

SPIS TREŚCI

ROZDZ. 1 - INFORMACJE OGÓLNE

1.1	Opis kuchenki i panelu przycisków poleceń.....str.	95
1.2	Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa.....str.	95
1.3	Dane techniczne.....str.	97
1.4	Instalacja i podłączenie elektryczne.....str.	97
1.5	Wyposażenie.....str.	98
1.6	Zalecane naczynia.....str.	99
1.7	Zasady i ogólne zalecenia dotyczące użytkowania kuchenki.....str.	100

ROZDZ. 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

2.1	Jak programować zegar.....str.	101
2.2	Jak programować gotowanie.....str.	102
2.3	Szybkie podgrzewanie.....str.	104
2.4	Bezpieczeństwo dzieci.....str.	104
2.5	Funkcja oszczędzania zużycia energii.....str.	104

ROZDZ. 3 - UŻYCIĘ KUCHENKI: SUGESTIE I TABELLE CZASU

3.1	Rozmrażanie.....str.	105
3.2	Podgrzewanie.....str.	106
3.3	Gotowanie przystawek, pierwszych dań.....str.	107
3.4	Gotowanie mięsa.....str.	107
3.5	Gotowanie dodatków do mięs i warzyw.....str.	108
3.6	Gotowanie ryb.....str.	109
3.7	Pieczenie ciast i tortów.....str.	109

ROZDZ. 4 - KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

4.1	Czyszczenie.....str.	110
4.2	Konserwacja.....str.	111

ROZDZ. 1 - INFORMACJE OGÓLNE

1.1 OPIS KUCHENKI I PANELU PRZYCISKÓW POLECEŃ

- | | |
|--------------------------------------|---|
| A Grzałka grilla | 1. Wyświetlacz czasu i funkcji |
| B Panel przycisków poleceń | 2. Klawisz FUNCTION : wybór funkcji |
| C Pokrywka wylotu mikrofal | 3. Klawisz POWER LEVEL : wybór poziomu mocy mikrofal |
| D Oś tarczy obrotowej | 1 = 140W |
| E Wewnętrzna strona drzwiczek | 2 = 210W |
| F Ruszt | 3 = 350W |
| G Tarcza obrotowa | 4 = 490W |
| H Podstawka tarczy obrotowej | 5 = 700W |
- 4-5. Klawisze **TIME ADJUST +/-**: ustawianie aktualnej godziny i czasu gotowania
6. Klawisz **START/STOP** i +2 min

1.2 WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Proszę uważnie przeczytać poniższe instrukcje i zachować je w celu przyszłej konsultacji.

N.B.: Niniejsza kuchenka została zaprojektowana do rozmrażania, odgrzewania i gotowania potraw w warunkach domowych. Nie należy jej używać do innych celów ani też w jakikolwiek sposób modyfikować bądź naprawiać.

- 1) UWAGA: Jeżeli drzwiczki lub uszczelki są uszkodzone, kuchenki nie należy używać, dopóki doświadczony technik (przeszkolony przez producenta lub przez Punkt Obsługi Klienta sprzedawcy) nie dokona naprawy.
- 2) UWAGA: Osoby nie posiadające odpowiedniego przygotowania narażają się na niebezpieczeństwo wykonując czynności związane z konserwacją i naprawą, które wymagają zdjęcia części zabezpieczających przed mikrofalami.
- 3) UWAGA: Nie podgrzewać płynów lub innych artykułów żywnościowych znajdujących się w zamkniętych opakowaniach, które mogłyby wybuchnąć. Nie gotować ani nie podgrzewać w kuchence jaj ze skorupką, ponieważ mogłyby wybuchnąć również po zakończeniu gotowania.
- 4) UWAGA: Dostępne części urządzenia mogą być bardzo gorące w czasie użytkowania. Trzymać dzieci z dala od kuchenki. Nie należy pozwolić, by z urządzenia korzystały osoby (w tym również dzieci) o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub posiadające niewystarczające doświadczenie czy wiedzę, chyba że są one nadzorowane i pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna i która uświadomi im zagrożenia związane z nieodpowiednim użyciem urządzenia. Należy pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- 5) UWAGA: Jeżeli urządzenie jest włączone w funkcji w połączeniu, dzieci mogą go używać wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej z powodu powstających wysokich temperatur.
- 6) Nie próbować włączać kuchenki przy otwartych drzwiczkach, bo powoduje to uszkodzenie urządzeń zabezpieczających.
- 7) Nie włączać kuchenki, jeśli jakikolwiek przedmiot znajduje się między jej frontową częścią a drzwiczkami. Utrzymywać zawsze w czystości wewnętrzną stronę drzwiczek (E) używając wilgotnej szmatki oraz nieściernych detergentów. Nie pozwalać na gromadzenie się brudu lub resztek jedzenia między frontową częścią kuchenki a drzwiczkami.
- 8) Nie włączać kuchenki, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, ponieważ mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego jego wymiany powinien dokonać producent lub jego punkt serwisowy bądź też osoba posiadająca podobne uprawnienia, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.
- 9) Jeżeli zauważymy dym ulatniający się z kuchenki, należy wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z

- gniazdka nie otwierając drzwiczek w celu stłumienia ewentualnych płomieni.
- 10) Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Aby uniknąć przegrzania i w konsekwencji ryzyka pożaru, zaleca się przeprowadzanie kontroli kuchenki w przypadku gotowania potraw w pojemnikach plastikowych, kartonowych lub wykonanych z innego łatwopalnego materiału, lub też w razie podgrzewania niewielkich ilości żywności.
 - 11) Nie wkładać gorącej tarczy obrotowej do wody. Szok termiczny mógłby spowodować jej pęknięcie.
 - 12) W przypadku używania funkcji „Tylko MIKROFALE” oraz funkcja „W POŁĄCZENIU Z MIKROFALAMI”, kuchenki nie należy wstępnie podgrzewać (bez artykułów żywnościowych) ani też włączać jej, kiedy jest pusta, ponieważ mogłoby to spowodować powstawanie iskier.
 - 13) Przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki, należy się upewnić czy przybory kuchenne i naczynia są odporne na mikrofałe (patrz paragraf „Zalecane naczynia”).
 - 14) W trakcie działania urządzenie nagrzewa się. Nie umieszczać żadnego przedmiotu na kuchence w trakcie jej użytkowania. Nie dotykać elementów podgrzewających umieszczonych wewnątrz kuchenki.
 - 15) W trakcie podgrzewania płynów (wody, kawy, mleka, itp.) może się zdarzyć, że w wyniku opóźnionego wrzenia zawartość zacznie nagle wrzeć i gwałtownie się wylewać powodując oparzenia. Aby temu zapobiec, przed przystąpieniem do podgrzewania płynów, należy włożyć do pojemnika plastikową tyżeczkę lub szklaną pałeczkę. Należy zawsze zachować ostrożność dotykając pojemnika.
 - 16) Nie podgrzewać likierów o wysokim procencie zawartości alkoholu ani dużych ilości oleju, ponieważ mogłyby się zapalić.
 - 17) Po podgrzaniu potraw przeznaczonych dla niemowląt (znajdujących się w butelkach lub słoiczkach), w celu uniknięcia oparzeń, należy potrząsnąć pojemnikami lub wymieszać ich zawartość oraz skontrolować temperaturę przed spożyciem. Potrząśnięcie lub wymieszanie zaleca się również w celu zapewnienia jednolitej temperatury. W razie stosowania sprzedawanych na rynku sterylizatorów do butelek, przed włączeniem kuchenki należy ZAWSZE sprawdzić czy pojemnik został napełniony ilością wody zalecaną przez producenta.
 - 18) Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej powierzchni, co z kolei może mieć negatywny wpływ na okres eksploatacji urządzenia i być źródłem niebezpieczeństw.
 - 19) Do czyszczenia szklanych drzwiczek opiekacza nie stosować detergentów ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogłyby uszkodzić ich powierzchnię i spowodować pęknięcie.
 - 20) Wszystkie kuchenki mikrofalowe zostały przetestowane i zatwierdzone zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i zgodności elektromagnetycznej. Dla celów bezpieczeństwa producenci rozruszników serca zalecają pacjentom zachowanie odległości co najmniej 20 – 30 cm od włączonej kuchenki mikrofalowej, aby zapobiec możliwym zakłóceniom działania rozrusznika. Jeżeli z jakiegokolwiek powodu podejrzewa się wystąpienie zakłócenia, należy natychmiast wyłączyć kuchenkę i skontaktować się z producentem rozrusznika.
 - 21) W razie przegrzania (wydłużony czas użytkowania, użytkowanie pustej kuchenki, itp.), kuchenka może zostać wyłączona przez termostat bezpieczeństwa. Po schłodzeniu piecyk powróci do prawidłowego działania.
 - 22) Gdy urządzenie jest włączone, drzwiczki i zewnętrzne powierzchnie mogą się bardzo nagrzewać.
 - 23) Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania przez zewnętrzny regulator czasowy ani przez oddzielny układ do zdalnego sterowania.
 - 24) Urządzenie musi być ustawione i użytkowane tak, aby jego tylna część była przysunięta do ściany.
- UWAGA: Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia może się zdarzyć, że przez około 10 minut wydobywać się z niego będzie zapach „nowości” lub niewielka ilość dymu. Spowodowane jest to jedynie obecnością substancji zabezpieczających umieszczonych na opornikach.



