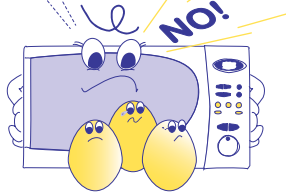
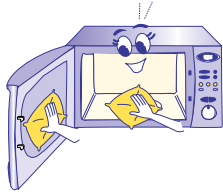


JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE WYNIKI GOTOWANIA

Co zamierzam zrobić?	Jaką funkcję / moc mam wybrać?	23 lt	17 lt	stosowanie polecenia str.	tabela ilość czas na str.	
• utrzymanie potrawy w ciepłym stanie	moc 1	135w	120w	148 149		
• rozmrażanie	Moc Defrost 	auto	auto	146	147	
• topienie masła i zmiękczenie sera	Moc 2 - 3	270w	240w	148 149	150	
• pieczenie wyrobów cukierniczych		450w	400w	153	153	
• przyrządzanie mięsa	Moc 4	675w	600w	148 151	151	
• gotowanie jarzyn	Moc 5	900w	800w	148 152	20	
• przyrządzanie ryb				151	19	
• przyrządzanie risotto, zupy				153		
• podgrzewanie wszelkich potraw, już gotowych lub zamrożonych				149	18	
• gotowanie owoców				153	153	
• przyrządzenie prażonej kukurydzy	funkcje wstępnie wpisane do pamięci "Quick menu"     			155	155	
• podgrzewanie GOTOWEJ PIZZY ZAMROŻONEJ, podgrzewanie potraw, już gotowych lub zamrożonych				155	155	
• gotowanie ziemniaków				155	155	
• podgrzewanie napojów / płynów				155	155	
• podgrzewanie gotowych potraw o temperaturze lodówki				155	155	
• rozmrażanie, podgrzewanie, gotowanie na dwóch poziomach JEDNOCZEŚNIE		tylko mikrofalę z RUSZTEM ODLEGŁOŚCIOWYM (nie we wszystkich modelach)			144	145

O S T R Z E Ż E N I A

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

- 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 kuchenke 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. Nie pozwalać, aby dzieci zbliżały się do kuchenki w trakcie jej pracy (niebezpieczeństwo oparzeń). 
- 5) Nie próbować włączać kuchenki przy otwartych drzwiczkach, naruszając urządzenia zabezpieczające.
- 6) Nie włączać kuchenki jeśli jakikolwiek przedmiot znajduje się między jej frontową częścią a drzwiczkami. Utrzymywać zawsze w czystości wewnętrzną stronę drzwiczek (C) używając wilgotnej szmatki oraz nieściernych detergentów. Nie pozwalać na gromadzenie się brudu lub resztek jedzenia między frontową częścią kuchenki a drzwiczkami. 
- 7) Nie włączać kuchenki jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, ponieważ mogłyby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- 8) Jeśli zostanie zauważone ulatnianie się dymu z kuchenki, należy - nie otwierając drzwiczek w celu stłumienia ewentualnych płomieni - wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z gniazda.
- 9) Używać tylko i wyłącznie naczyń przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych. Aby uniknąć zbytniego 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.
- 10) Nie wkładać gorącej tarczy obrotowej do wody. Szok termiczny mógłby spowodować jej pęknięcie.
- 11) Kiedy stosowana jest funkcja „TYLKO MIKROFALE”, nie należy wstępnie podgrzewać kuchenki (bez art. żywnościowych), ani włączać jej kiedy jest pusta, ponieważ mogłyby to spowodować powstawanie iskier.
- 12) Przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki, należy upewnić się, czy przybory kuchenne oraz naczynia są odporne na mikrofałe (Patrz paragraf „zalecane naczynia”).
- 13) W trakcie funkcjonowania urządzenie nagrzewa się. Nie dotykać elementów podgrzewających znajdujących się wewnątrz kuchenki.

14) 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.



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

16) 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.

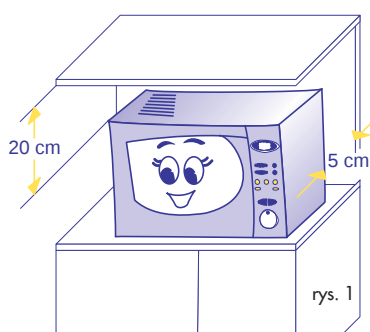


W wypadku, kiedy stosowane są sprzedawane na rynku sterylizatory do butelek, przed włączeniem kuchenki należy ZAWSZE sprawdzić, czy pojemnik został wypełniony odpowiednią ilością wody zalecaną przez producenta.

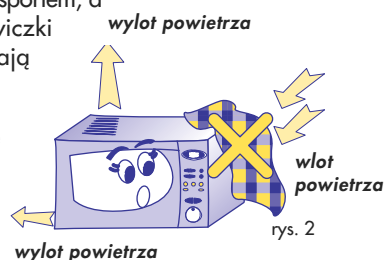
I N S T A L A C J A

1) Po wyjęciu kuchenki z opakowania należy sprawdzić, czy oś tarczy obrotowej (B) siedzi prawidłowo w swoim gnieździe. Następnie trzeba wstawić pośrodku wgłębienia podstawkę (E) a na niej umieścić tarczę obrotową (D). Oś (B) powinna dokładnie tkwić w swoim gnieździe w tarczy obrotowej.

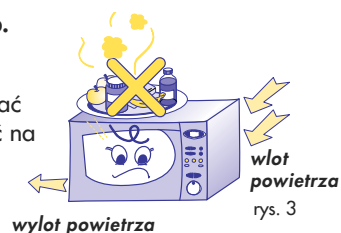
2) Należy sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń spowodowanych transportem, a zwłaszcza czy drzwiczki otwierają się i zamykają prawidłowo.



3) Trzeba umieścić urządzenie poziomo i zadbać o zachowanie wolnej przestrzeni 5 cm między ściankami urządzenia a ścianami bocznymi i tylnymi, oraz 20 cm nad kuchenką (zob. rys. 1)



4) Nie wolno absolutnie zatykać otworów wlotowych powietrza. Zwłaszcza nie należy niczego kłaść na kuchence i trzeba sprawdzać, czy szczeliny wylotu powietrza i pary (znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia) są ZAWSZE WOLNE (por. Rys. 2 i Rys. 3).



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 typach wydajność mocy w WAT jest wskazana obok symbolu umieszczonego na drzwiczkach.

Dostępne pośrednie poziomy mocy podano na stronie 136. Te informacje przydadzą się Państwu przy korzystaniu z dostępnych książek kucharskich zawierających przepisy potraw przygotowywanych przy użyciu kuchenki mikrofalowej.

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

MODEL O POJEMNOŚCI 23 L

Wymiary zewnętrzne (dł.x gł.x wys.) 520x305x400
 Wymiary wewnętrzne (dł.x gł.x wys.) 322x218x331
 Ciężar około 17 kg
 Średnica tarczy obrotowej 31 cm
 Oświetlenie komory 25 W

MODEL O POJEMNOŚCI 17 L

Wymiary zewnętrzne (dł.x gł.x wys.) 480x272x360
 Wymiary wewnętrzne (dł.x gł.x wys.) 285x197x290
 Ciężar około 16 kg
 Średnica tarczy obrotowej 27,5 cm
 Oświetlenie komory 25 W

DOTYCZY OBU MODELI

Pozostałe dane znajdują się na tabliczce z charakterystykami kuchenki, umieszczonej z tyłu urządzenia.

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

P O D Ł Ą C Z E N I E E L E K T R Y C Z N E

Urządzenie może być podłączone tylko do gniazd o natężeniu nie mniejszym niż 10A. Należy sprawdzić poza tym, czy również wyłącznik główny w mieszkaniu ma obciążalność nie mniejszą niż 16A, aby uniknąć jego ewentualnej interwencji w czasie działania kuchenki.

Przed rozpoczęciem użytkowania należy sprawdzić, czy napięcie w sieci jest takie samo, jak napięcie podane na tabliczce znamionowej oraz **czy gniazdko jest poprawnie uziemione: wytwórca nie ponosi żadnej odpowiedzialności wynikające z braku przestrzegania tego przepisu.**

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 brzozy, uchwyty, nożyki). Można również używać pojemników plastikowych odpornych na wysoką temperaturę, lecz jedynie gotując przy zastosowaniu funkcji „tylko mikrofa”. 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 mikrofa”).

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 krótko trwających podgrzewaniach można używać również jako podstawki papierowych serwetek, kartonowych tacek i talerzy z tworzywa jednorazowego użytku.

Jednakże ich kształt i wymiary powinny pozwalać na ich swobodne obracanie się.

