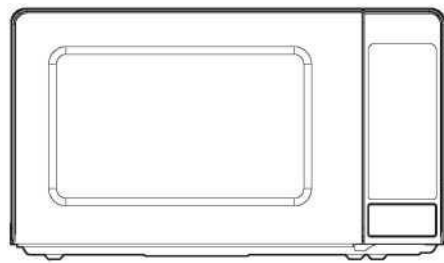




KUCHENKA MIKROFALOWA

INSTRUKCJA OBSŁUGI & KSIĄŻKA KUCHARSKA

Przed użyciem kuchenki mikrofalowej prosimy o przeczytanie całej instrukcji.



**KOR-6S2AW/ KOR-6S2AK/
KOR-6S2AR/ KOR-6S2AWG**

ZAPOBIEGANIE NAPROMIENIOWANIU MIKROFALAMI

- (a) **W żadnym wypadku nie włączać kuchenki z otwartymi drzwiczkami** - używanie kuchenki z otwartymi drzwiczkami może być przyczyną napromieniowania szkodliwą dla zdrowia energią. Nie eliminować i nie manipulować z zabezpieczeniami drzwiczek kuchenki.
- (b) **Uwaga na dostanie się obcych przedmiotów do przestrzeni między przednimi powierzchniami kuchenki i drzwiczkami kuchenki.**

Uwaga na zanieczyszczenie tej przestrzeni resztkami środków czyszczących lub przygotowywanej żywności.

- (c) **UWAGA:** W razie uszkodzenia drzwiczek kuchenki lub uszczelki drzwiczek nie wolno używać kuchenki do jej naprawienia przez pracownika z odpowiednimi kwalifikacjami. Podczas kontroli kuchenki należy zwracać uwagę przede wszystkim na: (1) drzwiczki (czy nie są uszkodzone lub zdeformowane), (2) zawiasy i zamek drzwiczek (czy nie są uszkodzone lub poluzowane) i (3) uszczelki

drzwiczki i powierzchnie uszczelniające kuchenki.

(d) UWAGA: Naprawy i utrzymanie kuchenki wymagające zdjęcie jakichkolwiek pokryw chroniących przed promieniowaniem mikrofalowym mogą być przeprowadzane wyłącznie przez pracowników z odpowiednimi kwalifikacjami.

(e) UWAGA: Ciecz lub inne dania nie mogą być przygotowywane lub ogrzewane w kuchence w zamkniętych naczyniach - mogą w kuchence eksplodować.

(f) OSTRZEŻENIE: Tego urządzenia mogą używać dzieci w wieku do 8 lat i osoby (łącznie z dziećmi) z ograniczoną sprawnością fizyczną, zmysłową lub umysłową i wiedzą pod nadzorem lub pouczone w zakresie używania tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby zapewnić, że nie będą się z urządzeniem bawić. Czyszczenia i utrzymania nie mogą przeprowadzać dzieci w wieku poniżej ośmiu lat. Jeżeli utrzymanie lub czyszczenie będzie przeprowadzać dziecko w wieku powyżej ośmiu lat, musi to robić pod nadzorem.

OBSAH

ZAPOBIEGANIE NAPROMIENIOWANIU MIKROFALAMI	3
WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA.....	6
ZALECENIA DOTYCZĄCE UZIEMIENIA KUCHENKI.....	5
DANE TECHNICZNE KUCHENKI.....	13
WAŻNE.....	14
OPIS KUCHENKI MIKROFALOWEJ	15
OBSŁUGA KUCHENKI.....	19
PRZEGLĄD MOCY MIKROFALOWEJ KUCHENKI	20
TRYB GOTOWOŚCI.....	10
ELEMENTY DO OBSŁUGI	1
OSTRZEŻENIE.....	30
ZANIM ZADZWONISZ DO SERWISU	31
UTRZYMANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ.....	32
PYTANIA I ODPOWIEDZI.....	34
INSTRUKCJA GOTOWANIA	36
DLA BEZPIECZNEGO UŻYWANIA KUCHENKI.....	38
ISKRZENIE	16
JAK MIKROFALE GOTUJĄ JEDZENIE.....	40
TABELE PRZELICZENIOWE.....	41
TECHNIKI GOTOWANIA.....	42
CZAS ODSTANIA	42
ZAWARTOŚĆ WILGOCI.....	42
GĘSTOŚĆ	42
FOLIA KRYJĄCA.....	42
KSZTAŁT.....	42
ROZŁOŻENIE.....	42
TEMPERATURA POCZĄTKOWA.....	43
CIECZE	43
OBACANIE I MIESZANIE.....	43
ROZMIESZCZENIE	43
ILOŚĆ	43
PRZEKŁUWANIE.....	43
ZAKRYCIE.....	43
PRZEWODNIK ROZMRAŻANIEM	44
TABELA GOTOWANIA & OGRZEWANIA	45
TABELA GOTOWANIA WARZYW.....	42
PRZEPISY	50

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

INSTRUKCJĘ NALEŻY SCHOWAĆ NA WYPADEK POTRZEBY W PRZYSZŁOŚCI. UWAGA: Dla zapobieżenia porażeniu prądem elektrycznym, wybuchowi pożaru, lub napromieniowaniu osób szkodliwą energią mikrofalową należy przestrzegać podanych poniżej środków ostrożności.

Używając kuchenki, podobnie jak w przypadku innych urządzeń elektrycznych, należy przestrzegać określonych zasad zapewniających prawidłowe i bezpieczne funkcjonowanie kuchenki.

1. Kuchenki używać tylko do przygotowania (rozmrężania lub ogrzewania) żywności. Nie używać kuchenki do innych celów (jak np. suszenie odzieży lub obuwia, papieru lub innych materiałów), ew. do sterylizacji.
2. Nie włączać kuchenki bez włożonej żywności - może dojść do uszkodzenia.
3. Nie używać kuchenki do układania jakichkolwiek przedmiotów, takich jak gazety, przepisy kulinarne, narzędzia kuchenne, itd.
4. Nie używać kuchenki bez należyte włożonego obrotowego talerza. Przed użyciem kuchenki skontrolować należyte ułożenie talerza na obrotowej podstawie.

5. Przed ogrzewanie (przygotowaniem) żywności ułożonej w zamkniętych pojemnikach należy zdjąć wieczka, korki lub pokrywy z pojemników.
6. Uwaga na możliwość dostania się obcych przedmiotów do przestrzeni między drzwiczkami i powierzchniami uszczelniającymi przedniej strony kuchenki - ryzyko wydostawania się szkodliwej dla zdrowia energii mikrofalowej z kuchenki.
7. Do przygotowania żywności w kuchence nie używać naczyń (miski, tacki) wyprodukowanych z recyklowanego papieru. Recyklowany papier może zawierać drobne cząstki metalu, które mogą w kuchence powodować iskrzenie i ewentualnie wzniesienie zawartości kuchenki.
8. Nie używać kuchenki do prażenia kukurydzy specjalnie pakowanej do prażenia w kuchence mikrofalowej. Podczas prażenia kukurydzy w kuchence mikrofalowej jest mniejszy uzysk, niż podczas klasycznego prażenia (większa liczba nieuprażonych ziaren). Do prażenia kukurydzy nie używać oleju (o ile jego użycie nie jest zalecane przez jej producenta).
9. Nie przygotowywać w kuchence żywności posiadającej na powierzchni skórkę, błonę, lub skorupkę (ziemniaki, wędlina, wątróbka drobiowa, itd.) bez uprzedniego kilkakrotnego przebicia (np. widelcem) - mogą w kuchence eksplodować.
10. Podczas prażenia kukurydzy w kuchence nie przekraczać czasów zalecanych przez producenta kukurydzy (ogólnie mniej niż 3 minuty). Długie prażenie nie zwiększa uzysku - kukurydza jest nadmiernie wysuszana i grozi ryzyko pożaru. Długie przygotowanie kukurydzy w kuchence grozi nadmiernym wzrostem temperatury talerza obrotowego i jego pęknięciem.

11. Nadmierne ogrzewanie może spowodować spalenie żywności. Jednocześnie obrotowy talerz może się nadmiernie nagrzać lub może pęknąć.
12. W razie pojawienia się dymu wyłączyć kuchenkę, odłączyć od sieci elektrycznej i zostawić zamknięte drzwiczki do zgaśnięcia płomienia.
13. Jeżeli do przygotowania żywności będą w kuchence używane plastikowe, papierowe lub inne naczynia wyprodukowane z łatwopalnych materiałów, przygotowanie ww kuchence wymaga stałego nadzoru.
14. Ogrzaną zawartość butelek dla niemowląt, ew. szklanej przed podaniem dzieciom należy starannie zamieszać i należy skontrolować jej temperaturę.
15. Przed podawaniem dań przygotowywanych w kuchence dzieciom lub seniorom należy bezwarunkowo skontrolować ich temperaturę. Ważność tego zalecenia wynika z tego, że wzrost temperatury żywności przygotowywanej w kuchence mikrofalowej nie kończy się po wyłączeniu

kuchenki. Chłodne naczynie może mieć gorącą zawartość.

16. Nie przygotowywać w kuchence jajek w skorupce - mogą w kuchence eksplodować.
17. Utrzymywać wewnątrz kuchenki (przede wszystkim pokrywę falowodu) zawsze w czystości. Po każdym użyciu kuchenki wyczyścić jej wnętrze wilgotną szmatką. W razie pozostawienia tłuszczu lub soków w kuchence może powstawać dym lub mogą się wzniecić.
18. Nie używać kuchenki do frytowania - w odróżnieniu od frytkownicy kuchenka nie posiada termostatu - ryzyko przegrzania używanego tłuszczu (oleju) i jego wzniecenia.
19. Podczas ogrzewania jakichkolwiek cieczy w kuchence możliwe występowanie zjawiska nazywanego „ukryte wrzenie” (nagrzanie cieczy na temperaturę wyższą, niż temperatura wrzenia, bez zewnętrznych objawów wrzenia, np. bulgotania). W RAZIE JAKIEGOKOLWIEK RUCHU Z NACZYNIEM ZAWIERAJĄCYM PRZEGRZANĄ CIECZ JEST MOŻLIWE JEJ WYKIPIENIE, NAWET Z WŁOŻONĄ ŁYŻECZKĄ LUB INNYCH SZTUĆCÓW. **Aby zapobiec możliwemu zranieniu:**
 - a) nie przegrzewać cieczy.
 - b) zamieszać ciecz zawsze w połowie czasu ogrzewania i na końcu czasu ogrzewania.
 - c) nie używać naczyń z równymi ścianami i wąskim gardłem, po dokończeniu gotowania zostawić naczynie chwilę w kuchence mikrofalowej przed jego wyjęciem,

- d) zachować szczególną ostrożność wkładając łyżkę lub inne narzędzie do naczynia.
20. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby zapewnić, że z urządzenie nie będą się bawić.
21. Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do używania w kuchence mikrofalowej.
22. Ogrzewanie cieczy w kuchence mikrofalowej może powodować opóźnione ogrzewanie, dlatego należy zachować ostrożność przenosząc naczynie.
23. To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwie domowym i miejscach, takich jak:
- bloki kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach;
 - w rolnictwie;
 - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - lokale zapewniające nocleg ze śniadaniem.

