

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1 - UWAGI OGÓLNE

1.1 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	str. 138
1.2 Dane techniczne.....	str. 139
1.3 Instalacja i podłączenie elektryczne.....	str. 139
1.4 Dodatkowe elementy wyposażenia.....	str. 140
1.5 Zalecane naczynia	str. 141
1.6 Podstawowe zasady gotowania w kuchence mikrofalowej	str. 142

ROZDZIAŁ 2 - UŻYWANIE ELEMENTÓW STERUJĄCYCH I FUNKCJI

2.1 Jak regulować zegar	str. 143
2.2 Jak programować gotowanie.....	str. 144
2.3 Automatyczna sekwencja rozmrażania i gotowania.....	str. 146
2.4 Jak wywołać zaprogramowane przepisy (Przyciski „Quick Menu”)	str. 147
2.5 Szybkie podgrzewanie (Quick Reheat)	str. 147
2.6 Zabezpieczenie przed dziećmi.....	str. 147

ROZDZIAŁ 3 - UŻYTKOWANIE KUCHENKI

3.1 Rozmrażanie	str. 148
3.2 Podgrzewanie	str. 149
3.3 Przyrządzanie Przystawek, pierwszych dań	str. 150
3.4 Przyrządzanie mięsa	str. 150
3.5 Przyrządzanie dodatków i warzyw	str. 151
3.6 Przyrządzanie ryb.....	str. 152
3.7 Przyrządzanie ciast i tortów	str. 152
3.8 Podgrzewanie / Gotowanie ZA pomocą przycisków „Quick Menu”	str. 153
3.9 Jednoczesne gotowanie na dwóch poziomach	str. 154

ROZDZIAŁ 4: KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

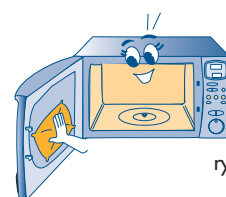
4.1 Czyszczenie.....	str. 156
4.2 Czynności konserwacyjne	str. 157

ROZDZIAŁ 1 - UWAGI OGÓLNE

1.1 WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

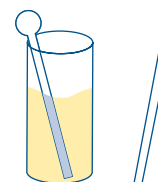
- 1) UWAGA: Jeśli drzwiczki lub uszczelki są uszkodzone, kuchenka nie powinna być używana aż do kiedy doświadczony technik (przeszkolony przez producenta lub przez Punkt Obsługi Klienta sprzedawcy) nie dokona naprawy.
- 2) UWAGA: Osoby nie posiadające odpowiedniego przygotowania, narażają się na niebezpieczeństwo 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 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 jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, ponieważ mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- 8) Jeśli zostanie zauważone ulatnianie się dymu z kuchenki, należy - nie otwierając drzwiczek w celu stłumienia ewentualnych płomieni - wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z gniazda.
- 9) Używać tylko i wyłącznie naczyń przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych. Aby uniknąć zbytniego podgrzania i - w konsekwencji - ryzyka pożaru, zaleca się kontrolować kuchenkę kiedy potrawy gotowane są w pojemnikach plastikowych, kartonowych lub wykonanych z innego łatwopalnego materiału, lub też kiedy podgrzewane są niewielkie ilości żywności.
- 10) Nie wkładać gorącej tarczy obrotowej do wody. Szok termiczny mógłby spowodować jej pęknięcie.
- 11) Kiedy stosowana jest funkcja „TYLKO MIKROFALE” 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 isker.
- 12) Przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki, należy upewnić się, czy przybory kuchenne oraz naczynia są odporne na mikrofałe (Patrz paragraf „zalecane naczynia”).
- 13) W trakcie funkcjonowania urządzenie nagrzewa się. Nie dotykać elementów podgrzewających znajdujących się wewnątrz kuchenki.
- 14) Podczas podgrzewania płynów (wody, kawy, mleka, itp.) możliwe jest, iż w wyniku opóźnionego wrzenia, zawartość zacznie nagle wrzeć i gwałtownie się wyleje powodując oparzenia. Aby tego uniknąć, przed przystąpieniem do podgrzewania płynów, należy włożyć do pojemnika plastikową łyzeczkę lub szklaną pateczkę. Należy zawsze zachować ostrożność dotykając pojemnika.
- 15) Nie podgrzewać likierów o wysokim procencie alkoholu ani dużych ilości oleju,



rys. 1



rys. 2



rys. 3

ROZDZIAŁ 1 - UWAGI OGÓLNE

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.



rys. 4

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.

1.2 DANE TECHNICZNE

ZUŻYCIE ENERGII (Normy CENELEC HD 376)

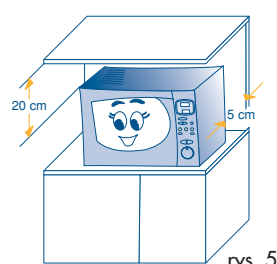
Aby uzyskać 200°C	0,3 kWh
Aby utrzymać temperaturę 200°C przez 1 godzinę	1,1 kWh
Zużycie całkowite	1,4 kWh

Celem uzyskania dodatkowych informacji, należy odwołać się do tabliczki znamionowej znajdującej się z tyłu urządzenia.

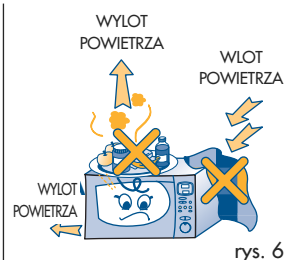
Urządzenie to jest zgodne z Przepisami EWG 89/336 i 92/31 dotyczącymi Kompatybilności Elektromagnetycznej oraz z Zarządzeniem 89/109/EWG dotyczącym materiałów mających kontakt z żywnością.

1.3 INSTALACJA I PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Po wyjęciu kuchenki z opakowania, należy zdjąć zabezpieczenie zawierające tarczę obrotową (I), wspornik tarczy (L) oraz wszystkie elementy wyposażenia. Należy sprawdzić, czy trzpień tarczy obrotowej (D) jest dokładnie wsunięty do specjalnego gniazda w środku tarczy obrotowej.
- Wyczyścić wnętrze miękką, wilgotną szmatką.
- Sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń powstałych w czasie transportu, a w szczególności upewnić się, czy drzwiczki prawidłowo otwierają się i zamykają.
- Ustawić urządzenie na nieruchomej, gładkiej powierzchni na wysokości przynajmniej 85 cm, poza zasięgiem dzieci z uwagi na to, że podczas gotowania drzwiczki mogą osiągać wysokie temperatury.
- Po ustawieniu urządzenia w przeznaczonym dla niego miejscu, należy sprawdzić, czy zachowana jest odległość 5 cm pomiędzy ściankami kuchenki, ścianami bocznymi i częścią tylną oraz wolna przestrzeń wynosząca co najmniej 20 cm nad kuchenką (rys. 5).
- Nie należy zatykać otworów wlotu powietrza. Nie należy niczego kłaść na kuchence oraz należy upewnić się, czy szczeliny wylotu powietrza (znajdujące się u góry, u dołu oraz z tyłu urządzenia) pozostają ODKRYTE. (rys. 6).
- Umieścić w środku okrągłego gniazda wspornik (L), i oprzeć na nim tarczę obrotową (I). Trzpień (D) musi być wsunięty w swoje gniazdo w środku tarczy obrotowej.
- Przy włączaniu urządzenia po raz pierwszy może się zdarzyć, że przez kilka minut będzie rozchodził się zapach charakterystyczny dla przedmiotu „nowego” lub też pojawi się trochę dymu. Jest to normalne zjawisko i jego przyczyną są pozostałości substancji ochronnych, którymi pokrywane są oporniki.



rys. 5

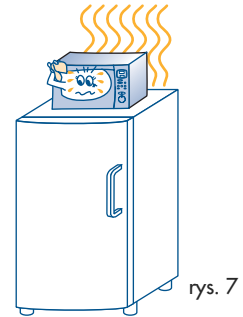


rys. 6

ROZDZIAŁ 1 - UWAGI OGÓLNE

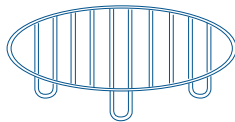
UWAGA: Nie należy ustawiać kuchenki nad bądź w pobliżu źródeł ciepła (na przykład na lodówce) (rys. 7).

- 9) Podłączać urządzenie tylko do gniazd poboru prądu o natężeniu co najmniej 16A. Należy ponadto sprawdzić, czy główny bezpiecznik w Państwa domu ma minimum 16A po to, aby uniknąć niespodziewanego zadziałania w czasie pracy kuchenki.
- 10) Przed włączeniem kuchenki należy sprawdzić, czy napięcie sieci odpowiada wartości napięcia znajdującej się na tabliczce znamionowej urządzenia oraz czy gniazdo poboru prądu **jest odpowiednio uziemione: Producent nie poczuwa się do odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania powyższego przepisu.**



rys. 7

1.4 DODATKOWE ELEMENTY WYPOSAŻENIA



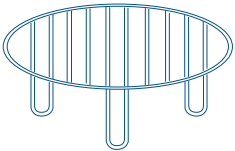
RUSZT NISKI

Funkcja termoobiegu:

Do gotowania tradycyjnego, w szczególności do przygotowywania ciast.