Przy korzystaniu z prostokątnych naczyń o dużych wymiarach (które nie mogą obracać się w komorze), należy zablokować ruch tarczy obrotowej (D) wyciągając z gniazdka oś (B). Należy pamiętać, że w tych warunkach, aby osiągnąć zadawalające rezultaty, trzeba mieszać jedzenie i podczas gotowania kilka razy obrócić naczynie.

	szkło	ceramika	porcelana	terakota	pojemniki z tworzywa do używania w kuch.mikrofa- lowej	filizanki do kawy*	talerz papiero- wy*	pergamin	karton*	pojemniki metalowe	pojemnikz detalem metalowym	folia specjalna do pieczenia
rozmrzanie	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	TAK
podgrzewanie	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	TAK
gotowanie	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	NIE	NIE	NIE	NIE	TAK

* Niebezpieczeństwo zapalenia przy dłuższym czasie gotowania.

OPIS ELEMENTÓW STEROWANIA

Model o pojemności 23 l

1. monitor obrazowy

Pokazuje 24-godzinny zegar, ustawione wstępnie czasy gotowania, wybrane funkcje (górne wskaźniki) i wybrany poziom mocy mikrofal (dolne wskaźniki).

2. klawisz Defrost (rozmrzania)

ROZMRZANIE W TRYBIE AUTOMATYCZNYM
Naciskamy na ten klawisz, aby rozmrozić artykuły spożywcze.

3. klawisz Micro: gotowanie mikrofalowe

Naciskamy na ten klawisz przy gotowaniu lub podgrzewaniu żywności.

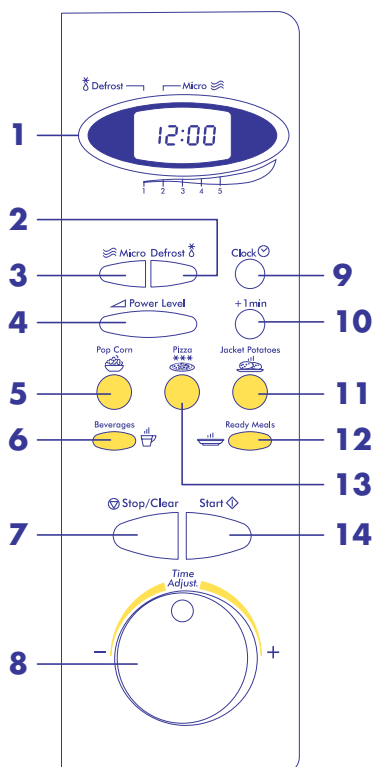
4. klawisz Power Level poziom mocy mikrofal

Naciskamy na ten klawisz w celu wybraniażądanego poziomu mocy mikrofal.

5 - 6 - 11 - 12 - 13:

klawisz "Quick Menu"

Naciskamy na jeden z tych klawiszy przy prażeniu kukurydzy, pieczeniu ziemniaków, podgrzewaniu gorących napojów, gotowych dań, gotowej zamrożonej pizzy i zamrożonych gotowych dań.



7. klawisz Stop/Clear: kasowanie funkcji

Naciskamy na ten klawisz w celu zatrzymania gotowania lub skasowania wcześniej ustawionego czasu gotowania.

8. gałka regulatora czasowego:

czas gotowania
Kręcimy tą gałką w celu ustawienia czasu gotowania lub zegara.

9. klawisz Clock:

nastawianie zegara
Naciskamy na ten klawisz w celu ustawienia właściwego czasu dnia i w celu sprawdzenia czasu gotowania w trakcie pracy kuchni.

10. klawisz + 1 min.

Naciskamy na ten klawisz, by ustawić w trybie automatycznym dokładnie 1 minutę emisji mikrofal na najwyższym poziomie mocy. Za każdym kolejnym naciśnięciem tego klawisza ustawiony czas zwiększa się o 30 sekund, aż do maksimum 6 min.

14. klawisz Start: włączenia

Naciskamy na ten klawisz w celu włączenia kuchni, kiedy już wybraliśmy funkcję i poszczególne odcinki czasu gotowania.

MODEL O POJEMNOŚCI 17 L

1. monitor obrazowy

Pokazuje 24-godzinny zegar, ustawione wstępnie czasy gotowania, wybrane funkcje (górne wskaźniki) i wybrany poziom mocy mikrofal (dolne wskaźniki).

2. klawisz Defrost (rozmrężania):

ROZMRĄŻANIE W TRYBIE AUTOMATYCZNYM
Naciskamy na ten klawisz, aby rozmrozić artykuły spożywcze

3. klawisz Micro: gotowanie mikrofalowe

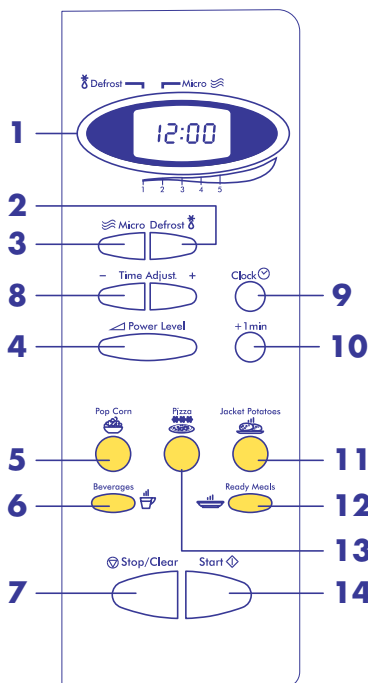
Naciskamy na ten klawisz przy gotowaniu lub podgrzewaniu żywności

4. klawisz Power Level poziom mocy mikrofal

Naciskamy na ten klawisz w celu wybraniażądanego poziomu mocy mikrofal.

5 - 6 - 11 - 12 - 13:**klawisz "Quick Menu"**

Naciskamy na jeden z tych klawiszy przy prażeniu kukurydzy, pieczeniu ziemniaków, podgrzewaniu gorących napojów, gotowych dań, zamrożonej pizzy.

**7. klawisz Stop/Clear:**

kasowanie funkcji
Naciskamy na ten klawisz w celu zatrzymania gotowania lub skasowania wcześniej ustawionego czasu gotowania.

8. klawisz Timer Adjust: czas gotowania

Kręcimy tą gałką w celu nastawienia czasu gotowania lub zegara.

9. klawisz Clock:

nastawianie zegara
Naciskamy na ten klawisz w celu nastawienia właściwego czasu dnia i w celu sprawdzenia czasu gotowania w trakcie pracy kuchenki.

10. klawisz + 1 min.

Naciskamy na ten klawisz, by nastawić w trybie automatycznym dokładnie 1 minutę emisji mikrofal na najwyższym poziomie mocy. Za każdym kolejnym naciśnięciem tego klawisza ustawiony czas zwiększa się o następną minutę, aż do maksimum 59 min.

14. klawisz Start: włączenia

Naciskamy na ten klawisz w celu włączenia kuchenki, kiedy już wybraliśmy funkcję i poszczególne odcinki czasu gotowania.

ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Mikrofale to promieniowanie elektromagnetyczne, obecne również w przyrodzie w postaci fal świetlnych (np. promienie słoneczne), które w kuchence przechodzi przez pokarm we wszystkich kierunkach, nagrzewając cząsteczki wody, tłuszczu i cukru.

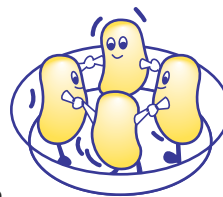
Ciepło powstaje bardzo szybko w samej żywności, natomiast pojemnik rozgrzewa się tylko pośrednio, bo w wyniku przechodzenia nań ciepła z jedzenia. Zapobiega to przywieraniu pożywienia do pojemnika i dlatego do gotowania można używać

minimalnej ilości tłuszczu (lub wcale go nie używać). Właśnie z powodu niewielkiej ilości tłuszczu potrawy gotowane w kuchence mikrofalowej są uznawane za bardzo zdrowe i wysoce dietetyczne.

Ponadto, w porównaniu do systemów tradycyjnych, gotowanie odbywa się w temperaturze niższej i w ten sposób pokarm nie ulega odwodnieniu i nie traci swoich składników odżywczych oraz w większym stopniu zachowuje smak.

