

KUCHENKA MIKROFALOWA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PMD 2011 W
PMD 2011 B

**Drogi kliencie,
Dziękujemy za zakup produktu marki PHILCO. Aby urządzenie dobrze Ci służyło, przeczytaj uważnie
wszystkie instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.**

SPIS TREŚCI

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
INNE ZALECENIA	5
UZIEMIENIE	7
INSTALACJA.....	7
SPECYFIKACJA TECHNICZNA	8
OPIS URZĄDZENIA.....	10
PROCEDURA OBSŁUGI.....	11
DBANIE O TWOJĄ KUCHENKĘ MIKROFALOWĄ.....	12
ZANIM WEZWIESZ SERWIS	14
KONSERWACJA MIKROFALÓWKI	15
PYTANIA I ODPOWIEDZI.....	16
INSTRUKCJE GOTOWANIA.....	17
BEZPIECZNE KORZYSTANIE Z KUCHENKI MIKROFALOWEJ	18
ZASADY DZIAŁANIA MIKROFAL	19
TABELE KONWERSJI	21
PRZYGOTOWANIA TECHNICZNE	21
INSTRUKCJA ROZMRAŻANIA	23
TABELA GOTOWANIA I OGRZEWANIA	25
TABELA WARZYW	27

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat i starsze lub osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami, bądź z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o bezpieczny sposób eksploatacji urządzenia i zrozumiały potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, aby uniknąć pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.



Ostrzeżenie:

Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, należy zaprzestać eksploatacji kuchenki i przekazać urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.



Ostrzeżenie:

Występuje ryzyko pojawienia się niebezpieczeństwa dla osób nieposiadających wykształcenia a wykonujących jakąkolwiek naprawę lub konserwację powiązaną z usunięciem jakiegokolwiek osłony, która zabezpiecza ochronę przed promieniowaniem energii mikrofalowej.



Ostrzeżenie:

Płyny lub inne potrawy nie ogrzewać w zamkniętych naczyniach, ponieważ występuje ryzyko eksplozji.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie w podobnych miejscach, takich jak:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - w gospodarstwach rolnych,
 - dla gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
 - w organizacjach oferujących noclegi ze śniadaniem.
- Aby zabezpieczyć dostateczną cyrkulację powietrza, należy pozostawić wolną przestrzeń wokół kuchenki mikrofalowej. Pozostaw 30 cm wolnej przestrzeni nad górną powierzchnią kuchenki, 20 cm na stronach. Nie zastawiaj jakiegokolwiek otworu kuchenki. Nie usuwaj nóżek kuchenki.
- Metalowe pojemniki na żywność i napoje nie nadają się do gotowania w kuchence mikrofalowej.
- Używaj wyłącznie naczyń nadających się do zastosowania w kuchence mikrofalowej.
- Zabrania się używania w kuchence mikrofalowej poniżej podanych naczyń i pomocy kuchennych:
 - patelnie metalowe lub naczynia z rękojeścią metalową lub ozdobami metalowymi;
 - zaciski na torebkach plastikowych;
 - naczynia z powierzchnią melaminową;
 - ogólnie stosowane termometry, które są używane do pomiaru temperatury mięsa itp.
- Przy ogrzewaniu pokarmu w naczyniach plastikowych lub papierowych należy od czasu do czasu skontrolować kuchenkę, czy nie nastąpiło zapalenie się opakowania.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do ogrzewania potraw i napoi. Suszenie artykułów spożywczych oraz ogrzewanie poduszek grzewczych, obuwia domowego, gąbek do mycia, wilgotnych tkanin i podobnych przedmiotów, może prowadzić do zranienia, wybuchu ognia lub pożaru.

- Po pojawieniu się dymu należy wyłączyć urządzenie lub wyciągnąć wtyczkę przewodu z gniazdka elektrycznego i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zabronić rozprzestrzenianiu się ognia.
- Ogrzewania za pomocą mikrofal może spowodować przegrzanie się napoi, co należy wziąć pod uwagę przy wyjmowaniu naczyń. Zachowaj ostrożność podczas manipulacji z naczyniem.
- Zawartość buteleczek do karmienia niemowląt oraz potraw dla dzieci należy zamieszać lub wstrząsnąć, a przed przystąpieniem do konsumpcji należy skontrolować temperaturę, aby zapobiec popaleniu dziecka.
- Jaja w skorupie i w całości gotowane na twardo nie można ogrzewać w kuchenke mikrofalowej, ponieważ mogą eksplodować nawet po skończeniu ogrzewania.
- Drzwiczki i okienko kuchenki na obu stronach, uszczelnienie drzwiczek oraz przyległe części należy regularnie czyścić z zanieczyszczeń i ewentualnych resztek potraw. Do czyszczenia zaleca się zastosować słaby roztwór delikatnego płynu do mycia naczyń. Upewnij się, czy na drzwiczkach kuchenki nie pozostały resztki płynu do utrzymania czystości.
- Kuchenkę należy regularnie czyścić według powyżej podanych instrukcji i usuwać resztki potraw. Brak czystości kuchenki, może prowadzić do uszkodzenia powierzchni, które może negatywnie wpłynąć na trwałość urządzenia.
- Zabrania się czyszczenia urządzenia za pomocą myjki parowej.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do eksploatacji jako wolno stojąca. Nie jest przeznaczona do wbudowania lub umieszczenia w szafkach kuchennych itp.
- Zabrania się umieszczania kuchenki do szafki.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do umieszczenia na blacie roboczym na wysokości maksymalnej 900 mm.
- Ten produkt zawiera oświetlenie LED o klasie efektywności energetycznej G

INNE ZALECENIA

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku.
- Urządzenie podłącz wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka sieciowego.
- Zabrania się eksploatacji kuchenki mikrofalowej na zewnątrz oraz wystawianie na działanie wpływów środowiska zewnętrznego.
- Nie umieszczaj kuchenki mikrofalowej na parapetach okien, zlewozmywaku z ociekaczem lub niestabilnych powierzchniach. Kuchenkę mikrofalową zawsze stawiaj na stabilnej, równej i czystej powierzchni.
- Nigdy nie używaj kuchenki mikrofalowej bezpośrednio w pobliżu wanny, prysznicza lub basenu.
- Zabrania się używania kuchenki mikrofalowej do celów przemysłowych lub laboratoryjnych.
- Naczynia kuchenne mogą być gorące na skutek transportu ciepła z ogrzewanych potraw. Mogą zaistnieć sytuacje, w których należy użyć rękawic ochronnych.
- Nie próbuj włączać kuchenki mikrofalowej zotwartymi drzwiczkami. Ryzyko oddziaływania szkodliwego wpływu mikrofali. Zabrania się eksploatacji pustej kuchenki mikrofalowej.
- Przy manipulacji z ogrzаныmi napojami i potrawami należy dotrzymywać podwyższonej ostrożności, ponieważ może z nich uchodzić gorąca para.
- Nie smażyc potraw w kuchenke mikrofalowej. Gorący olej może uszkodzic częsci kuchenki mikrofalowej lub nawet spowodowac popalenie skóry.
- Przed przystąpieniem do gotowania artykułów z grubą skórka należy ją przebić, np. ziemniaki, dynia, jabłka.
- Nie pozostawiaj wewnątrz kuchenki papierowych materiałów, naczyń kuchennych lub potraw, jeżeli kuchenka nie jest używana.

- Nie używaj kuchenki mikrofalowej, jeżeli jest uszkodzony przewód zasilający lub gniazdko elektryczne, ewentualnie jeżeli nie działa poprawnie, bądź jest uszkodzona lub upadła na ziemię. Jakakolwiek naprawa kuchenki mikrofalowej lub wymiana uszkodzonego przewodu zasilania musi być wykonana przez autoryzowany punkt serwisowy, aby uniknąć pojawienia się niebezpiecznych sytuacji.

