

PL

OPTYMALNE WYKORZYSTANIE KUCHENKI

Co pragnę zrobić	Jaką funkcję wybrać	Instrukcje użytkowania	Tabela ilości / czasu	
• Utrzymać ciepłość pożywienia	Tylko mikrofała	Moc  75W	117 118	
• Rozmrozić	Tylko mikrofała	Moc  110W	117 118	119
• Roztopić masło i zmiękczyć sery	Tylko mikrofała	 260W	117 118	121
• Upiec ciasto		Moc  375W	123	123
• Ugotować jarzyny	Tylko mikrofała	Moc  750W	117	
• Przyrządzić ryby			122	122
• Ugotować ryż, zupy			122	122
• Podgrzać jakąkolwiek już ugotowaną potrawę			123	
• Ugotować owoce			120	121
• Upiec na grillu hamburgery, kotlety, parówki, chleb.	Tylko grill		123	
			124	125
• Przyrządzić jarzyny panierowane	Funkcje sekwencyjnie mikrofała i grill	Pierwszy etap Moc  lub		
• Przyrządzić lasagne i makaron zapiekany		Moc  525W lub	126 127	127
• Upiec wszelkiego rodzaju pieczenie, drób, itp.		Drugi etap Moc  Tylko grill ▼▼▼		



DANE TECHNICZNE

Wymiary zewnętrzne (DłxWys.xGł.) 480x272x360
 Wymiary wewnętrzne (DłxWys.xGł.) 285x180x290
 Pojemność netto kuchenki 17 lt.
 Ciężar orientacyjny 14,6 kg.
 Średnica tarczy obrotowej 27,5 cm
 Lampa kuchenki 25 W



Pozostałe dane znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej z tyłu urządzenia.
 Urządzenie to jest zgodne z wymaganiami Dyrektywy EWG 89/336 i 92/31 w zakresie Kompatybilności Elektromagnetycznej

MOC WYJŚCIOWA

W tym modelu kuchenke maksymalna moc mikrofal wynosi 750W. Wartość ta znajduje się na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia, pod nazwą MICRO OUTPUT.



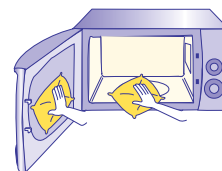
W niektórych modelach maksymalna moc w watach podana jest również z boku, w symbolu umieszczonym na drzwiczkach.

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

Z A L E C E N I A

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

- 1) UWAGA: Jeśli drzwiczki lub uszczelki są uszkodzone, kuchenka nie powinna być używana aż do kiedy doświadczony technik (przeszkolony przez producenta lub przez Punkt Obsługi Klienta sprzedawcy) nie dokona naprawy.
- 2) UWAGA: Osoby nie posiadające odpowiedniego przygotowania, narażają się na niebezpieczeństwo wykonując czynności związane z konserwacją oraz naprawą, które wymagają zdjęcia części zabezpieczających przed mikrofalami.
- 3) UWAGA: Nie podgrzewać płynów lub innych artykułów żywnościowych znajdujących się w zamkniętych opakowaniach, które mogłyby wybuchnąć.
Nie gotować ani nie podgrzewać w kuchenie jaj ze skorupką, jako że mogłyby one wybuchnąć, również po zakończeniu gotowania.
- 4) UWAGA: Zezwolić dzieciom na używanie kuchenki bez nadzoru tylko po udzieleniu im odpowiednich instrukcji zapewniających bezpieczne korzystanie z kuchenki i pouczających o zagrożeniach związanych z nieprawidłowym użyciem urządzenia.
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 jakiegokolwiek przedmiot znajduje się między jej frontową częścią a drzwiczkami.
Utrzymywać zawsze w czystości wewnętrzną stronę drzwiczek (E) używając wilgotnej szmatki oraz nieściernych detergentów. Nie pozwalać na gromadzenie się brudu lub resztek jedzenia między frontową częścią kuchenki a drzwiczkami.
- 7) Nie włączać kuchenki jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, ponieważ mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, zlecić wymianę producentowi lub jego serwisowi technicznemu, lub osobie o wymaganych kwalifikacjach w celu uniknięcia jakiegokolwiek ryzyka.
- 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” oraz funkcja „W POŁĄCZENIU Z MIKROFALAMI”, nie należy wstępnie podgrzewać kuchenki (bez art. żywnościowych), ani włączać jej kiedy jest pusta, ponieważ mogłoby to spowodować powstawanie iskier.
- 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



plastykową 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.



