

PL

JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE REZULTATY UŻYWAJĄC KUCHENKI

Co chcemy zrobić?	Jaką funkcję wybieramy?	Instrukcja obsługi str.	Tab. ilość/czas str.	
• Utrzymanie temperatury potraw	Tylko mikrofales	 Moc 85 W	11 14	
• Rozmrażanie	Tylko mikrofales	 Moc 125 W	11 14	15
• Zmiękczenie czekolady/lukru	Tylko mikrofales	 Moc 300 W	11 14	15
• Rozpuszczanie masła i serów		 Moc 425 W	16 17	17
• Gotowanie potrawki, piersi z kurczaka	Tylko mikrofales	 Moc 600 W	11 18	19
• Gotowanie owoców, warzyw, ryżu, zup, ryb	Tylko mikrofales	 Moc 850 W	11 18	19
• Podgrzewanie wszystkich potraw gotowych lub zamrożonych			16	17
• Rozmrażanie, podgrzewanie, gotowanie na dwóch poziomach równocześnie	Tylko mikrofales z RUSZTEM ODZIELAJĄCYM na średniej wysokości		12	13
• Szybkie gotowanie wszystkich rodzajów pieczenia, drobiu, szaszłyków, ziemniaków	W połączeniu mikrofales + obieg powietrza		20 21	21
• Pieczenie tylko ciast, które muszą wyrosnąć				
• Zapiekanie potraw (np. lasagne, warzywa zapiekane, makaron).	W połączeniu mikrofales + grill		22 23	23
• Tradycyjne smażenie pieczenia i pieczenie wszystkich ciast	Tylko obieg powietrza		24 25	25
• Pieczenie pizzy				
• Przygotowywanie potraw na bazie ciasta francuskiego				
• Grillowanie tradycyjne - hamburgery, kotlety wieprzowe, parówki, kielbaski, pieczywo tostowe, itp.	Tylko grill		26 27	27



MIKROFALES



MIKROFALES



MIKROFALES + OBIEG POWIETRZA



MIKROFALES + GRILL



OBIEG POWIETRZA



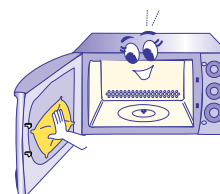
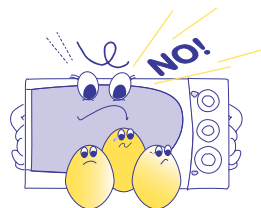
GRILL

WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- 1) UWAGA: Jeżeli drzwiczki lub uszczelki są uszkodzone, kuchenki nie należy używać, dopóki doświadczony technik (przeszkolony przez producenta lub przez Punkt Obsługi Klienta sprzedawcy) nie dokona naprawy.
- 2) UWAGA: Osoby nie posiadające odpowiedniego przygotowania narażają się na niebezpieczeństwo wykonując czynności związane z konserwacją i naprawą, które wymagają zdjęcia części zabezpieczających przed mikrofalami.
- 3) UWAGA: Nie podgrzewać płynów lub innych artykułów żywnościowych znajdujących się w zamkniętych opakowaniach, które mogłyby wybuchnąć.



Nie gotować ani nie podgrzewać w kuchence jaj ze skorupką, ponieważ mogłyby wybuchnąć również po zakończeniu gotowania.

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



Nie pozwalać, by dzieci zbliżały się do urządzenia, kiedy jest włączone (niebezpieczeństwo oparzenia).

- 5) Nie próbować włączać kuchenki przy otwartych drzwiczkach, bo powoduje to uszkodzenie urządzeń zabezpieczających.
- 6) Nie włączać kuchenki, jeśli jakikolwiek przedmiot znajduje się między jej frontową częścią a drzwiczkami.

Utrzymywać zawsze w czystości wewnętrzną stronę drzwiczek (E) używając wilgotnej szmatki oraz nieściernych detergentów. Nie pozwalać na gromadzenie się brudu lub resztek jedzenia między frontową częścią kuchenki a drzwiczkami.

- 7) Nie włączać kuchenki, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, ponieważ mogłyby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- 8) Jeżeli zauważymy dym ulatniający się z kuchenki, należy wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z gniazdka nie otwierając drzwiczek w celu stłumienia ewentualnych płomieni.
- 9) Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Aby uniknąć przegrzania i w konsekwencji ryzyka pożaru, zaleca się przeprowadzanie kontroli kuchenki w przypadku gotowania potraw w pojemnikach plastikowych, kartonowych lub wykonanych z innego łatwopalnego materiału, lub też w razie podgrzewania niewielkich ilości żywności.
- 10) Nie wkładać gorącej tarczy obrotowej do wody. Szok termiczny mógłby spowodować jej pęknięcie.
- 11) W przypadku używania funkcji "Tylko MIKROFALE" oraz funkcji "W POŁĄCZENIU Z

MIKROFALAMI", kuchenki nie należy wstępnie podgrzewać (bez artykułów żywnościowych) ani też włączać jej, kiedy jest pusta, ponieważ mogłoby to spowodować powstawanie iskier.

- 12) Przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki, należy się upewnić czy przybory kuchenne i naczynia są odporne na mikrofałe (patrz paragraf "Zalecane naczynia").
- 13) W trakcie działania urządzenie nagrzewa się. Nie dotykać elementów podgrzewających umieszczonych wewnątrz kuchenki.
- 14) W trakcie podgrzewania płynów (wody, kawy, mleka, itp.) może się zdarzyć, że w wyniku opóźnionego wrzenia zawartość zacznie nagle wrzeć i gwałtownie się wylewać powodując oparzenia. Aby temu zapobiec, przed przystąpieniem do podgrzewania płynów, należy włożyć do pojemnika plastikową łyżeczkę lub szklaną patyczek. Należy zawsze zachować ostrożność dotykając pojemnika.
- 15) Nie podgrzewać likierów o wysokim procencie zawartości alkoholu ani dużych ilości oleju, ponieważ mogłyby się zapalić.
- 16) Po podgrzaniu potraw przeznaczonych dla niemowląt (znajdujących się w butelkach lub słoiczkach), w celu uniknięcia oparzeń należy potrząsnąć pojemnikami lub wymieszać ich zawartość oraz skontrolować temperaturę przed spożyciem. Potrząśnięcie lub wymieszanie zaleca się również w celu zapewnienia jednakowej temperatury.

W razie stosowania sprzedawanych na rynku sterylizatorów do butelek, przed włączeniem kuchenki należy ZAWSZE sprawdzić czy pojemnik został napełniony ilością wody zalecaną przez producenta.

NOTA BENE: Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia może się zdarzyć, że przez około 10 minut wydobywać się z niego będzie zapach "nowości" lub niewielka ilość dymu. Spowodowane jest to jedynie obecnością substancji zabezpieczających umieszczonych na opornikach.



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

Wymiary zewnętrzne (dł. x wys. x głęb.)	520x305x480	ZUŻYCIE ENERGII	
Wymiary zewnętrzne (dł. x wys. x głęb.)	322x193x322	(Normy CENELEC HD 376)	
Pojemność netto kuchenki	23 l	Aby uzyskać 200 °C	0,3 kWh
Waga	21,6 kg.	Aby utrzymać temperaturę	
Średnica tarczy obrotowej	31 cm	200 °C przez 1 godzinę	1,1 kWh
Oświetlenie komory kuchenki	25 W	Łączne zużycie	1,4 kWh
Pozostałe dane znajdują się na tabliczce z danymi technicznymi kuchenki, umieszczonej z tyłu urządzenia.		Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom Dyrektywy CEE 89/336 i 92/31 dotyczącej Kompatybilności Elektromagnetycznej.	

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

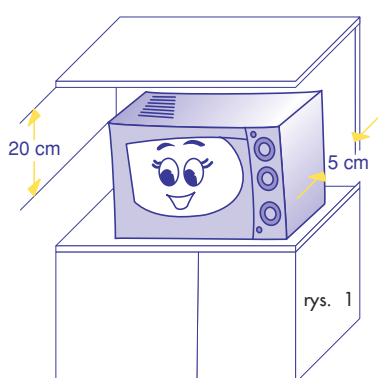
Podłączać urządzenie tylko do gniazdek o natężeniu nie mniejszym niż 16A. Ponadto, należy sprawdzić czy również wyłącznik główny w mieszkaniu ma minimalne obciążenie 16A, aby uniknąć jego nagłej interwencji w trakcie działania kuchenki.

Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada

napięciu podanemu na tabliczce z danymi technicznymi kuchenki i czy gniazdko **jest prawidłowo uziemione: Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania tego przepisu.**

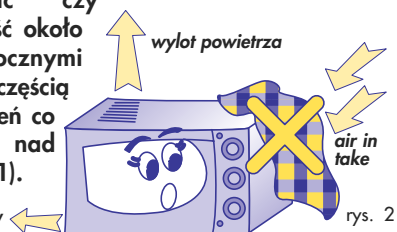
I N S T A L A C J A

- 1) Po wyjęciu kuchenki z opakowania należy usunąć wewnętrzne zabezpieczenie zawierające tarczę obrotową (H) i stosowną podstawkę (I). Sprawdzić czy oś tarczy obrotowej (D) została prawidłowo wsadzona do przeznaczonego na nią gniazda w środku tarczy obrotowej.
- 2) Wyczyścić wnętrze kuchenki wilgotną i miękką szmatką.
- 3) Sprawdzić czy nie ma uszkodzeń spowodowanych transportem, a zwłaszcza czy drzwiczki prawidłowo się otwierają i zamykają.
- 4) Umieścić urządzenie na stabilnej powierzchni na wysokości co najmniej 85 cm i poza zasięgiem dzieci, ponieważ drzwiczki w trakcie gotowania mogą się nagrzewać do wysokiej temperatury.

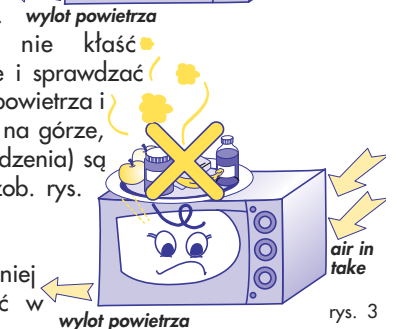


- 5) Po umieszczeniu urządzenia na powierzchni roboczej należy sprawdzić czy zachowano odległość około 5 cm między bocznymi ściankami i tylną częścią oraz wolną przestrzeń co najmniej 20 cm nad kuchenką (zob. rys. 1).

- 6) Nie zatykać otworów wlotu powietrza. **wylot powietrza**
Przede wszystkim nie kłaść niczego na kuchenie i sprawdzać czy szczeliny wylotu powietrza i pary (znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia) są **ZAWSZE WOLNE** (zob. rys. 2 i rys. 3).



- 7) Na środku gniazda ustawić podstawkę (I) i umieścić na niej tarczę obrotową (H). Oś (D) powinna się znajdować w odpowiednim gnieździe pośrodku tarczy obrotowej.
- 8) Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia może się zdarzyć, że przez około 10 minut wydobywać się z niego będzie zapach "nowości" lub niewielka ilość dymu. Spowodowane jest to jedynie obecnością substancji zabezpieczających umieszczonych na opornikach.
- 9) Ustawić urządzenie w taki sposób, by wtyczka i gniazdko były łatwo dostępne także po zakończeniu instalacji.



M O C W Y J Ś C I O W A

Maksymalna moc wyjściowa mikrofal w niniejszej kuchenie wynosi 850W. Wartość ta podana jest na tabliczce z danymi technicznymi znajdującej się z tyłu urządzenia pod nazwą MICRO OUTPUT.



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

Pośrednie dostępne poziomy mocy podane zostały na stronie 4. Informacje te będą Wam potrzebne przy wyborze przepisów do kuchenek mikrofalowych dostępnych w sprzedaży.

OPIS I UŻYCIE PRZYCISKÓW POLECEŃ

LAMPKA KONTROLNA GRILL + OBIEG POWIETRZA

Funkcja Tylko grill lub W połączeniu mikrofales + grill:
zawsze jest włączona

Funkcja Tylko z obiegiem powietrza lub W połączeniu mikrofales + obieg powietrza:
wyłącza się po osiągnięciu temperatury ustawionej przy użyciu pokrętki termostatu.

POKRĘTKO TERMOSTATU/GRILLA

Funkcja Tylko z obiegiem powietrza lub W połączeniu mikrofales + obieg powietrza:
przekręcić pokrętkę od 60 do 120 zgodnie z żądaną temperaturą gotowania.

Funkcja Tylko grill lub W połączeniu mikrofales + grill:
przekręcić pokrętkę do pozycji ▼▼▼.

Funkcja Tylko mikrofales
sprawdzić czy pokrętkę znajduje się w pozycji ●.

POKRĘTKO WYBORU POZIOMU MOCY MIKROFAL

Funkcja Tylko mikrofales lub W połączeniu z mikrofalami:
przekręcić pokrętkę zgodnie z żądanym poziomem mocy.

LAMPKA KONTROLNA MIKROFAL

Funkcja Tylko mikrofales lub W połączeniu z mikrofalami:
sygnalizuje działanie mikrofales.

POKRĘTKO REGULATORA CZASU

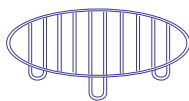
POKRĘTKO TO DAJE POZATEK WSZYSTKIM OPERACJOM GOTOWANIA

Funkcja Tylko mikrofales lub W połączeniu z mikrofalami:
przekręcić pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara od 1 do 60 minut; po upływie ustawionego czasu kuchenka się wyłączy i wyda sygnał dźwiękowy.

Funkcja Tylko z obiegiem powietrza lub tylko grill:
Przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji . Kuchenka POZOSTANIE włączona aż do momentu ręcznego przesunięcia pokrętki do pozycji STOP.

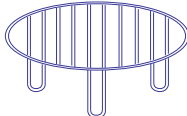
DOSTARCZANE AKCESORIA

DOLNY RUSZT



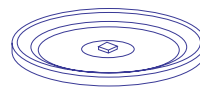
Funkcja Tylko z obiegiem powietrza:
do wszystkich rodzajów tradycyjnego gotowania, zwłaszcza do pieczenia ciast.
Funkcja W połączeniu mikrofales + obieg powietrza:
do szybkiego gotowania mięsa, ziemniaków, pieczenia niektórych ciast, które muszą wyrosnąć.

GÓRNY RUSZT



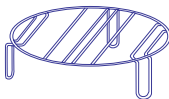
FUNKCJA TYLKO GRILL
do wszystkich rodzajów grillowania

TARCZA OBROTOWA



Tarcza obrotowa wykorzystywana jest zawsze we wszystkich funkcjach.

GRILL



Funkcja tylko mikrofales

Do wszystkich rodzajów smażenia na dwóch poziomach RÓWNOCZEŚNIE (Na przykład, duże ilości produktów żywnościowych lub produkty różnego typu). Patrz instrukcje na str. 12.

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

Wykorzystując funkcję: tylko mikrofałe oraz mikrofałe w połączeniu, można używać wszelkiego rodzaju naczyń szklanych (najlepiej z żaroodpornego materiału), ceramicznych, porcelanowych czy z terakoty pod warunkiem, że są one pozbawione dekoracji lub metalowych części (złoczone brzegi, uchwyty, nóżki).

Można używać również pojemników plastikowych odpornych na działanie ciepła, lecz wyłącznie w przypadku gotowania z użyciem funkcji "tylko mikrofałe". W każdym razie, jeżeli mamy wątpliwości co do użycia danego pojemnika, można wykonać następującą prostą próbę: włożyć pusty pojemnik do kuchenki na 30 sekund przy maksymalnym poziomie mocy (funkcja "tylko mikrofałe").

Jeżeli pojemnik pozostanie zimny lub jedynie lekko się podgrzeje, oznacza to, że przystosowany jest do gotowania w kuchenke mikrofalowej.

Jeżeli jednak będzie bardzo gorący (lub jeśli pojawią się iskry), pojemnik jest nieodpowiedni.

W przypadku krótkiego czasu podgrzewania jako podstawki można także użyć papierowych serwetek, kartonowych tacek i plastikowych talerzy jednorazowego użytku. Jeśli chodzi o

kształt i wymiary naczyń, powinny one umożliwiać ich swobodne obracanie się.

W przypadku korzystania z naczyń prostokątnych o dużych rozmiarach (które nie mogą się obracać w komorze kuchenki), wystarczy zablokować ruch tarczy obrotowej (H) wyciągając z gniazda oś tarczy (D).

Należy pamiętać, że w takich warunkach, aby osiągnąć zadowalające rezultaty, należy mieszać jedzenie podczas gotowania i kilkakrotnie obrócić naczynie.

Do gotowania w kuchenke mikrofalowej nie nadają się wszelkiego rodzaju naczynia metalowe, drewniane, wiklinowe czy kryształowe.

