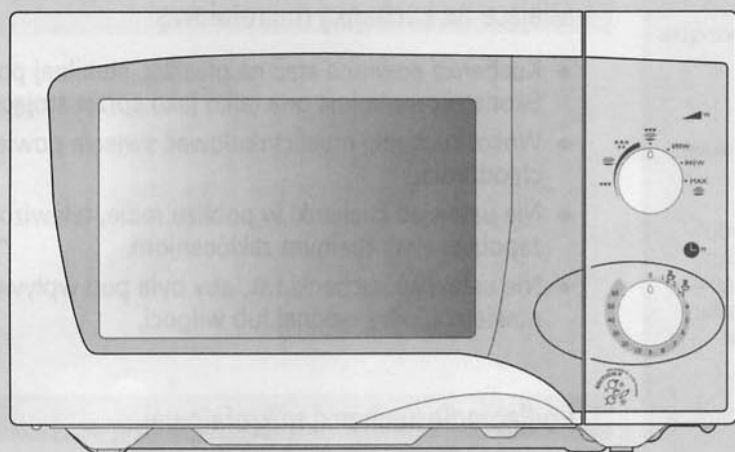


DAEWOO

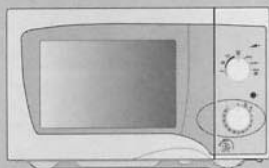
Kuchenka mikrofalowa z grylem

Microwave Oven with Grill



Instrukcja obsługi
Instruction manual

KOG-3967



Ostrzeżenie

Jeśli płyny, np. zupy, sosy lub napoje gotuje się dalej po osiągnięciu punktu wrzenia, mogą one nagle wykipieć, bez uprzednich oznak (bulgotanie).

Dlatego należy przestrzegać:

- ◆ Unikać naczyń o prostych ścianach z wąską szyjką.
- ◆ Nie dopuszczać do przegotowania.
- ◆ Mieszać płyny na początku i w połowie czasu gotowania.
- ◆ Pozostawić je po ugotowaniu krótki okres czasu w piekarniku, zamieszać je lub wstrząsnąć i sprawdzić przed spożyciem ich temperaturę (szczególnie pożywki dla niemowląt z butelek lub słoików).

Po rozpakowaniu proszę skontrolować kuchenkę na uszkodzenia. Jeśli Państwo zauważą zwichrowane lub uszkodzone drzwiczki, wgniecenia we wnętrzu itd., wtedy nie należy instalować kuchenki, lecz bezzwłocznie powiadomić sprzedawcę.

Bezpieczeństwo przy kuchenie

- ◆ Nie należy używać kuchenki, jeśli jest ona uszkodzona. Szczególnie ważne jest, aby drzwiczki się dobrze zamykały. Drzwiczki nie mogą być zwichrowane, zawiasy i rygle połamane, pocięte lub luźne, powierzchnie uszczelek porwane.
- ◆ Kuchenka nie zawiera niczego, co mogliby Państwo sami naprawić, dlatego należy pozostawić nasatwienie i naprawy wykwalifikowanym fachowcom.
- ◆ Nigdy nie należy próbować uruchamiania kuchenki przy otwartych drzwiczkach. Mogliby Państwo poddać się wtedy niebezpiecznej ilości energii mikrofalowej. Dlatego proszę nigdy nie manipulować przy zamkach zabezpieczających i zawiasach.
- ◆ Nie należy pozostawiać żadnych warstw brudu lub resztek środka czyszczącego na powierzchniach uszczelek.
- ◆ **Proszę używać kuchenkę wyłącznie do gotowania.** Nnigdy nie używać do suszenia zwierząt, ubrań, papieru itd. lub do sterylizowania, jako magazyn na książki, garnki itp.

Miejsce na kuchenkę mikrofalową

- ◆ Kuchenka powinna stać na płaskiej, stabilnej powierzchni. Skonstruowana jest ona talko jako sprzęt stojący.
- ◆ Wokół kuchenki musi cyrkulować świeże powietrze do chłodzenia.
- ◆ Nie ustawiać kuchenki w pobliżu radia, telewizora itd. aby zapobiec ewentualnym zakłóceniom.
- ◆ Nie ustawiać kuchenki tak, aby była pod wpływem gorącego powietrza, pary wodnej lub wilgoci.