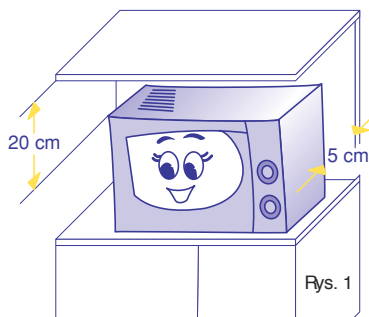
UWAGA: Kiedy urządzenie uruchamiane jest po raz pierwszy, możliwe jest, iż przez około 10 minut wydobywać się będzie zapach „nowości” lub trochę dymu. Spowodowane jest to jedynie obecnością substancji zabezpieczających zastosowanych na opornikach.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

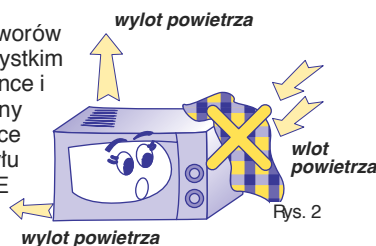
Urządzenie może być podłączone tylko do gniazd o natężeniu nie mniejszym niż 10A. Przed rozpoczęciem eksploatacji sprawdzić, czy napięcie w sieci jest takie same, jak napięcie podane na tabliczce znamionowej oraz czy gniazdko sieciowe jest prawidłowo uziemione: Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania tego przepisu.

INSTALACJA

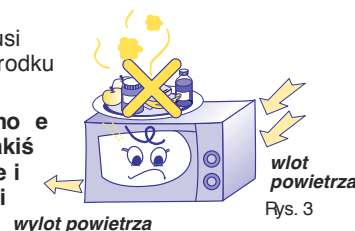
- Po wyjęciu kuchenki z opakowania sprawdzić, czy oś tarczy obrotowej (D) znajduje się w odpowiednim gnieździe obudowy. Umieścić pośrodku komory kuchenki podstawę (G) i ustawić na niej tarczę obrotową (F). Oś (D) musi wejść do odpowiedniego gniazda tarczy obrotowej.
- Sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń spowodowanych transportem, a przede wszystkim upewnić się, czy drzwiczki otwierają się i zamykają dokładnie.
- Umieścić urządzenie poziomo na wysokości przynajmniej 85 cm nad podłogą, uniemożliwiając dostęp do niego dzieciom, ponieważ szklane drzwiczki mogą osiągnąć podczas gotowania bardzo wysoką temperaturę
- Po umieszczeniu urządzenia na blacie roboczym sprawdzić, czy zachowany jest odstęp 5 cm między urządzeniem a ścianami bocznymi i drzwiami tylnymi, oraz wolna przestrzeń 20 cm nad kuchenką (por. Rys. 1). Sprawdzić również, czy kabel zasilający nie dotyka tylnej ściany kuchenki, która podczas funkcji grilla może osiągnąć bardzo wysoką temperaturę.



- 5) Nigdy nie należy zastaniać otworów wlotowych powietrza. Przede wszystkim nie należy niczego kłaść na kuchenie i należy pilnować, aby szczeliny wylotów powietrza i pary (znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia) były **ZAWSZE WOLNE** (por. Rys. 2 i Rys. 3).



- 6) Umieścić w okrągłym gnieździe podstawę (G), a na niej tarczę obrotową (F). Oś (D) musi trafiać w odpowiednie gniazdo pośrodku tarczy obrotowej.



- 7) Gdy urządzenie zostaje uruchomione po raz pierwszy, może zdarzyć się, iż przez pierwsze 10 min. będzie wydzielał jakiś zapach „nowości” i nieco dymu. Jest to całkowicie normalne i spowodowane substancjami ochronnymi, którymi zabezpieczone są elementy grzejne.

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

Można używać wszelkiego rodzaju naczyń szklanych (najlepiej z pyrexu), ceramicznych, porcelanowych, czy z terakoty, pod warunkiem, że są one pozbawione dekoracji lub metalowych części (złoczone brzegi, uchwyty, nóżki). Można również używać pojemników plastikowych odpornych na wysoką temperaturę, lecz jedynie gotując przy zastosowaniu funkcji „tylko mikrofał”. 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 mikrofał”). Jeśli pojemnik pozostanie zimny lub jeśli tylko lekko się podgrzeje oznacza to, że przystosowany on jest do gotowania w kuchenie mikrofalowej. Jeśli natomiast bardzo się podgrzeje (lub jeśli pojawią się iskry), pojemnik jest nieodpowiedni.

