

PL JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE REZULTATY UŻYWAJĄC KUCHENKI

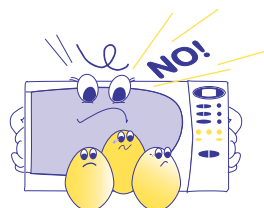
Co chcemy zrobić?	Jaką funkcję/moc wybieramy?	Instrukcja obsługi str.	Tab. ilość/czas
• Utrzymanie temperatury potraw	Tylko mikrofales	Moc 1 (110 W) 14 15	
• Rozmrażanie	Tylko mikrofales	Funkcje Rozmrażanie 12 13	
• Zmiękczenie czekolady/ lukru	Tylko mikrofales	Moc 2 (225 W) 14	16 19 
• Rozpuszczanie masła i serów		3 15	
• Pieczenie ciast		3 (375 W) 19	
• Gotowanie owoców, warzyw, ryżu, zup, ryb	Tylko mikrofales	Moc 4 (560 W) 14 19	20
• Gotowanie owoców, warzyw, ryżu, zup, ryb	Tylko mikrofales	Moc 5 14	18 19
• Podgrzewanie wszystkich potraw gotowych lub zamrożonych		5 (750 W) 17 15	
• Szybkie gotowanie wszystkich rodzajów pieczenia, drobiu, szaszłyków, ziemniaków	W połączeniu mikrofales + grill	20 21	21 
• Zapiekanie potraw (np. lasagne, warzywa zapiekane, makaron).			
• Grillowanie tradycyjne - hamburgery, kotlety wieprzowe, parówki, kielbaski, pieczywo tostowe, itp.	Tylko grill	22 23	23 
• Prażenie pop cornu		 26 25	
• Podgrzewanie gotowej zamrożonej pizzy, podgrzewanie gotowych zamrożonych potraw	Funkcje zapisane w pamięci "Quick Menu"	 26 25	25 
• Gotowanie ziemniaków		 26 25	
• Podgrzewanie napojów/płynów		 26 25	
• Podgrzewanie potraw ugotowanych z lodówki		 26 25	

WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

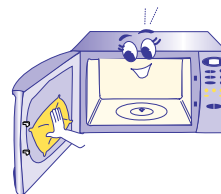
- 1) UWAGA: Jeżeli drzwiczki lub uszczelki są uszkodzone, kuchenki nie należy używać, dopóki doświadczony technik (przeszkolony przez producenta lub przez Punkt Obsługi Klienta sprzedawcy) nie dokona naprawy.

- 2) UWAGA: Osoby nie posiadające odpowiedniego przygotowania narażają się na niebezpieczeństwo wykonując czynności związane z konserwacją i naprawą, które wymagają zdjęcia części zabezpieczających przed mikrofalami.



- 3) UWAGA: Nie podgrzewać płynów lub innych artykułów żywnościowych znajdujących się w zamkniętych opakowaniach, które mogłyby wybuchnąć.

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



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

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

- 5) Nie próbować włączać kuchenki przy otwartych drzwiczkach, bo powoduje to uszkodzenie urządzeń zabezpieczających.

- 6) Nie włączać kuchenki, jeśli jakiegokolwiek przedmiot znajduje się między jej frontową częścią a drzwiczkami.



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

- 7) Nie włączać kuchenki, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, ponieważ mogłoby 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 funkcja "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 pałeczkę. 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.)

480x272x360

Wymiary zewnętrzne (dł. x wys. x głęb.)

285x180x290

Pojemność netto kuchenki

Przybliżony ciężar

Średnica tarczy obrotowej

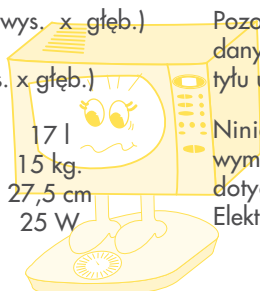
Oświetlenie komory kuchenki

17 l

15 kg.

27,5 cm

25 W



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

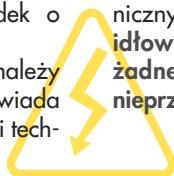
Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom Dyrektywy CEE 89/336 i 92/31 dotyczącej Kompatybilności Elektromagnetycznej.

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

Podłączyć urządzenie tylko do gniazdek o natężeniu nie mniejszym niż 16A

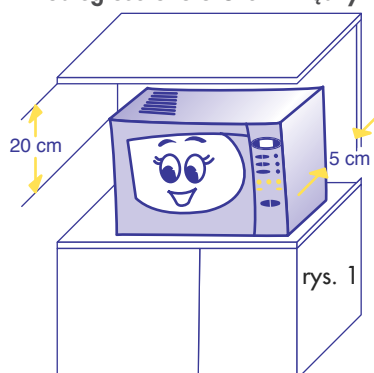
Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce z danymi tech-

nicznymi kuchenki i czy gniazdko jest prawidłowo uziemione: Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania tego przepisu.



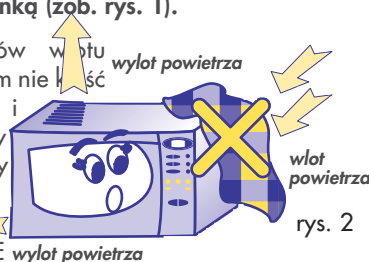
I N S T A L A C J A

- 1) Po wyjęciu kuchenki z opakowania należy usunąć wewnętrzne zabezpieczenie zawierające tarczę obrotową (G) i stosowną podstawkę (H). 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).**



rys. 1

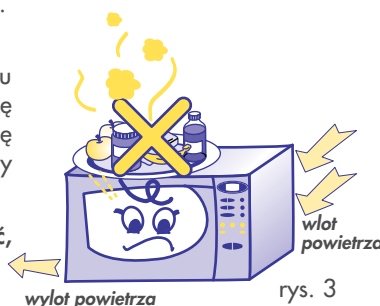
6) Nie zatykać otworów wlotu powietrza. Przede wszystkim nie kłóć niczego na kuchenie i sprawdzać czy szczeliny wlotu powietrza i pary (znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia) są **ZAWSZE WOLNE** (zob. rys. 2 i rys. 3).



rys. 2

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



rys. 3

M O C W Y J Ś C I O W A

Maksymalna moc wyjściowa mikrofal w niniejszej kuchenie wynosi 750W. 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 następnej stronie. Informacje te będą Wam potrzebne przy wyborze przepisów do kuchenek mikrofalowych dostępnych w sprzedaży.