Należy pamiętać, że ponieważ mikrofałe podgrzewają jedzenie a nie naczynie, można gotować jedzenie bezpośrednio w naczyniu, w którym zostanie ono podane i w ten sposób uniknąć użycia i czyszczenia garnków.

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

Jeżeli urządzenie wykorzystywane jest z funkcją **tylko obieg powietrza lub tylko grill**, można używać wszystkich rodzajów pojemników przeznaczonych do kuchenek (patrz tabela).

	Szkło	Materiał żaroodporny	Szkło ceramiczne	Terakota	Folia aluminiowa	Plastik	Papier lub karton*	Pojemniki metalowe
<i>Tylko mikrofałe</i>	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	TAK	TAK	NIE
<i>W połączeniu</i>	NIE	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	NIE	NIE
<i>Tylko z obiegiem powietrza/tylko grill</i>	NIE	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	TAK

* Mogą się zapalić przy zbyt długim czasie gotowania.

ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA KUCHENKI

Mikrofale to promieniowanie elektromagnetyczne występujące również w przyrodzie w postaci fal świetlnych (np. promienie słoneczne), które w kuchenke przechodzą przez żywność we wszystkich kierunkach i podgrzewają cząsteczki wody, tłuszczu i cukru. Ciepło powstaje bardzo szybko jedynie w produktach żywnościowych, natomiast pojemnik nagrzewa się tylko pośrednio wskutek przechodzenia nań ciepła z gorącej żywności. Zapobiega to przywieraniu jedzenia do pojemnika i dlatego w czasie procesu

gotowania można używać niewielkich ilości tłuszczu (lub nie używać go wcale).

Właśnie z powodu niskiej zawartości tłuszczu gotowanie w kuchenke mikrofalowej uznaje się za bardzo zdrowe i dietetyczne.

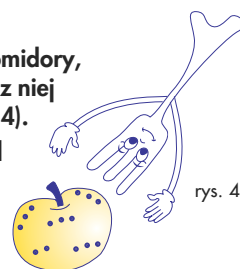
Ponadto, w porównaniu do systemów tradycyjnych gotowanie odbywa się w niższej temperaturze, dzięki czemu pokarm nie ulega odwodnieniu, nie traci swoich składników odżywczych i w większym stopniu zachowuje smak.

Podstawowe zasady prawidłowego gotowania w kuchenke mikrofalowej

- 1) Aby ustawić prawidłowo czas, korzystając z tabeli podanych w dalszej części instrukcji, należy pamiętać, że przy zwiększeniu ilości jedzenia należy także proporcjonalnie wydłużyć czas gotowania i odwrotnie.

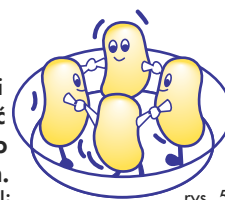
Ważne jest przestrzeganie czasu "spoczynku": przez **czas spoczynku** rozumie się czas, w którym po zakończeniu gotowania potrawę należy pozostawić, aby umożliwić dodatkowe rozprzestrzenienie się w niej ciepła. Na przykład temperatura mięsa w trakcie czasu spoczynku wzrośnie o około 5 - 8°C. Potrawę można na okres czasu spoczynku pozostawiać również poza kuchenką.

- 2) Jedną z podstawowych czynności, którą należy wykonać, jest wielokrotne **mieszanie** podczas gotowania: służy to wyrównaniu temperatury i skróceniu czasu gotowania.
- 3) Zaleca się także **przewracanie** jedzenia podczas gotowania.
- 4) **Żywność ze skórką, łupiną lub w błonie (np. jabłka, ziemniaki, pomidory, parówki, ryby) należy nakłuć w kilku miejscach widelcem, aby mogła z niej uchodzić para wodna, a skórka lub łupina nie uległy rozerwaniu (rys. 4).**



rys. 4

- 5) W przypadku gotowania wielu porcji tej samej potrawy, na przykład gotowanych ziemniaków, należy **ułożyć je w kształcie pierścienia** w żaroodpornym naczyniu, aby uzyskać jednakową temperaturę (rys. 5).
- 6) Im niższa temperatura jedzenia wkładanego do kuchenki mikrofalowej, tym dłuższy wymagany czas gotowania. Żywność o temperaturze pokojowej gotuje się szybciej niż żywność z lodówki.



rys. 5

- 7) Należy gotować z pojemnikiem umieszczonym zawsze pośrodku tarczy obrotowej.
- 8) **Powstawanie kondensatu** wewnątrz kuchenki, w pobliżu drzwiczek i wylotów powietrza jest zjawiskiem całkowicie normalnym. **Aby zmniejszyć jego ilość, należy przykryć potrawę przezroczystą folią, papierem do pieczenia, szklanymi pokrywkami lub po prostu odwróconym talerzem.** Ponadto, żywność zawierająca wodę (np. warzywa) gotuje się lepiej, jeśli ją przykryjemy. Przykrycie potraw pozwala ponadto utrzymać wewnątrz kuchenki w czystości. Należy stosować przezroczystą folię przeznaczoną do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

FUNKCJA TYLKO MIKROFALE



Funkcja ta jest odpowiednia do:

- utrzymania temperatury potrawpag. 14
- rozmrażaniapag. 14

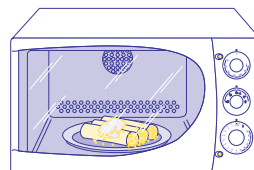
- podgrzewaniastr. 16
- gotowania potrawy, białych mięs, owoców, warzyw, ryżu, zup, rybstr. 18

WŁĄCZANIE KUCHENKI W FUNKCJI TYLKO MIKROFALE

1

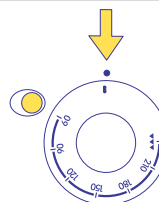
Włożyć potrawę do pojemnika przeznaczonego do użycia w kuchenkach mikrofalowych i ustawić pojemnik na środku tarczy obrotowej.

NB: Nie należy nagrzewać kuchenki.



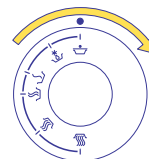
2

Sprawdzić czy pokrętko termostatu/grilla znajduje się w pozycji 0.



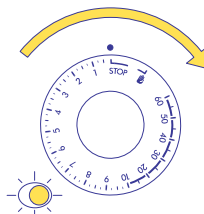
3

Wybrać żądaną moc mikrofal przy użyciu pokrętki mocy mikrofal.



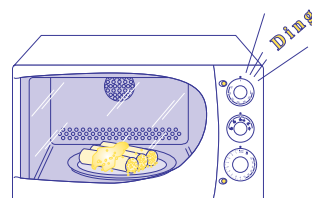
4

Nastawić żądany czas gotowania przekręcając pokrętko regulatora czasu zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Lampka kontrolna zapali się w celu zasygnalizowania rozpoczęcia działania mikrofal.



5

Po upływie nastawionego czasu sygnał dźwiękowy oznajmi koniec gotowania.



W dowolnym momencie można przerwać działanie kuchenki przekręcając pokrętko regulatora czasu do pozycji **STOP**. Można także zmieniać czas gotowania (w trakcie jego trwania) przekręcając wspomniane pokrętko do przodu lub do tyłu. W trakcie gotowania można skontrolować przebieg działania funkcji otwierając drzwiczki i sprawdzając potrawę.

Powoduje to przerwanie działania kuchenki, które zostaje wznowione po zamknięciu drzwiczek.



DO RÓWNOCZESNEGO GOTOWANIA NA DWÓCH POZIOMACH UŻYWAĆ FUNKCJI TYLKO MIKROFALE

Przy użyciu środkowego rusztu oddzielającego w funkcji tylko mikrofales można równocześnie rozmrażać, podgrzewać i gotować produkty żywnościowe, także różnego rodzaju, rozmieszczone na dwóch poziomach. Specjalny system podwójnej emisji mikrofal umożliwia bowiem optymalizację dystrybucji energii.

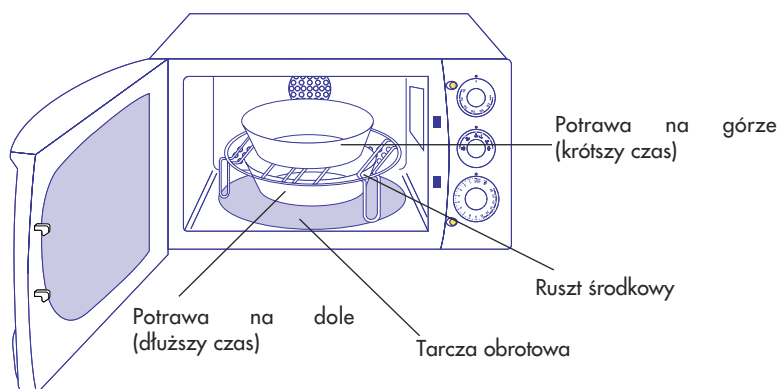
Jeżeli chcemy gotować dwie potrawy równocześnie, wystarczy pamiętać o poniższych prostych ogólnych zasadach:

- 1) Czas równoczesnego gotowania potraw różni się od czasu gotowania potraw pojedynczo.

