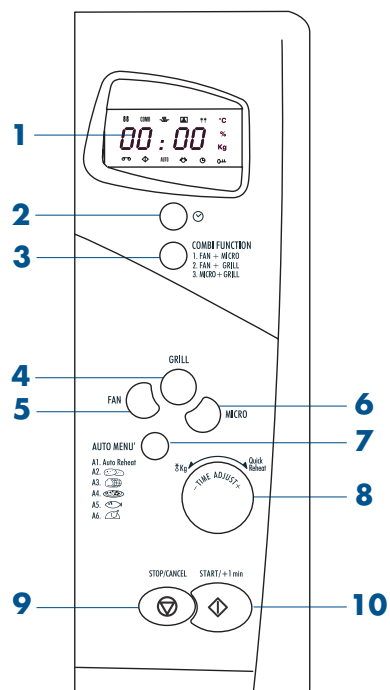
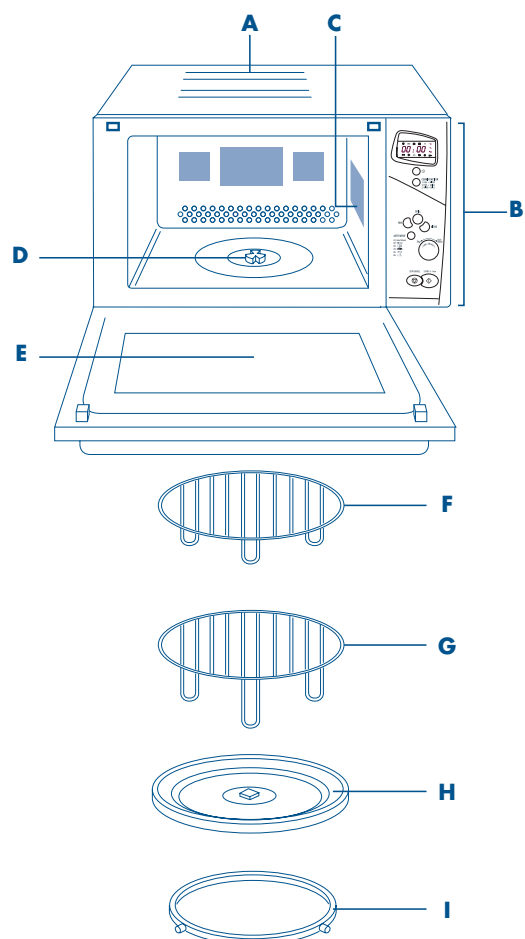




OPIS PANELU STEROWANIA

1. Wyświetlacz czasu i funkcji
2. Klawisz : regulacja zegara
3. Klawisz **COMBI FUNCTION**: wybór funkcji
4. Klawisz **GRILL**
5. Klawisz **FAN**
6. Klawisz **MICRO**
7. Klawisz **AUTO MENU**: szybkie gotowanie zapisane w pamięci
8. Pokrętko **TIME ADJUST**: ustawianie automatycznego rozmrażania, wagi i czasu gotowania
9. Klawisz **STOP /CANCEL** : zatrzymanie gotowania i kasowanie ustawień
10. Klawisz **START/+1 min** : rozpoczęcie gotowania i szybkiego podgrzewania



OPIS

- A Grzałka grilla
- B Panel przycisków poleceń
- C Pokrywka wylotu mikrofal
- D Oś tarczy obrotowej
- E Wewnętrzna strona drzwiczek
- F Dolny ruszt
- G Górny ruszt
- H Tarcza obrotowa
- I Podstawka tarczy obrotowej

SPIS TREŚCI

ROZDZ. 1 - INFORMACJE OGÓLNE

1.1 Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	str. 131
1.2 Dane techniczne.....	str. 132
1.3 Instalacja i podłączenie elektryczne.....	str. 132
1.4 Wyposażenie.....	str. 133
1.5 Zalecane naczynia	str. 134
1.6 Zasady i ogólne zalecenia dotyczące użytkowania kuchenki	str. 135

ROZDZ. 2 - UŻYCI PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

2.1 Jak programować zegar	str. 136
2.2 Jak ustawiać funkcję "MIKROFALE"	str. 137
Rozmrażanie w trybie automatycznym	str. 137
Utrzymywanie temperatury potraw, podgrzewanie, gotowanie	str. 138
2.3 Jak ustawiać funkcję "Z OBIEGIEM POWIETRZA"	str. 143
2.4 Jak ustawiać funkcję "RUSZT"	str. 145
2.5 Jak ustawiać funkcję „W POŁĄCZENIU”	str. 145
2.6 Jak ustawiać dwa kolejne gotowania.....	str. 147
2.7 Jak ustawiać AUTO MENU	str. 148
2.8 Szybkie podgrzewanie	str. 149
2.9 Bezpieczeństwo dzieci	str. 149
2.10 Zaprogramowane włączenie.....	str. 150

CAP. 3 - ROZDZ. 3 – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

3.1 Czyszczenie.....	str. 151
3.2 Konserwacja	str. 152

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.



ROZDZ. 1 - INFORMACJE OGÓLNE

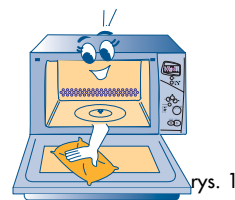
1.1 WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

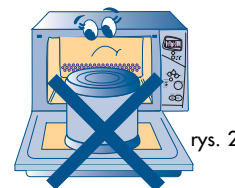
N.B. Niniejsza kuchenka została zaprojektowana do rozmrażania, podgrzewania i gotowania produktów żywnościowych w środowisku domowym.

Nie należy jej stosować dla innych celów ani też w jakikolwiek sposób modyfikować czy zmieniać.

- 1) UWAGA: Jeżeli drzwiczki lub uszczelki są uszkodzone, kuchenki nie należy używać, dopóki doświadczony technik (przeszkolony przez producenta lub przez Punkt Obsługi Klienta sprzedawcy) nie dokona naprawy.
- 2) UWAGA: Osoby nie posiadające odpowiedniego przygotowania narażają się na niebezpieczeństwo wykonując czynności związane z konserwacją i naprawą, które wymagają zdjęcia części zabezpieczających przed mikrofalami.
- 3) UWAGA: Nie podgrzewać płynów lub innych artykułów żywnościowych znajdujących się w zamkniętych opakowaniach, które mogłyby wybuchnąć. Nie gotować ani nie podgrzewać w kuchenke jaj ze skorupką, ponieważ mogłyby 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. Nie pozwalać, by dzieci zbliżały się do urządzenia, kiedy jest włączone (niebezpieczeństwo oparzenia).
- 5) UWAGA: jeżeli urządzenie włączone jest w trybie "w połączeniu", dzieci powinny go używać wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej, ponieważ wytwarza wysoką temperaturę.
- 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) Po otwarciu drzwiczek należy pamiętać by: nie obciążać ich nadmiernie zbyt ciężkimi przedmiotami ani nie pociągać uchwyty w dół, ponieważ urządzenie mogłoby się przewrócić. Nie kłaść na otwartych drzwiczkach pojemników lub gorących patelni (na przykład, dopiero co wyjętych z kuchenki).
- 9) Nie włączać kuchenki, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, ponieważ mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego jego wymianę powinien dokonać producent lub jego punkt serwisowy bądź też osoba posiadająca podobne uprawnienia, w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka.
- 10) **Jeżeli zauważymy dym ulatniający się z kuchenki, należy wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z gniazdka nie otwierając drzwiczek w celu stłumienia ewentualnych płomieni.**
- 11) 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.
- 12) Nie wkładać gorącej tarczy obrotowej do wody. Szok termiczny mógłby spowodować jej pęknięcie.
- 13) W przypadku używania funkcji „Tylko MIKROFALE” oraz funkcji „W POŁĄCZENIU Z MIKROFALAMI”, kuchenki nie należy wstępnie podgrzewać (bez artykułów żywnościowych) ani też włączać jej, kiedy jest pusta, ponieważ mogłoby to spowodować powstawanie isker.
- 14) Przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki, należy się upewnić czy przybory kuchenne i naczynia są odporne na mikrofałe (patrz paragraf „Zalecane naczynia”).
- 15) W trakcie działania urządzenie nagrzewa się. Nie dotykać elementów podgrzewających umieszczonych wewnątrz kuchenki.