**PROSIMY O ZAPOZNANIE SIĘ Z
PONIŻSZYMI WSKAZÓWKAMI I
PRZESTRZEGANIE ICH. INSTRUKCJĘ
NALEŻY UŁOŻYĆ NA WYPADEK
POTRZEBY W PRZYSZŁOŚCI.**

ZALECENIA DOTYCZĄCE UZIEMIENIA KUCHENKI

Kuchenka musi być uziemiona. W razie zwarcia uziemienie kuchenki obniża ryzyko porażenia prądem elektrycznym przez odprowadzenie napięcia przewodem uziemiającym. Kabel sieciowy posiada kolek uziemiający, wtyczkę należy podłączyć do należyście zainstalowanego i uziemionego gniazdka sieciowego.

UWAGA: Nieprawidłowe uziemienie kuchenki może być przyczyną porażenia prądem elektrycznym. W razie jakichkolwiek wątpliwości co do prawidłowości instalacji gniazdka sieciowego nie podłączać kuchenki do sieci elektrycznej i skontaktować się z firmą specjalistyczną. W razie potrzeby użyć do podłączenia kuchenki do sieci elektrycznej prawidłowo połączonego przedłużacza z przewodami o dostatecznym przekroju i z należyście podłączonymi końcówkami. Dopuszczalne obciążenie prądowe użytego kabla musi odpowiadać wymaganiom dotyczącym zasilania kuchenki.

INSTALACJA KUCHENKI

1. Dostęp powietrza

Nie zakrywać otworów wentylacyjnych obudowy kuchenki - zakryte otwory wentylacyjne obudowy kuchenki mogą podczas jej używania spowodować jej przegrzanie lub uszkodzenie. Dla zapewnienia dostępu powietrza zostawić wokół kuchenki i za nią minimalnie 8 cm wolnego miejsca, nad kuchenką minimalnie 10 cm.

2. Umieszczenie

Umieścić kuchenkę na stabilnej, równej i mocnej powierzchni. Kuchenka jest skonstruowana do instalacji na blacie kuchennym.

3. Utrzymywać otwory wentylacyjne obudowy czyste.

W wyniku zakrycia otworów wentylacyjnych obudowy podczas pracy kuchenki grozi ryzyko jej przegrzania i uszkodzenia.

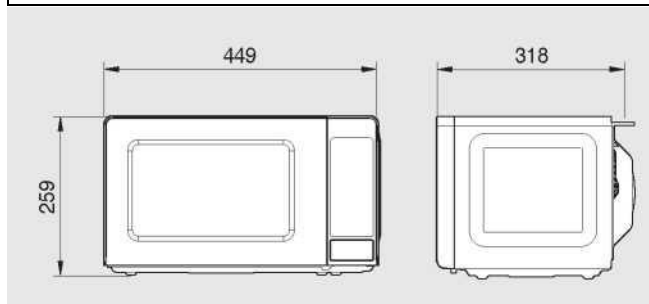
4. Kuchenkę zainstalować w dostatecznej odległości od odbiorników radiowych i telewizorów, ich anten i zasilaczy antenowych.
Podczas pracy kuchenki jest możliwe zakłócanie odbioru tych urządzeń.
5. Umieścić kuchenkę w dostatecznej odległości od źródeł ciepła, w miejscu, gdzie nie może zostać popryskana lub polana.
Wybierając miejsce do instalacji kuchenki wybrać miejsce, gdzie kuchenka będzie chroniona przed gorącym powietrzem, parą, ew. popryskaniem lub polaniem - możliwe uszkodzenie izolacji i poważnych usterek kuchenki.
6. Zasilanie kuchenki
 - Kuchenka wymaga zasilania prądem przemiennym 230 V, 50 Hz.
 - Długość kabla sieciowego kuchenki wynosi ok. 0,8 metra.
 - Napięcie użyte do zasilania kuchenki musi dokładnie odpowiadać napięciu podanemu na tabliczce fabrycznej kuchenki. Napięcie wyższe niż na tabliczce fabrycznej może być przyczyną pożaru lub uszkodzenia kuchenki. Niższe napięcie wydłuża czas przygotowania żywności w kuchenke. Producent kuchenki nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłowym zasilaniem kuchenki, ew. użyciem rozłączników zabezpieczających (bezpieczników) o wartościach innych, niż wymagane.
 - Dla eliminacji zagrożenia uszkodzony kabel sieciowy musi zostać wymieniony lub naprawiony przez producenta, autoryzowany warsztat naprawczy, lub pracownika posiadającego odpowiednie kwalifikacje.
7. Po wypakowaniu kuchenki skontrolować, czy kuchenka nie jest uszkodzona.
Należy zwracać uwagę przede wszystkim na źle ustawione lub uszkodzone drzwiczki, ew. uszkodzenia wnętrza kuchenki. W razie wykrycia którejś z podanych usterek NIE INSTALOWAĆ KUCHENKI i skontaktować się z jej sprzedawcą.
8. Przed użyciem kuchenki poczekać na wyrównanie temperatury kuchenki z temperaturą w pomieszczeniu, w którym będzie używana.
Uwaga zwłaszcza przed pierwszym użyciem kuchenki bezpośrednio po jej zakupieniu w w chłodnym okresie.

DANE TECHNICZNE KUCHENKI

ZASILANIE	230 V ~ 50Hz z uziemieniem, jednofaz.
POBÓR MOCY	1250W
MOC MIKROFALOWA	800 W
CZĘSTOTLIWOŚĆ MIKROFALOWA	2450 MHz
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (szer.xwys.xgł.)	449 x 259 x318 mm
WYMIARY WEWNĘTRZNE (szer.xwys.xgł.)	307 x 210 x 304 mm
MASA	ok. 9,8 kg
TIMER	59 min 90 s
NASTAWIENIE MOCY MIKROFALOWEJ	11 POZIOMÓW MOCY

* Zastrzega się możliwość zmian designu i danych technicznych bez uprzedzenia.

Model Kuchenki mikrofalowe - wszystkie modele	Poziom akustyczny hałasu [dB(A)/1pW] 48 dB (53 dB przy narastaniu mocy)
--	--



WAŻNE

Kolory izolacji poszczególnych przewodów kabla sieciowego są zgodne z następującym schematem:

przewód żółto-zielony: uziemienie

przewód niebieski: zero

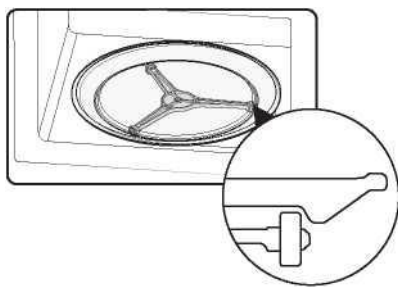
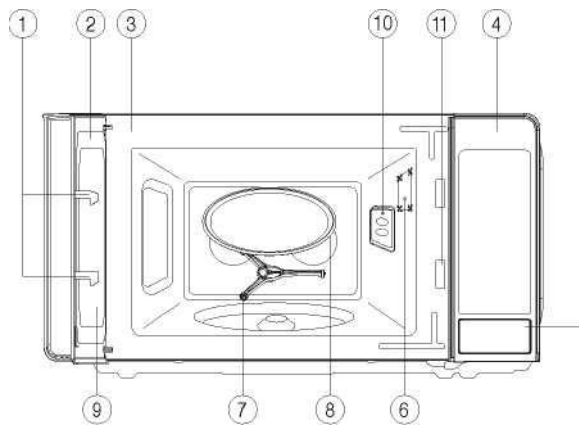
przewód brązowy: faza

Ze względu na to, że kolory izolacji poszczególnych przewodów kabla sieciowego nie muszą odpowiadać kolorowym znakom identyfikującym poszczególne wyprowadzenia wtyczki sieciowej, poszczególne przewody kabla są podłączane następująco:

Przewód z żółto-zieloną izolacją musi być podłączony do wyprowadzenia wtyczki sieciowej oznaczonego literą E lub symbolem uziemienia. Przewód z niebieską izolacją musi być podłączony do wyprowadzenia wtyczki sieciowej oznaczonego literą N lub czarnym kolorem. Przewód z brązową izolacją musi być podłączony do wyprowadzenia wtyczki sieciowej oznaczonego literą L lub czarnym kolorem.

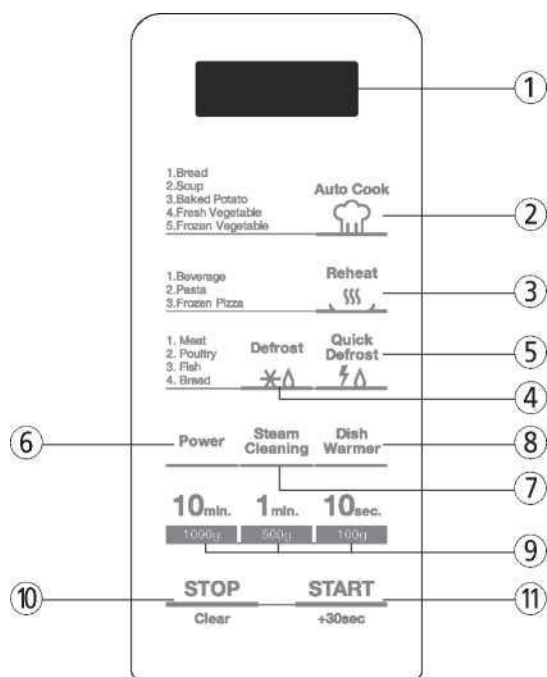
UWAGA: Kuchenka musi być uziemiona.