1.3 DANE TECHNICZNE

Wymiary zewnętrzne (LxHxP) 450x255x300

Wymiary wewnętrzne (LxHxP) 315x215x300

Przybliżona waga 11 kg.

Pozostałe dane znajdują się na tabliczce z danymi technicznymi kuchenki umieszczonej na urządzeniu. Niniejsze urządzenie jest zgodne z Dyrektywą europejską 2004/108/UE dotyczącą zgodności elektromagnetycznej oraz z przepisami europejskiego aktu normatywnego nr 1935/2004 z 27/10/2004 roku dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkt zaklasyfikowano do Grupy 2, Klasy B urządzeń ISM. Grupa 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM (przemysłowe, naukowe lub medyczne), w których częstotliwość radiowa generowana jest w sposób zamierzony i/lub używana jest w postaci emisji elektromagnetycznych przeznaczonych do obróbki materiałów, jak również urządzenia do elektroerozji. Klasa B obejmuje urządzenia przeznaczone do użytku domowego lub do pomieszczeń bezpośrednio podłączonych do sieci niskiego napięcia w celu zasilania budynków przeznaczonych do użytku domowego.

MOC WYJŚCIOWA

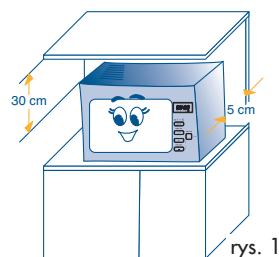
Moc wyjściowa niniejszej kuchenki wyrażona w jednostkach WAT podana jest na tabliczce znamionowej urządzenia pod nazwą **MICRO OUTPUT**. Korzystając z tabel należy zawsze odnosić się do mocy kuchenki! Informacje o niej będą Wam potrzebne przy wyborze przepiosów do mikrofalówek kuchenek mikrofalowych dostępnych w sprzedaży.



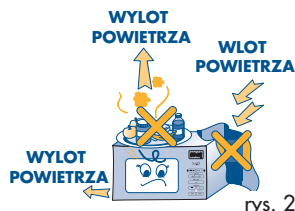
W niektórych modelach maksymalna moc wyjściowa w WAT podana jest także obok symbolu umieszczonego na drzwiczkach.

1.4 INSTALACJA I PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Wyjąć kuchenkę z opakowania, usunąć zabezpieczenie zawierające tarczę obrotową (G), odpowiednią podstawkę (H) i wszystkie akcesoria. Sprawdzić czy oś tarczy obrotowej (D) została prawidłowo wsadzona do przeznaczonych na nią gniazda w środku tarczy obrotowej.
- Wyczyścić wnętrze kuchenki wilgotną i miękką szmatką.
- Sprawdzić czy nie ma uszkodzeń spowodowanych transportem, a zwłaszcza czy drzwiczki prawidłowo się otwierają i zamykają.
- Umieścić urządzenie na stabilnej powierzchni na wysokości co najmniej 85 cm i poza zasięgiem dzieci, ponieważ drzwiczki w trakcie gotowania mogą się nagrzewać do wysokiej temperatury.
- Po umieszczeniu urządzenia na powierzchni roboczej należy sprawdzić czy zachowano odległość około 5 cm między powierzchnią obudowy urządzenia, bocznymi ściankami i tylną częścią oraz wolną przestrzeń co najmniej 30 cm nad kuchenką (rys. 1).
- Nie zatykać otworów wlotu powietrza. Zwłaszcza nie kłaść niczego na kuchenke i sprawdzać czy szczeliny wylotu powietrza i pary (znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia) są ZAWSZE WOLNE (rys. 2).
- Na środku gniazda ustawić podstawkę (H) i umieścić na niej tarczę obrotową (G). Oś (D) powinna się znajdować w odpowiednim gnieździe pośrodku tarczy obrotowej. UWAGA: nie należy umieszczać kuchenki nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu (na przykład nad lodówką) (rys. 3).
- Podłączyć urządzenie tylko do gniazdek o natężeniu nie mniejszym niż 16A. Ponadto, należy sprawdzić czy również wyłącznik główny w mie-



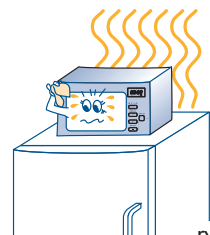
rys. 1



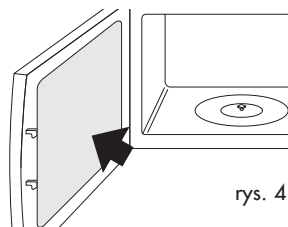
rys. 2

szkaniu ma minimalne obciążenie 16A, aby uniknąć jego nagłej interwencji w trakcie działania kuchenki.

- 9) Ustawić urządzenie w taki sposób, by wtyczka i gniazdko były łatwo dostępne także po zakończeniu instalacji.
- 10) Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce z danymi technicznymi kuchenki i czy gniazdko jest prawidłowo uziemione: Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania tego przepisu.
- 11) NIE usuwać przezroczystej folii naklejonej na wewnętrznej stronie drzwiczek (zob. rys. 4).
- 12) Większość nowoczesnych urządzeń elektronicznych (telewizory, radia, wieże stereo, itp.) posiadają zabezpieczenia przed sygnałami radiowymi (RF). Jednakże, niektóre urządzenia elektroniczne mogą nie posiadać zabezpieczeń przed sygnałami radiowymi pochodzącymi z kuchenki mikrofalowej. Zaleca się zachowanie odległości co najmniej 1 – 2 metrów między takimi urządzeniami a włączoną kuchenką.

