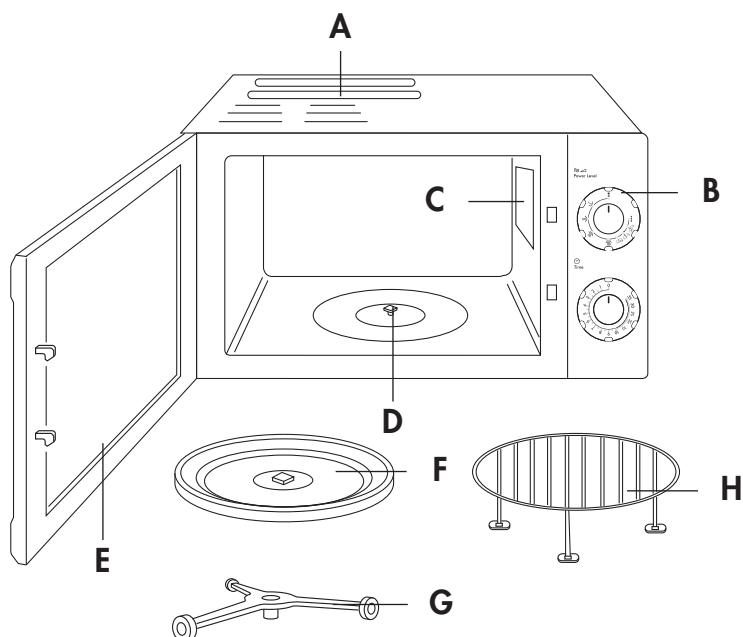


SPIS TREŚCI

OPIS	str. 98
JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE REZULTATY UŻYWAJĄC NINIEJSZEJ KUCHENKI	str. 99
DANE TECHNICZNE	str. 99
MOC WYJŚCIOWA	str. 99
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	str. 100
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	str. 101
INSTALOWANIE	str. 101
ZALECANE NACZYNNIA	str. 102
WYPOSAŻENIE KUCHENKI	str. 102
OPIS I UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ	str. 103
ZALECENIA DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO UŻYCIA KUCHENKI	str. 103
FUNKCJA TYLKO MIKROFALE	str. 104
FUNKCJA TYLKO GRILL	str. 111
FUNKCJA W POŁĄCZENIU MIKROFALE + GRILL	str. 113
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	str. 115

OPIS

- A Grill
- B Panel przycisków poleceń
- C Pokrywka wylotu mikrofal
- D Oś tarczy obrotowej
- E Wewnętrzna strona drzwiczek
- F Tarcza obrotowa
- G Podstawka tarczy obrotowej
- H Kratka rusztu



JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE REZULTATY UŻYWAJĄC NINIEJSZEJ KUCHENKI

Co chcemy zrobić?	Jaką funkcję wybieramy?	Instrukcja obsługi str.	Tab. ilość/czas str.
• Rozmrażanie	<i>tylko mikrofałe</i>  160W	104 105	106
• Rozpuszczanie masła i serów	<i>tylko mikrofałe</i>  280W	104	108
• Pieczenie ciast	 580W	110	110
• Gotowanie warzyw na parze lub w wodzie		104 109	109
• Pieczenie ryb		109	109
• Gotowanie ryżu, zup	<i>tylko mikrofałe</i>  700W	110	108
• Podgrzewanie wszystkich potraw gotowych		107	110
• Gotowanie owoców		110	110
• Grillowanie tradycyjne hamburgery, kotlety wieprzowe, parówki, chleb, itp.	<i>tylko grill</i> ▼▼▼	111	112
połączeniu mikrofałe + grill			
• Zapiekanie warzyw	Combi 1		
• Zapiekanie lasagne i makaronu	Combi 2	113	114
• Pieczenie wszystkich rodzajów pieczenia, drobiu, szaszłyków, itp.	Combi 3	114	

DANE TECHNICZNE

Wymiary zewnętrzne (LxHxP) 450x255x300

Przybliżony ciężar:

11 kg.

Wymiary wewnętrzne (LxHxP) 315x215x300

Pozostałe dane znajdują się na tabliczce z danymi technicznymi kuchenki umieszczonej na urządzeniu. Niniejsze urządzenie jest zgodne z Dyrektywą europejską 2004/108/CE dotyczącą zgodności elektromagnetycznej oraz z przepisami aktu normatywnego UE nr 1935/2004 z 27/10/2004 roku dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkt zaklasyfikowany jest w Grupie 2, Klasie B urządzeń ISM. Grupa 2 obejmuje urządzenia do elektroerozji oraz urządzenia ISM (Industrial, Scientific and Medical, przemysłowe, naukowe lub medyczne), w których częstotliwość radiowa generowana jest w sposób zamierzony i/lub używana jest w postaci fal elektromagnetycznych do obróbki materiałów. Klasa B obejmuje urządzenia do użytku domowego lub wykorzystywane w budynkach bezpośrednio podłączonych do sieci elektrycznej niskiego napięcia zasilającej budynki przeznaczone na użytek domowy.

MOC WYJŚCIOWA

Moc wyjściowa niniejszej kuchenki wyrażona w jednostkach WAT, podana jest na tabliczce znamionowej urządzenia pod nazwą **MICRO OUTPUT**. Podczas konsultacji tabeli należy zawsze odnieść się do wartości mocy Waszej kuchenki! Tabela będzie również przydatna w poszukiwaniach przepisów dla mikrofalówek dostępnych na rynku.



