

# SPIS TREŚCI

## ROZDZ. 1 - INFORMACJE OGÓLNE

|     |                                                                |      |     |
|-----|----------------------------------------------------------------|------|-----|
| 1.1 | Opis kuchenki i panelu przycisków poleceń .....                | str. | 120 |
| 1.2 | Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa .....                | str. | 120 |
| 1.3 | Dane techniczne.....                                           | str. | 122 |
| 1.4 | Instalacja i podłączenie elektryczne .....                     | str. | 122 |
| 1.5 | Wyposażenie.....                                               | str. | 123 |
| 1.6 | Zalecane naczynia .....                                        | str. | 124 |
| 1.7 | Zasady i ogólne zalecenia dotyczące użytkowania kuchenki ..... | str. | 125 |

## ROZDZ. 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

|     |                                            |      |     |
|-----|--------------------------------------------|------|-----|
| 2.1 | Jak programować zegar.....                 | str. | 126 |
| 2.2 | Jak programować gotowanie .....            | str. | 127 |
| 2.3 | Szybkie podgrzewanie .....                 | str. | 129 |
| 2.4 | Bezpieczeństwo dzieci .....                | str. | 129 |
| 2.5 | Funkcja oszczędzania zużycia energii ..... | str. | 129 |

## ROZDZ. 3 - UŻYCIĘ KUCHENKI: SUGESTIE I TABELLE CZASU

|     |                                                                     |      |     |
|-----|---------------------------------------------------------------------|------|-----|
| 3.1 | Rozmrażanie.....                                                    | str. | 130 |
| 3.2 | Podgrzewanie.....                                                   | str. | 131 |
| 3.3 | Gotowanie przystawek, pierwszych dań.....                           | str. | 132 |
| 3.4 | Gotowanie mięsa .....                                               | str. | 132 |
| 3.5 | Gotowanie dodatków do mięs i warzyw.....                            | str. | 133 |
| 3.6 | Gotowanie ryb .....                                                 | str. | 134 |
| 3.7 | Pieczenie ciast i owoców.....                                       | str. | 134 |
| 3.8 | Gotowanie z funkcją PARA ( <i>nie dla wszystkich modeli</i> ) ..... | str. | 135 |
| 3.9 | Programowanie automatycznego gotowania .....                        | str. | 137 |

## ROZDZ. 4 - KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

|     |                   |      |     |
|-----|-------------------|------|-----|
| 4.1 | Czyszczenie ..... | str. | 140 |
| 4.2 | Konserwacja ..... | str. | 141 |

# ROZDZ. 1 - INFORMACJE OGÓLNE

## 1.1 OPIS KUCHENKI I PANELU PRZYCISKÓW POLECEŃ

- |                                         |                                                                    |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b> Grzałka grilla                 | <b>5.</b> Klawisz <b>POWER LEVEL</b> : wybór poziomu mocy mikrofal |
| <b>B</b> Panel przycisków poleceń       | <b>1</b> = 180W                                                    |
| <b>C</b> Pokrywka wylotu mikrofal       | <b>2</b> = 225W                                                    |
| <b>D</b> Naczynie do gotowania na parze | <b>3</b> = 270W                                                    |
| <b>E</b> Wewnętrzna strona drzwiczek    | <b>4</b> = 450W                                                    |
| <b>F</b> Kratka górna                   | <b>5</b> = 630W                                                    |
| <b>G</b> Talerz obrotowy                | <b>6</b> = 720W                                                    |
| <b>H</b> Podstawa talerza obrotowego    | <b>7</b> = 900W                                                    |
| <b>I</b> Kratka dolna                   |                                                                    |
- 
- |                                                   |                                                                               |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1.</b> Wyświetlacz czasu i funkcji             | <b>6.</b> Klawisze <b>TIME ADJUST</b> : ustawianie godziny i czasu gotowania  |
| <b>2.</b> Klawisz <b>STEAM</b> : para             | <b>7.</b> Klawisz <b>STOP</b> : zatrzymanie gotowania i skasowanie ustawień   |
| <b>3.</b> Klawisz <b>AUTO MENU</b>                | <b>8.</b> Klawisz <b>START</b> : rozpoczęcie gotowania i szybkie podgrzewanie |
| <b>4.</b> Klawisz <b>FUNCTION</b> : wybór funkcji | <b>9.</b> Klawisz <b>TEMP</b>                                                 |

## 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. 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 nieposiadające 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 gorącego talerza obrotowego 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 łyżeczkę lub szklaną pałeczkę. Należy zawsze zachować ostrożność dotyczącą 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 to jest przeznaczone tylko i wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przewidziane do: pomieszczeń przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepów, biur i innych, gospodarstw agroturystycznych, hoteli, moteli i innych struktur noclegowych, oraz wynajmowanych apartamentów.
- 24) Urządzenie nie powinno być uruchamiane poprzez zewnętrzny wyłącznik czasowy ani przez osobny system zdalnego sterowania.
- 25) 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” lub niewielka ilość dymu. Spowodowane jest to jedynie obecnością substancji zabezpieczających umieszczonych na opornikach.

### 1.3 DANE TECHNICZNE

Wymiary zewnętrzne (LxHxP) 510x320x520

Wymiary wewnętrzne (LxHxP) 350x210x330

Przybliżona waga 18 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.

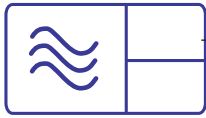
Grupa 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM (przemysłowe, naukowe lub medyczne), w których częstotliwość radiowa generowana jest w sposób zamierzony i/lub używana jest w postaci emisji elektromagnetycznych przeznaczonych do obróbki materiałów, jak również urządzenia do elektroerozji.

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 przepisów do mikrofalek kuchenek mikrofalowych dostępnych w sprzedaży.



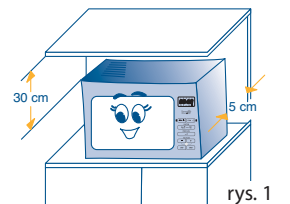
W niektórych modelach maksymalna moc wyjściowa w WAT podana jest także obok symbolu umieszczonego na drzwiczkach.

### 1.4 INSTALACJA I PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

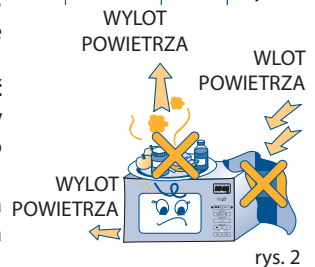
- Wyjąć kuchenkę z opakowania, usunąć zabezpieczenie zawierające talerz obrotowy (G), odpowiednią podstawkę (H) i wszystkie akcesoria. Sprawdzić czy oś podstawki (H) została prawidłowo wsadzona do przeznaczonego na nią gniazda w środku talerza obrotowego.
- Wyczyścić wnętrze kuchenki wilgotną i miękką 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 kuchenie 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 talerz obrotowy (G). Oś podstawki (H) powinna się znajdować w odpowiednim gnieździe pośrodku talerza obrotowego.