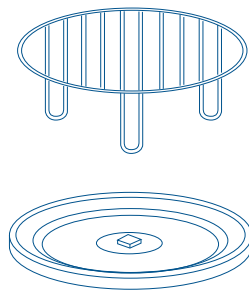


rys. 3



rys. 4

1.5 DOSTARCZANE AKCESORIA



RUSZT

Funkcja Tylko grill:

do wszystkich rodzajów smażenia

TARCZA OBROTOWA

Tarcza obrotowa wykorzystywana jest we wszystkich funkcjach.

1.6 ZALECANE NACZYNIA

Wykorzystując funkcje: tylko mikrofałe oraz mikrofałe w połączeniu, można używać wszelkiego rodzaju naczyń szklanych (najlepiej z żaroodpornego materiału), ceramicznych, porcelanowych czy z terakoty pod warunkiem, że są one pozbawione dekoracji lub metalowych części (złoczone brzozy, uchwyty, nożyki).

Można używać również pojemników plastikowych odpornych na działanie ciepła, lecz wyłącznie w przypadku gotowania z użyciem funkcji "tylko mikrofałe". W każdym razie, jeżeli mamy wątpliwości co do użycia danego pojemnika, można wykonać następującą prostą próbę: włożyć pusty pojemnik do kuchenki na 60 sekund przy maksymalnym poziomie mocy (funkcja "tylko mikrofałe"). Jeżeli pojemnik pozostanie zimny lub jedynie lekko się podgrzeje, oznacza to, że przystosowany jest do gotowania w kuchenke mikrofalowej. Jeżeli jednak będzie bardzo gorący (lub jeśli pojawią się iskry), pojemnik jest nieodpowiedni.

W przypadku krótkiego czasu podgrzewania jako podstawki można także użyć papierowych serwetek, kartonowych tacek i plastikowych talerzy jednorazowego użytku. Jeśli chodzi o kształt i wymiary naczyń, powinny one umożliwiać ich swobodne obracanie się. **Do gotowania w kuchenke mikrofalowej nie nadają się wszelkiego rodzaju naczynia metalowe, drewniane, wiklinowe czy kryształowe.** Należy pamiętać, że ponieważ mikrofałe podgrzewają jedzenie a nie naczynie, można gotować jedzenie bezpośrednio w naczyniu, w którym zostanie ono podane i w ten sposób uniknąć użycia i czyszczenia garnków. Należy jednak pamiętać, że bardzo gorące jedzenie może przekazać ciepło naczyniu powodując konieczność użycia uchwytów. Jeżeli urządzenie ustawione jest na gotowanie z użyciem funkcji "Tylko grill", można używać wszystkich rodzajów pojemników przeznaczonych do kuchenek.

W każdym razie, należy przestrzegać wskazówek podanych w poniższej tabeli:

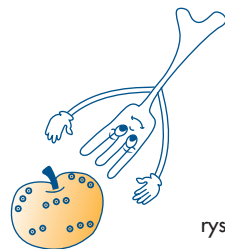
	Szkło	Materiał żaroodporny	Szkło ceramiczne	Terakota	Folia aluminiumowa	Plastik	Papier lub karton	Pojemniki metalowe
Funkcja "Tylko mikrofałe"	NIE	NIE	NIE	NIE	TAK	NIE	NIE	TAK
Funkcja "Mikrofałe + Grill"	TAK	NIE	NIE	NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
Funkcja „Tylko grill”	TAK	NIE	NIE	NIE	SI	TAK	TAK	NIE

1.7 ZASADY I OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA KUCHENKI

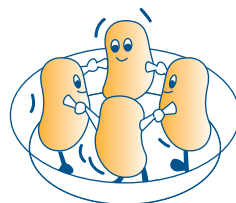
Mikrofałe to promieniowanie elektromagnetyczne występujące również w przyrodzie w postaci fal świetlnych (na przykład światło słoneczne), które w kuchenke przechodzą przez żywność we wszystkich kierunkach i podgrzewają cząsteczki wody, tłuszczu i cukru. Ciepło powstaje bardzo szybko jedynie w produktach żywnościowych, natomiast pojemnik nagrzewa się tylko pośrednio wskutek przechodzenia nań ciepła z gorącej żywności. Zapobiega to przywieraniu jedzenia do pojemnika i dlatego w czasie procesu gotowania można używać niewielkich ilości tłuszczu (lub nie używać go wcale). Właśnie z powodu niskiej zawartości tłuszczu gotowanie w kuchenke mikrofalowej uznaje się za bardzo zdrowe i dietetyczne. Ponadto, w porównaniu do systemów tradycyjnych gotowanie odbywa się w niższej temperaturze, dzięki czemu pokarm nie ulega odwodnieniu, nie traci swoich składników odżywczych i w większym stopniu zachowuje smak.

Podstawowe zasady prawidłowego gotowania w kuchence mikrofalowej

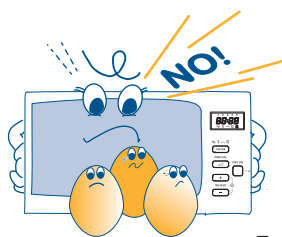
- 1) Gotowanie jest ściśle związane z **wielkością i stopniem jednorodności produktów żywnościowych**, które pragniemy ugotować: potrawka ugotuje się szybciej aniżeli pieczeń, ponieważ składa się z mniejszych i jednakowych kawałków mięsa. Aby ustawić prawidłowo czas korzystając z tabeli podanych w dalszej części instrukcji, należy pamiętać, że przy zwiększeniu ilości jedzenia należy także proporcjonalnie wydłużyć czas gotowania i odwrotnie. Ważne jest przestrzeganie czasu "spoczynku": **przez czas spoczynku** rozumie się czas, w którym po zakończeniu gotowania potrawę należy pozostawić, aby umożliwić dodatkowe rozprzestrzenienie się w niej ciepła. Na przykład temperatura mięsa w trakcie czasu spoczynku wzrośnie o około 5 - 8°C. Potrawę można na okres czasu spoczynku pozostawiać również poza kuchenką.
- 2) Jedną z podstawowych czynności, którą należy wykonać, jest wielokrotne **mieszanie** podczas gotowania: służy to wyrównaniu temperatury i skróceniu czasu gotowania.
- 3) Zaleca się także **przewracanie** jedzenia podczas gotowania: dotyczy to zwłaszcza mięsa zarówno w dużych kawałkach (pieczenie, kurczak w całości ...) jak i w małych (piersi z kurczaka, potrawka ...).
- 4) **Żywność ze skórą, łupiną lub w błonie (na przykład: jabłka, ziemniaki, pomidory, parówki, ryby) należy nakłuć w kilku miejscach widelcem, aby mogła z niej uchodzić para wodna, a skórka lub łupina nie uległy rozerwaniu (rys. 5).**
- 5) W przypadku gotowania wielu porcji tej samej potrawy, na przykład gotowanych w wodzie ziemniaków, należy **ułożyć je w kształcie pierścienia** w żaroodpornym naczyniu, aby uzyskać jednakową temperaturę (rys. 6).
- 6) Im niższa temperatura jedzenia wkładanego do kuchenki mikrofalowej, tym dłuższy wymagany czas gotowania. Żywność o temperaturze pokojowej gotuje się szybciej niż żywność z lodówki.
- 7) Należy gotować z pojemnikiem umieszczonym zawsze pośrodku rusztu.
- 8) **Powstawanie kondensatu** wewnątrz kuchenki, w pobliżu drzwiczek i wylotów powietrza jest zjawiskiem całkowicie normalnym. Aby zmniejszyć jego ilość, należy przykryć potrawę przezroczystą folią, papierem do pieczenia, szklanymi pokrywkami lub po prostu odwróconym talerzem. Ponadto, żywność zawierająca wodę (np. warzywa) gotuje się lepiej, jeśli ją przykryjemy. Przykrycie produktów żywnościowych umożliwia poza tym utrzymanie w czystości wnętrza kuchenki. Należy stosować przezroczystą folię przeznaczoną do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- 9) **W kuchence mikrofalowej nie gotować jajek w skorupkach (rys. 7):** ciśnienie powstające wewnątrz kuchenki mogłoby spowodować ich wybuchnięcie również po zakończeniu gotowania. Nie podgrzewać już ugotowanych jajek, chyba że chodzi o jajecznicę.
- 10) Przed przystąpieniem do podgrzewania lub gotowania w kuchence potraw w zamkniętych pojemnikach, należy pamiętać o ich otwarciu. Ciśnienie wewnątrz pojemnika mogłoby wzrosnąć powodując jego wybuchnięcie również po zakończeniu gotowania.
- 11) Niezalecane jest gotowanie, rozmrażanie lub podgrzewanie potraw umieszczonych wewnątrz pojemników próżniowych uzyskanych z maszyny do pakowania. Gumowa uszczelka zastosowana do zamknięcia może ulec uszkodzeniu.