OPIS I UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ

1. Wyświetlacz

Na ekranie wyświetlany jest 24-godzinny zegar, ustawione czasy gotowania, wybrane funkcje (górne wskaźniki) oraz wybrany poziom mocy mikrofal (dolne wskaźniki).

2. Klawisz grill: gotowanie tylko przy użyciu grilla

Naciskamy ten klawisz przy grillowaniu żywności.

3. Klawisz Combi: gotowanie w połączeniu z grillem

Naciskamy ten klawisz w celu nastawienia gotowania przy użyciu mikrofal i grilla.

4. Klawisz Micro: gotowanie przy użyciu mikrofal

Naciskamy ten klawisz przy gotowaniu lub podgrzewaniu żywności.

5. Klawisz Defrost: automatyczne rozmrażanie

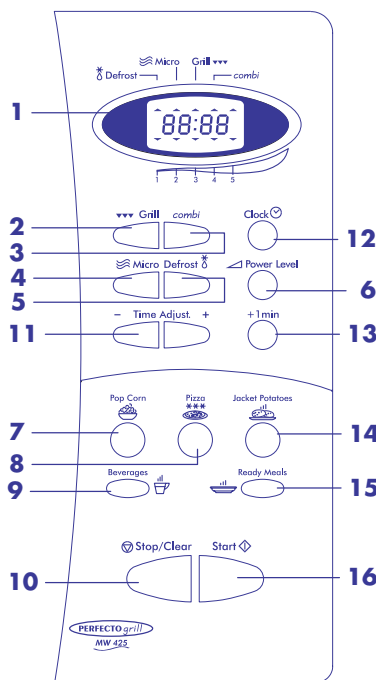
Naciskamy ten klawisz, aby rozmrozić artykuły żywnościowe.

6. Klawisz Power Level: Poziom mocy mikrofal

Naciskamy ten klawisz, aby wybrać żądaną moc mikrofal.

Są dostępne następujące poziomy mocy mikrofal:

- 1 - 110 W
- 2 - 225 W
- 3 - 375 W
- 4 - 560 W
- 5 - 750 W



7 - 8 - 9 - 14 - 15:

7-8-9-14-15 Klawisze "quick menu":

Naciskamy jeden z klawiszy, aby przygotować popcorn, ziemniaki pieczone w folii, podgrzać napoje, dania gotowe, gotowe zamrożone pizze lub zamrożone ugotowane dania.

10. Klawisz Stop/Clear: kasowanie

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

11. Klawisze time adjust:

Czas gotowania
Z pokrętła korzystamy przy nastawianiu czasu gotowania lub zegara.

12. Klawisz zegara:

nastawianie zegara
Naciskamy ten klawisz w celu wprowadzenia aktualnego czasu i wyświetlenia czasu gotowania w czasie działania kuchenki.

13. Klawisz +1min

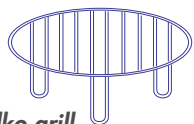
Naciskamy ten klawisz w celu automatycznego ustawienia 1 minuty działania mikrofal z maksymalnym poziomem mocy. Każdorazowe dodatkowe naciśnięcie klawisza powoduje wzrost czasu o 30 sekund aż do maksymalnie 6 minut.

16. Klawisz Start:

włączenie
Naciskamy ten klawisz, aby włączyć kuchenkę po wybraniu żądanej funkcji i czasu gotowania.

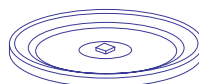
WYPOSAŻENIE KUCHENKI

RUSZT



Funkcja tylko grill
do wszystkich rodzajów smażenia

TARCZA OBROTOWA



Tarcza obrotowa wykorzystywana jest zawsze we wszystkich funkcjach.

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

Wykorzystując funkcje tylko mikrofałe oraz w połączeniu z mikrofalami, można używać wszelkiego rodzaju naczyń szklanych (najlepiej żaroodpornych), 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 konkretnego 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 kuchenie 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 (G) 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 kuchenie 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 grill, można używać wszystkich rodzajów pojemników przeznaczonych do kuchenek (patrz tabela).

	Szkoło	Materiał żaroodporny	Szkoło 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 mikrofałe + grill</i>	NIE	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	NIE	NIE
<i>Tylko grill</i>	NIE	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	TAK

* Mogą się zapalić przy zbyt długim czasie gotowania.

ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA KUCHENKI

Mikrofałe 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.

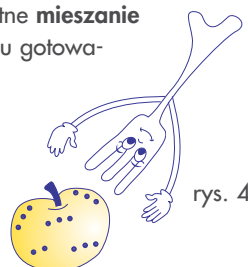
Ważne jest przestrzeganie czasu "spoczynku": przez **czas spoczynku** rozumie się czas, w którym po zakończeniu gotowania potrawę należy pozostawić, aby umożliwić dodatkowe rozprzestrzenienie się w niej ciepła.

Na przykład temperatura mięsa w trakcie czasu spoczynku wzrośnie o około 5 - 8°C. Potrawę można na okres czasu spoczynku pozostawiać również poza kuchenką.

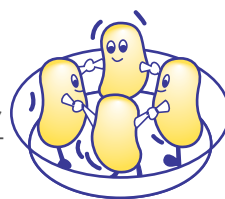
- 2) Jedną z podstawowych czynności, którą należy wykonać, jest wielokrotne **mieszanie** podczas gotowania: służy to wyrównaniu temperatury i skróceniu czasu gotowania.

- 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).**



- 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.

- 7) Należy gotować z pojemnikiem umieszczonym zawsze pośrodku rusztu.

