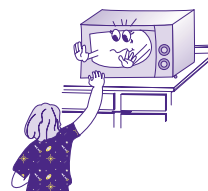
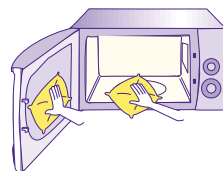
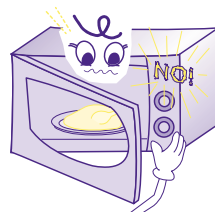


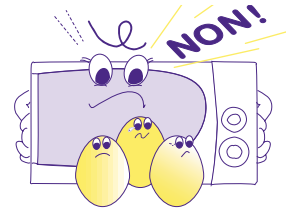
O S T R Z E Ź E N I A

Przed przystąpieniem do użytkowania niniejszej kuchenki należy uważnie przeczytać poniższe zalecenia. Przestrzeganie ich zapewni maksymalne bezpieczeństwo użytkowania i uzyskanie jak najlepszych wyników.

- 1) Kuchenka ta została zaprojektowana do rozmrażania, podgrzewania i gotowania potraw w warunkach domowych. Nie należy używać jej w innych celach, ani dokonywać modyfikacji lub przeróbek.
- 2) Przed podłączeniem kuchenki do sieci należy sprawdzić, czy drzwiczki zamykają się szczelnie; sprawdzić też, czy metalowa obudowa nie wykazuje odkształceń oraz czy nie są poluzowane zawiasy i zaczepy. W przypadku uszkodzenia któregoś z tych elementów, nie należy używać kuchenki do chwili, dopóki usterka nie zostanie usunięta przez fachowca (wyszkolonego przez wytwórcę lub przez jego ośrodek obsługi technicznej).
- 3) Nie wolno usiłować włączać kuchenki przy otwartych drzwiczkach, manipulując przy systemie blokady.
- 4) Nie wolno włączać kuchenki, jeżeli jakiegokolwiek przedmioty zostaną zakleszczone między kuchenką a drzwiczkami. Należy pamiętać, **aby wewnętrzna strona drzwiczek (C)** była zawsze czysta, posługując się w tym celu wilgotną szmatką i środkami myjącymi nie niszczącymi powierzchni. Nie należy pozostawiać resztek pokarmu między kuchenką i drzwiczkami.
- 5) Nie wolno włączać kuchenki w przypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub wtyczki (niebezpieczeństwo zwarcie elektrycznych).
- 6) **Regulacje, naprawy i wymiana kabla zasilającego powinny być wykonywane wyłącznie przez fachowców wyszkolonych przez wytwórcę.** Ewentualne naprawy wykonane przez osoby bez przygotowania fachowego grożą niebezpieczeństwem.
- 7) Jeżeli zauważymy, że z kuchenki wydostaje się dym, **NIE NALEŻY OTWIERAĆ DRZWICZEK**, lecz natychmiast wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- 8) Z kuchenki powinny korzystać wyłącznie osoby dorosłe. **Nie wolno pozwalać, aby dzieci zbliżały się do włączonej kuchenki (niebezpieczeństwo oparzeń).**
- 9) **Absolutnie nie wolno podgrzewać wstępnie kuchenki (tj. przed włożeniem do niej potraw), ani włączać jej próżnej (tj. bez potraw), gdyż może to spowodować iskrzenie.**
- 10) Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki należy upewnić się, czy przygotowane naczynia i pojemniki nadają się do użytkowania w kuchenke mikrofalowej (por. rozdz. "Zalecane naczynia"); a zwłaszcza nigdy nie wolno wstawiać do kuchenki pojemników lub naczyń metalowych: metal odbija energię mikrofal, co może również spowodować iskrzenie.
- 11) Aby uniknąć przegrzania i w konsekwencji ryzyka pożaru, zaleca się uważne obserwowanie kuchenki, kiedy znajdujące się w niej potrawy są umieszczone w pojemnikach jednorazowego użytku z tworzywa, kartonu lub innych materiałów palnych, lub podczas podgrzewania niewielkich ilości jedzenia.



- 12) **Nie należy gotować jajek w skorupce.** Ciśnienie powstające w kuchence spowodowałoby wybuch jajka (nawet po zakończeniu gotowania). Nie należy podgrzewać ugotowanych jajek (jajecznice można).



- 13) Przed przystąpieniem do podgrzewania lub gotowania potraw zamkniętych w szczelnych lub zapieczętowanych pojemnikach, należy koniecznie pamiętać o ich otwarciu. W przeciwnym wypadku ciśnienie w pojemniku może wzrosnąć i spowodować wybuch nawet po zakończeniu gotowania.

- 14) Przy grzaniu płynów (wody, kawy, mleka itp.) może się zdarzyć, iż - z powodu opóźnionego zagotowania - płyn podczas wyjmowania pojemnika niespodziewanie zacznie kipieć i przelewać się, powodując oparzenia. Aby temu zapobiec, przed rozpoczęciem grzania płynu, należy włożyć wężką z tworzywa odpornego na wysokie temperatury lub szklaną patyczek.



- 15) Nie wolno podgrzewać wysokoprocentowych napojów alkoholowych, ani dużych ilości oleju / oliwy (mogą się zapalić).

- 16) Należy starannie dobierać czas gotowania, a w razie wątpliwości zajrzeć do tabeli.

- 17) **Po podgrzaniu pokarmu dla niemowląt (w butelce lub słoiczkach) ZAWSZE należy sprawdzić temperaturę przed podaniem go dziecku, aby zapobiec poparzeniom. Zalecamy również przemieszanie pokarmu lub wstrząśnięcie pojemnikiem (celem ujednolicenia temperatury).**



Podczas korzystania ze sterylizatorów butelek dostępnych na rynku, przed włączeniem piecyka **ZAWSZE** sprawdzić, czy pojemnik zawiera ilość wody wskazaną przez producenta.

Z A L E C A N E N A C Z Y N I A

Przy użytkowaniu kuchenki można używać wszelkiego rodzaju naczyń szklanych (najlepiej z pyrexu), ceramicznych, porcelanowych, czy z terakoty, pod warunkiem, że są one pozbawione dekoracji lub metalowych części (złoczone brzegi, uchwyty, nóżki). Można używać również naczyń z tworzyw odpornych na wysoką temperaturę. Przy krótkich podgrzewaniach można używać również jako podstawki papierowych serwetek, kartonowych tacek i talerzy z tworzywa jednorazowego użytku.

Co do kształtu i wymiarów, to powinny one pozwalać na swobodny obrót.

Przy korzystaniu z prostokątnych naczyń o

dużych wymiarach (które nie mogłyby się obracać w komorze), należy zablokować rotację tarczy obrotowej (D) wyciągając z gniazda oś (B). Należy pamiętać, że w tych warunkach, aby osiągnąć zadowalające rezultaty, trzeba mieszać jedzenie i podczas gotowania kilka razy obrócić naczynie.

Nie nadają się do gotowania mikrofalowego żadne naczynia metalowe, drewniane, wiklinowe i kryształowe.

Pamiętając też o tym, że mikrofały podgrzewają jedzenie, a nie naczynia, można gotować potrawy bezpośrednio na talerzu, a więc tym samym uniknąć używania i zmywania garnków.

