób (dEF2) Ryby (dEF3)	0,1 - 4,0 kg	Talerz do użytku w mikrofalach	Mięso Mięso mielone, steki, kawałki na gulasz, steki z polędwicy, pieczeń duszona, pieczeń, zrazy baranie, pieczeń zawijana, kielbasy, kotlety (2 cm) Po rozmrożeniu odstawić przykryte folią aluminiową na 5-15 minut. Drób Całe kurczaki, nóżki, piersi, piersi indyka (poniżej 2,0 kg) Po rozmrożeniu odstawić przykryte folią aluminiową na 20-30 minut. Ryby Filety, dzwonka, całe ryby, owoce morza Po rozmrożeniu odstawić przykryte folią aluminiową na 10-20 minut.
Chleb (dEF4)	0,1 - 0,5 kg	Ręcznik papierowy	Chleb krojony, bułki, bagietki, itp. Po rozmrożeniu odstawić na 1-2 minuty.

Poradnik podgrzewania

Aby prawidłowo podgrzać potrawę w kuchenice mikrofalowej ważne jest przestrzeganie kilku zasad. Należy zważyć potrawę, aby określić czas potrzebny do jej podgrzania. W celu osiągnięcia najlepszych rezultatów jedzenie powinno być równomiernie rozłożone. Potrawa o temperaturze pokojowej odgrzeje się szybciej niż wyjęta prosto z chłodziarki. Potrawy w puszkach powinny zostać z nich wyjęte do pojemnika nadającego się do użycia w mikrofalach. Jedzenie odgrzeje się równomiernie, jeśli przykryjemy je pokrywką (nadającą się do stosowania w mikrofalach) lub przepuszczalną folią plastikową. Aby uniknąć poparzeń parą, pokrywkę należy zdejmować bardzo ostrożnie. Poniższa tabela może służyć jako poradnik podgrzewania.

Potrawa	Czas podgrzewania (poziom HIGH)	Specjalne wskazówki
Mięso krojone 3 plastry (0,5 cm grube)	1 - 2 minuty	Umieścić pokrojone mięso na talerzu przeznaczonym do użytku w mikrofalach. Przykryć plastikową folią, pozostawić otwór wentylacyjny. Uwaga: Sok z mięsa lub sos pomogą utrzymać soczystość mięsa.
Kawałki kurczaka 1 pierś 1 udko	2 - 3 minuty 3 - 3,5 minuty	Umieścić kawałki kurczaka na talerzu przeznaczonym do użytku w mikrofalach. Przykryć plastikową folią, pozostawić otwór wentylacyjny.
Filet ryby (170-230g)	1 - 2 minuty	Umieścić rybę na talerzu przeznaczonym do użytku w mikrofalach. Przykryć plastikową folią, pozostawić otwór wentylacyjny.
Lasagne 1 porcja (300g)	4 - 6 minuty	Umieścić lasagne na talerzu przeznaczonym do użytku w mikrofalach. Przykryć plastikową folią, pozostawić otwór wentylacyjny.
Potrawka 1 miseczka 4 miseczki	1,5 - 3 minuty 4,5 - 7 minuty	Gotować pod przykryciem w naczyniu do zapiekania przeznaczonym do użytku w mikrofalach. W połowie gotowania raz wymieszać.
Potrawka krem lub z serem 1 miseczka 4 miseczki	1 - 2,4 minuty 3,5 - 6 minuty	Gotować pod przykryciem w naczyniu do zapiekania przeznaczonym do użytku w mikrofalach. W połowie gotowania raz wymieszać.
Kotlet mielony lub befszyk 1 kanapka (1/2 szkl. nadzienia mięsnego) bez bułki	1 - 2,5 minuty	Gotować pod przykryciem w naczyniu do zapiekania przeznaczonym do użytku w mikrofalach. W połowie gotowania raz wymieszać.