OPIS KUCHENKI MIKROFALOWEJ



- (1) **Zabezpieczenie drzwiczek** - po zamknięciu drzwiczek zostaną one automatycznie zabezpieczone. Po otwarciu drzwiczek podczas pracy kuchenki zostanie wyłączony magnetron (źródło energii mikrofalowej).
- (2) **Uszczelka drzwiczek** - zapewnia działanie energii mikrofalowej tylko wewnątrz kuchenki i zapobiega jej przenikaniu do otoczenia kuchenki.
- (3) **Wnętrze kuchenki**
- (4) **Panel do obsługi kuchenki**
- (5) **Przycisk otwarcia drzwiczek** - w celu otwarcia drzwiczek należy nacisnąć ten przycisk
- (6) **Oświetlenie kuchenki** - automatycznie włączy się, kiedy kuchenka pracuje
- (7) **Prowadnica obrotowego talerza** - musi być zawsze użyta podczas ogrzewania wspólnie ze szklanym obrotowym talerzem.
- (8) **Szklany obrotowy talerz** - jest wyprodukowany ze specjalnego ognioodpornego szkła. Przed rozpoczęciem pracy kuchenki talerz musi być prawidłowo włożony do kuchenki. Nie przygotowywać w kuchenie żywności położonej bezpośrednio na obrotowy talerz.
- (9) **Okienko drzwiczek z szybą**. Okienko umożliwia kontrolę przygotowania w kuchenie, sitko okienka nie przepuszcza mikrofal.
- (10) **Pokrywa** - chroni wyjście generatora mikrofal przed dostaniem się kropli soku lub tłuszczu z przygotowywanych dań.
- (11) **System zabezpieczenia drzwiczek kuchenki**

OPIS KUCHENKI MIKROFALOWEJ (ciąg dalszy)



- (1) Wyświetlacz - podaje informacje o przygotowaniu, takie jak czas przygotowania, moc kuchenki, waga, itp.
- (2) Przycisk AUTO COOK - wybiera się nim odpowiedni program automatycznego przygotowania.
- (3) Przycisk REHEAT- wybiera się nim odpowiedni program ogrzewania żywności.
- (4) Przycisk DEFROST - przyciskiem wybiera się rozmrażanie żywności według wagi.
- (5) Przycisk QUICK DEFROST - przyciskiem wybiera się rozmrażanie żywności według wagi w krótkim czasie.
- (6) Przycisk POWER - przyciskiem nastawia się moc kuchenki.
- (7) Przycisk STEAM CLEANING - przyciskiem wybiera się funkcję czyszczenia parą.
- (8) Przycisk DISH WARMER - przyciskiem wybiera się ogrzewanie naczyń.
- (9) Przyciski numeryczne - służą do nastawienia czasu przygotowania lub nastawienia wagi.
- (10) Stop/Clear - przycisk do ukończenia pracy kuchenki / resetu programu.
- (11) Start/+30sec - przycisk do rozpoczęcia programu. Ponowne naciśnięcie wydłuża czas pracy kuchenki o 30 sekund.

OBSŁUGA KUCHENKI

W tej części instrukcji są podane użyteczne informacje o obsłudze kuchenki.

1. Po instalacji kuchenki należy włożyć wtyczkę kabla sieciowego do gniazdka sieciowego (230 V AC, 50 Hz).
2. Przygotowywaną żywność włożyć do odpowiedniego naczynia, otworzyć drzwiczki kuchenki i umieścić naczynie z żywnością na szklany talerz obrotowy. Podczas używania kuchenki zawsze musi być włożona prowadnica talerza i szklany talerz obrotowy.
3. Zamknąć drzwiczki kuchenki i skontrolować ich prawidłowe zamknięcie.
4. Nastawić odpowiedni program i czas przygotowania, następnie nacisnąć przycisk Start.
5. Jak tylko przygotowanie jest dokończony, ostrożnie wyjąć naczynie z kuchenki mikrofalowej, ponieważ może być bardzo gorące.

- 1** Oświetlenie wnętrza kuchenki świeci tylko wtedy, kiedy kuchenka jest używana.
- 2** W trakcie używania kuchenki można naciskając przycisk otwarcia drzwiczek na przednim panelu kuchenki kiedykolwiek otworzyć jej drzwiczki. W wyniku otwarcia drzwiczek kuchenka zostanie wyłączona.
- 3** Naciśnięcie dowolnego przycisku kuchenka potwierdza zapiszczeniem.
- 4** Jeżeli nie będzie nastawiona niższa moc mikrofalowa kuchenki, kuchenka zawsze będzie pracować z maksymalną mocą.
- 5** Po podłączeniu kuchenki do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się „:0”.
- 6** Naciśnięcie przycisku Stop/Clear podczas pracy kuchenki przerwie program i jego zapisanie do pamięci kuchenki. W celu usunięcia wszystkich nastawień kuchenki z pamięci (z wyjątkiem nastawienia zegara) jest konieczne następne naciśnięcie przycisku.
- 7** Po otwarciu drzwiczek kuchenki w trakcie jej pracy program zostaje zapisany w pamięci. Jeżeli po naciśnięciu przycisku Start kuchenka nie uruchomi się, należy skontrolować przestrzeń między uszczelką drzwiczek i przednią powierzchnią, ew. prawidłowe zamknięcie drzwiczek. Warunkiem uruchomienia kuchenki jest zaprogramowanie czasu przygotowania żywności w kuchenke i prawidłowe zamknięcie drzwiczek.

Należy zwracać uwagę na prawidłową instalację kuchenki i jej podłączenie do sieci elektrycznej.

PRZEGLĄD MOCY MIKROFALOWEJ KUCHENKI

• W celu nastawienia mocy mikrofalowej kuchenki należy wielokrotnie naciskać przycisk POWER.

W poniższej tabeli są podane dane na wyświetlaczu, poziomy mocy i wartości procentowe mocy kuchenki.

Liczba naciśnień POWER	Moc w %	Moc modeli 800 W	
		Wyświetlacz	Wartość w W
1x	100%	800	800 W
2x	90%	720	720 W
3x	80%	640	640 W
4x	70%	560	560 W
5x	60%	480	480 W
6x	50%	400	400 W
7x	40%	320	320 W
8x	30%	240	240 W
9x	20%	160	160 W
10x	10%	80	80 W
11x	0%	0	0 W

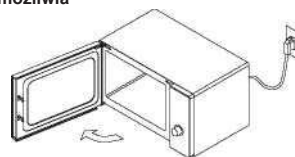
TRYB GOTOWOŚCI

Co to jest „tryb gotowości” ...

Ta kuchenka mikrofalowa posiada specjalną funkcję, która umożliwia obniżenie zużycia energii nie przez jej odłączenie od sieci, ani przez całkowite wyłączenie.

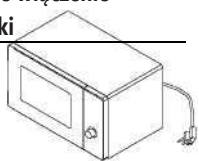
Kuchenka wyłączy się automatycznie, jeżeli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk przez czas 10 minut. Chociaż kabel zasilający jest podłączony do gniazdka sieciowego, kuchenka nie zużywa żadnej energii. Po otwarciu drzwiczek kuchenki w trybie gotowości kuchenka ponownie się włączy.

Zużycie energii w trybie gotowości odpowiada zużyciu energii elektrycznej urządzeń elektronicznych i elektrycznych w wyłączonym stanie lub w trybie gotowości.

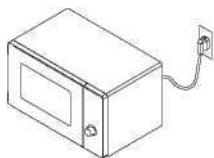


3. Po otwarciu drzwiczek wyświetlacz zacznie świecić.

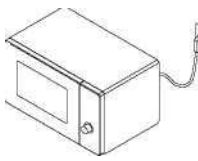
Pierwsze włączenie kuchenki



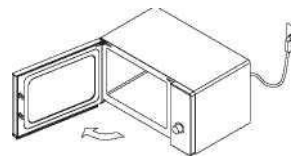
1. Teraz kuchenka jest odłączona.



2. Podłączyć kabel zasilający do gniazdka sieciowego, ale wyświetlacz nie będzie włączony.



Włączenie kuchenki po przygotowaniu



1. Kuchenka automatycznie wyłączy się po 2. Po otwarciu drzwiczek wyświetlacz zacznie świecić. 10 minutach, jeżeli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, lub po dokończeniu przygotowania.

ELEMENTY DO OBSŁUGI

OGRZEWANIE MIKROFALOWE

Ta funkcja służy do ogrzewania żywności z pomocą energii mikrofalowej. Można nastawić moc kuchenki mikrofalowej od 100 % do 0 %.

Power

1. Włożyć żywność do kuchenki i zamknąć drzwiczki.
2. Nacisnąć przycisk POWER i nastawić moc kuchenki.

UWAGA: W razie opuszczenia tego kroku kuchenka będzie pracować z pełną mocą.

3. Przyciskami numerycznymi nastawić czas ogrzewania.

UWAGA: Można nastawić czas ogrzewania 59 minut i 90 sekund.

4. Nacisnąć przycisk START.
Jak tylko ogrzewanie jest dokończone, zabrmi 3 razy sygnał dźwiękowy.

Start

UWAGA: Niższa moc wydłuża czas przygotowania, który jest zalecany np. podczas ogrzewania sera, mleka i wolnego przygotowania mięsa.

PRZYCISK +30 s

Funkcja +30 s służy do ogrzewania przez czas 30 sekund z maksymalną mocą tylko naciśnięciem przycisku +30 sec.

Wielokrotnie naciskając przycisk +30 s można wydłużyć czas ogrzewania maksymalnie na 5 minut z 30-sekundowymi krokami.

Start/+30sec

1. Nacisnąć przycisk +30 sec.
Po naciśnięciu na wyświetlaczu pojawi się „30”. Po ok. 1,5 sekundy uruchomi się ogrzewanie.

AUTOMATYCZNE PRZYGOTOWANIE

Funkcja automatycznego przygotowania służy do przygotowania ulubionych dań.

AUTO COOK

1. Włożyć żywność do kuchenki i zamknąć drzwiczki.
2. Przyciskiem AUTO COOK wybiera się żadaną funkcję automatycznego przygotowania.
3. Nacisnąć przycisk START.
Jak tylko ogrzewanie jest dokończone, zabrmi 3 razy sygnał dźwiękowy.