Funkcja mikrofae + termoobieg:

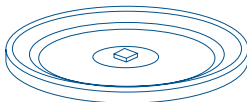
Do szybkiego przygotowywania mięsa, ziemniaków i niektórych ciast, które wyrastają.



RUSZT WYSOKI

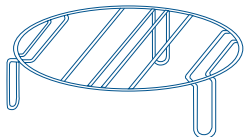
Funkcja tylko grill:

Do wszystkich rodzajów potraw przygotowywanych z grilla.



TARCZA OBROTOWA

Tarcza obrotowa jest używana przy wszystkich funkcjach



RUSZT ŚREDNI PRZEDZIELAJĄCY

Do każdego gotowania na dwóch poziomach **JEDNOCZEŚNIE** (na przykład: duże ilości jedzenia albo różne potrawy).

Patrz: instrukcję na str. 154

ROZDZIAŁ 1 - UWAGI OGÓLNE

1.5 ZALECANE NACZYNIA

W przypadku użycia funkcji tylko mikrofal lub funkcji kombinowanych z mikrofalami, można używać wszystkich naczyń wykonanych ze szkła (najlepiej żaroodpornego), ceramiki, porcelany, terakoty pod warunkiem, że nie będą one zawierały ozdób ani części metalowych (złoczone brzegi, uchwyty, nóżki). Można również używać pojemników plastikowych odpornych na wysoką temperaturę, lecz jedynie gotując przy zastosowaniu funkcji „tylko mikrofałe”. W każdym razie, jeśli istnieją wątpliwości co do tego czy możliwe jest użyć lub nie dany pojemnik, wystarczy przeprowadzić tę prostą próbę: włożyć pusty pojemnik do kuchenki na 30 sekund przy najwyższym poziomie mocy (funkcja „tylko mikrofałe”). Jeśli pojemnik pozostanie zimny lub jeśli tylko lekko się podgrzeje oznacza to, że przystosowany on jest do gotowania w kuchenke mikrofalowej. Jeśli natomiast bardzo się podgrzeje (lub jeśli pojawią się iskry), pojemnik jest nieodpowiedni. Do szybkiego podgrzewania można używać również jako podkładki papierowych serwetek, kartonowych tacek oraz jednorazowych talerzy z tworzywa sztucznego. Jeśli chodzi o kształt i wymiary naczyń, muszą one bezwzględnie umożliwiać prawidłowe obracanie się.

Nie nadają się do gotowania w kuchenke mikrofalowej żadne pojemniki metalowe, drewniane, wiklinowe czy też kryształowe. Mikrofałe grzeją pokarm, a nie naczynie, dobrze więc pamiętać, że można przygotowywać jedzenie bezpośrednio na półmisku i tym samym uniknąć używania, a następnie mycia garnków. Należy jednak pamiętać, że bardzo gorące jedzenie przekazuje ciepło talerzowi co sprawia, iż staje się konieczne użycie ochronnych „tapek”. Jeśli kuchenka jest ustawiona w funkcji „Tylko piecyk z termoobiegiem” lub „Tylko grill” można używać wszystkich pojemników pasujących do piecyka.

We wszystkich przypadkach należy stosować się do wskazówek podanych w poniższej tabeli:

	Szkło	Szkło żaroodporne	Ceramika szklana	Terakota	Folia alumiowa	Plastik	Papier lub karton	Pojemniki metalowe
Funkcje „Tylko mikrofałe”	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	TAK	TAK	NIE
Funkcje „Kombinowane”	NIE	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	NIE	NIE
Funkcje „Tylko termoobieg” „Tylko grill”	NIE	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	TAK

Zatrzymanie tarczy obrotowej ze względu na pojemniki o dużych wymiarach

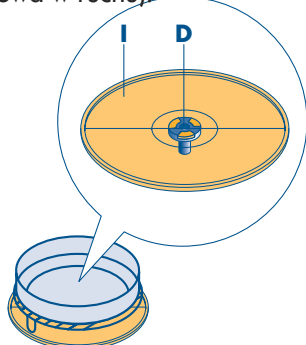
Aby możliwe było używanie prostokątnych pojemników o dużych wymiarach (które nie mogłyby obracać się wewnątrz kuchenki), wystarczy zablokować obracanie się tarczy obrotowej (I) wyjmując trzpień tarczy (D) z gniazda, jak to pokazano na poniższych rysunkach.

Uwaga: ta operacja możliwa jest jedynie w przypadku funkcji „Tylko piecyk z termoobiegiem”

Należy pamiętać przy tym, że w takim przypadku po to, by zagwarantować uzyskanie satysfakcjonujących rezultatów, konieczne jest mieszanie jedzenia oraz kilkakrotne odwrócenie pojemnika podczas gotowania.

Działanie urządzenia z trzpieniem tarczy obrotowej (D).

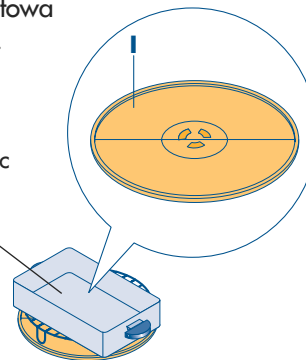
(Tarcza obrotowa w ruchu).



Działanie urządzenia bez trzpienia tarczy obrotowej (D).

(Tarcza obrotowa nieruchoma).

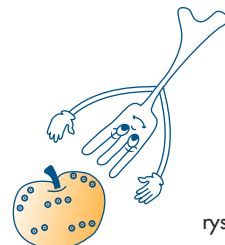
Pojemnik uniemożliwiający obracanie



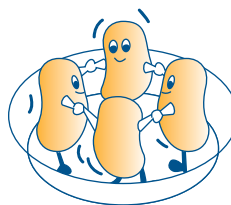
ROZDZIAŁ 1 - UWAGI OGÓLNE

1.6 PODSTAWOWE ZASADY GOTOWANIA W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

- 1) Jedną z podstawowych operacji, które należy wykonywać, jest kilkakrotne wymieszanie potrawy w czasie gotowania: służy to większemu ujednoliceniu temperatury, a co za tym idzie, skróceniu czasu gotowania.
- 2) Zaleca się również, aby **przewracać** jedzenie podczas gotowania.
- 3) Produkty żywnościowe ze skórą, łupiną lub w błonie (na przykład: jabłka, ziemniaki, pomidory, parówki, ryby) powinny być **przebite w kilku miejscach** widelcem po to, aby para mogła uchodzić na zewnątrz, a skórka czy łupina nie uległa rozerwaniu (Rys. 8).
- 4) Jeśli gotujemy większą ilość tej samej potrawy, na przykład gotowanych ziemniaków, należy je ułożyć pierścieniowo w naczyniu ze szkła żaroodpornego, aby gotowały się jednakowo (rys. 9).
- 5) Aby zredukować powstawanie skroplin wewnątrz kuchenki, na podstawie oraz w okolicach drzwiczek, **należy przykryć pożywienie przezroczystą folią, papierem do pieczenia, szklanymi przykrywkami lub po prostu odwróconym talerzem**. Ponadto, potrawy zawierające wodę (np. jarzyny) gotują się lepiej pod przykryciem. Przykrycie potraw pozwala ponadto utrzymać w czystości wnętrze kuchenki. Należy wykorzystać przezroczystą folię przystosowaną do użycia w kuchenie mikrofalowej.
- 6) W pozycji „Tylko mikrofa” oraz w funkcjach „Kombinowanych”, **nie wolno absolutnie doprowadzić do przegrzania, ani uruchamiać kuchenki „na pusto” (bez produktów żywnościowych), ponieważ może spowodować to iskrzenie oraz uszkodzenie urządzenia**.
- 7) **Nie gotować jajek w skorupkach** (rys. 10): ciśnienie, które powstaje wewnątrz skorupki doprowadziłoby do wybuchu jajka, nawet po zakończeniu gotowania. Nie podgrzewać jajek już ugotowanych, chyba że jest to jajecznica.
- 8) Przed podgrzewaniem lub gotowaniem w kuchenie produktów żywnościowych znajdujących się w szczelnie zamykanych bądź zapieczętowanych pojemnikach nie należy zapomnieć o ich otwarciu. Ciśnienie wewnątrz pojemnika zwiększyłoby się doprowadzając do wybuchu naczynia, nawet po zakończeniu gotowania.



rys. 8



rys. 9

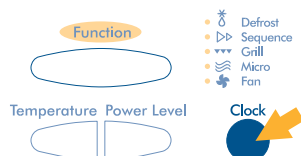


rys. 10

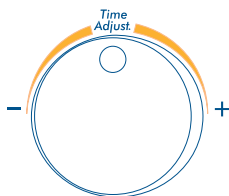
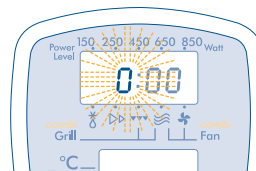
ROZDZIAŁ 2 - UŻYWANIE ELEMENTÓW STERUJĄCYCH I FUNKCJI

2.1 JAK REGULOWAĆ ZEGAR

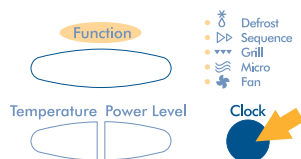
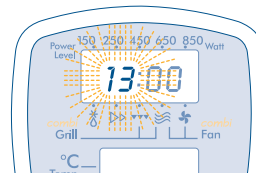
- Kiedy urządzenie jest po raz pierwszy podłączone do zasilania lub gdy przez jakiś czas nie było napięcia, na wyświetlaczu pojawią się cztery kreseczki(--:--). Aby ustawić aktualną godzinę, należy postępować według podanych wskazówek:



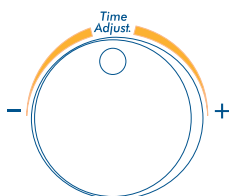
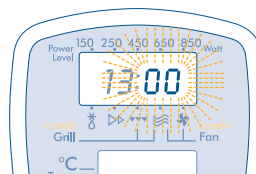
- 1 Nacisnąć przycisk „Clock” (6).
(Na wyświetlaczu 1 migają cyfry oznaczające godziny).