Potrawa	Czas podgrzewania (poziom HIGH)	Specjalne wskazówki
Tłuczone ziemniaki 350g	5 - 7 minuty (przy 540W)	Gotować pod przykryciem w naczyniu do zapiekania przeznaczonym do użytku w mikrofalach. W połowie gotowania raz wymieszać.
Fasola po bretońsku 1 szklanka	1,5 - 2,5 minuty	Gotować pod przykryciem w naczyniu do zapiekania przeznaczonym do użytku w mikrofalach. W połowie gotowania raz wymieszać.
Ravioli lub makaron w sosie 1 szklanka 4 szklanki	1,5 - 3 minuty 6,5 - 9 minuty	Gotować pod przykryciem w naczyniu do zapiekania przeznaczonym do użytku w mikrofalach. W połowie gotowania raz wymieszać.
Ryż 1 szklanka 4 szklanki	1 - 1,5 minuty 2,5 - 4 minuty	Gotować pod przykryciem w naczyniu do zapiekania przeznaczonym do użytku w mikrofalach. W połowie gotowania raz wymieszać.
Bagietka lub bułka do kanapki 1 kromka	15 - 30 sekund	Zawinąć w ręcznik papierowy i umieścić na szklanej tacce.
Warzywa 1 szklanka 4 szklanki	1,5 - 2,5 minuty 4 - 6 minuty	Gotować pod przykryciem w naczyniu do zapiekania przeznaczonym do użytku w mikrofalach. W połowie gotowania raz wymieszać.
Zupa 1 porcja (230g)	1,5 - 2 minuty	Gotować pod przykryciem w naczyniu do zapiekania przeznaczonym do użytku w mikrofalach. W połowie gotowania raz wymieszać.
Danie na talerzu (1 porcja) Mięso 125g, tłuczone ziemniaki 150g, marchewka gotowana 150g	9 - 14 minuty (przy 540W)	Gotować pod przykryciem na talerzu przeznaczonym do użytku w mikrofalach.

Poradnik gotowania świeżych warzyw

Warzywo	Ilość	Czas podgrzewania (poziom HIGH)	Wskazówki
Karczochy (po 230g)	2 średnie 4 średnie	4,5 - 7 10 - 12	Przyciąć. Dodać 2 łyżki stołowe wody i 2 łyżki stołowe soku. Przykryć. Odstawić na 2-3 minuty.
Szparagi, świeże, łodygi	450g	3 - 6	Dodać jedną szklankę wody. Przykryć. Odstawić na 2-3 minuty.
Fasolka zielona	450g	6 - 10	Do 1,5 l naczynia do zapiekania dodać 1/2 szklanki wody. W poływie gotowania zamieszać. Odstawić na 2-3 minuty.
Fasola, świeża	450g	10 - 14	Do 1,5 l naczynia do zapiekania dodać 1/2 szklanki wody. W poływie gotowania zamieszać. Odstawić na 2-3 minuty.
Brokuły, świeże, części	300g	3,5 - 4	Umieścić brokuły w naczyniu do pieczenia. Dodać 1/2 szklanki wody. Odstawić na 2 minuty.
Kapusta, świeża, poszatkowana	450g	7 - 9	Do 1,5 l naczynia do zapiekania dodać 1/2 szklanki wody. W poływie gotowania zamieszać. Odstawić na 2-3 minuty.
Marchewka, świeża, plasterki	200g	2 - 3	Do 1,5 l naczynia do zapiekania dodać 1/2 szklanki wody. W poływie gotowania zamieszać. Odstawić na 2-3 minuty.
Kalań, świeży, cały	450g	5 - 7	Przyciąć. Do 1,5 l naczynia do zapiekania dodać 1/4 szklanki wody. W poływie gotowania zamieszać. Odstawić na 2-3 minuty.
Kukurydza, świeża	2 kolby	4 - 8	Obrać. Do 1,5 l naczynia do pieczenia dodać 2 łyżki stołowe wody. Przykryć. Odstawić na 2-3 minuty.

Warzywo	Ilość	Czas podgrzewania (poziom HIGH)	Wskazówki
Grzyby, świeże, plasterki	230g	1,5 - 2,5	Umieścić grzyby w 1,5 l naczyniu do zapiekania z przykrywką. W połowie gotowania zamieszać. Odstawić na 2-3 minuty.
Pasternak, świeży, plasterki	450g	6 - 8	Do 1,5 l naczynia do zapiekania dodać 1/2 szklanki wody. W poływie gotowania zamieszać. Odstawić na 2-3 minuty.
Groszek zielony, świeży	4 szkl.	6 - 9	Do 1,5 l naczynia do zapiekania dodać 1/2 szklanki wody. W poływie gotowania zamieszać. Odstawić na 2-3 minuty.
Bataty pieczone w całości (po 170-230g)	2 średnie 4 średnie	5 - 9 9 - 13	Kilkakrotnie nakłuć bataty widelcem. Umieścić na 2 ręcznikach papierowych. W połowie gotowania przewrócić na drugą stronę. Odstawić na 2-3 minuty.
Ziemniaki pieczone w całości (po 170-230g)	2 szt. 4 szt.	5,5 - 7,5 9,5 - 14	Kilkakrotnie nakłuć ziemniaki widelcem. Umieścić na 2 ręcznikach papierowych. W połowie gotowania przewrócić na drugą stronę. Odstawić na 2-3 minuty.
Szpinak, świeży, liście	450g	6 - 8	Do 1,5 l naczynia do zapiekania dodać 1/2 szklanki wody. W połowie gotowania zamieszać. Odstawić na 2-3 minuty.
Cukinia, świeża, plastry	450g	4,5 - 7,5	Do 1,5 l naczynia do zapiekania dodać 1/2 szklanki wody. W poływie gotowania zamieszać. Odstawić na 2-3 minuty.
Cukinia, świeża, w całości	450g	6 - 9	Ponakłuwać. Umieścić na 2 ręcznikach papierowych. W połowie gotowania przewrócić na drugą stronę.