Start

Numer	Oferta	Wyświetlacz	Ilość	Instrukcja
1	Chleb	AC-1	4 szt. (ok. 30 g)	Włożyć papierową serwetkę na środek talerza. Położyć chleb na środek serwetki.
2	Zupa	AC-2	350 g	Nalać zupę do naczynia przeznaczonego do ogrzewania w kuchenke mikrofalowej. Zakryć naczynie luźno plastikową pokrywką, włożyć do kuchenki. Pozwolić odstać się w kuchenke i dobrze zamieszać. Pozwolić odstać się ok. 1-2 minuty.
3	Pieczeń ziemniaki/	AC-3	3 szt. (180-220 g)	Wybrać średniej wielkości ziemniaki 180 - 220 g. Umyć je i osuszyć. W kilku miejscach przebić je widelcem. Włożyć ziemniaki do kuchenki. Po ugotowaniu pozwolić 5 minut odstać się
4	Świeże mrożone	AC-4	250 g	Włożyć umyte i pokrojone na mniejsze kawałki warzywa do naczynia przeznaczonego do ogrzewania w kuchenke mikrofalowej. Dodać 2 łyżki wody. Zakryć folią plastikową i kilka razy przekłuć dla odprowadzenia
5	Warzywa mrożone	AC-5	300 g	Włożyć warzywa do naczynia przeznaczonego do ogrzewania w kuchenke mikrofalowej. Dodać 2 łyżki wody. Zakryć folią plastikową i kilka razy przekłuć dla odprowadzenia pary)/.

OGRZEWANIA

Funkcja ogrzewania służy do ogrzewania ulubionego dania.

Reheat

1. Włożyć żywność do kuchenki i zamknąć drzwiczki.
2. Nacisnąć przycisk REHEAT i wybrać pozycję z menu.
3. Nacisnąć przycisk START.
Jak tylko ogrzewanie jest dokończony, zabrmi 3 razy sygnał dźwiękowy.

Start

Numel	Oferta	Wyświetlacz	Ilość	Instrukcja
1	Napoje	rE-1	1 kubek (200 ml)	Nalać napój do kubka lub naczynia przeznaczonego do ogrzewania w kuchenke mikrofalowej i ogrzewać niezakryty. Włożyć kubek lub naczynie na środek talerza. Pozwolić odstać się w kuchenke mikrofalowej i dobrze zamieszać. Czas odstania wynosi ok. 1 - 2 minuty. (Ostrożnie) Napój może być bardzo gorący! Niektóre ciecze ogrzewane w cylindrycznych naczyniach mogą wytrysnąć po poruszeniu kubkiem.)
2	Makaron	rE-2	1 porcja	Włożyć nieugotowany makaron i wrzącą wodę z 1/4 - 1 łyżeczką soli do głębokiego i dużego naczynia przeznaczonego do użycia w kuchenke mikrofalowej. Nie zakrywać. Podczas przygotowania zamieszać co najmniej 2 razy, aby zapobiec zlepianiu. * 50 g makaronu + 200 ml wrzącej wody *
3	Pizza mrożona	rE-3	200 g	Ta funkcja służy do ogrzewania nieużytej mrożonej pizzy. Włożyć mrożoną pizzę na talerz i włożyć go do kuchenki mikrofalowej. Nie zakrywać.

ROZMRAŻANIE

Ta funkcja służy do rozmrażania żywności.

Defrost

Start

1. Włożyć żywność do kuchenki i zamknąć drzwiczki.
2. Nacisnąć przycisk DEFROST i wybrać funkcję rozmrażania.
3. Z pomocą przycisków numerycznych zadać wagę żywności.
4. Nacisnąć przycisk START.
W trakcie procesu rozmrażania zabrzmi sygnał dźwiękowy, który informuje o tym, że trzeba żywność obrócić lub poruszyć nią. Jak tylko proces rozmrażania jest dokończony, zabrzmi 3 razy sygnał dźwiękowy.

Numer	Menu rozmrażanie	Wyświetlacz	Waga	Instrukcja
1	Mięso	ciF-1	100-1500 g	Mielona wołowina, steaki (plasterki), steaki (w całości), połówka, mięso do duszenia, udziec, burgery wołowe, plasterki jagnięciny, mięso do pieczenia, kielbaski, kotlety (2 cm). Obrócić, kiedy zabrzmi sygnał dźwiękowy. Po rozmrożeniu pozwolić 5-15 minut odpocząć.
2	Mięso drobiowe	ciF-2	100-1500 g	Cały kurczak, udka, pierś, pierś z indyka. Obrócić, kiedy zabrzmi sygnał dźwiękowy. Po rozmrożeniu pozwolić 20-30 minut odpocząć.
3	Ryba	ciF-3	100-800g	Filety, steaki, całe ryby, owoce morza. Obrócić, kiedy zabrzmi sygnał dźwiękowy. Po rozmrożeniu pozwolić 10- 20 minut odpocząć.
4	Mrożony chleb	ciF-4	100-500g	Kromki chleba, rogale, bagiety, itd. Między oddzielone kromki włożyć papierową serwetkę lub płaski talerz. Po rozmrożeniu pozwolić 1- 2 minut odpocząć.

SZYBKIE ROZMRAŻANIE

Ta funkcja służy do szybkiego rozmrażania żywności.

1. Włożyć żywność do kuchenki i zamknąć drzwiczki.
2. Nacisnąć przycisk QUICK DEFROST.
3. Z pomocą przycisków numerycznych zadać wagę żywności.
4. Nacisnąć przycisk START.
W trakcie procesu rozmrażania zabrzmi sygnał dźwiękowy, który informuje o tym, że trzeba żywność obrócić lub poruszyć nią. Jak tylko proces rozmrażania jest dokończony, zabrzmi 3 razy sygnał dźwiękowy.

Num er	Menu rozmrzażanie	Wyświetla cz	Waga	Instrukcja
1	Mięso	0	100-1000 g	Kuchenka mikrofalowa posiada funkcję szybkiego rozmrażania, która umożliwia szybkie rozmrażanie tylko mięsa. Obrócić, kiedy zabrzmi sygnał dźwiękowy. Po rozmrożeniu pozwolić 5-15 minut odпочać.

Quick Defrost

Start

CZYSZCZENIE PARĄ

Ta funkcja pomaga w utrzymaniu czystego wnętrza kuchenki mikrofalowej.

Steam Cleaning

Start

1. Nalać ok. 200 ml wody do filiżanki lub małej miski i włożyć na środek obrotowego talerza.
2. Nacisnąć przycisk STEAM CLEANING.
3. Nacisnąć przycisk START.
Kuchenka natychmiast uruchomi się i będzie pracować 15 minut.
4. Na wyświetlaczu na przemian będzie wyświetlane „door” i „oPEn”, jak tylko proces się skończy.
5. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć wnętrze suchą szmatką.

OSTRZEŻENIE:

Po funkcji czyszczenia parą kuchenka jest bardzo gorąca. Należy używać grubej rękawicy kuchennej wkładając i wyjmując żywność lub akcesoria. Nie nalewać cieczy do butelek z cienką szyjką. Chociaż naczynie nie jest zakryte, może powstać ciśnienie. To może spowodować eksplozję naczyń i ewentualnie zranienie. Należy zachować ostrożność otwierając drzwiczki podczas czyszczenia wnętrza. Gorąca para może spowodować poparzenie. O ile to jest możliwe, zaczekać chwilę i otworzyć drzwiczki dopiero po dokończeniu procesu.

NAGRZANIE NACZYŃ

Dish Warmer

Start

1. Włożyć naczynia do kuchenki i zamknąć drzwiczki.
2. Nacisnąć przycisk DISH WARMER i wybrać liczbę talerzy.
3. Nacisnąć przycisk START.
Jak tylko proces jest dokończony, zabrmi 3 razy sygnał dźwiękowy.

Numer	Oferta	Wyświetlacz	Zalecenia
1	1 talerz	1	Tylko ogrzewanie talerza
2	2 talerze	2	

PRZERWANIE PRACY KUCHENKI

1. Nacisnąć przycisk Stop/Clear.
 - Kuchenkę można restartować naciskając przycisk Start.
 - W celu skasowania wszystkich ustawień nacisnąć przycisk Stop/Clear.
 - Trzeba nastawić nowe dane.
2. Otworzyć drzwiczki kuchenki.
 - Kuchenkę można restartować zamykając drzwiczki i naciskając przycisk Start.

Uwaga: Kuchenka przerwie proces, kiedy drzwiczki są otwarte.

OSTRZEŻENIE
W razie iskrzenia w kuchence nacisnąć przycisk Stop/Clear i usunąć usterkę.
Iskrzenie jest terminem oznaczającym iskry w kuchence mikrofalowej. Iskrzenie może być spowodowane: a) przez metal lub folię aluminiową, która dotyka ścian wewnętrznych kuchenki. b) przez folię aluminiową, która nie kopiuje dokładnie kształtu żywności (sterczące krawędzie w kształcie anteny). c) przez metal, np. drucik spożywczy, metalowe spinki do drobiu lub złoty nadruk na porcelanie. d) przez serwetki z recyklowanego papieru, który może zawierać małe cząstki metalu.

ZANIM ZADZWONISZ DO SERWISU

Jeżeli kuchenka mikrofalowa nie pracuje zgodnie z oczekiwaniami, należy zidentyfikować problem w poniższym przeglądzie i według podanych wskazówek spróbować usunąć usterkę.

* Kuchenka nie pracuje:

1. Skontrolować prawidłowość podłączenia kuchenki do gniazdka sieciowego.
2. Skontrolować doskonałe zamknięcie drzwiczek kuchenki.
3. Skontrolować zaprogramowanie czasu przygotowania żywności w kuchenke.
4. Skontrolować, czy użyte gniazdko sieciowe jest pod napięciem (przepalony bezpiecznik, rozłączony rozłącznik zabezpieczający).

* Iskrzenie wewnątrz kuchenki:

1. Skontrolować użyte naczynia - w kuchenke nie wolno używać metalowych naczyń, ani emaliowanych, ew. porcelanowych naczyń z metalowym (złotym lub srebrnym) dekokrem.
2. Skontrolować, czy ewentualnie użyta folia aluminiowa nie dotyka ścian wewnątrz kuchenki.

Jeżeli problem nie zostanie usunięty, skontaktować się z serwisem specjalistycznym.