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

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

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

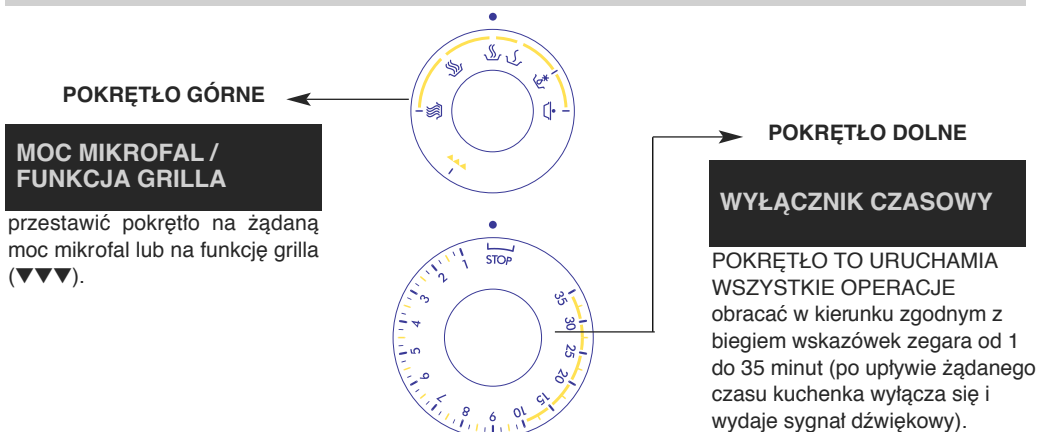
Pamiętając też o tym, że mikrofał podgrzewają jedzenie, a nie naczynia, można gotować potrawy bezpośrednio na talerzu, a więc tym samym uniknąć używania i mycia gamków.

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

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

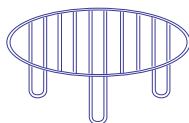
* Niebezpieczeństwo zapalenia przy dłuższym czasie gotowania

OPIS I POSŁUGIWANIE SIĘ ELEMENTAMI STERUJĄCYMI



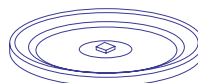
AKCESORIA STANOWIĄCE WYPOSAŻENIE KUCHENKI

RUSZT



Funkcja: Tylko grill:
dla wszystkich zastosowań grilla

TARCZA OBROTOWA



Tarcza obrotowa jest używana podczas wszystkich funkcji.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO KORZYSTANIA Z KUCHENKI

Mikrofale stanowią promieniowanie elektromagnetyczne, występujące również w przyrodzie w postaci fal świetlnych (np. promienie słoneczne), które przenikają we wszystkich kierunkach znajdujące się w kuchence jedzenie, podgrzewając cząsteczki wody, tłuszczu i cukru.

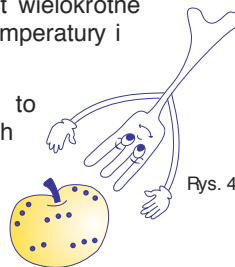
Ciepło powstaje bardzo szybko wyłączanie w pożywieniu, natomiast pojemnik rozgrzewa się tylko pośrednio w wyniku przechodzenia ciepła z gorącego jedzenia. Zapobiega to przywieraniu pożywienia do pojemnika i

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

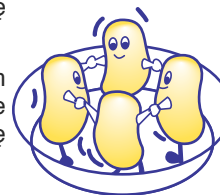
Właśnie z powodu niewielkiej ilości tłuszczu gotowanie w kuchence mikrofalowej jest uznawane za bardzo zdrowe i dietetyczne. Poza tym - w stosunku do metod tradycyjnych - gotowanie odbywa się w temperaturze niższej i w ten sposób pożywienie nie zostaje odwodnione i nie traci swoich składników odżywczych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

Podstawowe zasady właściwego gotowania w kuchence mikrofalowej

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



Rys. 4



Rys. 5

FUNKCJA “TYLKO MIKROFALE”



Funkcja ta jest przeznaczona do:

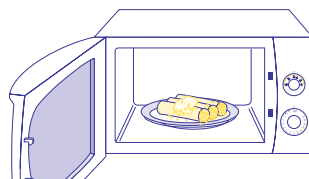
- Utrzymania ciepłoty pożywieniastr. 118
- Rozmrażaniastr. 118
- Podgrzewaniastr.120
- Przyrządzania gulaszu, białych mięs, owoców, warzyw, ryżu, zup i rybstr. 122

WŁĄCZANIE KUCHENKI KORZYSTAJĄC Z FUNKCJI “TYLKO MIKROFALE”

1

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

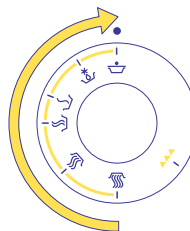
N.B. Nie należy wstępnie podgrzewać kuchenki.