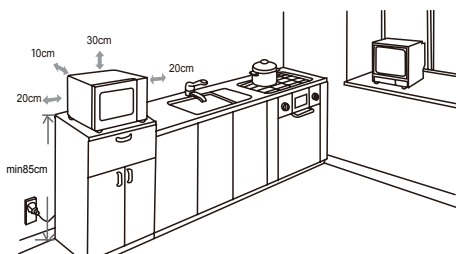
**PRZECZYTAJ I POSTĘPUJ ZGODNIE Z PONIŻSZYMI
INSTRUKCJAMI. ZACHOWAJ INSTRUKCJE NA WYPADEK,
GDYBYŚ ICH PONOWNIE POTRZEBOWAŁ.**

UZIEMIENIE

To urządzenie musi być uziemione. W przypadku zwarcia elektrycznego, uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, zapewniając przewodnik prądu upływowego. To urządzenie jest wyposażone w kabel z przewodem uziemiającym ze złączem uziemiającym. Złącze należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka.

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użycie złącza uziemiającego może spowodować ryzyko porażenia prądem. Skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem, jeśli nie rozumiesz w pełni instrukcji dotyczących uziemienia lub jeśli nie masz pewności czy urządzenie jest prawidłowo uziemione. Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, należy użyć tylko 3-żyłowego przedłużacza, który ma 3-bolcowe złącze uziemienia i 3-otworową puszkę, która akceptuje złącze urządzenia. Oznaczona wartość przedłużacza powinna być równa lub większa niż wartość na urządzeniu.

INSTALACJA



1. Kontrola pod kątem uszkodzeń:

Drzwi nie pasują, są uszkodzone, uszkodzenie w przestrzeni grzewczej. Jeśli zauważysz którekolwiek z powyższych, NIE INSTALUJ urządzenia i powiadom sprzedawcę.

2. Wentylacja

Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych. Jeśli zostaną zablokowane podczas pracy, piekarnik może się przegrzać i ulec uszkodzeniu. Aby zapewnić dostęp powietrza, należy pozostawić co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni po bokach piekarnika i co najmniej 30 cm nad blatem.

3. Stała, prosta pozycja

Piekarnik należy ustawić na stabilnej, równej powierzchni. Ten piekarnik jest przeznaczony do użytku na stole. Nie umieszczaj kuchenki mikrofalowej w szafce, dopóki nie zostanie przetestowana w szafce.

4. Zostaw przestrzeń z tyłu i z boku

Wszystkie otwory wentylacyjne są wolne. Zasłonięcie otworów podczas pracy może spowodować przegrzanie i uszkodzenie piekarnika.

5. Trzymaj się z dala od radia i telewizji

Słaby odbiór telewizji i radia może być spowodowany bliskością piekarnika do telewizora, anteny radiowej. Umieść piekarnik jak najdalej.

6. Trzymać z dala od źródeł ciepła i wody

Urządzenie należy trzymać z dala od gorącego powietrza, pary lub rozprysków wody.

7. Zasilanie

- Używane napięcie musi być takie samo, jak wskazane na piekarniku. Używanie wyższego napięcia może spowodować pożar lub uszkodzenie kuchenki. Używanie niskiego napięcia może spowodować powolne gotowanie. Nie odpowiadamy za szkody wynikające z zastosowania niewłaściwego napięcia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

8. Nie używaj mikrofalówki, jeśli został wyniesiony z bardzo zimnego otoczenia.

(Może się to zdarzyć podczas zimnej pogody). Przed użyciem odczekać, aż urządzenie ogrzeje się do temperatury pokojowej.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

ZASILANIE ENERGIĄ ELEKTRYCZNĄ	230 V ~ 50 Hz z uziemieniem, jednofazowe
MOC WEJŚCIOWA MIKROFAL	1050 W
WYJŚCIE ENERGII MIKROFAL	700 W
CZĘSTOTLIWOŚĆ MIKROFAL	2450 MHz
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZ X W X G)	439,5 x 334,2 x 258,2 mm
OBJĘTOŚĆ WEWNĘTRZNEJ PRZESTRZENI	20 l
WAGA	11 kg
WYBÓR WYDAJNOŚCI	5 poziomów

* Zastrzegamy sobie prawo do zmiany danych technicznych bez wcześniejszego powiadomienia.

WAŻNE

Przewody w tym przewodzie zasilającym są oznaczone kolorami zgodnie z następującym kodem.

Zielony i żółty: Uziemienie

Niebieski: Zerowy

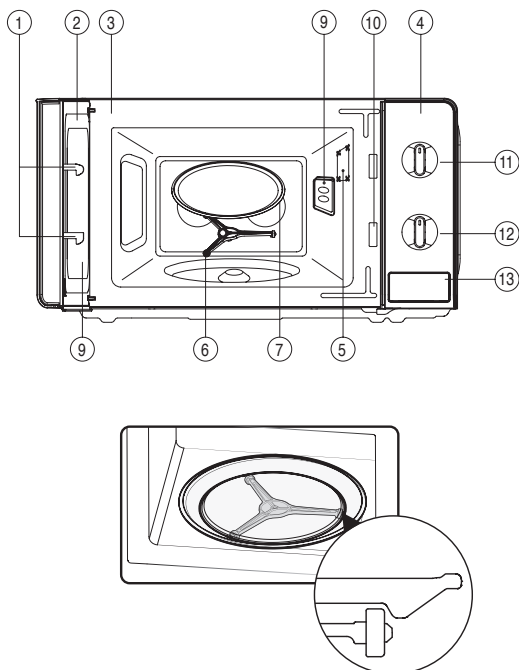
Brązowy: żywy

Ponieważ kolory przewodów w przewodzie zasilającym tego urządzenia mogą nie odpowiadać kodowi koloru identyfikującemu złącza w Twoim połączeniu, wykonaj następujące czynności:

Przewód zielono-żółty należy podłączyć do złącza w połączeniu, które jest oznaczone literą „E” lub symbolem uziemienia lub zielono-żółtym. Niebieski przewód należy podłączyć do złącza oznaczonego literą „N” lub kolorem czarnym. Brązowy przewód należy podłączyć do złącza oznaczonego literą „L” lub kolorem czerwonym.

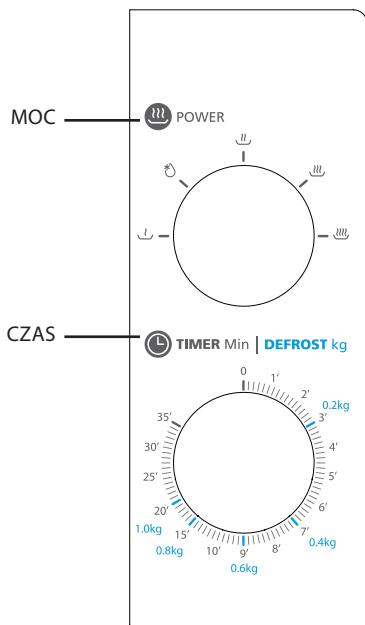
OSTRZEŻENIE: To urządzenie musi być uziemione.