Podstawowe zasady właściwego gotowania w kuchence mikrofalowej

- 1) Proces gotowania jest ściśle uzależniony od **wielkości i jednorodności artykułów żywnościowych** przeznaczonych do gotowania: np. potrawka z mięsa wymaga mniej czasu aniżeli pieczeń, gdyż składniki potrawy to małe kawałki mięsa.
Aby ustawić właściwy czas, należy pamiętać podczas korzystania z załączonych tabeli, że przy większych ilościach żywności konieczne jest proporcjonalne wydłużenie czasu i odwrotnie. Ważne jest przestrzeganie czasu "spoczynku": przez **czas spoczynku** należy rozumieć czas, w którym - po zakończeniu cyklu gotowania - potrawa ma być pozostawiona nienaruszona, aby umożliwić dodatkowe rozprzestrzenienie się w niej ciepła. Np. podczas czasu spoczynku temperatura mięsa wzrasta o ok. 5-8°C. Potrawę na okres spoczynku możemy stawiać też i poza kuchenką.
- 2) Jedną z podstawowych czynności, o których należy pamiętać, jest wielokrotne **mieszanie** podczas gotowania: służy to wyrównaniu temperatury i skróceniu czasu gotowania.
- 3) Zaleca się **przewracanie** pożywienia podczas gotowania: jest to szczególnie ważne przy pieczeniu mięsa, tak w dużych kawałkach (pieczenie, kurczaki w całości...), jak i w małych (piersi kurczaka, potrawka...).
- 4) **Żywność ze skórą, łupiną lub w błonie (np. jabłka, pomidory, żółtko, parówki, ryby) musi zostać przekłuta widelcem w kilku miejscach, aby para mogła uchodzić i skórka lub łupina nie ulegała rozerwaniu (Rys. 4).** 
- 5) Jeżeli gotujemy więcej porcji tej samej potrawy, np. gotowanych ziemniaków, należy **ułożyć je w pierścieniu** w naczyniu, aby uzyskać wyrównaną temperaturę (Rys. 5).
- 6) Im niższa jest temperatura wkładanego do kuchenki pożywienia, tym dłuższy jest wymagany czas. Żywność o temperaturze pokojowej gotuje się szybciej od żywności o temperaturze z lodówki.
- 7) Należy zawsze gotować z pojemnikiem umieszczonym pośrodku tarczy obrotowej.
- 8) **Powstawanie kondensatu** wewnątrz kuchenki, w pobliżu drzwiczek i wylotu powietrza jest zjawiskiem najzupełniej normalnym. **Celem zmniejszenia jego ilości należy przykryć pożywienie przezroczystą błonką, papierem do pieczenia, pokrywkami szklanymi lub po prostu odwróconym talerzem.** Poza tym żywność z dużą zawartością wody (np. jarzyny) gotuje się lepiej, jeżeli ją przykryć. Przykrycie pokarmów umożliwia poza tym utrzymanie czystości w kuchence. Należy stosować przezroczystą folię, nadającą się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.



UŻYCIE POLECEŃ I PROGRAMOWANIE

UŻYCIE POLECEŃ I PROGRAMOWANIE

- Kiedy podłączamy niniejsze urządzenie po raz pierwszy do domowej instalacji elektrycznej lub po chwilowym braku prądu, na monitorze pojawi się migając liczbą 12:00.

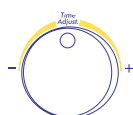
W celu nastawienia zegara wykonujemy co następuje:

MODEL O POJEMNOŚCI 23 L

MODEL O POJEMNOŚCI 17 L



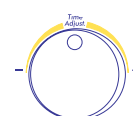
1. naciskamy na klawisz **Clock** (9)
(na monitorze miga godzina 12)



2. nastawiamy właściwy czas
przekręcając **gałkę** (8) lub
naciskając na klawisze "TIME
ADJUST" (8)
(na monitorze migają godziny)



3. naciskamy powtórnie na klawisz
Clock (9)
(z monitora znikają godziny i zaczynają
migać minuty).



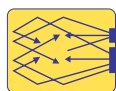
4. nastawiamy żądane minuty
przekręcając **gałkę** (8) lub
naciskając na klawisze "Time
Adjust" (8)
(na monitorze migają minuty)



5. naciskamy jeszcze raz na klawisz
Clock (9)
(na monitorze pojawia się nastawiony
czas)



- kiedy chcemy zmienić poprzednio nastawiony czas naciskamy na **Clock** (12), a następnie powtarzamy czynności opisane powyżej
- naciskiem na klawisz "**Clock**" (9) możemy w każdej chwili przywołać na monitor zegar, nawet po nastawieniu funkcji działania (godzina dnia będzie widniała na monitorze przez 3 sekundy)



MIKROFALE



MIKROFALE

**Tylko dla modeli wyposażonych w ruszt odległościowy:
DO JEDNOCZESNEGO GOTOWANIA NA DWU POZIOMACH NALEŻY UŻYWAĆ
FUNKCJI TYLKO MIKROFALE**

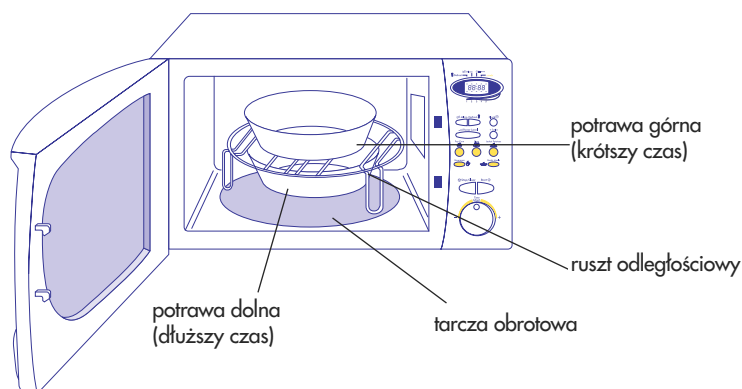
Używając rusztu odległościowego w funkcji tylko mikrofales, możliwe jest rozmrażanie, podgrzewanie i jednoczesne gotowanie potraw, w tym także zróżnicowanych, umieszczonych na dwóch poziomach. Specjalny system podwójnej emisji mikrofal umożliwia bowiem optymalne rozprzowanie energii.

Jeżeli chcemy gotować kilka potraw jednocześnie, wystarczy pamiętać o następujących prostych zasadach ogólnych:

- 1) Czas jednoczesnego gotowania kilku potraw jest inny niż czas gotowania pojedynczej potrawy. Należy więc zawsze posługiwać się tabelą podaną na str. 145.

Czas gotowania jednoczesnego	
Ziemniaki (na górze)	24 min
Gulasz węgierski (na dole)	48 min
Czas gotowania pojedynczego	
Ziemniaki	10 - 14 min
Gulasz węgierski	35 - 40 min

- 2) Należy ZAWSZE pamiętać o umieszczeniu NA RUSZCIE ODLEGŁOŚCIOWYM potrawy wymagającej krótszego czasu gotowania: w ten sposób będzie łatwiej wyjąć pojemnik. Po wyjęciu rusztu, pozostawiamy na dole drugą potrawę, by jej gotowanie mogło się dokończyć.



- 3) Należy przestrzegać wskazówek i zaleceń podanych w tabelach; przede wszystkim przed wyjęciem podgrzewanych potraw należy upewnić się, czy są one już gorące.



MIKROFALE

TABELE DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA DWÓCH POZIOMACH

CZAS ROZMRAŻANIA

Rodzaj pożywienia	Pozycja naczynia	Ilość g	Pokrętko mocy	Minuty	Uwagi
• Mielone	na górze	500	*	15	Obrócić mięso po 15 minutach, a po zakończeniu rozmrażania pozostawić w spoczynku przez 15 minut.
• Mielone	na dole	500		15	
• Kurczak w kawałkach	na górze	500	*	19	Rozdzielać kawałki podczas rozmrażania, a po jego zakończeniu pozostawić w spoczynku przez 15 minut.
• Potrawka	na dole	500		19	
• Kalafior	na górze	450	*	17	Po zakończeniu pozostawiamy w spoczynku przez 5-10'
• Ryba w całości	na dole	500		17	Po zakończeniu pozostawiamy w spoczynku przez 5-10'

Czas podgrzewania

Rodzaj pożywienia	Pozycja naczynia	Ilość g	Pokrętko mocy	Minuty	Uwagi
• Porcja mięsa	na górze	150	5	6	przykrywamy potrawę przezroczystą folią
• Porcja jarzyn	na dole	250		6	przykrywamy potrawę przezroczystą folią
• Porcja lasagne	na górze	500	5	9	przykrywamy potrawę przezroczystą folią
• Porcja lasagne	na dole	500		9	przykrywamy potrawę przezroczystą folią
• Porcja mięsa	na górze	150	5	6	przykrywamy potrawę przezroczystą folią
• Porcja lasagne	na dole	500		8	przykrywamy potrawę przezroczystą folią