2

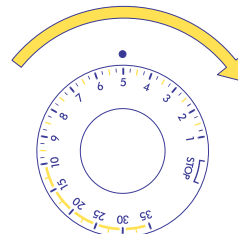
Wybrać żadaną moc, obracając górnym pokrętkiem (moc mikrofal / funkcja grilla).

N.B. Jeśli pokrętło zostanie ustawione w pozycji odpowiadającej symbolowi ▼▼▼, mikrofae nie funkcjonują (funkcjonuje tylko grill).



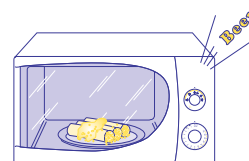
3

Ustawić żądany czas gotowania, obracając pokrętło dolne (wyłącznik czasowy) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara



4

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



Można przerwać działanie kuchenki w dowolnym momencie, ustawiając pokrętło dolne (wyłącznik czasowy) w pozycji **STOP**. Można również zmieniać długość czasu gotowania (podczas jego trwania), obracając pokrętło do przodu lub do tyłu.

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



STOSOWANIE FUNKCJI “TYLKO MIKROFALE” DO UTRZYMANIA POŻYWIENIA CIEPŁEGO

Funkcja ta jest zalecana dla wszystkich rodzajów pożywienia.

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

Przez ustawienie górnego pokrętkła (moc mikrofal / funkcja grilla) w pozycji  i przykrycie pożywienia talerzem lub przezroczystą folią, zapewnia się utrzymanie jego ciepłoty aż do chwili skonsumowania.

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

STOSOWANIE FUNKCJI “TYLKO MIKROFALE” DO ROZMRAZANIA

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



CZASY ROZMRAŻANIA

Rodzaj pożywienia	Ilość	Pokrętko górne	Pokrętko dolne (minuty)	Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
MIĘSO					
• Pieczenie (wieprzowa, wołowa, cielęca itd.)	1 kg		30 - 33		20
• Befszytki, kotlety, zrazy	200 gr	"	11 - 13		5
• Potrawka, gulasz	500 gr	"	19 - 21		10
• Mielone	500 gr	"	17 - 19	(*)	15
• Mielone	250 gr	"	12 - 14		10
• Hamburger	200 gr	"	12 - 14		10
• Kiełbasa	300 gr	"	14 - 16		10
DRÓB					
• Kaczka, indyk	1,5 kg	"	35 - 38	Po upływie okresu spoczynku	20
• Kurczak w całości	1,5 kg	"	35 - 38	opłuk ciepłą wodzie, aby	20
• Kurczak w kawałkach	500 gr	"	20 - 22	usunąć resztki lodu	10
• Piersi kurczęcia	300 gr	"	19 - 21		10
JARZYNY					
• Bakłażany w kostkach	500 gr	"	23 - 25		5
• Papryka pokrojona	500 gr	"	22 - 24		5
• Groszek wyluskany	500 gr	"	19 - 21		5
• Rdzenie karczochów	300 gr	"	15 - 17		5
• Szparagi w kawałkach	500 gr	"	20 - 22		5
• Fasolka szparagowa	500 gr	"	22 - 24	Aby ułatwić rozmrażanie	5
• Brokuły w całości	500 gr	"	21 - 23	od czasu do czasu mieszać	5
• Brukselka	500 gr	"	21 - 23	jarzyny	5
• Marchew pokrojona	500 gr	"	20 - 22		5
• Kalafior	450 gr	"	19 - 21		5
• Warzywa mieszane	300 gr	"	14 - 16		5
• Szpinak siekany	300 gr	"	15 - 17		5
RYBY					
• Filety	300 gr	"	15 - 17		7
• Dzwonka	400 gr	"	16 - 18		7
• W całości	500 gr	"	19 - 21		7
• Raki / homary	400 gr	"	16 - 18		7
NABIAŁ					
• Masło	250 gr	"	11 - 13	Usunąć folię aluminiową i części metalowe.	10
• Sery	250 gr	"	12 - 14	Nie rozmrażać kompletnie.	15
• Śmietana	200 ml	"	14 - 16	Pamiętać o czasie spoczynku. Wyjąć śmietanę z opakowania i umieścić na talerzu.	5
PIECZYWO					
• 2 bułki średnie	150 gr	"	3 - 4	Umieścić pieczywo	3
• 4 bułki średnie	300 gr	"	7 - 8	bezpośrednio na tarczy	3
• Chleb w kromkach	250 gr	"	7 - 8		3
• Chleb razowy w kromkach	250 gr	"	7 - 8		3
OWOCE					
• Truskawki, śliwki, czereśnie, porzeczki, morele	500 gr	"	14 - 15	Zamieszać 2-3 razy	10
• Maliny	300 gr	"	10 - 11	Zamieszać 2-3 razy	10
• Morwy	250 gr	"	8 - 9	Zamieszać 2-3 razy	6

