



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

# Kuchenka mikrofalowa z grillem

Prosimy o dokładne przeczytanie podręcznika przed przystąpieniem do użytkowania.

MH6388P  
MH6388B  
MH6388W

Barcel

# Energia

Kuchenka mikrofalowa



MH6388P/MH6388B/MH6388W

Wyściowa moc mikrofalowa	0,80 kW
--------------------------	---------

Sprawność	56,0%
-----------	-------

Norma: PN-EN 60705

## Środki ostrożności pozwalające uniknąć napromieniowania nadmierną energią mikrofalową

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

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

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

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

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

## **Uwaga**

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

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

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

## **Uwaga**

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

# Spis treści

## Jak działa kuchenka mikrofalowa

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***

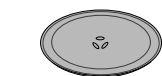
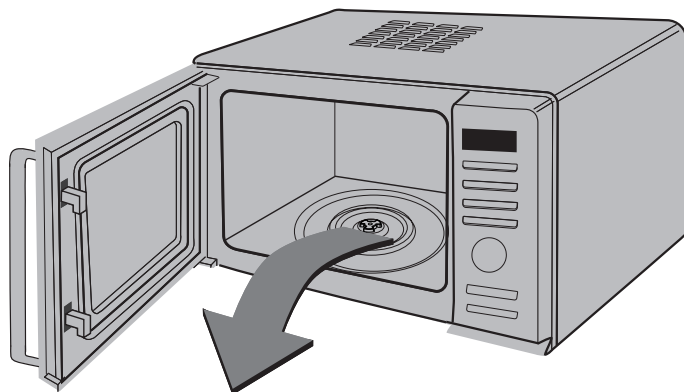
**Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych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

Energia	66
Środki ostrożności	67
Spis treści	68
Rozpakowanie i instalacja	69~70
Ustawianie zegara	71
Zabezpieczenie przed dziećmi	72
Gotowanie z regulacją mocy	73
Poziomy mocy mikrofalowej	74
Szybki start	75
Opiekanie	76
Gotowanie kombinowane	77
Automatyczne gotowanie	78-80
Automatyczne rozmrażanie	81-82
Szybkie rozmrażanie	83-84
Europejskie menu	85~87
Gotowanie/Podgrzewanie (wskazówki)	88
Gotowanie świeżych warzyw (wskazówki)	89
Opiekanie (wskazówki)	90
Zasady bezpieczeństwa	91~92
Naczynia bezpieczne w mikrofalach	93
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe	94-95
Pytania i odpowiedzi	96
Podłączenie elektryczne/Dane techniczne	97

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.



TALERZ SZKLANY

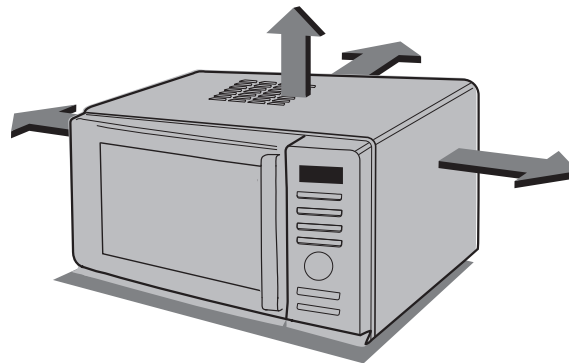


PODSTAWA  
OBROTOWA



RUSZT NISKI

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



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

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

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

**5** Napełnić pojemnik (**bezpieczny w użytkowaniu w mikrofalach**) 300 ml wody. Postawić na **szklanej tacy** i zamknąć drzwiczki kuchenki. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości jakiego naczynia użyć, proszę zajrzeć na str. 93.



**6** Nacisnąć przycisk **STOP**, a następnie 1 raz przycisk **START**, aby ustawić czas gotowania na 30 sekund. Po każdym naciśnięciu przycisku słychać będzie sygnał dźwiękowy. Kuchenka zacznie działać jeszcze przed trzecim naciśnięciem; nie ma powodów do obaw, jest to normalne.



**7** Na wyświetlaczu będą odliczane 30 sekund 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.**

# Ustawianie zegara

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

W poniższym przykładzie pokażemy, jak ustawić godzinę 14:35 w systemie zegara 24 godzinnego.