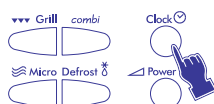
- 8) **Powstawanie kondensatu** wewnątrz kuchenki, w pobliżu drzwiczek i wylotów powietrza jest zjawiskiem całkowicie normalnym. **Aby zmniejszyć jego ilość, należy przykryć potrawę przezroczystą folią, papierem do pieczenia, szklanymi pokrywkami lub po prostu odwróconym talerzem.** Ponadto, żywność zawierająca wodę (np. warzywa) gotuje się lepiej, jeśli ją przykryjemy. Należy stosować przezroczystą folię przeznaczoną do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE

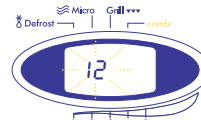
JAK NASTAWIĆ ZEGAR

* Kiedy urządzenie po raz pierwszy podłączamy do domowej instalacji elektrycznej lub po chwilowym braku prądu, na wyświetlaczu pojawią się migające cyfry 12:00.

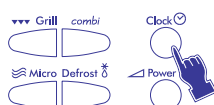
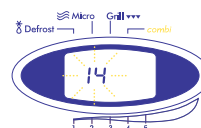
Aby ustawić aktualny czas, należy postępować według poniższych wskazówek:



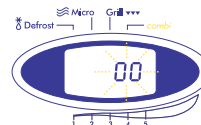
1. Nacisnąć klawisz "Clock" (12).
(Na wyświetlaczu zaczną migać godziny).



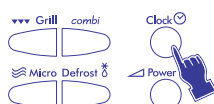
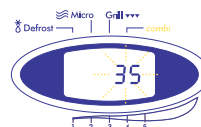
2. Ustawić żądaną godzinę naciskając klawisze "Time adjust" (11).
(Na wyświetlaczu zaczną migać godziny).



3. Nacisnąć ponownie klawisz "Clock" (12).
(Z wyświetlacza znikną godziny i zaczną migać minuty).



4. Ustawić żądane minuty naciskając klawisze "Time adjust" (11).
(Na wyświetlaczu zaczną migać minuty).



5. Nacisnąć ponownie klawisz "Clock" (12).
(Wyświetlacz pokaże ustawiony czas).



- Aby zmienić ustawiony wcześniej czas, należy nacisnąć klawisz "Clock" (12), a potem rozpocząć ponowne ustawianie czasu według podanych wyżej wskazówek.
- Można wyświetlić aktualną godzinę także w trakcie działania kuchenki po naciśnięciu klawisza "Clock" (12) (wyświetlacz będzie pokazywać godzinę przez około 3 sekundy).

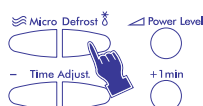


FUNKCJA TYLKO MIKROFALE

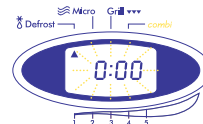
Funkcja ta jest odpowiednia do:

- Rozmrażaniastr. 12
- Podgrzewaniastr. 15
- Utrzymania temperatury potrawstr. 15
- Gotowania potrawy, białych mięs, owoców, warzyw, ryżu, zup, rybstr. 17

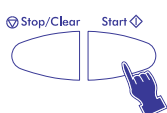
JAK PROGRAMOWAĆ ROZMRAŻANIE W TRYBIE AUTOMATYCZNYM



1. Nacisnąć klawisz "Defrost" (5). (Na wyświetlaczu zacznie migać 0:00 i zapali się wskaźnik funkcji rozmrażania na górze po lewej stronie).



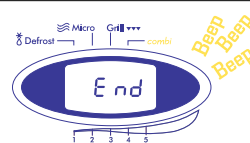
2. Ustawić żądany czas naciskając klawisze "Time adjust" (11). (Wyświetlacz zacznie migać).



3. Nacisnąć klawisz "Start" (16), (Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas).



4. Po upływie nastawionego czasu rozlegną się trzy długie sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis "END".



- W razie otwarcia drzwiczek w celu sprawdzenia przebiegu rozmrażania, mikrofales zostaną wyłączone, a na wyświetlaczu zacznie migać czas pozostały do końca rozmrażania. Aby kontynuować rozmrażanie, należy zamknąć drzwiczki i nacisnąć klawisz "Start". Kuchenka wznowi odliczanie czasu od momentu, w którym zostało ono przerwane.
- Aby wyzerować ustawiony czas, należy postępować według poniższych wskazówek:
 - jeżeli drzwiczki są otwarte, nacisnąć jeden raz klawisz "Stop/Clear" (10);
 - jeżeli kuchenka działa, dwukrotnie nacisnąć klawisz "Stop/Clear" (10);
 - jeżeli kuchenka jest wyłączona i drzwiczki zamknięte, nacisnąć jeden raz klawisz "Stop/Clear" (10).

UŻYWANIE FUNKCJI TYLKO MIKROFALE DO ROZMRAŻANIA

- Żywność zamrożoną w torebkach, w plastikowej folii lub w opakowaniu fabrycznym można umieścić bezpośrednio w kuchenke 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.



