

Co pragnę zrobić	Jaką funkcję wybrać	17 L	23 L	Instrukcje użycowania	Tabela ilości / czasu	
• Rozmrozić	<i>Tylko mikrofała</i> 	160W	180W	99 100	101	
• Utrzymać ciepłotę pożywienia	<i>Tylko mikrofała</i> 	260W	300W	99 100		
• Roztopić masło i zmiękczyć sery	<i>Tylko mikrofała</i> 	400W	450W	99 100	103	 MIKROFAŁA
• Upiec ciasto	<i>Tylko mikrofała</i> 	560W	720W	105	105	
• Ugotować jarzyny	<i>Tylko mikrofała</i> 	700W	900W	99	104	
• Przyrządzić ryby				104	104	
• Ugotować ryż, zupy				105	103	
• Podgrzać jakąkolwiek już ugotowaną potrawę				102	105	
• Ugotować owoce				105		
• Upiec na grillu hamburgery, kotlety, parówki, chleb.	<i>Tylko grill</i>	▼▼▼		106	107	 GRILL
• Przyrządzić jarzyny panierowane	WERSJA DWUFUNKCYJNA: MIKROFAŁA + GRILL					
• Przyrządzić lasagne i makaron zapiekany	combi - 1	230W	300W	108	109	
• Upiec wszelkiego rodzaju pieczenie, drób, itp.	combi - 2	350W	450W	109		
	combi - 3	470W	600W			

D A N E T E C H N I C Z N E

MODEL O POJEMNOŚCI 23 L	MODEL O POJEMNOŚCI 17 L
Wymiary zewnętrzne (dł.x gł.x wys.) 520x305x400	Wymiary zewnętrzne (dł.x gł.x wys.) 450x290x380
Wymiary wewnętrzne (dł.x gł.x wys.) 322x218x331	Wymiary wewnętrzne (dł.x gł.x wys.) 285x205x280
Ciężar (około) 19 kg.	Ciężar (około) 17 kg.
Średnica tarczy obrotowej 31,4 cm	Średnica tarczy obrotowej 24,5 cm
Oświetlenie komory 20 W	Oświetlenie komory 20 W

D O T Y C Z Y O B U M O D E L I

Pozostałe dane znajdują się na tabliczce z charakterystykami kuchenki umieszczonej na urządzeniu.

To urządzenie odpowiada wymaganiom Dyrektywy EEC 89/336 i 92/31 odnośnie kompatybilności elektromagnetycznej.

M O C W Y J Ś C I O W A

Wydajność mocy w WAT waszego piekarnika znajduje się na tabliczce umieszczonej z tyłu urządzenia pod hasłem **MICRO OUTPUT**. Ta informacja będzie Wam niezbędna przy wyborze przepisów do mikrofalówek znajdujących się w handlu.



W niektórych modelach maksymalna moc w watach podana jest również z boku, w symbolu umieszczonym na drzwiczkach.

Dostępne pośrednie poziomy mocy podano na stronie. Te informacje przydadzą się Państwu przy korzystaniu z dostępnych książek kucharskich zawierających przepisy potraw przygotowywanych przy użyciu kuchenki mikrofalowej.

Z A L E C E N I A

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

UWAGA: Kuchenka ta została zaprojektowana do rozmrażania, podgrzewania i gotowania potraw w warunkach domowych. Nie wolno jej używać do żadnych innych celów, ani też modyfikować lub naruszać jej mechanizmu w żaden sposób.

1) UWAGA: Jeśli drzwiczki lub uszczelki są uszkodzone, kuchenka nie powinna być używana aż do kiedy doświadczony technik (przeszkolony przez producenta lub przez Punkt Obsługi Klienta sprzedawcy) nie dokona naprawy.

2) UWAGA: Osoby nie posiadające odpowiedniego przygotowania, narażają się na niebezpieczeństwo wykonując czynności związane z konserwacją oraz 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 kuchenie jaj ze skorupką, jako że mogłyby one wybuchnąć, również po zakończeniu gotowania.

4) UWAGA: Zezwolić dzieciom na używanie kuchenki bez nadzoru tylko po udzieleniu im odpowiednich instrukcji zapewniających bezpieczne korzystanie z kuchenki i pouczających o zagrożeniach związanych z nieprawidłowym użyciem urządzenia.

5) UWAGA: jeżeli urządzenie włączone jest w trybie łączonym może być używane przez dzieci jedynie pod kontrolą osoby dorosłej z powodu wysokiej temperatury wytwarzanej przez urządzenie.

6) Nie próbować włączać kuchenki przy otwartych drzwiczkach, naruszając urządzenia zabezpieczające.

7) Nie włączać kuchenki jeśli jakiegokolwiek 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) W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego wymiany powinien dokonać producent lub jego serwis techniczny bądź też osoba o podobnym fachowym przygotowaniu w celu uniknięcia wszelkich niebezpieczeństw.

9) Jeśli zostanie zauważone ulatnianie się dymu z kuchenki, należy - nie otwierając drzwiczek w celu stłumienia ewentualnych płomieni - wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z gniazda.

10) Używać tylko i wyłącznie naczyń przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych. Aby uniknąć zbyt wysokiego podgrzania i - w konsekwencji - ryzyka pożaru, zaleca się kontrolować kuchenkę kiedy potrawy gotowane są w pojemnikach plastikowych, kartonowych lub wykonanych z innego łatwopalnego materiału, lub też kiedy podgrzewane są niewielkie ilości żywności.

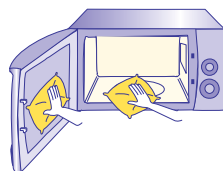
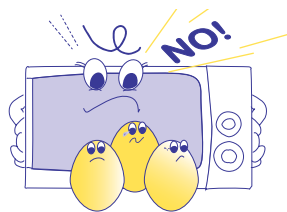
11) Nie wkładać gorącej tarczy obrotowej do wody. Szok termiczny mógłby spowodować jej pęknięcie.

12) Kiedy stosowana jest funkcja „TYLKO MIKROFALE” oraz funkcja „W POŁĄCZENIU Z MIKROFALAMI”, nie należy wstępnie podgrzewać kuchenki (bez art. żywnościowych), ani włączać jej kiedy jest pusta, ponieważ mogłoby to spowodować powstawanie iskier.

13) Przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki, należy upewnić się, czy przybory kuchenne oraz naczynia są odporne na mikrofałe (Patrz paragraf „zalecane naczynia”).

14) W trakcie funkcjonowania urządzenie nagrzewa się. Nie dotykać elementów podgrzewających znajdujących się wewnątrz kuchenki.

15) Podczas podgrzewania płynów (wody, kawy, mleka, itp.) możliwe jest, iż w wyniku opóźnionego wrzenia, zawartość zacznie nagle wrzeć i gwałtownie się wyleje powodując oparzenia. Aby tego uniknąć, przed przystąpieniem do podgrzewania płynów, należy włożyć do pojemnika plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę. Należy zawsze zachować ostrożność dotykając



pojemnika.

16) Nie podgrzewać likierów o wysokim procencie alkoholu ani dużych ilości oleju, jako że mogłyby się zapalić.