Poradnik

rozmrężania

Wskazówki i techniki rozmrażania mięsa

Mięso można rozmrażać w jego oryginalnym opakowaniu, o ile nie zawiera ono metalu. Należy usunąć wszelkie metalowe obręczki, skrętki, druty i metalową folię. Należy umieścić je na talerzu nadającym się do użytku w mikrofalach, aby zbierać powstający sok. Mięso rozmrażać tylko tak długo, jak to konieczne. Mięso, takie jak mielone, kotlety, kielbasy i boczek rozdzielić na kawałki najszybciej jak tylko można. Usunąć rozmrożone części i kontynuować rozmrażanie pozostałych. Całe kawałki mięsa są gotowe do odstawienia, gdy przy użyciu umiarkowanej siły można w ich środek wbić widelec. Środek jest jednak ciągle zmrożony. Należy odstawić do całkowitego rozmrożenia.

<i>Potrawa</i>	<i>Ilość</i>	<i>Czas rozmrażania (minuty)</i>	<i>Czas odstawienia (minuty)</i>	<i>Wskazówki</i>
WOŁOWINA				Usunąć opakowanie z żywności. Zamrożoną żywność umieścić na talerzu nadającym się do użytku w mikrofalach. Rozmrażać na poziomie mocy 40%. W połowie rozmrażania odwrócić na drugą stronę. (Jednocześnie usunąć rozmrożone kawałki.)
Mięso mielone	500g	6 - 8	5 - 10	
Befszyk, polędwica	500g	4 - 6	5 - 10	
Rostbef, rumszyk (bez kości)	1000g	12 - 15	10 - 15	
WIEPRZOWINA	500g	6 - 8	5 - 10	
Mięso mielone	500g	4 - 6	5 - 10	
Kotlety	500g	12 - 15	5 - 10	
Schab (bez kości)				
DRÓB	1000g	16 - 19	10 - 15	
Kurczak cały	450g	5 - 7	5 - 10	
Piersi	450g	8 - 9	5 - 10	
Nóżki	450g	8 - 9	5 - 10	
Udka	450g	6 - 8	5 - 10	
Skrzydółka				
RYBY I OWOCE MORZA	450g	6 - 8	5 - 10	
Ryby całe	500g	7 - 9	5 - 10	
Filety rybne	250g	4 - 6	5 - 10	
Krewetki				

Poradnik pieczenia

Wskazówki dotyczące grillowania mięsa na ruszcie.

Odkroić z mięsa nadmiar tłuszczu. Ponacinać tłuszcz, uważając aby nie naciąć mięsa. (Powstrzyma to zwijanie się tłuszczu.)

Ułożyć na ruszcie. Posmarować stopionym masłem lub olejem.

W połowie pieczenia odwrócić mięso na drugą stronę.

Potrawa	Waga	Czas pieczenia (minuty)	Wskazówki
Kotlety mielone	50g x 2 100g x 2	11 - 14 17 - 21	Polewać olejem lub stopionym masłem. Cienkie kawałki powinny być umieszczone na ruszcie. Grube kawałki można włożyć do tacki ociekowej. W połowie pieczenia odwrócić na drugą stronę. Często obracać.
Steki (grubość 2,5cm)			
krwiste	230g x 2	16 - 18	
dopieczone	230g x 2	19 - 21	
mocno dopieczone	230g x 2	23 - 25	
Kotlety jagnięce (grubość 2,5cm)	230g x 2	22 - 29	
Kielbaski (grubość 2,5cm)	230g x 2	11 - 14	

Wskazówki dotyczące grillowania ryb i owoców morza.

Umieścić ryby i owoce morza na ruszcie. Całe ryby przed pieczeniem powinny zostać ponacinane ukośnie po obu stronach.

Przed pieczeniem oraz w jego trakcie smarować ryby i owoce morza stopioną margaryną, masłem lub olejem. Zapobiega to wysychaniu ryby.

Opiekać w czasie podanym w tabeli. Całe ryby oraz dzwonka w połowie pieczenia należy delikatnie obrócić na drugą stronę. W razie potrzeby grube filety można również obrócić w połowie pieczenia.