MIKROFALE

Czas rozmrażania

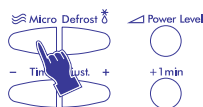
Rodzaj żywności	Ilość	Czas do ustawienia (minuty)	Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
MIĘSO				
• Pieczenie (wieprzowa, wołowa, cieleca, itp.)	1 kg	25 - 28		20
• Befszytki, kotlety, zrazy	200 gr	7 - 10		5
• Potrawka, gulasz	500 gr	14 - 17		10
• Mięso mielone	500 gr	12 - 14	(*)	15
• "	250 gr	8 - 11		10
• Hamburger	200 gr	8 - 11		10
• Kiełbasa	300 gr	10 - 13		10
DRÓB				
• Kaczka, indyk	1,5 kg	29 - 32	Po upływie czasu spoczynku opłukać w ciepłej wodzie, aby usunąć ewentualne resztki lodu.	20
• Kurczak w całości	1,5 kg	29 - 32		20
• Kurczak w kawałkach	500 gr	14 - 18		10
• Piersi z kurczaka	300 gr	13 - 17		10
WARZYWA				
• Bakłażany w kostkach	500 gr	17 - 20		5
• Papryka w kawałkach	500 gr	16 - 19		5
• Groszek wyłuskany	500 gr	13 - 16		5
• Rdzenie karczochów	300 gr	10 - 13		5
• Szparagi w kawałkach	500 gr	15 - 18		5
• Fasolka szparagowa w kawałkach	500 gr	16 - 19	Aby ułatwić rozmrażanie od czasu do czasu przemieszać warzywa.	5
• Brokuły w całości	500 gr	15 - 18		5
• Brukselka	500 gr	15 - 18		5
• Marchew w plasterkach	500 gr	15 - 18		5
• Kalafior w kawałkach	450 gr	13 - 16		5
• Warzywa mieszane	300 gr	10 - 13		5
• Posiekany szpinak	300 gr	10 - 13		5
RYBY				
• Filety	300 gr	10 - 14	Fish is better cook from frozen if it does not require further preparation	7
• Dzwonka	400 gr	11 - 15		7
• W całości	500 gr	13 - 17		7
• Krewetki	400 gr	11 - 15		7
NABIAŁ				
• Masło	250 gr	7 - 10	Usunąć folię aluminiową lub metalowe elementy.	10
• Ser	250 gr	8 - 12	Sera nie rozmrażać całkowicie.	15
• Śmietana	200 ml	10 - 14	Przestrzegać czasu spoczynku. Śmietanę wyjąć z pojemnika i umieścić na talerzu.	5
PIECZYWO				
• 2 bułki średniej wielkości	150 gr	2 - 3	Chleb położyć bezpośrednio na tarczy obrotowej.	3
• 4 bułki średniej wielkości	300 gr	5 - 7		3
• Chleb w kromkach	250 gr	5 - 7		3
• Chleb razowy w kromkach	250 gr	5 - 7		3
OWOCE				
• Truskawki, śliwki, czereśnie, porzeczki, morele	500 gr	11 - 13	Mix 2 or 3 times	10
• Maliny	300 gr	7 - 9	Mix 2 or 3 times	10
• Jeżyny	250 gr	6 - 8	Mix 2 or 3 times	6

(*) Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby rozmrażania mięsa mielonego, zgodnie z normą IEC 705, par.18.3.

Rozmrażany produkt należy odwrócić w połowie ustawionego czasu. Produkt umieścić bezpośrednio na tarczy obrotowej. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą IEC 705, znajdują się w tabeli na str. 2.



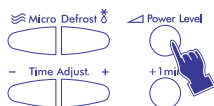
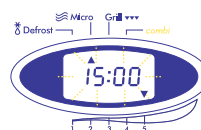
JAK PROGRAMOWAĆ KUCHENKĘ, ABY UTRZYMAĆ TEMPERATURĘ POTRAW, PODGRZEWAĆ JE I GOTOWAĆ



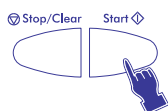
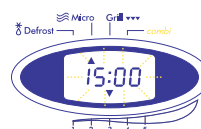
1. Nacisnąć klawisz "**Micro**" (4). (Na wyświetlaczu zacznie migać 0:00 i zapali się wskaźnik funkcji mikrofal na górze po lewej stronie oraz pierwszy wskaźnik mocy mikrofal na dole po prawej stronie).



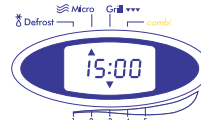
2. Nastawić żądany czas naciskając klawisze "**Time adjust**" (11). (Wyświetlacz zacznie migać).



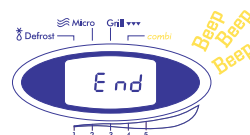
3. Nacisnąć klawisz "**Power Level**" (6) w celu wybrania żądanej mocy (5 = maksymalna; 1 = minimalna). Jeżeli nie naciśniemy klawisza, kuchenka będzie działać z maksymalną mocą (moc 5). (Na wyświetlaczu dolny wskaźnik pokazuje wybrany poziom mocy).



4. Nacisnąć klawisz "**Start**" (16), (Na wyświetlaczu pojawią się ustawiony czas i moc).



5. Po upływie nastawionego czasu rozlegną się trzy długie sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis "**END**".



- Aktualną godzinę można wyświetlić również w trakcie działania kuchenki po naciśnięciu klawisza "**Clock**" (12). Wyświetlacz będzie pokazywać godzinę przez około 3 sekundy.
- Przebieg działania ustawionej funkcji można w dowolnym momencie skontrolować otwierając drzwiczki i sprawdzając potrawę. W ten sposób przerywana jest emisja mikrofal, która zostaje wznowiona po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu klawisza "**Start**" (16).
- W razie konieczności przerywania gotowania, bez otwierania drzwiczek wystarczy nacisnąć klawisz "**Stop/Clear**" (10).
- Aby zakończyć gotowanie, należy natomiast postępować według poniższych wskazówek:
 - jeżeli drzwiczki są otwarte, nacisnąć jeden raz klawisz "**Stop/Clear**" (10);
 - jeżeli kuchenka działa, dwukrotnie nacisnąć klawisz "**Stop/Clear**" (10);
 - jeżeli kuchenka jest wyłączona i drzwiczki zamknięte, nacisnąć jeden raz klawisz "**Stop/Clear**" (10).
- Czas gotowania i moc mikrofal można zmieniać również po naciśnięciu klawisza "**Start**" (16) w celu uruchomienia żądanej funkcji.



MIKROFALE UŻYCIĘ FUNKCJI TYLKO MIKROFALE DO UTRZYMYWANIE 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.

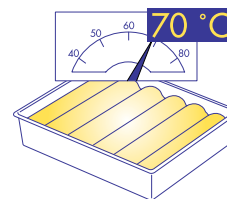
Jeżeli ustawimy moc na poziomie **1** i przykryjemy potrawę talerzem lub przezroczystą folią, pozostanie ona ciepła aż do momentu podania na stół.

W zależności od preferencji, potrawy można zostawiać w kuchence bezpośrednio na talerzu, na którym zostaną one podane (zawsze pod przykryciem).