**UWAGA: nie należy umieszczać kuchenki nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu (na przykład nad lodówką) (rys. 3).**

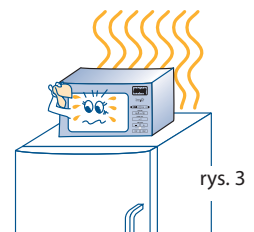
- Podłączać urządzenie tylko do gniazdek o natężeniu nie mniejszym niż 16A. Ponadto, należy sprawdzić czy również wyłącznik główny w mieszkaniu ma minimalne obciążenie 16A, aby uniknąć jego nagłej interwencji w trakcie



rys. 1



rys. 2



rys. 3

działania kuchenki.

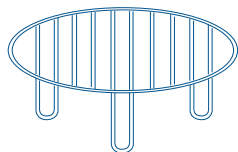
- 9) Ustawić urządzenie w taki sposób, by wtyczka i gniazdko były łatwo dostępne także po zakończeniu instalacji.
- 10) Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce z danymi technicznymi kuchenki i czy gniazdko **jest prawidłowo uziemione: Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania tego przepisu.**
- 11) 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.

### 1.5 DOSTARCZANE AKCESORIA

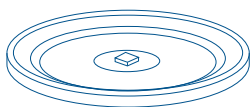
---



#### KRATKA GÓRNA

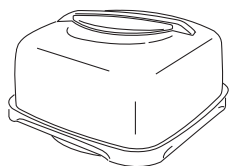
##### **Funkcja Tylko grill :**

do wszystkich rodzajów smażenia



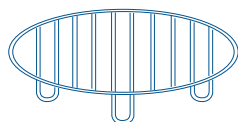
#### TALERZ OBROTOWY

Talerz obrotowy wykorzystywany jest we wszystkich funkcjach.



#### NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE *(nie dla wszystkich modeli)*

Używane jest do funkcji "Gotowanie na parze" (zobacz strona 135)



#### KRATKA DOLNA

##### **Funkcja WENTYLACJA:**

dla wszystkich rodzajów gotowania tradycyjnego, w szczególności do pieczenia ciast.

##### **Funkcja COMBI FUNCTION:**

Dla szybkiego gotowania mięs, ziemniaków, zapiekanek (np. lasagni), do pieczenia ciast drożdżowych.

## 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 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 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 pojawiają 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 naczyń powodując konieczność użycia uchwytów.

Jeżeli urządzenie ustawione jest na gotowanie z użyciem funkcji "**Tylko grill**" lub "**Tylko wentylacja**", można używać wszystkich rodzajów pojemników przeznaczonych do kuchenek.

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

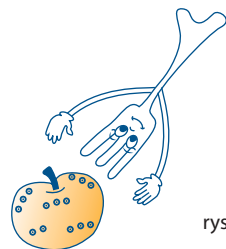
|                                                                  | Szkło | Materiał<br>żaroodporny | Szkło<br>ceramiczne | Terakota | Folia<br>alumiowa | Plastik | Papier<br>lub<br>karton | Pojemniki<br>metalowe |
|------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------|---------------------|----------|-------------------|---------|-------------------------|-----------------------|
| Funkcja "Tylko mikrofałe"                                        | NIE   | NIE                     | NIE                 | NIE      | TAK               | NIE     | NIE                     | TAK                   |
| Funkcje "Mikrofałe + Grill" i "Pizza" i "Mikrofałe + wentylacja" | TAK   | NIE                     | NIE                 | NIE      | TAK               | TAK     | TAK                     | TAK                   |
| Funkcje „Tylko grill” i „Tylko wentylacja”                       | TAK   | NIE                     | NIE                 | NIE      | NIE               | TAK     | TAK                     | NIE                   |
| Rozmrażanie chleba AUTO-1                                        | TAK   | NIE                     | NIE                 | NIE      | TAK               | TAK     | TAK                     | TAK                   |
| ziemniaki AUTO-2                                                 | NIE   | NIE                     | NIE                 | NIE      | TAK               | NIE     | NIE                     | TAK                   |
| pieczeń AUTO-3                                                   | TAK   | NIE                     | NIE                 | NIE      | TAK               | TAK     | TAK                     | TAK                   |
| kurczak AUTO-4                                                   | TAK   | NIE                     | NIE                 | NIE      | TAK               | TAK     | TAK                     | TAK                   |
| ryba AUTO-5                                                      | TAK   | NIE                     | NIE                 | NIE      | TAK               | TAK     | TAK                     | TAK                   |
| ciasto AUTO-6                                                    | TAK   | NIE                     | NIE                 | NIE      | TAK               | TAK     | TAK                     | NIE                   |

## 1.7 ZASADY I OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA KUCHENKI

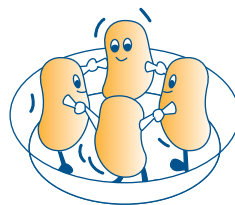
Mikrofałe to promieniowanie elektromagnetyczne występujące również w przyrodzie w postaci fal świetlnych (na przykład światło słoneczne), które w kuchenke przechodzą przez żywność we wszystkich kierunkach i podgrzewają cząsteczki wody, tłuszczu i cukru. Ciepło powstaje bardzo szybko jedynie w produktach 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 kuchenke 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 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. 4)**
- 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. 5).
- 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 talerza obrotowego.
- 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 kuchenke mikrofalowej nie gotować jajek w skorupkach (rys. 6):** ciśnienie powstające wewnątrz kuchenki mogłoby spowodować ich wybuchnięcie również po zakończeniu gotowania. Nie podgrzewać już ugotowanych jajek, chyba że chodzi o jajecznice.
- 10) Przed przystąpieniem do podgrzewania lub gotowania w kuchenke potraw w szczelnych o zamkniętych pojemnikach, należy pamiętać o ich otwarciu. Ciśnienie wewnątrz pojemnika mogłoby wzrosnąć powodując jego wybuchnięcie również po zakończeniu gotowania.



rys. 4



rys. 5

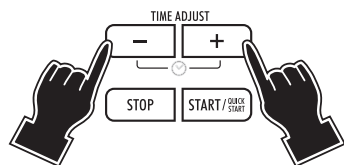


rys. 6

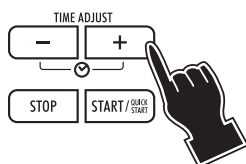
# ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

## 2.1 JAK PROGRAMOWAĆ ZEGAR

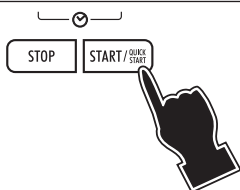
- Kiedy urządzenie po raz pierwszy podłączamy do domowej instalacji elektrycznej lub po chwilowym braku prądu, na wyświetlaczu pojawi się przez 2-3 sekundy komunikat powitalny 'delo' i następnie pojawią się cztery poziome kreski (---:--). Aby ustawić aktualny czas, należy postępować według poniższych wskazówek:



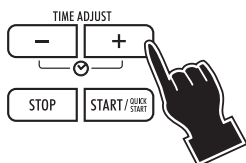
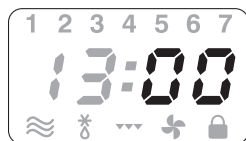
- 1** Naciśnąć równocześnie na 2 sekundy klawisze **TIME ADJUST** (6). (Na wyświetlaczu zaczną migać godziny).