Dlatego należy zawsze sprawdzać tabelę na str. 13.

Czas gotowania równoczesnego	
Ziemniaki (u góry)	24 min
Gulasz (na dole)	48 min
Czas gotowania pojedynczo	
Ziemniaki	10 - 14 min
Gulasz	35 - 40 min

- 2) Należy pamiętać o umieszczaniu ZAWSZE na środkowym RUSZCIE ODDZIELAJĄCYM potrawy wymagającej krótszego czasu gotowania: w ten sposób łatwiej będzie wyjąć górne naczynie. Wyjąć ruszt i dokończyć gotowanie drugiej potrawy.



- 3) Należy przestrzegać wskazówek i zaleceń podanych w tabelach; zwłaszcza sprawdzać zawsze przed wyjęciem czy produkty żywnościowe do podgrzania są bardzo gorące. Po zakończeniu gotowania, przy wyjmowaniu produktów zwykle umieszczonych na ruszcie, zaleca się zawsze wyjmowanie również samego rusztu.



TABELE GOTOWANIA NA DWÓCH POZIOMACH

Czas rozmrażania

Rodzaj żywności	Poz. naczyń	Ilość w g	Pokrętko wyboru mocy mikrofal	Minuty	Uwagi
• Mięso mielone	Na górze	500		24	Przewrócić mięso po 15 minutach. Na zakończenie zostawić na 15 min.
• Mięso mielone	Na dole	500		24	
• Kurczak w kawałkach	Na górze	500		28	Oddzielić kawałki mięsa w trakcie rozmrażania.
• Potrawka	Na dole	500		28	Na zakończenie zostawić na 15 minut.
• Kalafior	Na górze	450		26	Na zakończenie zostawić na 5-10 minut.
• Ryba w całości	Na dole	500		26	Na zakończenie zostawić na 5-10 minut.

Czas podgrzewania

Rodzaj żywności	Poz. naczyń	Ilość w g	Pokrętko wyboru mocy mikrofal	Minuty	Uwagi
• Porcja mięsa	Na górze	150		8	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja warzyw	Na dole	250		8	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja lasagni	Na górze	500		11	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja lasagni	Na dole	500		11	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja mięsa	Na górze	150		8	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja lasagni	Na dole	500		10	Przykryć żywność przezroczystą folią.

Czas gotowania

Rodzaj żywności	Poz. naczyń	Ilość w g	Pokrętko wyboru mocy mikrofal	Minuty	Uwagi
• Ziemniaki	Na górze	500		24	Pokroić na jednakowe kawałki i przykryć folią.
• Ziemniaki	Na dole	500		24	Pokroić na jednakowe kawałki i przykryć folią.
• Marchew	Na górze	500		20	Pokroić na jednakowe kawałki i przykryć folią.
• Marchew	Na dole	500		20	Pokroić na jednakowe kawałki i przykryć folią.
• Ryba w dzwoneczkach	Na górze	400		15	Przykryć folią. Po 15 min. wyjąć ruszt.
• Cukinie	Na dole	475		18	Pozostawić w całości i przykryć folią.
• Ryba w całości	Na górze	200		13	Przykryć folią. Po 13 min. wyjąć ruszt.
• Cukinie	Na dole	475		17	Pozostawić w całości i przykryć folią.
• Ryba w całości	Na górze	200		13	Przykryć folią.
• Ryba w całości	Na dole	200		13	Przykryć folią.
• Ziemniaki	Na górze	500		24	Pozostawić w całości i przykryć folią.
• Gulasz	Na dole	1500		48	Po 24 min. wyjąć ruszt. Przemieszczać 2-3 razy.
• Ryż	Na górze	300		24	Przykryć folią i przemieszczać 2 razy.
• Biała kapusta	Na dole	500		24	Pozostawić w całości i przykryć folią.
• Zielony groszek	Na górze	500		22	Przykryć folią.
• Brukselka	Na dole	500		22	Przykryć folią.



MIKROFALE

UŻYCIĘ FUNKCJI TYLKO MIKROFALE DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY POTRAW

- Funkcję tę zaleca się do wszystkich rodzajów potraw. Pozwala ona utrzymać temperaturę potraw dopiero co ugotowanych lub podgrzanych, unikając ich wysuszenia czy przywarcia do naczynia, w którym były gotowane.
- Jeśli ustawimy pokrętkę mocy w pozycji  i przykryjemy potrawę talerzem lub przezroczystą folią, to pozostanie ciepła aż do chwili jej spożywania.
- W zależności od preferencji, potrawy można zostawiać w kuchence bezpośrednio na talerzu, na którym zostaną one podane (zawsze pod przykryciem).

UŻYWANIE FUNKCJI TYLKO MIKROFALE DO ROZMRAŻANIA

- Żywność zamrożoną w torebkach, w plastikowej folii lub w opakowaniu fabrycznym można umieścić bezpośrednio w kuchence pod warunkiem, że opakowania nie zawierają żadnych metalowych elementów (np. zatrzasków czy zszywaczy).
- Artykuły spożywcze, takie jak warzywa czy ryby, nie wymagają całkowitego rozmrożenia przed rozpoczęciem gotowania.
- Mięso w sosie, ragu i mięso duszone rozmrażają się łatwiej i szybciej, jeżeli je od czasu do czasu przemieszamy, przewrócimy i/lub rozdzielimy.
- Podczas rozmrażania mięso, ryby i owoce wydzielają płyny. Dlatego zaleca się ich rozmrażanie w półmisku.
- Zaleca się wkładanie poszczególnych kawałków mięsa do osobnych woreczków przed ich umieszczeniem w zamrażarce. Zaoszczędzi nam to wiele czasu w trakcie ich przyrządzania.
- Należy z ostrożnością stosować czas podany na opakowaniu, ponieważ nie zawsze będzie prawidłowy. Należy stosować czas rozmrażania nieznacznie dłuższy od czasu podanego. Długość czasu rozmrażania będzie się zmieniać w zależności od stopnia zamrożenia produktu.



Czas rozmrażania

Rodzaj żywności	Ilość	Pokrętko wyboru mocy mikrofal	Pokrętko regulatora czasu (minuty)	Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
MIĘSO					
• Pieczenie (wieprzowa, wołowa, cielęca, itp.)	1 kg		25 - 28		20
• Befszytki, kotlety, zrazy	200 gr	"	6 - 8	(*)	5
• Potrawka, gulasz	500 gr	"	14 - 16		10
• Mięso mielone	500 gr	"	11 - 13		15
"	250 gr	"	5 - 7		10
• Hamburger	200 gr	"	7 - 9		10
• Kiełbasa	300 gr	"	9 - 11		10
DROB					
• Kaczka, indyk	1,5 kg	"	35 - 40	Po upływie czasu spoczynku optukać w cieplej wodzie, aby usunąć ewentualne resztki lodu.	20
• Kurczak w całości	1,5 kg	"	35 - 40		20
• Kurczak w kawałkach	500 gr	"	14 - 16		10
• Piersi z kurczaka	300 gr	"	13 - 15		10
WARZYWA					
• Bakłażany w kostkach	500 gr	"	16 - 19	Aby ułatwić rozmrażanie od czasu do czasu przemieszać warzywa.	5
• Papryka w kawałkach	500 gr	"	15 - 18		5
• Groszek wytłuskany	500 gr	"	12 - 15		5
• Rdzenie karczochów	300 gr	"	9 - 11		5
• Szparagi w kawałkach	500 gr	"	14 - 16		5
• Fasolka szparagowa w kawałkach	500 gr	"	15 - 18		5
• Brokuły w całości	500 gr	"	15 - 17		5
• Brukselka	500 gr	"	15 - 17		5
• Marchew w plasterkach	500 gr	"	14 - 16		5
• Kalafior w kawałkach	450 gr	"	13 - 15		5
• Warzywa mieszane	300 gr	"	8 - 10		5
• Posiekany szpinak	300 gr	"	9 - 11		5
RYBY					
• Filety	300 gr	"	9 - 11		7
• Dzwonka	400 gr	"	10 - 12		7
• W całości	500 gr	"	13 - 15		7
• Krewetki	400 gr	"	10 - 12		7
NABIAŁ					
• Masło	250 gr	"	5 - 7	Usunąć folię aluminiową i metalowe elementy.	10
• Ser	250 gr	"	6 - 8	Sera nie należy całkowicie rozm- rażać.Przestrzegać czas spoczynku.	15
• Śmietana	200 ml	"	8 - 10	Śmietanę wyjąć z pojemni- ka i umieścić na talerzu.	5
PIECZYWO					
• 2 bułki średniej wielkości	150 gr	"	1 - 2	Chleb położyć bezpośred- nio na tarczy obrotowej.	3
• 4 bułki średniej wielkości	300 gr	"	4 - 6		3
• Chleb w kromkach	250 gr	"	4 - 6		3
• Chleb razowy w kromkach	250 gr	"	4 - 6		3
OWOCE					
• Truskawki, śliwki, czereśnie, porzeczki, morele	500 gr	"	12 - 14	Zamieszać 2 - 3 razy.	10
• Maliny	300 gr	"	8 - 10	Zamieszać 2 - 3 razy.	10
• Jeżyny	250 gr	"	6 - 8	Zamieszać 2 - 3 razy.	6