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

N.B: Niektóre potrawy można z łatwością podgrzać również przy zastosowaniu funkcji zapisanych w pamięci "Quick menu" (zob. str. 4 lub str. 25).

Rodzaj żywności	Ilość	Moc	Czas trwania (minuty)	Uwagi
ZMIĘKCZANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH				
• Czekolada/lukier	100 gr	3	5 - 6	Położyć na talerzu. Lukier jeden raz zamieszać.
• Masło	50 -70 gr	5	0'.7"-0.12"	
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5/8°C) DO TEMP. 20/30°C				
• Jogurt	125 gr	5	0'.12"-0'.17"	Zdejść folię aluminiową. Podgrzać butelkę bez smoczką i wstrząsnąć natychmiast po podgrzaniu, aby wyrównać temperaturę. Przed spożyciem sprawdzić temperaturę zawartości. Jeżeli mleko ma temperaturę pokojową, lekko zmniejszyć wskazany czas. W przypadku użycia mleka w proszku należy je bardzo dobrze rozpuścić, ponieważ pozostały proszek mógłby się zapalić. Używać mleka już wysterylizowanego.
• Butelka dla niemowląt	240 gr	5	0'.35"-0'.40"	
GOTOWE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5/8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C				
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem	400 gr	5	6 - 8	Chodzi o opakowania dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego dostępnego w sprzedaży, który należy podgrzać do temp. 70°C. Produkt należy wyjąć z metalowego pojemnika i położyć 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 gr	5	6 - 8	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw	300 gr	5	5 - 7	Chodzi o porcję dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego, który należy podgrzać do temp. 70°C. Produkt należy położyć bezpośrednio na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia i zawsze przykryć przezroczystą folią lub odwróconym talerzem.
• Potrawa z mięsa i/lub warzyw	400 gr	5	7 - 9	
• Potrawa z makaronu, cannelloni lub lasagni	400 gr	5	7 - 9	
• Potrawa z ryb i/lub ryżu	300 gr	5	6 - 8	
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE MROŻONE DO PODGRZANIA/GOTOWANIA (TEMP. POCZĄTKOWA -18°/-20°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C				
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem	400 gr	5	8 - 10	Chodzi o opakowania dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego, który należy podgrzać do temp. 70°C bezpośrednio w opakowaniu; w przypadku pojemnika metalowego produkt należy położyć bezpośrednio na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia i o kilka minut zwiększyć czas podgrzewania.
• Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami	400 gr	5	7 - 9	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw ugotowanych	300 gr	5	5 - 7	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 surowych	300 gr	5	10 - 12	
• Porcje mięsa i/lub warzyw	400 gr	5	8 - 10	Chodzi o dowolny rodzaj ugotowanego i zamrożonego produktu żywnościowego, który należy podgrzać do temp. 70°C. Zamrożony produkt należy położyć na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia i przykryć go drugim odwróconym talerzem lub pokrywką z żaroodpornego szkła. Upewnić się czy środek jest ciepły; jeśli to możliwe, przemieszać potrawę.
• Potrawa z makaronu, cannelloni lub lasagni	400 gr	5	9 - 11	
• Potrawa z ryb i/lub ryżu	300 gr	5	6 - 8	
NAPOJE Z LODÓWKI (5/8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C				
• 1 filiżanka wody	180 cl	5	2.30" - 3	Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury. W przypadku rosółu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cl	5	2 - 2.30"	
• 1 filiżanka kawy	100 cl	5	2 - 2.30"	
• 1 talerz rosółu	300 cl	5	5 - 6	
NAPOJE O TEMPERATURZE POKOJOWEJ (20°/30°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C				
• 1 filiżanka wody	180 cl	5	2 - 2'.30"	Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury. W przypadku rosółu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cl	5	1'.30" - 2	
• 1 filiżanka kawy	100 cl	5	1'.30" - 2	
• 1 talerz rosółu	300 cl	5	4 - 5	



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 połączeniu.

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	Poziomy mocy	Czas do ustawienia (minuty)	Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
RYBY					
• Filety	300 gr	5	9 - 11	Przykryć folią.	2
• Plasterki	300 gr	"	11 - 13	Przykryć folią.	2
• W całości	500 gr	"	12 - 14	Przykryć folią.	2
• W całości	250 gr	"	9 - 11	Przykryć folią.	2
• Dzwonka	400 gr	"	11 - 13	Przykryć folią.	2
• Krewetki	500 gr	"	11 - 13	Przykryć folią.	2
WARZYWA					
• Szparagi	500 gr	5	11 - 12	Pokroić na 2 cm kawałki.	4
• Karczochy	300 gr	"	12 - 13	Zaleca się stosowanie rdzeni karczocha.	4
• Fasolka szparagowa	500 gr	"	13 - 14	Pokroić na kawałki.	4
• Brokuły	500 gr	"	9 - 10	Porozdzielać poszczególne główki.	4
• Brukselka	500 gr	"	9 - 10	Pozostawić w całości.	4
• Biała kapusta	500 gr	"	9 - 10	Poszatковать.	4
• Czerwona kapusta	500 gr	"	9 - 10	Poszatковать.	4
• Marchew	500 gr	"	11 - 12	Pokroić na jednakowe kawałki.	4
• Kalafior	500 gr	"	13 - 14	Porozdzielać główki.	4
• Seler	500 gr	"	9 - 10	Pokroić.	4
• Bakłażany	500 gr	"	8 - 9	Pokroić w kostkę.	4
• Pory	500 gr	"	8 - 9	Poszatковать.	4
• Pieczarki	500 gr	"	8 - 9	Pozostawić w całości. Nie trzeba dodawać wody.	4
• Cebula	250 gr	"	7 - 8	W całości i w tej samej wielkości. Nie trzeba dodawać wody.	4
• Szpinak	300 gr	"	8 - 9	Przykryć po uprzednim umyciu i odcedzeniu.	4
• Zielony groszek	500 gr	"	12 - 13	Przykryć.	4
• Koper włoski	500 gr	"	14 - 15	Pokroić na ćwiartki.	4
• Papryka	500 gr	"	11 - 12	Pokroić na kawałki.	4
• Ziemniaki	500 gr	"	10 - 11	Pokroić na jednakowe kawałki.	4
• Cukinie	500 gr	"	9 - 10	Pozostawić w całości.	4
MIEŚO					
• Gulasz	1,5 kg	"	42 - 47	Gotować bez przykrycia i wymieszać 2 - 3 razy.	10
• Piersi z kurczaka	500 gr	4	15 - 20	Przewrócić w połowie gotowania.	3
• Pulpety	900 gr	"	22 - 24	(*)	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 nadają się do wykonania próby przyrządzania mięsa mielonego, zgodnie z normą IEC 705, par.17.3, test C. Przykryć pojemnik przezroczystą folią przystosowaną do użytku w kuchenkach mikrofalowych i nakłutą w kilku miejscach. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia, zgodnie z normą IEC 705, znajdują się w tabeli na str. 2.