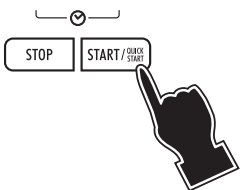
- 2** Ustawić żądaną godzinę poprzez naciśnięcie klawiszy **TIME ADJUST** (6).



- 3** Naciśnąć klawisz **START** (8). (Na wyświetlaczu zaczną migać minuty).



- 4** Ustawić żądane minuty poprzez naciśnięcie klawiszy **TIME ADJUST** (6).

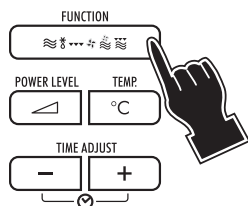


- 5** Naciśnąć klawisz **START** (8). (Wyświetlacz pokaże ustawiony czas).



- 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** (6) 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

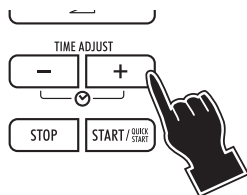


- Nacisnąć klawisz **FUNCTION** (4) (wybór funkcji) i wybrać żadaną funkcję, która zostanie wyświetlona przy użyciu odpowiednich symboli umieszczonych w dolnej części wyświetlacza. Dostępne są następujące funkcje:

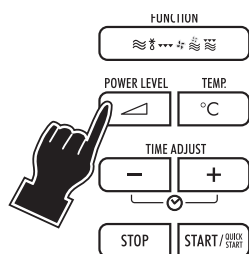


| WSKAŹNIK | WYBRANA FUNKCJA          |
|----------|--------------------------|
| ≡        | tylko mikrofałe          |
| *        | automatyczne rozmrażanie |
| ▼▼▼      | tylko grill              |

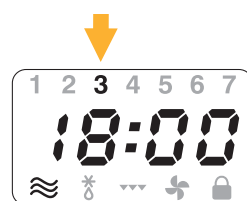
| WSKAŹNIK | WYBRANA FUNKCJA                     |
|----------|-------------------------------------|
| ✪        | tylko wentylacja                    |
| ≡ ▼▼▼    | w połączeniu mikrofałe i grill      |
| ≡ ✪      | w połączeniu mikrofałe i wentylacja |



- Ustawić czas gotowania poprzez naciśnięcie klawiszy **TIME ADJUST** (6) (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 klawiszy **TIME ADJUST** (6) (nie równocześnie).



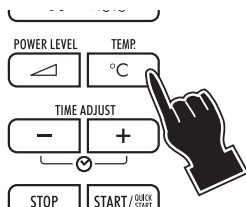
- W przypadku funkcji:  
**tylko mikrofałe**  
**w połączeniu mikrofałe + grill**  
**pizza**  
**w połączeniu mikrofałe + wentylacja**



należy wybrać poziom mocy mikrofał naciskając raz za razem klawisz **POWER LEVEL** (5), 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 mikrofał,
- ustawioną moc można zmienić również w trakcie gotowania wciskając przycisk **POWER LEVEL** (5).



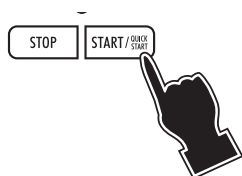
- 4** W funkcjach:  
**tylko wentylacja**  
**w połączeniu mikrofal + wentylacja**



Wybrać żądaną temperaturę wciskając odpowiednią ilość razy klawisz **TEMP.** (9).

Aby wybrać czas, należy zawsze sprawdzić tabele podane w Rozdziale 3.

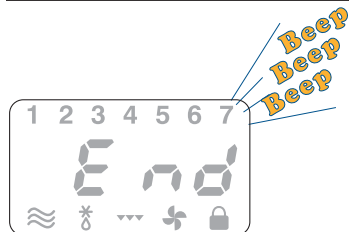
Uwaga: po wyborze czasu gotowania nie można zmienić tej temperatury (można anulować program wciskając 2 razy klawisz **STOP** (7)).



- 5** Należy uruchomić proces gotowania przy pomocy klawisza **START** (8).  
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.

**Tylko dla połączonej funkcji mikrofal + wentylacja:** Podczas fazy wstępnego ogrzewania kuchenki, na wyświetlaczu pokazana jest żądana temperatura: Po osiągnięciu żądanej temperatury, na wyświetlaczu pojawi się czas brakujący do zakończenia gotowania.



- 6** Na zakończenie gotowania urządzenie wyda trzy krótkie sygnały akustyczne, a na wyświetlaczu pojawi się napis "END".  
Otworzyć drzwiczki i wyjąć potrawę.  
Po naciśnięciu klawisza **STOP** (7) 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** (8).
- jeśli z jakiegokolwiek powodu okaże się konieczne przerwanie gotowania bez otwarcia drzwiczek, wystarczy wcisnąć klawisz **STOP** (7).
- aby zakończyć gotowaniem, należy natomiast postępować według poniższych wskazówek:
  - jeżeli drzwiczki kuchenki są otwarte, wcisnąć raz przycisk **STOP** (7).
  - jeżeli drzwiczki są zamknięte, a gotowanie trwa, wcisnąć 2 razy klawisz **STOP** (7). Na wyświetlaczu ponownie wyświetli czas.
- Podczas gotowania z opcją tylko wentylacja i mikrofal + wentylacja, można sprawdzić ustawioną wcześniej temperaturę, wciskając klawisz **TEMP.** (9) (po 2 sekundach wyświetlacz powróci do pokazania brakującego czasu do zakończenia gotowania).

### 2.3 SZYBKIE PODGRZEWANIE

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

- Wcisnąć dwa razy klawisz **START** (8); kuchenka zacznie pracować przez 2 minuty na maksymalnej mocy. 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 **STOP** (7) 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 **STOP** (7) 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 (CO<sub>2</sub>, 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 obniżenie zużycia energii elektrycznej przez kuchenkę w okresie, gdy nie działa.

- Jeżeli nie zostanie wciśnięty żaden klawisz, wyświetlacz wyłączy się automatycznie po upływie 10 minut (ustawienia zegara zostaną zachowane). Wyświetlacz pokaże myślnik '-', który przesuwają się.
- W celu ponownego włączenia wyświetlacza należy nacisnąć dowolny klawisz.
- W celu wyłączenia funkcji oszczędzania zużycia energii i wyświetlenia godziny, należy wcisnąć przycisk **POWER LEVEL** (5) na 7-8 sekund. Urządzenie wyda jeden krótki sygnał dźwiękowy.

Uwaga: aby zmniejszyć zużycie energetyczne w trybie stand-by, jeśli drzwiczki pozostają otwarte przez ponad 10 minut, lampka oświetlająca wewnątrz zostanie automatycznie zgaszona (funkcja nie może zostać dezaktywowana).