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

Średnie dostępne poziomy mocy zostały podane na tej stronie. Niniejsze informacje będą użyteczne w przypadku poszukiwania przepisów do mikrofalówek dostępnych na rynku.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i zachować je w celu konsultacji w przyszłości.

UWAGA: 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. Niniejsza kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania wewnątrz mebla lub w zabudowie.

- 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 elementów 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 kuchenie 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, ponieważ 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 dopuścić do gromadzenia 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, urządzenie należy wyłączyć 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 użycia funkcji „ Tylko MIKROFALE ” i „ W POŁĄCZENIU Z MIKROFALAMI ” nie należy wcześniej nagrzewać kuchenki (bez żywności), ani też włączać jej, kiedy jest pusta, ponieważ mogłoby wystąpić iskrzenie.
- 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 kuchenie 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 tyczkę 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 skon-

trzymać temperaturę przed spożyciem. Potrząśnięcie lub wymieszanie zaleca się również w celu zapewnienia jednakowej 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 powinno być uruchamiane poprzez zewnętrzny wyłącznik czasowy ani przez osobny system zdalnego sterowania.
- 24) Urządzenie powinno być ustawione i użytkowane w takiej pozycji, aby tylna część była zbliżona do ściany.



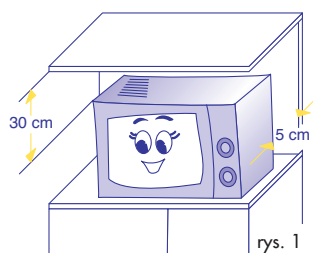
UWAGA: Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia może się zdarzyć, że przez około 10 minut wydobywać się z niego będzie zapach „nowości” i niewielka ilość dymu. Spowodowane jest to jedynie obecnością substancji zabezpieczających umieszczonych na grzałkach.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

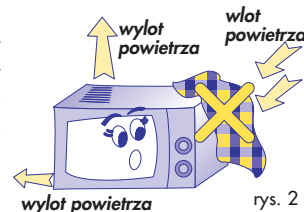
Podłączyć urządzenie wyłącznie do gniazdek zasilających o mocy co najmniej 10A. Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce z danymi technicznymi kuchenki i czy gniazdko jest prawidłowo uziemione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania niniejszego przepisu.

INSTALACJA

- 1) Po wyjęciu kuchenki z opakowania należy sprawdzić czy oś tarczy obrotowej (D) została prawidłowo włożona do odpowiedniego siedziska. Podstawkę tarczy (G) ustawić na dnie komory kuchenki i umieścić na niej tarczę obrotową (F). Oś tarczy (D) powinna się zaklinować w odpowiednim siedzisku tarczy obrotowej.
- 2) Sprawdzić czy nie ma uszkodzeń spowodowanych transportem, a zwłaszcza czy drzwiczki prawidłowo się otwierają i zamykają.
- 3) 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.
- 4) Po umieszczeniu urządzenia na powierzchni roboczej należy sprawdzić czy zachowano odległość około 5 cm między bocznymi ściankami i tylną częścią oraz wolną przestrzeń co najmniej 30 cm nad kuchenką (zob. rys. 1). Sprawdzić ponadto czy kabel zasilający nie styka się z tylną ścianką kuchenki, która w czasie pieczenia z użyciem grilla może się nagrzewać do wysokiej temperatury.
- 5) Nie zatykać nigdy otworów wlotowych powietrza. Przede wszystkim, nie kłaść niczego na kuchence i sprawdzać czy szczeliny



rys. 1

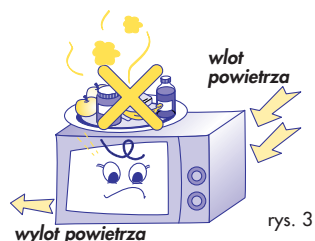


rys. 2

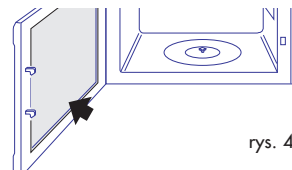
wylotu powietrza i pary (znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia) są **ZAWSZE WOLNE** (zob. rys. 2 i rys. 3).

- 6) **NIE** usuwać przezroczystej folii naklejonej na wewnętrznej stronie drzwi (zob. rys. 4).
- 7) 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.

UWAGA: nie należy umieszczać kuchenki nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu (na przykład nad lodówką).



rys. 3



rys. 4

ZALECANE NACZYNIA

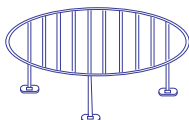
Można używać wszelkiego rodzaju naczyń szklanych (najlepiej żaroodpornych), ceramicznych, porcelanowych czy z terakoty pod warunkiem, że są one pozbawione dekoracji i metalowych części (złoczone brzegi, uchwyty, nóżki). Można używać również pojemników plastikowych odpornych na działanie ciepła, lecz wyłącznie w przypadku gotowania z użyciem funkcji "tylko mikrofałe". W każdym razie, jeżeli mamy wątpliwości co do użycia konkretnego pojemnika, można wykonać następującą prostą próbę: włożyć pusty pojemnik do kuchenki na 30 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. W przypadku korzystania z naczyń prostokątnych o dużych rozmiarach (które nie mogą się obracać w komorze kuchenki), wystarczy zablokować ruch tarczy obrotowej (F) wyciągając z gniazda oś tarczy (D). Należy pamiętać, że w takich warunkach, aby osiągnąć zadowalające rezultaty, należy mieszać potrawę w czasie gotowania i kilkakrotnie obrócić naczynie. 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, potrawy można gotować bezpośrednio w naczyniu, w którym zostaną one podane i w ten sposób, uniknąć używania i czyszczenia garnków. Jeżeli urządzenie wykorzystywane jest z funkcją tylko grill, można używać wszystkich rodzajów pojemników przeznaczonych do kuchenek (patrz tabela).