CIASTA I OWOCE

Ciasta rosną (przy zredukowanej mocy) szybciej niż w pieczeniu metodą tradycyjną. Ponieważ nie powstaje na nich twarda powłoka, najlepiej posmarować ich powierzchnię kremem lub lukrem (np. czekoladowym); poza tym, po zakończeniu pieczenia należy zostawić je pod przykryciem, ponieważ wysychają szybciej aniżeli ciasta upieczone w tradycyjnej kuchence.

Jeżeli owoce przyrządzamy w skórce, należy je przekłuć i przykryć; ważne jest przestrzeganie czasu spoczynku (3 - 5 minut).

Czas przyrządzania ciast i owoców

Rodzaj produktu/iłość	Poziomy mocy	Czas spoczynku (minuty)	Czas do ustawienia (minuty)	Uwagi i zalecenia
Ciasto orzechowe (700 gr)	3	18 - 23	5	Można podawać z dowolnym kremem
Tort wiedeński	"	22 - 27	5	Nadziewać marmoladą.
Ciasto ananasowe (800 gr)	"	20 - 25	5	Plastry ananasa można ułożyć na dnie tortownicy lub pokroić na kawałki i wymieszać z ciastem.
Ciasto z jabłkami (1000 gr)	"	22 - 27	5	Jabłka będą dekoracją powierzchni ciasta.
Tort kawowy (750 gr)	"	18 - 23	5	Doskonały, jeśli nadziewany kremem.
Krem z żółtek	4	4 - 6	3	Ubijać trzepaczką co 30".
Pieczone gruszki (300 gr)	5	6 - 8	3	Gruszki pokroić w ćwiartki.
Pieczone jabłka (300 gr)	"	7 - 10	3	Jabłka pokroić w plasterki.
Egg custard (Krem angielski) (750 g) test A	"	14 - 16	5	Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą IEC 705, par.17.3, kolejno test A i test B. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia, zgodnie z normą IEC 705, znajdują się w tabeli na str. 2.
Sponge cake (Ciasto biszkoptowe) (475 g) test B	"	7 - 9	5	

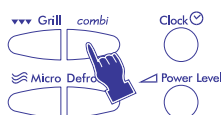


FUNKCJA W POŁĄCZENIU MIKROFALE + GRILL

Funkcja ta jest odpowiednia do:

- Szybkiego gotowania wszystkich rodzajów pieczeni, drobiu, szaszłyków, ziemniakówstr. 21
- Zapiekania potraw (np. lasagne, warzywa zapiekane, makaron). str. 21

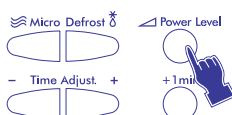
JAK PROGRAMOWAĆ FUNKCJĘ W POŁĄCZENIU MIKROFALE + GRILL



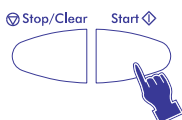
1. Nacisnąć klawisz **"Combi"** (3)
(Na wyświetlaczu zacznie migać 0:00 i zapali się górny wskaźnik funkcji w połączeniu mikrofales + grill oraz trzeci dolny wskaźnik mocy mikrofales).



2. Nastawić żądany czas naciskając klawisze **"Time adjust"** (11).
(Wyświetlacz zacznie migać).



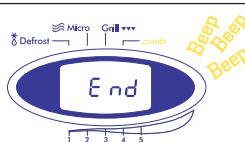
3. Nacisnąć klawisz **"Power Level"** (6) w celu wybrania żądanej mocy (5 = maksymalna; 1 = minimalna).
Jeżeli nie naciśniemy klawisza, kuchenka będzie działać z mocą 3.
(Na wyświetlaczu dolny wskaźnik pokazuje wybrany poziom mocy).



4. Nacisnąć klawisz **"Start"** (16),
(Na wyświetlaczu pojawią się ustawiony czas i moc).



5. Po upływie ustawionego czasu rozlegną się trzy długie sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis **"END"**.



- Można wyświetlić aktualną godzinę także w trakcie działania kuchenki po naciśnięciu klawisza **"Clock"** (12). Wyświetlacz będzie pokazywać godzinę przez około 3 sekundy.
- Przebieg działania ustawionej funkcji można w dowolnym momencie skontrolować otwierając drzwiczki i sprawdzając potrawę. W ten sposób przerwana jest emisja mikrofales, która zostaje wznowiona po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu klawisza **"Start"** (16).
- W razie konieczności przerwania gotowania, bez otwierania drzwiczek wystarczy nacisnąć klawisz **"Stop/Clear"** (10).
- Aby zakończyć gotowanie, należy natomiast postępować według poniższych wskazówek:
 - jeżeli drzwiczki są otwarte, nacisnąć jeden raz klawisz **"Stop/Clear"** (10);
 - jeżeli kuchenka działa, dwukrotnie nacisnąć klawisz **"Stop/Clear"** (10);
 - jeżeli kuchenka jest wyłączona i drzwiczki zamknięte, nacisnąć jeden raz klawisz **"Stop/Clear"** (10).
- Czas gotowania i moc mikrofales można zmieniać również po naciśnięciu klawisza **"Start"** (16) w celu uruchomienia żądanej funkcji.