Podłączenie kuchenki mikrofalowej

- ◆ Kuchenka potrzebuje podłączenia do prądu 230 V~ / 50 Hz, zabezpieczonego bezpiecznikiem około 15 Amp.
- ◆ Wtykać wtyczkę tylko w gniazdko zainstalowane zgodnie z przepisami. W wypadku wątpliwości proszę spytać fachowca.
- ◆ Błędne podłączenie może prowadzić do pożaru i innych niebezpieczeństw lub do niezadawalających wyników. DAEWOO nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z błędnego podłączenia.
- ◆ Uszkodzony kabel podłączeniowy musi zostać wymieniony przez fachowca na równoważnościowy kabel specjalny DAEWOO.

Zanim zaczną Państwo używać kuchenki, proszę bezwzględnie przeczytać tę instrukcję wraz ze wskazówkami bezpieczeństwa i dobrymi radami.

Treść

Mikrofales i urządzenie

Bezpiecznie gotować na mikrofalach	2
Urządzenie	3

Gotowanie i grylowanie

Podgrzewanie i rozmrażanie – Gotowanie – Grylowanie i kombinacjami	4
Tak to się robi... ..	5

Suplement

Wytyczne i dobre rady	6-7
Zanim Państwo spytają fachowca	8
Sprzęt kuchenny nadający się do mikrofal – konserwacja i pielęgnacja	9
Dane techniczne	10

◆ Przed użyciem kuchenki

Elementy grylu kuchenki zostały pokryte specjalną warstwą ochronną do transportu i magazynowania. Aby usunąć tę powłokę należy podgrzać te elementy na ok. 5 minut (nieprzyjemny zapach):

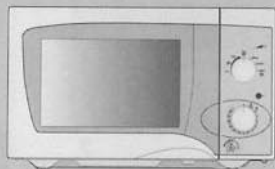
Wstawić do piekarnika dużą miskę nadającą się do mikrofalówki z zawartością 0,2 l wody lub więcej.

Przeczytać rozdział "grylowanie zwykłe" i rozpocząć akcję na czas grylowania 5:00 minut.



- ◆ Na następnych stronach pokazane są rysunki przycisków, które używane są do opisanych funkcji. Pokazane są również, jeśli przewidziane, meldunki zwrotne wskaźnika.





Proszę zwrócić uwagę również na informacje producentów środków spożywczych, szczególnie w wypadku potraw gotowych, jak i na **porady i wytyczne** na końcu tej instrukcji.