	Szkló	Ceramika	Porcelana	Naczynia z terakoty	Pojemniki plastikowe do użytku w kuchenkach mikrofalowych	Papierowe kubki (*)	Papierowe talerze (*)	Materiał żaroodporny	Kartonik (*)	Pojemniki metalowe	Naczynia z elementem metalowym	Specjalna folia do pieczenia
Tylko mikrofałe	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	TAK
Tylko grill	NIE	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	NIE	TAK	NIE	TAK	TAK	TAK
Mikrofałe + grill	NIE	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	NIE	TAK	NIE	NIE	NIE	TAK

(*) Mogą się zapalić przy zbyt długim czasie gotowania.

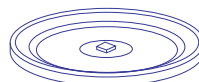
WYPOSAŻENIE KUCHENKI

RUSZT



Funkcja Tylko grill: do wszystkich rodzajów smażenia.

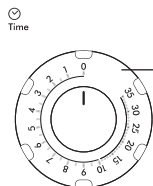
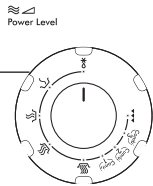
TARCZA OBROTOWA



Tarczę obrotową wykorzystuje się **do wszystkich funkcji**.

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI:

przesunąć pokrętkę na żądaną funkcję



POKRĘTŁO TIME:

POKRĘTŁO TO POWODUJE ROZPOCZĘCIE WSZYSTKICH OPERACJI.

przesunąć zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara od 1 do 35 minut (po upływie czasu kuchenka się wyłączy i pojawi się sygnał dźwiękowy).

ZALECENIA DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO UŻYCIA KUCHENKI

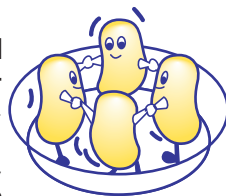
Mikrofałe to promieniowanie elektromagnetyczne występujące również w przyrodzie w postaci fal świetlnych (na przykład światło słoneczne), które w kuchenke przechodzą przez żywność we wszystkich kierunkach i podgrzewają cząsteczki wody, tłuszczu i cukru. Ciepło powstaje bardzo szybko jedynie w produktach 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 w niektórych przypadkach 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 kuchenke mikrofalowej

- 1) Gotowanie jest ściśle związane z **wielkością i jednorodnością produktów żywnościowych** przeznaczonych do przygotowania: potrawka gotuje się szybciej niż pieczeń, ponieważ składa się z mniejszych i bardziej jednorodnych 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, na jaki 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 pozostawić również poza kuchenką.
- 2) Jedną z podstawowych czynności, którą należy wykonać, jest wielokrotne **mieszanie** w czasie gotowania: służy to wyrównaniu temperatury i skróceniu czasu gotowania.
- 3) Zaleca się także **przewracanie** jedzenia podczas gotowania: dotyczy to zwłaszcza mięsa zarówno w dużych (pieczeń, kurczak w całości, ...), jak i w mniejszych kawałkach (piersi z kurczaka, potrawka, ...).
- 4) **Żywność ze skórką, 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.



rys. 5



frys. 6

- 7) Należy gotować z pojemnikiem umieszczonym zawsze pośrodku tarczy obrotowej.
- 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) Niezalecane jest gotowanie, rozmrażanie lub podgrzewanie potraw umieszczonych wewnątrz pojemników próżniowych uzyskanych z maszyny do pakowania. Gumowa uszczelka zastosowana do zamknięcia może ulec uszkodzeniu.

FUNKCJA TYLKO MIKROFALE

Funkcja ta jest odpowiednia do:

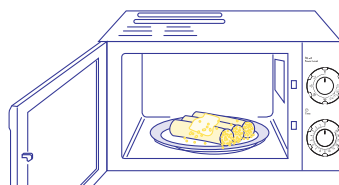
- Rozmrażaniastr. 105
- Podgrzewaniastr. 107

- Gotowania potrawki, białych mięs, owoców, warzyw, ryżu, zup, rybstr. 109

Włączenie kuchenki w funkcji Tylko mikrofales

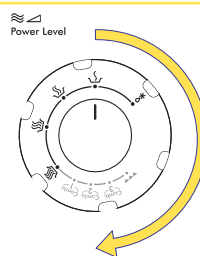
1

Należy włożyć żywność do pojemnika przystosowanego do gotowania w kuchenke mikrofalowej i umieścić go na środku tarczy obrotowej.
Nie należy nagrzewać kuchenki.