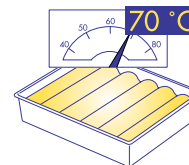
(*) Niniejsze wskazówki są odpowiednie do wykonania testów rozmrażania mięsa mielonego zgodnie z normą IEC 705, par. 18.3. Należy odwrócić rozmrażany produkt w połowie ustawionego czasu. Produkt powinien być ułożony bezpośrednio na obrotowym talerzu. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów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



STOSOWANIE FUNKCJI “TYLKO MIKROFALE” DO PODGRZEWANIA

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

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



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



Czasy podgrzewania

Rodzaj pożywienia	Ilość	Moc MW	Czas	Uwagi
ZMIĘK CZANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH				
- Czekolada / lukier - Masło	100 gr 50 -70 gr		5 - 6 0.7 - 0.12	Położyć na talerzu. Zamieszać lukier 1 raz.
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (5° / 8°C) DO TEMP. 20° / 30°C				
- Jogurt - Butelka dla niemowląt	125 gr 240 gr	"	0.12-0.17 0.35-0.40	Zdjąć aluminiową folię. Podgrzać butelkę bez smoczka i wstrząsnąć natychmiast po podgrzaniu, aby wyrównać temperaturę. Przed spożyciem sprawdzić temperaturę zawartości. Jeśli mleko ma temperaturę otoczenia, zmniejszyć lekko wskazany czas. Jeśli używane jest mleko w proszku, należy je dobrze rozpuścić, gdyż pozostały proszek mógłby się zapalić. Używać tylko mleko sterylizowane.
GOTOWE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5° / 8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C				
- Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem - Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami - Opakowanie ryb i/lub warzyw - Talerz mięsa i/lub warzyw - Talerz makaronu, cannelloni lub lasagni - Talerz ryby i/lub ryżu	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	"	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 9 7 - 9 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. 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.
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE MROŻONE DO PODGRZANIA / GOTOWANIA (TEMP. POCZĄTKOWA -18° / -20°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C				
- Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem - Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami - Opakowanie ryb i/lub warzyw ugotowanych - Opakowanie ryb i/lub warzyw surowych - Porcje mięsa i/lub warzyw - Porcje makaronu, cannelloni lub lasagni - Porcje ryby i/lub ryżu	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	"	8 - 10 7 - 9 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Chodzi o opakowania każdego rodzaju mrożonego produktu żywnościowego już ugotowanego, który można podgrzewać do temp. 70°C bezpośrednio w opakowaniu. Jeśli opakowanie jest metalowe, należy położyć jedzenie bezpośrednio na talerzu, na którym będzie się jadło i wydłużyć o kilka minut czas podgrzewania Należy wyjąć surowy produkt z opakowania i włożyć go do pojemnika przystosowanego do użycia w kuchence mikrofalowej, a następnie przykryć. Chodzi o 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.
NAPOJE Z LODÓWKI (5° / 8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C				
1 filiżanka wody 1 filiżanka mleka 1 filiżanka kawy 1 filiżanka rosółu	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	2,30"-3 2-2,30" 2-2,30" 5 - 6	Wszystkie napoje powinny być wymieszane pod koniec podgrzewania, aby wyrównać temperaturę. Jeśli chodzi o rosół, radzimy przykryć go odwróconym talerzem.
NAPOJE O TEMPERATURZE POKOJOWEJ (20° / 30°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C				
1 filiżanka wody 1 filiżanka mleka 1 filiżanka kawy 1 filiżanka rosółu	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	2-2,30" 1,30"-2 1,30"-2 4 - 5	Wszystkie napoje powinny być wymieszane pod koniec podgrzewania, aby wyrównać temperaturę. Jeśli chodzi o rosół, radzimy przykryć go odwróconym talerzem.



STOSOWANIE FUNKCJI “TYLKO MIKROFALE” DO GOTOWANIA

MIĘSO

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

RYBY

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

JARZYNY

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

Większe warzywa należy równomiernie pokroić na niewielkie kawałki.

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

Jarzyny zawsze należy przykrywać przezroczystą folią.