# ROZDZIAŁ 3 - UŻYCIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELA CZASU

## 3.1 ROZMRAŻANIE

- Żywność zamrożoną w torebkach, w plastikowej folii lub w opakowaniu fabrycznym można umieścić bezpośrednio w kuchenke 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 tracą 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.
- 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                                   | ILOŚĆ  | CZAS w minutach | UWAGI/ZALECENIA                                                                                                | CZAS SPOCZYNKU |
|---------------------------------------------------|--------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>MIĘSO</b>                                      |        |                 |                                                                                                                |                |
| • Pieczenie (wieprzowa, wołowa, cielęca, itp.)    | 1 kg   | 29-32           |                                                                                                                | 20             |
| • Befszytki, kotlety, zrazy                       | 200 gr | 10-12           | Przewrócić w połowie rozmrażania.                                                                              | 5              |
| • Potrawka, gulasz                                | 500 gr | 18-20           |                                                                                                                | 10             |
| • Mięso mielone                                   | 250 gr | 11-13           |                                                                                                                | 15             |
| • Mięso mielone                                   | 500 gr | 14-16           | Patrz uwaga *                                                                                                  | 15             |
| • Hamburger                                       | 200 gr | 11-13           |                                                                                                                | 10             |
| • Kielbasa                                        | 300 gr | 13-15           |                                                                                                                | 10             |
| <b>DRÓB</b>                                       |        |                 |                                                                                                                |                |
| • Kaczka, indyk                                   | 1,5 kg | 34-37           | Kurczaka obrócić w połowie rozmrażania.                                                                        | 20             |
| • Kurczak w całości                               | 1,5 kg | 34-37           | Po upływie czasu spoczynku optukać w ciepłej wodzie, aby usunąć ewentualne resztki lodu.                       | 20             |
| • Kurczak w kawałkach                             | 700 gr | 19-21           |                                                                                                                | 10             |
| • Piersi z kurczaka                               | 300 gr | 18-20           |                                                                                                                | 10             |
| <b>WARZYWA</b>                                    |        |                 |                                                                                                                |                |
|                                                   |        |                 | Mrożone warzywa nie wymagają rozmrażania przed gotowaniem.                                                     |                |
| <b>RYBY</b>                                       |        |                 |                                                                                                                |                |
| • Filety                                          | 300 gr | 14-16           | Rybę obrócić w połowie rozmrażania.                                                                            | 7              |
| • Dzwonka                                         | 400 gr | 15-17           |                                                                                                                | 7              |
| • W całości                                       | 500 gr | 18-20           |                                                                                                                | 7              |
| • Krewetki                                        | 400 gr | 15-17           |                                                                                                                | 7              |
| <b>NABIAŁ</b>                                     |        |                 |                                                                                                                |                |
| • Masło                                           | 250 gr | 10-12           | Usunąć folię aluminiową i metalowe elementy.                                                                   | 10             |
| • Ser                                             | 250 gr | 11-13           | Sera nie rozmrażać całkowicie. Przestrzegać czasu spoczynku. Śmietanę wyjąć z pojemnika i umieścić na talerzu. | 15             |
| • Śmietana                                        | 200 ml | 13-15           |                                                                                                                | 5              |
| <b>PIECZYWO</b>                                   |        |                 |                                                                                                                |                |
| • 2 bułki średniej wielkości                      | 150 gr | 2-3             | Chleb położyć bezpośrednio na talerzu obrotowym.                                                               | 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              |
| <b>OWOCE</b>                                      |        |                 |                                                                                                                |                |
| • 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 talerzu obrotowym. 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 ŻYWNOCI                                                                                          | ILOŚĆ    | FUNKCJA | POZIOM MOCY | CZAS w minutach | UWAGI/ZALECENIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|-------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ZMIĘKCZANIE PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH</b>                                                              |          |         |             |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Czekolada/lukier                                                                                      | 100 gr   | ≈       | 4           | 5 - 6           | Położyć na talerzu. Lukier jeden raz zamieszać.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Masło                                                                                                 | 50-70 gr | "       | 7           | 0,7" - 0,12"    | Aby rozpuścić masło, dodać 1 minutę.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>PRODUKTY ŻYWNOSCIOWE Z LODÓWKI (5/8°C) do temp. 20/30°C</b>                                          |          |         |             |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Jogurt                                                                                                | 125 gr   | "       | 7           | 0,12" - 0,17"   | Zdjąć metalową folię.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| • Butelka dla niemowląt                                                                                 | 240 gr   | "       | "           | 0,35" - 0,40"   | Podgrzać butelkę bez smoczka i wstrząsnąć natychmiast po podgrzaniu, aby wyrównać temperaturę. Przed spożyciem sprawdzić temperaturę zawartości. Jeżeli mleko ma temperaturę otoczenia, 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. |
| <b>GOTOWANE PRODUKTY ŻYWNOSCIOWE Z LODÓWKI (temp. początkowa 5/8°C) do temp. 70°C</b>                   |          |         |             |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem                                                          | 400 gr   | "       | 7           | 6 - 8           | 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. W celu uzyskania optymalnego rezultatu, jedzenie musi być zawsze przykryte.                                 |
| • Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami                                                              | 400 gr   | "       | "           | 6 - 8           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Opakowanie ryb i/lub warzyw                                                                           | 300 gr   | "       | "           | 5 - 7           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Potrawa z mięsa i/lub warzyw                                                                          | 400 gr   | "       | "           | 7 - 8           | 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 gr   | "       | "           | 7 - 8           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Potrawa z ryb i/lub ryżu                                                                              | 300 gr   | "       | "           | 6 - 8           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>PRODUKTY ŻYWNOSCIOWE MROŻONE DO PODGRZANIA/GOTOWANIA (temp. początkowa -18°/-20°C) do temp. 70°C</b> |          |         |             |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem                                                          | 400 gr   | "       | 7           | 8 - 10          | Chodzi o dowolny rodzaj ugotowanego i zamrożonego 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 gr   | "       | "           | 7 - 8           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Opakowanie ryb i/lub warzyw ugotowanych                                                               | 300 gr   | "       | "           | 5 - 7           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Opakowanie ryb i/lub warzyw surowych                                                                  | 300 gr   | "       | "           | 10 - 12         | Wyjąć surowy produkt z opakowania i włożyć go bezpośrednio do pojemnika przystosowanego do użytku w kuchenie mikrofalowej, a następnie przykryć.                                                                                                                                                                                                                                 |
| • Porcje mięsa i/lub warzyw                                                                             | 400 gr   | "       | "           | 8 - 10          | 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 gr   | "       | "           | 9 - 11          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Porcje ryby i/lub ryżu                                                                                | 300 gr   | "       | "           | 6 - 8           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NAPOJE Z LODÓWKI (5/8°C) do temp. około 70°C</b>                                                     |          |         |             |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • 1 filiżanka wody                                                                                      | 180 cc   | "       | 7           | 1'30" - 2       | Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| • 1 filiżanka mleka                                                                                     | 150 cc   | "       | "           | 1 - 1'30"       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • 1 filiżanka kawy                                                                                      | 100 cc   | "       | "           | 1 - 1'30"       | W przypadku rosółu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| • 1 talerz rosółu                                                                                       | 300 cc   | "       | "           | 3 - 4           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>NAPOJE O TEMPERATURZE POKOJOWEJ od temp. 20°/30°C do temp. około 70°C</b>                            |          |         |             |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • 1 filiżanka wody                                                                                      | 180 cc   | "       | 5           | 1 - 1'30"       | Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| • 1 filiżanka mleka                                                                                     | 150 cc   | "       | "           | 0'30" - 1       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • 1 filiżanka kawy                                                                                      | 100 cc   | "       | "           | 0'30" - 1       | W przypadku rosółu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| • 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 gr      |  | 7           | 25-30           | Czasy odpowiednie dla surowego makaronu. Jeśli makaron jest już wstępnie przygotowany, wystarczy 8 min. gotowania w trybie MICROGRILL.                                                                                             |
| • Kopytka z kaszy manny polane masłem i zapiekane | 600 gr       |  | 7           | 25-30           | Nie gotować zbyt dużej ilości.                                                                                                                                                                                                     |
| • Makaron zapiekany z serem i szynką              | 1500 gr      |  | 7           | 20-25           | Makaron należy wcześniej ugotować.                                                                                                                                                                                                 |
| • Risotto                                         | 300 gr. ryżu |  | 7           | 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 gr  |   | 3           | 55-60           | Zostawić trochę tłuszczu, aby uniknąć wysuszenia. Nie przyparzać nadmiernie, obrócić po 30-35 min.                                              |
| • Klops                                 | 800 gr   |  | 4           | 30-35           | 500 g mielonego mięsa wołowego wymieszać z jajkiem, szynką, bułką tartą, itp. Dodać odrobinę oleju i białego wina. Obrócić w połowie gotowania. |
| • Klops                                 | 900 gr   |  | 5           | 20-22           | Patrz uwaga *                                                                                                                                   |
| • Kurczak w całości                     | 1200 gr  |  | 5           | 65-70           | Nakłuć skórę, aby tłuszcz wypłynął. Patrz uwaga **. Obrócić w połowie gotowania.                                                                |
| • Kurczak w kawałkach                   | 700 gr   |  | 5           | 45-50           | W czasie gotowania wymieszać 1 razy.                                                                                                            |
| • Szaszłyki                             | 600 gr   |  | 4           | 30-35           | Obrócić w połowie gotowania.                                                                                                                    |
| • Gulasz                                | 1500 gr  |  | 7           | 40-42           | Gotować bez przykrycia i wymieszać 2 - 3 razy.                                                                                                  |
| • Piersi z kurczaka                     | 500 gr   |  | 5           | 10-12           | Obrócić w połowie gotowania.                                                                                                                    |
| • Kotlety cielęce lub wieprzowe smażone | 2 sztuki |  | -           | 22-27           | Użyć kratki. Nagrzewać kuchenkę przez 3 min. Obrócić w połowie gotowania, ponieważ grzałka grilla działa tylko w górnej części komory kuchenki. |
| • Kiełbask                              | 2 sztuki |  | -           | 28-32           |                                                                                                                                                 |
| • Hamburger                             | 2 sztuki |  | -           | 28-32           |                                                                                                                                                 |