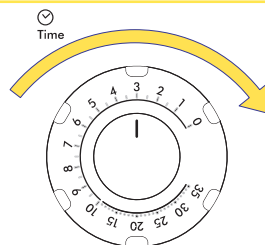
2

Wybrać żądaną moc przesuwając pokrętkę wyboru funkcji na jeden z 5 symboli mocy mikrofales.



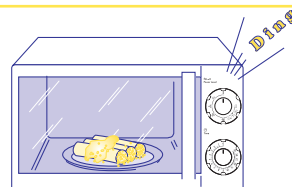
3

Ustawić żądany czas gotowania przesuwając pokrętkę **Time** zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara. Aby ustawić czas pieczenia krótszy niż 10 minut, najpierw przekręcić pokrętkę do końca skali, a następnie ustawić je na żądanym czasie.



4

Po upływie ustawionego czasu, **sygnał dźwiękowy** poinformuje o zakończeniu gotowania.



Działanie kuchenki można przerwać w dowolnym momencie przesuwając pokrętkę Time do pozycji „0”. Można zmienić czas gotowania (w trakcie jego trwania) przesuwając to samo pokrętkę do przodu lub do tyłu. W trakcie gotowania można kontrolować jego przebieg poprzez otwarcie drzwiczek i sprawdzenie potrawy. Czynność ta powoduje przerwanie działania kuchenki, które zostanie wznowione po zamknięciu drzwiczek.

UŻYWANIE FUNKCJI TYLKO MIKROFALE DO ROZMRAŻANIA

- Ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji „* ” i ustawić żądany czas przy pomocy pokrętki Time.
- Żywność zamrożoną w torebkach, w plastikowej folii lub w opakowaniu fabrycznym można umieścić bezpośrednio w kuchence 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 przemieszamy, przewrócimy i/lub rozdzielimy.
- Podczas rozmrażania mięso, ryby i owoce wydzielają płyny. 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.
- Należy z ostrożnością stosować czas podany na opakowaniu, ponieważ nie zawsze będzie prawidłowy. Należy stosować czas rozmrażania nieznacznie dłuższy od podanego czasu. Długość czasu rozmrażania będzie się zmieniać w zależności od stopnia zamrożenia produktu.

Czas rozmrażania

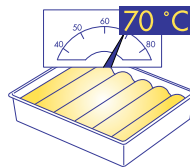
Rodzaj żywności	Ilość	Pokreślo wyboru funkcji	Czas gotowania	Uwagi	Czas spoczyn ku (minuty)
MIĘSO					
• Pieczenie (wieprzowa, wołowa, cielęca, itp.)	1 kg	✱ δ	35-40		20
• Befszytki, kotlety, zrazy	200 g	"	10-12		5
• Potrawka, gulasz	500 g	"	18-20		10
• Mięso mielone	500 g	"	14-16	(*)	15
• "	250 g	"	11-13		10
• Hamburger	200 g	"	11-13		10
• Kiełbasa	300 g	"	13-15		10
DRÓB					
• Kaczka, indyk	1,5 kg	"	40-45	Po upływie czasu spoczynku	20
• Kurczak w całości	1,5 kg	"	40-45	opłukać w ciepłej wodzie, aby	20
• Kurczak w kawałkach	500 g	"	22-27	usunąć ewentualne resztki lodu.	10
• Piersi z kurczaka	300 g	"	20-25		10
WARZYWA				Aby ułatwić rozmrażanie, od czasu do czasu rozdzielać warzywa.	
RYBY					
• Filety	300 g	"	16-18		7
• Dzwonka	400 g	"	17-19		7
• W całości	500 g	"	20-22		7
• Krewetki	400 g	"	17-19		7
NABIAŁ					
• Masło	250 g	"	10-12	Usunąć folię aluminiową i metalowe elementy.	10
• Ser	250 g	"	11-13	Nie rozmrażać całkowicie. Przestrzegać czasu spoczynku.	15
• Śmietana	200 ml	"	13-15	Śmietanę wyjąć z pojemnika i umieścić na talerzu.	5
PIECZYWO					
• 2 średnie bułki	150 g	"	2-3	Chleb umieścić bezpośrednio na	3
• 4 średnie bułki	300 g	"	6-7	tarczy obrotowej.	3
• Kromki chleba	250 g	"	6-7		3
• Kromki chleba razowego	250 g	"	6-7		3
OWOCE					
• Truskawki, śliwki, czereśnie, porzeczki, morele	500 g	"	13-14	Zamieszać 2 – 4 razy.	10
• Maliny	300 g	"	9-10	Zamieszać 2 – 4 razy.	10
• Jeżyny	250 g	"	7-8	Zamieszać 2 – 4 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 przeznaczony do rozmrożenia umieścić bezpośrednio na tarczy obrotowej. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.

UŻYCIĘ FUNKCJI TYLKO MIKROFALE DO PODGRZEWANIA

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 ten należy wydłużyć.
- Potrawy zamrożone należy rozmrozić przed rozpoczęciem podgrzewania. Im niższa temperatura początkowa potrawy, tym więcej czasu potrzeba na jej podgrzanie.
- Potrawy i napoje można podgrzewać w krótkim okresie czasu w papierowych lub plastikowych pojemnikach. Jednakże, jeśli czas podgrzewania jest długi, pojemniki te mogą ulec deformacji.