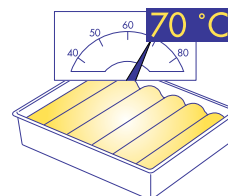
(*) Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby rozmrażania mięsa mielonego, zgodnie z normą 60705, par.13.3 (zob. str. 2). Rozmrażany produkt należy przewrócić w połowie ustawionego czasu. Produkt przeznaczony do rozmrożenia umieścić bezpośrednio na tarczy obrotowej. Dodatkowe wskazówki, dotyczące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



UŻYCIĘ FUNKCJI TYLKO MIKROFALE DO PODGRZEWANIA

Podgrzewanie potraw to funkcja, w której kuchenka mikrofalowa w pełni wykazuje swoją przydatność i skuteczność. W porównaniu bowiem z metodami tradycyjnymi użycie mikrofal pozwala zaoszczędzić czas i tym samym energię elektryczną.

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





Czas podgrzewania

Rodzaj żywności	Ilość	Pokrętko wyboru mocy mikrofal	Pokrętko term./grill	Pokrętko regulatora czasu (min.)	Uwagi
ZMIĘKCZANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH					
• Czekolada/lukier	100 g			4 - 5	Położyć na talerzu. Lukier jeden raz zamieszać.
• Masło	50 -70 g		"	0'.5" - 0'.10"	
GOTOWE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5/8°C) DO TEMP. 20/30°C					
• Jogurt	125 g	"	"	0'.15"-0'.20"	Zdjąć folię aluminiową.
• Butelka dla niemowląt	240 g	"	"	0'.30"-0'.35"	Podgrzać butelkę bez smoczka i wstrząsnąć natychmiast po podgrzaniu, aby wyrównać temperaturę. Przed spożyciem sprawdzić temperaturę zawartości. Jeżeli mleko ma temperaturę otoczenia, lekko zmniejszyć wskazany czas. W przypadku użycia mleka w proszku należy je bardzo dobrze rozpuścić, ponieważ pozostały proszek mógłby się zapalić. Używać tylko mleka wysterylizowanego.
GOTOWE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5/8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem	400 g	"	"	4 - 6	Chodzi o opakowania dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego dostępnego w sprzedaży, który należy podgrzać do temp. 70°C. Wyjąć produkt z ewentualnych metalowych opakowań i położyć go bezpośrednio na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia. Aby uzyskać jak najlepszy rezultat, produkt powinien być zawsze przykryty.
• Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami	400 g	"	"	4 - 6	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw	300 g	"	"	3 - 5	
• Potrawa z mięsa i/lub warzyw	400 g	"	"	5 - 7	Chodzi o porcje dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego, który należy podgrzać do temp. 70°C. Produkt należy położyć bezpośrednio na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia i zawsze przykryć przezroczystą folią lub odwróconym talerzem.
• Potrawa z makaronu, cannelloni lub lasagni	400 g	"	"	5 - 7	
• Potrawa z ryb i/lub ryżu	300 g	"	"	4 - 6	
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE MROŻONE DO PODGRZANIA/GOTOWANIA (TEMP. POCZĄTKOWA -18°/-20°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem	400 g	"	"	6 - 8	Chodzi o opakowania dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego, który należy podgrzać do temp. 70°C bezpośrednio w opakowaniu; w przypadku pojemnika metalowego produkt należy położyć bezpośrednio na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia i o kilka minut zwiększyć czas podgrzewania.
• Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami	400 g	"	"	5 - 7	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw ugotowanych	300 g	"	"	3 - 5	Wyjąć surowy produkt z opakowania i włożyć go bezpośrednio do pojemnika przystosowanego do użytku w kuchenke mikrofalowej, a następnie przykryć.
• Opakowanie ryb i/lub warzyw	300 g	"	"	8 - 10	
• Porcje mięsa i/lub warzyw	400 g	"	"	6 - 8	Chodzi o porcje dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego, który należy podgrzać do temp. 70°C. Zamrożony produkt należy położyć na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia i przykryć go drugim odwróconym talerzem lub pokrywką z żaroodpornego szkła. Upewnić się czy środek jest ciepły; jeśli to możliwe, przemieszać potrawę.
• Porcje makaronu, cannelloni lub lasagni	400 g	"	"	7 - 9	
• Porcje ryby i/lub ryżu	300 g	"	"	4 - 6	
NAPOJE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5/8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
• 1 filiżanka wody	180 cl	"	"	2 - 2'.30"	Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury. W przypadku rosołu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cl	"	"	1'.30" - 2	
• 1 filiżanka kawy	100 cl	"	"	1'.30" - 2	
• 1 talerz rosołu	300 cl	"	"	4 - 5	
NAPOJE O TEMPERATURZE POKOJOWEJ (TEMP. POCZĄTKOWA 20°/30°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
• 1 filiżanka wody	180 cl	"	"	1'.30" - 2	Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury. W przypadku rosołu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cl	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 filiżanka kawy	100 cl	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 talerz rosołu	300 cl	"	"	3 - 4	



UŻYCIE FUNKCJI TYLKO MIKROFALE DO GOTOWANIA

ZUPY I RYŻ

- Zupy ogólnie wymagają mniejszej ilości wody, ponieważ parowanie w kuchence mikrofalowej jest raczej niewielkie. Sól należy dodawać dopiero pod koniec gotowania lub podczas czasu spoczynku ze względu na jej właściwości odwadniające.
- Prawdą jest, że czas potrzebny do ugotowania ryżu w kuchence mikrofalowej (podobnie zresztą jak makaronu) jest mniej więcej taki sam, jak podczas tradycyjnego gotowania. Zaletą przyrządzania risotto w kuchence mikrofalowej jest to, że nie trzeba go stale mieszać (wystarczy 2 - 3 razy zamieszać). Wszystkie składniki wkłada się razem do pojemnika przystosowanego do użytku w kuchence mikrofalowej i przykrytego przezroczystą folią (na 300 g ryżu potrzebne jest 750 g rosółu, jeżeli kuchenka zaprogramowana jest na maksymalną moc na około 12 - 15 minut). Ponadto, ryż nie przywiera do dna pojemnika i ponieważ można gotować go w półmisku lub w innym naczyniu przeznaczonym do podania na stół, nie trzeba używać dodatkowego talerza.

MIĘSO

W przypadku gotowania mięsa przy użyciu funkcji tylko mikrofales, zaleca się przykrycie go przezroczystą folią odpowiednią do kuchenek mikrofalowych; w ten sposób ułatwiamy doskonałą dystrybucję ciepła i zapobiegamy nadmiernemu wysuszeniu potraw. Funkcja ta odpowiednia jest do gotowania potrawki, gulaszu, piersi z kurczaka, etc. Do przygotowywania pieczeni, szaszłyków, itp. należy używać funkcji w potężeniu.

RYBY

Ryby pieką się szybko i z doskonałym rezultatem. Można dodać odrobinę masła bądź oleju (lub nie dodawać) i przykryć przezroczystą folią. Oczywiście ewentualną skórę należy naciąć; filety powinny być regularnie rozmieszczone. Odradza się smażenie ryby panierowanej w jajku.

WARZYWA

Warzywa przygotowane w kuchence mikrofalowej zachowują swój kolor i wartości odżywcze w większym stopniu aniżeli przy zastosowaniu tradycyjnej metody gotowania.

Przed rozpoczęciem gotowania należy je umyć i oczyścić.