UWAGA: Niniejszy model wyposażony jest w automatyczny cykl chłodzenia uruchamiany każdorazowo, jeżeli kuchenka jest zbyt gorąca po zakończeniu gotowania z użyciem funkcji "Mikrofales + grill" lub "Grill": wentylator, tarcza obrotowa i lampka oświetlająca komorę kuchenki pozostają włączone (przez około 5 minut), natomiast grzałka grilla i część związana z mikrofalami są już wyłączone. Ponadto, w przypadku otwierania i zamykania drzwiczek w celu wyjęcia potrawy na wyświetlaczu będzie widniał napis **"COOL"** (chłodzenie) do momentu zakończenia cyklu.



UŻYCIE FUNKCJI W POŁĄCZENIU MIKROFALE + GRILL DO GOTOWANIA

Funkcja ta jest idealna do przygotowywania wszystkich potraw wymagających zapiekania lub potraw, które powinny uzyskać konkretny kolor. Należy jednak pamiętać aby:

- Nie dodawać żadnych przypraw (wlać jedynie 1/2 szklanki wody, aby mięso pozostało miękkie).
 - Przewracać pieczenie i duże kawałki mięsa w połowie gotowania.
 - Jeżeli w trakcie gotowania powierzchnia potrawy będzie wystarczająco zapieczona jeszcze przed upływem ustawionego czasu, należy nacisnąć klawisz **Stop/Clear** (10) i ponownie ustawić czas pozostający w funkcji tylko mikrofales.
- Aby sprawdzić stan ugotowania potraw, należy otworzyć drzwiczki kuchenki. W takim wypadku, zaleca się użycie rękawic kuchennych, ponieważ grzałka jest bardzo gorąca. Otwarcie drzwiczek przerywa zarówno działanie mikrofal jak i grilla. Aby przywrócić cykl gotowania, wystarczy zamknąć drzwiczki i nacisnąć klawisz **Start** (16).
- W przypadku gotowania przy użyciu funkcji w połączeniu, nie należy nigdy nagrzewać kuchenki oraz jej nie uruchamiać bez produktów żywnościowych.

Czas gotowania

Rodzaj żywności	Ilość	Poziom mocy	Czas do ustawienia (minuty)	Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
• Lasagne	1100 gr	5	13+ 1 Tylko mikrofales	Czas uzyskany w przypadku surowego makaronu. Jeżeli makaron jest ugotowany, należy gotować przy użyciu funkcji mieszanej aż do uzyskaniażądanego poziomu przysmażenia.	5
• Kopytka z kaszy manny polane masłem i zapiekane	600 gr	"	18	Nie gotować zbyt dużej ilości.	5
• Zapiekany makaron	1500 gr	"	13	Makaron wcześniej ugotować.	5
• Kalafior w sosie beszamelowym	1000 gr	"	20	Czas uzyskany dla 500 g surowego kalafiora. Jeżeli jest wcześniej ugotowany, gotować przy użyciu funkcji mieszanej do uzyskaniażądanego poziomu przysmażenia.	5
• Pomidory zapiekane	800 gr	3	25	Powinny być raczej jednakowej wielkości.	5
• Papryka faszerowana	1400 gr	5	25	Wybierać raczej krótkie i szerokie.	5
• Bakłażany zapiekane z pomidorami i parmezanem	1300 gr	"	18	Bakłażany można najpierw usmażyć lub grillować.	5
• Pieczone ziemniaki	750 gr	4	35	Wymieszać 2 - 3 razy.	5
• Ziemniaki zapiekane	1100 gr	5	25 - 30	(*)	5
• Pieczeń (wieprzowa, wołowa)	1000 gr	2	60	Zostawić trochę tłuszczu, aby uniknąć wysuszenia. Przewrócić po 35-40 minutach.	10
• Klops (instrukcje te nie dotyczą testu C normy IEC 705, do powyższego testu odsyłamy do tabeli na str. 2).	800 gr	3	25	500 g mielonego mięsa wołowego wymieszać z jajkiem, szynką, bułką tartą, itp. Przewrócić w połowie gotowania.	10
• Kurczak w całości	1200 gr	4	40	(**)	10
• Szaszłyki	600 gr	3	25	Obrócić w połowie gotowania.	10
• Jagnięcina	1000 gr	"	45	Obrócić w połowie gotowania.	10
• Indyk (w kawałkach)	1000 gr	"	50	Obrócić w połowie gotowania.	10
• Kaczka	1000 gr	"	45	Obrócić w połowie gotowania.	10

(*) Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby gotowania, zgodnie z normą IEC 705, par.17.3, test D. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia, zgodnie z normą IEC 705, znajdują się w tabeli na str. 2.

(**)Przewrócić w połowie gotowania i nakłuć widelcem. Niniejsze wskazówki nadają się do wykonania próby gotowania, zgodnie z normą IEC 705, par.17.3, test F. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów działania urządzenia, zgodnie z normą IEC 705, znajdują się w tabeli na str. 2.

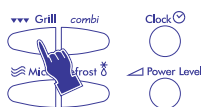


FUNKCJA TYLKO GRILL

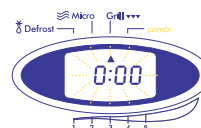
Funkcja ta jest odpowiednia do:

- Wszelkiego rodzaju tradycyjnego grillowania, na przykład hamburgerów, kotletów, parówek, pieczywa tostowego, itp.str. 23

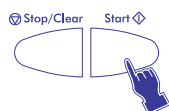
JAK PROGRAMOWAĆ GOTOWANIE Z UŻYCIEM FUNKCJI TYLKO GRILL



1. Nacisnąć klawisz "Grill" (2). (Na wyświetlaczu zacznie migać 0:00 i zapali się górny wskaźnik funkcji grill).



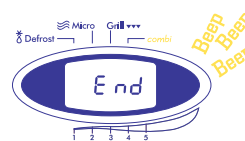
2. Nastawić żądany czas naciskając klawisze "Time adjust" (11). (Wyświetlacz zacznie migać).