	Szkło	Ceramika	Porcelana	Naczynia z terakoty	Pojemniki z tworzywa do kuchenek mikrofalowych	Kubki papierowe	Talerze papierowe*	Papier pergaminowy	Tacki kartonowe*	Pojemniki metalowe	Naczynia z elementami metalowymi	Specjalna folia do pieczenia
rozmrzanie	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	TAK
podgrzewanie	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	TAK
gotowanie	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	NIE	NIE	NIE	NIE	TAK

* jeśli czas trwania jest długi istnieje potencjalna możliwość, iż stanie w płomieniach

D A N E T E C H N I C Z N E

MODEL O POJEMNOŚCI 23 L

Wymiary zewnętrzne (dł.x gł.x wys.) 508x305x405
 Wymiary wewnętrzne (dł.x gł.x wys.) 350x215x330
 Ciężar około 16 kg
 Średnica tarczy obrotowej 31,5 cm
 Oświetlenie komory 25 W

MODEL O POJEMNOŚCI 17 L

Wymiary zewnętrzne (dł.x gł.x wys.) 458x295x370
 Wymiary wewnętrzne (dł.x gł.x wys.) 300x206x284
 Ciężar około 14 kg.
 Średnica tarczy obrotowej 27 cm
 Oświetlenie komory 25 W

D O T Y C Z Y O B U M O D E L I

Pozostałe dane znajdują się na tabliczce z charakterystykami kuchenki, umieszczonej z tyłu urządzenia. To urządzenie odpowiada wymaganiom Dyrektywy EEC 89/336 i 92/31 odnośnie kompatybilności elektromagnetycznej.

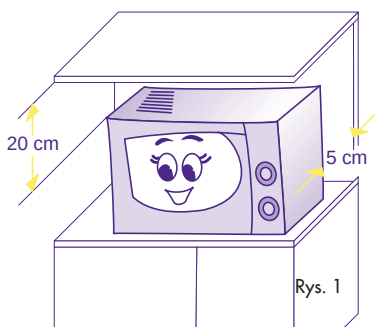
P O D Ł Ą C Z E N I E E L E K T R Y C Z N E

Urządzenie może być podłączone tylko do gniazd o natężeniu nie mniejszym niż 10A. Przed rozpoczęciem użytkowania sprawdzić, czy napięcie w sieci jest takie same, jak napięcie podane na tabliczce znamionowej oraz czy

sprawne jest uziemienie: wytwórca nie ponosi żadnej odpowiedzialności związanej z brakiem przestrzegania tego przepisu.

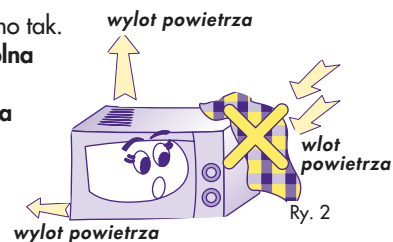
I N S T A L A C J A

- 1) Po wyjęciu kuchenki z opakowania sprawdzić, czy oś tarczy obrotowej (B) znajduje się w swoim gnieździe. Umieścić pośrodku wnęki podstawkę (E) i oprzeć na niej tarczę obrotową (D). Oś (B) powinna osiąść w odpowiednim gniazdku tarczy obrotowej.
- 2) Sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń spowodowanych transportem, a głównie czy prawidłowo otwierają się i zamykają drzwiczki.



Rys. 1

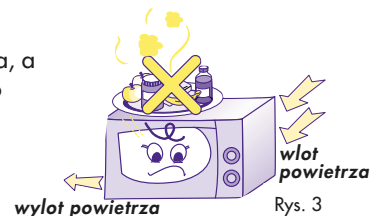
- 3) Umieścić urządzenie poziomo tak, aby zachowana została wolna przestrzeń 5 cm między płaszczyznami urządzenia a ścianami bocznymi i drzwiami tylnymi, oraz 20 cm nad kuchenką (por. Rys. 1).



Ry. 2

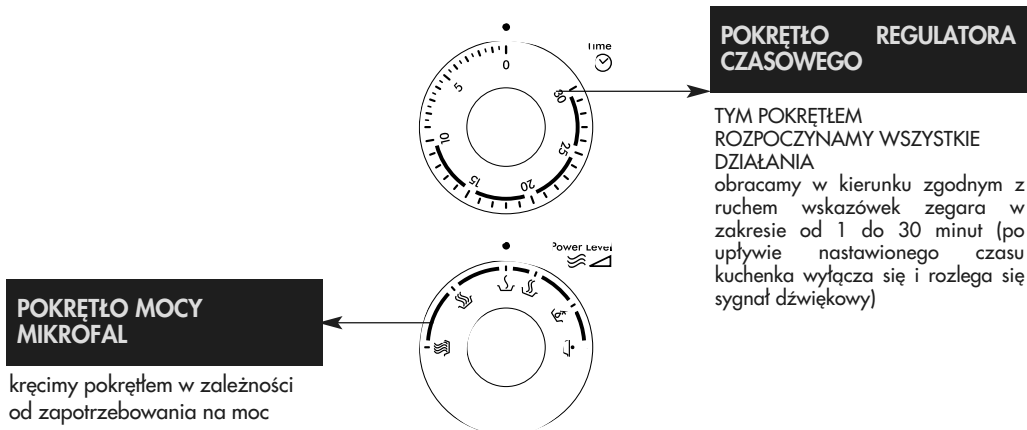
- 4) Nie należy zatykać otworów wlotowych powietrza, a zwłaszcza nie należy niczego

kłaść na kuchenie i trzeba sprawdzać, czy szczeliny wylotu powietrza i pary (znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia) są ZAWSZE WOLNE (por. Rys. 2 i Rys. 3).



Rys. 3

OPIS I UŻYWANIE ELEMENTÓW STERUJĄCYCH



M O C W Y J Ś C I O W A

Wydajność mocy w WAT waszego piekarnika znajduje się na tabliczce umieszczonej z tyłu urządzenia pod hasłem **MICRO OUTPUT**. Ta informacja będzie Wam niezbędna przy wyborze przepisów do mikrofalówek znajdujących się w handlu.



W niektórych typach wydajność mocy w WAT jest wskazana obok symbolu umieszczonego na drzwiczkach.

Dostępne pośrednie poziomy mocy podano na stronie. Te informacje przydadzą się Państwu przy korzystaniu z dostępnych książek kucharskich zawierających przepisy potraw przygotowywanych przy użyciu kuchenki mikrofalowej.

OPTYMALNE WYKORZYSTANIE KUCHENKI

Co pragnę zrobić	Jaką moc mam wybrać	23 lt	17 lt	str.
• Utrzymać potrawę w ciepłym stanie	Moc	90w	70w	105 108
• Rozmrozić	Moc	135w	105w	105 108
• Rozpuścić masło i zmiękczyć sery	Moc	315w	245w	105 110
• Upiec ciasto	Moc	450w	350w	114
• upiec mięso	Moc	650w	490w	105 112
• ugotować owoce				105
• Ugotować jarzyny				114
• Przyrządzić ryby	Moc	900w	700w	113
• Ugotować ryż, zupy				112
• Podgrzać jakkolwiek ugotowaną lub zamrożoną potrawę				114 110
• rozmrozić, podgrzać, gotować na dwóch poziomach równocześnie	<i>tylko z zastosowaniem mikrofal z RUSZTĄ ODLEGŁOŚCIOWĄ (nie we wszystkich modelach)</i>			106 107

ZALECENIA DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO KORZYSTANIA Z KUCHENKI

Mikrofale stanowią promieniowanie elektromagnetyczne, obecne również w przyrodzie w postaci fal świetlnych (np. promienie słoneczne), które w kuchence przechodzą przez pokarm we wszystkich kierunkach, nagrzewając cząsteczki wody, tłuszczu i cukru.