Należy się upewnić, że wszystkie elementy opakowania zostały usunięte z wnętrza kuchenki



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

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

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

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

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

---

Nacisnąć 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**.

Jeżeli zegar jest ustawiony, to aktualna godzina zniknie

---

Nacisnąć i przytrzymać przycisk **STOP**, aż na wyświetlaczu ukaże się „L” i słychać będzie sygnał dźwiękowy.

Zabezpieczenie przed dziećmi jest teraz ustawione.

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

---

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



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

---



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



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

POZIOM MOCY	%	MOC
<b>WYSOKI</b>	100%	800W
<b>ŚREDNIO WYSOKI</b>	80%	640W
<b>ŚREDNI</b>	60%	480W
<b>ROZMRAŻANIE ŚREDNIO NISKI</b>	40%	320W
<b>NISKI</b>	20%	160W

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

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

Aby wybrać 80% poziomu mocy, nacisnąć dwukrotnie przycisk **MICRO**.  
Na wyświetlaczu ukazuje się "640".

Obrócić pokrętkę **DIAL**, aż na wyświetlaczu pokaże się 5:30

Nacisnąć przycisk **START**.

# 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.*

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



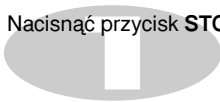
# Szybki start

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



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

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



---

Nacisnąć cztery razy przycisk **START**, aby ustawić czas gotowania na **WYSOKIM** poziomie mocy na 2 minuty.

Kuchenka rozpocznie pracę już przed czwartym naciśnięciem przycisku.

---

Podczas gotowania z wykorzystaniem funkcji Szybkiego startu można wydłużyć jego czas poprzez kolejne naciskanie przycisku **START**.

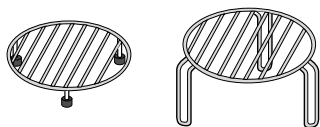
---

# Opiekanie

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



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

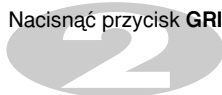


**RUSZT NISKI**

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.



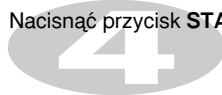
Nacisnąć przycisk **GRILL** raz.



Obrócić pokrętkę **DIAL**, aż na wyświetlaczu ukaże się „12:30”.



Nacisnąć przycisk **START**.



# Gotowanie kombinowane

W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaprogramować kuchenkę do gotowania kombinowanego na programie co-3 na czas 25 minut.



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

**Grzałka w osłonie** opieka powierzchnię potrawy, podczas gdy mikrofałe ogrzewają jej wnętrze. Co więcej, nie jest konieczne wcześniejsze nagrzewanie kuchenki.

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

1

Nacisnąć przycisk **COMBI** 3 raz.  
Na wyświetlaczu ukaże się „Co-3”.

2

Obrócić pokrętkę **DIAL**, aby na wyświetlaczu pojawiło się „25:00 ”

3

Nacisnąć przycisk **START**.

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

## ***Tryby pracy gotowania kombinowanego***

RODZAJ	MIKROFAL (%)	MOC GRZAŁKI (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

# Automatyczne gotowanie

Na poniższym przykładzie pokażemy, jak ugotować 0,6 kg świeże warzywa.



Automatyczne gotowanie pozwala w prosty sposób ugotować większość naszych ulubionych potraw poprzez wybranie rodzaju potrawy i podanie jej wagi.

**Ziemiaki w mundurkach**

**1** razy

**Świeże warzywa**

**2** razy

**Mrożone warzywa**

**3** razy

**Ryż**

**4** razy

**Ryba**

**5** razy

**Pieczeń wołowa**

**6** razy

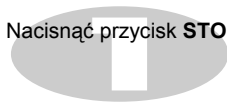
**Pieczeń wieprzowa**

**7** razy

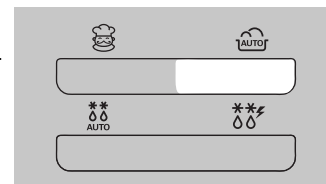
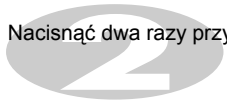
**Kawałki kurczaka**

**8** razy

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.



Nacisnąć dwa razy przycisk **AUTO COOK**, aby wybrać Świeże warzywa.