- \* 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 60705, 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 zależne 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 gr            | ≡       | 7           | 9-11            | Pokroić na 2 cm kawałki.                                                                                                       |
| • Karczochy                                     | 300 gr            | ≡       | 7           | 10-12           | Zaleca się stosowanie rdzeni karczocha.                                                                                        |
| • Fasolka szparagowa                            | 500 gr            | ≡       | 7           | 11-13           | Pokroić na kawałki.                                                                                                            |
| • Brokuły                                       | 500 gr            | ≡       | 7           | 7-9             | Porozdzielać poszczególne główki.                                                                                              |
| • Brukselka                                     | 500 gr            | ≡       | 7           | 7-9             | Pozostawić w całości.                                                                                                          |
| • Biała kapusta                                 | 500 gr            | ≡       | 7           | 7-9             | Pozostawić w całości.                                                                                                          |
| • Czerwona kapusta                              | 500 gr            | ≡       | 7           | 7-9             | Pozostawić w całości.                                                                                                          |
| • Marchew                                       | 500 gr            | ≡       | 7           | 9-11            | Pokroić na jednakowe kawałki.                                                                                                  |
| • Kalafior                                      | 500 gr            | ≡       | 7           | 11-13           | Porozdzielać główki.                                                                                                           |
| • Kalafior w sosie beszamelowym                 | 1000 gr           | ≡       | 7           | 25-30           | Czas w przypadku surowego kalafiora. Jeżeli jest już ugotowany, wystarczy 12 minut przy użyciu funkcji w połączeniu z rusztem. |
| • Seler                                         | 500 gr            | ≡       | 7           | 7-9             | Pokroić.                                                                                                                       |
| • Bakłażany                                     | 800 gr            | ≡       | 7           | 6-8             | Pokroić w kostkę.                                                                                                              |
| • Bakłażany grilowane                           | 2 plasterki       | ▼▼▼     | -           | 12-15           | Użyć kratki. Obrócić w połowie gotowania                                                                                       |
| • Bakłażany zapiekane z pomidorami i parmezanem | 1300 gr           | ≡       | 7           | 9-11            | Bakłażany można wcześniej usmażyć lub grillować.                                                                               |
| • Pory                                          | 500 gr            | ≡       | 7           | 6-8             | Pozostawić w całości.                                                                                                          |
| • Pieczarki                                     | 500 gr            | ≡       | 7           | 6-8             | Pozostawić w całości. Nie trzeba dodawać wody.                                                                                 |
| • Cebula                                        | 250 gr            | ≡       | 7           | 5-7             | W całości i tej samej wielkości. Nie trzeba dodawać wody.                                                                      |
| • Szpinak                                       | 300 gr            | ≡       | 7           | 6-8             | Przykryć po uprzednim umyciu i odcedzeniu.                                                                                     |
| • Zielony groszek                               | 500 gr            | ≡       | 7           | 10-12           |                                                                                                                                |
| • Koper włoski                                  | 500 gr            | ≡       | 7           | 12-14           | Pokroić na ćwiartki.                                                                                                           |
| • Pomodory zapiekane z bułką tartą              | 800 gr            | ≡       | 2           | 20-25           | Powinny być tej samej wielkości                                                                                                |
| • Papryka                                       | 500 gr            | ≡       | 5           | 9-11            | Pokroić na kawałki.                                                                                                            |
| • Papryka grilowana                             | 2 ćwiartki        | ▼▼▼     | -           | 12-15           | Użyć kratki. Obrócić w połowie gotowania                                                                                       |
| • Papryka faszerowana                           | 1400 gr           | ≡       | 5           | 25-30           | Wybierać raczej niskie i szerokie                                                                                              |
| • Ziemniaki                                     | 500 gr            | ≡       | 5           | 8-10            | Pokroić na jednakowe kawałki.                                                                                                  |
| • Ziemniaki pieczone (surowe)                   | 500 gr            | ✱       | 2           | 25-30           | Zamieszać 1 – 2 razy.                                                                                                          |
| • Ziemniaki pieczone (zamrożone)                | 600 gr            | ✱       | 2           | 30              | Zamieszać 1 – 2 razy.                                                                                                          |
| • Zapiekanka z ziemniaków                       | 1100 gr (łącznie) | ≡       | 4           | 30-35           | Patrz uwaga ✱                                                                                                                  |
| • Cukinia                                       | 500 gr            | ≡       | 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 ŻYWNOŚCI | ILOŚĆ  | FUNKCJA | POZIOM MOCY | CZAS w minutach | UWAGI/ZALECENIA                                                          |
|-----------------|--------|---------|-------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------|
| • Filety        | 300 gr | ≡       | 4           | 7-9             | Przykryć folią.                                                          |
| • Plasterki     | 300 gr | ≡       | 4           | 9-11            | Przykryć folią.                                                          |
| • W całości     | 500 gr | ≡       | 4           | 10-12           | Przykryć folią.                                                          |
| • W całości     | 250 gr | ≡       | 4           | 7-9             | Przykryć folią.                                                          |
| • Dzwonka       | 400 gr | ≡       | 4           | 9-11            | Przykryć folią.                                                          |
| • Krewetki      | 500 gr | ≡       | 4           | 9-11            | Przykryć folią.                                                          |
| • Ryba pieczona | 600 gr | ≡       | 2           | 35-40           | 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 ŻYWNOŚCI                  | ILOŚĆ   | FUNKCJA | POZIOM MOCY | CZAS w minutach | TEMPERATURA | UWAGI/ZALECENIA                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------|---------|---------|-------------|-----------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tort orzechowy                   | 700 gr  | ✳       | -           | 35-40           | 180         | Można podawać z dowolnym kremem.                                                                                                                                                                                                   |
| Tort wiedeński                   | 850 gr  | ✳       | -           | 35-40           | 180         | Nadziewać marmoladą.                                                                                                                                                                                                               |
| Ciasto ananasowe                 | 800 gr  | ✳       | -           | 35-40           | 180         | Plastry ananasa można ułożyć na dnie tortownicy lub pokroić na kawałki i wymieszać z ciastem.                                                                                                                                      |
| Ciasto z jabłkami                | 1000 gr | ✳       | -           | 35-40           | 180         | Jabłka będą dekoracją powierzchni ciasta.                                                                                                                                                                                          |
| Tort kawowy                      | 750 gr  | ✳       | -           | 35-40           | 180         | Doskonały, jeśli nadziewany kremem.                                                                                                                                                                                                |
| Krem z żółtek                    | 300 gr  | ≡       | 5           | 1'-1:30"        | -           | Ubijać trzepaczką co 30 min.                                                                                                                                                                                                       |
| Pieczone gruszki                 | 300 gr  | ≡       | 7           | 2-3             | -           | Gruszki pokroić w ćwiartki.                                                                                                                                                                                                        |
| Pieczone jabłka                  | 300 gr  | ≡       | 7           | 3-4             | -           | Jabłka pokroić w plasterki.                                                                                                                                                                                                        |
| Egg custard (Krem angielski)     | 750 gr  | ≡       | 7           | 12-14           | -           | Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par. 12.3.1.                                                                                                                                    |
| Sponge cake (Ciasto biszkoptowe) | 475 gr  | ≡       | 7           | 4-6             | -           | 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. |