17) Po podgrzaniu potraw przeznaczonych dla dzieci (zawartych w butelkach lub słoiczkach), w celu uniknięcia oparzeń, należy potrząsnąć pojemnikami lub wymieszać ich zawartość i skontrolować temperaturę przed konsumpcją. Zaleca się potrząsnąć lub wymieszać potrawy również w celu zapewnienia jednolitej temperatury.

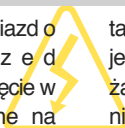
W wypadku, kiedy stosowane są sprzedawane na rynku sterylizatory do butelek, przed włączeniem kuchenki należy **ZAWSZE** sprawdzić, czy pojemnik został wypełniony odpowiednią ilością wody zalecaną przez producenta.

UWAGA: Kiedy urządzenie uruchamiane jest po raz pierwszy, możliwe jest, iż przez około 10 minut wydobywać się będzie zapach „nowości” lub trochę dymu. Spowodowane jest to jedynie obecnością substancji zabezpieczających zastosowanych na opornikach. W trakcie tej czynności należy wietrzyć pomieszczenie.



PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Urządzenie może być podłączone tylko do gniazd o natężeniu nie mniejszym niż 10A.

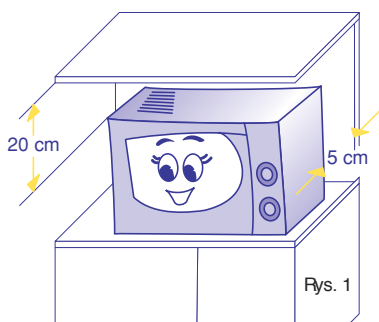


Przed rozpoczęciem eksploatacji sprawdzić, czy napięcie w sieci jest takie same, jak napięcie podane na

tabliczce znamionowej oraz czy gniazdko sieciowe jest prawidłowo uziemione: Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania tego przepisu.

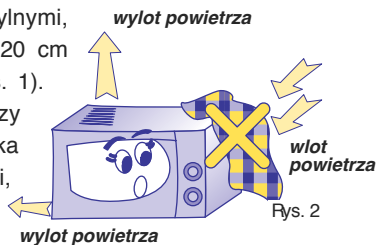
INSTALACJA

- 1) Po wyjęciu kuchenki z opakowania sprawdzić, czy oś tarczy obrotowej (D) znajduje się w odpowiednim gnieździe obudowy. Umieścić pośrodku komory kuchenki podstawę (G) i ustawić na niej tarczę obrotową (F). Oś (D) musi wejść do odpowiedniego gniazda tarczy obrotowej.
- 2) Sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń spowodowanych transportem, a przede wszystkim upewnić się, czy drzwiczki otwierają się i zamykają dokładnie.
- 3) Umieścić urządzenie poziomo na wysokości przynajmniej 85 cm nad podłogą, uniemożliwiając dostęp do niego dzieciom, ponieważ szklane drzwiczki mogą osiągnąć podczas gotowania bardzo wysoką temperaturę



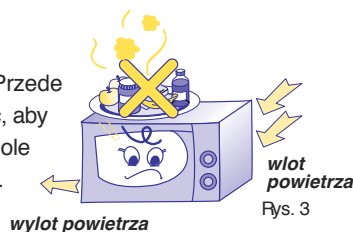
Rys. 1

- 4) Po umieszczeniu urządzenia na blacie roboczym sprawdzić, czy zachowany jest odstęp 5 cm między urządzeniem a ścianami bocznymi i drzwiami tylnymi, oraz wolna przestrzeń 20 cm nad kuchenką (por. Rys. 1). Sprawdzić również, czy kabel zasilający nie dotyka tylnej ściany kuchenki, która podczas funkcji grillu może osiągnąć bardzo wysoką temperaturę.



Rys. 2

- 5) Nigdy nie należy zasłaniać otworów wlotowych powietrza. Przede wszystkim nie należy niczego kłaść na kuchence i należy pilnować, aby szczeliny wlotów powietrza i pary (znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia) były **ZAWSZE WOLNE** (por. Rys. 2 i Rys. 3).
- 6) **NIE** usuwać przezroczystej taśmy przyklepionej do wewnętrznej strony drzwiczek.



Rys. 3

Z A L E C A N E N A C Z Y N I A

Można używać wszelkiego rodzaju naczyń szklanych (najlepiej z pyrexu), ceramicznych, porcelanowych, czy z terakoty, pod warunkiem, że są one pozbawione dekoracji lub metalowych części (złoczone brzegi, uchwyty, nożki). Można również używać pojemników plastikowych odpornych na wysoką temperaturę, lecz jedynie gotując przy zastosowaniu funkcji „tylko mikrofałe”. W każdym razie, jeśli istnieją wątpliwości co do tego czy możliwe jest użyć lub nie dany pojemnik, wystarczy przeprowadzić tę prostą próbę: włożyć pusty pojemnik do kuchenki na 30 sekund przy najwyższym poziomie mocy (funkcja „tylko mikrofałe”). Jeśli pojemnik pozostanie zimny lub jeśli tylko lekko się podgrzeje oznacza to, że przystosowany on jest do gotowania w kuchenie mikrofalowej. Jeśli natomiast bardzo się podgrzeje (lub jeśli pojawią się iskry), pojemnik jest nieodpowiedni.

Przy krótkich czasach grzania można używać również (zamiast talerza) papierowych serwetek, kartonowych tack i jednorazowych

talerzy z tworzywa. Ich kształt i wymiary pozwala jednak na ich swobodne obracanie się. Przy korzystaniu z prostokątnych naczyń o dużych wymiarach (które nie mogą obracać się w komorze), należy zablokować rotację tarczy obrotowej (F), wyciągając z gniazda oś (D). Należy pamiętać, że w tych warunkach, aby osiągnąć zadowalające rezultaty, trzeba mieszać jedzenie i podczas gotowania kilka razy obrócić naczynie.

Nie nadają się do gotowania mikrofalowego żadne naczynia metalowe, drewniane, wiklinowe i kryształowe.

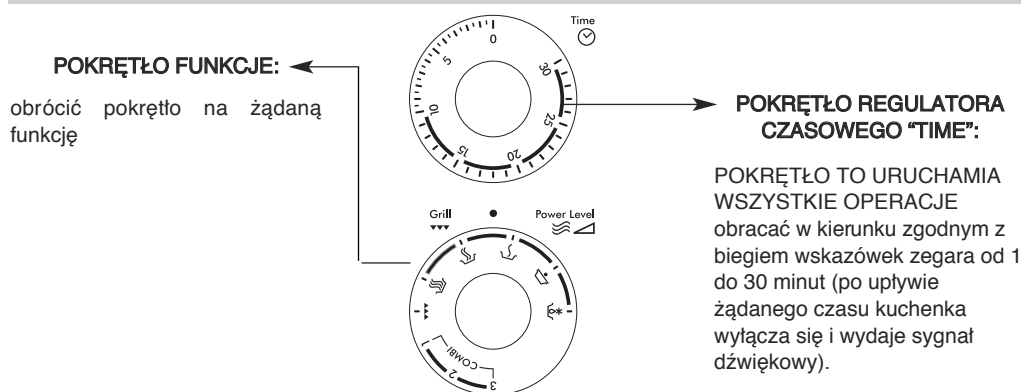
Pamiętając też o tym, że mikrofałe podgrzewają jedzenie, a nie naczynia, można gotować potrawy bezpośrednio na talerzu, a więc tym samym uniknąć używania i mycia gamków.