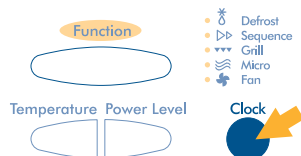
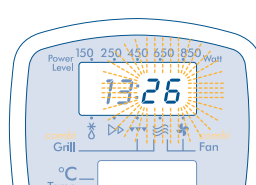
- 2 Ustawić żadaną godzinę obracając pokrętkę **Time Adjust** (14).
(Na wyświetlaczu 1 migają cyfry oznaczające godziny).



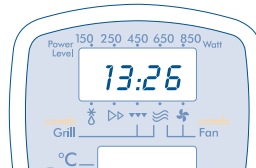
- 3 Nacisnąć jeszcze raz przycisk „Clock” (6).
(Na wyświetlaczu 1 migają cyfry oznaczające minuty).



- 4 Ustawić żądane minuty obracając pokrętkę **Time Adjust** (14).
(Na wyświetlaczu 1 migają cyfry oznaczające minuty).



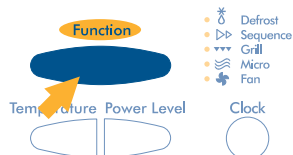
- 5 Nacisnąć ponownie przycisk „Clock” (6).
(Wyświetlacz pokaże ustawioną godzinę).



- Jeśli chcecie Państwo zmienić ustawioną już godzinę na zegarze, trzeba nacisnąć przycisk „Clock” (6), a następnie przystąpić do ustawiania godziny według powyższych wskazówek.
- Można wyświetlić aktualną godzinę również po uruchomieniu zaprogramowanej funkcji naciskając przycisk „Clock” (6) (godzina pojawi się na wyświetlaczu na 3 sekundy).

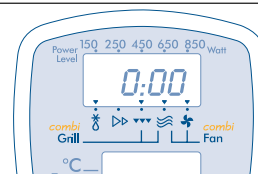
ROZDZIAŁ 2 - UŻYWANIE ELEMENTÓW STERUJĄCYCH I FUNKCJI

2.2 JAK PROGRAMOWAĆ GOTOWANIE

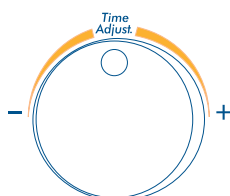


1 Nacisnąć przycisk **Function** (3) (wybieranie funkcji) i wybrać żadaną funkcję, która zostanie pokazana dzięki wyświetleniu odpowiadających jej wskaźników na wyświetlaczu 1.

Dostępne są następujące funkcje:

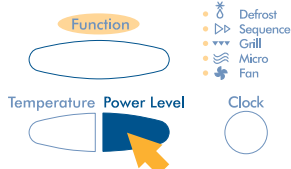
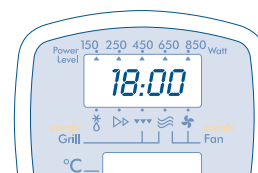


WSKAŹNIK	WYBRANA FUNKCJA	WSKAŹNIK	WYBRANA FUNKCJA
	tylko mikrofałe	+	Mikrofałe i grill
	automatyczne rozmrażanie	+	tylko termoobieg
+	mikrofałe i termoobieg		tylko grill

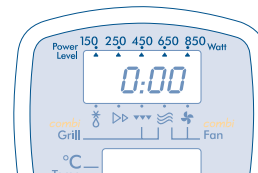


2 Ustawić w minutach czas gotowania obracając pokrętkę **Time Adjust** (14).

W celu wyboru czasu gotowania, należy zawsze posługiwać się tabelami zamieszczonymi w Rozdziale 3.



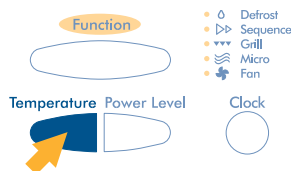
3 W przypadku funkcji
Tylko mikrofałe
Mikrofałe + termoobiegiem
Mikrofałe + grill



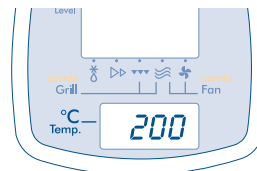
Wybrać poziom mocy mikrofał kilkakrotnie naciskając przycisk **Power Level** (5), aż do momentu, gdy na wyświetlaczu 1 pojawi się wskaźnik żadanego poziomu mocy. W celu wybrania poziomu mocy, należy zawsze posługiwać się tabelami zamieszczonymi w Rozdziale 3.

- Uwagi:**
- nie trzeba ustawiać żadnego poziomu mocy w przypadku funkcji **automatyczne rozmrażanie**.
 - w przypadku funkcji **mikrofałe + termoobieg**, maksymalna dostępna moc mikrofał wynosi 650 Watt.
 - można zmienić ustawioną moc także podczas gotowania wciskając po prostu przycisk **Power Level** (5)

ROZDZIAŁ 2 - UŻYWANIE ELEMENTÓW STERUJĄCYCH I FUNKCJI



4 W funkcjach:
Mikrofales + termoobieg
Tylko termoobieg



Ustawić temperaturę gotowania kilkakrotnie naciskając przycisk **Temperature** (4), aż do momentu, kiedy wyświetlacz 2 (u dołu) nie pokaże żądanej temperatury. W celu wybrania temperatury, należy zawsze posługiwać się tabelami zamieszczonymi w Rozdziale 3.

Uwagi:

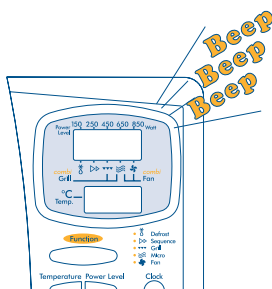
- po rozpoczęciu gotowania, wyświetlacz 2 będzie pokazywał wzrost rzeczywistej temperatury wewnątrz kuchenki.
- po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury rozlegnie się sygnał akustyczny (5 pisków). Na wyświetlaczu 2 pozostanie wyświetlona zaprogramowana temperatura.
- można zmienić zaprogramowaną temperaturę także podczas gotowania naciskając po prostu przycisk **Temperature** (5).



5 Rozpocząć gotowanie naciskając przycisk **Start** (13). Na wyświetlaczu pojawi się licznik wskazujący czas pozostający do końca gotowania oraz, jeśli dana funkcja to przewiduje, temperatura kuchenki.

Uwagi:

- jeśli z jakiegokolwiek powodu gotowanie nie zostanie rozpoczęte, wszystkie ustawienia zostaną automatycznie anulowane po 2 minutach.



6 Po zakończeniu gotowania rozlega się sygnał akustyczny (3 piski), a na wyświetlaczu pojawia się napis END. Należy otworzyć drzwiczki i wyjąć jedzenie (pojawi się aktualna godzina, lub, jeśli kuchenka jest rozgrzana, komunikat „COOL” - patrz uwaga poniżej).

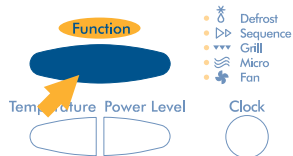
Uwagi:

- możliwe jest sprawdzenie przebiegu gotowania w każdym momencie, poprzez otwarcie drzwiczek i skontrolowanie jedzenia. Przerywa się w ten sposób emisję mikrofal oraz pracę kuchenki, które zostaną wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku **Start** (13).
- gdyby z jakiegokolwiek powodu okazało się konieczne wstrzymanie gotowania bez otwierania drzwiczek, wystarczy nacisnąć przycisk **Stop/Clear** (12)
- w celu zakończenia gotowania, należy natomiast postępować według poniższych wskazówek:
 - jeśli drzwiczki kuchenki są otwarte, należy raz nacisnąć przycisk **Stop/Clear** (12).
 - Jeśli drzwiczki są zamknięte, a gotowanie trwa, należy dwukrotnie nacisnąć przycisk **Stop/Clear** (12). Na wyświetlaczu ponownie pojawi się zegar.
- model ten posiada cykl automatycznego chłodzenia, który zaczyna działać za każdym razem, kiedy kuchenka jest bardzo gorąca (na przykład pod koniec długiego gotowania). Podczas tego cyklu, na wyświetlaczu 1 pojawia się komunikat „COOL”. Wentylatory, lampka kuchenki oraz tarcza obrotowa pracują (wyłączają się automatycznie).