### 3.8 - GOTOWANIE Z FUNKCJĄ "PARA" (NIE DLA WSZYSTKICH MODELI)

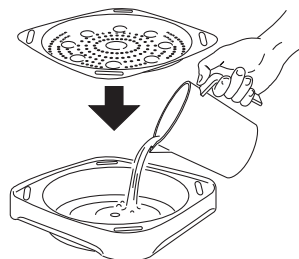
Funkcja ta przeznaczona jest do:

- szybkiego gotowania na parze warzyw, ryb, itd

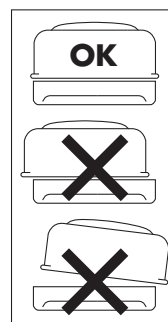
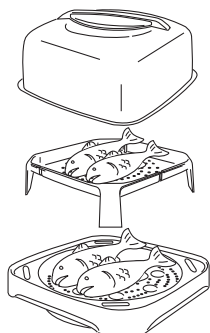
**Włączyć kuchenkę w funkcji gotowania na parze**

- 1 Wyciągnąć z kuchenki obrotowy talerz szklany (G), i podstawkę talerza (H).

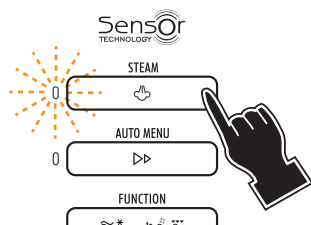
- 2 Wlać 200/400 cc wody do plastikowego pojemnika i ustawić na nim metalową podstawkę naczynia do gotowania na parze.



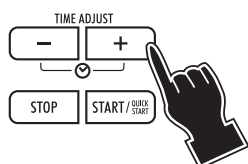
- 3 Ułożyć jedzenie w naczyniu do gotowania na parze i ustawić je na metalowej podstawce lub na plastikowej kratce, aby móc gotować dwie potrawy jednocześnie. Przykryć naczynie metalową pokrywką, upewniając się, że przylega ona dobrze do krawędzi pojemnika.

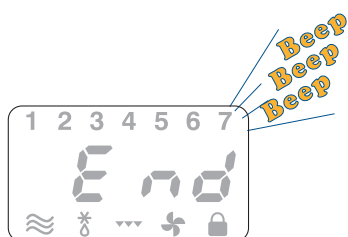


- 4 Wcisnąć klawisz **STEAM** (2). Zapali się lampka kontrolna znajdująca się przy klawiszu.



- 5 Ustawić długość gotowania, wciskając klawisze **TIME ADJUST** (6) (nie jednocześnie). Przy wyborze długości gotowania należy sprawdzić tabele znajdujące się w Rozdziale 3. Uwaga: można zmienić ustawiony czas gotowania również PODCZAS gotowania. Wystarczy po prostu wcisnąć klawisze **TIME ADJUST** (6) (nie jednocześnie).





- 6** Po zakończeniu gotowania zostaje wydany sygnał dźwiękowy (3 sygnały dźwiękowe) i na wyświetlaczu pojawi się napis "END". Otworzyć drzwiczki i wyciągnąć jedzenie. Wciskając klawisz **STOP** (7) lub po 3 minutach od zakończenia gotowania, wyświetlacz wyświetli aktualną godzinę.

**Uwaga:** podczas gotowania wewnątrz naczynia wytwarza się para o wysokiej temperaturze.

**Należy zwrócić uwagę podczas otwierania pokrywki, aby uniknąć oparzenia w wyniku ucieczki pary.**

**Chwytać naczynie tylko i wyłącznie za plastikową podstawkę i podnosić pokrywkę przy pomocy górnej rączki, unikając kontaktu z metalowymi częściami naczynia.**

### UŻYWAĆ FUNKCJI GOTOWANIA NA PARZE

W naczyniu do gotowania na parze jedzenie gotowane jest dzięki wilgotnemu ciepłu wrzącej wody, jednak bez bezpośredniego kontaktu z żywnością. W ten sposób zmniejsza się utratę soli mineralnych.

Faktycznie, naczynie DO GOTOWANIA NA PARZE wyposażone jest w metalową pokrywkę, przez którą nie przenikają mikrofały; mikrofały grzeją tylko wodę, która znajduje się w plastikowej części, woda wytwarza parę, która gotuje jedzenie.

Użyć 200 cc wody przy gotowaniu krótszym niż 12 minut, dla dłuższego gotowania użyć 400 cc.