OPIS URZĄDZENIA



- ① **Zatrzaski w drzwiczkach** - Jeśli otworzysz drzwi podczas korzystania z mikrofalówki, ogrzewanie zatrzyma się automatycznie.
- ② **Uszczelka drzwiczek** - powierzchnia uszczelki drzwiczek zapobiega wydostawaniu się mikrofal z komory mikrofalówki.
- ③ **Przestrzeń mikrofalówki**
- ④ **Panel sterowania**
- ⑤ **Oświetlenie mikrofalówki** - włącza się automatycznie, gdy mikrofalówka jest używana.
- ⑥ **Prowadnica talerza obrotowego** - musi być zawsze używana podczas przygotowywania potraw na szklanym talerzu obrotowym.
- ⑦ **Szklany talerz obrotowy** - Wykonany jest ze specjalnego żaroodpornego szkła. Płyta ta musi zawsze znajdować się we właściwej pozycji przed użyciem mikrofalówki. Nie przygotuj potraw bezpośrednio na tym talerzu.
- ⑧ **Przezroczyste okienko** - pozwala obserwować jedzenie.
To okno jest zaprojektowane tak, aby światło, ale nie mikrofałe, mogły przechodzić przez jego szybę.
- ⑨ **Osłona falowodu** - chroni wylot mikrofal przed spożyciem.
- ⑩ **System bezpiecznego blokowania**
- ⑪ **Pokrętko zmiennej mocy** - wybiera poziom mocy mikrofal.
- ⑫ **Sterowanie timerem** - ustawianie czasu gotowania dla wszystkich funkcji.
- ⑬ **Przycisk otwierania drzwi**

PROCEDURA OBSŁUGI



1. Aby ustawić moc gotowania, ustaw pokrętko regulatora mocy na żądany poziom.
2. Aby ustawić czas gotowania, ustaw pokrętko timera na wymagany czas gotowania zgodnie z instrukcją.
3. Mikrofala automatycznie rozpocznie gotowanie po ustawieniu poziomu mocy i czasu gotowania.
4. Po upływie ustawionego czasu gotowania urządzenie zatrzyma się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
5. Zawsze ustawiaj czas gotowania na „0”, gdy urządzenie nie jest używane.

Funkcja/moc	Moc	Zastosowanie
☁	17% mocy	Rozmrażanie lodów
☼	33% mocy	Gotowanie, zmiękczenie masłem lub rozmrażanie zupy
🐟	55% mocy	Duszenie ryb
🍚	77% mocy	Ryż, ryba, kurczak, mięso mielone
☁	100% mocy	Podgrzewanie mleka, gotowanie wody, warzyw, napojów

Uwaga: Podczas wyjmowania potraw z mikrofalni należy upewnić się, że jest ona wyłączona, ustawiając pokrętko timera w pozycji 0 (zero).

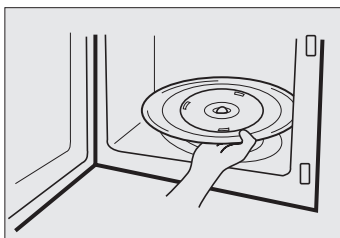
Niezastosowanie się do tego zalecenia i użycie mikrofalówki bez włożenia do niej jedzenia może spowodować jej przegrzanie i uszkodzenie magnetronu.

DBANIE O TWOJĄ KUCHENKĘ MIKROFALOWĄ

Mikrofalówkę należy regularnie czyścić i usuwać resztki jedzenia.

Brak czyszczenia mikrofalówki może prowadzić do uszkodzenia powierzchni, co może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i spowodować potencjalnie niebezpieczne sytuacje.

- 1 Wyłączyć mikrofalówkę przed czyszczeniem.
- 2 Utrzymuj wnętrze mikrofalówki w czystości. Jeśli resztki jedzenia lub rozlane płyny przykleiły się do ścianek mikrofalówki, wytrzyj je wilgotną szmatką. Jeśli mikrofalówka jest bardzo brudna, można użyć łagodnego detergentu. Nie zaleca się stosowania ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- 3 Zewnętrzną powierzchnię mikrofalówki należy czyścić mydłem i wodą, miękką szmatką. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz mikrofalówki, woda nie powinna przedostawać się do otworów wentylacyjnych.
- 4 Jeśli panel sterowania ulegnie zamoczeniu, wyczyść go miękką, suchą szmatką. Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących do panelu sterowania.
- 5 Jeżeli para gromadzi się wewnątrz lub wokół drzwiczek mikrofalówki, należy ją wytrzeć miękką szmatką. Zjawisko to może wystąpić, jeśli kuchenka mikrofalowa jest używana w miejscach o dużej wilgotności i w żadnym wypadku nie oznacza to awarii urządzenia.
- 6 Czasami trzeba wyjąć szklany talerz obrotowy, aby go wyczyścić. Umyj talerz obrotowy w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
- 7 Prowadnicę talerza obrotowego i wnętrze mikrofalówki należy regularnie czyścić, aby zapobiec nadmiernemu hałasowi. Wystarczy wytrzeć dno komory piekarnika wodą i łagodnym detergentem lub środkiem do czyszczenia okien i wysuszyć. Prowadnicę gramofonu można myć w łagodnej wodzie z mydłem.

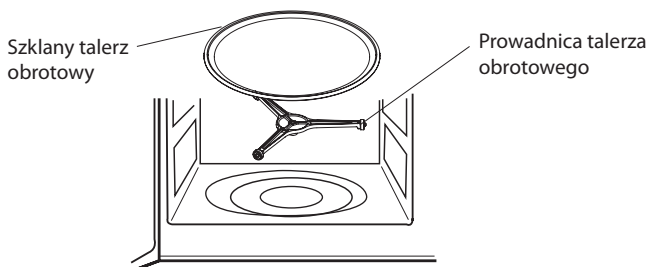


PROWADNICA TALERZA OBROTOWEGO

- 1** PROWADNICA TALERZA OBROTOWEGO i spód komory mikrofalówki należy regularnie czyścić, aby zapobiec nadmiernemu hałasowi.
- 2** PROWADNICA TALERZA OBROTOWEGO zawsze należy używać podczas przygotowywania potraw razem ze szklanym talerzem obrotowym.

SZKLANY TALERZ OBROTOWY

- 1** NIE używaj mikrofalówki bez założonej prowadnicy talerza obrotowego.
- 2** NIE WOLNO używać innych prowadnic talerza obrotowego z tą mikrofalówką.
- 3** Jeśli szklany talerz obrotowy jest gorący, pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem lub zanurzeniem w wodzie.
- 4** NIE PRZYGOTOWAĆ ŻYWNOSCI bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. (Z wyjątkiem popcornu)



ZANIM WEZWIESZ SERWIS

Zobacz poniższą listę, aby uniknąć niepotrzebnych połączeń z centrum serwisowym.

* Mikrofalówka nie działa:

1. Upewnij się, że przewód zasilający jest dobrze podłączony.
2. Sprawdź, czy drzwi są dobrze zamknięte.
3. Sprawdź, czy ustawiono czas gotowania.
4. Sprawdź, czy bezpiecznik obwodu elektrycznego nie jest przepalony lub czy zadziałał główny wyłącznik automatyczny w Twoim domu.

* Iskry wewnątrz mikrofalówki:

1. Sprawdź narzędzie. Nie należy używać metalowych pojemników ani misek z metalowym wykończeniem.
2. Upewnij się, że metalowe igły lub folia aluminiowa nie dotykają wewnętrznych ścian.
3. Sprawdź, czy falowód nie jest zabrudzony lub zatłuszczony.