Jeżeli kuchenka jest używana w funkcji **tylko grill**, można używać wszelkiego rodzaju naczyń, przeznaczonych do używania w piecyku (por. tabelę.)

	Szkło	Ceramika	Porcelana	Naczynia z terakoty	Pojemniki z tworzywa do kuchenek mikrofalowych	Kubki papierowe	Talerze papierowe*	Papier pergaminowy	Tacki kartonowe*	Pojemniki metalowe	Naczynia z elementami metalowymi	Specjalna folia do pieczenia
<i>Tylko mikrofałe</i>	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	NO	NO	TAK
<i>Tylko grill</i>	NIE	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	NIE	TAK	NIE	TAK	TAK	TAK
<i>mikrofałe + grill</i>	NIE	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	NIE	TAK	NIE	NIE	NIE	TAK

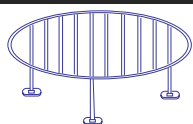
* Niebezpieczeństwo zapalenia przy dłuższym czasie gotowania

OPIS I POSŁUGIWANIE SIĘ ELEMENTAMI STERUJĄCYMI



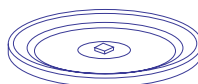
AKCESORIA STANOWIĄCE WYPOSAŻENIE KUCHENKI

RUSZT



Funkcja Tylko grill lub Tylko mikrofała:
dla wszystkich zastosowań grilla

TARCZA OBROTOWA



Tarcza obrotowa jest używana podczas **wszystkich funkcji.**

ZALECENIA DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO KORZYSTANIA Z KUCHENKI

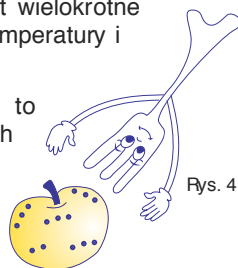
Mikrofałe stanowią promieniowanie elektromagnetyczne, występujące również w przyrodzie w postaci fal świetlnych (np. promienie słoneczne), które przenikają we wszystkich kierunkach znajdujące się w kuchence jedzenie, podgrzewając cząsteczki wody, tłuszczu i cukru. Ciepło powstaje bardzo szybko wyłącznie w pożywieniu, natomiast pojemnik rozgrzewa się tylko pośrednio w wyniku przechodzenia ciepła z gorącego jedzenia. Zapobiega to przywieraniu pożywienia do pojemnika i

dlatego do gotowania można używać (a czasem w ogóle nie używać) minimalnej ilości tłuszczu.

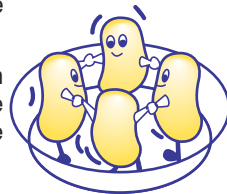
Właśnie z powodu niewielkiej ilości tłuszczu gotowanie w kuchence mikrofalowej jest uznawane za bardzo zdrowe i dietetyczne. Poza tym - w stosunku do metod tradycyjnych - gotowanie odbywa się w temperaturze niższej i w ten sposób pożywienie nie zostaje odwodnione i nie traci swoich składników odżywczych oraz lepiej zachowuje smak.

Podstawowe zasady właściwego gotowania w kuchence mikrofalowej

- 1) Gotowanie jest ściśle związane z **wielkością i jednorodnością** przeznaczonych do gotowania produktów: przygotowanie potrawy mięsnej trwa krócej niż pieczeni, ponieważ w skład jej wchodzi drobniejsze i podobnej wielkości kawałki mięsa. Aby ustawić właściwy czas, należy pamiętać podczas korzystania z załączonych tabel, że przy większych ilościach żywności konieczne jest proporcjonalne wydłużenie czasu i odwrotnie. Ważne jest przestrzeganie "**czasu odstawienia**", tj. okresu podczas którego - po zakończeniu cyklu gotowania - potrawa ma zostać pozostawiona w spoczynku, aby umożliwić dodatkowe rozchodzenie się w nim ciepła. Np. podczas czasu spoczynku temperatura mięsa wzrasta o ok. 5-8°C. Okres spoczynku może odbywać się również poza kuchenką.
- 2) Jedną z podstawowych czynności, o których należy pamiętać, jest wielokrotne **mieszanie** podczas gotowania: służy to uzyskaniu równomiernej temperatury i skróceniu czasu gotowania.
- 3) Zaleca się przewracanie pożywienia podczas gotowania: jest to szczególnie ważne przy pieczeniu mięsa, tak w dużych kawałkach (pieczenie i kurczaki w całości...), jak i w małych (piersi kurczaka, potrawka itp.).
- 4) **Ywnoś ze skórką, w łupinie lub błonie (np. jabłka, pomidory, ółtko, parówki, ryby) musi zosta przebita widelcem w kilku miejscach, aby para mogła uchodzi , a skóra lub łupina nie uległa rozerwaniu (Rys. 4).**
- 5) Jeżeli gotujemy więcej porcji tej samej potrawy, np. gotowanych ziemniaków, należy **uło y je pierścieniowo** w naczyniu, aby uzyskać jednorodną temperaturę (Rys. 5).
- 6) Im niższa jest temperatura wkładanego do kuchenki pożywienia, tym dłuższy jest wymagany czas gotowania. Żywność o temperaturze otoczenia ugotuje się szybciej od żywności posiadającej temperaturę lodówki.
- 7) Podczas gotowania należy zawsze stawiać naczynia pośrodku tarczy obrotowej.
- 8) **Powstawanie kondensatu** wewnątrz kuchenki, w strefie drzwiczek i wylotów powietrza jest najzupełniej normalne. **Aby zmniejsz kondensację, nale y przykry po ywienie przezroczystą folią, papierem woskowym, szklanymi pokrywkami lub po prostu odwróconym talerzem.** Poza tym produkty z dużą zawartością wody (np. jarzyny) gotują się lepiej, jeżeli są przykryte. Przykrycie pokarmów przyczynia się także do utrzymania czystości w kuchence. Należy używać przezroczystą folię, nadającą się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.



Rys. 4



Rys. 5

FUNKCJA “TYLKO MIKROFALE”



Funkcja ta jest przeznaczona do:

- Utrzymania ciepłoty pożywieniastr. 100
- Rozmrażaniastr. 100
- Podgrzewaniastr. 102
- Przyrządzania gulaszu, białych mięs, owoców, warzyw, ryżu, zup i rybstr. 104

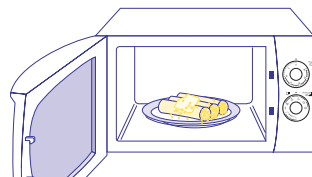
1204

WŁĄCZANIE KUCHENKI KORZYSTAJĄC Z FUNKCJI “TYLKO MIKROFALE”

1

Umieścić pożywienie w odpowiednim naczyniu, nadającym się do kuchenki mikrofalowej, które należy postawić pośrodku tarczy obrotowej.