Czas gotowania

Rodzaj pożywienia	Pozycja naczynia	Ilość g	Pokrętko mocy	Minuty	Uwagi
• Ziemniaki	na górze	500	5	20	kroimy na równe kawałki i przykrywamy błoną.
• Ziemniaki	na dole	500		20	kroimy na równe kawałki i przykrywamy błoną.
• Marchewka	na górze	500	5	16	kroimy na równe kawałki i przykrywamy błoną.
• Marchewka	na dole	500		16	kroimy na równe kawałki i przykrywamy błoną.
• Ryba w porcjach	na górze	400	5	13	przykrywamy błoną. Po 15 min. wyjmujemy ruszt.
• Cukinia	na dole	475		15	pozostawiamy w całości i przykrywamy błoną.
• Ryba w całości	na górze	200	5	11	przykrywamy błoną. Po 13 min. wyjmujemy ruszt.
• Cukinia	na dole	475		14	pozostawiamy w całości i przykrywamy błoną.
• Ryba w całość	na górze	200	5	11	przykrywamy błoną.
• Ryba w całości	na dole	200		11	przykrywamy błoną.
• Ziemniaki	na górze	500	5	20	kroimy na równe kawałki i przykrywamy błoną.
• Gulasz	na dole	1500		40	po 24' wyjmujemy ruszt, zamieszać 2-3 razy.
• Ryż	na górze	300	5	22	przykrywamy błoną i zamieszać 2 razy.
• Kapusta	na dole	500		22	pozostawiamy w całości i przykrywamy błoną.
• Groszek	na górze	500	5	20	przykrywamy błoną.
• Brukselka	na dole	500		20	przykrywamy błoną.
• klops	na górze	500	5	30	w razie potrzeby przewrócić w połowie gotowania.
• ziemniaki	na dole	500		30	przykrywamy błoną.
• kielbaski	na górze	300	5	22	mieszamy 1-2 razy.
• kielbaski	na dole	300		22	mieszamy 1-2 razy.
• potrawka z mięsa	na górze	700	5	36	mieszamy 1-2 razy.
• wieprzowina pieczona	na dole	700		36	mieszamy 1-2 razy.

SPOSÓB PROGRAMOWANIA ROZMRAŻANIA W TRYBIE AUTOMATYCZNYM

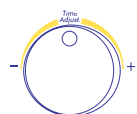
Przy zastosowaniu niniejszej funkcji wystarczy nastawienie samego tylko czasu rozmrażania, gdyż moc jest wstępnie już zaprogramowana.

MODEL O POJEMNOŚCI 23 L

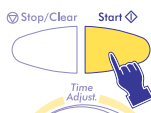
MODEL O POJEMNOŚCI 17 L



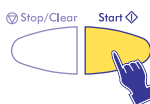
1. naciskamy na klawisz **Defrost** (2)
(na monitorze zacznie migać 0:00 i zapali się wskaźnik funkcji rozmrażania po lewej stronie na górze).



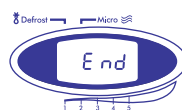
2. nastawiamy żądany czas przekręcając **gałkę** (8) lub naciskając klawisze **"Time Adjust"** (8)
(monitor zacznie migać).



3. naciskamy na klawisz **Start** (14), aby rozpocząć rozmrażanie
(na monitorze pojawi się nastawiony czas).



4. po upływie nastawionego czasu rozlegnie się trzy razy sygnał dźwiękowy, zaś na monitorze pojawi się napis **END**.



- jeśli otworzymy drzwiczki kuchni, by sprawdzić postęp procesu rozmrażania, mikrofały zostaną wyłączone i na monitorze będzie migał czas, jaki pozostał do końca procesu rozmrażania. W celu kontynuowania rozmrażania zamykamy najpierw drzwiczki, a następnie naciskamy na klawisz **Start**. Kuchinka wznowi odliczanie czasu od momentu, w którym zostało ono przerwane.
- jeśli chcemy wyzerować nastawiony czas, wówczas:
 - przy otwartych drzwiczkach kuchni naciskamy 1 raz na klawisz **Stop/Clear** (7);
 - przy kuchence w toku działania, naciskamy 2 razy na klawisz **Stop/Clear** (7);
 - przy kuchence wyłączonej i zamkniętych drzwiczkach, naciskamy 1 raz na klawisz **Stop/Clear** (7).

PORADY DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA

- Żywność zamrożoną w torebkach, w folii z tworzywa lub w firmowym opakowaniu można bezpośrednio umieścić w kuchence, pod warunkiem, że opakowania te nie zawierają żadnych elementów metalowych (zatrzaski, zszywacze itp.).
- Takie artykuły spożywcze, jak np. jarzyny i ryby, nie potrzebują pełnego rozmrażania przed rozpoczęciem gotowania.
- Mięso w sosie, ragu i mięso duszone rozmrażają się lepiej i szybciej, jeżeli je od czasu do czasu zamieszamy, przewrócimy i/lub rozdzielamy.
- Podczas rozmrażania mięso, ryby i owoce tracą płyn. Zaleca się więc ich rozmrażanie w półmisku.
- Zaleca się wkładanie do osobnych woreczków poszczególnych kawałków mięsa przed umieszczaniem ich w zamrażarce. Zaoszczędzi to nam wiele czasu podczas późniejszego ich przyrządzania.
- Należy ostrożnie odnosić się do czasu podanego na opakowaniach mrozonek, ponieważ nie zawsze jest on właściwy. Zaleca się branie pod uwagę nieco krótszego okresu rozmrażania, niż podany na opakowaniu. Czas rozmrażania zmienia się bowiem w zależności od stopnia zamrożenia.

Czas rozmrażania

Podane w tabeli odcinki czasu ulegają zmianie w zależności od mocy wyjściowej posiadanej kuchni. Wielkość mocy wyjściowej jest podana w ramach symbolu  (zob. na str. 138), który widnieje na drzwiczkach kuchni.

rodzaj żywności	ilość	moc wyjściowa 850-900 W	moc wyjściowa 750-800 W	uwagi	czas spoczynku (minuty)
		nastawianie regulatora czasowego (minuty)	nastawianie regulatora czasowego (minuty)		
MIĘSO					
• Pieczenie (wieprzowa, wołowa, cielęca itd.)	1 kg	17 - 22	23 - 28		20
• Befszytki, kotlety, zrazy	200 g	2 - 6	7 - 10		5
• Potrawka, gulasz	500 g	9 - 13	14 - 17		10
• Mielone	500 g	7 - 11	12 - 14	(*)	15
• "	250 g	3 - 7	8 - 11		10
• Hamburger	200 g	3 - 7	8 - 11		10
• Kiełbasa	300 g	5 - 9	10 - 13		10
DRÓB					
• Kaczka, indyk	1,5 kg	25 - 28	29 - 32	Po upływie czasu spoczynku	20
• Kurczak w całości	1,5 kg	25 - 28	29 - 32	optukać w ciepłej wodzie, by	20
• Kurczak w kawałkach	500 g	9 - 13	14 - 18	usunąć resztki lodu	10
• Piersi kurczęcia	300 g	7 - 11	13 - 17		10
JARZYNY					
• Bakłażany w kostkach	500 g	12 - 16	17 - 21		5
• Papryka pokrojona	500 g	11 - 15	16 - 20		5
• Groszek wyłuskany	500 g	8 - 12	13 - 17		5
• Rdzenie karczochów	300 g	5 - 9	10 - 14		5
• Szparagi w kawałkach	500 g	9 - 13	14 - 18		5
• Fasolka szparagowa	500 g	11 - 15	16 - 20	Aby ułatwić rozmrażanie od czasu	5
• Brokuły w całości	500 g	10 - 14	15 - 19	do czasu mieszać jarzyny	5
• Brukselka	500 g	10 - 14	15 - 19		5
• Marchew pokrojona	500 g	9 - 13	14 - 18		5
• Kalafior z kwiatem	450 g	8 - 12	13 - 17		5
• Warzywa mieszane	300 g	4 - 8	9 - 13		5
• Szpinak siekany	300 g	5 - 9	10 - 14		5
RYBY					
• Filety	300 g	5 - 9	10 - 14		7
• Dzwonka	400 g	6 - 10	11 - 15		7
• W całości	500 g	8 - 12	13 - 17		7
• Raki	400 g	6 - 10	11 - 15		7
NABIAŁ					
• Masło	250 g	2 - 6	7 - 10	Usunąć folię aluminiową i części	10
				metalowe.	
• Ser	250 g	3 - 7	8 - 12	Nie rozmrażać kompletnie.	15
				Pamiętać o czasie spoczynku.	
• Śmietana	200 ml	5 - 9	10 - 14	wyjmujemy ją z opakowania i	5
				kładziemy na talerzu	
PIECZYWO					
• 2 bułki średnie	150 g	1 - 2	2 - 3	umieszczamy pieczywo	3
• 4 bułki średnie	300 g	2 - 4	5 - 7	bezpośrednio na tarczy obrotowej	3
• Chleb w kromkach	250 g	2 - 4	5 - 7		3
• Chleb razowy w kromkach	250 g	2 - 4	5 - 7		3
OWOCE					
• Truskawki, śliwki, czereśnie, porzeczki, morele	500 g	8 - 10	11 - 13	Zamieszać 2-3 razy	10
• Maliny	300 g	5 - 7	7 - 9	Zamieszać 2-3 razy	10
• Morwy	250 g	3 - 5	6 - 8	Zamieszać 2-3 razy	6