Normalny tryb pracy	
Kuchenka mikrofalowa zakłóca odbiór telewizji.	Odbiór radia i telewizji może być zakłócony podczas pracy kuchenki mikrofalowej. Jest to efekt podobny do zakłóceń pochodzących od małych urządzeń elektrycznych, takich jak blender, odkurzacz czy wentylator elektryczny. Jest to zjawisko normalne.
Przyciemnione oświetlenie piekarnika.	Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej o niskiej mocy, oświetlenie w niej może przygasnąć. Jest to normalne zjawisko.
Na drzwiach piekarnika gromadzi się para, z otworów wentylacyjnych wydobywa się gorące powietrze.	Podczas gotowania z potraw może wydobywać się para. Większość jej wydostaje się przez otwory wentylacyjne. Jednak jej część może gromadzić się w chłodnym miejscu, takim jak drzwi piekarnika. Jest to normalne zjawisko.
Kuchenka niechcący została uruchomiona bez jedzenia.	Zabrania się eksploatacji urządzenia bez włożenia do niego jedzenia. Jest to o bardzo niebezpieczne.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić kuchenki	(1) Przewód zasilający nie jest dobrze podłączony.	Odłącz go. Następnie po 10 sekundach podłącz go ponownie.
	(2) Przepalony bezpiecznik lub zadziałał wyłącznik automatyczny.	Wymień bezpiecznik lub włącz wyłącznik automatyczny (naprawiany przez profesjonalny personel naszej firmy).
	(3) Problem z zasilaniem.	Sprawdź gniazdko zasilania z innymi urządzeniami elektrycznymi.
Kuchenka nie grzeje	(4) Drzwi nie są dobrze zamknięte.	Dobrze zamknij drzwi kuchenki.



Zgodnie z dyrektywą postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym (WEEE), powinien on być zbierany i przetwarzany oddzielnie. Jeśli w przyszłości zajdzie potrzeba pozbycia się tego produktu, NIE WOLNO go wyrzucać razem z odpadami domowymi. Wyślij ten produkt do punktów zbiórki WEEE, jeśli są one dostępne.

KONSERWACJA MIKROFALÓWKI

Nawet jeśli mikrofalówka jest wyposażona w funkcje bezpieczeństwa, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

1. Ważne jest, aby nie wyłączać ani nie manipulować zamkami drzwi bezpieczeństwa.
2. Nie umieszczać żadnych przedmiotów między przodem mikrofalówki a drzwiczkami ani nie dopuścić do gromadzenia się brudu na powierzchniach uszczelniających. Regularnie przecieraj powierzchnie uszczelniające łagodnym detergentem, umyj i wysusz. Nigdy nie używaj gruboziarnistego proszku ani gąbek.
3. Otwarte drzwiczki nie mogą być narażone na naprężenia, na przykład wiszące na nich dzieci lub jakikolwiek ładunek może spowodować przetaczanie się mikrofalówki do przodu i obrażenia, a także uszkodzenie drzwi. Nie używaj kuchenki, jeśli jest uszkodzona, dopóki nie zostanie naprawiona przez kompetentnego technika serwisu.
Szczególnie ważne jest, aby mikrofalówka zamykała się prawidłowo i aby nie doszło do uszkodzenia:
 - i) Drzwi (skręcone)
 - ii) Zawiasy i zatrzaski drzwi (złamane lub poluzowane)
 - iii) Uszczelka drzwi i powierzchnie uszczelniające Wyłączyć mikrofalówkę przed czyszczeniem.
4. Mikrofalówka nie powinna być modyfikowana ani naprawiana przez nikogo poza kompetentnym serwisantem.
5. Mikrofalówkę należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie resztki jedzenia;
6. Brak czyszczenia mikrofalówki może doprowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i spowodować możliwe niebezpieczne sytuacje.

INSTRUKCJE I INFORMACJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Zużyty materiał opakowaniowy należy oddać na składowisko odpadów komunalnych.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

Pytanie: przypadkowo włączyłem kuchenkę mikrofalową bez jedzenia. Została uszkodzona?

Odpowiedź: Uruchomienie pustej mikrofalówki przez krótki czas nie spowoduje jej uszkodzenia. Jednak nie zalecamy tego.

Pytanie: Czy mogę korzystać z mikrofalówki bez płyty lub przewodnicy z kółkami?

Odpowiedź: Nie. Obie części należy zawsze wkładać do mikrofalówki.

Pytanie: Czy mogę otworzyć drzwi podczas pracy mikrofalówki?

Odpowiedź: Drzwi można otworzyć w dowolnym momencie podczas procesu przygotowania. Ogrzewanie mikrofalowe wyłącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek i ustawienia pozostają zachowane do ich zamknięcia.

Pytanie: Dlaczego po pieczeniu w mikrofalówce jest wilgoć?

Odpowiedź: Wilgotność na ścianach mikrofalówki jest normalna. Jest to spowodowane parowaniem potraw i osadzaniem się na zimnej powierzchni ścian.

Pytanie: Czy mikrofałe mogą przechodzić przez okna w drzwiach?

Odpowiedź: Nie. Metalowa kratka w oknie odbija energię mikrofal z powrotem do komory mikrofalówki.

Pytanie: Dlaczego jajka czasami pękają?

Odpowiedź: Podczas przygotowywania jaj żółtko może pęknąć z powodu nagromadzenia ciśnienia pod membraną. Aby temu zapobiec, po prostu przekłuj żółtko przed gotowaniem. Nigdy nie przygotuj jajek bez przekłucia skorupy i błony.

Pytanie: Dlaczego po zakończeniu procesu przygotowania zaleca się stać w miejscu?

Odpowiedź: Czas postoju jest bardzo ważny. Ogrzewanie mikrofalowe podgrzewa żywność, a nie mikrofalówka. Wiele potraw gromadzi ciepło, które jest w stanie gotować potrawę nawet po podgrzaniu. Czas odstania w przypadku dużych kawałków mięsa, warzywa umożliwiają równomierne rozprowadzenie ciepła do środka naczynia.

Pytanie: Co oznacza „czas odstania”?

Odpowiedź: „Czas odstania” oznacza, że należy wyjąć potrawę z mikrofalówki i przykryć ją na dodatkowy czas gotowania. Spowoduje to zwolnienie mikrofalówki po zakończeniu przygotowań.

Pytanie: Dlaczego mikrofalówka nie zawsze działa dokładnie tak, jak opisano w przepisie?

Odpowiedź: Dokładnie sprawdź przepis, aby upewnić się, że wykonałeś wszystkie instrukcje; i zanotuj, co może powodować różnice w czasie przygotowania. Czas gotowania jest zalecany tylko po to, aby uniknąć nadmiernego pieczenia ... jest to najczęstszy problem podczas gotowania z użyciem mikrofal. Zmiany wielkości, kształtu, wagi i wymiarów mogą znacząco wpłynąć na czas przygotowania. Po pewnym czasie będziesz mógł dokładniej ustawić czas przygotowania.

Pytanie: Czy mikrofalówka może zostać uszkodzona, jeśli jest pusta podczas pracy?

Odpowiedź: Tak, nigdy nie używaj go bez jedzenia.

Pytanie: Czy mogę używać mikrofalówki bez talerza obrotowego, jeśli muszę użyć większego naczynia?

Odpowiedź: Nie. Jeśli zdejmiesz lub obrócisz talerz, uzyskasz niezadowolające wyniki gotowania. Naczynia w mikrofalówce muszą być ustawione na talerzu obrotowym.

Pytanie: Czy to normalne, że płyta obraca się w obu kierunkach?

Odpowiedź: tak. Płyta obraca się również w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, w zależności od obrotów silnika podczas uruchamiania preparatu.

Pytanie: Czy mogę zrobić popcorn w kuchence mikrofalowej? Jak uzyskać najlepsze wyniki?

Odpowiedź: tak. Podczas przygotowywania popcornu postępuj zgodnie z instrukcjami producenta popcornu. Nie używaj zwykłych toreb papierowych. Wykonaj „test słuchu”, gdy trzaski przedłużają się co 1 do 2 sekund. Nie czytaj wielokrotnie niepopękanych ziaren kukurydzy. Nie przygotowywaj popcornu w szklanym naczyniu.