Ciepło powstaje bardzo szybko w samej żywności, natomiast pojemnik rozgrzewa się tylko pośrednio, bo w wyniku przechodzenia nań ciepła z jedzenia. Zapobiega to przywieraniu pożywienia do pojemnika i dlatego do gotowania

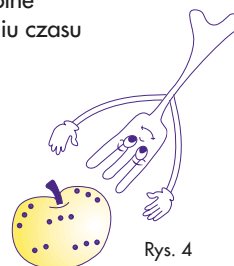
można używać minimalnej ilości tłuszczu (lub wcale go nie używać).

Właśnie z powodu niewielkiej ilości tłuszczu gotowanie w kuchence mikrofalowej jest uznawane za bardzo zdrowe i wysoce dietetyczne.

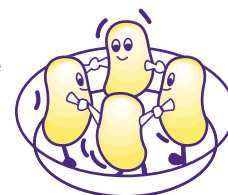
Poza tym w stosunku do systemów tradycyjnych gotowanie odbywa się w temperaturze niższej i w ten sposób pokarm nie ulega odwodnieniu i nie traci swoich składników odżywczych oraz w większym stopniu zachowuje smak.

Podstawowe zasady właściwego gotowania w kuchence mikrofalowej

- 1) Proces gotowania jest ściśle uzależniony od **wielkości i jednorodności artykułów żywnościowych** przeznaczonych do gotowania: np. potrawka z mięsa wymaga mniej czasu aniżeli pieczeń, gdyż składniki potrawy to małe kawałki mięsa. Aby ustawić właściwy czas, należy pamiętać podczas korzystania z załączonych tabeli, że przy większych ilościach żywności konieczne jest proporcjonalne wydłużenie czasu i odwrotnie. Ważne jest przestrzeganie czasu "spoczynku": przez **czas spoczynku** należy rozumieć czas, w którym - po zakończeniu cyklu gotowania - potrawa ma być pozostawiona nienaruszona, aby umożliwić dodatkowe rozprzestrzenienie się w niej ciepła. Np. podczas czasu spoczynku temperatura mięsa wzrasta o ok. 5-8°C. Potrawę na okres spoczynku możemy stawiać też i poza kuchenką.
- 2) Jedną z podstawowych czynności, o których należy pamiętać, jest wielokrotne **mieszanie** podczas gotowania: służy to wyrównaniu temperatury i skróceniu czasu gotowania.
- 3) Zaleca się **przewracanie** pożywienia podczas gotowania: jest to szczególnie ważne przy pieczeniu mięsa, tak w dużych kawałkach (pieczenie, kurczaki w całości...), jak i w małych (piersi kurczaka, potrawka...).
- 4) **Żywność ze skórką, łupiną lub w błonie (np. jabłka, pomidory, żółtko, parówki, ryby) musi zostać przekłuta widelcem w kilku miejscach, aby para mogła uchodzić i skórka lub łupina nie uległa rozerwaniu (Rys. 4).**
- 5) Jeżeli gotujemy więcej porcji tej samej potrawy, np. gotowanych ziemniaków, należy **ułożyć je w pierścieniu** w naczyniu, aby uzyskać wyrównaną temperaturę (Rys. 5).
- 6) Im niższa jest temperatura wkładanego do kuchenki pożywienia, tym dłuższy jest wymagany czas. Żywność o temperaturze pokojowej gotuje się szybciej od żywności o temperaturze z lodówki.
- 7) Należy zawsze gotować z pojemnikiem umieszczonym pośrodku tarczy obrotowej.
- 8) **Powstawanie kondensatu** wewnątrz kuchenki, w pobliżu drzwiczek i wylotu powietrza jest zjawiskiem najzupełniej normalnym. **Celem zmniejszenia jego ilości należy przykryć pożywienie przezroczystą folią, papierem do pieczenia, pokrywkami szklanymi lub po prostu odwróconym talerzem.** Poza tym żywność z dużą zawartością wody (np. jarzyny) gotuje się lepiej, jeżeli ją przykryć. Przykrycie pokarmów umożliwia poza tym utrzymanie czystości w kuchence. Należy stosować przezroczystą folię, nadającą się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.



Rys. 4



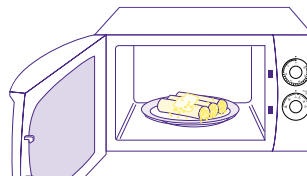
Rys. 5

WŁĄCZANIE KUCHENKI

1

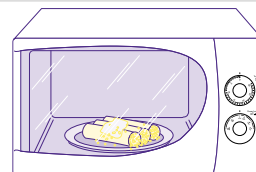
umieszczamy żywność w odpowiednim pojemniku, nadającym się do kuchenki mikrofalowej i stawiamy pośrodku tarczy obrotowej.

N.B: Nie należy wstępnie podgrzewać kuchenki.



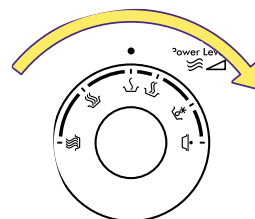
2

zamykamy drzwiczki.



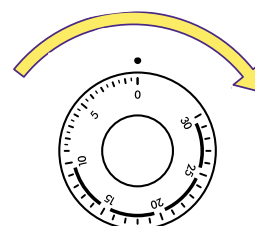
3

wybieramy żądaną moc, obracając pokrętką mocy mikrofal.



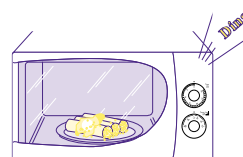
4

nastawiamy żądany czas, obracając w kierunku zgodnym z obrotami wskazówek zegara pokrętkę regulatora czasowego.



5

Po upływie ustawionego czasu rolega się **sygnał akustyczny**, co oznacza, że gotowanie jest zakończone.



Działanie kuchenki można przerwać w dowolnej chwili, ustawiając pokrętkę regulatora czasowego w pozycji **STOP** i można również zmieniać czas gotowania (podczas procesu jego trwania), obracając pokrętkę do przodu lub do tyłu.

Można otworzyć drzwiczki, by sprawdzić stan ugotowania potrawy.

Przerywa to działanie kuchenki, które wznowia się ponownie po zamknięciu drzwiczek.



**Tylko dla modeli wyposażonych w ruszt odległościowy:
DO JEDNOCZESNEGO GOTOWANIA NA DWU POZIOMACH NALEŻY UŻYWAĆ
FUNKCJI TYLKO MIKROFALE**

Używając rusztu odległościowego w funkcji tylko mikrofales, możliwe jest rozmrażanie, podgrzewanie i jednoczesne gotowanie potraw, w tym także zróżnicowanych, umieszczonych na dwóch poziomach. Specjalny system podwójnej emisji mikrofal umożliwia bowiem optymalne rozprzaskowanie energii.