rys. 5



rys. 6

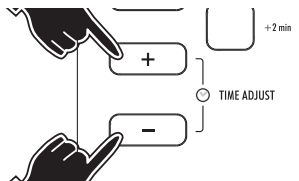


rys. 7

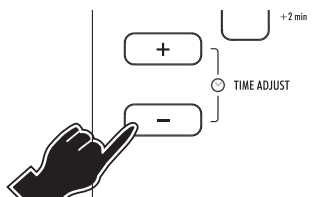
ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

2.1 JAK PROGRAMOWAĆ ZEGAR

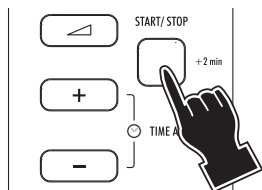
- Kiedy urządzenie po raz pierwszy podłączamy do domowej instalacji elektrycznej lub po chwilowym braku prądu, na wyświetlaczu pojawią się cztery poziome kreski (---:---)
Aby ustawić aktualny czas, należy postępować według poniższych wskazówek:



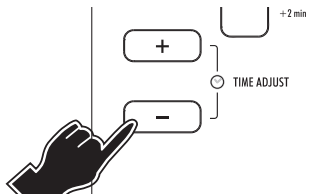
- 1** Naciśnięć równocześnie na 2 sekundy klawisze **TIME ADJUST** (4/5).
(Na wyświetlaczu zaczną migać godziny).



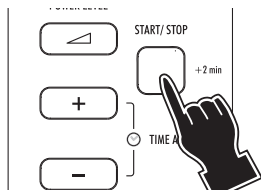
- 2** Ustawić żądaną godzinę poprzez naciśnięcie klawiszy **TIME ADJUST** (4/5).



- 3** Naciśnięć klawisz **START/STOP** (6).
(Na wyświetlaczu zaczną migać minuty).



- 4** Ustawić żądane minuty poprzez naciśnięcie klawiszy **TIME ADJUST** (4/5).

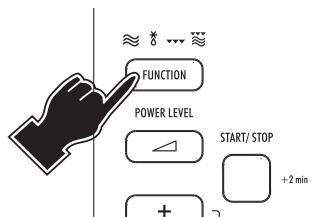


- 5** Naciśnięć klawisz **START/STOP** (6).
(Wyświetlacz ustawiony czas).

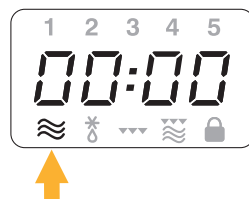


- Aby zmienić ustawiony wcześniej czas, należy rozpocząć ponowne ustawianie czasu według podanych wyżej wskazówek.
- Aktualną godzinę można wyświetlić również po uruchomieniu ustawionej funkcji poprzez równoczesne naciśnięcie klawiszy **TIME ADJUST** (4/5) na co najmniej 1 sekundę. (godzina zostanie wyświetlona na 2 sekundy).
- Aby ustawić dłużą godzinę trzymać wciśnięty klawisz "+" lub "-" (nie równocześnie).

2.2 JAK PROGRAMOWAĆ GOTOWANIE

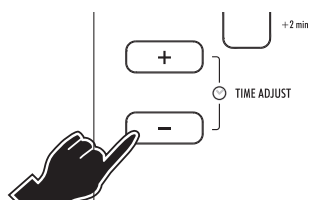


- Naciśnięcie klawisza **FUNCTION** (2) (wybór funkcji) i wybrać żądaną funkcję, która zostanie wyświetlona przy użyciu odpowiednich symboli umieszczonych w dolnej części wyświetlacza. Dostępne są następujące funkcje:

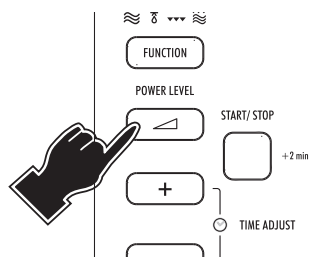


WSKAŹNIK	WYBRANA FUNKCJA
≡	tylko mikrofałe
⋆	automatyczne rozmrażanie

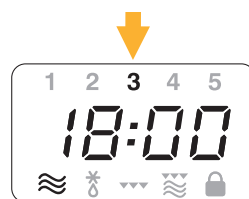
WSKAŹNIK	WYBRANA FUNKCJA
▼▼	tylko grill
≡▼	w połączeniu mikrofałe + grill



- Ustawić czas gotowania poprzez naciśnięcie klawisza **TIME ADJUST** (4/5) (nie równocześnie). Aby wybrać czas, należy zawsze sprawdzić tabele podane w Rozdziale 3.
Uwaga: ustawiony czas można zmienić również W CZASIE gotowania po prostu poprzez naciśnięcie klawisza **TIME ADJUST** (4/5) (nie równocześnie).

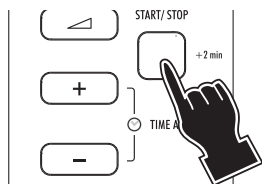


- W przypadku funkcji:
tylko mikrofałe
w połączeniu mikrofałe + grill



należy wybrać poziom mocy mikrofała naciskając raz za razem klawisz **POWER LEVEL** (3), aż w górnej części wyświetlacza zacznie migać żądany poziom mocy wyrażony w liczbach. Aby wybrać poziom mocy, należy zawsze sprawdzać tabele podane w Rozdziale 3.

- Uwagi:**
- w przypadku funkcji **automatycznego rozmrażania** nie trzeba wybierać poziomu mocy mikrofała,
 - ustawioną moc można zmienić również w trakcie gotowania wciskając przycisk **POWER LEVEL** (3).



- 4** Należy uruchomić proces gotowania przy pomocy klawisza **START/STOP** (6). Na wyświetlaczu pojawi się czas brakujący do zakończenia gotowania.

Uwagi: jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny nie rozpoczniemy gotowania, wszystkie ustawienia zostaną automatycznie skasowane po upływie 2 minut.