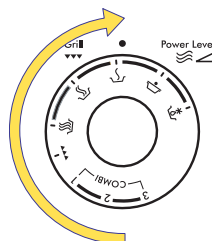
N.B. Nie należy wstępnie podgrzewać kuchenki.



2

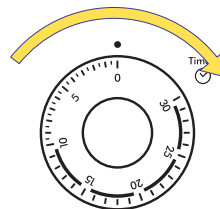
Wybrać żadaną moc obracając pokrętką funkcji na jeden z 5 symboli określających moc mikrofal.

N.B. w przypadku ustawienia pokrętła na symbolu ▼▼▼ lub na jednym z 3 kolejnych symboli, uruchomiony zostanie ruszt.



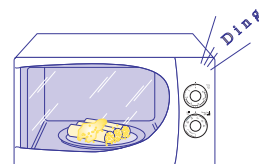
3

Nastawić żądany czas obracając pokrętką regulatora czasowego “Time” w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



4

Po upływie ustawionego czasu gotowania, **sygnał dźwiękowy** powiadamia, że gotowanie jest zakończone.



Działanie kuchenki można przerwać w dowolnej chwili, ustawiając pokrętkę regulatora czasowego “Time” w pozycji “0” i można zmieniać czas gotowania (podczas procesu jego trwania), obracając pokrętkę do przodu lub do tyłu.

Przebieg procesu gotowania można sprawdzać, otwierając drzwiczki i kontrolując stan pożywienia. Czynność ta przerywa działanie kuchenki, które zostaje ponownie podjęte po zamknięciu drzwiczek.



STOSOWANIE FUNKCJI “TYLKO MIKROFALE” DO UTRZYMANIA POŻYWIENIA CIEPŁEGO

Ustawić pokrętkę funkcji w pozycji “  ” i nastawić żądany czas przy pomocy regulatora czasowego.

Funkcja ta jest zalecana dla wszystkich rodzajów pożywienia.

Umożliwia ona utrzymanie potraw ciepłych zaraz po ugotowaniu, czy podgrzaniu, bez ich wysuszania lub przywierania do naczynia.

Jeżeli Państwo wolą, można w ten sposób umieścić pożywienie od razu na talerzu (ale zawsze przykrytym).

STOSOWANIE FUNKCJI “TYLKO MIKROFALE” DO ROZMRAŻANIA

- Ustawić pokrętkę funkcji w pozycji “  ” i nastawić żądany czas przy pomocy regulatora czasowego.
- Żywność zamrożoną w torebkach, w folii z tworzywa lub w oryginalnym opakowaniu można bezpośrednio umieścić w kuchence, pod warunkiem, że opakowania te nie zawierają żadnych elementów metalowych (zatraski, zszywacze itp.).
- Takie produkty spożywcze, jak np. jarzyny i ryby, nie muszą zostać kompletnie rozmrożone przed rozpoczęciem gotowania.
- Mięso w kawałkach, ragù i mięso duszone rozmrażają się lepiej i szybciej, jeżeli zostaną od czasu do czasu zamieszane, przewrócone i/lub rozdzielone.
- Podczas rozmrażania mięso, ryby i owoce tracą płyny. Zaleca się więc ich rozmrażanie w jakimś pojemniku.
- Zaleca się wkładać do osobnych woreczków poszczególne kawałki przed umieszczeniem ich zamrażalniku. Zaoszczędzi to Państwu wiele czasu podczas późniejszego ich przyrządzania.
- Należy dokładnie sprawdzać czas podany na opakowaniach mrozonek, ponieważ nie zawsze jest on właściwy. Zaleca się branie pod uwagę nieco krótszego okresu rozmrażania, niż czas podany na opakowaniu. Czas rozmrażania zmienia się bowiem w zależności od stopnia zamrożenia.

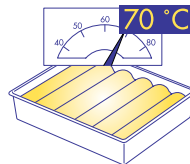
Rodzaj pożywienia	Ilość	Pokręto funkcji	Czas gotowania		Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
MIĘSO						
• Pieczenie (wieprzowa, wołowa, cielęca itd.)	1 kg		29 - 32	26 - 29		20
• Befszytki, kotlety, zrazy	200 gr	"	10 - 12	7 - 9		5
• Potrawka, gulasz	500 gr	"	18 - 20	15 - 17		10
• Mielone	500 gr	"	14 - 16	11 - 13	(*)	15
• Mielone	250 gr	"	11 - 13	8 - 10		10
• Hamburger	200 gr	"	11 - 13	8 - 10		10
• Kiełbasa	300 gr	"	13 - 15	10 - 12		10
DRÓB						
• Kaczka, indyk	1,5 kg	"	34 - 37	31 - 34	Po upływie okresu spoczynku opłuk ciepłą wodzie, aby usunąć resztki lodu	20
• Kurczak w całości	1,5 kg	"	34 - 37	31 - 34		20
• Kurczak w kawałkach	500 gr	"	19 - 21	16 - 18		10
• Piersi kurczęcia	300 gr	"	18 - 20	15 - 17		10
JARZYNY						
• Bakłażany w kostkach	500 gr	"	22 - 24	19 - 21		5
• Papryka pokrojona	500 gr	"	21 - 23	18 - 20		5
• Groszek wyłuskany	500 gr	"	18 - 20	15 - 17		5
• Rdzenie karczochów	300 gr	"	14 - 16	11 - 13		5
• Szparagi w kawałkach	500 gr	"	19 - 21	16 - 18		5
• Fasolka szparagowa	500 gr	"	21 - 23	18 - 20	Aby ułatwić rozmrażanie od czasu do czasu mieszać jarzyny	5
• Brokuły w całości	500 gr	"	20 - 22	17 - 19		5
• Brukselka	500 gr	"	20 - 22	17 - 19		5
• Marchew pokrojona	500 gr	"	19 - 21	16 - 18		5
• Kalafiori	450 gr	"	18 - 20	15 - 17		5
• Warzywa mieszane	300 gr	"	13 - 15	10 - 12		5
• Szpinak siekany	300 gr	"	14 - 16	11 - 13		5
RYBY						
• Filety	300 gr	"	14 - 16	11 - 13		7
• Dzwonka	400 gr	"	15 - 17	12 - 14		7
• W całości	500 gr	"	18 - 20	15 - 17		7
• Raki / homary	400 gr	"	15 - 17	12 - 14		7
NABIAŁ						
• Masło	250 gr	"	10 - 12	7 - 9	Usunąć folię aluminiową i części metalowe. Nie rozmrażać kompletnie. Pamiętaj o czasie spoczynku. Wyjąć śmietanę z opakowania i umieścić na talerzu.	10
• Sery	250 gr	"	11 - 13	8 - 10		15
• Śmietana	200 ml	"	13 - 15	10 - 12		5
PIECZYWO						
• 2 bułki średnie	150 gr	"	2 - 3	1 - 2	Umieścić pieczywo bezpośrednio na tarczy	3
• 4 bułki średnie	300 gr	"	6 - 7	5 - 7		3
• Chleb w kromkach	250 gr	"	6 - 7	5 - 7		3
• Chleb razowy w kromkach	250 gr	"	6 - 7	5 - 7		3
OWOCE						
• Truskawki, śliwki, czereśnie, porzeczki, morele	500 gr	"	13 - 14	10 - 12	Zamieszać 2-3 razy	10
• Maliny	300 gr	"	9 - 10	6 - 7	Zamieszać 2-3 razy	10
• Morwy	250 gr	"	7 - 8	4 - 5	Zamieszać 2-3 razy	6

(*) Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby rozmrażania mięsa mielonego, zgodnie z normą 60705, par.13.3 (zob. str. 2). Rozmrażany produkt należy przewrócić w połowie ustawionego czasu. Produkt przeznaczony do rozmrożenia umieścić bezpośrednio na tarczy obrotowej.

Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.

Podgrzewanie żywności to funkcja, podczas której kuchenka Państwa w pełni wykazuje swoją przydatność i skuteczność. W porównaniu bowiem z metodą tradycyjną kuchenka mikrofalowa zapewnia oczywistą oszczędność czasu i tym samym energii elektrycznej.

- Zaleca się podgrzewanie żywności (przede wszystkim zamrożonej) przynajmniej do temperatury 70°C (musi parzyć). Nie będzie można od razu jeść pożywienia, gdyż zbyt gorące, ale zapewnia to jego całkowitą sterylizację.
- Przy podgrzewaniu potraw przygotowanych lub mrożonek należy pamiętać o następujących zasadach:
 - wyjąć pożywienie z metalowych pojemników;
 - przykryć je przezroczystą folią (przeznaczoną dla kuchenek mikrofalowych) lub papierem woskowym; w ten sposób jedzenie zachowa naturalny smak, a kuchenka pozostanie czysta; można również przykryć jedzenie odwróconym talerzem;
 - w miarę możliwości mieszać często lub obracać, celem przyspieszenia i ujednolicenia procesu podgrzewania;
 - dokładnie przestrzegać okresów czasu podanych na opakowaniach pamiętając, że w pewnych okolicznościach podane czasy muszą zostać wydłużone.
- Mrożonki muszą zostać rozmrożone przed rozpoczęciem podgrzewania. Im niższa jest temperatura początkowa żywności, tym więcej czasu potrzeba na jej podgrzanie.
- Żywność i napoje w pojemnikach kartonowych lub z tworzywa mogą być podgrzewane przez krótki okres czasu.



W każdym bądź razie pojemniki te mogą utracić swój kształt, jeśli czas grzania będzie zbyt długi.

Czasy podgrzewania

Rodzaj pożywienia	Ilość	Pokrętko funkcji	Czas gotowania		Uwagi
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W	
ZMIĘKCZANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH					
- Czekolada / lukier - Masto	100 gr 50-70 gr		3 - 4 0'.7"-0'.12"	1 - 2 0'.5"-0'.10"	Położyć na talerzu. Zamieszać lukier 1 raz.
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (5° / 8°C) DO TEMP. 20° / 30°C					
- Jogurt - Butelka dla niemowląt	125 gr 240 gr	"	0'.10"-0'.15" 0'.15"-0'.20"	0'.7"-0'.12" 0'.10"-0'.15"	Zdjąć aluminiową folię. Podgrzać butelkę bez smoczka i wstrząsnąć natychmiast po podgrzaniu, aby wyrównać temperaturę. Przed spożyciem sprawdzić temperaturę zawartości. Jeśli mleko ma temperaturę otoczenia, zmniejszyć lekko wskazany czas. Jeśli używane jest mleko w proszku, należy je dobrze rozpuścić, gdyż pozostały proszek mógłby się zapalić. Używać tylko mleko sterylizowane.
GOTOWE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (TEMP. POCAŁTKOWA 5° / 8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
- Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem - Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami - Opakowanie ryb i/lub warzyw - Talerz mięsa i/lub warzyw - Talerz makaronu, cannelloni lub lasagni - Talerz ryby i/lub ryżu	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	"	5 - 7 5 - 7 4 - 6 6 - 8 6 - 8 5 - 7	3 - 5 3 - 5 2 - 4 4 - 6 4 - 6 3 - 5	Chodzi o opakowania każdego rodzaju pożywienia dostępne w handlu, które można podgrzewać do temp. 70°C. Należy wyjąć produkt z ewentualnych opakowań metalowych i położyć go bezpośrednio na talerzu, na którym będzie się jadło. By rezultat był jak najlepszy, jedzenie musi być cały czas przykryte. Chodzi o porcję dowolnego produktu żywnościowego już ugotowanego, który ma być podgrzany do temp. 70°C. Należy położyć jedzenie bezpośrednio na talerzu, na którym następnie będzie się jadło; powinno ono być cały czas przykryte albo przezroczystą folią, albo odwróconym talerzem.
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE MROŻONE DO PODGRZANIA / GOTOWANIA (TEMP. POCAŁTKOWA -18° / -20°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
- Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem - Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami - Opakowanie ryb i/lub warzyw ugotowanych - Opakowanie ryb i/lub warzyw surowych - Porcje mięsa i/lub warzyw - Porcje makaronu, cannelloni lub lasagni - Porcje ryby i/lub ryżu	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	"	7 - 9 7 - 9 5 - 7 7 - 9 8 - 10 8 - 10 7 - 9	5 - 7 5 - 7 3 - 5 5 - 7 6 - 8 6 - 8 5 - 7	Chodzi o opakowania każdego rodzaju mrożonego produktu żywnościowego już ugotowanego, który można podgrzewać do temp. 70°C bezpośrednio w opakowaniu. Jeśli opakowanie jest metalowe, należy położyć jedzenie bezpośrednio na talerzu, na którym będzie się jadło i wydłużyć o kilka minut czas podgrzewania Należy wyjąć surowy produkt z opakowania i włożyć go do pojemnika przystosowanego do użycia w kuchence mikrofalowej, a następnie przykryć. Chodzi o porcję każdego rodzaju mrożonego produktu żywnościowego już ugotowanego, który można podgrzewać do temp. 70°C. Położyć zamrożone jedzenie na talerzu, na którym następnie będzie się jadło i przykryć go drugim odwróconym talerzem lub pokrywką ze szkła żaroodpornego.
NAPOJE Z LODÓWKI (5° / 8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
1 filiżanka wody 1 filiżanka mleka 1 filiżanka kawy 1 filiżanka rosółu	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	1'.30"-2' 1-1'.30" 1-1'.30" 3 - 4	1-1'.30" 0'.30"-1' 0'.30"-1' 2 - 3	Wszystkie napoje powinny być wymieszane pod koniec podgrzewania, aby wyrównać temperaturę. Jeśli chodzi o rosół, radzimy przykryć go odwróconym talerzem.
NAPOJE O TEMPERATURZE POKOJOWEJ (20° / 30°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
1 filiżanka wody 1 filiżanka mleka 1 filiżanka kawy 1 filiżanka rosółu	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	1-1'.30" 0'.30"-1' 0'.30"-1' 2 - 3	0'.30"-1' 0'.15"-0'.45" 0'.15"-0'.45" 1 - 2	Wszystkie napoje powinny być wymieszane pod koniec podgrzewania, aby wyrównać temperaturę. Jeśli chodzi o rosół, radzimy przykryć go odwróconym talerzem.