INSTRUKCJE GOTOWANIA

Pojemniki do przygotowywania potraw

Używaj tylko pojemników odpowiednich do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofałe muszą być w stanie wnikać do żywności bez odbijania lub pochłaniania przez używany pojemnik. Dlatego należy zwrócić uwagę na wybór pojemnika. Jeśli pojemnik jest oznaczony jako bezpieczny w kuchence mikrofalowej, nie musisz się już martwić. W poniższej tabeli wymieniono różne pojemniki i wskazano, czy i jak można ich używać w kuchence mikrofalowej.

Opakowanie	Bezpieczeństwo	Uwagi
Folia aluminiowa	▲	Można jej używać w niewielkich ilościach, aby zabezpieczyć się przed przypaleniem. Iskrenie może wystąpić, jeśli folia znajduje się bardzo blisko ściany piekarnika lub jeśli używasz dużo folii.
Talerz do pieczenia	●	Nie podgrzewaj przez dłuższą niż 8 minut.
Porcelana i ceramika	●	Porcelana, ceramika, szklivo i chińska porcelana są zwykle odpowiednie, chyba że są ozdobione metalowym wykończeniem.
Jednorazowe miseczki ze styropianu	●	Niektóre mrożonki są pakowane w te miski.
Fast-food opakowania	● X	Mogą być używane do gorących potraw. Przegrzanie może je stopić. Mogą spowodować pożar.
• Pojemniki styropianowe	X	Może powodować iskry.
• Torby papierowe lub gazety	X	
• Papier nadający się do recyklingu lub wykończenie metalowe		
Szkło	● ● ●	Może być używane, jeśli nie jest ozdobione metalowymi elementami. Może być stosowane do gorących potraw lub płynów. Kruche szkło może pęknąć lub pęknąć przy nagłym nagrzaniu.
• Szkło piekarnika	●	
• Delikatne szkło	●	
• Szklane pojemniki	●	

Opakowanie	Bezpieczeństwo	Uwagi
Metal <ul style="list-style-type: none"> Miski Opakowanie do zamrażarki z klipsem 	<ul style="list-style-type: none"> X X 	Muszą mieć zdjętą pokrywę. Nadaje się tylko do ogrzewania.
Papier <ul style="list-style-type: none"> Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny Papier z recyklingu 	<ul style="list-style-type: none"> ● 	Może spowodować iskry lub pożar. Do krótkiego przygotowania i podgrzewania. Również do pochłaniania nadmiaru wilgoci. Może powodować iskry.
Plastik <ul style="list-style-type: none"> Pojemniki Folia Kieszenie do zamrażarki 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ▲ 	Zwłaszcza jeśli chodzi o żaroodporne tworzywo termoplastyczne. Inne tworzywa sztuczne mogą skręcać się lub odbarwiać w wysokich temperaturach. Nie używaj tworzyw sztucznych melaminowych. Może służyć do zatrzymywania wilgoci. Nie powinien dotykać jedzenia. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania folii, wydostaje się gorąca para. Tylko jeśli są ogniotrwałe. Nie powinny być hermetyczne. W razie potrzeby przekłuj je widelcem.
Papier śniadaniowy	<ul style="list-style-type: none"> ● 	Może służyć do zatrzymywania wilgoci.

● : Zalecane użycie

▲ : Ograniczone użycie

X : Niepolecane

BEZPIECZNE KORZYSTANIE Z KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podstawowe zastosowanie

Nie próbuj dezaktywować lub manipulować zamkami drzwi bezpieczeństwa. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między przodem mikrofalówki a drzwiczkami ani zapobiegać gromadzeniu się brudu na powierzchniach uszczelniających. Wytrzyj powierzchnie uszczelniające łagodnym detergentem, umyj i wysusz. Nigdy nie używaj gruboziarnistego proszku ani gąbek.

Nie narażać drzwiczek piekarnika na naprężenia lub ciężar, np. Wiszące na otwartych drzwiach dzieci. Może to spowodować potoczenie się mikrofalówki do przodu, powodując obrażenia, a także uszkodzenie piekarnika.

Nie używaj mikrofalówki, jeśli uszczelka lub powierzchnie uszczelniające są uszkodzone; lub jeśli drzwi są wygięte; zasłony są luźne lub złamane

Nie używaj mikrofalówki, jeśli jest pusta. Może to spowodować uszkodzenie mikrofalówki. Nie suszyć w mikrofalówce ubrań, gazet ani innych materiałów. Może to spowodować pożar. Nie używaj papieru makulaturowego, ponieważ może zawierać cząsteczki metalu, które mogą powodować iskry. Nie uderzaj panelu sterowania twardymi przedmiotami. Może to spowodować uszkodzenie mikrofalówki.

Żywność

Nigdy nie używaj kuchenki mikrofalowej do przechowywania w żywności. Mikrofalówka nie jest przeznaczona do tego typu zabiegów. Niewłaściwie konserwowana żywność może się nie udać i może być niebezpieczna. Zawsze używaj najkrótszego czasu przygotowania w recepturze. Lepiej mieć niegotowane potrawy niż rozgotowane. Nadal możesz gotować mało ugotowane potrawy. Jeśli jedzenie jest ugotowane, żadne lekarstwo nie jest możliwe. Ostrożnie podgrzewać małe ilości żywności lub potraw o niskiej zawartości płynu. Mogą się one szybko spalić i wyschnąć, a następnie zapalić.

Nie podgrzewaj jajek w skorupkach. Wewnątrz może powstać ciśnienie, a następnie wybuchnąć. Ziemniaki, jabłka, żółtka i kielbaski to przykłady żywności o nieporowatej powierzchni. Przed przygotowaniem należy je przekłuć, aby zapobiec ich pęknięciu.

Nie próbuj smażyć w kuchenke mikrofalowej. Po przepłukaniu piekarnika należy zawsze odczekać 20 sekund, aby równomiernie rozprowadzić ciepło, w razie potrzeby mieszając podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszać po ugotowaniu. Aby zapobiec nagłemu zagotowaniu wody, umieść w naczyniu łyżeczkę lub szklaną pałeczkę i mieszaj płyny podczas i pod koniec podgrzewania.

Nie zostawiaj mikrofalówki bez nadzoru podczas przygotowywania popcornu. Nie należy przygotowywać popcornu w papierowych torebkach, chyba że jest to wyraźnie wskazane. Ziarna mogą się przegrzać i zapalić papierową torebkę.

Nie umieszczaj torebki z popcornem bezpośrednio na talerzu obrotowym kuchenki mikrofalowej. Umieść worek z zawartością na bezpiecznej płycie szklanej lub płycie ceramicznej, aby zapobiec przegrzaniu i pęknięciu talerza obrotowego piekarnika.

Nie przekraczać czasu przygotowania popcornu zalecanego przez producenta. Przedłużone przygotowanie nie spowoduje wytworzenia większej ilości popcornu, ale może spowodować ich zapalenie. Pamiętaj, że torebka z popcornem jest gorąca po ugotowaniu. Ostrożnie zdejmij worek z zawartością i użyj rękawic kuchennych.

ISKRZENIE

Jeśli zauważysz iskrę, naciśnij przycisk otwierania drzwi, aby rozwiązać problem.

Iskrzenie jest spowodowane:

- Metalową lub aluminiową folią dotykającą wewnętrznych ścian mikrofalówki.
- Folią aluminiową, która nie przylega do żywności (odwrócone krawędzie działają jak anteny).
- Metalem, taki jak spinacze, grille lub talerze ze złotym paskiem w kuchenke mikrofalowej.
- Ręcznikami papierowymi z recyklingu zawierające małe kawałki metalu używane w kuchenke mikrofalowej.