- 5** Na zakończenie gotowania urządzenie wyda trzy krótkie sygnały akustyczne, a na wyświetlaczu pojawi się napis **"END"**. Otworzyć drzwiczki i wyjąć potrawę. Po naciśnięciu klawisza **START/STOP** (6) lub po upływie 3 minut od zakończenia gotowania wyświetlacz wyświetli aktualną godzinę.

- Uwagi:**
- przebieg ustawionego gotowania można sprawdzić w dowolnym momencie poprzez otwarcie drzwiczek i kontrolę potrawy. W ten sposób przerwana zostaje emisja mikrofal i działanie kuchenki, które należy przywrócić po zamknięciu drzwiczek i wciśnięciu klawisza **START/STOP** (6).
 - aby zakończyć gotowaniem, należy natomiast postępować według poniższych wskazówek:
 - jeżeli drzwiczki kuchenki są otwarte, wcisnąć raz przycisk **START/STOP** (6).
 - jeżeli drzwiczki są zamknięte, a gotowanie trwa, wcisnąć raz klawisz **START/STOP** (6). Na wyświetlaczu ponownie wyświetli czas.

2.3 SZYBKIE PODGRZEWANIE

Funkcja ta jest bardzo pomocna przy podgrzewaniu niewielkich ilości produktów żywnościowych lub napojów.

- Przytrzymać przez sekundę wciśnięty klawisz **START/STOP** (6); na wyświetlaczu pojawi się 1:00. Wciśnięć klawisz **START/STOP** (6). Kuchenka włączy się na dwie minuty w funkcji mikrofal, z maksymalną mocą.
- Szybkie podgrzewanie jest także użyteczne w przypadku kończenia gotowania.

2.4 BEZPIECZEŃSTWO DZIECI

Kuchenka wyposażona jest w urządzenie zabezpieczające, które uniemożliwia niezamierzone/przypadkowe włączenie kuchenki przez dzieci.

Aby włączyć blokadę:

- Nacisnąć klawisz **START/STOP** (6) i trzymać wciśnięty przez 3 sekundy.
- Pojawi się długi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zapali się ikona  : kuchenki nie będzie można włączyć.
- Aby usunąć wcześniej wprowadzoną blokadę, klawisz **START/STOP** (6) należy trzymać wciśnięty, dopóki nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

2.5 FUNKCJA OSZCZĘDZANIA ZUŻYCIA ENERGII

Rozwój technologiczny wymaga zwiększania co roku produkcji energii elektrycznej.

Przekłada się to na coraz większe zanieczyszczenie środowiska na skutek zwiększenia ilości substancji zanieczyszczających (CO₂, siarka, itp.) oraz wykorzystania nieodnawialnych zasobów naturalnych (węgiel, gaz, ropa naftowa). Oszczędność energii przy ograniczeniu marnotrawstwa energii elektrycznej (np. poprzez zmniejszenie zużycia energii przez urządzenia w pozycji spoczynku) to istotne źródło odnawialnej "wirtualnej" energii, natychmiast dostępnej dla wszystkich.

W celu obniżenia zużycia energii elektrycznej przez kuchenkę w okresie, gdy nie działa, można wyłączyć funkcję wyświetlania aktualnej godziny w następujący sposób:

- Trzymać wciśnięty klawisz **POWER LEVEL** (3) przez 3-4 sekund: urządzenie wyda jeden krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się na kilka sekund napis "ECO". Funkcja oszczędzania zużycia energii została uruchomiona. Jeżeli nie zostanie wciśnięty żaden klawisz, wyświetlacz wyłączy się automatycznie po upływie 10 minut (ustawienia zegara zostaną zachowane).
- W celu ponownego włączenia wyświetlacza należy nacisnąć dowolny klawisz lub otworzyć drzwiczki.
- W celu wyłączenia funkcji oszczędzania zużycia energii i wyświetlenia godziny, należy wcisnąć przycisk **POWER LEVEL** (3) na 3-4 sekund. Urządzenie wyda jeden krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlacz pojawi się na kilka sekund "ECO".

ROZDZIAŁ 3 - UŻYCIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELĘ CZASU

3.1 ROZMRAŻANIE

- Żywność zamrożoną w torebkach, w plastikowej folii lub w opakowaniu fabrycznym można umieścić bezpośrednio w kuchenie pod warunkiem, że opakowania nie zawierają żadnych metalowych elementów (np. zatrzasków czy zszywaczy).
- Artykuły spożywcze, takie jak warzywa czy ryby, nie wymagają całkowitego rozmrożenia przed rozpoczęciem gotowania.
- Mięso w sosie, potrawka i mięso duszone rozmrażają się łatwiej i szybciej, jeżeli je od czasu do czasu prze-mieszamy, przewrócimy i/lub rozdzielimy.
- Podczas rozmrażania mięso, ryby i owoce tracą płyn. Dlatego zaleca się ich rozmrażanie w półmisku.
- Zaleca się wkładanie poszczególnych kawałków mięsa do osobnych woreczków przed ich umieszczeniem w zamrażarce. Zaoszczędzi nam to wiele czasu w trakcie ich przyrządzania.
- Natychmiast po zakończeniu rozmrażania, a przed rozpoczęciem gotowania, należy przestrzegać czasu spoczynku: przez czas spoczynku rozumie się czas, w którym produkt żywnościowy należy pozostawić, aby umożliwić dodatkowe rozprzestrzenienie się w nim ciepła.

TABELA CZASU ROZMRAŻANIA PRZY UŻYCIU FUNKCJI "AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE"

RODZAJ ŻYWNOŚCI	IŁOŚĆ	CZAS w minutach	UWAGI/ZALECENIA	CZAS SPOCZYNKU
MIEŚO				
• Pieczenie (wieprzowa, wołowa, cielęca, itp.)	1 kg	35-40	Przewrócić w połowie rozmrażania. Patrz uwaga *	20
• Befszytki, kotlety, zrazy	200 gr	10-12		5
• Potrawka, gulasz	500 gr	18-20		10
• Mięso mielone	500 gr	14-16		15
• Mięso mielone	250 gr	11-13		15
• Hamburger	200 gr	11-13		10
• Kielbasa	300 gr	13-15		10
DRÓB				
• Kaczka, indyk	1,5 kg	40-45	Kurczaka obrócić w połowie rozmrażania. Po upływie czasu spoczynku optukać w cieplej wodzie, aby usunąć ewentualne resztki lodu.	20
• Kurczak w całości	1,5 kg	40-45		20
• Kurczak w kawałkach	700 gr	22-27		10
• Piersi z kurczaka	300 gr	20-25		10
WARZYWA			Mrożone warzywa nie wymagają rozmrażania przed gotowaniem.	
RYBY				
• Filety	300 gr	16-18	Rybę obrócić w połowie rozmrażania.	7
• Dzwonka	400 gr	17-19		7
• W całości	500 gr	20-22		7
• Krewetki	400 gr	17-19		7
NABIAŁ				
• Masło	250 gr	10-12	Usunąć folię aluminiową i metalowe elementy. Sera nie rozmrażać całkowicie. Przestrzegać czasu spoczynku. Śmietanę wyjąć z pojemnika i umieścić na talerzu.	10
• Ser	250 gr	11-13		15
• Śmietana	200 ml	13-15		5
PIECZYWO				
• 2 bułki średniej wielkości	150 gr	2-3	Chleb położyć bezpośrednio na tarczy obrotowej.	3
• 4 bułki średniej wielkości	300 gr	6-7		3
• Chleb w kromkach	250 gr	6-7		3
• Chleb razowy w kromkach	250 gr	6-7		3
OWOCE				
• Truskawki, śliwki, czereśnie, porzeczki, morele	500 gr	13-14	Zamieszać 2 – 3 razy.	10
• Maliny	300 gr	9-10	Zamieszać 2 – 3 razy.	10
• Jeżyny	250 gr	7-8	Zamieszać 2 – 3 razy.	6

*Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby rozmrażania mięsa mielonego, zgodnie z normą 60705, Par. 13.3 (zob. str. 2). Rozmrażany produkt należy odwrócić w połowie ustawionego czasu. Produkt umieścić bezpośrednio na tarczy obrotowej. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.