Obrócić pokrętkę **DIAL**, aby na wyświetlaczu pokazało się „0.6”.

Nacisnąć przycisk **START**.



RODZAJ	TEMP. PRODUKTU	NACZYNIĘ	WAGA PRODUKTU	WSKAZÓWKI										
<b>1. Ziemniaki w mundurkach</b>	pokojowa	szklana tacka	0,2 - 1,0 kg	Wybrać ziemniaki średniej wielkości 170-200g. Ziemniaki umyć i osuszyć. Kilka razy nakłuć widelcem. Umieścić na szklanej tacce. Nastawić wagę produktu i nacisnąć przycisk Start. Po ugotowaniu wyjąć ziemniaki z kuchenki. Odstawić na 5 minut przykryte folią.										
<b>2. Świeże warzywa</b>	pokojowa	miseczka do użytku w mikrofalówkach	0,2 - 0,8 kg	Warzywa umieścić w miseczce przeznaczonej do użytku w mikrofalówkach. Dodać wody. Przykryć folią. Po ugotowaniu wymieszać i odstawić na 2 minuty. Dodać wody w zależności od ilości warzyw : ** 0,2 – 0,4 kg : 2 łyżki stołowe ** 0,5 – 0,8 kg : 4 łyżki stołowe										
<b>3. Mrożone warzywa</b>	zamrożone	miseczka do użytku w mikrofalówkach	0,2 - 0,8 kg	Warzywa umieścić w miseczce przeznaczonej do użytku w mikrofalówkach. Dodać wody. Przykryć folią. Po ugotowaniu wymieszać i odstawić na 2 minuty. Dodać wody w zależności od ilości warzyw : ** 0,2 – 0,4 kg : 2 łyżki stołowe ** 0,5 – 0,8 kg : 4 łyżki stołowe										
<b>4. Ryż</b>	pokojowa	miseczka do użytku w mikrofalówkach	0,1 - 0,3 kg	Ryż umyć. Odsączyć wodę. Umieścić ryż i wrzącą wodę w dużej, głębokiej misce. <table border="1" data-bbox="786 710 1474 805"> <tr> <td>Waga</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Pokrywka</td> </tr> <tr> <td>Wrz ca woda</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Tak/ otwór wentylacyjny</td> </tr> </table> **Ryż - Po ugotowaniu odstawić pod przykryciem na 5 minut albo do wchłonięcia wody.	Waga	100g	200g	300g	Pokrywka	Wrz ca woda	200ml	400ml	600ml	Tak/ otwór wentylacyjny
Waga	100g	200g	300g	Pokrywka										
Wrz ca woda	200ml	400ml	600ml	Tak/ otwór wentylacyjny										

RODZAJ	TEMP. PRODUKTU	NACZYNIĘ	WAGA PRODUKTU	WSKAZÓWKI
5. <i>Ryba</i>	schłodzona	Tarta do mikrofalni	0,2- 0,6 kg	<p>Używać popcornu przeznaczonego do kuchenek mikrofalowych. Usunąć plastikowe opakowanie. Torebkę rozłożyć na szklanej tacce.</p> <p>(Postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.)</p> <p>Po uprażeniu wyjąć torebkę z kuchenki.</p> <p><b>UWAGA:</b> Produkt jest <b>GORĄCY!</b> Torebkę otwierać ostrożnie ciągnąc za przeciwległe końce.</p>
6. <b>Pieczeń wołowa</b>	przechowywana w lodówce	niski ruszt	0.5 kg ~ 1.5 kg	<p>Wołowinę posmarować stopioną margaryną lub masłem. Umieścić na niskim ruszcie na metalowej tacce. Po sygnale dźwiękowym z kuchenki mięso przewrócić na drugą stronę i kontynuować naciskając przycisk Start. Po ugotowaniu odstawić przykryte folią na 10 minut.</p>
7. <b>Pieczeń wieprzowa</b>	przechowywana w lodówce	niski ruszt	0.5 kg ~ 1.5 kg	<p>Wieprzowinę posmarować stopioną margaryną lub masłem. Umieścić na niskim ruszcie na metalowej tacce. Po sygnale dźwiękowym z kuchenki mięso przewrócić na drugą stronę i kontynuować naciskając przycisk Start. Po ugotowaniu odstawić przykryte folią na 10 minut.</p>
8. <b>Kawałki kurczaka</b>	przechowywane w lodówce	niski ruszt	0.2 kg ~ 0.8 kg	<p>Oplukać i osuszyć skórę. Nóżki kurczaka posmarować stopioną margaryną lub masłem. Umieścić na wysokim ruszcie na metalowej tacce. Po sygnale dźwiękowym z kuchenki mięso przewrócić na drugą stronę i kontynuować naciskając przycisk Start. Po ugotowaniu odstawić przykryte folią na 2-5 minut.</p>