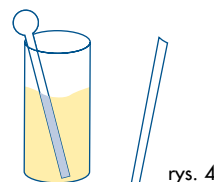
rys. 1



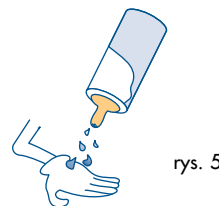
rys. 2



rys. 3



rys. 4



rys. 5

ROZDZ. 1 - INFORMACJE OGÓLNE

- 16) 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 patyczek (rys. 4).
Należy zawsze zachować ostrożność dotyczącą pojemnika.
- 17) Nie podgrzewać likierów o wysokim procencie zawartości alkoholu ani dużych ilości oleju, ponieważ mogłyby się zapalić.
- 18) 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.
- 19) Nieprawidłowe czyszczenie kuchenki może spowodować zniszczenie jej powierzchni.
Może to zmniejszyć okres życia urządzenia i spowodować ewentualne sytuacje zagrożenia dla użytkownika.
NOTA: 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.

1.2 DANE TECHNICZNE

• ZUŻYCIE ENERGII (Normy CENELEC HD 376)

Aby uzyskać 200 °C	0,3 kWh
by utrzymać temperaturę 200 °C przez 1 godzinę	1,1 kWh
Łączne zużycie	1,4 kWh

• MOC WYJŚCIOWA KUCHENKI: 900 W (IEC705)

Pozostałe dane znajdują się na tabliczce z danymi technicznymi kuchenki umieszczonej na urządzeniu. Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom Dyrektywom CEE 89/336 i 92/31 dotyczącym Kompatybilności Elektromagnetycznej, oraz regulaminowi (EC) nr 1935/2004 z 27/10/2004 dotyczącemu materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

MOC WYJŚCIOWA

Moc wyjściowa kuchenki wyrażona w WAT podana jest na tabliczce z danymi technicznymi znajdującej się z tyłu urządzenia pod nazwą MICRO OUTPUT.

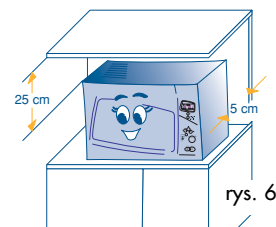
Korzystając z tabel należy zawsze odnosić się do mocy kuchenki! Informacje o niej będą Wam potrzebne przy wyborze przepiosów do mikrofalek kuchenek mikrofalowych dostępnych w sprzedaży.



In alcuni modelli la potenza resa massima, in WATT, è indicata anche nel simbolo a lato, riportato sul cruscotto.

1.3 INSTALACJA I PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- 1) Wyjąć kuchenkę z opakowania, usunąć zabezpieczenie zawierające tarczę obrotową (H), odpowiednią podstawkę (I) i wszystkie akcesoria. Sprawdzić czy oś tarczy obrotowej (D) została prawidłowo wsadzona do przeznaczonego na nią gniazda w środku tarczy obrotowej.
- 2) Wyczyścić wnętrze kuchenki wilgotną i miękką szmatką.
- 3) Sprawdzić czy nie ma uszkodzeń spowodowanych transportem, a zwłaszcza czy drzwiczki prawidłowo się otwierają i zamykają.
- 4) 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.



ROZDZ. 1 - INFORMACJE OGÓLNE

5) 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 25 cm nad kuchenką (rys. 6).

6) Nie zatykać otworów wlotu powietrza. Zwłaszcza, nie kłaść niczego na kuchenke i sprawdzać czy szczeliny wylotu powietrza i pary (znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia) są **ZAWSZE WOLNE** (rys. 7).

7) Na środku gniazda ustawić podstawkę (I) i umieścić na niej tarczę obrotową (H).

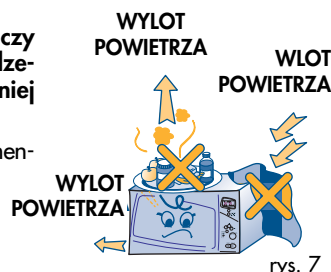
Oś (D) powinna się znajdować w odpowiednim gnieździe pośrodku tarczy obrotowej.

NOTA BENE: nie należy umieszczać kuchenki nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu (na przykład nad lodówką) (rys. 8).

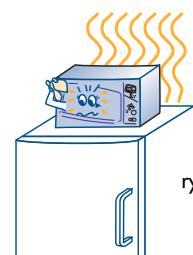
8) Podłączać urządzenie tylko do gniazdek o natężeniu nie mniejszym niż 16A. Ponadto, należy sprawdzić czy również wyłącznik główny w mieszkaniu ma minimalne obciążenie 16A, aby uniknąć jego nagłej interwencji w trakcie działania kuchenki.

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.**

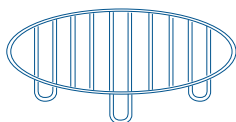


rys. 7



rys. 8

1.4 DOSTARCZANE AKCESORIA



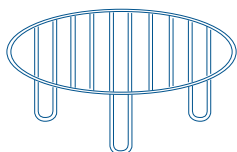
RUSZT DOLNY

Funkcja "Z OBIEGIEM POWIETRZA":

dla wszystkich rodzajów tradycyjnego gotowania, zwłaszcza do pieczenia ciast.

Funkcje "W POŁĄCZENIU"

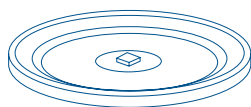
do szybkiego gotowania mięsa, ziemniaków, pieczenia niektórych ciast, które muszą wyrosnąć oraz potraw zapiekanych (np. lasagne)



RUSZT GÓRNY

Funkcja "RUSZT":

do wszystkich rodzajów smażenia



TARCZA OBROTOWA

Tarcza obrotowa wykorzystywana jest we wszystkich funkcjach.

ROZDZ. 1 - INFORMACJE OGÓLNE

1.5 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 (złocone 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 30 sekund przy maksymalnym poziomie mocy (funkcja **"tylko mikrofałe"**). Jeżeli pojemnik pozostanie zimny lub jedynie lekko się podgrzeje, oznacza to, że przystosowany jest do gotowania w kuchence mikrofalowej. Jeżeli jednak będzie bardzo gorący (lub jeśli pojawią się iskry), pojemnik jest nieodpowiedni. Można również używać pojemniki plastikowe odporne na działanie wysokiej temperatury. 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 kuchence mikrofalowej nie nadają się wszelkiego rodzaju naczynia metalowe, drewniane, wiklinowe czy kryształowe. Należy pamiętać, że ponieważ mikrofałe podgrzewają jedzenie a nie naczynie, można gotować jedzenie bezpośrednio w naczyniu, w którym zostanie ono podane i w ten sposób uniknąć użycia i czyszczenia garnków.