Czas podgrzewania

Rodzaj żywności	Ilość	Pokreślo wyboru funkcji	Czas gotowania	Uwagi
ROZMIĘKCZANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH				
• Czekolada/lukier	100 g		3-4	Położyć na talerzu. Lukier jeden raz zamieszać.
• Masło	50-70 g		0'.7"-0'.10"	
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5/8°C) DO TEMP. 20/30°C				
• Jogurt	125 g	"	0'.10"-0'.15"	Zdjąć folię aluminiową zarówno z masła jak i z jogurtu. Podgrzać butelkę bez smoczka i wstrząsnąć natychmiast po podgrzaniu, aby wyrównać temperaturę. Przed spożyciem sprawdzić temperaturę zawartości. Jeżeli mleko ma temperaturę pokojową, lekko zmniejszyć wskazany czas. W przypadku użycia mleka w proszku, należy je bardzo dobrze rozpuścić, ponieważ pozostały proszek mógłby się zapalić. Używać wyłącznie mleka wysterylizowanego.
• Butelka dla niemowląt	240 g	"	0'.15"-0'.20"	
GOTOWE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5/8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C				
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem	400 g	"	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. Aby uzyskać jak najlepszy rezultat, produkt powinien być zawsze przykryty.
• Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzyw	400 g	"	4 - 6	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw	300 g	"	3 - 5	Chodzi o porcje 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 mięsa i/lub warzyw	400 g	"	5 - 7	
• Potrawa z makaronu, cannelloni lub lasagni	400 g	"	5 - 7	
• Potrawa z ryb i/lub ryżu	300 g	"	4 - 6	
MROŻONE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE DO PODGRZEWANIA/GOTOWANIA (TEMP. POCZĄTKOWA -18/-20°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C				
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem	400 g	"	8 - 10	Chodzi o opakowania dowolnego rodzaju ugotowanego i zamrożonego produktu żywnościowego, który należy podgrzać do temp. 70°C bezpośrednio w opakowaniu; w przypadku metalowego pojemnika, 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 warzyw	400 g	"	8 - 10	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw ugotowanych	300 g	"	6 - 8	Wyjąć surowy produkt z opakowania i włożyć go bezpośrednio do pojemnika przystosowanego do użytku w kuchenke mikrofalowej, a następnie przykryć.
• Opakowanie ryb i/lub warzyw surowych	300 g	"	8 - 10	
• 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 (TEMP. POCZĄTKOWA 5/8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C				
• 1 filiżanka wody	180 cc	"	1'30" - 2'.30"	Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury. W przypadku rosołu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cc	"	1 - 2	
• 1 filiżanka kawy	100 cc	"	1 - 2	
• 1 talerz rosołu	300 cc	"	3 - 4	
NAPOJE O TEMPERATURZE POKOJOWEJ (TEMP. POCZĄTKOWA 20/30°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C				
• 1 filiżanka wody	180 cc	"	1 - 2	Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury. W przypadku rosołu 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 rosołu	300 cc	"	2 - 3	

UŻYCIĘ FUNKCJI TYLKO MIKROFALE DO GOTOWANIA

MIĘSO

W przypadku gotowania mięsa przy użyciu funkcji Tylko mikrofales, zaleca się przykrycie go przezroczystą folią odpowiednią do kuchenek mikrofalowych; w ten sposób, ułatwiamy doskonałą dystrybucję ciepła i zapobiegamy nadmiernemu wysuszeniu potraw. Funkcja ta odpowiednia jest do gotowania potrawki, gulaszu, piersi z kurczaka, itp. Do przygotowywania pieczeni, szaszłyków, itp. należy używać funkcji "mikrofales + grill".

RYBY

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

WARZYWA

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 o dużej ilości włókien wymagają większej ilości wody). Warzywa należy zawsze przykryć przezroczystą folią. Wymieszać przynajmniej jeden raz w połowie gotowania i dopiero na końcu dodać odrobinę soli.

Czas gotowania

Rodzaj żywności	Ilość	Pokrętko wyboru funkcji	Czas gotowania	Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
RYBY					
• Filety	300 g		7 - 9	Przykryć folią.	2
• Plasterki	300 g	"	9 - 11	Przykryć folią.	2
• W całości	500 g	"	10 - 12	Przykryć folią.	2
• Dzwonka	250 g	"	7 - 9	Przykryć folią.	2
• Krewetki	400 g	"	9 - 11	Przykryć folią.	2
	500 g	"	9 - 11	Przykryć folią.	2
WARZYWA					
• Szparagi	500 g		9 - 11	Pokroić na 2 cm kawałki.	4
• Karczochy	300 g	"	10 - 12	Zaleca się stosowanie rdzeni karczocha.	4
• Fasolka szparagowa	500 g	"	11 - 13	Pokroić na kawałki.	4
• Brokuły	500 g	"	7 - 9	Porozdzielać poszczególne główki.	4
• Brukselka	500 g	"	7 - 9	Pozostawić w całości.	4
• Biała kapusta	500 g	"	7 - 9	Pozostawić w całości.	4
• Czerwona kapusta	500 g	"	7 - 9	Pozostawić w całości.	4
• Marchew	500 g	"	9 - 11	Pokroić na jednakowe kawałki.	4
• Kalafior	500 g	"	11 - 13	Porozdzielać główki.	4
• Seler	500 g	"	7 - 9	Pokroić.	4
• Bakłażany	500 g	"	6 - 8	Pokroić w kostkę.	4
• Pory	500 g	"	6 - 8	Pozostawić w całości.	4
• Pieczarki	500 g	"	6 - 8	Pozostawić w całości. Nie trzeba dodawać wody.	4
• Cebula	250 g	"	5 - 7	W całości i w tej samej wielkości.	4
• Szpinak	300 g	"	6 - 8	Nie trzeba dodawać wody. Przykryć po umyciu i osuszeniu.	4
• Zielony groszek	500 g	"	10 - 12		4
• Koper włoski	500 g	"	12 - 14	Pokroić na ćwiartki.	4
• Papryka	500 g	"	9 - 11	Pokroić na kawałki.	4
• Ziemniaki	500 g	"	8 - 10	Pokroić na jednakowe kawałki.	4
• Cukinia	500 g	"	7 - 9	Pozostawić w całości.	4
MIĘSO					
• Gulasz	1,5 kg	"	40 - 42	Gotować bez przykrycia i wymieszać 2 - 3 razy.	4
• Piersi z kurczaka	500 g		18 - 20	Obrócić w połowie pieczenia.	10
• Klops	900 g	"	20 - 22	(*)	3