**Nie używać naczynia bez co najmniej 200 cc wody w pojemniku (na pusto), aby uniknąć uszkodzenia lub wyładowań elektrycznych w naczyniu do gotowania na parze.**

**Jeśli woda wyparuje całkowicie przed końcem gotowania, należy wlać do pojemnika kolejne 200 cc.**

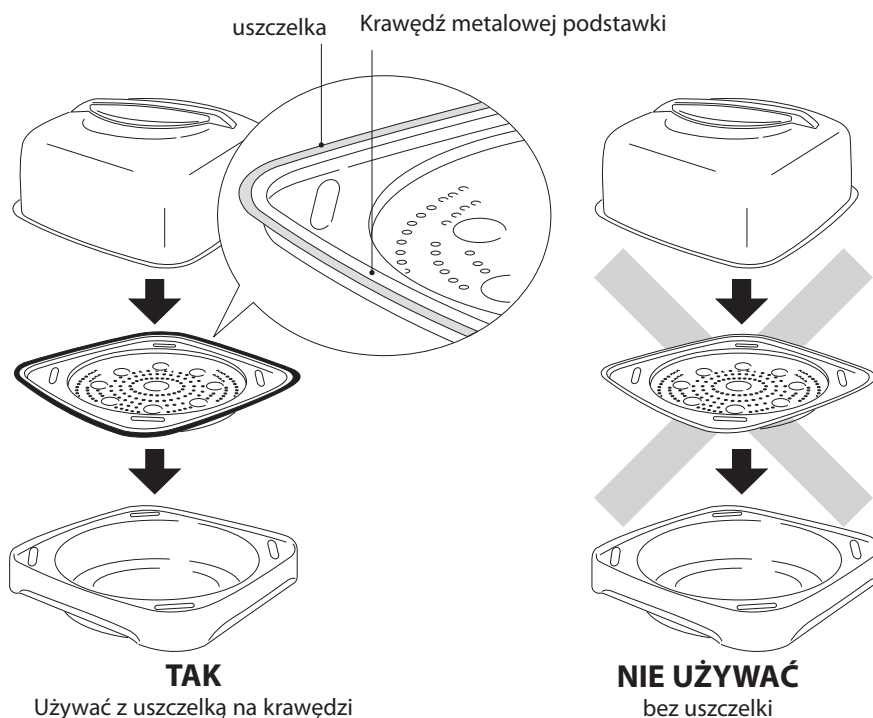
Czasy wskazane w tabeli są orientacyjne i muszą być dostosowane indywidualnie biorąc pod uwagę kilka podstawowych zasad;

- czas gotowania zależy od wielkości produktu.
  - Czyli warzywa pokrojone w kawałki ugotują się szybciej niż warzywa gotowane w całości.
  - produkt w temperaturze pokojowej gotuje się szybciej niż produkty wyciągnięte bezpośrednio z lodówki
  - efekt gotowania zależy jednak zawsze od jakości i od świeżości podstawowego produktu
  - **nie używać naczynia z widocznymi uszkodzeniami, zepsutego lub zniekształconego.**
- Nie używać nigdy bez metalowej pokrywki.**

### CZASY GOTOWANIA

| TYP                     | IŁOŚĆ  | CZAS GOTOWANIA |
|-------------------------|--------|----------------|
| • Cukinie w całości     | 400 gr | 15 minut       |
| • Cukinie w kawałkach   | 400 gr | 12 minut       |
| • Kalafior              | 450 gr | 23 minut       |
| • Ziemniaki w kawałkach | 500 gr | 20 minut       |
| • Ziemniaki w całości   | 500 gr | 25 minut       |
| • Dzwonko łososa        | 350 gr | 13 minut       |
| • Troć                  | 400 gr | 13 minut       |
| • Piersi kurczaka       | 300 gr | 13 minut       |

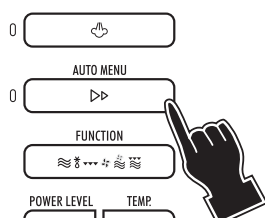
Metalowa podstawka wyposażona jest w uszczelkę gumową obejmującą krawędź



Uszczelka może być łatwo ściągnięta w celu wyczyszczenia naczynia; po zakończeniu czyszczenia należy bezwzględnie włożyć uszczelkę na jej miejsce.

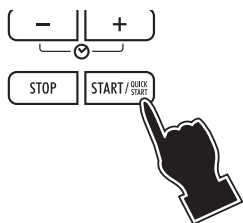
**NIE UŻYWAĆ NACZYNIA BEZ GUMOWEJ USZCZELKI PRAWIDŁOWO UMIESZCZONEJ NA KRAWĘDZI METALOWEJ PODSTAWKI** (jej brak może spowodować uszkodzenie naczynia lub wytwarzanie iskier podczas użytkowania).

### 3.9 JAK ZAPROGRAMOWAĆ GOTOWANIE AUTOMATYCZNE

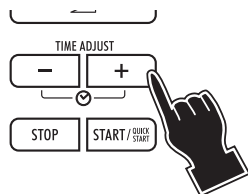


- 1** Wcisnąć klawisz **AUTO MENU** (3) i wybrać żądaną funkcję, która zostanie wyświetlona przy pomocy komunikatu na wyświetlaczu. Dostępne funkcje są następujące:  
A1: rozmrażanie chleba  
A2: ziemniaki  
A3: pieczeń  
A4: kurczak  
A5: ryby  
A6: ciasto

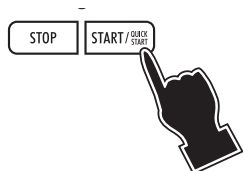




- 2** Potwierdzić funkcję automatyczną, wciskając klawisz **START** (8).



- 3** Ustawić żadaną ilość jedzenia do gotowania, wciskając klawisz **AUTO MENU** (3) (tylko dla niektórych funkcji).



- 4** Uruchomić proces gotowania wciskając klawisz **START** (8). Na wyświetlaczu pojawi się licznik brakującego czasu do zakończenia gotowania.



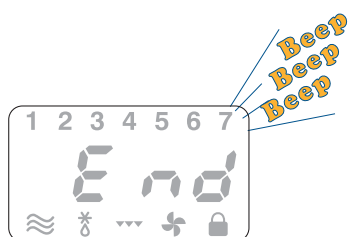
**Uwaga:** jeśli z jakiegokolwiek powodu nie nastąpi rozpoczęcie gotowania, wszystkie ustawienia zostaną automatycznie skasowane po 2 minutach.

W funkcji A6 (ciasto), po wciśnięciu klawisza **START** (8) kuchenka włączy się w funkcji wstępnego ogrzewania (z gorącym powietrzem) przez 5 minut (bez jedzenia w kuchence).



Po zakończeniu wstępnego ogrzewania można włożyć ciasto do kuchenki.

Po wciśnięciu klawisza **START** (8) (lub automatycznie po 1 minucie), kuchenka włączy się w żądanej funkcji, a na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu brakującego do zakończenia pieczenia.