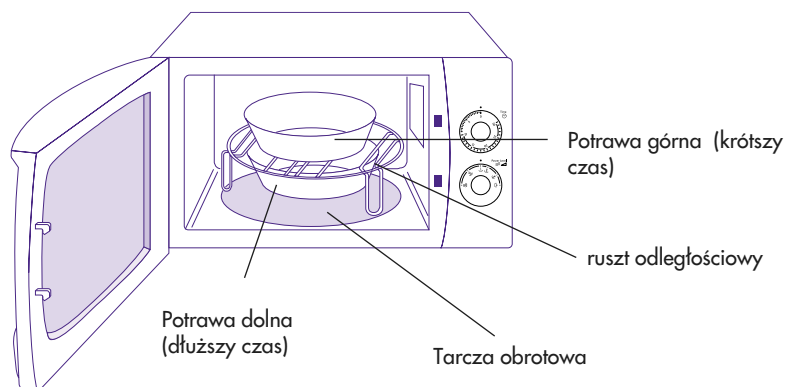
Jeżeli chcemy gotować kilka potraw jednocześnie, wystarczy pamiętać o następujących prostych zasadach ogólnych:

- 1) Czas jednoczesnego gotowania kilku potraw jest inny niż czas gotowania jednej potrawy.

Należy więc zawsze posługiwać się tabelą podaną na str. 107.

Czas gotowania jednoczesnego	
Ziemniaki (na górze)	24 min
Gulasz węgierski (na dole)	48 min
Czas gotowania pojedynczego	
Ziemniaki	10 - 14 min
Gulasz węgierski	35 - 40 min

- 2) Należy ZAWSZE pamiętać o umieszczeniu NA RUSZCIE ODLEGŁOŚCIOWYM potrawy wymagającej krótszego czasu gotowania: w ten sposób będzie łatwiej wyjąć pojemnik górny. Po wyjęciu rusztu, pozostawiamy na dole drugą potrawę, by jej gotowanie mogło się dokończyć.



- 3) Należy przestrzegać wskazówek i zaleceń podanych w tabelach; przede wszystkim przed wyjęciem podgrzewanych potraw należy upewnić się, czy są one już gorące.



TABELE DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA DWÓCH POZIOMACH

CZAS ROZMRAŻANIA

Rodzaj pożywienia	Pozycja naczynia	Ilość g	Pokrętko mocy	Minuty	Uwagi
• Mielone	na górze	500	✱	20	Obrócić mięso po 15 minutach, a po zakończeniu rozmrażania pozostawić w spoczynku przez 15 minut.
• Mielone	na dole	500	✱	20	
• Kurczak w kawałkach	na górze	500	✱	24	Rozdzielać kawałki podczas rozmrażania, a po jego zakończeniu pozostawić w spoczynku przez 15 minut.
• Potrawka	na dole	500	✱	24	
• Kalafior	na górze	450	✱	22	Po zakończeniu pozostawiamy w spoczynku przez 5 -10'.
• Ryba w całości	na dole	500	✱	22	Po zakończeniu pozostawiamy w spoczynku przez 5 -10'.

Czas podgrzewania

Rodzaj pożywienia	Pozycja naczynia	Ilość g	Pokrętko mocy	Minuty	Uwagi
• Porcja mięsa	na górze	150	☼	6	przykrywamy potrawę przezroczystą folią
• Porcja jarzyn	na dole	250	☼	6	przykrywamy potrawę przezroczystą folią
• Porcja lasagne	na górze	500	☼	9	przykrywamy potrawę przezroczystą folią
• Porcja lasagne	na dole	500	☼	9	przykrywamy potrawę przezroczystą folią
• Porcja mięsa	na górze	150	☼	6	przykrywamy potrawę przezroczystą folią
• Porcja lasagne	na dole	500	☼	8	przykrywamy potrawę przezroczystą folią

Czas gotowania

Rodzaj pożywienia	Pozycja naczynia	Ilość g	Pokrętko mocy	Minuty	Uwagi
• Ziemniaki	na górze	500	☼	20	kroimy na równe kawałki i przykrywamy błoną
• Ziemniaki	na dole	500	☼	20	kroimy na równe kawałki i przykrywamy błoną
• Marchewka	na górze	500	☼	16	kroimy na równe kawałki i przykrywamy błoną.
• Marchewka	na dole	500	☼	16	kroimy na równe kawałki i przykrywamy błoną.
• Ryba w porcjach	na górze	400	☼	13	przykrywamy błoną. Po 15 min. wyjąć ruszt.
• Cukinia	na dole	475	☼	15	pozostawiamy w całości i przykrywamy błoną.
• Ryba w całości	na górze	200	☼	11	przykrywamy błoną. Po 13 min. wyjąć ruszt.
• Cukinia	na dole	475	☼	14	pozostawiamy w całości i przykrywamy błoną.
• Ryba w całości	na górze	200	☼	11	przykrywamy błoną.
• Ryba w całości	na dole	200	☼	11	przykrywamy błoną.
• Ziemniaki	na górze	500	☼	20	kroimy na równe kawałki i przykrywamy błoną.
• Gulasz	na dole	1500	☼	40	po 24' wyjąć ruszt, zamieszać 2-3 razy.
• Ryż	na górze	300	☼	22	przykrywamy błoną i zamieszać 2 razy.
• Kapusta	na dole	500	☼	22	pozostawiamy w całości i przykrywamy błoną.
• Groszek	na górze	500	☼	20	przykrywamy błoną.
• Brukselka	na dole	500	☼	20	przykrywamy błoną.
• klops	na górze	500	☼	30	w razie potrzeby przewrócić w połowie gotowania.
• ziemniaki	na dole	500	☼	30	przykrywamy błoną.
• kielbaski	na górze	300	☼	22	mieszamy 1-2 razy.
• kielbaski	na dole	300	☼	22	mieszamy 1-2 razy.
• potrawka z mięsa	na górze	700	☼	36	mieszamy 1-2 razy.
• wieprzowina pieczona	na dole	700	☼	36	mieszamy 1-2 razy.

UTRZYMYWANIE POTRAW W CIEPŁYM STANIE

Funkcja ta jest zalecana dla wszystkich rodzajów artykułów żywnościowych.

Umożliwia zachowanie w ciepłym stanie potraw dopiero co przyrządzonych lub podgrzanych, przeciwdziałając ich wysuszeniu lub przywieraniu do pojemnika, w którym zostały przyrządzone.

Jeśli ustawimy pokrętko mocy w pozycji  i przykryjemy potrawę talerzem lub przezroczystą folią, to pozostanie ciepła aż do chwili jej spożywania.

Kto sobie życzy, może potrawę położyć od razu na talerzu (przykrytym), na którym będzie spożywana.