3.2 PODGRZEWANIE

Podgrzewanie potraw to funkcja, w której kuchenka mikrofalowa w pełni wykazuje swoją przydatność i skuteczność. W porównaniu bowiem z metodami tradycyjnymi użycie mikrofal pozwala zaoszczędzić czas i tym samym energię elektryczną.

- Zaleca się podgrzewanie żywności (zwłaszcza zamrożonej) co najmniej do temperatury 70°C (musi parzyć!). Potrawy nie można jeść od razu, ponieważ jest zbyt gorąca, ale zapewnimy jej całkowitą sterylizację.
- Aby podgrzać potrawy już ugotowane lub zamrożone, należy zawsze przestrzegać następujących zasad:
 - wyjąć potrawę z metalowych pojemników;
 - przykryć ją przezroczystą folią (odpowiednią do użytku w kuchenkach mikrofalowych) lub papierem kuchennym; w ten sposób zachowa cały swój naturalny smak, a kuchenka pozostanie czysta; można ją przykryć również odwróconym talerzem;
 - o ile to możliwe, należy ją często mieszać lub obracać, aby przyspieszyć i ujednolicić proces podgrzewania;
 - należy z ostrożnością stosować czas podany na opakowaniu i pamiętać, że w pewnych warunkach czas podany na opakowaniu należy wydłużyć.
- Potrawy zamrożone należy rozmrozić przed rozpoczęciem podgrzewania. Im niższa temperatura początkowa potrawy, tym więcej czasu potrzeba na jej podgrzanie.

TABELA CZASU PODGRZEWANIA

RODZAJ ŻYWNOSCI	IŁOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	CZAS w minutach	UWAGI/ZALECENIA
ZMIĘKČZANIE PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH					
• Czekolada/lukier • Masło	100 g 50-70 g	☞	3 5	3-4 0'.7"-0'.10"	Położyć na talerzu. Lukier jeden raz zamieszać. Aby rozpuścić masło, dodać 1 minutę.
PRODUKTY ŻYWNOSCIOWE Z LODÓWKI (5/8°C) DO TEMP. 20/30°C					
• Jogurt • Butelka dla niemowląt	125 g 240 g	"	5 "	0'.10"-0'.15" 0'.15"-0'.20"	Zjąć metalową folię. Podgrzać butelkę bez smoczka i wstrząsając natychmiast po podgrzaniu, aby wyrównać temperaturę. Przed spożyciem sprawdzić temperaturę zawartości. Jeżeli mleko ma temperaturę odczucia, lekko zmniejszyć wskazany czas. W przypadku użycia mleka w proszku należy je bardzo dobrze rozpuścić, ponieważ pozostały proszek mógłby się zapalić. Używać mleka już wysterylizowanego.
GOTOWANE PRODUKTY ŻYWNOSCIOWE Z LODÓWKI (temp. początkowa 5/8°C) do temp. 70°C					
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem.	400 g	"	5	4 - 6	Chodzi o opakowania dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego dostępnego w sprzedaży, który należy podgrzać do temp. 70°C. Wyjąć produkt z ewentualnych metalowych opakowań i położyć go bezpośrednio na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia.
• Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami.	400 g	"	"	4 - 6	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw.	300 g	"	"	3 - 5	
• Potrawa z mięsa i/lub warzyw.	400 g	"	"	5 - 7	Chodzi o porcję dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego, który należy podgrzać do temp. 70°C. Produkt należy położyć bezpośrednio na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia i zawsze przykryć przezroczystą folią lub odwróconym talerzem.
• Potrawa z makaronu, cannelloni lub lasagni.	400 g	"	"	5 - 7	
• Potrawa z ryb i/lub ryżu.	300 g	"	"	4 - 6	
PRODUKTY ŻYWNOSCIOWE MROŻONE DO PODGRZANIA/GOTOWANIA (temp. początkowa -18°/-20°C) do temp. 70°C					
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem.	400 g	"	5	8 - 10	Chodzi o opakowania dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego, który należy podgrzać do temp. 70°C bezpośrednio w opakowaniu; w przypadku pojemnika metalowego produkt należy położyć bezpośrednio na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia i o kilka minut zwiększyć czas podgrzewania.
• Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami.	400 g	"	"	8 - 10	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw ugotowanych.	300 g	"	"	6 - 8	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw surowych	300 g	"	"	8 - 10	Wyjąć surowy produkt z opakowania i włożyć go bezpośrednio do pojemnika przystosowanego do użytku w kuchenke mikrofalowej, a następnie przykryć.
• Porcje mięsa i/lub warzyw	400 g	"	"	9 - 11	Chodzi o dowolny rodzaj ugotowanego i zamrożonego produktu żywnościowego, który należy podgrzać do temp. 70°C. Zamrożony produkt należy położyć na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia i przykryć go drugim odwróconym talerzem lub pokrywką z żaroodpornego szkła. Upewnić się czy środek jest ciepły; jeśli to możliwe, przemieszać potrawę.
• Porcje makaronu, cannelloni lub lasagni	400 g	"	"	9 - 11	
• Porcje ryby i/lub ryżu	300 g	"	"	8 - 10	
NAPOJE Z LODÓWKI (5/8°C) do temp. około 70°C					
• 1 filiżanka wody	180 cc	"	5	1'30" - 2'.30"	Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury.
• 1 filiżanka mleka	150 cc	"	"	1 - 2	
• 1 filiżanka kawy	100 cc	"	"	1 - 2	W przypadku rosółu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 talerz rosółu	300 cc	"	"	3 - 4	
NAPOJE O TEMPERATURZE POKOJOWEJ od temp. 20°/30°C do temp. około 70°C					
• 1 filiżanka wody	180 cc	"	5	1 - 2	Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury. W przypadku rosółu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cc	"	"	0'.30"-1'.30"	
• 1 filiżanka kawy	100 cc	"	"	0'.30"-1'.30"	
• 1 talerz rosółu	300 cc	"	"	2 - 3	

3.3 GOTOWANIE PRZYSTAWEK, PIERWSZYCH DAŃ

Zupy ogólnie wymagają mniejszej ilości wody, ponieważ parowanie w kuchenke mikrofalowej jest raczej niewielkie. Sól należy dodawać dopiero pod koniec gotowania lub podczas czasu spoczynku ze względu na jej właściwości odwadniające. Prawdą jest, że czas potrzebny do ugotowania ryżu w kuchenke mikrofalowej (podobnie zresztą jak makaronu) jest mniej więcej taki sam, jak podczas tradycyjnego gotowania. Zaletą przyrządzania risotto w kuchenke mikrofalowej jest to, że nie trzeba go stale mieszać (wystarczy 2 – 3 razy zamieszać).