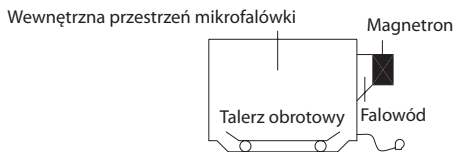
ZASADY DZIAŁANIA MIKROFAL

Zasada wykorzystania energii mikrofal do gotowania i podgrzewania żywności jest znana od czasu pojawienia się radaru podczas II wojny światowej. Mikrofałe przez cały czas pojawiają się w atmosferze jako naturalne, pochodzą też ze sztucznie wytwarzanych źródeł. Sztucznie wyprodukowane źródła to m.in. radary, radio, telewizja, linie telefoniczne i telefony samochodowe.

JAK MIKROFALÓWKA GOTUJE JEDZENIE

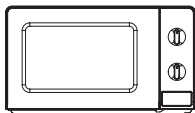
Kuchenka mikrofalowa to urządzenie z grupy 2 ISM, w którym energia o częstotliwości radiowej jest celowo generowana i wykorzystywana w postaci promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału. Ten piekarnik jest urządzeniem klasy B odpowiednim do użytku domowego i do bezpośredniego podłączenia do niskonapięciowego źródła zasilania dostępnego w budynkach mieszkalnych.

W kuchenke mikrofalowej energia jest zamieniana na mikrofałe za pomocą MAGNETRONU.



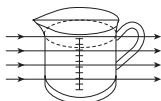
► ODBICIE

Mikrofałe odbijają metalowe ściany i metal w oknie drzwi.



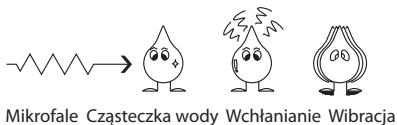
► TRANSFER

Następnie przechodzi przez naczynia, wchłaniany przez cząsteczki wody w pożywieniu, wszystkie pokarmy zawierają mniej lub więcej wody.



► WCHŁANIANIE

Mikrofałe powodują wibracje cząsteczek wody, powodując tarcie, czyli CIEPŁO. To ciepło następnie podgrzewa potrawę. Tłuszcz i cukier przyciągają również mikrofałe, a te części żywności gotują się szybciej. Mikrofałe mogą przechodzić tylko na głębokość 4-5 cm, a ciepło przechodzi przez przewod pokarmowy, ponieważ w tradycyjnym piekarniku jedzenie jest przygotowywane od zewnątrz do wewnątrz.



TABELE KONWERSJI

JEDNOSTKI WAGOWE		JEDNOSTKI OBJĘTOŚCI		ŁYŻECZKA	
15 g	1/2 uncji	30 ml	1 fl. Uncji	1,25 ml	1/4 łyżeczki
25 g	1 uncji	100 ml	3 fl. Uncje	2,5 ml	1/2 łyżeczki
50 g	2 uncji	150 ml	5 fl. Uncje (1/4 pinty)	5 ml	1 łyżeczka
100 g	4 uncji	300 ml	10 fl. Uncji (1/2 pinty)	15 ml	1 łyżka
175 g	6 uncji	600 ml	20 fl. uncji (1pinta)		
225 g	8 uncji				
450 g	1 funt				

POZIOMY PŁYNÓW		
1 kubek	= 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 galon	= 128 fl. uncji (UK = 160 fl. uncji)	= 3 840 ml (UK = 4 500 ml)

PRZYGOTOWANIA TECHNICZNE

CZAS PRZESTOJU

Gęste potrawy, np. mięso, obrane ziemniaki i placki po ugotowaniu wymagają czasu odstania (w mikrofalówce lub poza nią), aby umożliwić całkowite przeniesienie ciepła. Na stojąco owinąć mięso i ziemniaki folią. Na przykład mięso wymaga 10-15 minut, obrane ziemniaki 5 minut. Inne dania, takie jak potrawy na talerzu, warzywa, ryby, wymagają 2-5 minut. Konieczne jest również pozostawienie czasu na odstanie po rozmrożeniu żywności. Jeśli potrawa nie została jeszcze upieczona po odstaniu, włóż ją z powrotem do mikrofalówki i zakończ gotowanie.

ZAWARTOŚĆ WILGOTNOŚCI

Wiele świeżych produktów, np. Warzywa i owoce mają w sezonie różną wilgotność, zwłaszcza ziemniaki. Z tego powodu czas przygotowania może być inny. Produkty suche, takie jak ryż, makaron, mogą wysychać podczas przechowywania, więc ich czas gotowania może się różnić.

GĘSTOŚĆ

Porowate jedzenie nagrzewa się szybciej niż bardzo grube potrawy.

FOLIA DO PRZYKRYCIA

Folia do przykrycia pomaga utrzymać wilgotność potraw, a nagromadzona para skraca czas gotowania. Przed przygotowaniem przekłuj folię, aby uwolnić nadmiar pary. Zachowaj ostrożność podczas usuwania folii z potrawy po przygotowaniu, ponieważ wydostająca się para parzy.

KSZTAŁT

Potrawy o równych kształtach będą gotować się bardziej równomiernie. Jedzenie lepiej przygotowuje się w okrągłych pojemnikach niż w kwadratowych.

UKŁAD

Po rozprawdzeniu jedzenie gotuje się szybciej i bardziej równomiernie. NIGDY nie układaj jedzenia jeden na drugim.

TEMPERATURA POCZĄTKOWA

Im zimniejsze jedzenie, tym dłużej trwa podgrzewanie. Żywność z lodówki nagrzewa się dłużej niż żywność w temperaturze pokojowej.

PŁYNY

Wszystkie płyny należy wymieszać przed i podczas podgrzewania. W szczególności wodę należy mieszać przed i podczas podgrzewania, aby zapobiec nadmiernemu wrzeniu. Nie podgrzewaj wcześniej gotowanych płynów. NIE PRZEGRZAC ICH.

OBRÓT I MIESZANIE

Niektóre potrawy wymagają mieszania podczas gotowania. Mięso i drób należy odwrócić w połowie przygotowania.

ROZŁOŻENIE

Pojedyncze kawałki jedzenia, np. ułóż części kurczaka lub kotlety tak, aby grubsze części były skierowane na zewnątrz.

ILOŚĆ

Małe ilości potraw gotują się szybciej niż duże, również małe porcje nagrzewają się szybciej niż duże.

DZIURKOWANIE

Skóra lub membrana niektórych potraw mogą powodować gromadzenie się pary podczas gotowania. Przed gotowaniem należy przekłuć te produkty lub przeciąć skórę. Jajka, ziemniaki, jabłka, kiełbaski itp. Należy przekłuć przed gotowaniem. NIE PRÓBOWAĆ GOTOWAĆ JAJA W SKORUPIE.

POKRYCIE

Przykryj żywność folią lub pokrywką. Przykryj ryby, warzywa, dania gotowe, zupy. Nie przykrywaj ciast, sosów, ziemniaków ani dań podróżnych.

INSTRUKCJA ROZMRAŻANIA

Nie rozmrażaj mięsa pod przykryciem. Pokrycie może spowodować gotowanie. Zawsze usuwaj opakowanie i tackę. Używać wyłącznie pojemników odpowiednich do kuchenki mikrofalowej.

Rozmrozić cały drób pierśią do dołu. Rozpocznij rozmrażanie tłustą stroną w dół.

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

Po 1/3 czasu rozmrażania sprawdzić żywność. W razie potrzeby obróć je, przesuń lub usuń rozmrożone części żywności.