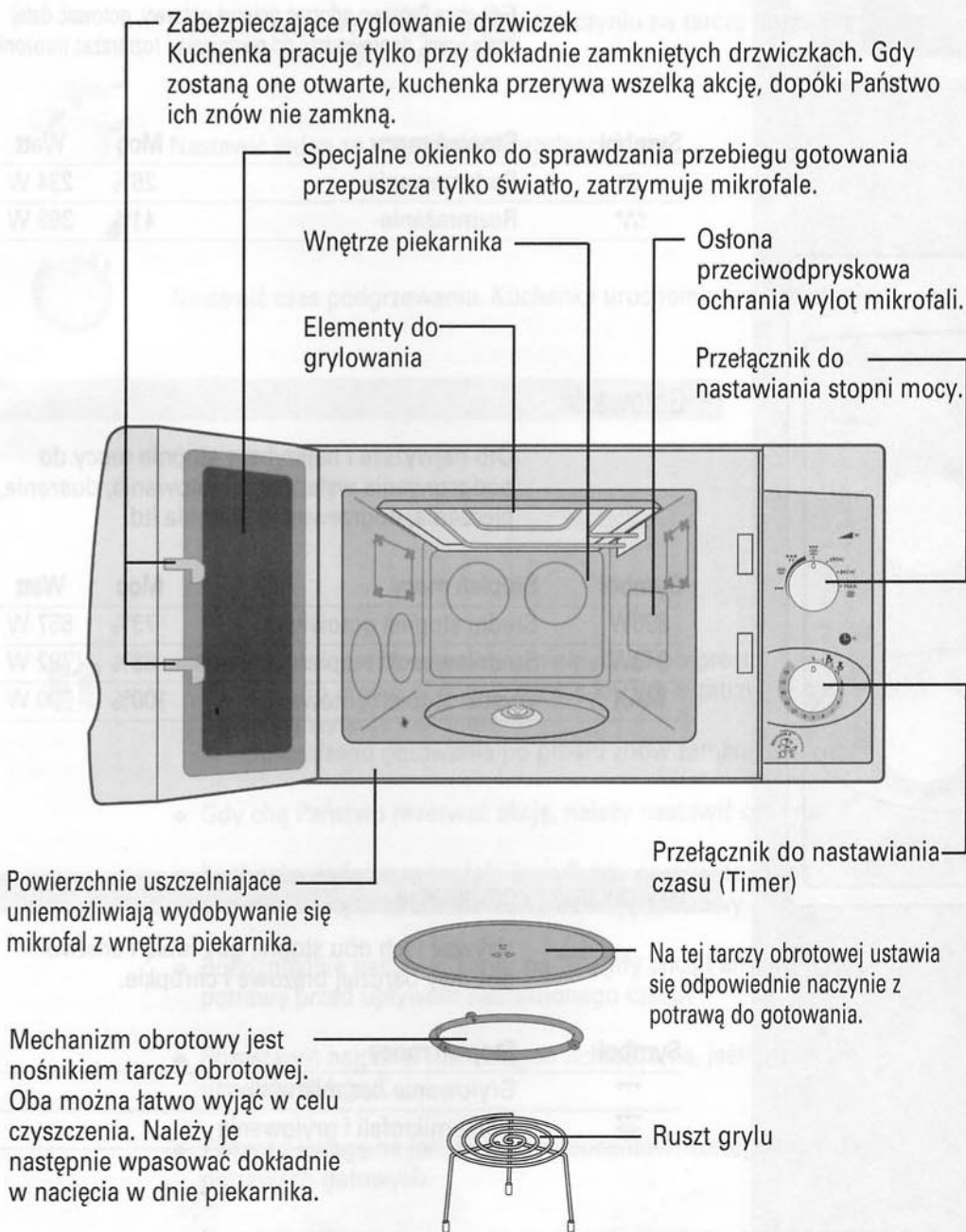
Bezpiecznie gotować na mikrofalach

- ◆ **Mikrofales** są, tak jak fale telewizyjne, elektromagnetycznymi falami o wysokiej częstotliwości. Wytwarzają one ciepło poprzez wprawianie w drgania cząsteczek wody, tłuszczu i cukru. Przenikają one do pewnej głębokości w środek żywnościowy (w mięso na 25 mm), poza tym ogrzewa się on poprzez przewodzenie ciepła.
- ◆ **Naczynia** muszą być zdatne do mikrofal. Mogą one być ze szkła odpornego na temperaturę, ceramiki, porcelany i tworzywa sztucznego (również ognioodpornego do gotowania kombinowanego).
Nie używać żadnych zamkniętych naczyń metalowych, odbijają one mikrofales i potrawa nie ogrzeje się.
- ◆ Można jednak podgrzewać gotowe potrawy w otwartych wynienkach aluminiowych.
- ◆ Mikrofales mogą uszkodzić talerze ze **złotym brzegiem** lub dekoracją posrebrzaną.
- ◆ **Nigdy** nie gotować środków spożywczych w zamkniętych naczyniach; będą one wtedy eksplodować.
- ◆ Środki żywnościowe w **skorupie lub skórce** mogą pękać. Dlatego nie należy gotować jajek w kuchence mikrofalowej. Należy nakłuć skórkę lub powłokę kartofli, wątróbki z drobiu itd. aby para mogła się wydobyć.
- ◆ Nie podgrzewać napojów **alkoholowych** do wyższych temperatur; mogą się one same zapalić.
- ◆ Przy podgrzewaniu **małych ilości płynów** należy włożyć łyżkę do naczynia (filiżanki), aby zapobiec silnemu przegotowaniu.
- ◆ **Potrawy ugotowane mikrofalami** podgrzewają się dalej po wyłączeniu kuchenki. Zanim Państwo zaoferują potrawy i napoje innym, szczególnie dzieciom i starszym osobom, najpierw proszę samemu spróbować (niebezpieczeństwo oparzenia).
- ◆ Przy pomocy **mieszania i odwracania** mogą Państwo osiągnąć równomierne rozprzowanie ciepła, szczególnie przy krótkich okresach podgrzewania.
- ◆ Nie używać mikrofal **bez produktów do gotowania** we wnętrzu; kuchenka może się przeciążyć i uszkodzić.
- ◆ **Naczynia metalowe** nie mogą znajdować się w pobliżu ścian piekarnika, w przeciwnym razie może dojść do powstawania iskier i do pożaru.
- ◆ Jeśli **powstanie dymu** w kuchence sygnalizuje zapalenie się, należy pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte, wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę sieciową.