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

# Automatyczne rozmrażanie



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

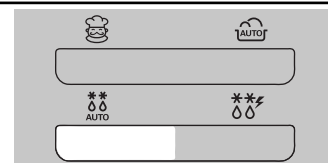
Rodzaj	Nacisnąć przycisk
	<b>DEFROST</b>
<b>MIĘSO</b>	<b>1</b> raz
<b>DRÓB</b>	<b>2</b> razy
<b>RYBY</b>	<b>3</b> razy
<b>CHLEB</b>	<b>4</b> razy

Nacisnąć przycisk **STOP/ CLEAR**.

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

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

Program „dEF-2” pojawi się na wyświetlaczu.



Należy wprowadzić wagę rozmrażanej żywności.

Obrócić pokrętkę **DIAL**, aby na wyświetlaczu ukazało się „1.4”.

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).**

## Rozmrażanie Wskazówki

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

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

# Szybkie rozmrażanie

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

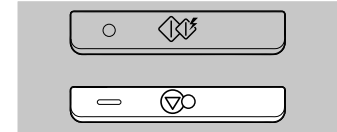
W poniższym przykładzie przedstawiono szybkie rozmrażanie 0,5 kg mielonego mięsa.



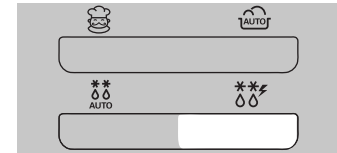
Ta kuchenka mikrofalowa posiada funkcję szybkiego rozmrażania (MEAT/MIĘSO).

Nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR**.

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



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



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

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

<i>Program</i>		<i>Produkt</i>	<i>Min/max waga</i>
<b>1. Mięso</b>	<b>Wołowina</b> <b>Baranina</b> <b>Cielęcina</b>	Mięso mielone	0,5 kg

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



# Europejskie Menu

W poniższym przykładzie zaprezentowano sposób gotowania 0,5 kg pieczona fasolka.



Europejskie menu umożliwia łatwe przyrządzanie Twoich ulubionych potraw poprzez wybranie rodzaju pokarmu i podanie jego wagi za pomocą klawisza More/Less (Więcej/mniej).

## KATEGORIA

OWSIANKA	Sc- 1
MAKARON	Sc- 2
PIECZONA FASOLKA	Sc- 3
HOT DOG	Sc- 4
GULASZ	Sc- 5
JAJECZNICA	Sc- 6
RYBA Z RUSZTU	Sc- 7
KIEŁBASA	Sc- 8

Naciśnij **STOP/CLEAR (STOP/WYCZYŚĆ)**.

1

Naciśnij **European Menu** trzy razy.  
Na ekranie pojawia się "Sc- 3".

2

Wybierz wagę fasolki.  
Naciśnij klawisz **MORE (WIĘCEJ)** pięć razy, aby wprowadzić 0,5 kg.