R O Z M R A Ż A N I E

- Żywność zamrożoną w torebkach, w folii z tworzywa lub w opakowaniu firmowym można bezpośrednio umieścić w kuchence, pod warunkiem, że usuniemy wszelkie detale metalowe (zapinki, zszywki itp.).
- Żywność w rodzaju jarzyny i ryby, nie wymaga całkowitego rozmrożenia przed rozpoczęciem gotowania.
- Potrawy, ragu i mięso duszone rozmrażają się lepiej i szybciej, jeżeli są od czasu do czasu mieszane, przewracane i/lub rozdzielone.
- mięso, ryby i owoce tracą podczas procesu rozmrażania zawarte w nich płyny. Zaleca się więc ich rozmrażanie na półmisku
- zaleca się wkładanie do osobnych woreczków poszczególnych kawałków przed zamrażaniem. Zaoszczędzi to potem sporo czasu przy ich przyrządzaniu.
- Zaleca się dokładne sprawdzanie podanego na opakowaniach mrożonek czasu potrzebnego do ich rozmrażania, ponieważ nie zawsze są one rzeczywiste. Zaleca się branie krótszego czasu rozmrażania, niż termin podany na opakowaniu. Czas rozmrażania uzależniony jest od stopnia zamrożenia. Przy rozmrażaniu i na etapie spoczynku zaleca się przewracanie i / lub rozdzielanie kawałków.

CZAS ROZMRAŻANIA

Odcinki czasu podane w tabeli (gałka regulatora zegarowego) ulegają zmianie w zależności od mocy wyjściowej kuchenki. Wielkość mocy wyjściowej jest podana na drzwiczkach kuchenki, wewnątrz symbolu  (zob. str. 103).

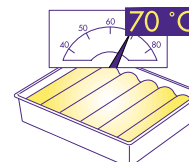
Rodzaj pożywienia	Ilość	Pokrętko MOCY	moc wyjściowa 900 W	moc wyjściowa 700 W	Uwagi	Czas spoczyn ku (minuty)
			regulator czasowy (minuty)	regulator czasowy (minuty)		
MIĘSO						
• Pieczenie (wieprzowa, wołowa, cielęca itd.)	1 kg		20 - 26	27 - 32		20
• Befszyki, kotlety, plasterki	200 g	"	3 - 7	8 - 12		5
• Potrawka, gulasz	500 g	"	11 - 15	16 - 20		10
• Mielone	500 g	"	10 - 12	14 - 16	(*)	15
• "	250 g	"	4 - 8	9 - 13		10
• Hamburger	200 g	"	4 - 8	9 - 13		10
• Kiełbasa	300 g	"	6 - 10	11 - 15		10
DRÓB						
• Kaczka, indyk	1,5 kg	"	30 - 33	34 - 37	Po upływie okresu spoczynku optukać w ciepłej wodzie, aby usunąć resztki lodu	20
• Kurczak w całości	1,5 kg	"	30 - 33	34 - 37		20
• Kurczak w kawałkach	500 g	"	11 - 15	16 - 21		10
• Piersi kurczęcia	300 g	"	9 - 14	15 - 20		10
JARZYNY						
• Bakłażany w kostkach	500 g	"	14 - 18	19 - 24		5
• Papryka pokrojona	500 g	"	13 - 17	18 - 23		5
• Groszek wyluskany	500 g	"	10 - 14	15 - 20		5
• Rdzenie karczochów	300 g	"	6 - 10	11 - 16		5
• Szparagi w kawałkach	500 g	"	11 - 15	16 - 21		5
• Fasolka szparagowa	500 g	"	13 - 17	18 - 23	Aby ułatwić rozmrażanie od czasu do czasu mieszać jarzyny	5
• Brokuty w całości	500 g	"	12 - 16	17 - 22		5
• Brukselka	500 g	"	12 - 16	17 - 22		5
• Marchew pokrojona	500 g	"	11 - 15	16 - 21		5
• Kalafior	450 g	"	10 - 14	15 - 20		5
• Warzywa mieszane	300 g	"	5 - 9	10 - 15		5
• Szpinak siekany	300 g	"	6 - 10	11 - 16		5
RYBY						
• Filety	300 g	"	6 - 10	11 - 16		7
• Porcje	400 g	"	7 - 11	12 - 17		7
• W całości	500 g	"	10 - 14	15 - 20		7
• Raki / homary	400 g	"	7 - 11	12 - 17		7
NABIAŁ						
• Masło	250 g	"	3 - 7	8 - 12	Usunąć folię aluminiową i części metalowe.	10
• Sery	250 g	"	4 - 8	9 - 13	Nie rozmrażać kompletnie. Pamiętać o czasie spoczynku.	15
• Śmietana	200 ml	"	6 - 10	11 - 15	Wyjąć śmietanę z opakowania i umieścić na talerzu.	5
PIECZYWO						
• 2 bułki średnie	150 g	"	0,30 - 2	3 - 4		3
• 4 bułki średnie	300 g	"	3 - 5	6 - 8	Umieścić pieczywo bezpośrednio na tarczy	3
• Chleb w kromkach	250 g	"	3 - 5	6 - 8		3
• Chleb razowy w kromkach	250 g	"	3 - 5	6 - 8		3
OWOCE						
• Truskawki, śliwki, czereśnie, porzeczki, morele	500 g	"	10 - 12	13 - 15	Zamieszać 2-3 razy	10
• Maliny	300 g	"	6 - 8	9 - 11	Zamieszać 2-3 razy	10
• Morwy	250 g	"	4 - 6	7 - 9	Zamieszać 2-3 razy	6

(*) Niniejsze wskazówki są odpowiednie do wykonania testów rozmrażania mięsa mielonego zgodnie z normą IEC 705, par. 18.3. Należy odwrócić rozmrażany produkt w połowie ustawionego czasu. Produkt powinien być ułożony bezpośrednio na obrotowym talerzu. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnych z normą IEC 705 znajdują się w tabelce na str. 2

P O D G R Z E W A N I E

Podgrzewanie żywności to funkcja, podczas której kuchenka mikrofalowa w pełni wykazuje swoją przydatność i skuteczność. W porównaniu bowiem z metodą tradycyjną zapewnia ona oczywistą oszczędność czasu i tym samym energii elektrycznej.

- Zaleca się podgrzewanie żywności (przede wszystkim zamrożonej) przynajmniej do temperatury 70°C (musi parzyć). Nie będzie można od razu jeść pożywienia, gdyż zbyt gorące, ale zapewnia to jego pełną sterylizację.



- Przy podgrzewaniu potraw podgotowanych lub mrożonek należy pamiętać o następujących zasadach:
 - wyjmujemy pożywienie z metalowych pojemników;
 - przykrywamy je przezroczystą folią (odpowiednią dla kuchenek mikrofalowych) lub papierem kuchennym; w ten sposób zachowa naturalny smak, a kuchenka pozostanie czysta; można również przykryć je odwróconym talerzem;
 - w miarę możliwości mieszamy często lub przewracamy celem przyspieszenia i ujednolicenia procesu podgrzewania;
 - nie należy zapominać, iż wskazówki co do czasu, które są podane na opakowaniu żywności mogą być niedokładne i stąd w pewnych warunkach podany czas trzeba przedłużyć.
- mrożonki należy rozmrozić, a dopiero potem można je podgrzewać. Im niższa jest temperatura początkowa, tym więcej czasu potrzeba na podgrzanie.
- Żywność i napoje można zostawić w pojemnikach kartonowych lub z tworzywa, pod warunkiem podgrzewania ich przez krótki okres czasu.