MIKROFALE i URZĄDZENIE

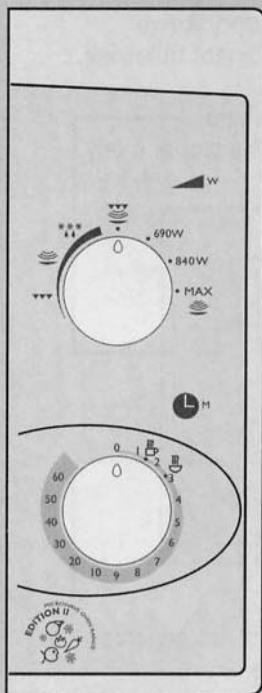
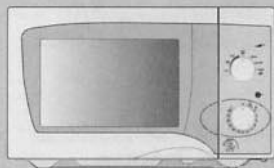
Urządzenie

POLSKI



- ◆ Używać kuchenki tylko z prawidłowo nałożoną **tarczą obrotową**.
- ◆ Dla własnego **bezpieczeństwa** proszę używać grubych rękawic do grylowania w celu wyjmowania potraw lub naczyń z piekarnika.

GOTOWANIE i GRYLOWANIE



Co do stopni mocy i czasów gotowania proszę przeczytać odpowiednie tabele.

Podgrzewanie i rozmrażanie

Gdy chcą Państwo odgrzać gotowe potrawy, gotować dalej małe ilości, doprowadzać do pęcznienia i rozmrażać mrożonki.

Symbol	Stopień mocy	Moc	Watt
	Podgrzewanie	26%	234 W
	Rozmrażanie	41%	369 W

Gotowanie

Oto najwyższe i najszybsze stopnie mocy do podgrzewania wstępnego, gotowania, duszenia, pieczenia, odgrzewania, topienia itd.

Symbol	Stopień mocy	Moc	Watt
	690W	Średni stopień gotowania	73% 657 W
	840W	Średniowysoki stopień gotowania	88% 792 W
	MAX	Wysoki stopień gotowania	100% 900 W

Grylowanie i kombinacja

Używać tych obu stopni, gdy lubią Państwo potrawy bardziej brązowe i chrupkie.

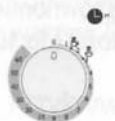
Symbol	Stopień mocy
	Grylowanie bez mikrofal
	100% mikrofal i grylowania

Tak to się robi ...

Postawić potrawę w odpowiednim naczyniu na tarczę obrotową i dokładnie zamknąć drzwiczki.



Nastawić jeden ze stopni mocy przełącznikiem.

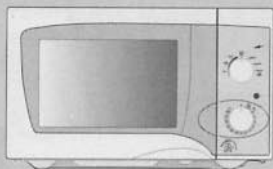


Nastawić czas podgrzewania. Kuchenka uruchamia się natychmiast.