(*) Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby przyrządzania mięsa mielonego, zgodnie z Normą 60705, par. 12.3.3. Przykryć pojemnik przezroczystą folią przystosowaną do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia, zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.

ZUPY I RYŻ

Zupy ogólnie wymagają mniejszej ilości wody, ponieważ parowanie w kuchence 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 kuchence mikrofalowej (podobnie zresztą jak makaronu) jest mniej więcej taki sam, jak podczas tradycyjnego gotowania.

Zaletą przyrządzania risotto w kuchence mikrofalowej jest to, że nie trzeba go stale mieszać (wystarczy 2 – 3 razy zamieszać).

Wszystkie składniki wkłada się razem do pojemnika przystosowanego do użytku w kuchence mikrofalowej i przykrytego przezroczystą folią (na 300 g ryżu potrzebne jest 750 g rosółu, jeżeli kuchenka zaprogramowana jest na maksymalną moc na około 12 – 15 minut).

Ponadto, ryż nie przywiera do dna pojemnika i ponieważ można gotować go w półmisku lub w innym naczyniu przeznaczonym do podania na stół, nie trzeba używać dodatkowego talerza.

CIASTA I OWOCE

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.

Jeżeli owoce przyrządzamy w skórce, należy je przekłuć i przykryć; ważne jest przestrzeganie czasu spoczynku (3 – 5 minut).

Czas przyrządzania ciast i owoców

Rodzaj produktu/iłość	Pokręto wyboru funkcji	Czas gotowania	Czas spoczynku (minuty)	Note
Ciasto orzechowe (700 g)		11 - 13	5	Można podawać z dowolnym kremem.
Tort wiedeński (850 g)	"	15 - 17	5	Nadziewać marmoladą.
Ciasto ananasowe (800 g)	"	13 - 15	5	Plastry ananasa można ułożyć na dnie tortownicy lub pokroić na kawałki i wymieszać z ciastem.
Ciasto z jabłkami (1000 g)	"	15 - 17	5	Jabłka będą dekoracją powierzchni ciasta.
Tort kawowy (750 g)	"	11 - 13	5	Doskonały, jeśli nadziewany kremem.
Krem z żółtek		1 - 1',30"	3	Ubijać trzepaczką co 30 min.
Pieczone gruszki (300 g)		2 - 3	3	Gruszki pokroić w ćwiartki.
Pieczone jabłka (300 g)	"	3 - 4	3	Jabłka pokroić w plasterki.
Egg custard (Krem angielski) (750 g)	"	16 - 18	5	Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake (Ciasto biszkoptowe) (475 g)	"	6 - 8	5	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.

FUNKCJA TYLKO GRILL

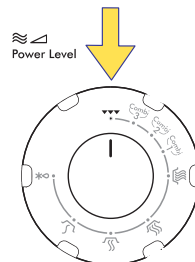
Funkcja ta jest odpowiednia do:

- Wszelkiego rodzaju tradycyjnego grillowania, na przykład: hamburgerów, kotletów, parówek, pieczywa tostowego, itp. str. 112

Włączenie kuchenki w funkcji Tylko grill

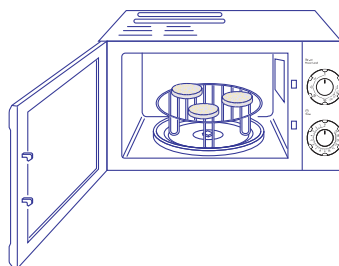
1

Przesunąć pokrętkę wyboru funkcji do pozycji ▼▼▼



2

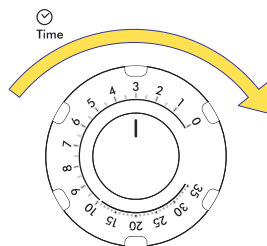
Włożyć potrawę do kuchenki umieszczając ją na ruszcie. Całość ustawić na obrotowej tarczy, która podczas grillowania zbiera kapiący tłuszcz.