Jeśli czas grzania jest długi, to pojemniki te mogą się zdeformować.

Czas podgrzewania

Odcinki czasu podane w tabeli (gałka regulatora zegarowego) ulegają zmianie w zależności od mocy wyjściowej kuchenki. Wielkość mocy wyjściowej jest podana na drzwiczkach kuchenki, wewnątrz symbolu  (zob. str. 103).

Rodzaj pożywienia	Ilość	Pokrętko MOCY	moc wyjściowa 900 W	moc wyjściowa 700 W	Uwagi
			regulator czasowy (minuty)	regulator czasowy (minuty)	
ZMIĘKCZANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH					
- Czekolada / lukier - Masło	100 gr 50-70 gr		4 - 5 0'.5"-0'.10"	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Położyć na talerzu. Zamieszać lukier 1 raz.
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (5°/8°C) DO TEMP. 20° / 30°C					
- Jogurt - Butelka dla niemowląt	125 gr 240 gr	"	0'.10"-0'.15" 0'.25"-0'.30"	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Zdjąć aluminiową folię. Podgrzać butelkę bez smoczka i wstrząsnąć natychmiast po podgrzaniu, aby wyrównać temperaturę. Przed spożyciem sprawdzić temperaturę zawartości. Jeśli mleko ma temperaturę otoczenia, zmniejszyć lekko wskazany czas. Jeśli używane jest mleko w proszku, należy je dobrze rozpuścić, gdyż pozostały proszek mógłby się zapalić. Używać tylko mleko sterylizowane.
GOTOWE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5° / 8°C) TEMP. OKOŁO 70°C					
- Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem - Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami - Opakowanie ryb i/lub warzyw	400 gr 400 gr 300 gr	"	4 - 6 4 - 6 3 - 5	6 - 8 6 - 8 5 - 7	Chodzi o opakowania każdego rodzaju pożywienia dostępne w handlu, które można podgrzewać do temp. 70°C. Należy wyjąć produkt z ewentualnych opakowań metalowych i położyć go bezpośrednio na talerzu, na którym będzie się jadło. By rezultat był jak najlepszy, jedzenie musi być cały czas przykryte.
- Talerz mięsa i/lub warzyw - Talerz makaronu, cannelloni lub lasagni - Talerz ryby i/lub ryżu	400 gr 400 gr 300 gr	"	5 - 7 5 - 7 4 - 6	7 - 9 7 - 9 6 - 8	Chodzi o porcje dowolnego produktu żywnościowego już ugotowanego, który ma być podgrzany do temp. 70°C. Należy położyć jedzenie bezpośrednio na talerzu, na którym następnie będzie się jadło; powinno ono być cały czas przykryte albo przezroczystą folią, albo odwróconym talerzem.
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE MROŻONE DO PODGRZANIA / GOTOWANIA (TEMP. POCZĄTKOWA -18° / - 20°C) TEMP. OKOŁO 70°C					
- Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem - Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami - Opakowanie ryb i/lub warzyw ugotowanych - Opakowanie ryb i/lub warzyw surowych	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr	"	6 - 8 5 - 7 3 - 5 8 - 10	8 - 10 7 - 9 5 - 7 10 - 12	Chodzi o opakowania każdego rodzaju mrożonego produktu żywnościowego już ugotowanego, który można podgrzewać do temp. 70°C bezpośrednio w opakowaniu. Jeśli opakowanie jest metalowe, należy położyć jedzenie bezpośrednio na talerzu, na którym będzie się jadło i wydłużyć o kilka minut czas podgrzewania
- Porcje mięsa i/lub warzyw - Porcje makaronu, cannelloni lub lasagni - Porcje ryby i/lub ryżu	400 gr 400 gr 300 gr	"	6 - 8 7 - 9 4 - 6	8 - 10 9 - 11 6 - 8	Chodzi o porcje każdego rodzaju mrożonego produktu żywnościowego już ugotowanego, który można podgrzewać do temp. 70°C. Położyć zamrożone jedzenie na talerzu, na którym następnie będzie się jadło i przykryć go drugim odwróconym talerzem lub pokrywką ze szkła żaroodpornego.
NAPOJE Z LODÓWKI (5° / 8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
1 filiżanka wody 1 filiżanka mleka 1 filiżanka kawy 1 filiżanka rosółu	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	2 - 2'.30" 1'.30" - 2 1'.30" - 2 4 - 5	2'.30"-3 2-2'.30" 2-2'.30" 5 - 6	Wszystkie napoje powinny być wymieszane pod koniec podgrzewania, aby wyrównać temperaturę. Jeśli chodzi o rosół, radzimy przykryć go odwróconym talerzem.
NAPOJE O TEMPERATURZE POKOJOWEJ (20° / 30°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
1 filiżanka wody 1 filiżanka mleka 1 filiżanka kawy 1 filiżanka rosółu	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	1'.30" - 2 1 - 1'.30" 1 - 1'.30" 3 - 4	2-2'.30" 1'.30"-2 1'.30"-2 4 - 5	Wszystkie napoje powinny być wymieszane pod koniec podgrzewania, aby wyrównać temperaturę. Jeśli chodzi o rosół, radzimy przykryć go odwróconym talerzem.

GOTOWANIE

MIĘSO

Można piec pieczenie, przygotowywać potrawy i sztufady. Większe kawałki, których się nie da mieszać, należy przewracać i obracać. Nie należy zapominać, iż wygląd zewnętrzny potrawy może wprowadzić w błąd (zarówno w trakcie jak i po ugotowaniu), gdyż nie przyrumienia się, jak to ma miejsce w tradycyjnym piecu, ale za to ten system gwarantuje zachowanie wartości odżywczych w najwyższym stopniu i jak najlepszego smaku potrawy.

DRÓB

W kuchence mikrofalowej można rozmrażać i piec wszelki drób. Co prawda skórka się nie przyrumienia, jak to bywa w piecu tradycyjnym, a więc trzeba w tym celu kurczaka dobrze posmarować z zewnątrz masłem lub margaryną.

RYBY

Ryby gotują się bardzo krótko i świetnie. Można dodać trochę masła lub oliwy (lub nie dodawać) i trzeba przykryć przezroczystą folią. Oczywiście ewentualna skórka musi zostać nacięta; filety należy rozmieścić regularnie. Odradza się przyrządzanie ryby panierowanej w jajku.

Czas przyrządzania mięsa, drobiu i ryby

Do mięsa zaleca się dolewanie na samym początku 1/2 szklanki wody. Odcinki czasu podane w tabeli (gałka regulatora zegarowego) ulegają zmianie w zależności od mocy wyjściowej kuchenki. Wielkość mocy wyjściowej jest podana na drzwiczkach kuchenki, wewnątrz symbolu  (zob. str. 103).