**5** Po zakończeniu gotowania zostanie wydany sygnał dźwiękowy (3 sygnały dźwiękowe) i na wyświetlaczu pojawi się napis "END". Otworzyć drzwiczki i wyciągnąć jedzenie. Po otwarciu drzwiczek na wyświetlaczu pojawi się kolejny czas gotowania, w przypadku, gdy jedzenie nie jest wystarczająco ugotowane. Aby uruchomić dodatkowe gotowanie (extra-cooking), należy wcisnąć klawisz **START** (8). Wcisnąc klawisz **STOP** (7) lub po 3 minutach od zakończenia gotowania, wyświetlacz pokaże aktualną godzinę.

**Uwagi:**

- można kontrolować przebieg gotowania w każdym momencie, otwierając drzwiczki i sprawdzając jedzenie. Zostaje przerwana emisja mikrofal i funkcjonowanie kuchenki, które zostaną przywrócone po zamknięciu drzwiczek i wciśnięciu klawisza **START** (8).
- jeśli z jakiegokolwiek powodu okaże się konieczne przerwanie gotowania bez otwarcia drzwiczek, wystarczy wcisnąć klawisz **STOP** (7).
- aby zakończyć gotowanie należy postępować następująco:
  - jeśli drzwiczki kuchenki są otwarte, wcisnąć jeden raz klawisz **STOP** (7).
  - jeśli drzwiczki są zamknięte, a gotowanie jest w toku, należy wcisnąć 2 razy klawisz **STOP** (7). Wyświetlacz powróci do pokazywania godziny.

Funkcja ta pozwala na ułatwienie pewnych rodzajów gotowania; faktycznie wystarczy wybrać odpowiednią kategorię i ciężar jedzenia do gotowania. Kategorie dzielą się w następujący sposób:

**A1. Rozmrożenie chleba:** ta kategoria jest idealna do rozmrażania chleba, który staje się gorący i apetyczny. Położyć chleb na dolnej kratce bezpośrednio na talerzu obrotowym, wybrać ciężar i wcisnąć klawisz **START** (8).

**A2. Ziemniaki:** ta kategoria jest idealna do gotowania klasycznych ziemniaków w mundurkach „Jacket potato”. Umyć dokładnie ziemniaki, nakłuć je widelcem i położyć bezpośrednio na talerzu obrotowym. Wybrać ciężar i wcisnąć klawisz **START** (8). Ziemniaki podaje się z masłem lub serem.

**A.3 Pieczeń:** ta kategoria jest idealna do gotowania mięsa w tradycyjny sposób. Umieścić mięso w naczyniu żaroodpornym na dolnej kratce (dodając odrobinę wody, aby się nie wysuszyło), wybrać ciężar i wcisnąć klawisz **START** (8). Mięso należy odwrócić w połowie pieczenia.

**A.4 Kurczak:** ta kategoria jest idealna do gotowania kurczaka w całości lub w kawałkach. Umieścić kurczaka w naczyniu żaroodpornym na dolnej kratce bezpośrednio na talerzu obrotowym, wybrać ciężar i wcisnąć klawisz **START** (8). Kurczaka należy odwrócić w połowie pieczenia.

**A.5 Ryby:** ta kategoria jest idealna do gotowania ryby w sposób tradycyjny. Umieścić ryby w naczyniu żaroodpornym, dodać szklankę wody, umieścić wszystko na dolnej kratce i wcisnąć klawisz **START** (8). Ustawiony wstępnie czas odnosi się do gotowania ryby o wadze około 500g.

**A.6 Ciasto:** ta kategoria jest idealna do pieczenia ciast w trybie automatycznym. Nagrzewać wstępnie pustą kuchenkę przez 5 minut: Włożyć tortownicę na dolną kratkę i wcisnąć klawisz **START**.

# 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 mikrofala (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 resztek jedzenia między drzwiczkami i przednią częścią kuchenki.

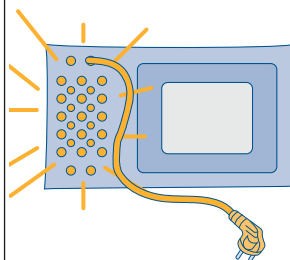
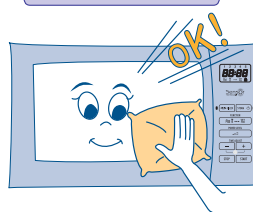
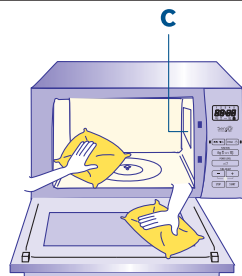
Do czyszczenia wnętrza kuchenki nie stosować urządzeń czyszczących na parę. Należy regularnie czyścić otwory wlotowe powietrza umieszczone z tyłu kuchenki, aby wraz z upływem czasu nie zostały zatkane przez kurz i odkładający się brud. Od czasu do czasu należy wyjąć talerz obrotowy (G) i odpowiednią podstawkę (H), aby je wyczyścić; to samo dotyczy także dna kuchenki.

Umyć talerz obrotowy i odpowiednią podstawkę w wodzie z neutralnym mydłem **(można je myć w zmywarce do naczyń).**

**Nie zanurzać talerza obrotowego w zimnej wodzie po dłuższym okresie podgrzewania; duży szok termiczny może spowodować jego pęknięcie.**

Silnik talerza obrotowego jest zaplombowany.

Jednak w trakcie czyszczenia dna kuchenki, należy uważać, by woda nie przedostała się pod podstawkę (H).



**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 jakikolwiek 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.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wyzerować elektroniczne sterowanie wyjmując wtyczkę urządzenia z gniazdka zasilającego na co najmniej 1-2 minuty.</li> <li>Mogła zostać włączona funkcja oszczędzania zużycia energii (wyświetlacz wyłączony): nacisnąć dowolny klawisz.</li> <li>Drzwiczki nie są dokładnie zamknięte.</li> <li>Wtyczka nie została dobrze wsadzona do gniazdka.</li> <li>Brak prądu w gniazdku (sprawdzić bezpiecznik mieszkania).</li> <li>Zabezpieczenie przed dziećmi zostało włączone (symbol  na wyświetlaczu).</li> </ul> |
| Kondensat na blacie, w środku kuchenki lub w pobliżu drzwiczek. | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Iskrzenie wewnątrz kuchenki.                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nie włączać kuchenki bez produktów żywnościowych w funkcjach do gotowania z użyciem mikrofal lub gotowania w połączeniu.</li> <li>Do gotowania podanych rodzajów produktów nie używać metalowych pojemników, woreczków ani opakowań z metalowymi szwami.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Potrawy nie podgrzewają się lub nie gotują dostatecznie.        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wybrać prawidłową funkcję lub wydłużyć czas gotowania.</li> <li>Żywność nie została całkowicie rozmrożona przed rozpoczęciem gotowania.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Potrawy się przypalają.                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wybrać prawidłową funkcję lub skrócić czas gotowania.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Potrawy nie gotują się w sposób jednorodny.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mieszać jedzenie w trakcie gotowania. Należy pamiętać, że jedzenie gotuje się lepiej, jeżeli jest pokrojone na kawałki o jednakowej wielkości.</li> <li>Talerz obrotowy jest zablokowany.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Na wyświetlaczu pojawia się napis 'FAIL'                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuchenka nie jest w stanie wyregulować temperatury wnętrza, należy zwrócić się do serwisu technicznego.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

**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