Potrawa	Waga	Czas pieczenia (minuty)	Wskazówki
Filety rybne (grubość 1cm)	230g	11 - 14	Posmarować stopionym masłem lub olejem. W połowie pieczenia odwrócić na drugą stronę.
Filety rybne (grubość 1,5cm)	230g	17 - 21	
Filety rybne (grubość 2,5cm)	230g	18 - 23	
Całe ryby	po 225-350g 400g	18 - 23 22 - 32	W przypadku grubych albo tłustych ryb wydłużyć czas.
Małże	450g	16 - 20	Podczas pieczenia mocno polewać tłuszczem.
Krewetki (nie gotowane)	450g	16 - 20	

Poradnik

gotowania z termoobiegiem

Rozgrzać kuchenkę do wymaganej temperatury. Przestrzegać czasów i wskazówek zawartych w tabeli.

Po gotowaniu otoczenie kuchenki będzie bardzo GORAĆE. UŻYWAĆ RĘKAWIC TERMICZNYCH.

<i>Potrawa</i>	<i>Ilość</i>	<i>Temp. kuchenki</i>	<i>Czas pieczenia (minuty)</i>	<i>Wskazówki</i>
Muffiny (świeże ciasto)	6 szt. (po 60g)	200°C	20 - 25	Przygotować ciasto. Umieścić na ruszcie. Odstawić na 5 minut.
Buleczki (gotowe upieczone)	4 szt. (po 50g)	180°C+180W (bez rozgrzewania)	8 - 10	Ułożyć buleczki na ruszcie. Odstawić na 3 minuty.
Chleb (świeże ciasto)	1 bochenek (ok. 500-750g)	200°C	20 - 50 lub do zrumienienia	Przygotować ciasto. Umieścić na ruszcie. Odstawić na 10 minut.
Biszkopt (świeże ciasto)	1 foremka (450-500g)	180°C	25 - 40	Przygotować ciasto. Umieścić w tortownicy o średnicy 20 cm. Ustawić na ruszcie. Odstawić na 10 minut.
Ciasto z owocami	1 foremka (1000-1200g)	160°C+180W	40 - 60	Przygotować ciasto. Umieścić w tortownicy o średnicy 20-22 cm. Ustawić na ruszcie. Piec, dopóki patyczek włożony w ciasto nie będzie się kleił. Odstawić na 10 minut.
Pizza świeża	1 foremka (ok. 1000g)	200°C	25 - 40	Przygotować pizzę. Umieścić na ruszcie. Odstawić na 2 minuty.
Pizza mrożona	400g	220°C	18 - 25	Usunąć opakowanie. Umieścić na ruszcie. Odstawić na 2 minuty.

Potrawa	Ilość	Temp. kuchenki	Czas pieczenia (minuty)	Wskazówki
Gotowe danie mrożone (kluski z serem)	300g	220°C + 360W (bez rozgrzewania)	18 - 25	Włożyć do odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego. Ustawić na ruszcie. Odstawić na 2-3 minuty.
Krokiety mrożone	300g	230°C	35 - 50	Krokiety posmarować olejem roślinnym. Ułożyć na ruszcie obok siebie. Odstawić na 1-2 minuty.
Zapiekanka ziemniaczana	1000g	140°C + 540W (bez rozgrzewania)	14 - 18	Przygotować zapiekankę. Umieścić na ruszcie. Odstawić na 2-3 minuty.
Pieczeń wołowa	1000g	160°C + 540W (bez rozgrzewania)	30 - 45	Umieścić na ruszcie. W połowie pieczenia odwrócić na drugą stronę. Odstawić pod przykryciem na 10-15 minut.
Pieczeń jagnięca	1000g	160°C + 540W (bez rozgrzewania)	34 - 48	Umieścić na ruszcie. W połowie pieczenia odwrócić na drugą stronę. Odstawić pod przykryciem na 10-15 minut.
Pieczeń wieprzowa	1000g	200°C + 540W (bez rozgrzewania)	35 - 50	Umieścić na ruszcie. W połowie pieczenia odwrócić na drugą stronę. Odstawić pod przykryciem na 10-15 minut.
Kurczak pieczony	1000g	200°C + 540W (bez rozgrzewania)	32 - 47	Umieścić na ruszcie. W połowie pieczenia odwrócić na drugą stronę. Odstawić pod przykryciem na 2-5 minut.