- ◆ Przerwać akcję aby odwracać, mieszać lub po prostu sprawdzić stan potrawy. Po prostu otworzyć drzwiczki. Timer zatrzymuje się wtedy, kuchenka wyłącza mikrofałe.
W celu dalszego gotowania po prostu znów zamknąć drzwiczki.
- ◆ Gdy chcą Państwo przerwać akcję, należy nastawić czas na "0".
- ◆ Kuchenka wyłącza mikrofałe (i grill) gdy nastawiony czas minął, Timer stoi więc na "0". Można teraz wyjąć potrawy.
- ◆ Bezwzględnie nastawić Timer na "0", gdy chcą Państwo wyjąć potrawę przed upływem nastawionego czasu!
- ◆ Pozostawić najpierw kuchenkę do ochłodzenia, jeśli przedtem używany był grill.
- ◆ Zwracać uwagę na informacje producentów, szczególnie przy potrawach gotowych.
- ◆ Bezwzględnie zwrócić uwagę na porady i wytyczne na początku i na końcu tej instrukcji.
- ◆ Używać kuchenki tylko z prawidłowo nałożoną tarczą obrotową.

Ponieważ gotowanie mikrofalami wykazuje pewne różnice w stosunku do normalnego gotowania, należy uwzględnić następujące rady przy używaniu kuchenki.



Wytyczne i dobre rady

Czas dogotowania ...

Ponieważ z reguły mikrofałe nie przenikają potraw całkowicie, dogotowują się one w czasie przestoju przez przewodzenie ciepła, chociaż kuchenka jest już wyłączona. We wnętrzu potraw możliwy jest wzrost temperatury o 8 °C.

Potrawy podgrzane mikrofalami należy pozostawić jakiś czas w kuchenke, aby temperatury mogły rozprzestrzenić się równomiernie. Czas dogotowywania zależy od wagi, objętości i gęstości (do 10 minut).

Aby potrawy były ugotowane ... a nie przegotowane (wysuszone, przypalone) ...

- ◆ Nastawić właściwy stopień gotowania.
- ◆ Nastawić właściwy czas gotowania. Czasy w przepisach są przybliżone, zależą one od temperatury wyjściowej, wagi, gęstości składników, itd ...
- ◆ Używać naczyń nadających się do mikrofal.

Rozmrażanie ...

- ◆ Płaskie naczynia skracają czas rozmrażania w stosunku do wysokich pojemników.
- ◆ Rozdrobnić duże, nadtopione kawałki, łatwiej się wtedy rozmrożą.
- ◆ Przykryć mniejsze kawałki, gdy rozpoczynają się ogrzewać.
- ◆ Nie rozmrażać do końca, może to nastąpić w czasie dochodzenia.

Ilość ...

Czym większa ilość podgrzewanej potrawy, tym dłuższy czas.
Reguła: podwójna ilość, prawie podwójny czas.

Temperatura wyjściowa ...

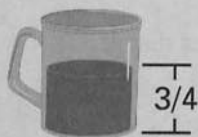
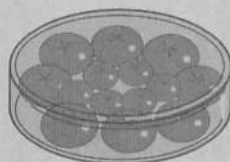
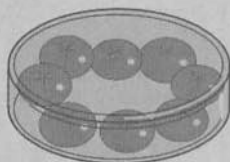
Czym zimniejsza potrawa, tym więcej potrzeba czasu.

Zestawianie potraw

Proszę uwzględnić przy gotowaniu różnych składników, że tłuszcze i cukier ogrzewają się szybciej niż woda.

Tak też składniki o zawartości tłuszczu lub cukru osiągają wyższe temperatury niż wodniste.

Czym gęściejszy jest środek spożywczy, tym dłużej musi się gotować / rozmrażać. Bardzo gęste potrawy, jak mięso, potrzebują więc więcej czasu do podgrzania niż naleśnik.



Skorupy lub powłoki ...

Niektóre środki spożywcze otoczone są skorupą lub łupiną (jajka, jabłka, kartofle) inne powłoką (wątroba, kiełbasa).

Skorupy te i powłoki muszą zostać nakłute, np. przy pomocy widelca. W ten sposób ciśnienie powstające przez parę wodną lub zwiększoną objętość może się wydostać i środki spożywcze nie pękają.

Woda ...