Rodzaj pożywienia	Ilość	Pokrętko MOCY	moc wyjściowa		Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
			900 W regulator czasowy (minuty)	800 W regulator czasowy (minuty)		
WOŁOWINA						
klops	900 g		18 - 20	22 - 24	(*) mieszmamy 500 g mielonej wołowiny z jajkami, szynką, tartą bułką itp.	5
klops	800 g	"	15 - 20	20 - 25		5
żeberka	600 g	"	17 - 22	22 - 27	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	5
pieczeń, noga	1 kg	"	25 - 30	32 - 37		10
CIEŁĘCINA						
potrawka	700 g	"	17 - 22	22 - 27	mieszmamy 2-3 razy w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	8
pieczeń (zwój)	1 kg	"	25 - 30	32 - 37		10
tył w plastrach	200 g	"	10 - 15	15 - 20	można nie przewracać	2
WIEPRZOWINA						
udo	500 g	"	15 - 20	20 - 25	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	5
pieczeń	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	10
boczek	700 g	"	17 - 22	22 - 27	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	8
JAGNIĘ						
szynka przednia	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	10
hamburgery świeże	100 g		7 - 10	10 - 13	mieszmamy 2-3 razy	3
gulasz	1,5 kg	"	35 - 40	40 - 45		3
kiełbaski	300 g		10 - 14	14 - 19		3
DRÓB - KURCZAKI						
w całości	1,5 kg	"	40 - 45	45 - 50	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	10
połówka	500 g	"	15 - 20	20 - 25	nie wymaga przewracania	5
w kawałkach	500 g	"	15 - 20	20 - 25	nie wymaga przewracania	5
piersi	300 g	"	10 - 14	14 - 19	nie wymaga przewracania	3
INDYK						
w kawałkach	1,5 kg	"	40 - 45	45 - 50	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	8
piersi	500 g	"	15 - 20	20 - 25	nie wymaga przewracania	8
KACZKA						
w całości	1,5 kg	"	40 - 45	45 - 50	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	10
RYBY						
Filety	300 g		4 - 7	7 - 10	przykrywamy folią.	2
Plasterki	300 g	"	6 - 9	9 - 12	przykrywamy folią.	2
W całości	500 g	"	7 - 10	10 - 13	przykrywamy folią.	2
W całości	250 g	"	4 - 7	7 - 10	przykrywamy folią.	2
Raki	500 g	"	6 - 9	9 - 12	przykrywamy folią.	2
Porcje	400 g	"	6 - 9	9 - 12	przykrywamy folią.	2

(*) Niniejsze wskazówki są odpowiednie do wykonania testów gotowania mięsa mielonego zgodnie z normą IEC 705, par. 17.3, test C. Przykryć pojemnik folią przezroczystą, nadającą się do użycia w kuchenkach mikrofalowych, przedziurawioną w kilku punktach. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnych z normą IEC 705 znajdują się w tabelce na str. 2

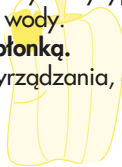
JARZYNY

Jarzyny przygotowane w kuchence mikrofalowej zachowują kolor i wartości odżywcze w znacznie większym stopniu, niż przy zastosowaniu metody tradycyjnej.

Na każde 500 g jarzyn należy wlać 5 łyżek wody.

Jarzyny należy zawsze gotować przykryte błoną.

Mieszmamy je co najmniej raz, w połowie przyrządzania, a solimy na końcu.



Czas gotowania jarzyn

Odcinki czasu podane w tabeli (gałka regulatora zegarowego) ulegają zmianie w zależności od mocy wyjściowej kuchenki. Wielkość mocy wyjściowej jest podana na drzwiczkach kuchenki, wewnątrz symbolu  (zob. str. 103).

Rodzaj pożywienia	Ilość	Pokrętko MOCY	moc wyjściowa		Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
			900 W regulator czasowy (minuty)	700 W regulator czasowy (minuty)		
• Szparagi	500 g		9 - 10	11 - 12	pokroić na 2 cm kawałki	4
• Karczochy	300 g	"	11 - 12	12 - 13	Zalecane jest stosowanie łodyg karczocha.	4
• Fasolka szparagowa	500 g	"	11 - 12	13 - 14	pokroić na kawałki	4
• Brokuły	500 g	"	7 - 8	9 - 10	porozdzielać poszczególne główki	4
• Brukselka	500 g	"	7 - 8	9 - 10	zostawić w całości	4
• Kapusta	500 g	"	7 - 8	9 - 10	poszatkować	4
• Czerwona kapusta	500 g	"	7 - 8	9 - 10	poszatkować	4
• Marchew	500 g	"	9 - 10	11 - 12	pokroić na równe kawałki	4
• Kalafior	450 g	"	11 - 12	13 - 14	porozdzielać	4
• Selery	500 g	"	7 - 8	9 - 10	porozdzielać	4
• Bakłażany	500 g	"	6 - 7	8 - 9	pokroić w kostkę	4
• Pory	500 g	"	6 - 7	8 - 9	poszatkować	4
• Pieczarki	500 g	"	6 - 7	8 - 9	zostawić w całości. Nie potrzeba	4
• Cebula	250 g	"	5 - 6	7 - 8	dodawać wody	4
• Szpinak	300 g	"	6 - 7	8 - 9	w całości i tej samej wielkości po umyciu i odcedzeniu	4
• Groszek	500 g	"	10 - 11	12 - 13		4
• Koper włoski	500 g	"	12 - 13	14 - 15	pokroić na ćwiartki	4
• Papryka	500 g	"	9 - 10	11 - 12	pokroić na kawałki	4
• Ziemniaki	500 g	"	8 - 9	10 - 11	pokroić na równe kawałki	4
• Cukinia	500 g	"	7 - 8	9 - 10	zostawić w całości	4

N.B: odcinki czasu podane w tabeli są czysto orientacyjne i zależą od ciężaru, temperatury początkowej artykułu żywnościowego, zaś w odniesieniu do jarzyn zależą także od ich twardości i struktury.

ZUPA I RYŻ

- zupy wymagają mniejszej ilości wody, ponieważ parowanie w kuchenie mikrofalowej jest raczej niewielkie. Sól należy dodać dopiero pod koniec gotowania lub podczas czasu spoczynku ze względu na jej właściwości odwadniające.
- co prawda czas gotowania ryżu w kuchenie mikrofalowej (podobnie zresztą jak makaronu) jest mniej więcej taki sam, jak podczas gotowania tradycyjnego, ale zaletą przyrządzenia np. risotto w kuchenie mikrofalowej jest to, że nie trzeba go stale mieszać (wystarczy zamieszać 2-3 razy). Wszystkie składniki wkłada się razem do pojemnika nadającego się do kuchenki mikrofalowej, przykrywając go przezroczystą folią (dla 300 g ryżu potrzebne jest 750 g rosółu, przy kuchenie zaprogramowanej na maksymalną moc, czas ok. 12-15 min.). Poza tym ryż nie przywiera do dna pojemnika i - ponieważ można gotować go w półmisku lub talerzu nadającym się do podania na stół - nie potrzebne będą dodatkowe naczynia.

PRZYRUMIENIANIE

Z reguły przy gotowaniu w kuchenie mikrofalowej najtrudniej jest przyrumieniać kotlety, skalopy i piersi kurczęcia. Dla uzyskania tego efektu trzeba kurczaka dobrze posmarować z zewnątrz masłem z dodatkiem czerwonego pieprzu tureckiego. W sklepach można znaleźć specjalne przyprawy do przyrumieniania potraw pieczonych w kuchenie mikrofalowej. W każdym razie trzeba zrobić tak, by mięso lub ryby wchłonęły tłuszcz i barwniki.