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

Czasy gotowania

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

(*) 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



ZUPY I RY

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

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

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

CIASTA I OWOCE

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

Czasy pieczenia ciast i owoców

Rodzaj pożywienia / ilość	Pokrętko dolne (minuty)	Pokrętko górne	Czas spoczynku (minuty)	Uwagi i porady
Ciasto orzechowe (700 gr)		18 - 23	5	Nadziewać dżemem
Tort wiedeński (850 gr)	"	22 - 27	5	Plasterki ananasa można ułożyć na dnie
Ciasto ananasowe (800 gr)	"	20 - 25	5	tortownicy albo pokrojone na kawałki wymieszać z ciastem
Placek z jabłkami (1000 gr)	"	22 - 27	5	Jabłka stanowią dekorację powierzchni.
Ciasto kawowe (750 gr)	"	18 - 23	5	Doskonałe nadziewane kremem
Krem z tartych żółtek		4 - 6	3	Miksować trzepaczką co 30"
Pieczone gruszki (300 gr)		6 - 8	3	Gruszki należy pokroić w ćwiartki
Pieczone jabłka (300 gr)	"	7 - 10	3	Jabłka należy pokroić w plasterki
Egg custard (750 gr) test A	"	14 - 16	5	Niniejsze wskazówki są odpowiednie do wykonania testów gotowania zgodnie z normą IEC 705, par. 17.3, kolejno test A i test B. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą IEC 705 znajdują się w tabelce na str.2
Sponge cake (475 gr) test B	"	7 - 9	5	



FUNKCJA “TYLKO GRILL”

Funkcja ta jest przeznaczona do:

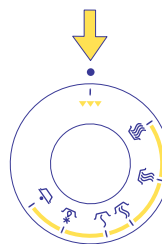
- wszelkiego rodzaju tradycyjnego pieczenia na ruszcie, np.:
hamburgery, kotlety, parówki, grzanki itp. str. 125

WŁĄCZANIE KUCHENKI Z ZASTOSOWANIEM FUNKCJI “TYLKO GRILL”

1

Podgrza wstępnie grill, w następujący sposób:

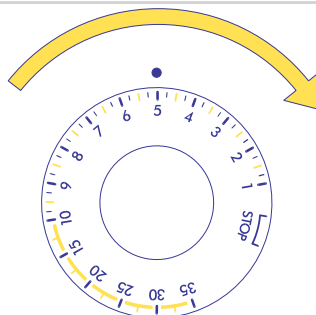
ustawić górne pokrętło (moc mikrofal / funkcja grilla) w pozycji ▼▼▼▼



2

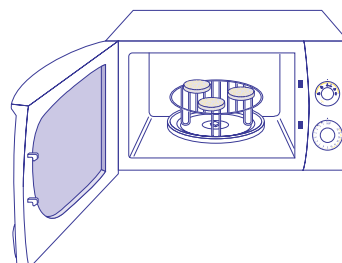
Ustawić czas wstępnego grzania (5÷8 minut), obracając pokrętło dolne (wyłącznik czasowy) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Drzwiczki muszą być zamknięte.



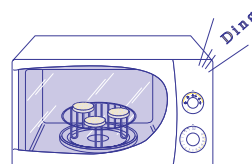
3

Po około 5 ÷ 8 minutach umieścić pożywienie na **ruszcie** i całość postawić na tarczy obrotowej, na której podczas pieczenia będzie zbierał się wyciekający tłuszcz. Ustawić żądany czas pieczenia, posługując się pokrętłem dolnym (wyłącznik czasowy). Po upływie połowy ustalonego czasu należy jedzenie obrócić.



4

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





STOSOWANIE FUNKCJI “TYLKO GRILL” DO PIECZENIA NA GRILLU

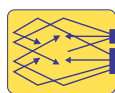
Funkcję tę można stosować do przyrządzania wszelkiego rodzaju wysmienitych potraw z rusztu. Należy pamiętać **zawsze** o wstępnym podgrzaniu grilla przez 5 ÷ 8 minut przed rozpoczęciem pieczenia.

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

Gdy otwiera się drzwiczki, aby sprawdzić proces pieczenia, element grzewczy jest gorący: należy więc zawsze pamiętać o założeniu odpowiednich rękawiczek. Po sprawdzeniu stopnia upieczenia, drzwiczki należy z powrotem zamknąć.