STOSOWANIE FUNKCJI “TYLKO MIKROFALE” DO GOTOWANIA

MIĘSO

Przy zastosowaniu funkcji “tylko mikrofales” do przyrządzania mięsa zaleca się przykrycie go przezroczystą folią, przeznaczoną do stosowania w kuchenkach mikrofalowych; sprzyja to lepszemu dystrybucji ciepła i zapobiega zbyt niemu wysuszeniu mięsa. Funkcja nadaje się do przyrządzania potrawek, gulaszu po węgiersku, piersi kurczęcia itp. Do przyrządzania pieczeni itp. należy używać funkcji kombinowanej “gotowanie sekwencyjne mikrofales i grill”.

RYBY

Ryby gotują się bardzo krótko i doskonale. Można dodać trochę masła lub oliwy (lub pozostawić w stanie naturalnym). Przykryć przezroczystą folią. Oczywiście ewentualny naskórek musi zostać nakłuty lub nacięty; filety należy rozmieścić równomiernie. Odradza się przyrządzanie ryby panierowanej w jajku.

JARZYNY

Jarzyny przyrządzane w kuchenke mikrofalowej lepiej zachowują kolor i składniki odżywcze, niż jarzyny przyrządzane w sposób tradycyjny. Przed przystąpieniem do gotowania, należy je oczyścić i umyć.

Większe warzywa należy równomiernie pokroić na niewielkie kawałki.

Na każde 500 gr jarzyn dodać ok. 5 łyżek wody (jarzyny włókniste wymagają więcej wody).

Jarzyny zawsze należy przykrywać przezroczystą folią.

Zamieszać przynajmniej raz podczas gotowania i dopiero pod koniec gotowania dodać trochę soli.

Czasy gotowania

Rodzaj pożywienia	Ilość	Pokręto funkcji	Czas gotowania		Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
RYBY						
• Filety	300 gr		9 - 11	7 - 9	Przykryć folią	2
• Zrazy	300 gr	“	11 - 13	9 - 11	Przykryć folią	2
• W całości	500 gr	“	12 - 14	10 - 12	Przykryć folią	2
• W całości	250 gr	“	9 - 11	7 - 9	Przykryć folią	2
• Dzwonka	400 gr	“	11 - 13	9 - 11	Przykryć folią	2
• Raki /homary	500 gr	“	11 - 13	9 - 11	Przykryć folią	2
JARZYNY						
• Szparagi	500 gr		11 - 12	9 - 10	Pokroić na 2 cm kawałki.	4
• Karczochy	300 gr	“	12 - 13	10 - 11	Zalecane jest stosowanie łydzy karczocha.	4
• Fasolka szparagowa	500 gr	“	13 - 14	11 - 12	Pokroić na kawałki .	4
• Brokuły	500 gr	“	9 - 10	7 - 8	Porozdzielać poszczególne główki.	4
• Brukselka	500 gr	“	9 - 10	7 - 8	Pozostawić w całości.	4
• Kapusta	500 gr	“	9 - 10	7 - 8	Pozostawić w całości.	4
• Czerwona kapusta	500 gr	“	9 - 10	7 - 8	Pozostawić w całości.	4
• Marchew	500 gr	“	11 - 12	9 - 10	Pokroić na równe kawałki.	4
• Kalafior	500 gr	“	13 - 14	11 - 12	Porozdzielać główki .	4
• Selery	500 gr	“	9 - 10	7 - 8	Pokroić na kawałki .	4
• Bakłażany	500 gr	“	8 - 9	6 - 7	Pokroić w kostkę .	4
• Pory	500 gr	“	8 - 9	6 - 7	Pozostawić w całości .	4
• Pieczarki	500 gr	“	8 - 9	6 - 7	Pozostawić w całości .Nie potrzeba dodawać wody	4
• Cebula	250 gr	“	7 - 8	5 - 6	W całości i tej samej wielkości	4
• Szpinak	300 gr	“	8 - 9	6 - 7	Zakryć po uprzednim umyciu i od-cedzeniu	4
• Groszek	500 gr	“	12 - 13	10 - 11		4
• Koper włoski	500 gr	“	14 - 15	12 - 13	Pokroić na ćwiartki.	4
• Papryka	500 gr	“	11 - 12	9 - 10	Pokroić na kawałki .	4
• Ziemniaki	500 gr	“	10 - 11	8 - 9	Pokroić na równe kawałki .	4
• Kukinia	500 gr	“	9 - 10	7 - 8	Pozostawić w całości .	4
MIĘSO						
• Gulasz po węgiersku	1,5 kg	“	42 - 47	40 - 45	Gotować pod przykryciem i zamieszać 2-3 razy	10
• Piersi kurczęcia	500 gr		20 - 22	18 - 20	Przewrócić po upływie połowy czasu gotowania	3
• Gulasz po węgiersku	900 gr	“	22 - 24	20 - 22	(*)	5

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

ZUPY I RY

- Zupy wymagają mniejszej ilości wody, ponieważ parowanie w kuchence mikrofalowej jest raczej niewielkie. Sól należy dodać dopiero pod koniec gotowania lub podczas czasu spoczynku ze względu na jej własności odwadniające.
- Należy podkreślić, że czas gotowania ryżu w kuchence mikrofalowej (podobnie zresztą jak i makaronu) jest mniej więcej taki sam, jak podczas gotowania tradycyjnego. Zaletą przyrządzenia risotta w kuchence mikrofalowej jest to, że nie trzeba go stale mieszać (wystarczy zamieszać 2-3 razy).

Wszystkie składniki wkłada się razem do nadającego się do kuchenki mikrofalowej naczynia, przykrywając je przezroczystą folią (dla 300 gr ryżu potrzebne jest 750 gr rosółu i zaprogramowanie kuchenki na maksymalną moc i czas ok. 12-15 min.).

Poza tym ryż nie przywiera do dna naczynia i - ponieważ można gotować go w wazie lub w innym naczyniu, nadającym się do podania na stół - nie potrzeba będzie go przekładać.

CIASTA I OWOCE

Ciasta rosną (przy niskim poziomie mocy) o wiele szybciej, niż podczas pieczenia tradycyjnego. Ponieważ nie tworzy się na nich twarda skórka, najlepiej przybrać je kremem lub lukrem (np. czekoladowym); poza tym należy pozostawić je pod przykryciem po upieczeniu, ponieważ wysychają szybciej niż ciasta upieczone w tradycyjnym piecyku. Jeżeli owoce są gotowane w skórce, należy ją przebić; ważne jest przestrzeganie czasu spoczynku: (3-5 min.).

Czasy pieczenia ciast i owoców

Rodzaj pożywienia / ilość	Pokręto funkcji	Czas gotowania		Czas spoczynku (minuty)	Uwagi i porady
		17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
Ciasto orzechowe (700 gr)		13 - 17	18 - 23	5	Nadziewać dżemem
Tort wiedeński (850 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Plasterki ananasa można ułożyć na dnie tortownicy albo pokrojone na kawałki wymieszać z ciastem
Ciasto ananasowe (800 gr)	"	15 - 19	20 - 25	5	
Placek z jabłkami (1000 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Jabłka stanowią dekorację powierzchni.
Ciasto kawowe (750 gr)	"	13 - 17	18 - 23	5	Doskonale nadziewane kremem
Krem z tartych żółtek		1',30" - 3	4 - 6	3	Miksować trzepaczką co 30"
Pieczone gruszki (300 gr)		3 - 5	6 - 8	3	Gruszki należy pokroić w ćwiartki
Pieczone jabłka (300 gr)	"	4 - 6	7 - 10	3	Jabłka należy pokroić w plasterki
Egg custard (750 gr)	"	18 - 20	16 - 18	5	Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par.12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	8 - 10	6 - 8	5	Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par.12.3.2. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.