Poradnik użytkownika tacki metalowej (do opiekania na chrupko)

Rozgrzać tacę do opiekania na chrupko na tacce szklanej przy 100% mocy mikrofalowej. Nie stawiać tacy do opiekania na ruszcie.
Przestrzegać czasów i wskazówek zawartych w tabeli. Po opiekaniu potrawa i kuchenka są bardzo **GORAĆE. UŻYWAĆ RĘKAWIC TERMICZNYCH.**

Potrawa	Ilość	Czas rozgrzewania	Tryb gotowania	Czas opiekania (minuty)	Wskazówki
Pizza mrożona	400g	3	M/W 900W Grill + M/W 180W	5 8 - 11	Rozgrzać tacę do opiekania na chrupko. Umieścić na niej zamrożoną pizzę.
Omlet	3 jajka	3	Grill + M/W 360W	7 - 8	Połączyć 3 jajka, 2 łyżki mleka i przyprawy. Dobrze wymieszać. Pokroić pomidory w kostkę. Odstawić. Rozgrzać tacę do opiekania na chrupko. Umieścić przygotowane pomidory na tacy. Dodać masę jajeczną. Na wierzchu położyć niewielką ilość tartego sera.
Boczek	2 plastry	3	Grill + M/W 540W	1 - 1,5	Rozgrzać tacę do opiekania na chrupko. Umieścić na niej boczek.
Pomidory opiekane	4 sztuki (400g)	3	Grill + M/W 180W	7 - 8	Pokroić pomidory na połówki. Odstawić. Rozgrzać tacę do opiekania na chrupko. Wyłożyć pomidory na tacy. Na wierzchu położyć niewielką ilość sera.
Jajka sadzone	1 2	3 (5ml oleju)	Grill + M/W 540W	0,5 - 1 1,5 - 2	Tacę do opiekania na chrupko posmarować olejem i rozgrzać. Umieścić na niej jajka.
Warzywa smażone	125g 250g	3 (5ml oleju)	Grill + M/W 540W	4 - 5 5 - 6	Tacę do opiekania posmarować olejem i rozgrzać. Podzielić warzywa na kawałki wielkości kęsa. Warzywa umieścić na tacy. Przed opiekaniem wymieszać, aby pokryły się olejem. Podczas opiekania raz zamieszać.

Potrawa	Ilość	Czas rozgrzewania	Tryb gotowania	Czas opiekania (minuty)	Wskazówki
Frozen Oven chips	300g	3	Grill + M/W 180W	15 - 24	Tacę do opiekania na chrupko posmarować olejem i rozgrzać. Umieścić na niej zamrożone frytki. W połowie gotowania odwrócić na drugą stronę.
	300g	-	M/W 900W	15 - 17	Zamrożone frytki umieścić na tacy do opiekania na chrupko. Przykryć pokrywą do gotowania na parze. W połowie gotowania odwrócić na drugą stronę.
Frozen Nuggets (Chicken)	200g	3 (5ml oleju)	Grill + M/W 540W	7 - 9	Tacę do opiekania na chrupko posmarować olejem i rozgrzać. Umieścić na niej zamrożone nugaty. W połowie gotowania odwrócić na drugą stronę.
	200g	-	M/W 900W	8 - 12	Zamrożone nugaty umieścić na tacy do opiekania na chrupko. Przykryć pokrywą do gotowania na parze. W połowie gotowania odwrócić na drugą stronę.
Salmon Steak	1 (230g)	3 (5ml oleju)	Grill + M/W 540W	6 - 8	Tacę do opiekania posmarować olejem i rozgrzać. Umieścić na niej łososia. W połowie gotowania odwrócić na drugą stronę.
	1 (230g)	-	M/W 900W	8 - 12	Łososia umieścić na tacy do opiekania na chrupko. Przykryć pokrywą do gotowania na parze. W połowie gotowania odwrócić na drugą stronę.
Hamburger patties, fresh	240g (120gx2)	3 (5ml oleju)	Grill+M/W 540W	6 - 7	Tacę do opiekania na chrupko posmarować olejem i rozgrzać. Umieścić na niej kotlety mielone. W połowie gotowania odwrócić na drugą stronę.
	240g (120gx2)	-	M/W 900W	7 - 9	Kotlety mielone umieścić na tacy do opiekania na chrupko. Przykryć pokrywą do gotowania na parze. W połowie gotowania odwrócić na drugą stronę.

Poradnik gotowania gorącym powietrzem

Rozgrzać kuchenkę do odpowiedniej temperatury.

Przestrzegać czasów i wskazówek zawartych w tabeli.