CIASTA I OWOCE

Ciasto rośnie (przy zredukowanej mocy) o wiele bardziej, niż w pieczeniu tradycyjną metodą. Ponieważ nie powstaje na nim twarda powłoka, najlepiej przybrać je kremem lub lukrem (np. czekoladowym); poza tym należy pozostawić je pod przykryciem po upieczeniu, ponieważ wysycha szybciej niż ciasta upieczone tradycyjnie. Jeżeli owoce są gotowane w skórce, należy ją przekłuć; ważne jest przestrzeganie czasu spoczynku: (3-5 min.).

Czas przyrządzania ciast i owoców

Odcinki czasu podane w tabeli (gałka regulatora zegarowego) ulegają zmianie w zależności od mocy wyjściowej kuchenki. Wielkość mocy wyjściowej jest podana na drzwiczkach kuchenki, wewnątrz symbolu  (zob. str. 103).

Rodzaj pożywienia / ilość	Pokrętko MOCY	moc wyjściowa 900 W	moc wyjściowa 700 W	Czas spoczynku (minuty)	Uwagi i porady
		regulator czasowy (minuty)	regulator czasowy (minuty)		
Placek / tort orzechowy (700 g)		13 - 17	18 - 23	5	Można podawać z różnymi kremami Nadziewać marmoladą
Tort wiedeński (850 g)	"	17 - 21	22 - 27	5	Plasterki ananasa można ułożyć na dnie tortownicy albo pokrojone na kawałki wymieszać z ciastem
Placek / tort ananasowy (800 g)	"	15 - 19	20 - 25	5	
Placek z jabłkami (1000 g)	"	17 - 21	22 - 27	5	jabłka stanowią dekorację powierzchni.
Tort kawowy (750 g)	"	13 - 17	18 - 23	5	doskonały gdy nadziewany kremem
Krem z tartych żółtek		1,30 - 3	4 - 6	3	wzbijamy trzepaczką co 30"
Gruszki gotowane (300 g)		3 - 5	6 - 8	3	gruszki należy pokroić w ćwiartki
Jabłka gotowane (300 g)	"	4 - 6	7 - 10	3	jabłka należy pokroić w plasterki
Egg custard (750 gr) test A	"	14 - 16	18 - 20	5	Niniejsze wskazówki są odpowiednie do wykonania testów gotowania zgodnie z normą IEC 705, par. 17.3, kolejno test A i test B. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą IEC 705 znajdują się w tabelce na str.2
Sponge cake (475 gr) test B	"	6 - 7	8 - 9	5	

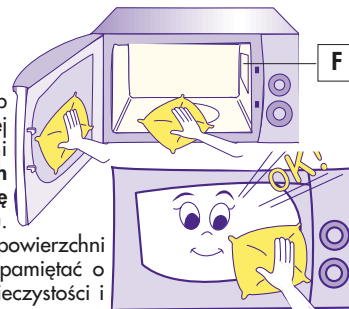
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do wszelkich czynności konserwacyjnych lub mycia, zawsze należy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i poczekać aż urządzenie nie ostygnie.

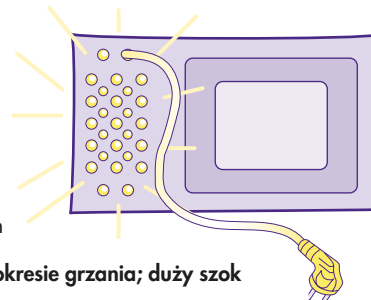
Czyszczenie

Utrzymanie w dobrym stanie kuchenki wymaga regularnego czyszczenia drzwiczek, płaszczyzn wewnętrznych i zewnętrznych, do czego można stosować mokrą gąbkę i trochę mydła neutralnego lub płynnego detergentu. Należy również zawsze utrzymywać w czystości pokrywkę wylotową mikrofal (F), usuwając z niej odpryski tłuszczu.

Nie stosować detergentów o działaniu ściernym, wiórów metalowych lub ostrych narzędzi metalowych do czyszczenia zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni kuchenki. Poza tym podczas czyszczenia powierzchni zewnętrznej kuchenki, należy uważać, aby do **szczelin wylotowych powietrza i oparów, znajdujących się na górze urządzenia, nie dostała się woda lub płynny detergent**. Nie używać detergentów na bazie amoniaku. Ponadto nie wolno używać detergentów ściągających ani alkoholu do mycia powierzchni drzwiczek. Aby zapewnić dokładne zamykanie tych drzwiczek, należy pamiętać o czyszczeniu ich od wewnętrznej strony, zapobiegając gromadzeniu się nieczystości i resztek pożywienia między drzwiczkami i przednią częścią kuchenki.



Należy regularnie czyścić otwory wlotowe powietrza, umieszczone z tyłu kuchenki, sprawdzając czy w miarę upływu czasu nie zatkały ich zanieczyszczenia.



Od czasu do czasu należy wyjąć tarczę obrotową (D) i odpowiednią podstawkę (E) celem oczyszczenia ich; to samo dotyczy dna kuchenki. Tarczę i odnośną podstawkę należy myć w roztworze wody z obojętnym mydłem (lub w zmywarce).

Nie należy zanurzać tarczy obrotowej w zimnej wodzie po dłuższym okresie grzania; duży szok termiczny może spowodować jej pęknięcie.

Silnik tarczy obrotowej jest zaplombowany. Jednak podczas mycia dna należy uważać, aby woda nie dostała się pod osł tarczy obrotowej (B).

Jeżeli wydaje się, że coś nie funkcjonuje....

W przypadku pojawienia się jakiegś usterki, należy zwrócić się do ośrodka obsługi technicznej, upoważnionego przez wytwórcę. Jednak przed zwróceniem się do naszych fachowców, zaleca się sprawdzenie poniższego:

u s t e r k a	p r z y c z y n a / u s u n i ę c i e
• Urządzenie nie funkcjonuje	• Drzwiczki nie są dokładnie zamknięte • Wtyczka nie jest dobrze umieszczona w gniazdku. • Brak prądu w gniazdku (sprawdzić bezpiecznik) • Regulator zegarowy nie jest prawidłowo ustawiony
• Kondensat na blacie i wewnątrz kuchenki	• Podczas przyrządzania potraw zawierających wodę jest rzeczą normalną, że powstająca w wyniku tego para wychodzi i zbiera się wewnątrz kuchenki i na jej blacie
• Iskrzenie wewnątrz kuchenki	• W kuchenkach mikrofalowych nie należy używać pojemników metalowych, ani woreczków lub opakowań z metalowymi szwami.
• Potrawy nie grzeją się dostatecznie	• Wybrać właściwy sposób gotowania lub przedłużyć jego czas.
• Potrawy się przypalają	• Żywność nie została dostatecznie rozmrożona przed rozpoczęciem grzania.
• Potrawy nie gotują się w sposób jednorodny	• Wybrać niższy poziom mocy lub skrócić czas grzania. • Mieszać pożywienie podczas gotowania. Pamiętać, że łatwiej gotować żywność w kawałkach takiej samej wielkości. • Tarcza obrotowa jest zablokowana

UWAGA: W przypadku przepalenia się lampki oświetlającej można spokojnie dalej z korzystać z kuchenki. W celu wymiany lampki, należy zwrócić się do upoważnionego ośrodka obsługi technicznej