Czasy pieczenia

Rodzaj pożywienia	Ilość	Pokrętko górne	Pokrętko dolne (minuty)	Uwagi
• Kotlet cielęcy lub schabowy	3	▼▼▼	20 - 24	Obrócić po 12 min.
• Kielbasa	3	“	14 - 16	Należy zawsze przebić. Jeżeli jest bardzo tłusta, lepiej przekroić na pół. Obrócić po 8 min.
• Hamburgery	3	“	14 - 16	Obrócić po 8 min.
• Papryka	1	“	12 - 14	Pokroić w ćwiartki. Obrócić po 7 min.
• Bakłażany	4 plastry	“	12 - 14	Plastry grubości 1 cm. Obrócić po 7 min.
• Cukinia	6 pasemek	“	12 - 14	Pasemka grubości 1 cm. Obrócić po 7 min.
• Grzanki	4 kromki	“	4	Dobrze obciąć brzegi. Obrócić po 2 min.



MIKROFALE



GRILL

FUNKCJA Z SEKWENCJĄ “MIKROFALE I GRILL”

Funkcja ta przeznaczona jest do:

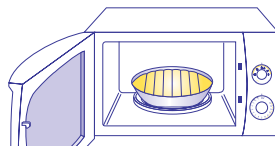
- opiekania lasagne, zapiekanek i jarzyn panierowanych
- pieczenia drobiu, pieczeni itp.

str. 127

WŁĄCZANIE KUCHENKI KORZYSTAJĄC Z FUNKCJI Z SEKWENCJĄ “MIKROFALE I GRILL”

1

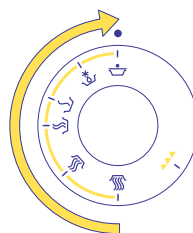
Umieścić pożywienie w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej i postawić pośrodku tarczy obrotowej.



2

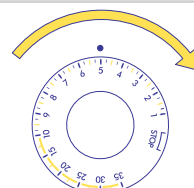
Wybrać żadaną moc, obracając górnym pokrętkiem (moc mikrofal / funkcja grilla).

N.B. je eli pokrętko zostanie ustawione na symbolu ▼▼▼, mikrofae nie funkcjonują (funkcjonuje tylko grill).



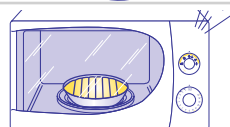
3

Ustawić żądany czas, obracając pokrętko dolne (wyłącznik czasowy) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zaprogramować czas trwania pierwszego okresu tj. gotowania mikrofalowego.



4

Po upływie ustawionego czasu, sygnał dźwiękowy powiadamia, że faza gotowania mikrofalowego jest zakończona. Należy sprawdzić stopień ugotowania potrawy i ewentualnie zamieszać ją.



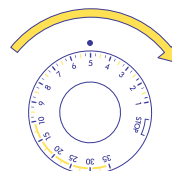
5

Następnie ustawić pokrętko górne (moc mikrofal / funkcja grilla) w pozycji ▼▼▼.



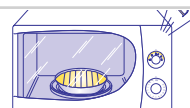
6

Ustawić pokrętko dolne (wyłącznik czasowy) na wymagany czas, aby rozpocząć drugą fazę gotowania tj. opiekanie.



7

Po upływie ustawionego czasu, **sygnał dźwiękowy** powiadamia, że faza opiekania została zakończona.





MIKROFALE



ZASTOSOWANIE FUNKCJI Z SEKWENCJĄ "MIKROFALE I GRILL" DO GOTOWANIA

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

- kuchenka nigdy nie ma być wstępnie podgrzewana;
- nie należy dodawać żadnych tłuszczów (dolać tylko 1/2 szklanki wody, aby mięso się nie wysuszyło);
- obracać pieczeń i duże kawałki mięsa tak w połowie pierwszego etapu (gotowanie mikrofalowe), jak i w połowie drugiego etapu (rumienienie i opiekanie grillem);
- otworzyć drzwiczki kuchenki, celem sprawdzenia stopnia ugotowania potrawy. Otworzenie drzwiczek przerwie funkcjonowanie mikrofal podczas pierwszego etapu gotowania oraz funkcjonowania grilla podczas drugiego etapu; w tym przypadku zaleca się jednak używanie odpowiednich rękawiczek, ponieważ element grzewczy jest bardzo gorący. Aby ponownie uruchomić kuchenkę, wystarczy zamknąć drzwiczki.