3

Naciśnij **START**

4

RODZAJ	TEMP. PRODUKTU	NACZYNIĘ	WAGA PRODUKTU	WSKAZÓWKI															
<b>1. Owsianka</b>	pokojowa	miseczka do użytku w mikrofalówkach	1-4 porcje	<p>Płatki owsiane i mleko umieścić w miseczce przeznaczonej do użytku w mikrofalówkach. Gotować bez przykrycia. Po sygnale dźwiękowym z kuchenki płatki dobrze wymieszać. Kontynuować gotowanie naciskając przycisk Start. Po ugotowaniu dobrze wymieszać, przed podaniem odstawić na 1 minutę.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 porcja</th> <th>2 porcje</th> <th>3 porcje</th> <th>4 porcje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 paczka p atków ok. 40g</td> <td>1/3 szklanki (1 paczka)</td> <td>2/3 szklanki (2 paczki)</td> <td>1 szklanka (3 paczki)</td> <td>4/3 szklanki (4 paczki)</td> </tr> <tr> <td>zimne mleko</td> <td>¼ szklanki (180ml)</td> <td>¾ szklanki (360ml)</td> <td>¾ szklanki (540ml)</td> <td>¾ szklanki (720ml)</td> </tr> </tbody> </table>		1 porcja	2 porcje	3 porcje	4 porcje	1 paczka p atków ok. 40g	1/3 szklanki (1 paczka)	2/3 szklanki (2 paczki)	1 szklanka (3 paczki)	4/3 szklanki (4 paczki)	zimne mleko	¼ szklanki (180ml)	¾ szklanki (360ml)	¾ szklanki (540ml)	¾ szklanki (720ml)
	1 porcja	2 porcje	3 porcje	4 porcje															
1 paczka p atków ok. 40g	1/3 szklanki (1 paczka)	2/3 szklanki (2 paczki)	1 szklanka (3 paczki)	4/3 szklanki (4 paczki)															
zimne mleko	¼ szklanki (180ml)	¾ szklanki (360ml)	¾ szklanki (540ml)	¾ szklanki (720ml)															
<b>2. Makaron</b>	pokojowa	miseczka do użytku w mikrofalówkach	0,1 - 0,3 kg	<p>Umieścić makaron i wrzącą wodę w dużej, głębokiej misce. Dodać 1/4-1 małą łyżeczkę soli.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Waga</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Pokrywka</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Wrz ca woda</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>Nie</td> </tr> </tbody> </table> <p>Gotować bez przykrycia. Po sygnale dźwiękowym z kuchenki makaron wymieszać i kontynuować gotowanie naciskając przycisk Start. Po ugotowaniu wymieszać, gdy to konieczne odstawić na 1 minutę. Przeplukać makaron zimną wodą.</p>	Waga	100g	200g	300g	Pokrywka	Wrz ca woda	400ml	700ml	1000ml	Nie					
Waga	100g	200g	300g	Pokrywka															
Wrz ca woda	400ml	700ml	1000ml	Nie															
<b>3. Pieczona Fasolka</b>	pokojowa	talerz do użytku w mikrofalówkach	0,2 - 0,8 kg	<p>Fasolę umieścić na talerzu przeznaczonym do użytku w mikrofalówkach. Następnie przykryć.</p> <p>Postawić talerz na szklanej tacce.</p> <p>Po podgrzaniu wymieszać i odstawić na 1-2 minuty pod przykryciem.</p>															

RODZAJ	TEMP. PRODUKTU	NACZYNIĘ	WAGA PRODUKTU	WSKAZÓWKI
<b>4. Hotdog</b>	pokojowa	miseczka do użytku w mikrofalówkach	0,2 - 0,6 kg	Zawartość umieścić w miseczce przeznaczonej do użytku w mikrofalówkach. Podgrzewać bez przykrycia. Po podgrzaniu dobrze wymieszać. Odsączyć i podawać.
<b>5. Gulasz</b>	pokojowa	miseczka do użytku w mikrofalówkach	0,2 - 0,6 kg	Gulasz umieścić w miseczce przeznaczonej do użytku w mikrofalówkach. Luźno przykryć folią. Po podgrzaniu dobrze wymieszać i odstawić na 2 minuty.
<b>6. Jajecznicza</b>	przechowywana w lodówce	miseczka do użytku w mikrofalówkach	1-4 jajka	<p>Żadaną liczbę jajek i mleka umieścić w dużej misce. Lekko ubić.</p> <p>Przykryć folią. Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki.</p> <p>Dobrze wymieszać i odstawić na 1-2 minuty pod przykryciem, aż zgęstnieje.</p> <p>Mleka dodać w zależności od ilości jajek.</p> <p>** 1 jajko : 1 stołowa łyżka mleka  ** 2 jajka : 2 stołowe łyżki mleka  ** 3 jajka : 3 stołowe łyżki mleka  ** 4 jajka : 4 stołowe łyżki mleka</p>
<b>7. Ryba z rusztu</b>	Schłodzone	Górny ruszt	0,2-0,6 kg	<p>Umyj i osusz. Ustaw na górnej kratce.</p> <p>Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego kuchenki, przewróć szaszłyki na drugą stronę i wciśnij "start", aby kontynuować.</p> <p>Po skończeniu gotowania, wyjmij z kuchenki.</p> <p>Można podawać.</p>
<b>8. Kielbasa</b>	Schłodzone	Górny ruszt	0,1-0,5 kg	<p>Usuń opakowanie. Ustaw na górnej kratce.</p> <p>Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego kuchenki, przewróć szaszłyki na drugą stronę i wciśnij "start", aby kontynuować.</p> <p>Po skończeniu gotowania, wyjmij z kuchenki.</p> <p>Można podawać.</p>