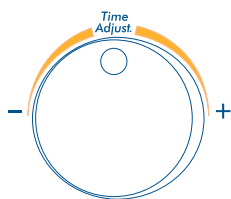
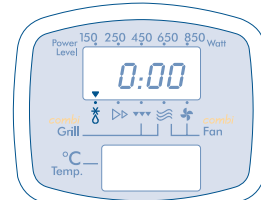
ROZDZIAŁ 2 - UŻYWANIE ELEMENTÓW STERUJĄCYCH I FUNKCJI

2.3 AUTOMATYCZNA SEKWENCJA ROZMRAŻANIA I GOTOWANIA

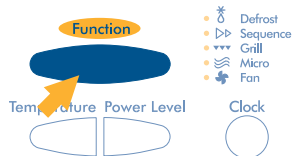
Aby zaprogramować automatyczny cykl sekwencji rozmrażania i gotowania, należy postępować według poniższych wskazówek:



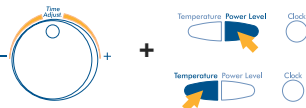
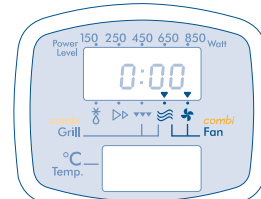
- 1 Ustawić funkcję **automatyczne rozmrażanie** naciskając dwukrotnie przycisk **Function** (3) (wybieranie funkcji). Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik automatycznego rozmrażania.



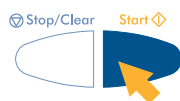
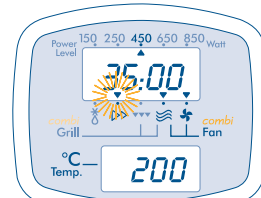
- 2 Ustawić czas rozmrażania (w minutach) obracając pokrętko **Time Adjust** (14).



- 3 Ustawić gotowanie wybierając żadaną funkcję za pomocą przycisku **Function** (3) (wybieranie funkcji), aż pojawią się odpowiednie wskaźniki.
(np. funkcja mikrofales + termoobieg)

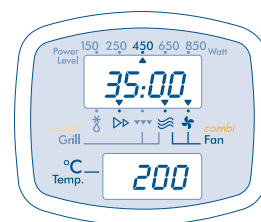
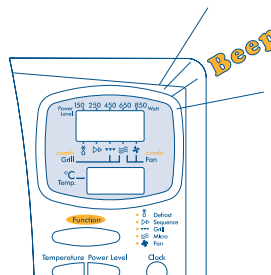
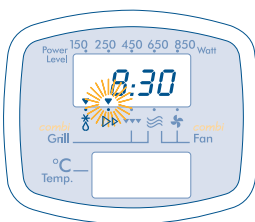


- 4 Ustawić czas gotowania oraz, jeśli przewiduje to dana funkcja, poziom mocy mikrofales i temperaturę kuchenki tak, jak pokazano w poprzednim punkcie (par. 2.2). Wskaźnik „Sequence” >> zacznie migać.



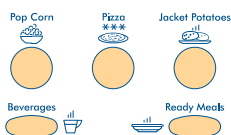
- 5 Nacisnąć przycisk **Start** (13). Na wyświetlaczu 1 wskaźnik **Sequence** będzie migał przez cały czas trwania rozmrażania.

O przejściu od rozmrażania do gotowania powiadomi sygnał akustyczny.

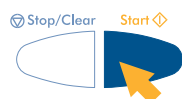


ROZDZIAŁ 2 - UŻYWANIE ELEMENTÓW STERUJĄCYCH I FUNKCJI

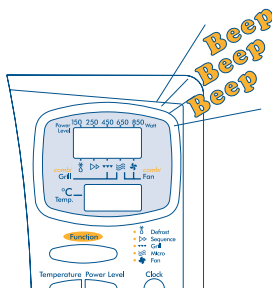
2.4 JAK WYWOŁAĆ ZAPROGRAMOWANE PRZEPISY (PRZYCISKI „QUICK MENU”)



- 1 Nacisnąć wybrany przycisk „Quick Menu”.
(Na wyświetlaczu migają wskaźniki ustawionego czasu trwania i temperatury oraz zapalają się wskaźniki wcześniej zaprogramowanych funkcji i poziomu mocy).
W celu wybrania najodpowiedniejszego menu, należy zajrzeć do paragrafu 3.8.



- 2 Nacisnąć przycisk **Start** (13), aby rozpocząć gotowanie.



- 3 Po zakończeniu ustawionego czasu słyszalne będą 3 długie piski, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.

2.5 SZYBKE PODGRZEWANIE (QUICK REHEAT)

Ta funkcja jest bardzo przydatna do podgrzewania małych ilości pożywienia bądź napojów.

- Nacisnąć przycisk **Start** (13): kuchenka będzie działać z maksymalną mocą przez 30 sekund. Po kolejnych naciśnięciach, czas ten wydłuży się za każdym razem o 30 sekund, aż do 3 minut.
- Ta funkcja zaczyna działać tylko jeśli jest wybrana w **ciągu 1 minuty** od wstawienia pożywienia do kuchenki.

Szybkie podgrzewanie jest również przydatne do dokończenia gotowania.

2.6 ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Kuchenka wyposażona jest w urządzenie zabezpieczające, które uniemożliwia zmianę ustalonego czasu gotowania podczas jego trwania tak, aby uniknąć przypadkowego przedłużenia czasu gotowania, które może okazać się niebezpieczne (jedzenie może się spalić!).

W celu podłączenia zabezpieczenia:

- Przytrzymać wciśnięty przycisk **Stop/Clear** (12) przez 5 sekund.
- Po krótkim sygnale, nie będzie już możliwe korygowanie czasu gotowania podczas jakichkolwiek działań.
- Aby odłączyć wcześniej załączone zabezpieczenie, należy przytrzymać wciśnięty przycisk **Stop/Clear** (12), aż do usłyszenia sygnału.

ROZDZIAŁ 3 - UŻYTKOWANIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELLE CZASÓW

3.1 ROZMRAŻANIE

- Zamrożone produkty żywnościowe w torebkach lub foliach z tworzywa sztucznego albo w swoich opakowaniach mogą być włożone bezpośrednio do kuchenki pod warunkiem, że opakowania nie zawierają części metalowych (np. tasienki lub zamknięcia).
 - Niektóre produkty, takie jak warzywa lub ryby nie muszą być całkowicie rozmrożone przed rozpoczęciem gotowania.
 - Potrawy, ragù (potrawy w sosie) oraz duszone mięso rozmrażają się lepiej i w krótszym czasie, jeśli są od czasu do czasu mieszane, odwracane i/lub rozdzielane.
 - Podczas rozmrażania mięso, ryby i owoce tracą płyn; należy je rozmrażać w miseczce.
 - Zaleca się pakować w oddzielną torebkę każdy pojedynczy kawałek mięsa przed włożeniem go do zamrażarki. Pozwoli to zaoszczędzić cenny czas w fazie przygotowywania.
- Zaraz po rozmrożeniu, przed rozpoczęciem gotowania, ważne jest, aby przestrzegać czasów spoczynku: za czas spoczynku (w minutach) rozumie się czas, w którym produkt musi „odpocząć”, co umożliwi ostateczne rozejście się temperatury w jego wnętrzu.

TABELA CZASÓW ROZMRAŻANIA W FUNKCJI „AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE”

RODZAJ	ŁOŚĆ	CZAS Minuty	UWAGI/PORADY	ZALECANY RUSZT	CZAS SPOCZYNKU
MIĘSO					
• Pieczenie (wieprzowina, wołowina, cielęcina, itd.)	1 kg	21 - 23		Brak	20
• Befszytki, kotlety, plasterki	200 g	5 - 7	Odwrócić w połowie rozmrażania	Brak	5
• Potrawka, gulasz	500 g	12 - 14		Brak	10
• Mielone	250 g	6 - 8		Brak	15
	500 g	10 - 12	Patrz: uwaga *	Brak	15
• Hamburger	200 g	6 - 8		Brak	10
• Kielbasa	300 g	8 - 10		Brak	10
DRÓB					
• Kaczka, indyk	1,5 kg	27 - 29	Odwrócić drób w połowie czasu rozmrażania.	Brak	20
• Kurczak w całości	1,5 kg	27 - 29	Po upływie czasu spoczynku opłukać w ciepłej wodzie, aby usunąć resztki lodu.	Brak	20
• Kurczak w kawałkach	850 g	16 - 18		Brak	10
• Piersi kurczęcia	300 g	10 - 12		Brak	10
JARZYNY					
• Bakłażany w kostkach	500 g	15 - 17		Brak	5
• Papryka pokrojona	500 g	14 - 16		Brak	5
• Groszek tuskany	500 g	11 - 13		Brak	5
• Rdzenie karczochów	300 g	8 - 10		Brak	5
• Szparagi w kawałkach	500 g	12 - 14	Aby ułatwić rozmrażanie, od czasu do czasu zamieszać warzywa..	Brak	5
• Fasolka szparagowa krojona	500 g	14 - 16		Brak	5
• Brokuły w całości	500 g	13 - 15		Brak	5
• Brukselka	500 g	13 - 15		Brak	5
• Marchew pokrojona	500 g	12 - 14		Brak	5
• Różyczki kalafiora	450 g	11 - 13		Brak	5
• Warzywa mieszane	300 g	7 - 9		Brak	5
• Szpinak siekany	300 g	8 - 10		Brak	5
RYBY					
• Filety	300 g	8 - 10		Brak	7
• Porcje	400 g	9 - 11	Odwrócić rybę w połowie rozmrażania	Brak	7
• W całości	500 g	11 - 13		Brak	7
• Raki/homary	400 g	9 - 11		Brak	7
NABIAŁ					
• Masło	250 g	5 - 7	Usunąć aluminiowe opakowanie lub części metalowe.	Brak	10
• Ser	250 g	6 - 8	Ser nie powinien być rozmrażany całkowicie. Przestrzegać czasu spoczynku. Śmietanę należy wyjąć z opakowania na talerz.	Brak	15
• Śmietana	200 ml	8 - 10		Brak	5
PIECZYWO					
• 2 bułki średnie	150 g	1 - 3		Brak	3
• 4 bułki średnie	300 g	3 - 5	Położyć pieczywo bezpośrednio na tarczy obrotowej.	Brak	3
• Chleb w kromkach	250 g	3 - 5		Brak	3
• Chleb razowy w kromkach	250 g	3 - 5		Brak	3
OWOCE					
• Truskawki, śliwki, czereśnie, porzeczki, morele	500 g	9 - 11	Zamieszać dwa - trzy razy	Brak	10
• Maliny	300 g	6 - 8	Zamieszać dwa - trzy razy	Brak	10
• Morwa	250 g	4 - 6	Zamieszać dwa - trzy razy	Brak	6