W ŻADNYM WYPADKU NIE NAPRAWIAĆ KUCHENKI SAMODZIELNIE.

UTRZYMANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Kuchenkę mikrofalową trzeba regularnie czyścić.

W przeciwnym wypadku może być skrócona żywotność kuchenki mikrofalowej, może dojść do jej uszkodzenia lub zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

1. Przed czyszczeniem wyłączyć kuchenkę mikrofalową i wyciągnąć kabel zasilający z gniazdka sieciowego.
2. Regularnie czyścić wnętrze kuchenki mikrofalowej. Jeżeli żywność wytrysnie na wewnętrzne ściany, wytrzeć je wilgotną szmatką. Do usuwania zanieczyszczeń można użyć też zwykłego środka kuchennego do mycia naczyń. Nie używać grubych środków czyszczących/, druciaków, benzyny, rozcieńczalników ani innych chemikaliów.
3. Powierzchnię zewnętrzną wytrzeć miękką gąbką nawilżoną w letniej wodzie. Następnie wytrzeć do sucha. Aby zapobiec uszkodzeniu kuchenki mikrofalowej, należy zapobiegać dostaniu się wody do wnętrza kuchenki, np. otworami wentylacyjnymi. Nieusunięte resztki żywności mogą spowodować uszkodzenie wykończenia powierzchni kuchenki i jej niesprawność.
4. Panel do obsługi wytrzeć miękką gąbką nawilżoną w letniej wodzie. Następnie wytrzeć do sucha. Nie używać grubych środków czyszczących, druciaków, benzyny, rozcieńczalników ani innych chemikaliów.
5. Jeżeli wewnątrz kuchenki lub na jej powierzchni skrapla się para wodna, wytrzeć ją do sucha suchą szmatką. Do skraplania pary może dojść w razie przygotowania żywności przy wysokiej wilgotności. Chodzi o normalne zjawisko.
6. Obrotowy talerz można wyjąć z kuchenki a następnie wyczyścić go. Umyć go w ciepłej wodzie ze środkiem do mycia naczyń.
7. Regularnie czyścić prowadnicę obrotowego talerza i dno kuchenki. Wytrzeć miękką gąbką nawilżoną w letniej wodzie. Prowadnicę obrotowego talerza umyć go w ciepłej wodzie ze środkiem do mycia naczyń.

Zalecenia i informacje dotyczące obchodzenia się z użytym opakowaniem

Użyty materiał opakowaniowy odłożyć w miejscu wyznaczonym przez miejscowe władze do układania odpadu.

Likwidacja zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten symbol na produktach lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużyte wyroby elektryczne lub elektroniczne nie mogą być wyrzucane do odpadu komunalnego. W celu prawidłowej likwidacji, odnowy i recyklingu przekazać te wyroby w wyznaczonych miejscach zbioru. Alternatywnie w niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich może też zwracać swoje wyroby w miejscu zakupu, jeżeli wyrób został zakupiony jako nowy.



Dzięki prawidłowej likwidacji tego produktu mogą być zachowane cenne zasoby naturalne i zapobiegiesz potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, który mógłby być następstwem nieprawidłowej likwidacji odpadu. Szczegółowe informacje uzyskasz w miejscowym urzędzie lub najbliższej zbiornicy odpadu.

Nieprawidłowa likwidacja tego rodzaju odpadu może być sankcjonowana zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dla firm w krajach Unii Europejskiej

W celu likwidacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych można uzyskać potrzebne informacje od swojego sprzedawcy lub dostawcy.

Likwidacja w innych krajach poza Unię Europejską

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. W celu likwidacji wyrobu można uzyskać potrzebne informacje o prawidłowym sposobie likwidacji od miejscowych urzędów lub od swojego sprzedawcy.

Ten wyrób jest zgodny z wymaganiami dyrektyw UE dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego.

Zastrzega się możliwość zmian tekstu, designu i specyfikacji technicznych bez uprzedzenia.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

Pytanie: Przypadkowo użyłem kuchenki mikrofalowej bez włożonej żywności. Czy uszkodziła się?

Odpowiedź: Nie zalecamy używania kuchenki bez włożonej żywności, ale krótkie użycie kuchenki bez włożonej żywności nie musi kuchenki uszkodzić.

Pytanie: Czy mogę używać kuchenki bez włożonego szklanego obrotowego talerza lub przewodnicy talerza?

Odpowiedź: Nie - obie podane części muszą być zainstalowane w kuchenke już przed jej uruchomieniem.

Pytanie: Czy mogę podczas pracy kuchenki otworzyć jej drzwiczki?

Odpowiedź: Drzwiczki podczas pracy kuchenki można otworzyć kiedykolwiek - po otwarciu drzwiczek zostaje automatycznie wyłączone źródło energii mikrofalowej. Po zamknięciu drzwiczek kuchenka będzie kontynuować rozpoczęty program.

Pytanie: Dlaczego w kuchenke po ukończeniu jej używania jest wilgoć?

Odpowiedź: W trakcie przygotowania żywności w kuchenke z żywności jest uwalniana para. Większa część tej pary jest odprowadzana z kuchenki z powietrzem, które cyrkuluje wewnątrz kuchenki, część pary skrapla się na ścianach wewnątrz kuchenki.

Pytanie: Czy energia mikrofalowa przechodzi przez okienko drzwiczek kuchenki?

Odpowiedź: Nie - metalowa siatka odbija mikrofałe z powrotem do przestrzeni wewnętrznej kuchenki. Otwory siatki umożliwiają kontrolę przygotowania żywności w kuchenke, ale uniemożliwiają przenikanie mikrofal.

Pytanie: Dlaczego jajka czasem eksplodują?

Odpowiedź: Podczas pieczenia lub ogrzewania jajek sadzonych żółtko może eksplodować z powodu nagromadzenia pary powstające wewnątrz żółtka.

Pytanie: Dlaczego zaleca się odstanie ogrzanej żywności po dokończeniu gotowania?

Odpowiedź: Czas odstania jest bardzo ważny. Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej temperatura wzrasta w żywności, nie w kuchenke. Większość artykułów spożywczych nagrzewa się głównie wewnątrz, co umożliwia kontynuowanie procesu gotowania po wyjęciu żywności z kuchenki. Czas odstania w przypadku mięsa, dużych kawałków warzyw i ciast umożliwia dostateczne nagrzanie wnętrza żywności bez ugotowania na powierzchni.

Pytanie: Co znaczy „czas odstania“?

Odpowiedź: „Czas odstania” oznacza, że żywność powinna zostać wyjęta z kuchenki i zostawiona zakryta powinna dokończyć proces gotowania lub ogrzewania. Dzięki tej funkcji nie trzeba ogrzewać za długo.

Pytanie: Dlaczego kuchenka nie gotuje tak samo szybko, jak jest podane w przewodniku gotowania?

Odpowiedź: Skontrolować dane w przewodniku gotowania, aby upewnić się co do dokładnego postępowania według instrukcji. Skontrolować, co mogłoby spowodować różnice w czasie. Czasy podane w przewodniku gotowania i nastawienie temperatury jest tylko orientacyjne i ma pomagać w ugotowaniu żywności. To jest najczęstszy problem podczas używania kuchenki mikrofalowej. Wielkość, kształt, waga i wymiary mają wpływ na czas gotowania lub ogrzewania.

Pytanie: Uszkodzi się kuchenka mikrofalowa, jeżeli zostanie uruchomiona pusta?

Odpowiedź: Tak. Nigdy nie włączać pustej kuchenki.

Pytanie: Mogę używać kuchenki bez włożonego szklanego obrotowego talerza lub obrócić talerz obrotowy dla zabezpieczenia dużej miski?

Odpowiedź: Nie. W przypadku wyjęcie szklanego obrotowego talerza dojdzie do pogorszenia wyników gotowania. Naczynia używane w kuchence muszą pasować na szklany obrotowy talerz.

Pytanie: Czy szklany obrotowy talerz może się obracać w jakimkolwiek kierunku?

Odpowiedź: Tak. Szklany obrotowy talerz może się obracać w kierunku zgodnym i przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Naczynia używane w kuchence muszą pasować na szklany obrotowy talerz.

Pytanie: Czy mogę w kuchence mikrofalowej prażyć kukurydzę? jak uzyskam najlepsze wyniki?

Odpowiedź: Tak. W kuchence mikrofalowej można przygotowywać prażoną kukurydzę, ale tylko w specjalnym opakowaniu i zgodnie z instrukcją producenta. Nie używać zwykłych torebek papierowych. Słuchając ukończyć proces, jak tylko czas pęknięcia kukurydzy będzie dłuższy niż 1-2 sekundy. Nie prażyć ponownie niepękniętych ziaren kukurydzy. Do prażenia kukurydzy nie używać szklanych naczyń.

INSTRUKCJA GOTOWANIA

Używać tylko naczyń kuchennych nadających się do użycia w kuchenie mikrofalowej. Podczas gotowania lub ogrzewania żywności jest konieczne, aby mikrofałe przenikały przez żywność bez odbicia lub absorpcji przez użyte naczynie. Należy zwracać uwagę na wybór odpowiednich naczyń. Jeżeli jest podane, że naczynie nadaje się do użycia w kuchenie mikrofalowej, nie ma powodu do obaw. Poniższa tabela zawiera listę naczyń i zaleca, jakich naczyń można użyć w kuchenie mikrofalowej.