Należy jednak pamiętać, że bardzo gorące jedzenie może przekazać ciepło naczyniu powodując konieczność użycia uchwytów.

Jeżeli urządzenie ustawione jest na gotowanie z użyciem funkcji **"Z OBIEGIEM POWIETRZA"** lub **"Z OBIEGIEM POWIETRZA+RUSZT"**, można używać wszystkich rodzajów pojemników przeznaczonych do kuchenek.

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

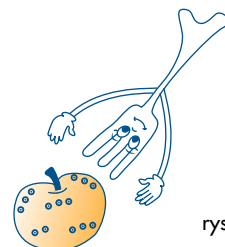
		Szkło	Materiał żaroodporny	Szkło ceramiczne	Terakota	Folia alumiowa	Plastik	Papier lub karton	Pojemniki metalowe
Funkcja	MICRO	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	TAK	TAK	NIE
Funkcja	FAN+MICRO MICRO+GRILL	NIE	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	NIE	NIE
Funkcja	FAN FAN+GRILL	NIE	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	TAK

1.6 ZASADY I OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA KUCHENKI

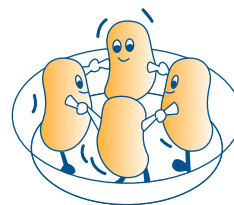
Mikrofałe to promieniowanie elektromagnetyczne występujące również w przyrodzie w postaci fal świetlnych (np. promienie słoneczne), które w kuchence przechodzą przez żywność we wszystkich kierunkach i podgrzewają cząsteczki wody, tłuszczu i cukru. Ciepło powstaje bardzo szybko jedynie w produktach żywnościowych, 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 kuchence mikrofalowej uznaje się za bardzo zdrowe i dietetyczne. Ponadto, w porównaniu do systemów tradycyjnych gotowanie odbywa się w niższej temperaturze, dzięki czemu pokarm nie ulega odwodnieniu, nie traci swoich składników odżywczych i w większym stopniu zachowuje smak.

Podstawowe zasady prawidłowego gotowania w kuchence mikrofalowej

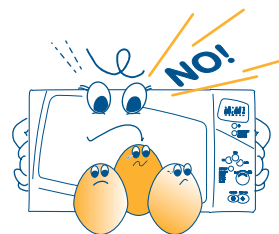
- 1) Gotowanie jest ściśle związane z **wielkością i stopniem jednorodności produktów żywnościowych**, które pragniemy ugotować: potrawka ugotuje się szybciej aniżeli pieczeń, ponieważ składa się z mniejszych i jednakowych kawałków mięsa. Aby ustawić prawidłowo czas, korzystając z tabeli podanych w dalszej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



rys. 9



rys. 10



rys. 11

ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

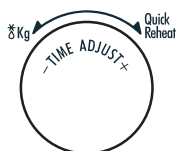
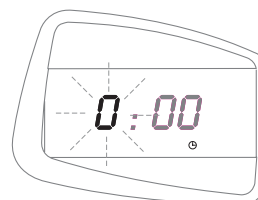
2.1 JAK PROGRAMOWAĆ ZEGAR

Kiedy urządzenie po raz pierwszy podłączamy do domowej instalacji elektrycznej lub po chwilowym braku prądu, na wyświetlaczu pojawią się dwie kropki (:) oraz sygnał dźwiękowy „bip”. Należy wówczas nacisnąć klawisz **STOP/CANCEL** (9), a na wyświetlaczu pojawi się **0:00**. Aby ustawić aktualny czas, należy postępować według poniższych wskazówek:

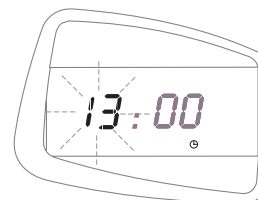


COMBI FUNCTION
1. FAN + MICRO
2. FAN + GRILL
3. MICRO + GRILL

- 1** Nacisnąć klawisz ☺ (2).
(Na wyświetlaczu zaczną migać godziny).

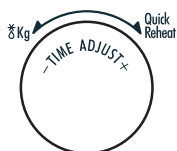
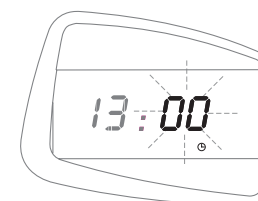


- 2** Ustawić żądaną godzinę przekręcając pokrętko **TIME ADJUST** (8). (Na wyświetlaczu zaczną migać godziny).



COMBI FUNCTION
1. FAN + MICRO
2. FAN + GRILL
3. MICRO + GRILL

- 3** Nacisnąć ponownie klawisz ☺ (2).
(Na wyświetlaczu zaczną migać minuty).



- 4** Ustawić żądane minuty przekręcając pokrętko **TIME ADJUST** (8).
(Na wyświetlaczu 1 zaczną migać minuty).



COMBI FUNCTION
1. FAN + MICRO
2. FAN + GRILL
3. MICRO + GRILL

- 5** Nacisnąć ponownie klawisz ☺ (2).
(Wyświetlacz pokaże ustawiony czas).



- Aby zmienić ustawiony wcześniej czas, należy nacisnąć klawisz ☺ (2), a potem rozpocząć ponowne ustawianie czasu według podanych wyżej wskazówek.
- Można wyświetlić aktualną godzinę także w trakcie działania kuchenki po naciśnięciu klawisza ☺ (2) (wyświetlacz będzie pokazywać godzinę przez około 2 sekundy).

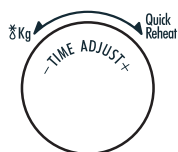
ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECENÍ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

2.2 JAK PROGRAMOWAĆ FUNKCJĘ MIKROFALE

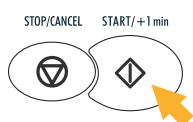
Funkcja ta jest odpowiednia dla:

- Rozmrażaniastr. 137
- Utrzymywania temperatury potraw str. 140
- Podgrzewaniastr. 140
- Gotowania potrawek, białego mięsa, owoców, warzyw, ryżu, zup, ryb. .str. 142

AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE



- 1** Przekręcić pokrętkę **TIME ADJUST** (8) w lewo: na wyświetlaczu pojawi się seria wartości wagowych (od 0,1 kg do 2 kg).



- 2** Po wybraniu wagi nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10). (Na wyświetlaczu pojawi się czas potrzebny do rozmrożenia potrawy).



- 3** Po upływie ustawionego czasu system kontrolny wyemituje 5 długich sygnałów dźwiękowych, natomiast na wyświetlaczu pojawi się napis **0:00** lub aktualna godzina, jeżeli została wcześniej ustawiona.



- W przypadku otwarcia drzwiczek w celu sprawdzenia przebiegu rozmrażania mikrofałe przestają działać i na wyświetlaczu zacznie migać czas brakujący do końca rozmrażania. Aby kontynuować rozmrażanie, należy zamknąć drzwiczki i nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10). Kuchenka powróci do odliczania czasu w miejscu, gdzie zostało ono przerwane.
- W celu wyzerowania ustawionego czasu należy natomiast wykonać następujące czynności:
 - jeżeli drzwiczki kuchenki są otwarte, nacisnąć jeden raz klawisz **STOP/CANCEL** (9);
 - jeżeli kuchenka działa, nacisnąć dwukrotnie klawisz **STOP/CANCEL** (9);
 - jeżeli kuchenka jest wyłączona i drzwiczki zamknięte, nacisnąć jeden raz klawisz **STOP/CANCEL** (9).