* Niniejsze wskazówki umożliwiają wykonywanie rozmrażania mięsa mielonego zgodnie z normą IEC 705, Par. 18.3 (Patrz str. 2). Odwrócić zawartość w połowie zaprogramowanego czasu. Rozmrażany produkt powinien być położony bezpośrednio na tarczy obrotowej. Pozostałe informacje, także na temat innych testów osiągnięć zgodnie z Normą IEC 705 umieszczono w tabeli na str. 2.

ROZDZIAŁ 3 - UŻYTKOWANIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELLE CZASÓW

3.2 PODGRZEWANIE

Podgrzewanie produktów żywnościowych to funkcja, w której Państwa kuchenka w pełni wykazuje swoją przydatność i skuteczność. W porównaniu z tradycyjnymi metodami, dzięki używaniu kuchenki mikrofalowej, oszczędza się wydatnie czas oraz, co za tym idzie, energię elektryczną.

- Zaleca się podgrzewanie żywności (przede wszystkim produktów mrożonych) do temperatury co najmniej 70°C (musi parzyć!). Nie będzie można jeść od razu, bo pożywienie będzie zbyt gorące, ale zapewniona będzie jego całkowita sterylizacja.
- W celu podgrzania dań gotowych lub zamrożonych należy przestrzegać następujących zasad:
 - wyjąć jedzenie z metalowych pojemników;
 - przykryć przezroczystą folią (odpowiednią do kuchenek mikrofalowych) lub papierem śniadaniowym; dzięki temu cały naturalny smak zostanie zachowany, a kuchenka pozostanie czysta; można też przykryć odwróconym talerzem;
 - jeśli to możliwe, mieszać lub odwracać często, aby ujednolicić i przyspieszyć proces podgrzewania;
 - przestrzegać dokładnie czasów wskazanych na opakowaniu pamiętając, że w pewnych okolicznościach podane czasy muszą ulec wydłużeniu;
- Produkty mrożone powinny zostać rozmrożone przed przystąpieniem do gotowania. Im niższa jest początkowa temperatura żywności, tym więcej czasu potrzeba na jej podgrzanie.

Uwaga: niektóre dania mogą być łatwo podgrzane przy użyciu wcześniej zaprogramowanych przepisów „Quick menu” (Patrz tabela na str. 153).

TABELA CZASÓW PODGRZEWANIA

RODZAJ	ŁOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	CZAS Minuty	UWAGI/PORADY
ZMIĘKCZANIE ŻYWNOSCI					
• Czekolada / lukier	100 g		450	4 - 5	Położyć na talerzu. Czekolada w kostkach nie wymaga mieszania. Raz zamieszać lukier.
• Masło	50-70 g		450	0,5 - 0,10	
ŻYWNOSŃ Z LODÓWKI (5-8°C) aż do 20-30°C					
• Jogurt	125 g	"	850	0,15 - 0,20	Usunąć metalową folię tak z masła, jak i jogurtu. Podgrzewać butelkę niemowlęcą bez smoczka i wymieszać w celu wyrównania temperatury. Sprawdzić temperaturę przed użyciem. Jeśli mleko ma temperaturę odczucia, zmniejszyć lekko wskazany czas. Jeśli używane jest mleko w proszku, należy je dobrze rozpuścić, gdyż pozostały proszek mógłby się zapalić. Używać tylko mleko sterylizowane.
• Butelka niemowlęca	240 g	"	850	0,30 - 0,35	
POTRAWY PODGOTOWANE Z LODÓWKI (temp. początkowa 5-8°C)					
• Opakowanie lasagni lub klusek z nadzieniem	400 g	"	850	4 - 6	Chodzi o wszelkie opakowania pożywienia gotowanego dostępne w handlu, które podgrzewa się do 70°C. Wyjąć pożywienie z ewentualnych opakowań metalowych i położyć je bezpośrednio na talerzu, na którym będzie się jadło. W celu uzyskania optymalnego rezultatu, jedzenie musi być ciągle przykryte.
• Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami	400 g	"	850	4 - 6	
• Opakowanie ryby i/lub warzyw	300 g	"	850	3 - 5	Chodzi o porcję każdego typu pożywienia gotowanego, które podgrzewa się do 70°C. Jedzenie powinno się położyć bezpośrednio na talerzu, na którym się je i powinno ono być przykryte przezroczystą folią albo odwróconym talerzem.
• Talerz mięsa i/lub warzyw	400 g	"	850	5 - 7	
• Talerz makaronu, cannelloni lub lasagni	400 g	"	850	5 - 7	
• Talerz ryby i/lub ryżu	300 g	"	850	4 - 6	
PRODUKTY ZAMROŻONE DO PODGRZANIA / UGOTOWANIA (temp. początkowa -18°C/ - 20°C)					
• Opakowanie lasagni lub klusek z nadzieniem	400 g	"	850	6 - 8	Chodzi o każdy rodzaj zamrożonego ugotowanego jedzenia, które podgrzewa się do 70°C bezpośrednio w opakowaniu; jeśli opakowanie jest z metalu, należy położyć jedzenie bezpośrednio na talerzu, na którym potem będzie się jadło i wydłużyć czas o kilka minut.
• Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami	400 g	"	850	5 - 7	
• Opakowanie ryby i/lub podgotowanych warzyw	300 g	"	850	3 - 5	Wyjąć surową żywność z opakowania, włożyć ją do pojemnika przystosowanego do kuchenek mikrofalowych i przykryć. Chodzi o porcję każdego typu mrożonego pożywienia już ugotowanego, które podgrzewa się do 70°C. Mrożone jedzenie powinno się położyć bezpośrednio na talerzu, na którym potem będzie się je jadło i przykryć odwróconym talerzem albo przykrywką z pyrexu. Upewnić się, że w środku jest gorące; o ile to możliwe, zamieszać jedzenie.
• pakowanie ryby i/lub surowych warzyw	300 g	"	850	8 - 10	
• Porcja mięsa i/lub warzyw	400 g	"	850	6 - 8	
• Porcja makaronu, cannelloni lub lasagni	400 g	"	850	7 - 9	
• Porcja ryby i/lub ryżu	300 g	"	850	4 - 6	
NAPOJE Z LODÓWKI (5-8°C) do około 70°C					
• filiżanka wody	180 cc	"	850	2 - 2,30"	Wszystkie napoje należy zamieszać na koniec podgrzewania, aby ujednolicić temperaturę. Zalecamy przykryć rosół odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cc	"	850	1,30" - 2	
• 1 filiżanka kawy	100 cc	"	850	1,30" - 2	
• 1 talerz rosółu	300 cc	"	850	4 - 5	
NAPOJE O TEMP. POKOJOWEJ od 20-30°C do około 70°C					
• 1 filiżanka wody	180 cc	"	850	1,30" - 2	Wszystkie napoje należy zamieszać na koniec podgrzewania, aby ujednolicić temperaturę. Zalecamy przykryć rosół odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cc	"	850	1 - 1,30"	
• 1 filiżanka kawy	100 cc	"	850	1 - 1,30"	
• 1 talerz rosółu	300 cc	"	850	3 - 4	

ROZDZIAŁ 3 - UŻYTKOWANIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELE CZASÓW

3.3 - PRZYZRZĄDZANIE PRZYSTAWEK, PIERWSZYCH DAŃ

Zupy jarzynowe bądź inne wymagają mniejszej ilości cieczy, bowiem w kuchence mikrofalowej parowanie jest raczej niewielkie. Sól należy dodać dopiero pod koniec gotowania bądź podczas okresu spoczynku, ze względu na jej właściwości odwadniające.