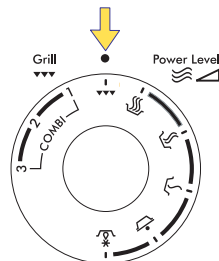
Funkcja ta jest przeznaczona do:

- wszelkiego rodzaju tradycyjnego pieczenia na ruszcie, np.:
hamburgery, kotlety, parówki, grzanki itp. str. 107

WŁĄCZANIE KUCHENKI Z ZASTOSOWANIEM FUNKCJI “TYLKO GRILL”

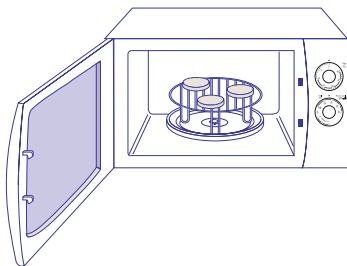
1

Obróć funkcji do pokręto pozycji



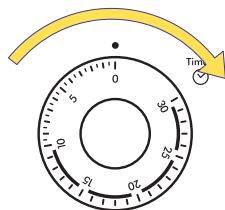
2

Wstawić potrawę do kuchenki umieszczając ją nad grillem, w całości opierając się na tarczy obrotowej, na której w trakcie smażenia gromadzić się będzie spływający tłuszcz.



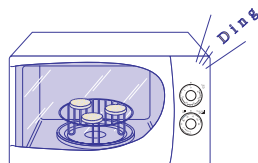
3

Ustawić żądany czas gotowania obracając pokręto regulatora czasowego “Time”. **Potrawa zostanie obrócona w połowie gotowania.**



4

Po upływie ustawionego czasu, **sygnał dźwiękowy** powiadamia, że pieczenie jest zakończone.



Działanie kuchenki można przerwać w dowolnej chwili, ustawiając pokręto regulatora czasowego “Time” w pozycji “0” i można zmieniać czas gotowania (podczas procesu jego trwania), obracając pokręto do przodu lub do tyłu.

Przebieg procesu gotowania można sprawdzać, otwierając drzwiczki i kontrolując stan pożywienia. Czynność ta przerywa działanie kuchenki, które zostaje ponownie podjęte po zamknięciu drzwiczek.

STOSOWANIE FUNKCJI “TYLKO GRILL” DO PIECZENIA NA GRILLU

Funkcję tę można stosować do przyrządzania wszelkiego rodzaju wyśmienitych potraw z rusztu. Kuchenki nie należy nigdy wstępnie nagrzewać.

Wszystkie potrawy należy odwrócić po upływie połowy czasu pieczenia, ponieważ element grzewczy grilla promieniuje tylko od górnej strony kuchenki.

W przypadku otwarcia drzwiczek w celu sprawdzenia gotowania, górna strefa jest gorąca: należy zachować ostrożność i używać zawsze rękawic. Po sprawdzeniu gotowania drzwiczki należy zawsze zamknąć.

Czasy pieczenia

Rodzaj pożywienia	Ilość	Pokrętko funkcji	Czas gotowania		Uwagi
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W	
• Kotlet cielęcy lub schabowy	3	▼▼▼	22 - 27	25 - 30	Obrócić po 12 min.
• Kiełbasa	3	“	28 - 32	30 - 35	Należy zawsze przebić. Jeżeli jest bardzo tłusta, lepiej przekroić na pół. Obrócić po 15 min.
• Hamburgery	3	“	28 - 32	30 - 35	Obrócić po 15 min.
• Grzanki	4 kromki	“	8 - 9	10 - 11	Dobrze obciąć brzegi. Obrócić po 4-5 min.



FUNKCJA Z SEKWENCJĄ “MIKROFALE + GRILL”

Funkcja ta przeznaczona jest do:

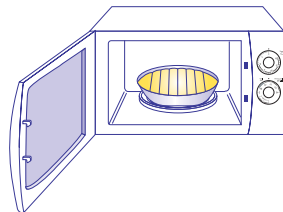
- opiekania lasagne, zapiekanek i jarzyn panierowanych
- pieczenia drobiu, pieczeni itp.

str. 109

URUCHAMIANIE KUCHENKI W WERSJI DWUFUNKCYJNEJ: MIKROFALE + GRILL

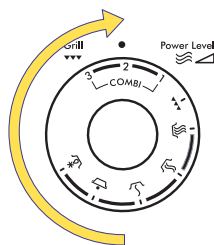
1

Umieścić pożywienie w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej i postawić pośrodku tarczy obrotowej.



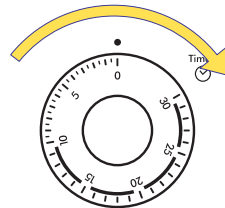
2

Wybrać jedną z 3 pozycji “combi” dostępnych po obróceniu pokrętki funkcji.



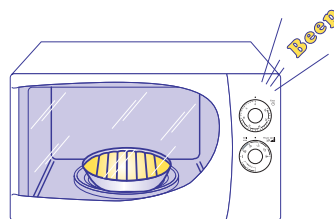
3

Ustawić żądany czas gotowania obracając pokrętko regulatora czasu “Time” w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



4

Po upływie ustawionego czasu rozlega się **sygnał akustyczny**, co oznacza, że gotowanie zostało zakończone.



Działanie kuchenki można przerwać w dowolnej chwili, ustawiając pokrętko regulatora czasowego “Time” w pozycji “0” i można zmieniać czas gotowania (podczas procesu jego trwania), obracając pokrętko do przodu lub do tyłu.

Przebieg procesu gotowania można sprawdzać, otwierając drzwiczki i kontrolując stan pożywienia. Czynność ta przerywa działanie kuchenki, które zostaje ponownie podjęte po zamknięciu drzwiczek.



ZASTOSOWANIE FUNKCJI Z SEKWENCJĄ „MIKROFALE I GRILL” DO GOTOWANIA

Funkcję tę stosuje się do gotowania mikrofalowego oraz przyrumieniania i zapiekania potraw. Należy jednak pamiętać o następujących zasadach:

- kuchenka nigdy nie ma być wstępnie podgrzewana;
 - nie należy dodawać żadnych tłuszczów (dolać tylko 1/2 szklanki wody, aby mięso się nie wysuszyło);
 - Pieczeń i duże kawałki mięsa należy przewrócić na drugą stronę w połowie gotowania.
 - W celu sprawdzenia stanu ugotowania potraw, należy otworzyć drzwiczki kuchenki. Otwarcie drzwiczek przerywa działanie kuchenki mikrofalowej i grillu: w takim wypadku jednak zaleca się używanie rękawic, ponieważ góra część jest bardzo gorąca.
- Aby ponownie uruchomić kuchenkę, wystarczy zamknąć drzwiczki.