WYKORZYSTANIE FUNKCJI „MIKROFALE” DO ROZMRAŻANIA

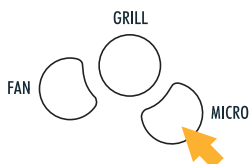
- Żywność zamrożoną w torebkach, w plastikowej folii lub w opakowaniu fabrycznym można umieścić bezpośrednio w kuchence pod warunkiem, że opakowania nie zawierają żadnych metalowych elementów (np. zatrzasków czy zszywaczy).
- Artykuły spożywcze, takie jak warzywa czy ryby, nie wymagają całkowitego rozmrożenia przed rozpoczęciem gotowania.
- Mięso w sosie, potrawka i mięso duszone rozmrażają się łatwiej i szybciej, jeżeli je od czasu do czasu przemieszamy, przewrócimy i/lub rozdzielimy.
- Podczas rozmrażania mięso, ryby i owoce tracą płyny. Dlatego zaleca się ich rozmrażanie na półmisku.
- Zaleca się wkładanie poszczególnych kawałków mięsa do osobnych woreczków przed ich umieszczeniem w zamrażarce. Zaoszczędzi nam to wiele czasu w trakcie ich przyrządzania.
- Z ostrożnością przestrzegać czasu podanego na opakowaniach mrożonek, ponieważ nie zawsze są one prawidłowe. Zaleca się stosowanie czasu rozmrażania odrobinę niższego od podanych wartości czasowych. Czas rozmrażania zmienia się w zależności od stopnia zamrożenia.

ROZMRAŻANIE PIECZYWA

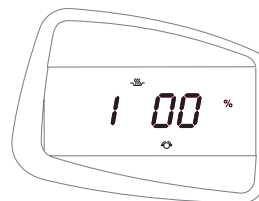
Aby uzyskać dobre, ciepłe i pachnące pieczywo, ustawić kuchenkę mikrofalową na maksymalną moc (około 30 sekund na każde 100 g pieczywa). Jeżeli pieczywo będzie już miękkie w dotyku, na 3 - 4 minuty ustawić funkcję „**RUSZT**”. Pieczywo umieszczać bezpośrednio na tarczy obrotowej

ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

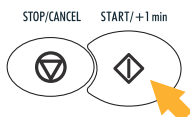
UTRZYMYWANIE TEMPERATURY POTRAW, PODGRZEWANIE, GOTOWANIE



- 1** Nacisnąć klawisz **MICRO** (6).
Na wyświetlaczu pojawi się maksymalna moc (**100%**).
Ponownie naciskać klawisz **MICRO** (6) aż do wybrania żądanej mocy (**100** = maks.; **10** = min.)
Jeżeli nie naciśniemy tego klawisza, kuchenka będzie działać z maksymalną mocą (moc **100**).



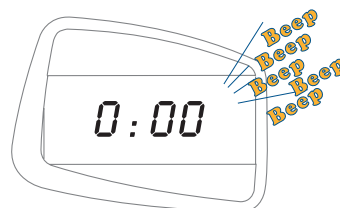
- 2** Ustawić żądany czas przy pomocy pokrętki **TIME ADJUST** (8).



- 3** Nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10).
(Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas).



- 4** Po upływie ustawionego czasu system kontrolny wyemituje 5 długich sygnałów dźwiękowych, natomiast na wyświetlaczu pojawi się napis "**0:00**" lub aktualna godzina, jeżeli została wcześniej ustawiona.



- Można kontrolować przebieg ustawionej funkcji w dowolnym momencie poprzez otwarcie drzwiczek i sprawdzenie potrawy. W ten sposób przerywa się emisję mikrofal, która zostanie wznowiona po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu klawisza **START/+1 min** (10).
- Jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny należy przerwać gotowanie bez otwierania drzwiczek, wystarczy nacisnąć klawisz **STOP/CANCEL** (9).
- Aby zakończyć gotowanie, należy wykonać następujące czynności:
 - jeżeli drzwiczki kuchenki są otwarte, nacisnąć jeden raz klawisz **STOP/CANCEL** (9);
 - jeżeli kuchenka działa, nacisnąć dwukrotnie klawisz **STOP/CANCEL** (9);
 - jeżeli kuchenka jest wyłączona i drzwiczki zamknięte, nacisnąć jeden raz klawisz **STOP/CANCEL** (9);
- Czas gotowania i moc mikrofal można zmieniać również po naciśnięciu klawisza **START/+1 min** (10) w celu włączenia żądanej funkcji.

ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

WYKORZYSTANIE FUNKCJI „MIKROFALE” DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY POTRAW

Funkcja ta zalecana jest dla wszystkich potraw.

Umożliwia utrzymanie temperatury potraw dopiero co ugotowanych lub podgrzanych zapobiegając ich wysuszeniu czy przywarciu do naczynia, w którym zostały przygotowane.

Jeżeli ustawimy moc mikrofal na **10** i przykryjemy potrawę pokrywką lub przezroczystą folią, jej temperatura zostanie utrzymana do momentu spożycia.

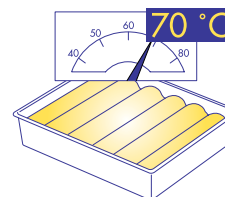
Według życzenia potrawy można zostawiać w bezpośrednio na talerzu, na którym zostaną podane (zawsze pod przykryciem).

WYKORZYSTANIE FUNKCJI „MIKROFALE” DO PODGRZEWANIA

Podgrzewanie potraw to funkcja, w której kuchenka mikrofalowa w pełni wykazuje swoją przydatność i skuteczność.

W porównaniu bowiem z metodami tradycyjnymi użycie mikrofal pozwala zaoszczędzić czas i tym samym energię elektryczną.

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



ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

CZAS PODGRZEWANIA

N.B.: Niektóre potrawy można z łatwością podgrzać również przy zastosowaniu funkcji zapisanych w pamięci "AUTO MENU" (zob. str. 149).

Rodzaj żywności	Ilość	Moc	Czas (minuty)	Uwagi
ZMIĘKCZANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH				
• Czekolada/lukier	100 gr	50	5 - 6	Położyć na talerzu.
• Masło	50 - 70 gr	100	0.7-0.12	Lukier jeden raz zamieszać.
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (5/8°C) DO TEMP. 20/30°C				
• Jogurt	125 gr	"	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.
GOTOWE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5/8°C) DO TEMP. 70°C				
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem	400 gr	"	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. Aby uzyskać doskonałe wyniki, produkt powinien być zawsze przykryty.
• Opakowanie ryb i/lub warzyw	400 gr	"	6 - 8	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw	300 gr	"	5 - 7	
• Potrawa z mięsa i/lub warzyw	400 gr	"	7 - 9	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 - 9	
• Potrawa z ryb i/lub ryżu	300 gr	"	6 - 8	
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE MROŻONE DO PODGRZANIA/GOTOWANIA (TEMP. POCZĄTKOWA -18°/-20°C) DO TEMP. 70°C				
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem	400 gr	"	8 - 10	Chodzi o opakowania dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego, który należy podgrzać do temp. 70°C bezpośrednio w opakowaniu; w przypadku pojemnika metalowego produkt należy położyć bezpośrednio na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia i o kilka minut zwiększyć czas podgrzewania.
• Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzyw	400 gr	"	7 - 9	
• 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 kuchence 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	
NAPOJE O TEMPERATURZE POKOJOWEJ (20°/30°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C				
• 1 filiżanka wody	180 cc	"	1.30 - 2	Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury.
• 1 filiżanka mleka	150 cc	"	1 - 1.30	W przypadku rosołu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka kawy	100 cc	"	1 - 1.30	
• 1 talerz rosołu	300 cc	"	3 - 4	
NAPOJE Z LODÓWKI (5/8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C				
• 1 filiżanka wody	180 cc	"	1 - 1.30	Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury. W przypadku rosołu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cc	"	0.30 - 1	
• 1 filiżanka kawy	100 cc	"	0.30 - 1	
• 1 talerz rosołu	300 cc	"	2 - 3	

ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

WYKORZYSTANIE FUNKCJI MIKROFALE DO GOTOWANIA

ZUPY I RYŻ

Zupy ogólnie wymagają mniejszej ilości wody, ponieważ parowanie w kuchence mikrofalowej jest raczej niewielkie. Sól należy dodawać dopiero pod koniec gotowania lub podczas czasu spoczynku ze względu na jej właściwości odwadniające. Prawdą jest, że czas potrzebny do ugotowania ryżu w kuchence mikrofalowej (podobnie zresztą jak makaronu) jest mniej więcej taki sam, jak podczas tradycyjnego gotowania.