Większe warzywa pokroić na jednakowe kawałki.

Na każde 500 g warzyw należy wlać około 5 łyżek wody (warzywa o dużej ilości włókien wymagają większej ilości wody).

Warzywa należy zawsze przykryć przezroczystą folią.

Wymieszać przynajmniej jeden raz w połowie gotowania i dopiero na końcu dodać odrobinę soli.



Czas gotowania

Rodzaj żywności	Ilość	Pokrętko wyboru mocy mikrofal	Pokrętko regulatora czasu (minuty)	Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
FISH					
• Filety	300 g		5 - 7	Przykryć folią.	2
• Plasterki	300 g	"	7 - 9	Przykryć folią.	2
• W całości	500 g	"	8 - 10	Przykryć folią.	2
• W całości	250 g	"	5 - 7	Przykryć folią.	2
• Dzwonka	400 g	"	7 - 9	Przykryć folią.	2
• Krewetki	500 g	"	7 - 9	Przykryć folią.	2
WARZYWA					
• Szparagi	500 g		9 - 10	Pokroić na 2 cm kawałki.	4
• Karczochy	300 g	"	11 - 12	Zaleca się stosowanie rdzeni karczocha.	4
• Fasolka szparagowa	500 g	"	11 - 12	Pokroić na kawałki.	4
• Brokuły	500 g	"	7 - 8	Porozdzielać poszczególne główki.	4
• Brukselka	500 g	"	7 - 8	Pozostawić w całości.	4
• Biała kapusta	500 g	"	7 - 8	Pozostawić w całości.	4
• Czerwona kapusta	500 g	"	7 - 8	Pozostawić w całości.	4
• Marchew	500 g	"	9 - 10	Pokroić na jednakowe kawałki.	4
• Kalafior	500 g	"	11 - 12	Porozdzielać główki.	4
• Seler	500 g	"	7 - 8	Podzielić na kawałki.	4
• Bakłażany	500 g	"	6 - 7	Pokroić w kostkę.	4
• Pory	500 g	"	6 - 7	Pozostawić w całości.	4
• Pieczarki	500 g	"	6 - 7	Pozostawić w całości. Nie trzeba dodawać wody.	4
• Cebula	250 g	"	5 - 6	W całości i w tej samej wielkości. Nie trzeba dodawać wody.	4
• Szpinak	300 g	"	6 - 7	Przykryć po uprzednim umyciu i odcedzeniu.	4
• Zielony groszek	500 g	"	10 - 11		4
• Koper włoski	500 g	"	12 - 13	Pokroić na ćwiartki.	4
• Papryka	500 g	"	9 - 10	Pokroić na kawałki.	4
• Ziemniaki	500 g	"	8 - 9	Pokroić na jednakowe kawałki.	4
• Cukinie	500 g	"	7 - 8	Pozostawić w całości.	4
MIĘSO					
• Gulasz	1,5 kg	"	35 - 40	Gotować bez przykrycia i wymieszać 2 - 3 razy.	10
• Piersi z kurczaka	500 g		13 - 15	Przewrócić w połowie gotowania.	3
• Klops	900 g	"	19 - 21	(*)	5
CIASTA					
• Egg custard (Krem angielski)	750 g		15 - 17	(**)	5
• Sponge cake (Ciasto biszkoptowe)	475 g	"	7 - 9	(***)	5

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

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

(**) Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par.12.3.1. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.

(***) Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par.12.3.2. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.



FUNKCJA W POŁĄCZENIU MIKROFALE + OBIEG POWIETRZA

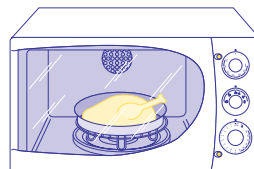
Funkcja ta jest odpowiednia do:

- Szybkiego przyrządzania pieczeni, drobiu, szaszłyków i ziemniaków. .str. 21
- Pieczenia niektórych ciast, które muszą wyrosnąć.str. 21

WŁĄCZANIE KUCHENKI W FUNKCJI MIKROFALE + OBIEG POWIETRZA

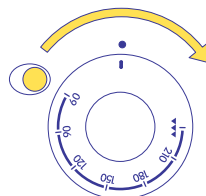
1

Włożyć potrawę do pojemnika przeznaczonego do użycia w kuchenkach mikrofalowych i ustawić pojemnik na dolnym ruszcie znajdującym się na tarczy obrotowej.



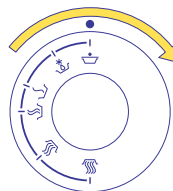
2

Przekręcić pokrętkę termostatu na żdaną temperaturę gotowania.



3

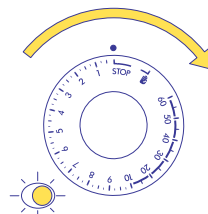
Ustawić pokrętkę wyboru mocy mikrofal na poz. maks.



4

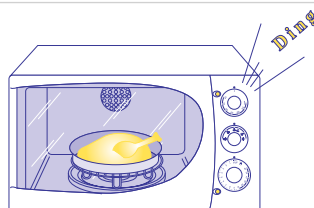
Ustawić pokrętkę regulatora czasu na żądany czas. Zapalą się obie lampki kontrolne.

NB. **lampa kontrolna obiegu powietrza/grilla** wyłączy się po osiągnięciu temperatury ustawionej przy użyciu pokrętki termostatu. **Lampa kontrolna mikrofal** wyłączy się po zakończeniu gotowania.



5

Po upływie nastawionego czasu sygnał dźwiękowy oznajmi koniec gotowania.



W przypadku pieczenia ciast, które muszą wyrosnąć, kuchenkę należy nagrzać w następujący sposób:

1. Ustawić pokrętkę termostatu na żdanym poziomie;
2. Przekręcić pokrętkę regulatora czasu do pozycji w taki sposób, by w czasie nagrzewania bez produktów żywnościowych, mikrofałe działały.
3. Kiedy lampka kontrolna się wyłączy, kuchenka jest gorąca. Następnie postępować zgodnie ze wskazówkami w punktach 1, 3, 4.



UŻYCIĘ FUNKCJI W POŁĄCZENIU MIKROFALE + OBIEG POWIETRZA DO GOTOWANIA

- Gotowanie jest ściśle związane z **wielkością i stopniem jednorodności produktów żywnościowych, które pragniemy ugotować**: szaszłyki upieką się szybciej aniżeli pieczeń, ponieważ składają się z mniejszych i jednakowych kawałków mięsa.
- Do gotowania w funkcji w połączeniu mikrofales + obieg powietrza, należy używać **zawsze dolnego rusztu**.
- Aby sprawdzić stan ugotowania potraw, należy otworzyć drzwiczki kuchenki. Otwarcie drzwiczek powoduje przerwanie działania mikrofales. Lampka we wnętrzu kuchenki, grzałka i wentylator pozostaną włączone aż do momentu otwarcia drzwiczek. W takim wypadku, zaleca się użycie rękawic kuchennych.
- W razie konieczności na początku gotowania wlać 1/2 szklanki wody, aby mięso pozostało miękkie.

Czas gotowania

Rodzaj żywności	Ilość	Pokrętko wyboru mocy mikrofales	Pokrętko termostatu	Pokrętko regulatora czasu (minuty)	Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
• Pieczeń (wieprzowa, wołowa)	1 kg		190 °	35 - 40	Zostawić trochę tłuszczu, aby uniknąć wysuszenia. Nie dodawać zbyt wielu przypraw.	15
• Klops (instrukcje te nie dotyczą testu 12.3.3 normy 60705, do powyższego testu odsyłamy do tabeli na str. 2).	800 g	"	180°	22 - 25	Wymieszać 500 g mielonego mięsa wołowego, jajka, szynkę, tartą bułkę, itp.	10
• Kurczak w całości	1200 g		190°	38 - 42	(*)	15
• Kurczak w kawałkach	500 g	"	190°	15 - 18	W czasie gotowania jeden raz zamieszać.	10
• Szaszłyki	600 g		180°	17 - 20	Przewrócić w połowie gotowania.	8
• Pieczone ziemniaki	500 g	"	190°	25 - 30	Zamieszać 2 - 3 razy	8
• Ziemniaki zapiekane	1100 g		190°	24 - 26	(**)	5
• Ciasto orzechowe	1100 g		170°	25 - 30	Nagrząć kuchenkę. Przygotować w żaroodpornym naczyniu	10
• Cake (Ciasto biszkoptowe)	710 g	"	170°	29 - 31	(***)	5
• Placek z serem	1500 g		170°	35 - 40	Nagrząć kuchenkę. Przygotować w żaroodpornym naczyniu	10

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

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

(***) Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par.12.3.5. Należy nagrzewać kuchenkę z włączoną funkcją tylko obieg powietrza i z dolnym rusztem. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.