(*) Niniejsze wskazówki są odpowiednie do wykonania testów rozmrażania mięsa mielonego zgodnie z normą IEC 705, par. 18.3. Należy odwrócić rozmrażany produkt w połowie ustawionego czasu. Produkt powinien być ułożony bezpośrednio na obrotowym talerzu. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnych z normą IEC 705 znajdują się w tabelce na str. 2

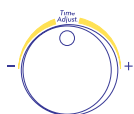
SPOSÓB PROGRAMOWANIA KUCHENKI, ABY UTRZYMAĆ POTRAWY W CIEPŁYM STANIE, PODGRZAĆ JE, GOTOWAĆ

MODEL O POJEMNOŚCI 23 L

MODEL O POJEMNOŚCI 17 L



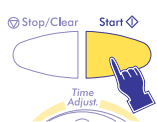
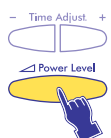
1. naciskamy na klawisz **Micro** (3)
(na monitorze zacznie migać liczba 0:00 i zapala się drugi wskaźnik funkcji mikrofal po lewej u góry oraz pierwszy po prawej stronie u dołu)



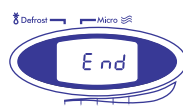
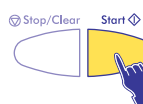
2. nastawiamy żądany czas obracając **gałkę Timera** (8) lub naciskając na klawisze **Time Adjust** (8)
(monitor zacznie migać)



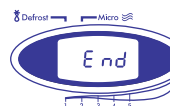
3. naciskamy na klawisz **Power Level** (4) w celu wybrania mocy, której zamierzamy użyć (5 = maksymalna, 1 = minimalna). Jeśli nie naciskamy na klawisz, to kuchenka zacznie pracować z maksymalną mocą 5 (na monitorze, wskaźnik na dole będzie wskazywał wybrany poziom mocy)



4. naciskamy na klawisz **Start** (14), by rozpoczęło się działanie
(monitor pokaże nastawiony czas i moc).



5. po upływie nastawionego czasu, rozlegną się trzy długie sygnały dźwiękowe, zaś na monitorze pojawi się słowo **End**.



- w każdej chwili ma się możliwość spojrzenia na zegar, nawet podczas pracy kuchenki, wystarczy nacisnąć na klawisz **"CLOCK"** (9) i na monitorze przez 3 sekundy będzie widniała godzina dnia.
- możemy także sprawdzić w każdej chwili jak przebiega działanie ustawionej funkcji, wystarczy otworzyć drzwiczki. Otwarcie drzwiczek powoduje przerwanie zasilania mikrofalami, które się wznowia jak tylko zamkniemy drzwiczki z powrotem i nacisniemy na klawisz **Start** (14).
- w razie konieczności przerywania procesu gotowania, możemy to zrobić bez otwierania drzwiczek, a po prostu naciskamy na klawisz **Stop/Clear** (7),
- aby zakończyć gotowanie postępujemy następująco:
 - jeżeli drzwiczki kuchenki są otwarte naciskamy jednokrotnie na klawisz **Stop/Clear** (7);
 - jeżeli kuchenka pracuje, naciskamy dwukrotnie na klawisz **Stop/Clear** (7);
 - jeżeli kuchenka jest wyłączona i drzwiczki zamknięte, naciskamy jednokrotnie na klawisz **Stop/Clear** (7).
- czas gotowania i moc mikrofal możemy zmienić nawet już po naciśnięciu klawisza **Start** (14).

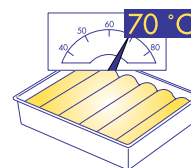
SPOSÓB PROGRAMOWANIA KUCHENKI, ABY UTRZYMAĆ POTRAWY W CIEPŁYM STANIE, PODGRZAĆ JE, GOTOWAĆ

- funkcja ta jest zalecana dla wszystkich potraw.
- pozwala ona na utrzymanie w ciepłym stanie potrawy dopiero co ugotowanej lub podgrzanej bez jej wysuszenia lub przywarcia do naczynia.
- jeśli przekreślimy gałkę przełącznika mocy na pozycję 1 i przykryjemy potrawę talerzem lub folią, to pozostanie w ciepłym stanie aż do chwili podania na stół.
- potrawy można wstawiać do kuchenki wprost na talerzu stołowym (przykrytym).

PODGRZEWANIE

Podgrzewanie żywności to funkcja, podczas której kuchenka mikrofalowa w pełnym zakresie wykazuje swoją przydatność i skuteczność. W porównaniu bowiem z metodą tradycyjną zapewnia ona 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 pełną sterylizację.
- Przy podgrzewaniu potraw już gotowanych lub mrożonek należy pamiętać o następujących zasadach:
 - wyjmujemy pożywienie z metalowych pojemników;
 - przykrywamy je przezroczystą błonką (odpowiednią dla kuchenek mikrofalowych) lub papierem kuchennym; w ten sposób zachowa naturalny smak, a kuchenka pozostanie czysta; można również przykryć je odwróconym talerzem;
 - w miarę możliwości mieszamy często lub przewracamy celem przyspieszenia i ujednolicenia procesu podgrzewania;
 - nie należy zapominać, iż wskazówki co do czasu, które są podane na opakowaniu żywności mogą być niedokładne i stąd w pewnych warunkach czas ten trzeba przedłużyć.
- mrożonki należy rozmrozić, a dopiero potem podgrzewać. Im niższa jest temperatura początkowa, tym więcej czasu potrzeba na podgrzanie.
- Żywność i napoje można zostawić w pojemnikach kartonowych lub z tworzywa, pod warunkiem podgrzewania ich przez krótki okres czasu. Jeśli czas grzania jest długi, to pojemniki te mogą się zdeformować.



Czas podgrzewania

Podane w tabeli odcinki czasu ulegają zmianie w zależności od mocy wyjściowej posiadanej kuchenki. Wielkość mocy wyjściowej jest podana w ramach symbolu  (zob. na str. 6), który widnieje na drzwiczkach kuchenki. NB.: niektóre potrawy z łatwością podgrzewają się przy zastosowaniu funkcji wpisanych do pamięci "Quick menu" (zob. na str. 136 lub na str. 155)

Rodzaj pożywienia	Ilość	Pokrętko MOCY	850/900W	750/800W	Uwagi
			Czas (minuty)	Czas (minuty)	
ZMIĘKCZANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH					
• Czekolada / lukier	100 gr	3	4 - 5	5 - 6	Położyć na talerzu. Zamieszać lukier 1 raz.
• Masło	50-70 gr	5	0.5 - 0.10	0.7 - 0.12	
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (5°/8°C) DO TEMP. 20° / 30°C					
• Jogurt	125 gr	5	0.10 - 0.15	0.12 - 0.17	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.
• Butelka dla niemowląt	240 gr	5	0.25 - 0.30	0.35 - 0.40	
GOTOWE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5° / 8°C) TEMP. OKOŁO 70°C					
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem	400 gr	5	4 - 6	6 - 8	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.
• Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami	400 gr	5	4 - 6	6 - 8	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw	300 gr	5	3 - 5	5 - 7	
• Talerz mięsa i/lub warzyw	400 gr	5	5 - 7	7 - 9	Chodzi o porcje 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.
• Talerz makaronu, cannelloni lub lasagni	400 gr	5	5 - 7	7 - 9	
• Talerz ryby i/lub ryżu	300 gr	5	4 - 6	6 - 8	
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE MROŻONE DO PODGRZANIA / GOTOWANIA (TEMP. POCZĄTKOWA -18° / -20°C) TEMP. OKOŁO 70°C					
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem	400 gr	5	6 - 8	8 - 10	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
• Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami	400 gr	5	5 - 7	7 - 9	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw ugotowanych	300 gr	5	3 - 5	5 - 7	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw surowych	300 gr	5	8 - 10	10 - 12	Należy wyjąć surowy produkt z opakowania i włożyć go do pojemnika przystosowanego do użycia w kuchenie mikrofalowej, a następnie przykryć.
• Porcje mięsa i/lub warzyw	400 gr	5	6 - 8	8 - 10	Chodzi o porcje 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.
• Porcje makaronu, cannelloni lub lasagni	400 gr	5	7 - 9	9 - 11	
• Porcje ryby i/lub ryżu	300 gr	5	4 - 6	6 - 8	
NAPOJE Z LODÓWKI (5° / 8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
• 1 filiżanka wody	180 cc	5	2 - 2.30	2.30-3	Wszystkie napoje powinny być wymieszane pod koniec podgrzewania, aby wyrównać temperaturę. Jeśli chodzi o rosół, radzimy przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cc	5	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 filiżanka kawy	100 cc	5	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 filiżanka rosółu	300 cc	5	4 - 5	5 - 6	
NAPOJE O TEMPERATURZE POKOJOWEJ (20° / 30°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
• 1 filiżanka wody	180 cc	5	1.30 - 2	2-2.30	Wszystkie napoje powinny być wymieszane pod koniec podgrzewania, aby wyrównać temperaturę. Jeśli chodzi o rosół, radzimy przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cc	5	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 filiżanka kawy	100 cc	5	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 filiżanka rosółu	300 cc	5	3 - 4	4 - 5	