Zaletą przyrządzania risotto w kuchence mikrofalowej jest to, że nie trzeba go stale mieszać (wystarczy 2 – 3 razy zamieszać). Wszystkie składniki należy włożyć do naczynia przeznaczonego do użycia w kuchence mikrofalowej i przykrytego przezroczystą folią (na 300g ryżu potrzeba 750g rosółu w kuchence z maksymalną mocą mikrofal na około 12 - 15 minut). Ponadto, ryż nie przywiera do dna pojemnika i ponieważ do jego gotowania można używać wazy na zupę lub innego naczynia, w którym zostanie podany, nie trzeba go przekładać do naczynia przeznaczonego do podania na stół.

MIĘSA

W przypadku gotowania mięsa w funkcji "Tylko mikrofałe" zaleca się przykrycie mięsa przezroczystą folią przeznaczoną do kuchenek mikrofalowych. W ten sposób, ułatwia się dystrybucję ciepła i zapobiega się jego nadmiernemu odwodnieniu, wskutek którego byłoby suche i łykowane. Funkcja ta jest odpowiednia dla przygotowania potrawek, gulaszu, piersi kurczaka, itp. Do przygotowania pieczeni, szaszłyków, itp. należy stosować funkcję w połączeniu.

RYBY

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.

WARZYWA

Warzywa przygotowane w kuchence 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 należy **zawsze** przykryć przezroczystą folią. Wymieszać przynajmniej jeden raz w połowie gotowania i dopiero na końcu dodać odrobinę soli.

ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

CZAS GOTOWANIA

Rodzaj żywności	Ilość	Poziomy mocy	Czas do ustawienia (w minutach)	Uwagi	Czas spoczynku (w minutach)
RYBY					
• Filety	300 gr	70	4 - 6	Przykryć przezroczystą folią.	2
• Plasterki	300 gr	"	5 - 7	Przykryć przezroczystą folią.	2
• W całości	500 gr	"	8 - 10	Przykryć przezroczystą folią.	2
• W całości	250 gr	"	4 - 6	Przykryć przezroczystą folią.	2
• Dzwonka	400 gr	"	5 - 7	Przykryć przezroczystą folią.	2
• Krewetki	500 gr	"	5 - 7	Przykryć przezroczystą folią.	2
WARZYWA					
• Szparagi	500 gr	100	9 - 11	Pokroić na 2 cm kawałki.	4
• Karczochy	300 gr	"	10 - 12	Zaleca się stosowanie rdzeni karczocha.	4
• Fasolka szparagowa	500 gr	"	11 - 13	Pokroić na kawałki.	4
• Brokuły	500 gr	"	7 - 9	Porozdzielać poszczególne główki.	4
• Brukselka	500 gr	"	7 - 9	Pozostawić w całości.	4
• Biała kapusta	500 gr	"	7 - 9	Pokroić w paski.	4
• Czerwona kapusta	500 gr	"	7 - 9	Pokroić w paski.	4
• Marchew	500 gr	"	9 - 11	Pokroić na jednakowe kawałki.	4
• Kalafior	500 gr	"	11 - 13	Porozdzielać główki.	4
• Seler	500 gr	"	7 - 9	Porozdzielać na kawałki.	4
• Bakłażany	500 gr	"	6 - 8	Pokroić w kostkę.	4
• Pory	500 gr	"	6 - 8	Pokroić w paski.	4
• Pieczarki	500 gr	"	6 - 8	Pozostawić w całości. Nie trzeba dodawać wody.	4
• Cebula	250 gr	"	5 - 7	W całości i tej samej wielkości. Nie trzeba dodawać wody.	4
• Szpinak	300 gr	"	6 - 8	Przykryć po uprzednim umyciu i odcedzeniu.	4
• Zielony groszek	500 gr	"	10 - 12	Przykryć.	4
• Koper włoski	500 gr	"	12 - 14	Pokroić na ćwiartki.	4
• Papryka	500 gr	"	9 - 11	Pokroić na kawałki.	4
• Ziemniaki	500 gr	"	8 - 10	Pokroić na jednakowe kawałki.	4
• Cukinia	500 gr	"	7 - 9	Pozostawić w całości. Pozostawić w całości.	4
MIEŚO					
• Gulasz	1,5 kg	"	40 - 44	Gotować bez przykrycia i zamieszać 2 - 3 razy.	4
• Piersi z kurczaka	500 gr	70	10 - 12	Sól dodać pod koniec gotowania.	3
• Klops	900 gr	"	18 - 20	(*)	5

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

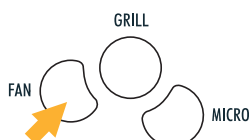
(*) Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby rozmrażania mięsa mielonego, zgodnie z Normą 60705, par.13.3 (zob. str. 2). Rozmrażany produkt należy odwrócić w połowie ustawionego czasu. Produkt umieścić bezpośrednio na tarczy obrotowej. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia, zgodnie z normą I60705, znajdują się w tabeli na str. 2.

ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECENÍ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

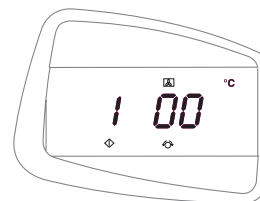
2.3 JAK USTAWIĆ FUNKCJĘ "Z OBIEGIEM POWIETRZA"

Funkcja ta jest odpowiednia do:

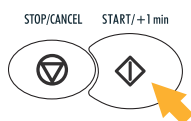
- Gotowania wszelkiego rodzaju tradycyjnych potraw typu pieczenie, kurczaki, ciasto francuskie, warzywa z pieca, itp.



- 1** Nacisnąć klawisz **FAN**. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura domyślna (každorazowe naciśnięcie klawisza powoduje zwiększenie temperatury do min. 100° do maks. 230°).



- 2** Ustawić żądany czas za pomocą pokrętki **TIME ADJUST** (8).



- 3** Umieścić potrawę na niskim ruszcie, zamknąć drzwiczki i nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10). Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas.



W przypadku konieczności nagrzania kuchenki:

- Wybrać żądaną temperaturę naciskając klawisz **FAN**.
- Po wybraniu temperatury nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10).
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury kuchenka automatycznie się wyłączy i ostrzeżenie w postaci 10 długich sygnałów dźwiękowych informuje, że potrawę można włożyć do wnętrza kuchenki.
- Postępować, jak podano powyżej w punktach 1, 2 i 3.