Podczas rozmrażania mikrofalówka ostrzega o konieczności odwrócenia potrawy. W tym momencie otwórz drzwi i sprawdź jedzenie. Postępuj zgodnie z procedurami opisanymi poniżej, aby uzyskać optymalne wyniki rozmrażania. Następnie zamknij drzwi.

Po rozmrożeniu żywność powinna być zimna, ale miękka we wszystkich częściach. Jeśli nadal jest zamrożona, włóż je ponownie do kuchenki mikrofalowej na bardzo krótki czas lub odstaw na kilka minut. Po rozmrożeniu pozostaw potrawę na 5-60 minut, jeśli nadal zawiera zamrożone części. Umieść drób i ryby pod bieżącą zimną wodą do rozmrożenia.

- **Obrót:** Pieczeń, żeberka, cały drób, pierś z indyka, parówki, kielbaski, steki lub kotlety.
- **Układ:** Oddzielne steki, kotlety, mięso na burgery, mięso mielone, kawałki kurczaka i kawałki dowolnego mięsa.
- **Przykrycie:** Użyj małych pasków folii aluminiowej, aby zabezpieczyć cienkie części lub krawędzie nierównych kawałków, takich jak skrzydełka kurczaka. Aby zapobiec iskrzeniu, należy unikać kontaktu folii ze ściankami lub drzwiczkami mikrofalówki.
- **Wymowanie:** Aby zapobiec gotowaniu, rozmrożone części należy wyjąć z mikrofalówki. Może to skrócić czas rozmrażania żywności o masie poniżej 1350 g.

Tabela rozmrażania

Przedmiot i waga	Czas rozmrażania	Czas przestoju	Specjalne instrukcje
WOŁOWINA Mięso mielone 1 lb./450 g	9-11 min.	15-20 min.	Oddziel i wyjmij rozmrożone części widelcem.
Mięso duszone 1 ½ lbs./675 g	14-18 min.	25-30 min.	Oddziel i rozłóż.
Klopsy 4 (4 oz./110 g)	8-10 min.	15-20 min.	Odwróć w połowie czasu.
WIEPRZOWINA Marynowane mięso 1 lb./450 g	8-10 min.	25-30 min.	Oddziel i rozłóż.
Kotlety 4 (5 oz./125 g)	9-11 min.	25-30 min.	Oddziel i obróć.
Mięso mielone 1 lb./450 g	9-11 min.	15-20 min.	Oddziel i wyjmij rozmrożone części widelcem.
DRÓB Kurczak w całości 2 ½ lbs./1125 g	21-25 min.	45-90 min.	Odwróć się w połowie. W razie potrzeby przykryj.
Piersi z kurczaka 1 lbs./450 g	12-15 min.	15-30 min.	Oddziel i rozłóż.
Pieczony kurczak 2 lbs./900 g	19-22 min.	25-30 min.	Oddziel i rozłóż.
Kawałki kurczaka 1 ½ lbs./675 g	14-18 min.	15-30 min.	Oddziel i rozłóż.
RYBY I OWOCE MORZA Ryba w kawałku 1 lb./450 g	7-9 min.	15-20 min.	Odwróć się w połowie. W razie potrzeby przykryj.
Filety ½ rybne 1 ½ lb./675 g	10-12 min.	15-20 min.	Oddziel i rozłóż.
Krewetki ½ lb./225 g	3-4 min.	15-20 min.	Oddziel i rozłóż.

* Czasy są informacyjne, ponieważ temperatura zamrażania jest inna.

TABELA GOTOWANIA I OGRZEWANIA

Tabela gotowania

Żywność	Poziom mocy	Czas gotowania/ 450 g	Specjalne instrukcje
MIĘSO Stek wołowy - krwawy - średnio przepieczony - przepieczony Wieprzowina Boczek	ŚREDNIA ŚREDNIA ŚREDNIA WYSOKA WYSOKA	8-10 min. 9-11 min. 11-13 min. 12-14 min. 8-10 min.	<ul style="list-style-type: none"> - Wyjąć schłodzone mięso i drób z lodówki co najmniej 30 minut przed gotowaniem. - Po ugotowaniu mięso i drób należy zawsze pozostawić pod przykryciem.
DRÓB Cały kurczak Kawałki kurczaka Piersi (z kością)	WYSOKA ŚREDNIA ŚREDNIA	6-8 min. 5-7 min. 6-8 min.	
RYBY Filety rybne Makrela (w całości) Pstrąg (w całości) Stek z łososia	WYSOKA WYSOKA WYSOKA WYSOKA	4-6 min. 4-6 min. 5-7 min. 4-6 min.	<ul style="list-style-type: none"> - Posmaruj całą rybę odrobiną oleju lub masła lub dodaj 15 ~ 30 ml (1-2 łyżki stołowe) soku z cytryny, wina, mleka lub wody. - Po ugotowaniu zawsze odstawić rybę pod przykryciem.
<p>Uwaga: Podane czasy mają jedynie charakter informacyjny. Dostosuj je do własnych wymagań. Czasy mogą się różnić w zależności od kształtu, wielkości i składu żywności. Mrożone mięso, drób i ryby należy dokładnie rozmrozić przed gotowaniem.</p>			

Tabela grzewcza

- Przed podaniem sprawdź dokładnie jedzenie dla niemowląt, aby uniknąć poparzeń.
- Podgrzewając zapakowaną żywność w postaci półproduktów, należy zawsze dokładnie przestrzegać instrukcji na opakowaniu.
- Jeśli zamrażasz żywność, którą kupiłeś świeżą lub prosto z blatu, pamiętaj, że należy ją dokładnie rozmrozić, zanim zastosujesz się do instrukcji gotowania na opakowaniu. Warto o tym poinformować również innych domowników.
- Pamiętaj, aby usunąć metalowe klipsy z opakowania żywności przed podgrzaniem.
- Żywność schłodzona (mrożona) wymaga dłuższego czasu podgrzewania niż żywność o temperaturze pokojowej (np. Żywność schłodzona lub).
- Można podgrzewać wszystkie rodzaje żywności przy pełnej mocy mikrofal.

Żywność	Czas przygotowania	Specjalne instrukcje
Jedzenie dla dzieci 128 g pojemnik	30 sec.	Daj do małej miski. Dokładnie wymieszaj raz lub dwa razy podczas podgrzewania. Sprawdź temperaturę przed podaniem.
Mleko dla dzieci 100 ml 225 ml	20-30 sec. 40-50 sec.	Dokładnie wymieszaj i przelej do wysterylizowanej butelki. Dobrze wstrząśnij przed podaniem i dokładnie sprawdź temperaturę.
Bułki kanapkowe 1 ks	20-30 sec.	Zawinąć w papierowy ręcznik i położyć na szklanym talerzu. * Uwaga: nie używaj papierowych ręczników z recyklingu.
Lasagne 1 porcja (300 g)	4-6 min.	Ułóż lasagne na talerzu nadającym się do kuchenki mikrofalowej. Przykryj folią i wykonaj otwory wentylacyjne.
Mięso duszone z warzywami 1 kubek 4 kubki	1 1/2-3 min. 5-7 min.	Gotuj pod przykryciem w pojemniku bezpiecznym dla kuchenek mikrofalowych. Wymieszaj raz w połowie przygotowania.
Ubite ziemniaki 1 kubek 4 kubki	2-3 min. 6-8 min.	Gotuj pod przykryciem w pojemniku bezpiecznym dla kuchenek mikrofalowych. Wymieszaj raz w połowie przygotowania.
Pieczona fasola 1 kubek	2-3 min.	Gotuj pod przykryciem w pojemniku bezpiecznym dla kuchenek mikrofalowych. Wymieszaj raz w połowie przygotowania.
Ravioli lub makaron w sosie 1 kubek 4 kubki	3-4 min. 7-10 min.	Gotuj pod przykryciem w pojemniku bezpiecznym dla kuchenek mikrofalowych. Wymieszaj raz w połowie przygotowania.