Używając mikrofal niezbędna jest tylko niewielka ilość wody do gotowania. Na 100 g warzyw lub kartofli bierze się 1 łyżkę stołową wody.

Przykrywać potrawy ...

Można przykryć potrawy folią, kołpakiem lub pokrywką, które przepuszczają mikrofałe, aby ...

- ◆ unikać odprysków,
- ◆ skrócić czas gotowania lub / i
- ◆ zachować naturalną wilgotność pożywienia. (→ wyposażenie kuchenne nadające się do mikrofal)

Układ - wielkość i forma - potraw ...

Aby osiągnąć krótkie czasy gotowania i najlepsze wyniki należy poświęcić trochę uwagi przygotowaniu składników.

Małe kawałki gotują się szybciej niż duże.

Kawałki równomiernej wielkości gotują się równomierniej niż o różnej wielkości. W kawałkach uformowanych nieregularnie cienkie miejsca gotują się szybciej niż grube.

Gdy gotuje się więcej **takich samych potraw**, np. pomidory z nadzieniem, należy w celu równomiernego ugotowania umieścić je najlepiej w formie koła.

Gdy gotuje się surowce o formie i grubości nieregularnej, należy umieścić mniejsze lub cieńsze części na środku, gdzie ogrzewanie następuje na końcu, a grubsze (gęściejsze) bardziej z brzegu. Można również przykryć cieńsze części folią aluminiową, aby zapobiec wysuszeniu lub przypaleniu.

Ułożyć rybę możliwie **ogonem** do środka. Naciąć skórę, aby zapobiec przerwaniu lub pęknięciu. Można przykryć głowę i koniec ogona folią aluminiową, aby zapobiec wysuszeniu lub przypaleniu.

Gdy przygotowuje się **posiłki do podgrzania**, należy umieścić cieńsze i lżejsze składniki na środku, cięższe i gęstsze na brzegach naczynia.

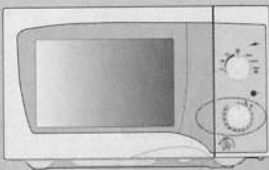
Kłaść **cienkie plasterki** (np. szynki) jeden na drugim lub lekko przesunięte jeden na drugim.

Kiełbaski kłaść ciasno zsunięte.

Napoje, sosy i sos pieczeniowy należy podgrzewać w oddzielnym naczyniu. Należy użyć wąskie, wysokie naczynie i napełnić je najwyżej do $\frac{3}{4}$.

Mieszanie i odwracanie potraw od czasu do czasu zapewnia również równomierne podgrzewanie.

Kuchenka nie zawiera niczego, co mogliby Państwo naprawić sami. Dlatego nastawianie i naprawianie należy pozostawić wykwalifikowanemu fachowcowi.



Zanim zwróci się Państwo do fachowca

Zanim zwróci się Państwo do fachowca proszę sprawdzić co następuje.

Kuchenka nie działa ?

- ◆ Czy wtyczka sieciowa jest prawidłowo włożona ?
- ◆ Czy drzwiczki kuchenki są zamknięte ?
- ◆ Czy nastwiony jest czas gotowania ?
- ◆ Czy wyłączył się wyłącznik główny lub bezpiecznik mieszkania lub domu ?

Iskry w piekarniku ?

- ◆ Czy w piekarniku znajduje się naczynie metalowe, naczynia z brzoziem metalowym lub folia aluminiowa ? Metal nie może dotykać do ścian wewnętrznych piekarnika.

Włączać kuchenkę mikrofalową bez potrawy w piekarniku ?

- ◆ Krótkotrwałe włączenie nie uszkodzi kuchenki, nie jest jednak zalecane.

Używać kuchenki bez tarczy obrotowej ?

- ◆ Nie - używać kuchenki zawsze z prawidłowo usytuowanym urządzeniem wraz z tarczą obrotową.

Otwierać drzwiczki w czasie gotowania ?

- ◆ Można otwierać drzwiczki w każdej chwili w czasie pracy kuchenki (np. w celu odwracania, mieszania...), kuchenka zatrzymuje natychmiast mikrofałe. Zachowuje jednak nastawienie.