RODZAJ ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	CZAS w minutach	UWAGI/ZALECENIA
• Lasagne	1100 g	≡	4	15-20	Czasy uzyskane dla świeżego makaronu.
• Kopytka z kaszy manny polane masłem i zapiekane	600 g	≡	4	15-20	Nie gotować zbyt dużej ilości.
• Makaron zapiekany z serem i szynką	1500 g	≡	4	15-20	Makaron należy wcześniej ugotować.
• Risotto	300 g ryżu	≡	5	12-15	Wszystkie składniki należy włożyć do naczynia przeznaczonego do użycia w kuchenke mikrofalowej i przykrytego przezroczystą folią (na 300g ryżu potrzeba 750g rosółu w kuchenke z maksymalną mocą mikrofal na około 12 - 15 minut).

3.4 GOTOWANIE MIĘSA

Gotowanie jest ściśle uzależnione od wielkości i jednorodności artykułów żywnościowych przeznaczonych do gotowania: szaszłyki wymagają mniej czasu niż pieczeń, ponieważ składają się z niewielkich i jednakowych kawałków mięsa. Aby pieczeń, kurczak i szaszłyki były bardziej delikatne, zaleca się wlanie na początku gotowania 1/2 szklanki wody.

RODZAJ ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	CZAS w minutach	UWAGI/ZALECENIA
• Pieczenie (wieprzowa, wołowa)	1000 g	≡	5	60-65	Zostawić trochę tłuszczu, aby uniknąć wysuszenia. Nie przypierać nadmiernie, obrócić po 30-35 min.
• Klops	800 g	≡	4	35-40	500 g mielonego mięsa wołowego wymieszać z jajkiem, szynką, bułką tartą, itp. Dodać odrobinę oleju i białego wina. Obrócić w połowie gotowania.
• Klops	900 g	≡	4	20-22	Patrz uwaga *
• Kurczak w całości	1200 g	≡	5	65-70	Nakłuć skórę, aby tłuszcz wypłynął. Patrz uwaga **. Obrócić w połowie gotowania.
• Kurczak w kawałkach	700 g	≡	5	55-60	W czasie gotowania wymieszać 2 - 3 razy.
• Szaszłyki	600 g	≡	4	35-40	ócić w połowie gotowania.
• Gulasz	1500 g	≡	5	40-42	Gotować bez przykrycia i wymieszać 2 - 3 razy.
• Piersi z kurczaka	500 g	≡	4	18-20	ócić w połowie gotowania.
• Kotlety cielęce lub wieprzowe smażone	2 sztuki	▼▼▼	-	25-28	Użyć ruszt. Obrócić w połowie gotowania, ponieważ grzałka grilla działa tylko w górnej części komory kuchenki.
• Kiełbaski	2 sztuki	▼▼▼	-	27-30	
• Hamburger	2 sztuki	▼▼▼	-	25-28	

* Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby przyrządzania mięsa mielonego, zgodnie z Normą 60705, par. 12.3.3. Naczynie należy przykryć przezroczystą folią przeznaczoną do użycia w kuchenke mikrofalowej. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia, zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.

** Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby gotowania, zgodnie z normą IEC 705, par. 12.3.6. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia, zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.

3.5 GOTOWANIE WARZYW I DODATKÓW DO MIĘS

Warzywa przygotowane w kuchenke mikrofalowej zachowują swój kolor i wartości odżywcze w większym stopniu aniżeli przy zastosowaniu tradycyjnej metody gotowania. Przed rozpoczęciem gotowania należy je umyć i oczyścić. Większe warzywa pokroić na jednakowe kawałki. Na każde 500 g warzyw należy wlać około 5 łyżek wody (warzywa łykowane wymagają większej ilości wody). Warzywa gotowane przy użyciu funkcji TYLKO MIKROFALE należy zawsze przykryć przezroczystą folią przeznaczoną do użycia w kuchenkach mikrofalowych. Wymieszać przynajmniej jeden raz w połowie gotowania i dopiero na końcu dodać odrobinę soli.

Uwaga: Wartości czasowe podane w tabeli mają charakter czysto orientacyjny i uzależnione są od wagi i temperatury początkowej produktu żywnościowego, jak również od jego twardości i struktury.

RODZAJ ŻYWNOSCI	ILOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	CZAS w minutach	UWAGI/ZALECENIA
• Szparagi	500 g	≈	5	9-11	Pokroić na 2 cm kawałki.
• Karczochy	300 g	≈	5	10-12	Zaleca się stosowanie rdzeni karczocha.
• Fasolka szparagowa	500 g	≈	5	11-13	Pokroić na kawałki.
• Brokuły	500 g	≈	5	7-9	Porozdzielać poszczególne główki.
• Brukselka	500 g	≈	5	7-9	Pozostawić w całości.
• Biała kapusta	500 g	≈	5	7-9	Pozostawić w całości.
• Czerwona kapusta	500 g	≈	5	7-9	Pozostawić w całości.
• Marchew	500 g	≈	5	9-11	Pokroić na jednakowe kawałki.
• Kalafior	500 g	≈	5	11-13	Porozdzielać główki.
• Kalafior w sosie beszamelowym	1000 g	≈	5	20-25	Czas w przypadku surowego kalafiora. Jeżeli jest już ugotowany, wystarczy 12 minut przy użyciu funkcji w połączeniu z rusztem.
• Seler	500 g	≈	5	7-9	Pokroić.
• Bakłażany	800 g	≈	5	6-8	Pokroić w kostkę.
• Bakłażany zapiekane z pomidorami i parmezanem	1300 g	≈	5	15-20	Bakłażany można wcześniej usmażyć lub grillować.
• Pory	500 g	≈	5	6-8	Pozostawić w całości.
• Szpinak	500 g	≈	5	6-8	Pozostawić w całości. Nie trzeba dodawać wody.
• Cebula	250 g	≈	5	5-7	W całości i tej samej wielkości. Nie trzeba dodawać wody.
• Szpinak	300 g	≈	5	6-8	Przykryć po uprzednim umyciu i odcedzeniu.
• Zielony groszek	500 g	≈	5	10-12	
• Koper włoski	500 g	≈	5	12-14	Pokroić na ćwiartki.
• Papryka	500 g	≈	5	9-11	Pokroić na kawałki.
• Papryka faszerowana	1400 g	≈	5	15-17	Wybierać raczej niskie i szerokie
• Ziemniaki	500 g	≈	5	8-10	Pokroić na jednakowe kawałki.
• Ziemniaki pieczone (surowe)	500 g	≈	4	25-30	Zamieszać 1 – 2 razy.
• Ziemniaki pieczone (zamrożone)	600 g	≈	4	30	Zamieszać 1 – 2 razy.
• Zapiekanka z ziemniaków	1100 g (łącznie)	≈	5	35-40	Patrz uwaga *
• Cukinia	500 g	≈	5	7-9	Pozostawić w całości.

* Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby gotowania, zgodnie z Normą 60705, par. 12.3.4. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia, zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.

3.6 GOTOWANIE RYB

Ryby pieką się szybko i z doskonałym rezultatem. Można dodać odrobinę masła bądź oleju (lub nie dodawać). Przykryć przezroczystą folią. Oczywiście ewentualną skórkę należy naciąć; filety powinny być regularnie rozmieszczone. Odradza się smażenie ryby panierowanej w jajku.