Akcesorium kuchenne	Bezpieczeństwo	Uwagi
Folia aluminiowa	▲	Używać tylko w małej ilości do ochrony przed rozgotowaniem. Iskrzenie może wystąpić, jeżeli folia jest blisko ściany lub jest jej za dużo.
Talerze do wytworzenia skórki	•	Nie używać dłużej niż 8 minut.
Porcelana i wyroby garnerskie	•	Porcelana, wyroby garnerskie łącznie ze szklionymi i porcelaną kostną nadają się - jeżeli jednak nie są dekorowane metalami.
Talerze poliestrowe jednorazowego użytku	•	Porcelana, wyroby garnerskie łącznie ze szklionymi i porcelaną kostną nadają się - jeżeli jednak nie są dekorowane metalami.
Pakowane dania gotowe <ul style="list-style-type: none"> ▪ Miski polistyrenowe ▪ Torebki papierowe lub gazety ▪ Recyklowany papier lub metalowe igły 	<ul style="list-style-type: none"> • X X 	<p>Mogą być użyte do ogrzewania żywności. W wyniku przegrzania jest możliwe roztopienie polistyrenu. Mogą się w kuchenie wzniecić.</p> <p>Mogą powodować iskrzenie w kuchenie.</p>
Szkoło <ul style="list-style-type: none"> • Szklane naczynia do przygotowania i podawania żywności • Szkoło cienkie • Szklanki 	<ul style="list-style-type: none"> • • • 	<p>Może być używane, jeżeli nie posiada metalowego dekoru.</p> <p>Może być używane do ogrzewania żywności i napojów. Zdjąć wieko. Używać tylko do ogrzewania.</p>

Akcesorium kuchenne	Bezpieczeństwo	Uwagi
Naczynia metalowe <ul style="list-style-type: none"> • Talerze • Metalowe paski do zamykania torebek z mrożoną żywnością 	X X	Możą powodować iskrzenie w kuchence lub wzniecenie żywności.
Naczynia papierowe <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tacki, kubeczki, serwetki i papier kuchenny • Recyklowany papier 	• X	Do krótkiego czasu ogrzewania i przygotowania, również do absorbowania nadmiaru wilgoci. Może powodować iskrzenie w kuchence.
Naczynia plastikowe <ul style="list-style-type: none"> • Naczynia • Folia ▪ Torebki na żywność mrożoną 	• • ▲	<p>Używać tylko tworzyw sztucznych odpornych na wysokie temperatury, inne tworzywa mogą w wysokiej temperaturze zmieniać kształt lub kolor. Nie używać wyrobów z melaminy.</p> <p>Używać do utrzymania wilgotności, nie powinny dotykać żywności. Zdejmując je uważać na uchodzącą parę. Tylko jeżeli są odporne na gotowanie lub wysokie temperatury, nie mogą być hermetyczne. W razie potrzeby przebić widelcem.</p>
Woskowany papier lub papier odporny na tłuszcze	•	Może być używany do utrzymania wilgotności w żywności i do zapobiegania rozpryskiwaniu kropli tłuszczu i soku.

zalecane użycie; ograniczone użycie; niezalecane;

DLA BEZPIECZNEGO UŻYWANIA KUCHENKI

Ogólne używanie

Nie próbować rozbić lub manipulować z zamkiem bezpieczeństwa drzwiczek kuchenki.

Między przednią ramę kuchenki i drzwiczki nic nie umieszczać ani nie zostawiać zanieczyszczeń na powierzchni zabezpieczenia drzwiczek. Wytrzeć gąbką nawilżoną roztworem środka czyszczącego, opłukać i wytrzeć do sucha. Do czyszczenia nigdy nie używać grubych środków czyszczących lub gąbek ściernych. Nie obciążać kuchenki dużą wagą, nie pozwalać, aby dzieci wieszaly się na otwartych drzwiczkach. Kuchenka mogłaby spaść i spowodować zranienie, lub mogłaby się uszkodzić.

Nie uruchamiać kuchenki, jeżeli zamek bezpieczeństwa drzwiczek jest uszkodzony, lub drzwiczki są wgniecione, lub zawiasy drzwiczek są poluzowane lub uszkodzone.

Nie uruchamiać pustej kuchenki. Może dojść do uszkodzenia kuchenki.

W kuchence nie wolno suszyć prania, gazet lub podobnych materiałów. Mogą się łatwo wzniecić. Nie używać wyrobów z recyklowanego papieru, ponieważ te wyroby mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą iskrzyć lub wzniecić się.

Nie narażać panelu do obsługi na kontakt z twardymi przedmiotami. Może dojść do uszkodzenia kuchenki.

Żywność

Nie używać kuchenki mikrofalowej do wekowania. Kuchenka nie jest przeznaczona do prawidłowego wekowania. Nieprawidłowo zawekowana żywność może się zepsuć, więc może być niebezpieczna w razie spożycia.

Zawsze używać minimalnego czasu gotowania lub ogrzewania. Lepiej gotować lub ogrzewać powoli i regularnie kontrolować, niż rozgotować żywność. Niedogotowane jedzenie może włożyć z powrotem do kuchenki w celu kontynuowania gotowania, ale z rozgotowanym jedzeniem nic się nie da zrobić.

Ogrzewać małą ilość jedzenia a jedzenie o niskiej wilgotności ogrzewać ostrożnie. Żywność może się szybko wysuszyć, spalić lub wzniecić.

W kuchence nie przygotowywać jajek w skorupce. Ciśnienie pod skorupką znacznie wzrasta i jajka mogą eksplodować.

Ziemiaki, jabłka i żółtka jajek są przykładem żywności z nieprzepuszczalną skórką. Przed przygotowaniem trzeba je kilkakrotnie przekłuć widelcem.

Nie frytować w kuchence mikrofalowej.

Zawsze pozwolić żywności 20 sekund odstać się po dokończeniu procesu gotowania lub ogrzewania, aby ustabilizowała się temperatura. Ciekłą żywność przed podaniem zamieszać. Aby zapobiec ewentualnemu bulgotaniu i rozpryskiwaniu należy do cieczy włożyć łyżkę lub żyłeczkę i ciecz przed podawaniem zamieszać. Nie zostawiać kuchenki bez nadzoru podczas przygotowania prażonej kukurydzy. Nie przygotowywać prażonej kukurydzy w papierowej torebce, o ile nie chodzi o specjalną torebkę do przygotowania prażonej kukurydzy w kuchence mikrofalowej. Ziarna mogą się przegrzać i zapalić papierową torebkę. Torebki do przygotowania prażonej kukurydzy w kuchence mikrofalowej nie kłaść na szklany obrotowy talerz. Umieścić torebkę na szklany lub ceramiczny talerz, aby zapobiec przegrzaniu i ewentualnemu rozbiciu szklanego obrotowego talerza. Nie przedłużać zalecanego przez producenta czasu przygotowania prażonej kukurydzy. Przedłużenie danego czasu nie oznacza przygotowania większej ilości prażonej kukurydzy. Przeciwnie, może spowodować poparzenie lub pożar. Torebka i szklany obrotowy talerz mogą być za gorące do trzymania w ręce. Wyjmować z kuchenki ostrożnie i używać rękawic chroniących przed wysoką temperaturą.

ISKRZENIE

W razie wystąpienia w kuchence iskrzenia niezwłocznie nacisnąć przycisk **STOP/CLEAR** i usunąć jego przyczynę.

Iskrzenie wewnątrz kuchenki jest spowodowane:

- przez metalowe przedmioty lub folię aluminiową dotykającą ścian wewnątrz kuchenki
- żywność nie jest prawidłowo zapakowana do folii aluminiowej (wystające rogi działają jak antena)
- do kuchenki włożono metalowe przedmioty, takie jak metalowe paski, igły lub porcelanowy talerz z metalowym dekokrem
- do kuchenki włożono wyroby z recyklowanego papieru zawierające drobne cząstki metalu.

PODSTAWY GOTOWANIA W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

Zasada energii mikrofalowej do gotowania i ogrzewania żywności jest znana już od powstania radaru podczas II wojny światowej. Mikrofałe występują w atmosferze cały czas jako naturalne, oraz pochodzą ze sztucznie wyprodukowanych źródeł. Sztucznie wyprodukowanymi źródłami są radar, radio, telewizja, linie telefoniczne i telefony komórkowe.

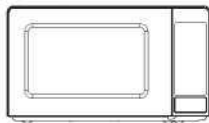
JAK MIKROFALE GOTUJĄ JEDZENIE

Kuchinka mikrofalowa jest urządzenie kategorii 2 ISM, w którym jest intensywnie generowana i wykorzystywana energia w formie wysokoczęstotliwościowych fal radiowych. Ten wyrób klasy B jest urządzeniem przeznaczonym do stosowania w gospodarstwie domowym i jest zasilane niskim napięciem dostarczanym do gospodarstw domowych.



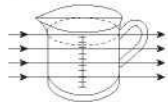
W kuchence mikrofalowej energia jest przetwarzana na mikrofałe z pomocą MAGNETRONU

► ODBICIE



Mikrofałe odbijają się od metalowych ścian i od metalowej siatki drzwiczek.

► PRZENOSZENIE



Mikrofałe przenikają przez naczynie i są absorbowane przez molekuły wody w żywności, ponieważ żywność zawiera więcej lub mniej wody.

ABSORPCJA



Mikrofałe powodują wibrację molekuł wody, która następnie powoduje TARCIE, tzn. CIEPŁO. To ciepło następnie ogrzewa żywność. Mikrofałe również działają na tłuszcze i cukry, dlatego żywność z wyższą zawartością tłuszczu i cukru nagrzewają się szybciej. Mikrofałe mogą przenikać tylko na głębokość 4-5 cm. Jak ciepło przenika przez żywność tak samo jak w tradycyjnym piekarniku, żywność nagrzewa się od zewnątrz do wewnątrz.

TABELE PRZELICZENIOWE

JEDNOSTKI WAGI		JEDNOSTKI OBJĘTOŚCI		VOLUM	
15g	1/2 uncji	30 ml	1 fl. Uncja	1.25 ml	1/4 łyżeczka do herbaty
25 g	1 uncja	100 ml	3 fl. Uncja	2.5 ml	1/2 łyżeczka do herbaty
50 g	2 uncja	150 ml	5 fl. uncji (1/4 pinty)	5 ml	1 łyżeczka do herbaty
100 g	4 uncja	300 ml	10fl.uncji(1/2 pinty)	15 ml	1 łyżka
175 g	6 uncja	600 ml	20 fl. uncji (1 pinta)		
225 g	8 uncja				
450 g	1 funt				

JEDNOSTKI OBJĘTOŚCI		
1 filiżanka	= 8 fl. uncji	= 240 ml
1 pinta	= 16 fl. uncji (UK = 20 fl. uncji)	= 480 ml (UK = 560 ml)
1 quart	= 32 fl. uncji (UK = 40 fl. uncji)	= 960 ml (UK = 1 120 ml)
1 gallon	= 128 fl. uncji (UK = 160 fl. uncji)	= 3 840 ml (UK = 4 500 ml)

TECHNIKI GOTOWANIA

CZAS ODSTANIA

Gęsta żywność, np. mięso, ziemniaki w koszulkach i ciasta, wymagają czasu odstania (w kuchence lub poza nią) po dogotowaniu, aby doszło do kompletnego rozprzestrzenienia ciepła. Na czas odstania należy zapakować mięso i ziemniaki do folii aluminiowej. Mięso wymaga na przykład 10-15 minut, ziemniaki 5 minut. Pozostałe artykuły spożywcze, takie jak podgotowana żywność, warzywa, ryby, wymagają 2-5 minut. Po rozmrożeniu żywności jest też ważne odstanie rozmrożonej żywności. Jeżeli żywność po odstawieniu nie jest dogotowana, włożyć ją z powrotem do kuchenki i dokończyć przygotowanie.