Czas gotowania

Rodzaj pożywienia	Ilość	Pierwsza faza: gotowanie mikrofalowe		Druga faza: zapiekanie grillem		Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
		Pokrętko górne	Pokrętko dolne (minuty)	Pokrętko górne	Pokrętko dolne (minuty)		
• Kopytka z kaszy manny	600 gr		10	▼▼▼	18	Nie usypywać ich zbyt	5
• Lasagne	1100 gr	"	25	"	8	Czas dla surowego ciasta	5
• Makaron zapiekany	1500 gr	"	12	"	10	Makaron należy ugotować wcześniej	5
• Kalafior w beszamelu	1000 gr	"	20	"	12	Czas dla surowego kalafiora	5
• Pomidory zapiekane z farszem	800 gr		22	"	10	Zaleca się tę samą wielkość	5
• Papryka zapiekana z farszem	1400 gr		20	"	10	Najlepiej nadają się niskie i szerokie	5
• Bakłażany zapiekane z serem	1300 gr	"	16	"	12	Bakłażany można przygotować i opiec wcześniej	5
• Ziemniaki zapiekane	1100 gr	"	30	"	12	(*)	5
• Pieczeń (wieprzowa, wołowa)	1000 gr		37	"	20	Pozostawić dookoła trochę tłuszczu, aby się nie wysuszyła	10
• Klops	800 gr		20	"	15	Odwrócić po upływie połowy każdej z dwu faz	10
Niniejsze wskazówki nie odnoszą się do testu C z normy IEC 705, co do którego należy przejść do tabeli na str. 2							
• Kurczak w całości	1200 gr	"	40	"	30	(**)	10
• Szaszłyki	600 gr	"	20	"	15	Przekłuć widelcem.	10
• Jagnię	1000 gr	"	37	"	20	połowy każdej z dwu faz	10
• Indyk (w porcjach)	1000 gr	"	40	"	20	Odwrócić po upływie połowy każdej z dwu faz	10
• Kaczka	1000 gr	"	37	"	20	Odwrócić po upływie połowy każdej z dwu faz	10

(*) Czas dla surowych ziemniaków. Niniejsze wskazówki są odpowiednie do wykonania testów gotowania zgodnie z normą IEC 705, par. 17.3, kolejno test D. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą IEC 705 znajdują się w tabelce na str.2

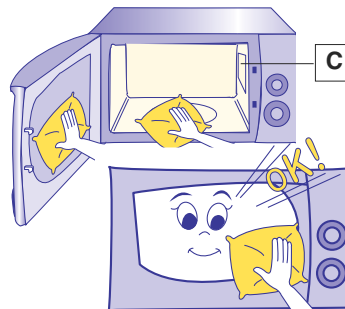
(**) Odwrócić po upływie połowy każdej z dwu faz. Odwrócić po upływie. Niniejsze wskazówki są odpowiednie do wykonania testów gotowania zgodnie z normą IEC 705, par. 17.3, kolejno test F. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą IEC 705 znajdują się w tabelce na str.2

C Z Y S Z C Z E N I E I K O N S E R W A C J A

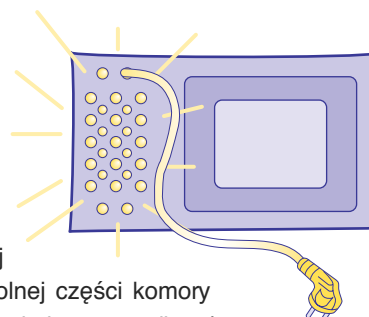
Przed przystąpieniem do wszelkich czynności konserwacyjnych lub czyszczenia, zawsze należy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.

Czyszczenie

Dzięki specjalnej emalii, którą pokryta jest wewnętrzna komora Państwa kuchni, do której nie przywierają odpryski i cząsteczki pożywienia, czyszczenie jej jest bardzo łatwe. Należy również zawsze utrzymywać w czystości pokrywę wylotową mikrofal (C), usuwając z niej odpryski tłuszczu. **Nie używać środków żrących, druciaków lub narzędzi zaostrzonych przy myciu zewnętrznej powierzchni pieca.** Oprócz tego należy uważać, aby do szczelin wylotowych powietrza i pary, znajdujących się na górze urządzenia, nie dostała się woda lub płynny detergent. Radzimy także aby nigdy nie używać alkoholu, druciaków lub środków do zmywania powierzchni wewnętrznych a przede wszystkim powierzchni zewnętrznej drzwiczek, aby nie porobić na powierzchni zadrapań i rysów. Nie używać detergentów na bazie amoniaku. Aby zapewnić dokładne ich zamykanie, należy pamiętać o czystości wewnętrznej strony tychże drzwiczek, zapobiegając gromadzeniu się nieczystości i resztek pożywienia między drzwiczkami i zewnętrzną stroną kuchni.



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



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

Nie należy zanurzać tarczy obrotowej w zimnej wodzie po dłuższym okresie grzania; duża różnica temperatur może spowodować jej pęknięcie.

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

Je eli wydaje się, e coś nie działa prawidłowo...

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

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

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