3

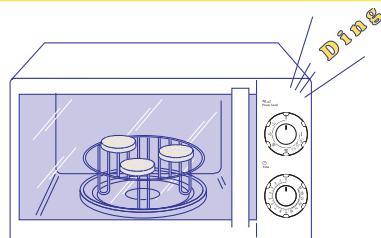
Ustawić żądany czas pieczenia przesuwając pokrętkę **Time**.

Produkt należy obrócić w połowie pieczenia. Aby ustawić czas pieczenia krótszy niż 10 minut, najpierw przekręcić pokrętkę do końca skali, a następnie ustawić je na żądanym czasie.



4

Po upływie ustawionego czasu, **sygnał dźwiękowy** poinformuje o zakończeniu gotowania.



Działanie kuchenki można przerwać w dowolnym momencie przesuwając pokrętkę **Time** do pozycji „0”. Można zmienić czas gotowania (w trakcie jego trwania) przesuwając to samo pokrętkę do przodu lub do tyłu. W trakcie gotowania można kontrolować jego przebieg poprzez otwarcie drzwiczek i sprawdzenie potrawy. Czynność ta powoduje przerwanie działania kuchenki, które zostanie wznowione po zamknięciu drzwiczek.

UŻYCIE FUNKCJI TYLKO GRILL DO GRILLOWANIA

Przy użyciu tej funkcji można przygotować różnego rodzaju smaczne potrawy z grilla.

Kuchenki nie należy nigdy nagrzewać.

Wszystkie produkty należy obracać w połowie grillowania, ponieważ grzałka grilla działa jedynie w górnej części komory kuchenki.

Po otwarciu drzwiczek kuchenki w celu sprawdzenia stanu pieczenia, ich górna część jest gorąca: Należy zachować ostrożność i zawsze używać rękawic kuchennych. Drzwiczki należy zawsze ponownie zamknąć po sprawdzeniu stanu gotowania.

Czas gotowania

Rodzaj żywności	Ilość	Pokrętko wyboru funkcji	Czas gotowania	Uwagi
• Kotlet cielęcy lub wieprzowy	2	▼▼▼	25-28	Obrócić po 17 min.
• Kiełbaski	2	"	27-30	Zawsze nakłuć. Jeżeli są duże, należy je przekroić na połowę. Obrócić po 17 min.
• Hamburger	3	"	25-28	Obrócić po 17 min.
• Pieczywo tostowe	2 kromki	"	4-5	Dobrze wyrównać brzegi. Obrócić po 2-3 min.

FUNKCJA W POŁĄCZENIU MIKROFALE + GRILL

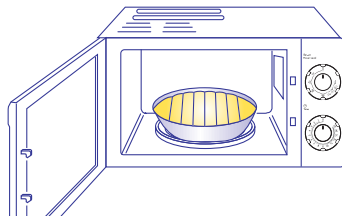
Funkcja ta jest odpowiednia do:

- zapiekania lasagne, makaronu i warzyw;
- smażenia pieczenia, drobiu, szaszłyków, itp. str. 114

Włączenie kuchenki w funkcji W połączeniu mikrofales + grill

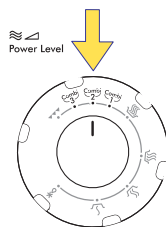
1

Włożyć żywność do pojemnika dostosowanego do gotowania w kuchenke mikrofalowej i ustawić do na środku tarczy obrotowej.



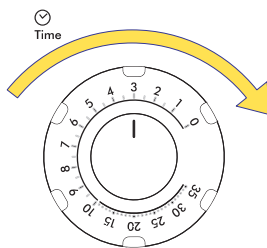
2

Wybrać jedną z pozycji "kombi" dostępnych po przesunięciu pokrętki wyboru funkcji.



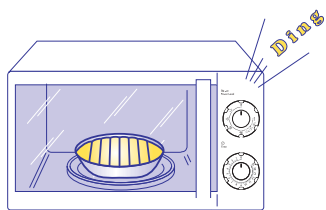
3

Ustawić żądany czas gotowania przesuwając pokrętkę **Time** zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara. Aby ustawić czas pieczenia krótszy niż 10 minut, najpierw przekręcić pokrętkę do końca skali, a następnie ustawić je na żądanym czasie.



4

Po upływie ustawionego czasu, **sygnał dźwiękowy** poinformuje o zakończeniu gotowania.



Działanie kuchenki można przerwać w dowolnym momencie przesuwając pokrętkę **Time** do pozycji „0”. Można zmienić czas gotowania (w trakcie jego trwania) przesuwając to samo pokrętkę do przodu lub do tyłu. W trakcie gotowania można kontrolować jego przebieg poprzez otwarcie drzwiczek i sprawdzenie potrawy. Czynność ta powoduje przerwanie działania kuchenki, które zostanie wznowione po zamknięciu drzwiczek.

UŻYCIE FUNKCJI W POŁĄCZENIU MIKROFALE + GRILL

Funkcja ta jest odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej oraz do pieczenia na złocisty kolor lub zapiekania potraw.

Należy jednak pamiętać, by:

- nigdy nie nagrzewać kuchenki;
- nie dodawać żadnych przypraw (włączyć jedynie 1/2 szklanki wody, aby mięso pozostało miękkie);
- przewracać pieczenie i duże kawałki mięsa w połowie gotowania;
- otworzyć drzwiczki kuchenki, aby sprawdzić stan ugotowania potraw. Otwarcie drzwiczek przerywa zarówno działanie mikrofal, jak i grilla: w takim wypadku jednak, zaleca się użycie rękawic kuchennych, ponieważ grzałka jest bardzo gorąca. Aby przywrócić cykl gotowania, wystarczyć zamknąć drzwiczki.