GOTOWANIE

MIĘSO

Można piec pieczenie, przygotowywać potrawy i sztuftady. Większe kawałki, których się nie da mieszać, należy przewracać i obracać. Nie należy zapominać, iż wygląd zewnętrzny potrawy może wprowadzić w błąd (zarówno w trakcie jak i po ugotowaniu), gdyż nie przyrumienia się, jak to ma miejsce w tradycyjnym piecu, ale za to ten system gwarantuje zachowanie wartości odżywczych w najwyższym stopniu i jak najlepszego smaku potrawy.

DRÓB

W kuchenżce mikrofalowej można rozmrażać i piec wszelki drób. Co prawda skórka się nie przyrumienia, jak to bywa w piecu tradycyjnym, a więc trzeba w tym celu kurczaka dobrze posmarować z zewnątrz masłem lub margaryną.

RYBY

Ryby gotują się bardzo krótko i świetnie. Można dodać trochę masła lub oliwy (lub nie dodawać) i trzeba przykryć przezroczystą folią. Oczywiście ewentualna skórka musi zostać nacięta; filety należy rozmieścić regularnie. Odradza się przyrządzanie ryby panierowanej w jajku.

Czas przyrządzania mięsa, drobiu i ryby

Do mięsa zaleca się dolewanie na samym początku 1/2 szklanki wody.

Odcinki czasu podane w tabeli (gałka regulatora zegarowego) ulegają zmianie w zależności od mocy wyjściowej kuchenki. Wielkość mocy wyjściowej jest podana na drzwiczkach kuchenki, wewnątrz symbolu  (zob. str. 138).

Rodzaj pożywienia	Ilość	Poziom mocy	moc wyjściowa 850-900 W	moc wyjściowa 750-800 W	Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
			nastawienie regulatora czasowego (minuty)	nastawienie regulatora czasowego (minuty)		
WOŁOWINA						
klops	900 g	4	18 - 20	22 - 24	(*) mieszmamy 500 g mielonej wołowiny z jajkami, szynką, tartą bułką itp.	5
klops	800 g	"	15 - 20	20 - 25		
żeberka	600 g	"	17 - 22	22 - 27	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	5
pieczeń, golonka	1 kg	"	25 - 30	32 - 37		10
CIEŁĘCINA						
potrawka	700 g	"	17 - 22	22 - 27	mieszmamy 2-3 razy w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	8
pieczeń (zwój)	1 kg	"	25 - 30	32 - 37		10
tył w plastrach	200 g	"	10 - 15	15 - 20	można nie przewracać	2
WIEPRZOWINA						
udo	500 g	"	15 - 20	20 - 25	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	5
pieczeń	1 kg	"	25 - 30	32 - 37		10
boczek	700 g	"	17 - 22	22 - 27	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	8
JAGNIĘ						
szynka przednia	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	10
hamburgery świeże	100 g	"	7 - 10	10 - 13		3
gulasz	1,5 kg	5	35 - 40	45 - 50	mieszmamy 2-3 razy	3
kielbaski	300 g	4	10 - 14	14 - 19		3
DRÓB - KURCZAKI						
w całości	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	10
połowka	500 g	"	15 - 20	20 - 25		5
w kawałkach	500 g	"	15 - 20	20 - 25	nie wymaga przewracania	5
piersi	300 g	"	10 - 14	14 - 19		3
INDYK						
w kawałkach	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	8
piersi	500 g	"	15 - 20	20 - 25		8
KACZKA						
w całości	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	w połowie gotowania przewracamy na drugą stronę	10
RYBY						
Filety	300 g	5	4 - 7	7 - 10	przykrywamy folią.	2
Plasterki	300 g	"	6 - 9	9 - 12		2
W całości	500 g	"	7 - 10	10 - 13	przykrywamy folią.	2
W całości	250 g	"	4 - 7	7 - 10		2
Raki	500 g	"	6 - 9	9 - 12	przykrywamy folią.	2
Porcje	400 g	"	6 - 9	9 - 12		2

(*) Niniejsze wskazówki są odpowiednie do wykonania testów gotowania mięsa mielonego zgodnie z normą IEC 705, par. 17.3, test C. Przykryć pojemnik folią przezroczystą, nadającą się do użycia w kuchenkach mikrofalowych, przedziurawioną w kilku punktach. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnych z normą IEC 705 znajdują się w tabelce na str. 2

JARZINY

Jarzyny przygotowane w kuchence mikrofalowej zachowują kolor i wartości odżywcze w znacznie większym stopniu, niż przy zastosowaniu metody tradycyjnej.

Na każde 500 g jarzyn należy wlać 5 łyżek wody.

Jarzyny należy zawsze gotować przykryte błoną.

Jarzyny twardsze należy pokroić na jednakowe kawałki (np. marchew)

Mieszymy je co najmniej raz, w połowie przyrządzania, a solimy na końcu.

Czas gotowania jarzyn

Odcinki czasu podane w tabeli (gałka regulatora zegarowego) ulegają zmianie w zależności od mocy wyjściowej kuchni. Wielkość mocy wyjściowej jest podana na drzwiczkach kuchni, wewnątrz symbolu  (zob. str. 138).

Rodzaj pożywienia	Ilość	Poziom mocy	moc wyjściowa 850-900 W	moc wyjściowa 750-800 W	Uwagi	Czas spoczynk u (minuty)
			nastawianie regulatora czasowego (minuty)	nastawianie regulatora czasowego (minuty)		
• Szparagi	500 g	5	9 - 10	11 - 12	pokroić na 2 cm kawałki.	4
• Karczochy	300 g	"	11 - 12	12 - 13	Zalecane jest stosowanie łydąg karczocha.	4
• Zielona fasolka	500 g	"	11 - 12	13 - 14	pokroić na kawałki.	4
• Brokuły	500 g	"	7 - 8	9 - 10	porozdzielać poszczególne główki.	4
• Brukselka	500 g	"	7 - 8	9 - 10	zostawić w całości.	4
• Biała kapusta	500 g	"	7 - 8	9 - 10	poszatkować.	4
• Czerwona kapusta	500 g	"	7 - 8	9 - 10	poszatkować.	4
• Marchewka	500 g	"	9 - 10	11 - 12	pokroić na równe kawałki.	4
• Kalafior	450 g	"	11 - 12	13 - 14	porozdzielać.	4
• Selery	500 g	"	7 - 8	9 - 10	pokroić.	4
• Bakłażany	500 g	"	6 - 7	8 - 9	pokroić w kostkę.	4
• Pory	500 g	"	6 - 7	8 - 9	pokroić na równe kawałki.	4
• Pieczarki	500 g	"	6 - 7	8 - 9	zostawić w całości.	4
• Cebula	250 g	"	5 - 6	7 - 8	Nie trzeba dodawać wody w całości i tej samej wielkości	4
• Szpinak	300 g	"	6 - 7	8 - 9	Nie trzeba dodawać wody przykryć po uprzednim umyciu i odcedzeniu	4
• Groszek zielony	500 g	"	10 - 11	12 - 13		4
• Koper włoski	500 g	"	12 - 13	14 - 15	pokroić na ćwiartki.	4
• Papryka	500 g	"	9 - 10	11 - 12	pokroić na kawałki.	4
• Ziemniaki	500 g	"	8 - 9	10 - 11	pokroić na równe części.	4
• Cukinia	500 g	"	7 - 8	9 - 10	pokroić na plasterki.	4

N.B: odcinki czasu podane w tabeli są czysto orientacyjne i zależą od ciężaru, temperatury początkowej artykułu żywnościowego, zaś w odniesieniu do jarzyn zależą także od ich twardości i struktury.