Po gotowaniu otoczenie kuchenki będzie bardzo **GORAĆE. UŻYWAĆ RĘKAWIC TERMICZNYCH.**

<i>Potrawa</i>	<i>Ilość</i>	<i>Temp. gotowania gorącym powietrzem</i>	<i>Czas gotowania (minuty)</i>	<i>Wskazówki</i>
Pieczeń z indyka, pierś, świeża	400g	200°C	30 - 38	Wymyć i wysuszyć świeże piersi indyka. Przyprawić lub zamarynować. Umieścić piersi w żaroodpornym płaskim naczyniu i postawić na ruszcie.
Pizza mrożona (do wyrośnięcia)	400g	200°C	8 - 14	Umieścić zamrożoną pizzę na ruszcie.
Zapiekanka na bagietce mrożona	250g	200°C	10 - 15	Umieścić zamrożoną bagietkę na ruszcie.
Krokiety mrożone	300g (150gx2)	230°C	15 - 22	Umieścić zamrożone krokiety na ruszcie.
Frytki mrożone	300g	220°C	15 - 22	Umieścić ziemniaki na żaroodpornym talerzu.

Poradnik gotowania na parze

Do miski do gotowania na parze wlać 300ml wody z kranu.

Wstawić talerz do gotowania na parze i umieścić na nim potrawę. Następnie przykryć pokrywą do gotowania na parze.

Przygotowany w ten sposób zestaw do gotowania na parze ostrożnie umieścić w środku szklanej tacki. Należy trzymać w poziomie!

Potrawa	Ilość	Poziom mocy	Czas gotowania (minuty)	Instructions
Cała ryba	100 - 600g	900W(100%)	15 - 20	Ułożyć przygotowane jedzenie kawałek przy kawałku na tacce do gotowania na parze. Spryskać 30ml soku z cytryny i przyprawić.
Filety rybne	100 - 600g	900W(100%)	15 - 25	Ułożyć przygotowane jedzenie kawałek przy kawałku na tacce do gotowania na parze. Spryskać 30ml soku z cytryny i przyprawić.
Krewetki	100 - 600g	900W(100%)	13 - 20	Oplukać i wyczyścić. Ułożyć przygotowane jedzenie kawałek przy kawałku na tacce do gotowania na parze.
Piersi kurczaka, filety	200 - 600g	900W(100%)	15 - 25	Oplukać i wyczyścić. Ułożyć przygotowane jedzenie kawałek przy kawałku na tacce do gotowania na parze.
Jajka, gotowane na twardo	2 - 9 jajek	900W(100%)	17 - 25	Włożyć jajka do niewielkich zagłębień w tacce do gotowania na parze.
Marchewka krojona	200g - 800g	900W(100%)	13 - 20	Przygotować marchewkę. Pokroić w plasterki.
Jabłko	200g - 800g	900W(100%)	15 - 20	Przygotować jabłka. Pokroić w plasterki.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa **proszę dokładnie przeczytać i zachować**

UWAGA

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

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. połącanych 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 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 przewrżenia 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 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. Płyny ani inne produkty żywnościowe nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

proszę dokładnie przeczytać i zachować

21. Używaj tylko naczyń, które są odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
22. Jeżeli żywność podgrzewana jest w pojemnikach plastikowych lub papierowych, należy zachować ostrożność, ponieważ mogą się one zapalić.
23. Jeżeli zauważysz ogień w kuchence, wyłącz ją z prądu i pozostaw drzwiczki zamknięte, aby stłumić płomień.
24. Podgrzewanie w kuchence mikrofalowej napojów może powodować opóźnione wrzenie, należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.
25. Zawartość butelek dla dzieci i słoiczków z jedzeniem powinna być dokładnie wymieszana lub wstrząśnięta, należy również sprawdzić temperaturę jedzenia, aby uniknąć poparzenia.
26. Nie należy podgrzewać w kuchence mikrofalowej jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo, gdyż mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.
27. Szczegóły dotyczące czyszczenia uszczelek drzwi, wgłębień i sąsiadujących elementów.
28. Kuchenka powinna być regularnie czyszczona, należy również usuwać wszelkie pozostałości żywności.
29. Jeżeli kuchenka nie będzie utrzymywana w należytej czystości, jej wewnętrzne powierzchnie mogą ulec zniszczeniu, co może skrócić żywotność urządzenia i prowadzić do sytuacji niebezpiecznych.
30. Należy używać wyłącznie czujnika temperatury przeznaczonego dla tego urządzenia (dla kuchenek wyposażonych w czujnik temperatury).
31. Kuchenka może być wyposażona w elementy grzejące, które nagrzewają się podczas pracy urządzenia. Należy unikać dotykania elementów grzejących wewnątrz urządzenia.
32. Dzieci i osoby nieodpowiedzialne mogą używać niniejszego urządzenia tylko pod nadzorem.

UWAGA: Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, kuchenka nie może być otwierana, zanim nie zostanie naprawiona przez kompetentną osobę.