FUNKCJA W POŁĄCZENIU MIKROFALE + GRILL

Funkcja ta jest odpowiednia do:

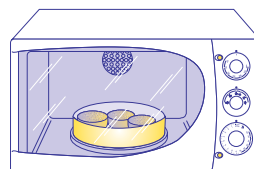
Zapiekania potraw (np. lasagne, warzywa zapiekane, makaron). . . str. 23

WŁĄCZANIE KUCHENKI W FUNKCJI MIKROFALE + GRILL

1

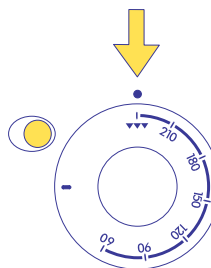
Włożyć potrawę do pojemnika przeznaczonego do użycia w kuchenkach mikrofalowych i ustawić pojemnik na tarczy obrotowej.

NB: Nie należy nagrzewać kuchenki.



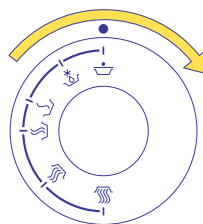
2

Przekręcić pokrętkę termostatu do pozycji ▼▼▼



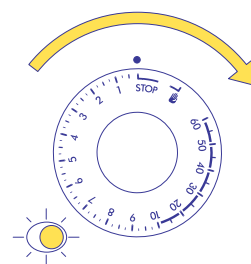
3

Ustawić pokrętkę wyboru mocy na pozycji 



4

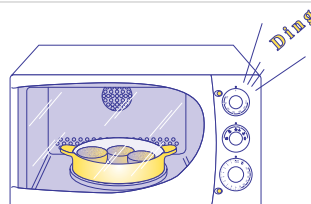
Ustawić pokrętkę regulatora czasu na żądany czas. Zapalą się obie lampki kontrolne.



5

Po upływie nastawionego czasu sygnał dźwiękowy oznajmi koniec gotowania.

NB: Lampki kontrolne zgasną.





UŻYCIE FUNKCJI W POŁĄCZENIU MIKROFALE + GRILL DO GOTOWANIA

- Jeżeli w trakcie gotowania powierzchnia potrawy będzie wystarczająco zapieczona jeszcze przed upływem ustawionego czasu, należy przekręcić pokrętkę termostatu do pozycji 0 i następnie dokończyć gotowanie potrawy przy użyciu wyłącznie mikrofal.

Aby sprawdzić stan ugotowania potraw, należy otworzyć drzwiczki kuchni. Otwarcie drzwiczek przerywa działanie mikrofal, **ale grill nadal działa!** W takim wypadku, zaleca się użycie rękawic kuchennych. Po sprawdzeniu stanu ugotowania potrawy drzwiczki należy zawsze zamknąć.

- W przypadku gotowania przy użyciu funkcji w połączeniu z grillem, nie należy nigdy nagrzewać kuchni oraz jej nie uruchamiać bez produktów żywnościowych.

Czas gotowania

Rodzaj żywności	Ilość	Pokrętko wyboru mocy mikrofal	Pokrętko termostatu	Pokrętko regulatora czasu (minuty)	Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
• Lasagne	1100 g		▼▼▼	8+ 12 Tylko mikrofales	Czas uzyskany w przypadku surowego makaronu. Jeżeli makaron jest ugotowany, należy gotować przy użyciu funkcji mieszanej aż do uzyskaniażądanego poziomu przysmażenia (koloru).	10
• Kopytka z kaszy manny polane masłem i zapiekane	600 g	"	"	12	Nie gotować zbyt dużej ilości.	5
• Zapiekany makaron	1500 g	"	"	8	Makaron wcześniej ugotować.	5
• Kalafior w sosie beszamelowym	1000 g	"	"	10 + 8 Tylko mikrofales	Czas uzyskany dla 500 g surowego kalafiora. Jeżeli jest wcześniej ugotowany, gotować przy użyciu funkcji mieszanej do uzyskaniażądanego poziomu przysmażenia (koloru).	5
• Pomidory zapiekane	800 g		"	10	Powinny być raczej jednakowej wielkości.	5
• Papryka faszerowana	1400 g		"	13 + 10 Tylko mikrofales	Wybierać raczej krótkie i szerokie.	5
• Bakłażany zapiekane z pomidorami i parmezanem	1300 g	"	"	8	Bakłażany można najpierw usmażyć lub grillować.	5



FUNKCJA TYLKO Z OBIEGIEM POWIETRZA

Funkcja ta jest odpowiednia do:

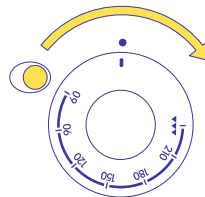
- Tradycyjnego przyrządzania pieczeni i wszystkich ciaststr. 25
- Pieczenia pizzystr. 25
- Przygotowywania potraw na bazie ciasta francuskiegostr. 25

WŁĄCZANIE KUCHENKI W FUNKCJI TYLKO Z OBIEGIEM POWIETRZA

1

Nagrząć grill w następujący sposób:

Przekręcić pokrętło termostatu do żądanej temperatury gotowania.

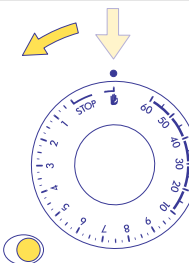


2

2 Przekręcić pokrętło regulatora czasu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji .

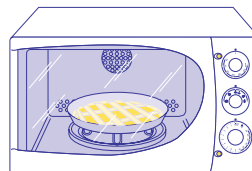
Zapali się wówczas lampka kontrolna obiegu powietrza/grilla.

Drzwiczki powinny być zamknięte.



3

Nagrzewanie jest zakończone, kiedy zgaśnie lampka kontrolna obiegu powietrza/grilla. Następnie należy włożyć potrawę do pojemnika przeznaczonego do gotowania z obiegiem powietrza i ustawić pojemnik **na dolnym ruszcie** znajdującym się na tarczy obrotowej.



4

NB: Kuchenka **nie wyłączy się automatycznie**, kiedy pokrętło regulatora czasu znajduje się w pozycji .

Kiedy potrawa jest gotowa, aby wyłączyć kuchenkę, należy ręcznie przekręcić pokrętło regulatora czasu do pozycji **STOP**.

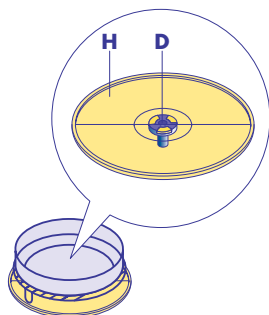


UŻYCIE FUNKCJI TYLKO Z OBIEGIEM POWIETRZA DO GOTOWANIA

Przy użyciu tej funkcji można gotować wszystkie typy potraw, które przygotowuje się przy pomocy tradycyjnej kuchenki. Aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza, a tym samym doskonałą dystrybucję ciepła, należy **przygotowywać wszystkie potrawy w pojemnikach o niezbyt wysokich brzegach** i umieszczać je na dolnym ruszcie (F). W tej funkcji, ponieważ nie używa się mikrofal, nie jest konieczne obracanie się tarczy do uzyskania doskonałej dystrybucji ciepła. Można więc używać prostokątnych naczyń o dużych rozmiarach (maksymalnie wykorzystując pojemność kuchenki) zatrzymując po prostu tarczę obrotową przez wyjęcie osi tarczy (D), zgodnie z opisem na str. 9 i jak pokazano na poniższym rysunku. W takim wypadku, zaleca się obrócenie naczynia o 180° (pół obrotu) przynajmniej dwa razy w trakcie gotowania. Inne istotne zalecenie to **nagrzanie** kuchenki i poczekanie aż zgaśnie lampka kontrolna przed włożeniem potrawy. **Po otwarciu drzwiczek kuchenka (grzałka) nadal działa.** Dlatego, należy zawsze używać rękawic kuchennych. Po sprawdzeniu stanu ugotowania potrawy drzwiczki należy zawsze zamknąć.