ZUPA I RYŻ

- Zupy lub rosół 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 właściwości odwadniające.
- Co prawda czas gotowania ryżu w kuchence mikrofalowej (podobnie zresztą jak makaronu) jest mniej więcej taki sam, jak podczas gotowania tradycyjnego, ale zaletą przyrządzenia np. risotto w kuchence mikrofalowej jest to, że nie trzeba go stale mieszać (wystarczy zamieszać 2-3 razy). Wszystkie składniki wkłada się razem do pojemnika nadającego się do kuchenki mikrofalowej, przykrywając go przezroczystą folią (na 300 g ryżu potrzebne jest 750 g rosółu, przy kuchence zaprogramowanej na maksymalną moc, czas ok. 12-15 min.). Ponadto ryż nie przywiera do dna pojemnika i - ponieważ można gotować go w półmisku lub talerzu nadającym się do podania na stół - nie potrzebne będą dodatkowe naczynia.

PRYZRUMIENIANIE

Z reguły przy gotowaniu w kuchence mikrofalowej najtrudniej jest przyrumieniać kotlety, skalopy i piersi kurcząt. Dla uzyskania tego efektu trzeba kurczaka dobrze posmarować z zewnątrz masłem z dodatkiem czerwonego pieprzu tureckiego. W sklepach można znaleźć specjalne przyprawy do przyrumieniania potraw pieczonych w kuchence mikrofalowej. W każdym razie trzeba zrobić tak, by mięso lub ryby wchłonęły tłuszcz i barwniki.

CIASTA I OWOCE

Ciasto rośnie (przy zredukowanej mocy) o wiele bardziej, niż w pieczeniu tradycyjną metodą. Ponieważ nie powstaje na nim twarda powłoka, najlepiej przybrać je kremem lub lukrem (np. czekoladowym); poza tym należy pozostawić je pod przykryciem po upieczeniu, ponieważ wysycha szybciej niż ciasta upieczone tradycyjnie. Jeżeli owoce są gotowane w skórce, należy ją przekłuć; ważne jest przestrzeganie czasu spoczynku: (3-5 min.).

Czas przyrządzania ciast i owoców

Odcinki czasu podane w tabeli (gałka regulatora zegarowego) ulegają zmianie w zależności od mocy wyjściowej kuchenki. Wielkość mocy wyjściowej jest podana na drzwiczkach kuchenki, wewnątrz symbolu  (zob. str. 138).

Rodzaj pożywienia / ilość	Poziom mocy	moc wyjściowa 850-900 W	moc wyjściowa 750-800 W	Czas spoczynku (minuty)	Uwagi i porady
		nastawienie regulatora czasowego (minuty)	nastawienie regulatora czasowego (minuty)		
Placek / tort orzechowy (700 g)	3	13 - 17	18 - 23	5	Można podawać z różnymi kremami
Tort wiedeński (850 g)	"	17 - 21	22 - 27	5	Nadziewać marmoladą
Placek / tort ananasowy (800 g)	"	15 - 19	20 - 25	5	Plasterki ananasa można ułożyć na dnie tortownicy albo pokrojone na kawałki wymieszać z ciastem
Placek z jabłkami (1000 g)	"	17 - 21	22 - 27	5	jabłka stanowią dekorację powierzchni.
Tort kawowy (750 g)	"	13 - 17	18 - 23	5	doskonały gdy nadziewany kremem
Krem z tartych żółtek	4	1,30 - 3	4 - 6	3	wzbijamy trzepaczką co 30"
Gruszki gotowane (300 g)	5	3 - 5	6 - 8	3	gruszki należy pokroić w ćwiartki
Jabłka gotowane (300 g)	"	4 - 6	7 - 10	3	jabłka należy pokroić w plasterki
Egg custard (750 gr) test A	"	14 - 16	18 - 20	5	Niniejsze wskazówki są odpowiednie do wykonania testów gotowania zgodnie z normą IEC 705, par. 17.3, kolejno test A i test B.
Sponge cake (475 gr) test B	"	6 - 7	8 - 9	5	Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą IEC 705 znajdują się w tabelce na str.2

PROGRAMOWANIE KOLEJNO NASTĘPUJĄCYCH PO SOBIE CZYNNOŚCI

- Możemy nastawić poniższe działania, które będą następowały kolejno jedno po drugim:
 - odmrażanie + gotowanie
 - gotowanie 1 + gotowanie 2
 - odmrażanie + gotowanie 1 + gotowanie 2
- Przykład:** nastawienie kolejnych czynności odmrażanie + gotowanie

MODEL O POJEMNOŚCI 23 L

MODEL O POJEMNOŚCI 17 L

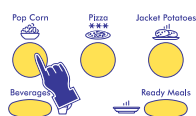
- | | | |
|--|--|--|
| | <p>1. naciskamy na klawisz Defrost (2)
(na monitorze zacznie migać 0:00 i zapali się wskaźnik funkcji odmrażania na górze po lewej stronie)</p> | |
| | <p>2. nastawiamy wymagany czas obracając Pokrętko Timera (8) lub naciskając na klawisze "Time Adjust" (8)
(monitor zacznie migać).</p> | |
| | <p>3. naciskamy na klawisz Micro (3) (na monitorze zacznie migać 0:00 oraz zapalą się wskaźniki funkcji mikrofal i poziomu mocy mikrofal po prawej i lewej stronie u góry)</p> | |
| | <p>4. nastawiamy wymagany czas obracając pokrętko (8) lub naciskając na klawisze "Time Adjust" (8)
(monitor zacznie migać)</p> | |
| | <p>5. naciskamy na klawisz Power Level (4) aż do wybrania żadanego poziomu mocy, który zamierzamy zastosować (5 = maksimum, 1 = minimum). Jeśli nie naciśniemy na żaden klawisz, wówczas kuchenka będzie działała z maksymalną mocą (mocą 5)
(na monitorze wskaźnik na dole pokaże wybrany poziom mocy)</p> | |
| | <p>6. naciskamy na klawisz Start (14) w celu rozpoczęcia działań w wybranej kolejności
(monitor pokaże w kolejności czas wybranych funkcji)</p> | |
| | <p>7. po upływie nastawionego czasu, rozlegną się trzy długie sygnały dźwiękowe i na monitorze pojawi się napis End.</p> | |

UŻYCIE Klawisza "QUICK MENU" (SZYBKIE MENU)

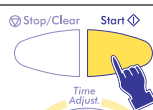
Klawisze "Quick Menu" to 5 różnych programów, każdy z nastawionym już czasem gotowania i poziomem mocy, które są wstępnie wpisane w pamięć. Te programy gwarantują **doskonałe rezultaty** przygotowania potraw wymienionych w poniższej tabeli.

Klawisz	Co możesz robić	Zalecenia
(6)  Beverages • Naciskamy 1 raz • Naciskamy 2 razy • Naciskamy 3 razy • Naciskamy 4 razy	• Podgrzanie jednej małej filiżanki kawy (60 cc) o temperaturze pokojowej jako wyściowej • Podgrzanie 2 małych filiżanek kawy (120 cc) o temperaturze pokojowej jako wyściowej • Podgrzanie dużego kubka kawy (200 cc) o temperaturze lodówki jako wyściowej • Podgrzanie porcji zupy (300 cc) o temperaturze lodówki jako wyściowej	płyny należy dobrze mieszać, by wyrównać temperaturę
 Jacket potatoes • Naciskamy 1 raz • Naciskamy 2 razy • Naciskamy 3 razy	• Gotowanie 200 g ziemniaków • Gotowanie 400 g ziemniaków • Gotowanie 600 g ziemniaków	myjemy skórkę bardzo dokładnie, przekłuwamy widelcem i stawiamy na tarczy obrotowej. Podajemy gorące nadziewane serem.
(12)  Ready Meals o temperaturze lodówki jako wyściowej (5-8°C) • Naciskamy 1 raz • Naciskamy 2 razy	• Podgrzanie dania 100 g o temperaturze lodówki • Podgrzanie 250 g mięsa lub mięsa + warzywa o temp. lodówki	Zalecane do podgrzewania jedzenia ugotowanego i wstawionego do lodówki poprzedniego dnia
(13)  Pizza Pizza mrożona, gotowe dania mrożone • Naciskamy 1 raz • Naciskamy 2 razy • Naciskamy 3 razy	• Podgrzanie wcześniej ugotowanej, zamrożonej pizzy (300 g) • podgrzanie paczki (maks. 300 g) gotowej zamrożonej potrawy lub 300 g potrawy wstępnie mięso z dodatkami) • podgrzanie 2 paczki (maks. 550 g) gotowej zamrożonej potrawy lub 300 g potrawy wstępnie (np. ugotowanej i zamrożonej (np. lub drugim talerzem mięso z dodatkami)	Umieść pizzę bezpośrednio na tarczy obrotowej Jeśli opakowanie jest specjalnie przeznaczone dla kuchenki mikrofalowej - wówczas kładziemy ją po prostu na tarczy obrotowej Można też położyć zawartość pojemnika na zwykłym talerzu, przykryć błoną lub drugim talerzem odwróconym dnem do góry
(5)  Pop Corn • Naciskamy 1 raz	• prażenie 100 g paczki kukurydzy przygotowanej do użycia w kuchenie mikrofalowej	Uważnie przeczytać instrukcję na opakowaniu i położyć paczkę na tarczy obrotowej

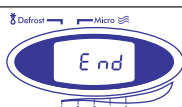
• W CELU NASTAWIENIA ODCINKÓW CZASU GOTOWANIA, WPISANYCH DO PAMIĘCI POSTĘPUJEMY NASTĘPUJĄCO:

MODEL O POJEMNOŚCI 23 L

1. Naciskamy na żądany klawisz **Quick Menu** (zob. powyżej)
(wcześniej nastawiony czas zacznie migotać na monitorze, dopóki nie zapala się wskaźniki u góry po lewej stronie i jeden na dole dla ustawionej wstępnie mocy mikrofal)



2. naciskamy na klawisz **Start** (14), by włączyć mikrofałe

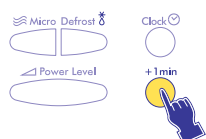


3. po upływie nastawionego czasu, rozlegną się 3 długie sygnały dźwiękowe i na monitorze pojawi się słowo **End**.