UWAGA: Osoby nieuprawnione do naprawy urządzenia, które zdejmują osłonę kuchenki, chroniącą przed oddziaływaniem energii mikrofalowej, narażają się na niebezpieczeństwo.

UWAGA: Płyiny ani inne rodzaje żywności nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż mogą eksplodować.

UWAGA: Dzieci mogą używać kuchenki tylko pod opieką osób dorosłych, jeżeli zostaną dokładnie poinstruowane tak, aby mogły używać kuchenki w bezpieczny sposób oraz rozumiały, jakie zagrożenia niesie niewłaściwe jej używanie.

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 kuchenke i powodują powstawanie łuku elektrycznego, niepokojącego zjawiska świetlnego.

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

Umieścić w kuchenke 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 kuchenke mikrofalowej. Prawdopodobnie w Państwa kuchni znajduje się wiele wyposażenia do gotowania, które może być używane w kuchenke 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 kuchenke mikrofalowej, pod warunkiem, że czas gotowania będzie krótki i produkty gotowane nie będą zawierać dużo tłuszczu lub wilgoci. Ręczniki papierowe są również bardzo użyteczne do owijania produktów i wykładania tacek, w których są gotowane tłuste dania, takie jak boczek. Nie należy stosować kolorowego papieru, ponieważ może on zafarbować jedzenie. Niektóre produkty wykonane z makulatury mogą zawierać zanieczyszczenia, które podczas używania w kuchenke 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 kuchenke 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”, „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, placków i kremów, zalecają wyjęcie potrawy z kuchenki, gdy jest ona lekko niedogotowana. To nie jest pomyłka. 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 potrawy. Należy zachować ostrożność podczas gotowania porowatych produktów, ponieważ ich zewnętrzne brzegi mogą się stać suche i kruche.

Wysokość produktów

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

Wilgoć zawarta w żywności

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

Kości i tłuszcz zawarte w jedzeniu

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

Ilość produktów

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

Kształt produktów

Mikrofałe zagłębiają się tylko na ok. 2 cm w głąb żywności. Wewnętrzne części grubych porcji jedzenia gotują się dzięki temu, że ciepło wytwarzane na ich zewnętrznej powierzchni przenika do wnętrza. Jedyne 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 spalają 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 rozdziarceniu.

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 kawalki kurczaka i kotlety.

Umieszczanie porcji grubszych na zewnątrz

Ponieważ promieniowanie mikrofalowe jest pochłanianie przez zewnętrzne części jedzenia, sensownym jest umieszczanie grubszych porcji mięsa, drobiu i ryb na zewnętrznym brzegu talerza. Powoduje to, że grubsze porcje 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 pochłanianie od spodu i w środku jedzenia.

Nakładanie

Jedzenie zamknięte w skorupce, okryte skórą lub błoną prawdopodobnie pęknie, jeżeli nie zostanie nakłute przed gotowaniem. Potrawy takie to zarówno zóitka, 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 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 rękę 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 nalała 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 PŁASTIKOWYCH 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 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 ZOSTAWIĄĆ 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 \perp .

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

	MC-8084NC/MC-8084NCS/MC-8084NLC
Zasilanie	230V ~, 50Hz
Moc wyjściowa	900 W (znam. wg IEC60705)
Częstotliwość fal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne	530 mm (S) x 322 mm (W) x 422 mm (G)
WAGA NETTO	e.g 20kg
Zużycie energii	
Kuchenka mikrofalowa	1350 W
Opiekacz	1250 W
Kombinowane	maks. 2550 W
Konwekcyjne	maks. 2050 W

UWAGA

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



LG Electronics Polska

www.lge.pl

0-801 54 54 54

KARTA GWARANCYJNA

KUCHENKA MIKROFALOWA

Nazwa sprzętu

Model^(*)

Nr fabryczny^(*)

Data sprzedaży^(*)

Imię i nazwisko klienta^(*)

Adres zamieszkania^(*)

Akceptuję warunki gwarancji i kwituję odbiór sprawnego sprzętu

^(*)wypełnia sprzedawca

Pieczętka sklepu i podpis sprzedawcy

2 lata gwarancji

Szanowni Państwo!

Dziękujemy za dokonanie zakupu produktu marki LG i gratulujemy trafnego wyboru. Urządzenia marki LG, zaprojektowane i wyprodukowane według najnowszych technologii, reprezentują światowe standardy jakości i niezawodności – a jednocześnie są przyjazne dla użytkownika i jego środowiska naturalnego.

Przed rozpoczęciem korzystania ze sprzętu prosimy o dokładne zapoznanie się z procedurami instalacji oraz warunkami eksploatacji, szczegółowo opisanymi w Instrukcji Obsługi.