# Gotowanie/Podgrzewanie

## Wskazówki

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

### \*naczynia przeznaczone do użytku w kuchence mikrofalowej

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

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



# Gotowanie świeżych warzyw

## wskazówki

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

Warzywa	Rozmiar Waga	Czas got. p. mocy WYSOKI	Instrukcja	Odstawić na:
Karczochy (230g)	2 średnie 4 średnie	4,5-7 10-12	Przyciąć. Dodać 2 łyżeczki wody +2 l. soku. Przykryć.	2-3 min.
Szparagi świeże	450g	2,5-6	Dodać 1 filiżankę wody. Przykryć.	2-3 min.
Fasolka szparagowa	450g	7-11	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Fasola luskana, świeża	450g	11-16	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Brokuły świeże	450g	5-8	Włożyć do naczynia, dodać 1/2 filiżanki wody	2-3 min.
Kabaczki świeże, kotlety	450g	5,5-7,5	Dodać 1/2 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Marchew świeża, w plastrach	200g	2-3	Dodać 1/4 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Kalańnik świeży, cały	450g	5-7	Przyciąć. Dodać 1/4 filiżanki wody do 1,5 l naczynia z przykrywką. Zamieszaj w połowie czasu gotowania	2-3 min.
Seler świeży, w plastrach	2 fil. 4 fil.	11-16	Pokroić. Dodać 1/2 fil. wody do 1,5 l naczynia z przykrywką.	2-3 min.

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

# Opiekanie

## Wskazówki

### Opiekanie mięsa na grillu -zalecenia:

Wykroić i usunąć zbędny tłuszcz z mięsa.

Ułożyć na ruszcie i posmarować roztopionym masłem lub oliwą.

Obracać w połowie opiekania.

### Opiekanie ryb i owoców morza na grillu -zalecenia:

Ułożyć rybę lub owoce morza na ruszcie. Ryba powinna być rozdzielona na dwie części wzdłuż kręgosłupa. Posmarować rybę lub owoce morza roztopionym masłem, margaryną lub oliwą przed i w trakcie opiekania. Pozwala to uchronić produkty przed wysuszeniem. Czas opiekania zawiera poniższa tabela. Całe ryby lub kotlety rybne powinny być obracane w połowie opiekania, podobnie grube filety rybne.

Produkt	Waga	Przybliżony czas (w min.)	Wskazówka
Kotlet wołowy	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Polać oliwą lub roztopionym masłem. Cienkie kawałki powinny być umieszczone na ruszcie, grube w naczyniu z uchwytem. Obracać kawałki w połowie czasu opiekania.
Stek wieprzowy (grubość 2,5cm)			
Słabo	230g x2	18-20	
Średnio	230g x2	22-24	
Dobrze opieczony	230g x2	26-28	
Kotlety wieprzowe (grubość 2,5cm)	230g x2	27-32	
Kotlety z baraniny (grubość 2,5cm)	230g x2	25-32	
Kiełbaski (grubość 2,5cm)	230g	13-16	Obracaj często
Filety rybne gr. 1cm	230g	17-21	Posmarować rozpuszczonym masłem i obracać w połowie opiekania.
gr. 1,5cm	230g	20-24	
Kotlety rybne gr. 2,5cm	230g	24-28	
Cała ryba	225-350g 450g	16-20 24-28	Grube i tłuste ryby wymagają wydłużenia czasu opiekania
Małże	450g	16-20	Polać tłuszczem podczas opiekania
Krewetki niegotowane	450g	16-20	