PROGRAMOWANIE "QUICK REHEAT": OD 1 DO 6 MINUT, Z MAKSYMALNĄ MOCĄ

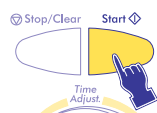
Ta funkcja nadaje się szczególnie kiedy chodzi o podgrzanie niewielkich ilości żywności lub napojów, lub kiedy trzeba po zakończeniu gotowania jeszcze na chwilę postawić potrawę do kuchenki.

MODEL O POJEMNOŚCI 23 L**MODEL O POJEMNOŚCI 17 L**

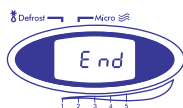
1. naciskamy na klawisz **+ 1 min** (10).
(na monitorze zacznie migać liczba 1:00 i zapalą się drugi wskaźnik u góry po lewej stronie funkcji mikrofal oraz pierwszy wskaźnik u dołu po prawej mocy mikrofal)



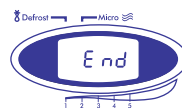
Przy każdym następnym naciśnięciu czas wzrasta o 30 sekund, dochodząc do górnej granicy 6 minut.



2. naciskamy na klawisz **Start** (14), by włączyć mikrofałę



3. po upływie nastawionego czasu, rozlegną się 3 długie sygnały dźwiękowe i na monitorze pojawi się słowo **End**.

**BY ZAPEWNIĆ BEZPIECZEŃSTWO DZIECI**

Niniejsze urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczenia uniemożliwiający włączenie kuchenki w sposób przypadkowy; jest to system elektroniczny wyposażony w następujące elementy:

1. blokada klawisza START

- kiedy kuchenka działa, ale nie został jeszcze wybrany żaden program (na monitorze jest tylko zegar), naciskamy na klawisz START (16) i trzymamy naciśnięty przez ok. 5 sekund,
- rozlega się krótki sygnał dźwiękowy: od tej chwili nie da się włączyć żadnego ze sposobów gotowania
- by odblokować kuchenkę należy nacisnąć na klawisz START (16) i trzymać pod naciskiem dopóki nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

2. blokada możliwości wprowadzenia zmian w zakresie czasu gotowania

Ten system, po włączeniu, nie pozwala w toku procesu gotowania na wprowadzenie żadnych zmian w zakresie ustalonego czasu gotowania, tak aby przypadkowo nie zostały one przedłużone i nie stały się przyczyną niebezpieczeństwa (potrawy w płomieniach),

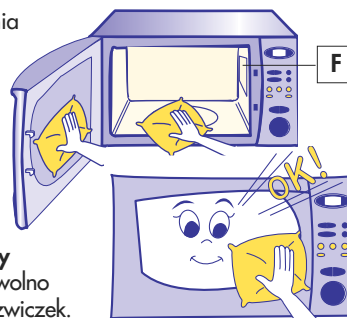
- kiedy kuchenka nie działa, ale nie został jeszcze wybrany żaden program (na monitorze jest tylko zegar), naciskamy na klawisz START (16) i trzymamy pod naciskiem przez ok. 5 sekund.
- rozlega się krótki sygnał dźwiękowy: od tej chwili nie da się zmienić czasu gotowania.
- by odblokować kuchenkę należy nacisnąć na klawisz STOP/CLEAR (10) i trzymać pod naciskiem dopóki nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

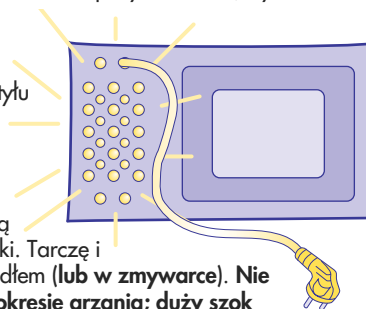
Przed przystąpieniem do wszelkich czynności konserwacyjnych lub mycia, zawsze należy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.

Czyszczenie

Utrzymanie w dobrym stanie kuchenki wymaga regularnego czyszczenia drzwiczek, płaszczyzn wewnętrznych i zewnętrznych, do czego można stosować moką gąbkę i trochę mydła neutralnego lub płynnego detergentu. Należy również zawsze utrzymywać w czystości pokrywę wylotową mikrofal (F). **Nie stosować detergentów o działaniu ściernym, wiórow metalowych lub ostrych narzędzi metalowych do czyszczenia zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni kuchenki.** Poza tym podczas czyszczenia powierzchni zewnętrznej kuchenki, należy uważać, aby do szczelin wylotowych powietrza i oparów, znajdujących się na górze urządzenia, nie dostała się woda lub płynny detergent. Nie używać detergentów na bazie amoniaku. Ponadto nie wolno używać detergentów ściernych ani alkoholu do mycia powierzchni drzwiczek. Aby zapewnić dokładne zamykanie tych drzwiczek, należy pamiętać o czyszczeniu ich od wewnętrznej strony, zapobiegając gromadzeniu się nieczystości i resztek pożywienia między drzwiczkami i przednią częścią kuchenki.



Należy regularnie czyścić otwory wlotowe powietrza, umieszczone z tyłu kuchenki, sprawdzając czy w miarę upływu czasu nie zatkały ich zanieczyszczenia.



Od czasu do czasu należy wyjąć tarczę obrotową (D) i odpowiednią podstawkę (E) celem oczyszczenia ich; to samo dotyczy dna kuchenki. Tarczę i odnośną podstawkę należy myć w roztworze wody z obojętnym mydłem (lub w zmywarce). **Nie należy zanurzać tarczy obrotowej w zimnej wodzie po dłuższym okresie grzania; duży szok termiczny może spowodować jej pęknięcie.**

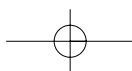
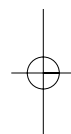
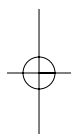
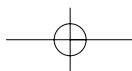
Silnik tarczy obrotowej jest zaplombowany. Jednak podczas mycia dna należy uważać, aby woda nie dostała się pod osł tarczy obrotowej (B).

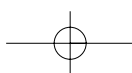
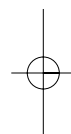
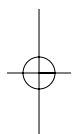
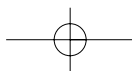
Jeśli wydaje się, że coś nie działa....

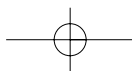
W przypadku pojawienia się jakiegś usterki, należy zwrócić się do ośrodka obsługi technicznej, upoważnionego przez wytwórcę. Jednak przed zwróceniem się do naszych fachowców, zaleca się sprawdzenie poniższego:

u s t e r k a	p r z y c z y n a / u s u n i e c i e
Urządzenie nie funkcjonuje	- Drzwiczki nie są dokładnie zamknięte - Wtyczka nie jest dobrze umieszczona w gniazdku. - Brak prądu w gniazdku (sprawdzić bezpiecznik) - nieprawidłowo nastawiony czas
Kondensat na blacie i wewnątrz kuchenki	Podczas przyrządzania potraw zawierających wodę jest rzeczą normalną, że powstająca w wyniku tego para wychodzi i zbiera się wewnątrz kuchenki i na jej blacie
Iskrenie 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. - Wybrać prawidłowy sposób gotowania lub skrócić jego czas
Potrawy się przypalają	Mieszać pożywienie podczas gotowania. Pamiętać, że łatwiej gotować żywność w kawałkach takiej samej wielkości.
Potrawy nie gotują się w sposób jednolity	Tarcza obrotowa jest zablokowana

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







Nie nadają się do gotowania mikrofalowego żadne naczynia metalowe, drewniane, wiklinowe ani 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 zmywania garnków.