Należy zauważyć, że czas potrzebny do ugotowania ryżu w kuchence mikrofalowej (podobnie jak makaronu) jest niemal taki sam, jak podczas tradycyjnego gotowania na kuchenie. Zaletą przyrządzenia risotto w kuchence mikrofalowej jest fakt, iż nie trzeba go ciągle mieszać (wystarczy zrobić to 2 - 3 razy).

RODZAJ	ŁOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	TEMPE- RATURA	CZAS Minuty	UWAGI/PORADY	RUSZT DO UŻYCIA
• Lasagna	1100 g		850 850	- -	8 + 12	Czasy przystosowane do surowego makaronu. Jeśli makaron jest podgotowany, wystarczy 8 minut gotowania kombinowanego MICROGRILL.	Żaden
• Gnocchi po rzymsku	600 g		850	-	12	Nie zalewać dużą ilością wody.	Żaden
• Makaron z dodatkami	1500 g		850	-	8	Makaron należy ugotować wcześniej oddzielnie.	Żaden
• Risotto	300 g. ryżu		850	-	12-15	Wszystkie składniki należy włożyć do jednego pojemnika odpowiedniego do gotowania w kuchence mikrofalowej i przykryć przezroczystą folią (na 300 g ryżu potrzeba 750 g rosolu - gotowany w kuchence mikrofalowej ustawionej na najwyższą moc przez około 12 - 15 minut).	Żaden
• Pizza	800 g		-	200°C	30	Rozłożyć pizzę na papierze do pieczenia położonym na podstawce do ciast lub na ruchomym dnie metalowej formy do ciast. Rozgrzać wcześniej kuchenkę do 200°C.	Niski
• Świeży placek lotaryński	800 g		-	160°C	40	Używać tortownicy z kłami. (kuchenka powinna być rozgrzana wcześniej)	Niski
• Mrożony placek lotaryński	550 g		-	190°C	45	Położyć na dnie metalowej formy (tortownicy). (kuchenka powinna być rozgrzana wcześniej).	Niski

3.4 - PRZYZRZĄDZANIE MIĘSA

Gotowanie jest ściśle związane z wielkością i jednorodnością produktów żywnościowych do przyrządzenia: szaszłyki ugotują się szybciej niż pieczeń, bo są złożone z mniejszych i jednakowych kawałków mięsa. Aby pieczeń pozostała delikatna, podobnie jak kurczak i szaszłyki, radzimy dodać $\frac{1}{2}$ szklanki wody na początku gotowania.

RODZAJ	ŁOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	TEMPE- RATURA	CZAS Minuty	UWAGI/PORADY	RUSZT DO UŻYCIA
• Pieczenie (wieprzowa, wołowa)	1000 g		450	190°C	35-40	Pozostawić trochę tłuszczu dookoła, aby pieczeń się nie wysuszyła. Nie dodawać zbyt dużo przypraw.	Niski
• Klops	800 g		450	180°C	22-25	Połączyć 500 g mielonej wołowiny z jajkami, szynką, bułką tartą, itp. Dodać odrobinię oliwy i trochę białego wina.	Niski
• Klops	900 g		650	-	20	Patrz nota*.	Żaden
• Kurczak w całości	1200 g		650	190°C	38-42	Przekłuć skórę, aby mógł wypłynąć tłuszcz. Patrz nota**.	Niski
• Kurczak w kawałkach	850 g		650	190°C	25-30	Podczas gotowania wymieszać jeden raz.	Niski
• Szaszłyki	600 g		450	180°C	17-20	Przekręcić w połowie czasu gotowania.	Niski
• Gulasz	1500 g		850	-	35-40	Gotować bez przykrycia i zamieszać 2-3 razy.	Żaden
• Pierś kurczęcia	500 g		650	-	13-15	Przekręcić w połowie czasu gotowania.	Żaden
• Kotlet cielecy lub wieprzowy	3 sztuki		-	-	17-19	Nagrzewać kuchenkę przez 3 minuty. Przekręcić w połowie czasu gotowania, ponieważ grzałka grilla działa tylko od góry.	Wysoki
• Kiełbaski	3 sztuki		-	-	10-12	Nagrzewać kuchenkę przez 3 minuty. Przekręcić w połowie czasu gotowania, ponieważ grzałka grilla działa tylko od góry.	Wysoki
• Hamburgery	3 sztuki		-	-	10-12	Nagrzewać kuchenkę przez 3 minuty. Przekręcić w połowie czasu gotowania, ponieważ grzałka grilla działa tylko od góry.	Wysoki

* Niniejsze wskazówki umożliwiają przeprowadzenie testu gotowania mięsa mielonego zgodnie z Normą IEC705, Per. 17. 3, Test C. Przykryć pojemnik folią przezroczystą, nadającą się do użycia w kuchenkach mikrofalowych, przedziurawioną w kilku punktach. Pozostałe informacje, także na temat innych testów wydajności zgodnie z Normą IEC 705 umieszczono w tabeli na str. 2.

** Niniejsze wskazówki umożliwiają przeprowadzenie testu gotowania mięsa mielonego zgodnie z Normą IEC705, Per. 17. 3, Test C. Pozostałe informacje, także na temat innych testów wydajności zgodnie z Normą IEC 705 umieszczono w tabeli na str. 2.

ROZDZIAŁ 3 - UŻYTKOWANIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELLE CZASÓW

3.5 - PRZYZRZĄDZANIE DODATKÓW I WARZYW

Warzywa gotowane w kuchenke mikrofalowej zachowują lepiej barwę i właściwości odżywcze niż podczas tradycyjnego gotowania.

Przed przystąpieniem do gotowania, umyć i oczyścić je Państwo.

Warzywa większe powinny być pokrojone na jednakowe kawałki.

Na każde 500 g warzyw należy dodać 5 łyżek wody (warzywa włókniste wymagają więcej wody).

Warzywa powinny być zawsze przykryte przezroczystą folią.

Zamieszać przynajmniej raz w połowie czasu gotowania i dodać niewielką ilość soli dopiero na końcu.

Uwaga: podane w tabeli czasy gotowania to dane orientacyjne, ponieważ uzależnione są od ciężaru, początkowej temperatury produktu, jak również od ich twardości i struktury.

RODZAJ	ŁOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	TEMPE- RATURA	CZAS Minuty	UWAGI/PORADY	RUSZT DO UŻYCIA
• Szparagi	500 g		850	-	9-10	Pokroić w kawałki 2 cm i przykryć	Żaden
• Karczochy	300 g		850	-	11-12	Odciąć łodygę i przykryć	Żaden
• Fasolka szparagowa	500 g		850	-	11-12	Pokroić na kawałki i przykryć	Żaden
• Brokuły	500 g		850	-	7-8	Podzielić na pojedyncze różyczki i przykryć	Żaden
• Brukselka	500 g		850	-	7-8	Pozostawić w całości i przykryć	Żaden
• Kapusta biała	500 g		850	-	7-8	Pozostawić w całości i przykryć	Żaden
• Kapusta czerwona	500 g		850	-	7-8	Pozostawić w całości i przykryć	Żaden
• Marchew	500 g		850	-	9-10	Pokroić na równe kawałki i przykryć	Żaden
• Kalafior	500 g		850	-	11-12	Podzielić na różyczki i przykryć	Żaden
• Kalafior pod beszamelem	1000 g		850	-	10 + 8	Czas dla surowego kalafiora. Jeśli jest podgotowany wystarczy 10' funkcji kombinowanej z grillem.	Żaden
• Seler	500 g		850	-	7-8	Podzielić na kawałki i przykryć	Żaden
• Bakłażan	800 g		850	-	6-7	Pokroić w kostkę i przykryć	Żaden
• Bakłażan z rusztu	4 plastry		-	-	9-11	Nagrzewać przez 3 minuty. Odwrócić w połowie gotowania.	Wysoki
• Bakłażan alla parmigiana	1300 g		850	-	8	Bakłażany, smażone lub z rusztu, można przygotować wcześniej.	Żaden
• Por	500 g		850	-	6-7	Pozostawić w całości i przykryć	Żaden
• Pieczarki	500 g		850	-	6-7	Pozostawić w całości i przykryć. Nie potrzeba wody.	Żaden
• Cebula	250 g		850	-	5-6	Całe o równej wielkości. Nie potrzeba wody.	Żaden
• Szpinak	300 g		850	-	6-7	Przykryć po umyciu i odcedzeniu	Żaden
• Groszek zielony	500 g		850	-	10-11	Przykryć	Żaden
• Koper włoski	500 g		850	-	12-13	Pokroić na ćwiartki i przykryć	Żaden
• Pomidory zapiekane	800 g		450	-	10	Lepiej, gdy są w jednakowych kawałkach.	Żaden
• Papryka	500 g		850	-	9-10	Pokroić na kawałki i przykryć	Żaden
• Papryka z rusztu	4 ćwiartki		-	-	9-11	Nagrzewać przez 3 minuty. Odwrócić w połowie gotowania.	Wysoki
• Papryka faszerowana	1400 g		850	-	13 + 10	Lepsze krótkie a szerokie.	Żaden
• Ziemniaki	500 g		850	-	8-9	Pokroić na równe kawałki i przykryć	Żaden
• Ziemniaki pieczone (świeże)	500 g		450	190°C	25-30	Zamieszać 2 - 3 razy.	Niski
• Ziemniaki pieczone (mrożone)	900 g		450	200°C	40	Zamieszać 2 - 3 razy.	Niski
• Gratin z ziemniaków	1100 g (całość)		850	190°C	25	Patrz nota *	Niski
• Cukinia	500 g		850	-	7-8	Pozostawić w całości i przykryć	Żaden

* Niniejsze wskazówki umożliwiają przeprowadzenie testu D gotowania w funkcji kombinowanej zgodnie z Projektem Normy (trzecie wydanie IEC705), zamieszczonym w dokumencie IEC 53H/69/CD. Pozostałe informacje, także na temat innych testów wydajności zgodnie z Normą IEC 705 umieszczono w tabeli na str. 2.