Czas gotowania

Rodzaj żywności	Ilość	Pokrętko wyboru funkcji	Czas gotowania	Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
• Kluski ziemniaczane polane masłem i zapiekane	600 g	combi 1	20 - 25	Nie gotować zbyt dużej ilości.	5
• Lasagne	1100 g	combi 3	35 - 40	Czas uzyskany w przypadku surowego makaronu.	5
• Zapiekany makaron	1500 g	combi 1	20 - 25	Makaron powinien być ugotowany wcześniej osobno.	5
• Kalafior w sosie beszamelowym	1000 g	combi 2	25 - 30	Czas podany dla wcześniej ugotowanych kalafiorów.	5
• Pomidory zapiekane	800 g	combi 1	20 - 25	Powinny być raczej jednakowej wielkości.	5
• Papryka faszerowana	1400 g	combi 2	25 - 30	Wybierać raczej krótkie i szerokie.	5
• Bakłażany zapiekane z pomidorami i parmezanem	1300 g	combi 1	20 - 25	Bakłażany można najpierw usmażyć lub grillować.	5
• Ziemniaki zapiekane	1100 g	combi 3	35 - 40	Czas podany dla surowych ziemniaków (*)	10
• Pieczeń (wieprzowa, wołowa)	1000 g	combi 2	55 - 60	Zostawić trochę tłuszczu, aby uniknąć wysuszenia.	
• Klops (instrukcje te nie dotyczą testu 12.3.3 normy IEC 60705, do którego odsyłamy na str. 129 oraz do tabeli na str. 2)	800 g	combi 2	30 - 35	Obrócić w połowie pieczenia.	10
• Kurczak w całości	1200 g	combi 2	75 - 80	Nakłuć widelcem. Obrócić w połowie pieczenia. (**)	10
• Szaszłyki	600 g	combi 2	40 - 45	Obrócić w połowie pieczenia.	10
• Jagnięcina	1000 g	combi 3	65 - 70	Obrócić w połowie pieczenia.	10
• Indyk (w kawałkach)	1000 g	combi 3	60 - 65	Obrócić w połowie pieczenia.	10
• Kaczka	1000 g	combi 3	65 - 65	Obrócić w połowie pieczenia.	10

(*) Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby gotowania, zgodnie z normą IEC 705, par. 12.3.4. 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 60705, par. 12.3.6. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia, zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.

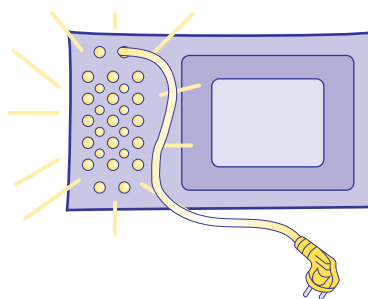
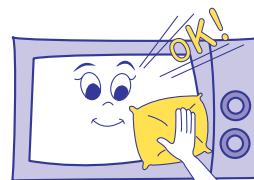
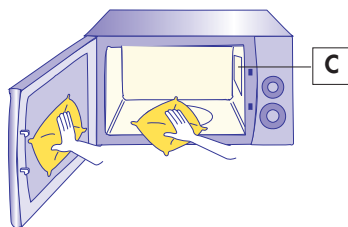
Czyszczenie

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 szczeliny 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 resztek 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 (F) i odpowiednią podstawkę (G), 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).

Jeżeli coś nie funkcjonuje prawidłowo...

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:

n i e p r a w i d ł o w o ś ć	p r z y c z y n a / r o z w i ą z a n i e
• Urządzenie nie funkcjonuje.	• Drzwiczki nie są dokładnie zamknięte. • Wtyczka nie została dobrze wsadzona do gniazdka. • Brak prądu w gniazdku (sprawdzić bezpiecznik mieszkania). • Pokrętko Time nie zostało prawidłowo ustawione.
• Kondensat na blacie i w środku kuchenki.	• Podczas przyrządzania potraw zawierających wodę jest rzeczą całkowicie normalną, że powstająca wewnątrz kuchenki para uchodzi i zbiera się w komorze lub na blacie.
• Iskrzenie wewnątrz kuchenki.	• Do gotowania w kuchenie mikrofalowej nie używać metalowych naczyń ani woreczków lub opakowań z metalowymi szwami, za wyjątkiem zestawu do gotowania na parze napełnionego wodą.
• Potrawy nie podgrzewają się dostatecznie.	• Wybrać prawidłową funkcję gotowania lub wydłużyć czas gotowania. • Żywność nie została całkowicie rozmrożona przed rozpoczęciem gotowania.
• Potrawy się przypalają.	• Wybrać niższą wartość mocy lub skrócić czas gotowania
• Potrawy nie gotują się w sposób jednorodny.	• Mieszać jedzenie w czasie gotowania. Należy pamiętać, że jedzenie gotuje się lepiej, jeżeli jest pokrojone na kawałki o jednakowej wielkości. • Tarcza obrotowa jest zablokowana (należy sprawdzić, czy oś tarczy D jest włożona do gniazda).

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.

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.