ZAWARTOŚĆ WILGOCI

Wiele świeżych artykułów spożywczych, np. warzywa i owoce, mają różną zawartość wilgoci w sezonie, głównie ziemniaki. Z tego powodu czas przygotowania może być różny. Suche artykuły spożywcze, takie jak ryż, makaron, mogą się wysuszyć podczas przechowywania, dlatego czas ich przygotowania może być różny.

GĘSTOŚĆ

Porowata żywność ogrzewa się szybciej niż bardzo gęsta.

FOLIA KRYJĄCA

Folia kryjąca pomaga w utrzymaniu wilgotności żywności a nagromadzona para skraca czas przygotowania. Przed przygotowaniem należy przekłuć folię, aby mógł uchodzić nadmiar pary. Należy uważać usuwając folię z żywności, ponieważ uchodząca para może być bardzo gorąca.

KSZTAŁT

Żywność o równomiernych kształtach ugotuje się równomierniej. Żywność przygotowuje się lepiej w okrągłych naczyniach, niż w prostokątnych.

ROZŁOŻENIE

Żywność ugotuje się szybciej i równomierniej, kiedy jest rozłożona dalej od siebie. NIGDY nie układać żywności na siebie.

TEMPERATURA POCZĄTKOWA

Im chłodniejsza jest żywność, tym dłuższego czasu potrzebuje na ogrzewanie. Żywność z lodówki ogrzewa się dłużej, niż żywność o temperaturze pokojowej.

CIECZE

Wszystkie ciecze trzeba zamieszać przed i po ogrzewaniu. Głównie wodę trzeba zamieszać przed i po ogrzewaniu, aby zapobiec nadmiernemu wrzeniu. Nie ogrzewać cieczy, które już wrzały.

OBRACANIE I MIESZANIE

Niektóre artykuły wymagają mieszania podczas gotowania. Mięso i drób trzeba w połowie czasu przygotowania obrócić.

ROZMIESZCZENIE

Poszczególne kawałki żywności, np. mięso z kurczaka lub kotlety umieścić tak, aby grubsze części były skierowane na zewnątrz.

IŁOŚĆ

Mała ilość żywności ugotuje się szybciej, niż duża ilość, zatem małe porcje ogrzeją się szybciej niż duże.

PRZEKŁUWANIE

Skóra lub błona na niektórych artykułach może powodować gromadzenie pary podczas gotowania. Te artykuły trzeba przekłuć lub naciąć skórę przed gotowaniem. Jajka, ziemniaki, jabłka, kielbaski, itp., trzeba przed gotowaniem przekłuć. NIE GOTOWAĆ JAJEK W SKORUPCE.

ZAKRYCIE

Zakryć żywność folią lub pokrywką przeznaczoną do gotowania mikrofalowego. Zakryć ryby, warzywa, dania gotowe, zupy. Nie zakrywać ciast, sosów, ziemniaków, lub dań przygotowanych z ciasta.

PRZEWODNIK ROZMRAŻANIEM

Nie rozmrażać zakrytego mięsa. Może dojść do gotowania. Usunąć opakowanie i tackę. Używać tylko naczyń, które nadają się do kuchenki mikrofalowej.

Drób w całości rozmrażać stroną piersi w dół. Mięso należy zacząć rozmrażać tłuszczem w dół.

Kształt opakowania zmienia się podczas rozmrażania. Płytkie regularne kształty rozmrażają się szybciej, niż duże kawałki.

Po 1/3 czasu rozmrażania skontrolować żywność. W razie potrzeby obrócić, przemieścić lub usunąć rozmrożone części.

W trakcie rozmrażania kuchenka poinformuje, aby potrawę obrócić. Otworzyć drzwiczki i skontrolować potrawę. Dotrzymywać podanych poniżej zasad, aby uzyskać najlepsze wyniki. Następnie zamknąć drzwiczki.

Po rozmrożeniu potrawa powinna być zimna, ale miękka. Jeżeli jest wciąż zamrożona, włożyć ją z powrotem lub zacząć kilka minut do odstania. Po rozmrażaniu pozwolić odstać się 5-60 minut, jeżeli potrawa jest jeszcze częściowo zamrożona. Drób i ryby włożyć pod bieżącą zimną wodę, dopóki nie rozmroźnie.

< **Obracanie:** Pieczone mięso, żeberka, drób, pierś z indyka, hot dogi, kielbaski, steaki lub kotlety.

< **Rozłożenie:** Oddzielić od siebie steaki, kotlety, mięso od hamburgerów, mięso mielone, kawałki kurczaka i kawałki mięsa.

< **Zakrycie:** Użyć małych kawałków folii aluminiowej do zakrycia cienkich części lub krawędzi nierównomiernych części, np. takich jak skrzydełka z kurczaka. Aby uniknąć iskrzenia, nie pozwolić, aby folia dotykała ścian lub drzwiczek.

< **Wyjęcie:** Aby zapobiec ugotowaniu, usunąć rozmrożone części. To może skrócić czas rozmrażania.

TABELA GOTOWANIA & OGRZEWANIA

Tabela gotowania

Artykuł spożywczy	Poziom mocy		Czas gotowania /450 g	Specjalne instrukcje
	700W	800W		
MIĘSO				
Steak wołowy - krwisty				- Chłodzone mięso o drób należy wyjąć co najmniej 30 minut przed gotowaniem. - Zawsze zostawić mięso i drób do odstania zakryte po gotowaniu.
- średnio krwisty	560	640	8-10 min.	
- całkowicie upieczony	560	640	9-11 min.	
	560	640	11-13 min.	
Kotlet wieprzowy	700	800	12-15 min.	
Wędzony plasterek	700	800	9-10 min.	
DRUBEŻ				
Cały kurczak	700	800	7-9 min.	
Kawałki kurczaka	560	640	5-7 min.	
Pierś (z kością)	560	640	6-8 min.	
RYBY				
Filety rybne	700	800	4-6 min.	- Rybę natrzeć małą ilością oleju lub masła, lub dodać 15 - 30 ml soku cytrynowego, wina, rosołu, mleka lub wody. - Zawsze zostawić rybę po gotowaniu, aby się odstała.
Makrela (cała)	700	800	4-6 min.	
Pstrąg (cały)	700	800	5-7 min.	
Łosoś (stek)	700	800	5-7 min.	

Uwaga:

Podane powyżej czasy gotowania są tylko orientacyjne. Mogą być różne w zależności od smaku i preferencji. Czas przygotowania może być różny w zależności od kształtu i struktury potraw. Mrożone mięso, drób i ryby muszą być należycie rozmrożone przed gotowaniem.

Tabela ogrzewania

- Dania dziecięce trzeba szczególnie uważnie kontrolować przed podaniem.
- Ogrzewając zapakowane półprodukty należy zawsze dotrzymywać instrukcji podanych na opakowaniu.
- W razie zamrożenia żywności zakupionej jako świeża upewnić się, że przed przygotowaniem została dokładnie rozmrożona.
- Trzeba pamiętać o usunięciu metalowych igieł z opakowań żywności przed ogrzewaniem.
- Chłodzona (mrożona) żywność wymaga dłuższego czasu ogrzewania, niż żywność o temperaturze pokojowej.
- Wszystkie rodzaje potraw można ogrzewać z pełną mocą mikrofal.

Artykuł spożywczy	Czas ogrzewania	Specjalne instrukcje
Danie dziecięce 128 g stoik	30 s	Przełożyć danie do małej miski. W trakcie ogrzewania raz lub dwa razy zamieszać. Przed podaniem starannie skontrolować temperaturę.
Mleko dla dzieci 100 ml 225 ml	20 -30 s 40 -50 s	Zamieszać lub wstrząsnąć i nalać do sterylizowanej butelki. Przed podaniem starannie skontrolować temperaturę.
Kanapka 1 szt.	20 -30 s	Zawinąć do papierowej serwetki i umieścić na szklanej tacy. * Uwaga: Nie używać serwetek z recyklowanego papieru.
Lasagne 1 porcja (300 g)	4-6 min.	Włożyć lasagne do kuchenki zakryty pokrywą przeznaczoną do kuchenki mikrofalowej, lub zakryć folią i przekłuć folię widelcem.
Danie jednogamkowe 1 kubek 4 kubki	1 1/2-3 min. 5-7 min.	Włożyć do kuchenki zakryte pokrywą przeznaczoną do kuchenki mikrofalowej. Po upływie połowy czasu ogrzewania zamieszać.
Pure ziemniaczane 1 kubek 4 kubki	2-3 min. 6-8 min.	Włożyć do kuchenki zakryte pokrywą przeznaczoną do kuchenki mikrofalowej. Po upływie połowy czasu ogrzewania zamieszać.
Pieczona fasola 1 kubek	2-3 min.	Włożyć do kuchenki zakryte pokrywą przeznaczoną do kuchenki mikrofalowej. Po upływie połowy czasu ogrzewania zamieszać.
Ravioli lub makaron z sosem 1 kubek 4 kubki	3-4 min. 7-10 min.	Włożyć do kuchenki zakryte pokrywą przeznaczoną do kuchenki mikrofalowej. Po upływie połowy czasu ogrzewania zamieszać.

TABELA GOTOWANIA WARZYW

Używać odpowiedniego szklanego naczynia z pokrywką. Dodać 30-45 ml zimnej wody na każdych 250 g, dopóki nie potrzeba dalszej wody - patrz tabela. Gotować zakryte z minimalnym czasem gotowania - patrz tabela. Czas gotowania można kiedykolwiek wydłużyć. W trakcie gotowania raz zamieszać i po dokończeniu gotowania też. Sól, zioła lub masło dodawać po ugotowaniu. Po ugotowaniu pozwolić 3 minut odstać się. Dobra rada: Pokroić warzywa na jednakowe kawałki. Im mniejsze będą kawałki, tym szybciej warzywa będą ugotowane. Wszystkie warzywa należy gotować z maksymalną mocą.