ROZDZIAŁ 3 - UŻYTKOWANIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELE CZASÓW

3.6 - PRYZRZĄDZANIE RYB

Ryby gotują się bardzo szybko i dają świetne rezultaty. Można doprawić je dodając trochę masła lub oliwy (albo nie doprawiać). Należy przykryć przezroczystą folią. Oczywiście, ewentualna skórka musi zostać nacięta; filety muszą zostać regularnie ułożone. Odradzamy przyrządzania ryby panierowanej.

RODZAJ	ŁOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	TEMPERATURA	CZAS Minuty	UWAGI/PORADY	RUSZT DO UŻYCIA
• Filety	300 g		850	-	5-7	Przykryć folią	Żaden
• Plastry	300 g		850	-	7-9	Przykryć folią	Żaden
• W całości	500 g		850	-	8-10	Przykryć folią	Żaden
• W całości	250 g		850	-	5-7	Przykryć folią	Żaden
• Porcje	400 g		850	-	7-9	Przykryć folią	Żaden
• Raki/homary	500 g		850	-	7-9	Przykryć folią	Żaden
• Ryba pieczona	600 g		250	190°	30	Dodać oliwę, ząbek czosnku i kroplę białego wina. Nie przykrywać	Niski

3.7 - PRYZRZĄDZANIE CIAST I TORTÓW

Przy przyrządzaniu wszystkich ciast należy nagrzać wcześniej kuchenkę, aż osiągnie temperaturę podaną w tabeli. Dopiero po osiągnięciu odpowiedniej temperatury (o czym powiadomi 5 pisków) można będzie włożyć ciasto do kuchenki.

RODZAJ	ŁOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	TEMPERATURA	CZAS Minuty	UWAGI/PORADY	RUSZT DO UŻYCIA
• Tort orzechowy	1100 g		250	170°C	25-30	Wykonać w naczyniu żaroodpornym	Niski
• Tort Quark	1500 g		450	170°C	35-40	Wykonać w naczyniu żaroodpornym	Niski
• Placek z dżemem	700 g		-	160°C	55	Użyć metalowej tortownicy	Niski
• Ciasto śliwkowe	950 g		-	160°C	90	Użyć prostokątnej foremki	Niski
• Tort Margherita	700 g		-	160°C	40	Użyć metalowej tortownicy	Niski
• Tort orzechowy	650 g		-	160°C	40	Użyć metalowej tortownicy	Niski
• Legumina	750 g		850	-	16	Patrz uwagi *	Żaden
• Biskopt	475 g		850	-	8	Patrz uwagi *	Niski
• Biskopt	710 g		150	170°C	30	Patrz uwagi **	Niski

* Niniejsze wskazówki umożliwiają przeprowadzenie testów gotowania zgodnie z Normą IEC705, Par. 17. 3, odpowiednio Test A i Test B. Pozostałe informacje, także na temat innych testów wydajności zgodnie z Normą IEC 705 umieszczono w tabeli na str. 2.

** Niniejsze wskazówki umożliwiają przeprowadzenie testu E gotowania w funkcji kombinowanej zgodnie z Projektem Normy (trzecia edycja IEC705), zamieszczonym w dokumencie IEC 53H/69/CD. Pozostałe informacje, także na temat innych testów wydajności zgodnie z Normą IEC 705 umieszczono w tabeli na str. 2.

ROZDZIAŁ 3 - UŻYTKOWANIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELLE CZASÓW

3.8 - PODGRZEWANIE / GOTOWANIE ZA POMOCĄ PRZYCISKÓW „QUICK MENU”

Przyciski „Quick Menu” to 5 różnych programów z wcześniej zaprogramowanymi czasem gotowania, poziomem mocy oraz temperaturą kuchenki; umożliwiając one osiągnięcie **optymalnych rezultatów** dla potraw opisanych w poniższej tabelce.

PRZYCISK	CO MOŻNA ZROBIĆ	PORADY
(10)  Beverages	- Nacisnąć 1 raz - Nacisnąć 2 razy - Nacisnąć 3 razy - Nacisnąć 4 razy	- Podgrzać 1 filiżankę do kawy (60 cm³) o temperaturze pokojowej. - Podgrzać 2 filiżanki do kawy (60 cm³) lub jedną filiżankę (120 cm³) wychodząc od temperatury pokojowej. - Podgrzać 1 dużą filiżankę (200 cm³) wychodząc od temperatury lodówki. - Podgrzać 1 talerz zupy (300 cm³) wychodząc o temperatury lodówki.
		Po podgrzaniu płynu, należy go dobrze wymieszać celem wyrównania temperatury.
(8)  Jacket potatoes	- Nacisnąć 1 raz - Nacisnąć 2 razy - Nacisnąć 3 razy	- Ugotować 200 g ziemniaków - Ugotować 400 g ziemniaków - Ugotować 600 g ziemniaków
		Należy dokładnie umyć ziemniaki wraz ze skórą, nakłuć je i położyć na tarczy obrotowej. Należy je podawać z dodatkiem masła lub sera.
(11)  Ready meals - dania gotowe o temperaturze lodówki (5-8°C)	<i>Uwaga: na końcu tego podgrzewania, jedzenie i pojemniki mogą być bardzo gorące. Należy użyć „tapek” lub specjalnych rękawic do piecyka.</i> - Nacisnąć 1 raz - Nacisnąć 2 razy	Funkcja wskazana dla porcji pożywienia już ugotowanego, przechowywanego w lodówce na talerzu (tym samym, na którym będzie się jadło). Jedzenie nie powinno być nigdy przykryte. W przypadku pakowanych dań gotowanych, należy wyjąć jedzenie z miseczki / opakowania i położyć je na talerzu.
(9)  Pizza i mrożone dania podgotowane	<i>Uwaga: na końcu tego podgrzewania, jedzenie i pojemniki mogą być bardzo gorące. Należy użyć „tapek” lub specjalnych rękawic do piecyka.</i> - Nacisnąć 1 raz - Nacisnąć 2 razy - Nacisnąć 3 razy	- Podgrzać 1 mrożoną pizzę o wadze 300 g - Podgrzać jedno opakowanie (max. 550 g) mrożonego gotowego jedzenia, bądź max. 550 g mrożonego podgotowanego dania (np. mięso lub dodatki) - Podgrzać jedno opakowanie (max. 550 g) mrożonego gotowego jedzenia, bądź max. 550 g mrożonego podgotowanego dania (np. mięso lub dodatki)
		Położyć pizzę bezpośrednio na niskim ruszcie. Położyć porcję na tarczy obrotowej, zdjawszy uprzednio ewentualne przykrycia (torebki). Gdyby jednak opakowanie nie nadawało się do użycia w kuchence mikrofalowej (metalowe miseczki), należy wyjąć jedzenie z opakowania i położyć je na talerzu. Podgrzać je uprzednio umieściwszy na tarczy obrotowej; bez przykrycia.
(7)  Pop corn	Nacisnąć 1 raz	Przyrządzić jedno opakowanie pop corn o zawartości 100 g przeznaczone do kuchenki mikrofalowej
		Przestrzegać uważnie instrukcji umieszczonych na opakowaniu i położyć opakowanie na tarczy obrotowej.

ROZDZIAŁ 3 - UŻYTKOWANIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELE CZASÓW

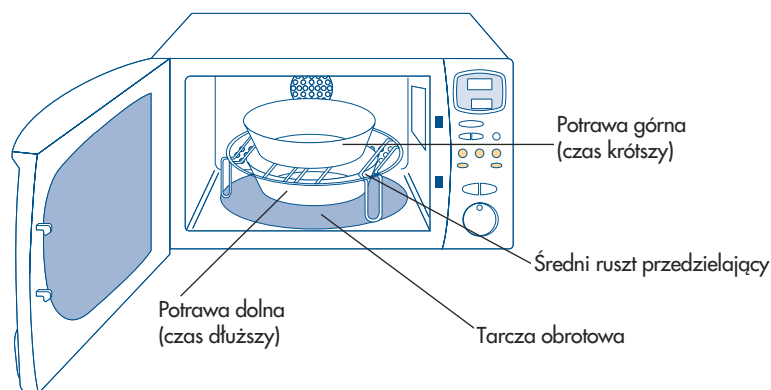
3.9 JEDNOCZESNE GOTOWANIE NA DWÓCH POZIOMACH

Używając średniego rusztu przedzielającego (H) w funkcji **tylko mikrofa**le lub **automatyczne rozmrażanie**, możliwe jest **jednoczesne rozmrażanie**, podgrzewanie i gotowanie potraw, także zróżnicowanych, umieszczonych na dwóch poziomach. Specjalny system podwójnej emisji mikrofal umożliwia bowiem optymalny rozkład energii.