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

Warunki gwarancji.

1. Gwarancja dotyczy wyrobów powszechnego użytku dystrybuowanych w Polsce przez LG Electronics Polska Sp. z o. o. i jest ważna wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
2. LG Electronics Polska Sp. z o. o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu, na który wydana jest niniejsza Karta Gwarancyjna, pod warunkiem korzystania ze sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i warunkami techniczno-eksploatacyjnymi opisanymi w Instrukcji Obsługi.
3. Karta gwarancyjna jest ważna, jeżeli sporządzona jest na oryginalnym druku i zawiera następujące dane: nazwę sprzętu, model, numer fabryczny, datę sprzedaży, pieczęć i podpis sprzedawcy oraz podpis klienta. Dokonywanie jakichkolwiek skreśleń lub poprawek w karcie gwarancyjnej pociąga za sobą jej unieważnienie.
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 przedstawieniu w ASS ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu oraz potwierdzeniu zgodności zapisów w karcie gwarancyjnej ze stanem faktycznym.
5. Wady ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez ASS, w możliwie krótkim terminie, nieprzekraczającym 14 dni, licząc od daty przyjęcia sprzętu do naprawy.
6. Sprzęt powinien zostać dostarczony do ASS lub przekazany do wysyłki w opakowaniu zmniejszającym ryzyko jego uszkodzenia podczas transportu (zalecane jest oryginalne opakowanie fabryczne). Reklamowany sprzęt winien odpowiadać podstawowym warunkom higienicznym przyjętym w obrocie.
7. Gwarancja objęta są wyłącznie uszkodzenia i wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym urządzeniu. Nie są objęte gwarancją uszkodzenia powstałe z przyczyn zewnętrznych, jak np.: mechaniczne, spowodowane zjawiskami atmosferycznymi, zanieczyszczenia, zalania, uszkodzenia powstałe wskutek użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych (np. środków czyszczących), wynikiłe w procesie nieautoryzowanej aktualizacji lub zmiany oprogramowania wewnętrznego urządzenia.
8. Gwarancją nie są objęte materiały i czynności należące do normalnej obsługi eksploatacyjnej, np. zainstalowanie sprzętu, programowanie, czyszczenie i konserwacja, wymiana żarówek i bezpieczników, sprawdzenie działania. Usługi w/w są płatne przez Klienta.
9. Klient traci wszelkie prawa wynikające z gwarancji w przypadku stwierdzenia dokonywania nieautoryzowanych napraw lub zmian konstrukcyjnych. Gwarancja może nie mieć zastosowania w sytuacji, gdy sprzęt używany jest do celów przemysłowych, komercyjnych lub innych niezgodnych z przeznaczeniem.
10. Jeżeli w okresie gwarancji dokonano czterech napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające jego użytkowanie zgodne z przeznaczeniem, Klientowi przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy, model ten sam lub model o lepszej specyfikacji technicznej wg decyzji gwaranta. Klientowi przysługuje zwrot ceny zakupu jeżeli wymiana na nowy jest niewykonalna.
11. LG Electronics Polska Sp. z o. o. nie będzie ponosiła odpowiedzialności za terminowość napraw gwarancyjnych jeżeli działalność sieci serwisowej zakłócona zostanie nieprzewidzianymi okolicznościami o charakterze siły wyższej.
12. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zwiesza uprawnień nabywcy wynikających z niezgodności towaru z umową (Ustawa z dn. 27.07.2002. Dz. U nr 141 poz. 1176)

Uwagi i reklamacje dotyczące działalności Autoryzowanych Stacji Serwisowych prosimy kierować do:

LG Electronics Polska Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 162A, Passat building
02-342 Warszawa, Polska
Tel. (48-22) 48 17 100

<http://pl.lgservice.com>

Problemy dotyczące działania sprzętu prosimy zgłaszać do:

INFOLINIA SERWISOWA

0-801 54 54 54

Pracownik infolinii poprosi Państwa o podanie modelu sprzętu,
jego numeru fabrycznego oraz daty zakupu.

Prosimy o zebranie powyższych informacji przed kontaktem z infolinią.

ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

Lp.	Data zgłoszenia sprzętu do naprawy	Data zakończenia naprawy	Data wydania sprzętu z serwisu	Opis naprawy	Pieczęć zakładu	Pokwitowanie klienta



Utylizacja starych urządzeń

1. Kiedy do produktu dołączony jest niniejszy przekreślony symbol kolowego pojemnika na śmieci, oznacza to, że produkt jest objęty dyrektywą 2002/96/EC.
2. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.
3. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.
4. Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