Przy pomocy tej funkcji można gotować wszystkie potrawy, które przygotowuje się w tradycyjnej kuchence. Aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza, a tym samym doskonałą dystrybucję ciepła, należy gotować zawsze w pojemnikach o niezbyt wysokich brzegach umieszczając je na niskim ruszcie (F). Ponieważ w tej funkcji nie stosuje się mikrofal, nie jest konieczne obracanie talerza w celu uzyskania doskonałej dystrybucji ciepła. Można więc stosować prostokątne naczynia o dużych rozmiarach (wykorzystując maksymalnie pojemność kuchenki) i zatrzymać po prostu obrót tarczy poprzez wyciągnięcie osi tarczy obrotowej (D), jak pokazano na rysunku na stronie 144. W takim wypadku, zaleca się obrócenie naczynia o 180° (pół obrotu) co najmniej dwa razy w trakcie gotowania (czynność odradzana w przypadku pieczenia ciast).

Zalecamy zawsze nagrzanie kuchenki w przypadku pieczenia ciast lub potraw z ciasta francuskiego.

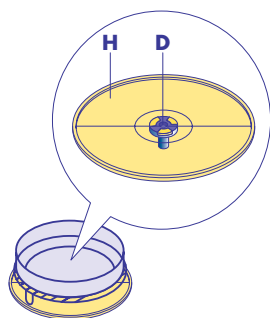
Uwaga: zaleca się stosowanie rękawic kuchennych, ponieważ urządzenie i jego wyposażenie są gorące.

Drzwiczki należy zawsze zamknąć po sprawdzeniu stanu gotowania.

ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

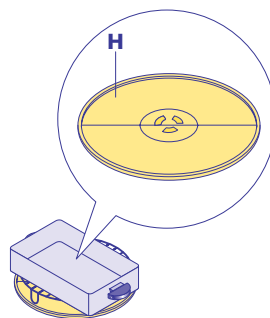
CZAS GOTOWANIA

Rodzaj żywności	Ilość	Temperatura	Pokręto regulacji czasu (w minutach)	Uwagi
• Lasagne	1100 gr	200°	40	Czas odpowiedni dla surowego makaronu. Jeżeli makaron jest ugotowany, wystarczy 20 minut.
• Świeża pizza	600 gr	200°	30	Nagrzać kuchenkę. Pizzę rozłożyć na papierze do pieczenia i umieścić bezpośrednio na ruszcie.
• Pieczeń	1 kg	200°	100	Zostawić trochę tłuszczu.
• Kurczak	1,5 kg	200°	110	Nakłuć widelcem.
• Pieczone ziemniaki	500 gr	200°	60	Zamieszać 2 – 3 razy.
• Kruche ciasto	700 gr	190°	40	Nagrzać kuchenkę. Użyć tortownicy.
• Ciasto z rodzynkami	950 gr	190°	90	Nagrzać kuchenkę. Użyć prostokątnej formy.
• Tarta lotaryńska	800 gr	190°	40	Nagrzać kuchenkę. Użyć tortownicy z uchwytem.
• Ciasto orzechowe	650 gr	190°	40	Nagrzać kuchenkę. Użyć tortownicy z uchwytem.



Działanie z osią tarczy obrotowej D
Tarcza obrotowa w ruchu

Pojemnik uniemożliwia obrót



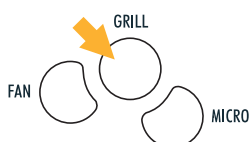
Działanie bez osi tarczy obrotowej (D)
Tarcza obrotowa nieruchoma

ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

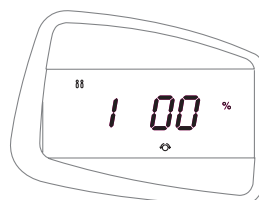
2.4 JAK USTAWIĆ FUNKCJĘ "RUSZT"

Funkcja ta jest odpowiednia do:

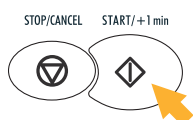
- Wszystkich rodzaju tradycyjnego smażenia, na przykład: hamburgery, kotlety, parówki, pieczywo tostowe, itp.str. 146



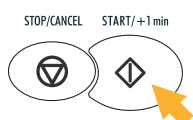
- 1 Nacisnąć klawisz **GRILL** (4). Na wyświetlaczu pojawi się maksymalna moc (**100%**). Po ponownym naciśnięciu klawisza na wyświetlaczu pojawi się **50%**.



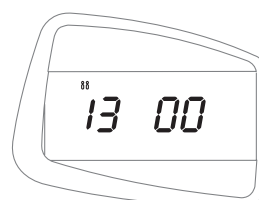
- 2 Ustawić żądany czas przy pomocy pokrętki **TIME ADJUST** (8).



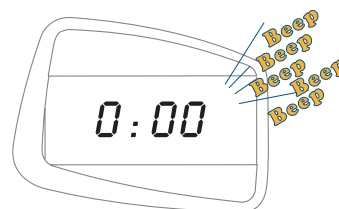
- 3 Umieścić potrawę na wysokim ruszcie i postawić wszystko na tarczy obrotowej. Zamknąć drzwiczki i nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10). (Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas).



- 4 W połowie ustawionego czasu kuchenka wyemituje 2 długie sygnały dźwiękowe i czas gotowania automatycznie zostanie zatrzymany. Otworzyć drzwiczki kuchenki, obrócić potrawę, zamknąć drzwiczki i nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10). (Jeżeli czynność nie zostanie wykonana w ciągu minuty, kuchenka automatycznie powróci do działania).



- 5 Po upływie ustawionego czasu system kontrolny wyemituje 5 długich sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się napis "**0:00**" lub aktualna godzina, jeżeli została wcześniej ustawiona.



- Można kontrolować przebieg ustawionej funkcji w dowolnym momencie poprzez otwarcie drzwiczek i sprawdzenie potrawy. W ten sposób przerywa się działanie rusztu, które zostanie wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu klawisza **START/+1 min** (10).
- Jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny należy przerwać gotowanie bez otwierania drzwiczek, wystarczy nacisnąć klawisz **STOP/CANCEL** (9).

ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

- W celu wyzerowania gotowania należy natomiast wykonać następujące czynności:
 - jeżeli drzwiczki kuchenki są otwarte, nacisnąć jeden raz klawisz **STOP/CANCEL** (9);
 - jeżeli kuchenka działa, nacisnąć dwukrotnie klawisz **STOP/CANCEL** (9);
 - jeżeli kuchenka jest wyłączona i drzwiczki zamknięte, nacisnąć jeden raz klawisz **STOP/CANCEL** (9).

Każdorazowo po zakończeniu gotowania w funkcji RUSZT automatycznie włączany jest cykl chłodzenia.

Przy pomocy tej funkcji można przygotować wszelkiego rodzaju smaczne potrawy smażone.

Wszystkie potrawy należy obrócić w połowie gotowania, ponieważ grzałka rusztu nagrzewa się jedynie w górnej części kuchenki.

W razie otwarcia drzwiczek w celu sprawdzenia stanu smażenia, kuchenka jest gorąca. Należy zachować ostrożność i stosować zawsze rękawice kuchenne.

CZAS GOTOWANIA

Rodzaj żywności	Ilość	Czas do ustawienia (w minutach)	Uwagi
• Kotlety cielęce lub wieprzowe smażone	2	22 - 27	Najlepiej tej samej wagi.
• Kiełbaski	3	28 - 32	Należy zawsze nakłuć. Jeżeli są duże, najlepiej je przeciąć na połowę.
• Hamburger	3	28 - 32	Najlepiej tej samej wagi.
• Cukinie	6 pasków	12 - 15	Paski o grubości 1 cm.
• Pieczywo tostowe	4 plastry	7 - 8	Dobrze wyrównać brzegi.

ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

2.5 JAK USTAWIĆ FUNKCJĘ "W POŁĄCZENIU"

Niniejsza kuchenka oferuje możliwość gotowania w trybie "w połączeniu" z zastosowaniem trzech różnych funkcji. Wystarczy wybrać odpowiednie połączenie funkcji, ustawić czas gotowania i nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10). W istocie, 3 połączenia funkcji posiadają już zapisaną w pamięci optymalną temperaturę i moc mikrofal. **We wszystkich trzech funkcjach należy stosować niski ruszt.**

FAN + MICRO (obieg powietrza 200°C + mikrofałe 50%)

Funkcja ta odpowiednia jest do przygotowywania wszelkiego rodzaju pieczeni, drobiu, szaszłyków.

Po ustawieniu czasu i naciśnięciu klawisza **START/+1 min** (10), kuchenka zacznie się nagrzewać w funkcji tylko **Z OBIEGIEM POWIETRZA**. Po osiągnięciu temperatury 200°C rozpocznie się gotowanie w funkcji w połączeniu.

FAN + GRILL (obieg powietrza 210°C + mikrofałe 50%)

Funkcja ta odpowiednia jest do pieczenia ziemniaków i kurczaka w kawałkach (zaleca się mieszanie potrawy w trakcie gotowania).

Również w tym przypadku, po naciśnięciu klawisza **START/+1 min** (10), kuchenka zacznie się nagrzewać w funkcji tylko **Z OBIEGIEM POWIETRZA**. Po osiągnięciu temperatury 210°C rozpocznie się gotowanie w funkcji w połączeniu.

MICRO + GRILL (ruszt 50% + mikrofałe 50%)

Funkcja ta idealna jest do zapiekania takich potraw jak lasagne, cannelloni, warzywa, ryby.

Po zakończeniu gotowania pojawia się 5 długich sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu wyświetlana jest aktualna godzina (jeżeli została wcześniej ustawiona).

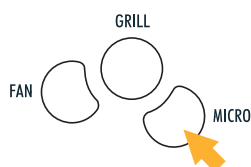
Uwagi:

- można kontrolować przebieg ustawionej funkcji w dowolnym momencie poprzez otwarcie drzwiczek i sprawdzenie potrawy. W ten sposób przerywa się emisję mikrofal i działanie kuchenki, które zostaną wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu klawisza **START/+1 min** (10).
- Jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny należy przerwać gotowanie bez otwierania drzwiczek, wystarczy nacisnąć klawisz **STOP/CANCEL** (9).
- aby zakończyć gotowanie, należy wykonać następujące czynności:
 - jeżeli drzwiczki kuchenki są otwarte, nacisnąć jeden raz klawisz **STOP/CANCEL** (9);
 - jeżeli drzwiczki są zamknięte i proces gotowania jest w toku, nacisnąć jeden raz klawisz **STOP/CANCEL** (9). Na wyświetlaczu ponownie pojawi się zegar.
- niniejszy model wyposażony jest w automatyczny cykl chłodzenia uruchamiany w przypadku stosowania rusztu w połączeniu z inną funkcją.

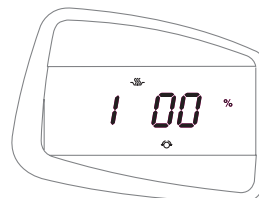
ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

2.6 JAK USTAWIĆ 2 KOLEJNE GOTOWANIA

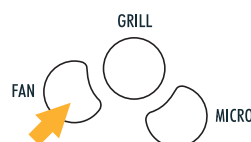
Przykład: programowanie gotowania tylko przy użyciu mikrofal z mocą 100% przez 20 minut i następnie gotowania tylko Z OBIEGIEM POWIETRZA z mocą 200% przez 10 minut.



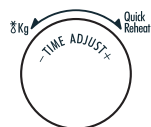
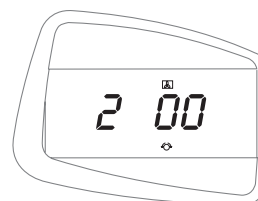
- 1 Nacisnąć klawisz **MICRO** (6). Na wyświetlaczu pojawi się maksymalna moc (100%).



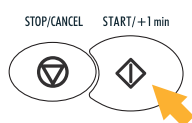
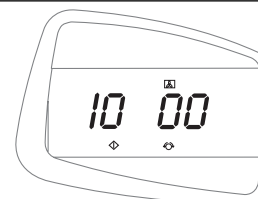
- 2 Ustawić żądany czas przy pomocy pokrętki **TIME ADJUST** (8).



- 3 Ustawić następne gotowanie naciskając klawisz **FAN** (5) aż do osiągnięcia idealnej temperatury.



- 4 Ustawić żądany czas przy pomocy pokrętki **TIME ADJUST** (8).



- 5 Nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10). Przejście z jednego gotowania do następnego zasygnalizowane zostanie sygnałem dźwiękowym.



ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

2.7 JAK USTAWIĆ "AUTO MENU"

Funkcja ta umożliwia uproszczenie niektórych rodzajów gotowania/rozmrzania. W istocie, wystarczy wybrać odpowiednią kategorię i wagę artykułu przeznaczonego do gotowania.

Kategorie dzielą się następująco:

A1. Auto Reheat: kategoria ta jest idealna do podgrzewania napojów takich, jak herbata, mleko, kawa, rosół, itp. Umieścić filiżankę lub talerz bezpośrednio na tarczy obrotowej, wybrać wagę i nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10). Po zakończeniu podgrzewania napoju zaleca się wyrównanie jego temperatury poprzez wymieszanie przy pomocy łyżeczki.

A2.  : kategoria ta jest idealna do pieczenia klasycznych ziemniaków w mundurkach. Ziemniaki dobrze umyć, nakłuć widelcem i umieścić bezpośrednio na tarczy obrotowej. Wybrać wagę i nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10). Podawać nadziewane masłem lub serem. Na początku kuchenka zacznie się nagrzewać, a po osiągnięciu odpowiedniej temperatury wyświetlony zostanie czas brakujący do zakończenia gotowania.

A.3  : kategoria ta jest idealna do pieczenia mięsa w tradycyjny sposób. Włożyć mięso do naczynia żaroodpornego (dodać odrobinę wody, aby było bardziej delikatne), wybrać wagę i nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10). Po zakończeniu gotowania automatycznie włączy się cykl chłodzenia.

A.4  : kategoria ta jest idealna do przygotowywania wszelkiego rodzaju mrożonej pizzy. Umieścić pizzę bezpośrednio na niskim ruszcie, wybrać wagę i nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10). Na początku kuchenka zacznie się nagrzewać, a po osiągnięciu odpowiedniej temperatury wyświetlony zostanie czas brakujący do zakończenia gotowania.

A.5  : kategoria ta jest idealna do gotowania ryb. Włożyć rybę do naczynia żaroodpornego, dodać szklanę wody, przykryć przezroczystą folią i umieścić wszystko bezpośrednio na tarczy obrotowej, wybrać wagę i nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10).

A.6  : kategoria ta jest idealna do gotowania piersi z kurczaka, kurczaka w całości lub w kawałkach. Oczywiście, potrawy nie należy przykrywać, ponieważ jest to gotowanie w funkcji w połączeniu. Umieścić naczynie bezpośrednio na niskim ruszcie, wybrać wagę i nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10). Zalecamy obracanie/wymieszanie potrawy mniej więcej w połowie gotowania. Na początku kuchenka zacznie się nagrzewać, a po osiągnięciu odpowiedniej temperatury wyświetlony zostanie czas brakujący do zakończenia gotowania.