Para wodna na ściankach wewnętrznych i na drzwiczkach ?

- ◆ Wilgoć na ściankach wewnętrznych jest normalna w wypadku parujących potraw.

Przechodzą mikrofałe przez okienko w drzwiczkach ?

- ◆ Nie - w drzwiczkach wbudowana jest specjalna kratka, która nie przepuszcza mikrofal.



- ◆ Gdy mają Państwo pytania, proszę przeczytać uważnie rozdział wstępny i suplement.
- ◆ Jeśli te wskazówki nie potrafią rozwiązać problemu, należy zwrócić się do wykwalifikowanego fachowca.

Sprzęt kuchenny nadający się do mikrofal

Odpowiednie naczynia do kuchenek mikrofalowych powinny być przepuszczalne dla mikrofal, jak tworzywo sztuczne, szkło, ceramika (szczególnie gdy jest ogniotrwała). Odpowiednie naczynia ogrzewają się w ciągu 1 minuty gotowania wysoką temperaturą tylko na tyle, że można je wziąć w rękę.

Nie nadają się do mikrofalówki naczynia z metalu, które odbijają fale. Nie nadają się również: szkło ołowiane, naczynia z metalowymi dekoracjami (złoty brzeg ...), pojemniki z tektury lub tworzywa sztucznego nie wytrzymujące wyższych temperatur (120 °C).



- ◆ Zwracać uwagę w przypadku wątpliwości na wskazówki na opakowaniu, jak "nadające się do mikrofalówki".
- ◆ Proszę zwrócić uwagę, że w kuchence działają nie tylko mikrofae. Naczynia do grylowania muszą być dodatkowo ogniotrwałe.
- ◆ **Garnki, folie i przykrycia nie mogą dotykać ścian piekarnika.**

Tak samo jak materiał również **optymalna forma** zapewnia najlepsze wyniki gotowania. Okrągłe pojemniki wspierają równomierne podgrzewanie, podczas gdy kwadratowe i prostokątne powodują łatwo wysychanie i przypalanie w rogach.

Płaskie pojemniki wspierają równomierne gotowanie.

Małe płatki folii aluminiowej przydadzą się, aby zakryć zagrożone obszary (np. koniec ogona ryby).

Konserwacja i pielęgnacja

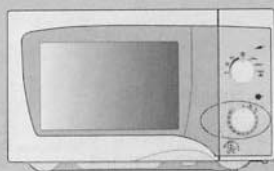
Kuchenka zaopatrzona jest w najnowocześniejsze urządzenia zabezpieczające, jednak ...

- ◆ Nigdy nie manipulować przy zamkach zabezpieczających i zawiasach.
- ◆ Nie dopuszczać do tworzenia warstwy brudu lub resztek środka czyszczącego na uszczelkach i powierzchniach uszczelniających.

Czyścić kuchnię, szczególnie strefy uszczelniające na drzwiczkach i na kuchence łagodnym środkiem czyszczącym. Nie używać ścierających środków lub gąbek.

- ◆ Nie dopuszczać, aby otwarte drzwiczki kuchenki były obciążone (np. gdy dziecko za nie ciągnie). Nie używać kuchenki, która jest uszkodzona.

Szczególnie ważne jest, aby drzwiczki zamykały się prawidłowo. Drzwiczki nie mogą być zwichrowane, zawiasy i rygle połamane, pocięte lub luźne, powierzchnie uszczelniające nie powinny być uszkodzone.



Dane techniczne

Zaopatrzenie w prąd	230 V~, 50 Hz
Mikrofale	
Pobór prądu	1350 Watt
Moc	900 Watt (IEC 705)
Częstotliwość	2450 MHz
Gryl pobór prądu	1100 Watt
Mikrofala + gryl, pobór prądu	2350 Watt
Wymiary (szer. x wys. x głębok.)	495 x 294 x 388 mm
Piekarnik (szer. x wys. x głębok.)	320 x 244 x 338 mm
Ciężar	15.5 kg

Zmiany w sensie ulepszeń technicznych zastrzeżone.