RODZAJ ŻYWNOSCI	ILOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	CZAS w minutach	UWAGI/ZALECENIA
• Filety	300 g	≈	4	7-9	Przykryć folią.
• Plasterki	300 g	≈	4	9-11	Przykryć folią.
• W całości	500 g	≈	4	10-12	Przykryć folią.
• W całości	250 g	≈	4	7-9	Przykryć folią.
• Dzwonka	400 g	≈	4	9-11	Przykryć folią.
• Krewetki	500 g	≈	4	9-11	Przykryć folią.
• Ryba pieczona	600 g	≈	3	25-30	Dodać olej, ząbek czosnku, odrobinę białego wina i wody. Nie przykrywać.

3.7 PIECZENIE CIAST I OWOCÓW

Ciasta rosną (przy zredukowanej mocy) szybciej niż w pieczeniu metodą tradycyjną. Ponieważ nie powstaje na nich twarda powłoka, najlepiej posmarować ich powierzchnię kremem lub lukrem (np. czekoladowym); poza tym, po zakończeniu pieczenia należy zostawić je pod przykryciem, ponieważ wysychają szybciej aniżeli ciasta upieczone w tradycyjnej kuchence. W przypadku pieczenia owoców w skórce należy je nakłuć i przykryć: należy zachować czas spoczynku (3 – 5 minut).

RODZAJ ŻYWNOSCI	ILOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	CZAS w minutach	UWAGI/ZALECENIA
Tort orzechowy	700 g	≈	3	11-13	Można podawać z dowolnym kremem.
Tort wiedeński	850 g	≈	3	15-17	Nadziewać marmoladą.
Ciasto ananasowe	800 g	≈	3	13-15	Plastry ananasa można ułożyć na dnie tortownicy lub pokroić na kawałki i wymieszać z ciastem.
Ciasto z jabłkami	1000 g	≈	3	15-17	Jabłka będą dekoracją powierzchni ciasta.
Tort kawowy	750 g	≈	3	11-13	Doskonały, jeśli nadziewany kremem.
Krem z żółtek	300 g	≈	4	1'-1'.30"	Ubijać trzepaczką co 30 min.
Pieczone gruszki	300 g	≈	5	2-3	Gruszki pokroić w ćwiartki.
Pieczone jabłka	300 g	≈	5	3-4	Jabłka pokroić w plasterki.
Egg custard (Krem angielski)	750 g	≈	5	16-18	Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake (Ciasto biszkoptowe)	475 g	≈	5	6-8	Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par. 12.3.2. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.

ROZDZ. 4 - KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

4.1 CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i poczekać aż urządzenie ostygnie.

W celu utrzymania urządzenia w jak najlepszym stanie, zaleca się regularne czyszczenie drzwiczek, wnętrza kuchenki i jej powierzchni zewnętrznych za pomocą wilgotnej szmatki i neutralnego mydła lub płynu do naczyń.

Należy zawsze czyścić z pozostałości tłuszczu również pokrywkę wylotową mikrofal (C). **Uwaga: kuchenka pokryta jest farbą.**

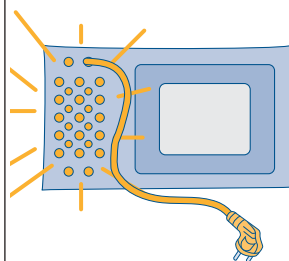
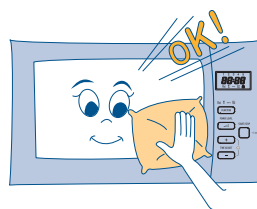
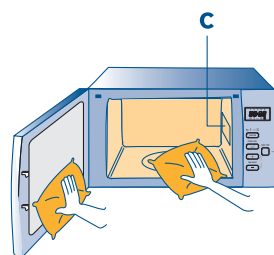
Nie należy używać ściernych detergentów, ostrych myjek lub metalowych narzędzi z ostrym zakończeniem. Ponadto, czyszcząc zewnętrzną powierzchnię kuchenki należy uważać, by woda lub płyn do mycia naczyń **nie przedostały się do szczelin wylotu powietrza i pary znajdujących się nad urządzeniem.** Ponadto, do mycia powierzchni drzwiczek odradza się stosowanie alkoholu, detergentów ściernych lub detergentów na bazie amoniaku.

Aby zapewnić dokładne zamknięcie drzwiczek należy zawsze utrzymywać w czystości ich wewnętrzną płaszczyznę, zapobiegając gromadzeniu się brudu i reszek jedzenia między drzwiczkami i przednią częścią kuchenki.

Do czyszczenia wnętrza kuchenki nie stosować urządzeń czyszczących na parę. Należy regularnie czyścić otwory wlotowe powietrza umieszczone z tyłu kuchenki, aby wraz z upływem czasu nie zostały zatkane przez kurz i odkładający się brud. Od czasu do czasu należy wyjąć tarczę obrotową (G) i odpowiednią podstawkę (H), aby je wyczyścić; to samo dotyczy także dna kuchenki. Umyć tarczę obrotową i odpowiednią podstawkę w wodzie z neutralnym mydłem (można je myć w zmywarce do naczyń).

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

Silnik tarczy obrotowej jest zaplombowany. Jednak w trakcie czyszczenia dna kuchenki, należy uważać, by woda nie przedostała się pod oś tarczy obrotowej (D).



Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich.

Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



4.2 KONSERWACJA

Jeżeli nie działa jakkolwiek element lub w przypadku stwierdzenia usterki, należy się zwrócić do autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego. W każdym razie przed zwróceniem się do naszych fachowców, zaleca się przeprowadzenie następujących czynności:

PROBLEM	PRZYCZYNA/ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie funkcjonuje.	- Wyzerować elektroniczne sterowanie wyjmując wtyczkę urządzenia z gniazdka zasilającego na co najmniej 1-2 minuty. - Mogła zostać włączona funkcja oszczędzania zużycia energii (wyświetlacz wyłączony): nacisnąć dowolny klawisz lub otworzyć drzwiczki kuchenki. - Drzwiczki nie są dokładnie zamknięte. - Wtyczka nie została dobrze wsadzona do gniazdka. - Brak prądu w gniazdku (sprawdzić bezpiecznik mieszkania). - Zabezpieczenie przed dziećmi zostało włączone (symbol  na wyświetlaczu).
Kondensat na blacie, w środku kuchenki lub w pobliżu drzwiczek.	Podczas przyrządzania potraw zawierających wodę jest rzeczą całkowicie normalną, że powstająca wewnątrz kuchenki para uchodzi i zbiera się w komorze, na blacie lub wokół drzwiczek..
Iskrenie wewnątrz kuchenki.	- Nie włączać kuchenki bez produktów żywnościowych w funkcjach do gotowania z użyciem mikrofal lub gotowania w połączeniu. - Do gotowania podanych rodzajów produktów nie używać metalowych pojemników, woreczków ani opakowań z metalowymi szwami.
Potrawy nie podgrzewają się lub nie gotują dostatecznie.	- Wybrać prawidłową funkcję lub wydłużyć czas gotowania. - Żywność nie została całkowicie rozmrożona przed rozpoczęciem gotowania.
Potrawy się przypalają.	Wybrać prawidłową funkcję lub skrócić czas gotowania.
Potrawy nie gotują się w sposób jednorodny.	- Mieszać jedzenie w trakcie gotowania. Należy pamiętać, że jedzenie gotuje się lepiej, jeżeli jest pokrojone na kawałki o jednakowej wielkości . - Tarcza obrotowa jest zablokowana.

UWAGA: W przypadku przepalenia się lampki oświetlającej kuchenkę, można w dalszym ciągu korzystać z urządzenia. W celu dokonania wymiany lampki należy się zwrócić do autoryzowanego serwisu technicznego.