Gdy chcemy jednocześnie przyrządzić dwa dania, wystarczy pamiętać o następujących prostych zasadach ogólnych:

1. Czas jednoczesnego gotowania potraw różni się od czasu gotowania jednej potrawy. Należy zatem zawsze odwoływać się do poniższej tabelki.
2. Należy zawsze pamiętać o tym, aby na średnim ruszcie przedzielającym (H) kłaść potrawy wymagające krótszego czasu gotowania: łatwiej będzie wyjąć górny pojemnik, wyjąć ruszt i dokończyć gotowanie potrawy stojącej na dole.
3. Należy przestrzegać wskazówek i porad znajdujących się w tabelach; przede wszystkim przed wyjęciem podgrzewanych potraw należy upewnić się, czy są one gorące.

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



CZASY ROZMRAŻANIA					
RODZAJ	POZYCJA POJEMNIKA	IŁOŚĆ W GRAMACH	FUNKCJA	CZAS minuty	UWAGI/PORADY
• Mielone	na górze	500	* δ	22	Po 15 minutach obrócić mięso. Po zakończeniu rozmrażania pozostawić w spoczynku na 15 minut.
• Mielone	na dole	500		22	
• Kurczak w kawałkach	na górze	500	* δ	26	Rozdzielać kawałki podczas rozmrażania. Po zakończeniu rozmrażania pozostawić w spoczynku na 15 minut.
• Potrawka	na dole	500		26	
• Kalafior	na górze	450	* δ	24	Po zakończeniu rozmrażania pozostawić w spoczynku na 5 - 10 minut.
• Ryba w całości	na dole	500		24	

ROZDZIAŁ 3 - UŻYTKOWANIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELLE CZASÓW

CZASY PODGRZEWANIA					
RODZAJ	POZYCJA POJEMNIKA	ILOŚĆ W GRAMACH	FUNKCJA	CZAS minuty	UWAGI/PORADY
• Porcja mięsa	na górze	150	850	8	Przykryć potrawę przezroczystą folią
• Porcja warzywa	na dole	250	850	8	Przykryć potrawę przezroczystą folią
• Talerz lasagni	na górze	500	850	11	Przykryć potrawę przezroczystą folią
• Talerz lasagni	na dole	500	850	11	Przykryć potrawę przezroczystą folią
• Porcja mięsa	na górze	150	850	8	Przykryć potrawę przezroczystą folią
• Talerz lasagni	na dole	50	850	10	Przykryć potrawę przezroczystą folią

CZASY GOTOWANIA					
RODZAJ	POZYCJA POJEMNIKA	ILOŚĆ W GRAMACH	FUNKCJA	CZAS minuty	UWAGI/PORADY
• Ziemniaki	na górze	500	850	24	Pokroić na równe kawałki i przykryć folią
• Ziemniaki	na dole	500	850	24	Pokroić na równe kawałki i przykryć folią
• Marchew	na górze	500	850	20	Pokroić na równe kawałki i przykryć folią
• Marchew	na dole	500	850	20	Pokroić na równe kawałki i przykryć folią
• Ryba w porcjach	na górze	400	850	15	Przykryć folią. Po 15' wyjąć ruszt.
• Cukinia	na dole	475	850	18	Zostawić w całości i przykryć folią
• Ryba w całości	na górze	200	850	13	Przykryć folią. Po 13' wyjąć ruszt.
• Cukinia	na dole	475	850	17	Zostawić w całości i przykryć folią
• Ryba w całości	na górze	200	850	13	Przykryć folią
• Ryba w całości	na dole	200	850	13	Przykryć folią
• Ziemniaki	na górze	500	850	24	Pokroić na równe kawałki i przykryć folią
• Gulasz	na dole	1500	850	48	Po 24' wyjąć ruszt. Zamieszać 2-3 razy.
• Ryż	na górze	300	850	24	Przykryć folią i zamieszać 2 razy
• Kapusta biała	na dole	500	850	24	Zostawić w całości i przykryć folią
• Groszek zielony	na górze	500	850	22	Przykryć folią
• Brukselka	na dole	500	850	22	Przykryć folią
• Klops	na górze	500	850	34	W razie potrzeby odwrócić w połowie czasu
• Ziemniaki	na dole	500	850	34	Przykryć folią
• Kiełbaski	na górze	300	850	24	Zamieszać 1-2 razy
• Kiełbaski	na dole	300	850	24	Zamieszać 1-2 razy
• Potrawka	na górze	700	850	40	Zamieszać 2-3 razy
• Pieczeń wieprzowa	na dole	700	850	40	Odwrócić w połowie czasu gotowania

ROZDZIAŁ 4: KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

4.1 CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub do czyszczenia, należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania i poczekać, aż urządzenie będzie zimne.

Dzięki specjalnej emalii, którą pokryta jest wewnętrzna część Państwa kuchenki, do której nie przywierają odpryski i cząsteczki pożywienia, czyszczenie urządzenia jest bardzo łatwe. Należy utrzymywać w czystości również pokrywę wylotu mikrofal (C), usuwając z niej tłuszcz.

Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni kuchenki nie należy używać ściernych środków czystości, druciaków do zmywania ani ostrych narzędzi metalowych. Należy ponadto uważać, aby do szczelin wylotu powietrza i oparów, które znajdują się na górze urządzenia, nie dostała się woda ani żaden płynny detergent. Przypominamy, aby nie używać alkoholu, trących środków czystości oraz detergentów na bazie amoniaku do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni drzwiczek.

Aby zapewnić dokładne domykanie się drzwiczek, należy utrzymywać w czystości ich wewnętrzną część, uważając, aby nie gromadził się brud ani resztki jedzenia między drzwiczkami a przednią ścianką kuchenki.

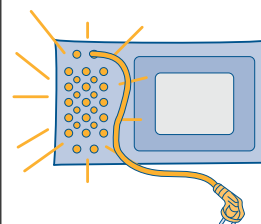
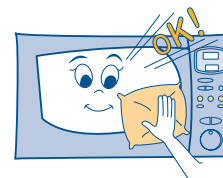
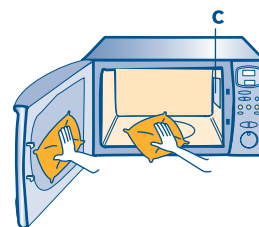
Należy regularnie czyścić otwory wlotu powietrza, znajdujące się z tyłu urządzenia tak, aby z upływem czasu nie zostały zatkane przez kurz i zbierające się zanieczyszczenia.

Od czasu do czasu należy wyjąć tarczę obrotową (II) oraz jej wspornik (L) po to, by je umyć oraz po to, by umyć wnętrze kuchenki.

Tarczę obrotową i jej wspornik należy myć w wodzie z mydłem o obojętnym odczynie pH; można je myć w zmywarce).

Nie zanurzać tarczy obrotowej w zimnej wodzie po dłuższym okresie nagrzewania: duża różnica temperatur (szok termiczny) spowodowałaby jej pęknięcie.

Silnik tarczy obrotowej jest zaplombowany. Trzeba jednakże uważać, aby w trakcie mycia wnętrza kuchenki woda nie dostała się pod trzpień tarczy obrotowej (D).



ROZDZIAŁ 4: KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

4

4.2 CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

Jeżeli wydaje się, że coś nie działa tak, jak powinno czy też w wypadku wystąpienia jakiejś usterki, należy zgłosić się do autoryzowanego przez producenta Punktu Serwisowego. W każdym razie, przed wezwaniem naszych techników, zalecane jest wykonanie następujących działań:

PROBLEM	PRZYCZYNA/ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa	- Drzwiczki są niedomknięte - Wtyczka nie jest dobrze włożona do gniazdka - Brak prądu w gniazdku (sprawdzić bezpiecznik)
Skropliny na blacie, wewnątrz kuchenki lub w okolicach drzwiczek	Podczas przyrządzania potraw zawierających wodę, całkowicie normalne jest, że para wytwarzająca się wewnątrz kuchenki, uchodzi i skrapla się wewnątrz kuchenki, na blacie lub też wokół drzwiczek.
Iskrzenie wewnątrz kuchenki	- Nie należy włączać kuchenki, gdy nie ma produktów żywnościowych do gotowania w funkcjach mikrofal i oraz kombinowanych - Nie używać do gotowania metalowych pojemników ani woreczków czy opakowań z elementami metalowymi.
Jedzenie nie grzeje się ani nie gotuje w wystarczającym stopniu	- Wybrać prawidłową funkcję lub wydłużyć czas gotowania - Żywność nie została całkowicie rozmrożona przed przystąpieniem do gotowania.
Potrawy się przypalają	Wybrać prawidłową funkcję lub skrócić czas gotowania
Potrawy nie gotują się w sposób równomierny	- Mieszać potrawy w trakcie gotowania. Pamiętać o tym, że pożywienie lepiej gotuje się, jeśli jest pokrojone na jednakowe kawałki. - Tarcza obrotowa została zablokowana.

UWAGA: W przypadku awarii lampki oświetlającej wnętrze kuchenki, można bez żadnych przeszkód nadal korzystać z urządzenia. W celu wymiany lampki, należy zgłosić się do autoryzowanego Punktu Serwisowego.