- można kontrolować przebieg ustawionej funkcji w dowolnym momencie poprzez otwarcie drzwiczek i sprawdzenie potrawy. W ten sposób przerywa się emisję mikrofal, która zostanie wznowiona po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu klawisza **START/+1 min** (10).
- Jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny należy przerwać gotowanie bez otwierania drzwiczek, wystarczy nacisnąć klawisz **STOP/CANCEL** (9).
- aby zakończyć gotowanie, należy wykonać następujące czynności:
- jeżeli drzwiczki kuchenki są otwarte, nacisnąć jeden raz klawisz **STOP/CANCEL** (9);
- jeżeli kuchenka działa, nacisnąć dwukrotnie klawisz **STOP/CANCEL** (9);
- jeżeli kuchenka jest wyłączona i drzwiczki zamknięte, nacisnąć jeden raz klawisz **STOP/CANCEL** (9).

ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

2.8 SZYBKE PODGRZEWANIE

Funkcja ta jest bardzo pomocna przy podgrzewaniu niewielkich ilości produktów żywnościowych lub napojów albo też do gotowania z maksymalną mocą w funkcji „Tylko mikrofalę”

- Nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10): kuchenka włączy się na 1 minutę z maksymalną mocą mikrofal. Przy kilkakrotnym naciśnięciu klawisza czas wzrasta impulsowo o 1 minutę aż do maksymalnie 30 minut. Szybkie podgrzewanie jest także użyteczne w przypadku kończenia gotowania. Na zakończenie pojawi się 5 długich sygnałów dźwiękowych, wyświetlacz wyświetli aktualną godzinę (jeżeli została wcześniej ustawiona).

2.9 BEZPIECZEŃSTWO DZIECI

Kuchenka wyposażona jest w urządzenie zabezpieczające przed przypadkowym jej włączeniem.

Aby włączyć blokadę:

- Nacisnąć 3 razy klawisz **STOP/CANCEL** (9).
- Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, wszystkie klawisze zostaną wyłączone, a na wyświetlaczu pojawi się .
- Aby usunąć wcześniej wprowadzoną blokadę, nacisnąć 3 razy klawisz **STOP/CANCEL** (9).

2.10 PROGRAMOWANIE WŁĄCZENIA

Niniejsza kuchenka umożliwia wybranie gotowania, które rozpocznie się w późniejszym okresie czasu (opóźnione włączenie).

Funkcja ta umożliwia ustawienie czasu rozpoczęcia gotowania/rozmrażania/podgrzewania oraz czas trwania. Aby skorzystać z tej funkcji, należy najpierw konieczne ustawić aktualną godzinę.

Przykład: jest godzina 16 i chcemy, by o 19:30 kuchenka zaczęła gotowanie w funkcji **MICRO** (6) z maksymalną mocą i przez 15 minut.

1. Do wnętrza kuchenki włożyć potrawę i zamknąć drzwiczki.
2. Nacisnąć klawisz  (2) i ustawić godzinę rozpoczęcia gotowania (w tym przypadku 19).
3. Ponownie nacisnąć klawisz  (2) i ustawić minuty (w tym przypadku 30).
4. Nacisnąć klawisz **MICRO** (6) w celu ustawienia funkcji.
5. Przekręcić pokrętkę **TIME ADJUST** (8) w celu ustawienia czasu gotowania i nacisnąć klawisz **START/+1 min** (10) (na wyświetlaczu zapali się symbol ).

All'ora programmata il forno emetterà 2 "beep" e si avvierà per il tempo programmato. Alla fine della cottura si udiranno 5 "beep".

Se ci si dimentica di impostare sia la potenza che il tempo di cottura, il forno, all'ora programmata, tornerà a visualizzare l'ora del giorno.

ROZDZIAŁ 3: KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

3.1 CZYSZCZENIE

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

Należy zawsze czyścić z pozostałości tłuszczu również pokrywki wylotowe mikrofal (C).

Nie stosować detergentów ściernych, ostrych gąbek lub metalowych narzędzi w trakcie czyszczenia obudowy kuchenki.

Ponadto, należy uważać by woda lub płynny detergent nie przedostały się do wnętrza szczelin wylotowych powietrza i pary znajdujących się na górze urządzenia.

Ponadto, nie należy stosować alkoholu, ostrych gąbek czy detergentów ściernych do czyszczenia wewnętrznej i zewnętrznej płaszczyzny drzwiczek.

Do czyszczenia wnętrza kuchenki nie stosować urządzeń czyszczących z użyciem pary wodnej.

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.

Należy regularnie czyścić otwory wlotu powietrza umieszczone z tyłu kuchenki, aby wraz z upływem czasu nie zostały zatkane przez kurz i odkładający się brud.

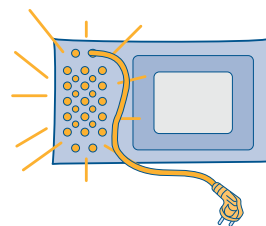
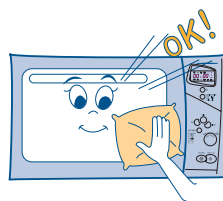
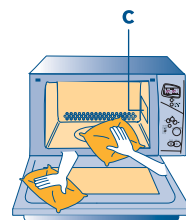
Od czasu do czasu należy wyjąć tarczę obrotową (H) i odpowiednią podstawkę (I), aby je wyczyścić; to samo dotyczy także dna kuchenki.

Umyć tarczę obrotową i odpowiednią podstawkę w wodzie z neutralnym mydłem, można je także myć w zmywarce do naczyń.

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

Silnik tarczy obrotowej jest zaplombowany.

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



ROZDZIAŁ 3: KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

3.2 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.	• Drzwiczki nie są dokładnie zamknięte. • Wtyczka nie została dobrze wsadzona do gniazdka. • Brak prądu w gniazdku (sprawdzić bezpiecznik mieszkania).
Kondensat na blacie, w środku kuchenki lub w pobliżu drzwiczek.	• Podczas przyrządzania potraw zawierających wodę jest rzeczą całkowicie normalną, że powstająca wewnątrz kuchenki para uchodzi i zbiera się w komorze, na blacie lub wokół drzwiczek.
Iskrzenie wewnątrz kuchenki.	• Nie włączać kuchenki bez produktów żywnościowych w funkcjach do gotowania z użyciem mikrofal lub gotowania w połączeniu. • Do gotowania podanych rodzajów produktów nie używać metalowych pojemników, woreczków ani opakowań z metalowymi szwami.
Potrawy nie podgrzewają się lub nie gotują dostatecznie.	• Wybrać prawidłową funkcję lub wydłużyć czas gotowania. • Żywność nie została całkowicie rozmrożona przed rozpoczęciem gotowania.
Potrawy się przypalają.	• Wybrać prawidłową funkcję lub skrócić czas gotowania.
Potrawy nie gotują się w sposób jednorodny.	• Mieszać jedzenie w trakcie gotowania. Należy pamiętać, że jedzenie gotuje się lepiej, jeżeli jest pokrojone na kawałki o jednakowej wielkości. • Tarcza obrotowa jest zablokowana.

UWAGA: W przypadku przepalenia się lampki oświetlającej kuchenkę, można w dalszym ciągu korzystać z urządzenia.

W celu dokonania wymiany lampki należy się zwrócić do autoryzowanego serwisu technicznego