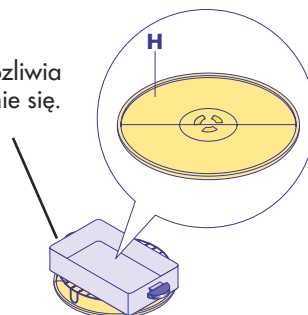
Czas gotowania

Rodzaj żywności	Ilość	Pokreślo termostatu	Pokreślo regulatora czasu (minuty)	Uwagi
• Lasagne	1100 g	180°	40	Czas uzyskany dla surowego makaronu. Jeżeli makaron jest ugotowany, wystarczy 20 minut gotowania.
• Pizza	600 g	200°	30	Pizzę rozłożyć na papierze do pieczenia bezpośrednio na ruszcie.
• Pieczeń	1 kg	180°	90	Zostawić trochę tłuszczu.
• Kurczak	1,5 kg	180°	110	Nakłuć skórę, aby tłuszcz wypłynął.
• Pieczone ziemniaki	500 g	180°	60	Zamieszać 2 - 3 razy.
• Kruche ciasto	700 g	160°	55	Użyć tortownicy.
• Ciasto z rodzynkami	950 g	160°	90	Użyć prostokątnej formy.
• Tarta lotaryńska	800 g	160°	40	Użyć tortownicy z uchwytem.
• Ciasto orzechowe	650 g	160°	40	Użyć tortownicy z uchwytem.



Działanie z osią do tarczy obrotowej D
Tarcza obrotowa w ruchu

Pojemnik, który uniemożliwia obracanie się.



Działanie bez osi do tarczy obrotowej (D)
Tarcza obrotowa nieruchoma



FUNKCJA TYLKO GRILL

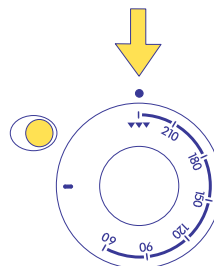
Funkcja ta jest odpowiednia do:

Wszelkiego rodzaju tradycyjnego grillowania, na przykład hamburgerów, kotletów, parówek, pieczywa tostowego, itp.str. 27

WŁĄCZANIE KUCHENKI W FUNKCJI TYLKO GRILL

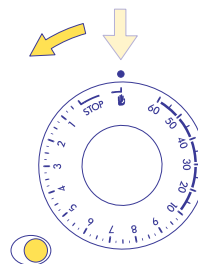
1

Nagrząć grill w następujący sposób:
przekręcić pokrętkę termostatu do pozycji ▼▼▼



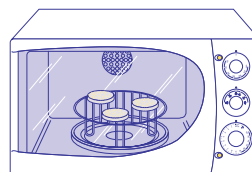
2

Przekręcić pokrętkę regulatora czasu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji . Zapali się wówczas lampka kontrolna obiegu powietrza/grilla. Drzwiczki powinny być zamknięte.



3

Po około 5 - 8 minutach potrawę należy położyć na górnym ruszcie i całość umieścić na tarczy obrotowej, na której w trakcie grillowania będzie się gromadzić ściekający tłuszcz.



4

Kuchenka **nie wyłącza się automatycznie**, kiedy pokrętkę regulatora czasu znajduje się w pozycji . Dlatego, należy od czasu do czasu sprawdzać potrawę i ręcznie wyłączyć kuchenkę **przesuwając pokrętkę regulatora czasu do pozycji STOP**.



UŻYCIE FUNKCJI TYLKO GRILL DO GRILLOWANIA

Przy użyciu tej funkcji można przygotować różnego rodzaju smaczne potrawy z grilla. Należy **zawsze** pamiętać o nagraniu rusztu na 5 - 8 minut przed rozpoczęciem grillowania. Wszystkie produkty należy obracać w połowie grillowania, ponieważ grzałka grilla działa jedynie w górnej części komory kuchenki. **Po otwarciu drzwiczek w celu sprawdzenia stanu ugotowania potrawy, grzałka nadal działa.** Należy zachować ostrożność i zawsze używać rękawic kuchennych. Po sprawdzeniu stanu ugotowania potrawy drzwiczki należy zawsze zamknąć.

Czas gotowania

Rodzaj żywności	Ilość	Pokrętko termostatu	Pokrętko regulatora czasu (min.)	Uwagi
• Kotlet cielęcy lub wieprzowy	3	▼▼▼	17 - 19	Obrócić po 10 min.
• Kiełbaski	3	"	10 - 12	Zawsze nakłuć. Jeżeli są duże, należy je przekroić na połowę. Obrócić po 7 min.
• Papryka	3	"	10 - 12	Obrócić po 7 min.
• Bakłażany	1	"	9 - 11	Pokroić na ćwiartki. Obrócić po 6 min.
• Aubergine (eggplant)	4 plastry	"	9 - 11	Plastry o grubości 1 cm. Obrócić po 6 min.
• Cukinie	6 pasków	"	8 - 10	Plastry o grubości 1 cm. Obrócić po 6 min.
• Pieczywo tostowe	4 plastry	"	3	Dobrze wyrównać brzegi. Obrócić po 1 1/2 min.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

Czyszczenie

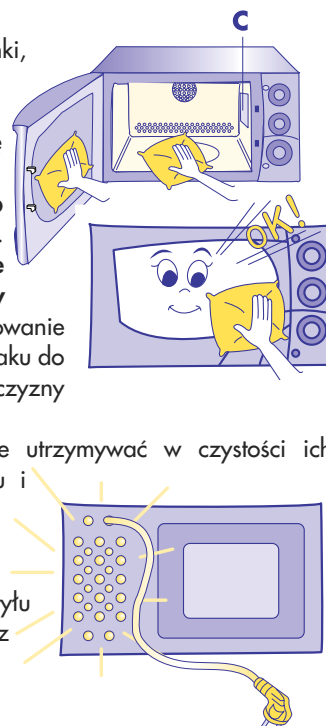
Dzięki specjalnej emalii, którą jest pokryte wnętrze komory kuchenki, nie osadzają się na jej ścianach resztki tłuszczu i potraw i czyszczenie jest wyjątkowo łatwe.

Należy zawsze czyścić z pozostałości tłuszczu również pokrywkę wylotu mikrofal (C).

Nie stosować detergentów ściernych, ostrych gąbek lub metalowych narzędzi do czyszczenia obudowy i komory kuchenki. Ponadto, należy uważać by **woda lub płynny detergent nie przedostały się do wnętrza szczelin wylotu powietrza i pary znajdujących się na górze urządzenia**. Ponadto, odradza się stosowanie alkoholu, ostrych gąbek czy detergentów ściernych na bazie amoniaku do czyszczenia wewnętrznej, a przede wszystkim zewnętrznej płaszczyzny drzwiczek, aby zapobiec powstaniu zarysowań i bruzd.

Aby zapewnić dokładne zamknięcie drzwiczek należy zawsze utrzymywać w czystości ich wewnętrzną płaszczyznę, zapobiegając gromadzeniu się brudu i resztek jedzenia między drzwiczkami i przednią częścią kuchenki.

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



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

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

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

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

Jeżeli coś nie funkcjonuje prawidłowo...

W przypadku stwierdzenia usterki, należy się zwrócić do autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego. W każdym razie przed zwróceniem się do naszych fachowców, zaleca się przeprowadzenie następujących czynności:

nieprawidłowość	przyczyna / rozwiązanie
Urządzenie nie funkcjonuje.	- Drzwiczki nie są dokładnie zamknięte. - Wtyczka nie została dobrze wsadzona do gniazdka. - Brak prądu w gniazdku (sprawdzić bezpiecznik mieszkania). - Pokręta nie zostały prawidłowo nastawione.
Kondensat na blacie, w środku kuchenki lub w pobliżu drzwiczek.	Podczas przyrządzania potraw zawierających wodę jest rzeczą całkowicie normalną, że powstająca wewnątrz kuchenki para uchodzi i zbiera się w komorze lub na blacie.
Iskrzenie wewnątrz kuchenki.	- Nie włączać kuchenki bez produktów żywnościowych do gotowania z użyciem tylko mikrofal oraz funkcji mieszanej. - Nie używać do gotowania z użyciem mikrofal woreczków ani opakowań z metalowymi szwami.
Potrawy nie podgrzewają się lub nie gotują dostatecznie.	- Wybrać prawidłową funkcję lub wydłużyć czas gotowania. - Żywność nie została całkowicie rozmrożona przed rozpoczęciem gotowania.
Potrawy się przypalają.	Wybrać prawidłową funkcję lub zmniejszyć czas gotowania.
Potrawy nie gotują się w sposób jednorodny.	- Mieszać jedzenie w trakcie gotowania. Należy pamiętać, że jedzenie gotuje się lepiej, jeżeli jest pokrojone na kawałki o jednakowej wielkości. - Tarcza obrotowa jest zablokowana.

In case oven-light is burned, you may continue to use the oven anyway. To replace the light, contact authorised Assistance.