Tabela gotowania warzyw mrożonych

warzywa	Waga	Czas ogrzewania	Instrukcja
Szpinak	125g	2-3 min	Dodać 15 ml zimnej wody.
Brokuły	250g	3-4 min	Dodać 30 ml zimnej wody.
groszek	250g	3-4 min	Dodać 15 ml zimnej wody.
Zielone fasolki	250g	4-5 min	Dodać 30 ml zimnej wody.
Mieszanka do zupy (marchew/groszek/kukurydza)	250g	3-4 min	Dodać 15 ml zimnej wody.
Mieszanka do dania chińskiego	250g	4-5 min	Dodać 15 ml zimnej wody.

Tabela gotowania świeżych warzyw

warzywa	Waga	Czas gotowania	Instrukcja
Brokuły	250g 500g	2-3 min 4-6 min	Pokroić na jednakowe plasterki. Szypułki mają być skierowane do środka.
Kapusta brukselska	250g	3-4 min	Dodać 60 - 75 ml wody.
Marchew	250g	2-3 min	Pokroić na jednakowe kawałki.
Kalafior	250g 500g	2-3 min 4-6 min	Pokroić na jednakowe plasterki. Duże rozpołowić. Szypułki mają być skierowane do środka.
Cukinie	250g	2-3 min	Pokroić cukinie na plasterki. Dodać 30 ml wody lub kawałek masła. Gotować na miękko.
Bakłażan	250g	2-3 min	Pokroić bakłażan na małe kawałki i pokapać 1 łyżką soku cytrynowego.
Por	250g	2-3 min	Pokroić por na grube plastry.
Grzyby	125g 250g	1-2 min 2-4 min	Przygotowywać w całości lub pokrojone na kawałki. Nie dodawać wody. Pokapać sokiem cytrynowym. Posolić i posypać pieprzem. Przed podawaniem osuszyć.
Cebula	250g	2-3 min	Pokroić cebulę na plasterki lub na połowy. Dodać 15 ml wody.
Papryka	250g	2-4 min	Pokroić papryki na małe kawałki.
Ziemniaki	250g 500g	3-5 min 7-9 min	Ziemniaki obrać i pokroić na półówki lub na ćwiartki.
Kalarepa	250g	3-5 min	Pokroić kalarepę na małe kawałki.

PRZEPISY

ZUPA POMIDOROWO - POMARAŃCZOWA

25 g masła
1 średniej wielkości cebula, pokrojona
1 duża marchew i 1 duży ziemniak,
pokrojone
800 g pomidorów wędzonych
Sok i tarta skórka z 1 małej
pomarańczy
900 ml gorącego rosółu jarzynowego
Sól i pieprz do smaku

1. W dużej misce roztopić masło na mocy P-HI przez czas ok. 1 minut.
2. Dodać cebulę, marchew i ziemniak i gotować na mocy P-HI ok. 6 minut. W połowie czasu zamieszać.
3. Dodać pomidory, sok i skórkę pomarańczową i rosół. Dokładnie zamieszać.
Doprawić solą i pieprzem. Zakryć miskę i gotować na mocy P-HI następnych 15 minut. W trakcie gotowania 2-3 razy zamieszać, dopóki zupa nie jest gotowa.
4. Podawać gorącą.

FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA

1 duża cebula pokrojona na plasterki
1 łyżka oleju kukurydzianego
50 g mąki tortowej
1,2 l gorącego rosółu wołowego lub
jarzynowego
Sól i pieprz do smaku
2 łyżki pietruszki
4 grube plasterki francuskiej bagiety
50 g sera tartego

1. Do miski włożyć cebulę i olej. Dokładnie zamieszać i gotować na mocy P-HI 2 minuty.
2. Dodać mąkę do wytworzenia zasmażki i stopniowo dodawać rosół. Przyprawić i dodać pietruszkę.
3. Zakryć i gotować na mocy P-80 następnych 16 minut.
4. Nalać zupę do miski do serwowania, na wierzch położyć plasterki bagiety i posypać serem.
5. Gotować na mocy P-80 ok. 2 minut, dopóki ser się nie zapiecze.

MIESZANKA WARZYWNA

1 łyżka oleju słonecznikowego
2 łyżki sosu sojowego
1 łyżka sherry

1. Do dużej miski włożyć olej, sos sojowy, sherry, imbir i marchew i dokładnie zamieszać.

2,5 cm kawałek imbiru, obrany i
starty na drobno
2 średniej wielkości marchwie, pokrojone na
paski
100 g pieczarek, pokrojonych
50 g zielonych fasolek
100 g groszku
1 czerwona papryka, oczyszczona i
na drobno
4 wiosenne cebulki, pokrojone
100 kasztanów jadalnych, pokrojonych
1/4 główki kapusty chińskiej, pokrojonej
na drobno

2. Zakryć i gotować na mocy Po- HI ok. 4-5 minut. Zamieszać.

3. Dodać pieczarki, fasolki, groszek, czerwoną paprykę, młode cebulki, kasztany i kapustę chińską. Dokładnie zamieszać.

4. Gotować na mocy P-HI ok. 4 -5 minut, dopóki warzywa nie zmiękną. W trakcie gotowania 2-3 razy zamieszać.

**Mieszanka warzywna jest dobrym
mięsa lub ryby.**

KURCZAK NA MIODZIE

4 pierś z kurczaka bez kości
2 łyżki miodu
1 łyżka grubej горчицы
1/2 łyżeczki suszonego estragonu
1 łyżka przecieru pomidorowego
150 ml rosółu z kurczaka

1. Do miski do pieczenia włożyć pierś z kurczaka.
2. Zmieszać wszystkie pozostałe składniki i przelać mieszankę przez pierś. Posolić i posypać pieprzem do smaku.
3. Gotować na mocy Po-HI ok. 11– 12 minut. W trakcie gotowania obrócić kurczaka z sosem dwa razy.

ZIEMNIANKI NADZIEWANE SEREM NIVA I SZCZYPIORKIEM

2 ziemniaki do pieczenia

50 g masła

100 g sera niva, pokrojonego

1 łyżka świeżego szczypiorku pokrojonego na drobno

50 g pieczarek, pokrojonych na plasterki

Sól i pieprz do smaku

1. Przekuć ziemniak w kilku miejscach. Gotować na mocy P-HI 10- 11 minut. Rozpołować i wybrać wnętrze do miski. Dodać masło, ser, szczypiorek, pieczarki, sól i pieprz. Dokładnie zamieszać
2. Włożyć mieszankę z powrotem do wydlubanych ziemniaków i włożyć je do płaskiego naczynia.
3. Gotować na mocy P-80 ok. 10 minut.

SOS BESZAMELOWY

25 g masła

25 g mąki tortowej

300 ml mleka

Sól i pieprz do smaku

1. Do miski włożyć masło i roztopić je na mocy P-HI ok. 1 minuty.
2. Dodać mąkę i rozmiksować z mlekiem. Gotować na mocy P-HI 3-4 minuty. Co 2 minuty zamieszać, dopóki sos nie będzie gęsty i gładki. Doprawić solą i pieprzem.

DŻEM TRUSKAWKOWY

675 g truskawek, bez szypulek
3 łyżki soku cytrynowego
675 g cukru kryształu drobnego

1. Do dużej miski włożyć truskawki i dodać sok cytrynowy. Gotować na mocy P-HI ok. 5 minut, lub dopóki owoce nie zmiękną. Dodać cukier i dokładnie zamieszać.
2. Gotować na mocy P-80 25-30 minut, dopóki mieszanka nie będzie dostatecznie gęsta*. Co 4-5 minut zamieszać.
3. Nalać dżem do nagrzaných i czystých słoików. Zakręcić.

* dostatecznie gęsty dżem: Aby sprawdzić, kiedy dżem jest dostatecznie gęsty, należy nabrać trochę (łyżeczkę) dżemu na zimną miskę. Zaczekać chwilę na ostygnięcie. Palcem przejechać po powierzchni. Jeżeli powierzchnia marszczy się, dżem jest dostatecznie gęsty.

PLACEK Z MIKROFALÓWKI

100 g margaryny
100 g cukru
1 jajko
100 g mąki tortowej
2-3 łyżki mleka

1. Na dno tortownicy (20,4 cm ?) włożyć papier do pieczenia.
2. Zetrzeć margarynę z cukrem, dopóki mieszanka nie jest gładka i puszysta. Dodać i miksować jajko, mąkę, ewentualnie mleko.
3. Nalać mieszankę do przygotowanej tortownicy. Piec na mocy P-HI 3-4 minuty, dopóki placek nie jest całkowicie upieczony.
4. Przed wyjęciem z kuchenki poczekać ok. 5 minut.

OMLET

15 g masła
4 jajka
90 ml mleka
Sól i pieprz

1. Utrześć jajka z mlekiem i przyprawić do smaku.
2. Do płaskiego naczynia włożyć masło.
Gotować na mocy P-HI ok. 1 minuty, dopóki masło się nie roztopi. Rozetrzeć masło po naczyniu.
3. Nalać mieszankę na omelet do naczynia. Gotować na mocy P-HI ok. 2 minut. Zamieszać i dalej gotować na mocy Po- HI ok. 1 minut.

JAJECZNICA

15 g masła
2 jajka
2 łyżki mleka
Sól i pieprz

1. W misce roztopić masło na mocy P-HI przez czas ok. 1 minuty.
2. Dodać jajko, mleko i przyprawić do smaku. Dokładnie zamieszać.
3. Gotować na mocy P-HI ok. 2 minut.
Co 30 sekund zamieszać.

PIKANTNA MIELONKA

1 mała cebula pokrojona na kawałki
1 ząbek czosnku rozarty
1 łyżka oleju
200 g pomidorów wędzonych
1 łyżka przecieru pomidorowego
1 łyżeczka mieszanki ziołowej
225 g mięsa mielonego
Sól i pieprz

1. Do miski włożyć cebulę, czosnek i olej i gotować na mocy P-HI ok. 2 minut, lub dopóki cebula nie zmięknie.
2. Włożyć pozostałe składniki. Dokładnie zamieszać.
3. Zakryć i piec na mocy P-HI ok. 4 minut, następnie obniżyć moc na P-80 i gotować 8-12 minut, lub dopóki mięso nie będzie miękkie.