Czas gotowania

Rodzaj pożywienia	Ilość	Pokręto funkcji	Czas gotowania		Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
• Kopytka z kaszy manny	600 gr	combi 1	25	20	Nie usypywać ich zbyt	5
• Lasagne	1100 gr	combi 2	40	35	Czas dla surowego ciasta	5
• Makaron zapiekany	1500 gr	combi 1	25	20	Makaron należy ugotować wcześniej	5
• Kalafior w beszamelu	1000 gr	combi 2	30	25	Czas dla surowego kalafiora	5
• Pomidory zapiekane z farszem	800 gr	combi 1	25	20	Zaleca się tę samą wielkość	5
• Papryka zapiekana z farszem	1400 gr	combi 2	30	25	Najlepiej nadają się niskie i szerokie	5
• Bakłażany zapiekane z serem	1300 gr	combi 1	25	20	Bakłażany można przygotować i opiec wcześniej	5
• Ziemniaki zapiekane	1100 gr	combi 3	40	30	(*)	5
• Pieczeń (wieprzowa, wołowa)	1000 gr	combi 2	50	45	Pozostawić dookoła trochę tłuszczu, aby się nie wysuszyła. Odwrócić po upływie połowy każdej z dwu faz.	10
• Klops	800 gr	combi 2	35	30	Odwrócić po upływie połowy każdej z dwu faz	10
Niniejsze wskazówki nie odnoszą się do testu 12.3.3 z normy IEC 60705, co do którego należy przejść do tabeli na str. 2						
• Kurczak w całości	1200 gr	combi 3	65	55	(**)	10
• Szaszłyki	600 gr	combi 3	35	30	Odwrócić po upływie połowy każdej z dwu faz.	10
• Jagnię	1000 gr	combi 3	60	50	Odwrócić po upływie połowy każdej z dwu faz.	10
• Indyk (w porcjach)	1000 gr	combi 3	55	45	Odwrócić po upływie połowy każdej z dwu faz.	10
• Kaczka	1000 gr	combi 3	60	50	Odwrócić po upływie połowy każdej z dwu faz.	10

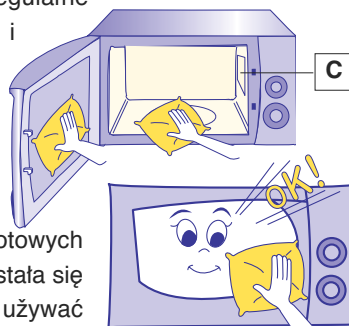
(*) Niniejsze wskazówki stosują się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par.12.3.4. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.

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

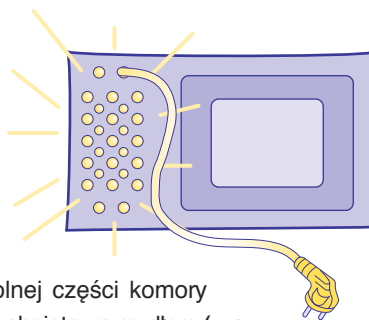
Przed przystąpieniem do wszelkich czynności konserwacyjnych lub czyszczenia, zawsze należy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.

Czyszczenie

Aby utrzymać kuchenkę w dobrym stanie zaleca się regularne czyszczenie jej drzwiczek, płaszczyzn wewnętrznych i zewnętrznych przy użyciu wilgotnej szmatki i neutralnego mydła lub detergentu w płynie. Należy również zawsze utrzymywać w czystości pokrywkę wylotową mikrofal (C), usuwając z niej odpryski tłuszczu. **Nie używać środków żrących, druciaków lub narzędzi zaostrzonych przy myciu zewnętrznej powierzchni pieca.** Oprócz tego należy uważać, aby do szczelin wylotowych powietrza i pary, znajdujących się na górze urządzenia, nie dostała się woda lub płynny detergent. Radzimy także aby nigdy nie używać alkoholu, druciaków lub środków do zmywania powierzchni wewnętrznych a przede wszystkim powierzchni zewnętrznej drzwiczek, aby nie porobić na powierzchni zadrapań i rysów. Nie używać detergentów na bazie amoniaku. Aby zapewnić dokładne ich zamykanie, należy pamiętać o czystości wewnętrznej strony tychże drzwiczek, zapobiegając gromadzeniu się nieczystości i reszek pożywienia między drzwiczkami i zewnętrzną stroną kuchenki. Nie używać urządzeń na parę do czyszczenia wnętrza kuchenki.



Należy regularnie czyścić otwory wlotowe powietrza, umieszczone z tyłu kuchenki, aby w miarę upływu czasu nie zostały zatkane przez zanieczyszczenia.



Od czasu do czasu należy wyjąć tarczę obrotową (F) oraz jej podstawę (G), celem ich wymycia oraz wyczyszczenia dolnej części komory kuchenki. Tarczę i jej podstawę należy myć w roztworze wody z obojętnym mydłem (**mogą być one myte także w zmywarce**).

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

Mimo że silnik tarczy obrotowej jest uszczelniony, to jednak podczas mycia należy uważać, aby woda nie przedostała się pod osłonę tarczy obrotowej (D).

Jeśli wydaje się, że coś nie działa prawidłowo...

W wypadku pojawienia się jakiegś usterki, należy zwrócić się do Autoryzowanego Serwisu Napraw producenta. Jednak przed zwróceniem się do naszych fachowców, zaleca się przeprowadzenie niżej podanych prostych kontroli:

u s t e r k a	p r z y c z y n a / u s u n i ę c i e
• Urządzenie nie działa	• Drzwiczki nie są dokładnie zamknięte • Wtyczka nie jest dobrze umieszczona w gniazdku. • Brak prądu w gniazdku sieciowym (sprawdzić bezpiecznik) • Pokrętko regulatora czasowego Time nie zostało prawidłowo ustawione.
• Kondensat na blacie i wewnątrz kuchenki	• Podczas gotowania potraw zawierających wodę jest rzeczą normalną, że powstająca w wyniku tego para wychodzi i zbiera się wewnątrz kuchenki i na jej blacie
• Iskrzenie wewnątrz kuchenki	• W kuchenkach mikrofalowych nie należy używać pojemników metalowych, ani woreczków lub opakowań z metalowymi szwami.
• Potrawy nie grzeją się dostatecznie	• Wybrać właściwy sposób gotowania lub przedłużyć jego czas. • Żywność nie została dostatecznie rozmrożona przed rozpoczęciem grzania.
• Potrawy się przypalają	• Wybrać niższy poziom mocy lub skrócić czas grzania.
• Potrawy nie gotują się w sposób jednorodny	• Mieszać pożywienie podczas gotowania. Pamiętać, że łatwiej gotować żywność w kawałkach o tej samej wielkości. • Tarcza obrotowa jest zablokowana (sprawdzić czy sworzeń D tarczy znajduje się na swoim miejscu).

UWAGA: W przypadku przepalenia się lampki oświetlającej można spokojnie dalej z korzystać z kuchenki. W celu wymiany lampki, należy zwrócić się do upoważnionego ośrodka obsługi technicznej