Uwaga:

Powyższe czasy gotowania są jedynie orientacyjne. Mogą się różnić w zależności od gustu i preferencji. Czas przygotowania może się różnić w zależności od kształtu i składu potrawy.

TABELA WARZYW

Użyj odpowiedniego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe). Na każde 250 g, chyba że zalecana jest inna ilość wody - patrz tabela. Gotuj pod przykryciem przez minimalny czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do uzyskania pożądanych rezultatów. Zamieszaj raz podczas gotowania i raz po. Po ugotowaniu dodaj sól, zioła lub masło. Przykryj przez 3 minuty stojąc. Wskazówka: pokrój świeże warzywa na równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej warzywa się gotują. Wszystkie warzywa można gotować przy użyciu pełnej mocy mikrofal.

Przewodnik gotowania mrożonych warzyw

Warzywa	Waga	Czas przygotowania	Instrukcje
Szpinak	125 g	2-3 min.	Dodaj 15 ml zimnej wody.
Brokuły	250 g	3-4 min.	Dodaj 30 ml zimnej wody.
Groch	250 g	3-4 min.	Dodaj 15 ml zimnej wody.
Zielone fasolki	250 g	4-5 min.	Dodaj 30 ml zimnej wody.
Warzywa mieszane (marchew / groszek / kukurydza)	250 g	3-5 min.	Dodaj 15 ml zimnej wody.
Mieszane warzywa (chińska mieszanka)	250 g	4-6 min.	Dodaj 15 ml zimnej wody.

Uwaga:

Powyższe czasy gotowania są jedynie orientacyjne. Mogą się różnić w zależności od gustu i preferencji. Czas przygotowania może się różnić w zależności od kształtu i składu potrawy.

Przewodnik gotowania świeżych warzyw

Warzywa	Waga	Czas przygotowania	Instrukcje
Brokuły	250 g 500 g	3-4 min. 5-7 min.	Przygotuj równej wielkości kawałki. Rozłóż je przez łydgi pośrodku.
Bruksełki	250 g	4-5 min.	Dodaj 60-75 ml wody.
Marchewka	250 g	3-4 min.	Pokrój marchewki na plasterki tego samego rozmiaru.
Kalafior	250 g 500 g	3-4 min. 5-7 min.	Przygotuj kawałki tego samego rozmiaru. Pokrój duże kawałki na pół. Połóż łydgi na środku.
Cukinia	250 g	3-4 min.	Cukinię pokroić w plasterki. Dodaj 30 ml wody lub kawałek masła. Gotuj do miękkości.
Bakłażan	250 g	3-4 min.	Pokrój bakłażana i polej 1 łyżką soku z cytryny.
Por	250 g	3-4 min.	Pokrój pory na grube plasterki.
Grzyby	125 g 250 g	2-3 min. 3-5 min.	Przygotuj małe pieczarki w całości lub w plasterkach. Nie dodawać wody. Skrop sokiem z cytryny. Posyp solą i pieprzem. Wyszuszyć przed podaniem.
Cebula	250 g	3-4 min.	Pokrój cebulę na plasterki lub połówki. Dodaj tylko 15 ml wody.
Czerwona papryka	250 g	3-5 min.	Paprykę pokrój na małe plasterki.
Ziemniaki	250 g 500 g	3-5 min. 8-10 min.	Zważ obrane ziemniaki i pokrój je na połówki lub ćwiartki tej samej wielkości.
Kalarepa	250 g	5-7 min.	Pokrój kalarepę w drobną kostkę.

Uwaga:

Powyższe czasy gotowania są jedynie orientacyjne. Mogą się różnić w zależności od gustu i preferencji. Czas przygotowania może się różnić w zależności od kształtu i składu potrawy.

INFORMACJE TECHNICZNE

Informacje techniczne można znaleźć na tabliczce znamionowej wewnątrz urządzenia oraz na etykiecie energetycznej. Kod QR na dostarczonej etykiecie energetycznej zawiera link do rejestracji urządzenia w unijnej bazie danych Eprei.

INFORMACJE O TESTACH

Dostarczone urządzenie jest zgodne z EcoDesignem a EN 50564:2011:2011; EN 50242:2016; EN 60350-1:2016; EN 60350-2:2013+A11:2014. Wymagania dotyczące dostępu powietrza do prawidłowego działania urządzenia, minimalna odległość od ściany oraz wymiary urządzenia są częścią niniejszej instrukcji. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt z producentem.

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Zawsze używaj tylko oryginalnych części zamiennych. Oznaczenie modelu i numer seryjny znajdziesz na tabliczce znamionowej. Położenie tabliczki znamionowej może ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia. Oryginalne części zamienne do niektórych określonych komponentów były dostępne od co najmniej 7 lub 10 lat. Zależy to od rodzaju komponentu i uruchomienia najnowszego urządzenia w modelu. Kontaktując się z naszym autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować oznaczenie modelu, numer seryjny i opis błędu.

Aby pobrać dokumenty, odwiedź www.philco.pl.

Aby zgłosić usterkę i uzyskać dodatkowe informacje serwisowe, odwiedź <https://philco.cz/podpora-a-servis>.

Zastrzega się możliwość zmian bez powiadomienia.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE O POSTĘPOWANIU ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowania odnieś na miejsce wyznaczone przez administrację.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol na produktach lub w dokumentach dodatkowych oznacza, że zużyte urządzenie elektryczne i elektroniczne nie mogą zostać wyrzucone z odpadem komunalnym. Aby odpowiednio likwidować, odnawiać i oddawać do recyklingu oddawaj te produkty do odpowiednich punktów zbiórki. Alternatywnie w niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych rajach Europy możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Odpowiednio likwidując ten produkt pomożesz zachować cenne źródła naturalne i pomogasz w prewencji potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby być wynikiem niewłaściwej likwidacji odpadów. O więcej szczegółów poproś w lokalnej administracji lub w najbliższym punkcie zbiórki odpadów. Za nieodpowiednią likwidację tego rodzaju odpadu mogą zostać udzielone mandaty zgodnie z przepisami państwowymi.

Dla podmiotów handlowych w krajach Unii Europejskiej

Jeśli chcesz zlikwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zapytaj o potrzebne informacje swojego sprzedawcę lub dostawcę.

Likwidacja w innych krajach poza Unią Europejską

Symbol ten obowiązuje w UE. Jeśli chcesz zlikwidować ten produkt, zapytaj o potrzebne informacje o odpowiednim sposobie likwidacji w lokalnej administracji lub u sprzedawcy.



Produkt ten spełnia wszystkie podstawowe wymagania rozporządzeń UE, które się do niego stosują.

Zmiany w tekście, wyglądzie i specyfikacji technicznej mogą się pojawić bez uprzedniego ostrzeżenia zastrzegamy sobie prawo do tych zmian.

Oryginał niniejszej instrukcji obsługi jest w języku czeskim.

Výrobce/Manufacturer:
Fast ČR, a.s.
U Sanitasy 1621
Říčany 251 01, CZECH REPUBLIC

Distributor:
FAST PLUS, a.s.,
Vlčie hrdlo 324/90
821 07 Bratislava, SLOVAKIA

Distributor:
FAST POLAND Sp. z o. o.
Kwiatniowa 36
05-090 Wypędy, POLAND

PHILCO[®] 

is a pending or registered trademark of Electrolux Home Products, Inc. and used under a license from Electrolux Home Products, Inc.