## UWAGA

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

# Zasady bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać i zachować na przyszłość

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

# Zasady bezpieczeństwa

## Należy uważnie przeczytać i zachować na przyszłość

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.
33. Wtyczka połączenia powinna być dostępna lub należy zapewnić przełącznik w obwodzie zgodnie z lokalnymi przepisami.
34. Do czyszczenia nie wolno używać ostrych ściereczek lub ściernych środków czyszczących, gdyż mogą one spowodować powstanie rys na powierzchni urządzenia.
35. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, umysłowych lub oceny oraz przez osoby niedoświadczone. Chyba, że są pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

**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:** Płyny 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.

**UWAGA:** Niektóre części mogą stać się gorące podczas użycia. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.

**UWAGA:** Gdy urządzenie działa w trybie łączonym, z powodu powstających wysokich temperatur, dzieci powinny z niego korzystać tylko pod nadzorem osób dorosłych.

# 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 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 odstawić 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 odstawięcia dla różnych rodzajów potraw.

### Gęstość żywności

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

### Wysokość produktów

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

### Wilgoć zawarta w żywności

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

### Kośćci i tłuszcz zawarte w jedzeniu

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

### Ilość produktów

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

### Kształt produktów

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. Jedynie zewnętrzna część porcji jedzenia jest gotowana dzięki energii mikrofalowej. Reszta jest gotowana dzięki konwekcji ciepła. Z tego wynika, że najgorszym możliwym kształtem gotowanych produktów jest gruby kwadrat. Jego rogi 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 pokrywki lub przylegającej folii do kuchenek mikrofalowych, podwijając brzeg, aby zapobiegać jej rozdziarciu.

### Przyrumienianie

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

### Przykrywanie papierem odpornym na tłuszcz

Papier odporny na tłuszcz skutecznie zapobiega przyskaniu 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. Wskazany jest również obracać kawałki kurczaka i kotlety.

## Umieszczanie porcji grubszych na zewnątrz

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

## 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 kuchenke iskrzenia.

## Podnoszenie

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

## Nakładanie

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

## Próbowanie potraw

Ponieważ w kuchenke mikrofalowej potrawy gotują się bardzo szybko, należy je często próbować. Niektóre z nich mogą być pozostawione w kuchenke, 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 spłukać 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, spłukać i wytrzeć suchą, miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem. Aby nie spowodować uszkodzenia wewnętrznych części kuchenki, nie można dopuścić by do wentylatorów nalala 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, spłukać i dokładnie wysuszyć. NIE UŻYWAĆ ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, JAK PROSZKI DO CZYSZCZENIA ANI PLASTIKOWYCH LUB STALOWYCH SZPACHELEK. Części metalowe będzie łatwiej utrzymać w czystości, gdy będą często wycierane wilgotną szmatką.

### 5 Nie używać żadnych parowych urządzeń czyszczących.

# Pytania

## i odpowiedzi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Odpo. 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 żółtka jajka. Nigdy nie gotować jajek w skorupce.

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

Odpo. 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 kuchence mikrofalowej robić prażoną kukurydzę?**

Odpo. 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. PRZYGOTOWANIE 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 ?**

Odpo. 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

	MH6388P/MH6388B/MH6388W
Zasilanie	<b>230V~, 50Hz</b>
Moc wyjściowa	<b>800W (IEC60705)</b>
Częstotliwość fal	<b>2450 MHz</b>
Wymiary zewnętrzne	<b>SZ x W x G4 485mm x 280mm x 377mm</b>
Zużycie energii	
Mikrofale	<b>1200W</b>
Opiekanie	<b>1100W</b>
Kombinowane	<b>2250W</b>

## UWAGA

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

<Polish>

### Utylizacja starych urządzeń

1. Kiedy do produktu dołączony jest niniejszy przekreślony symbol ko łowego pojemnika na śmieci, oznacza to, że produkt jest objęty dyrektywą 2002 /96/EC.
2. Wszystkie elektryczne i elektroniczne produkty powinny być utylizowane niezależnie od odpadów miejscowych, z wykorzystaniem przeznaczonych do tego miejsc składowania wskazanych przez rząd lub miejscowe władze.
3. Właściwy sposób utylizacji starego urządzenia pomoże zapobiec potencjalnie negatywnemu wpływowi na zdrowie i środowisko.
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.