3. Włożyć potrawę na ruszt i umieścić całość na tarczy obrotowej. Zamknąć drzwiczki. Nacisnąć klawisz "Start" (16). (Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas).



4. Po upływie nastawionego czasu rozlegną się trzy długie sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis "END".



- Aktualną godzinę można wyświetlić również w trakcie działania kuchenki po naciśnięciu klawisza "Clock" (12). Wyświetlacz będzie pokazywać godzinę przez około 3 sekundy.
- Przebieg działania ustawionej funkcji można w dowolnym momencie skontrolować otwierając drzwiczki i sprawdzając potrawę. W ten sposób przerwane jest działanie grilla, które zostaje wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu klawisza "Start" (16).
- W razie konieczności przerwania gotowania, bez otwierania drzwiczek wystarczy nacisnąć klawisz "Stop/Clear" (10).
- Aby zakończyć gotowanie, należy natomiast postępować według poniższych wskazówek:
 - jeżeli drzwiczki są otwarte, nacisnąć jeden raz klawisz "Stop/Clear" (10);
 - jeżeli kuchenka działa, dwukrotnie nacisnąć klawisz "Stop/Clear" (10);
 - jeżeli kuchenka jest wyłączona i drzwiczki zamknięte, nacisnąć jeden raz klawisz "Stop/Clear" (10).
- Czas gotowania i moc mikrofal można zmieniać również po naciśnięciu klawisza "Start" (16).

UWAGA: Jeżeli po zakończeniu gotowania przy użyciu funkcji "Grill" kuchenka będzie zbyt gorąca, włączy się automatycznie cykl chłodzenia. Patrz uwaga na str. 20.



UŻYCIE FUNKCJI TYLKO GRILL DO GRILLOWANIA

Przy użyciu tej funkcji można przygotować różnego rodzaju smaczne potrawy z grilla. Należy zawsze pamiętać o nagrzanu 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 kuchenki, aby sprawdzić stan ugotowania potraw, grzałka jest gorąca. Dlatego należy zachować ostrożność i zawsze używać rękawice kuchenne.

Czas gotowania

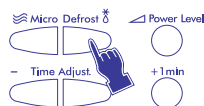
Rodzaj żywności	Ilość	Czas do ustawienia (minuty)	Uwagi
• Kotlet cielęcy lub wieprzowy	3	20 - 24	Obrócić po 12 min.
• Kiełbaski	3	14 - 16	Zawsze nakłuć. Jeżeli są duże, należy je przekroić na połowę. Turn over after 8 minutes.
• Hamburger	3	14 - 17	Obrócić po 8 min.
• Papryka	1	12 - 14	Pokroić na ćwiartki. Obrócić po 7 min.
• Bakłażany	4 plastry	12 - 14	Plastry o grubości 1 cm. Obrócić po 7 min.
• Cukinie	6 pasków	12 - 15	Plastry o grubości 1 cm. Obrócić po 7 min.
• Pieczywo tostowe	4 plastry	4	Dobrze wyrównać brzegi. Obrócić po 2 min.

PROGRAMOWANIE NASTĘPUJĄCYCH PO SOBIE CZYNNOŚCI

- Można ustawić następujące sekwencje czynności:

- rozmrażanie + gotowanie
- gotowanie 1 + gotowanie 2
- rozmrażanie + gotowanie 1 + gotowanie 2

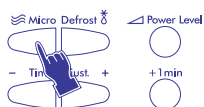
Przykład: ustawianie sekwencji rozmrażanie + gotowanie



- Nacisnąć klawisz "**Defrost**" (5).
(Na wyświetlaczu zacznie migać 0:00 i zapali się wskaźnik funkcji rozmrażania na górze po lewej stronie).



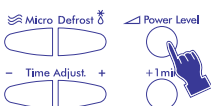
- Nastawić żądany czas naciskając klawisze "**Time adjust**" (11).
(Wyświetlacz zacznie migać).



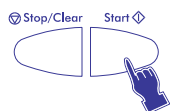
- Nacisnąć klawisz "**Micro**" (4).
(Na wyświetlaczu zacznie migać 0:00 i zapali się wskaźnik funkcji mikrofal na górze po lewej stronie oraz pierwszy wskaźnik mocy mikrofal na dole po prawej stronie).



- Nastawić żądany czas naciskając klawisze "**Time adjust**" (11).
(Wyświetlacz zacznie migać).



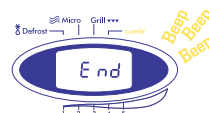
- Nacisnąć klawisz "**Power Level**" (6) w celu wybrania żądanej mocy (5 = maksymalna; 1 = minimalna).
Jeżeli nie naciśniemy klawisza, kuchenka będzie działać z maksymalną mocą (moc 5).
(Na wyświetlaczu dolny wskaźnik pokazuje wybrany poziom mocy).



- Nacisnąć klawisz "**Start**" (16), aby uruchomić sekwencję czynności.
(Na wyświetlaczu pojawi się w kolejności czas wybranych funkcji).



- Po zakończeniu ustawionej sekwencji czynności, rozlegną się 3 długie sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis "**END**".





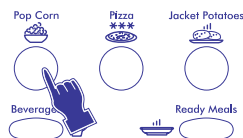
UŻYĆ KŁAWISZY "QUICK MENU"

Klawisze "Quick menu" obejmują 5 różnych programów z zapisanym wcześniej w pamięci czasem gotowania i poziomem mocy; umożliwiają one uzyskanie doskonałych rezultatów dla potraw opisanych w poniższej tabeli.

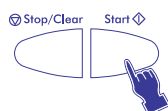
Klawisz	Co można zrobić	Zalecenia
(9)  Beverages • Nacisnąć 1 raz • Nacisnąć 2 razy • Nacisnąć 3 razy • Nacisnąć 4 razy	• Podgrzewanie filiżanki kawy (60 cl) o temperaturze pokojowej. • Podgrzewanie dwóch lub jednej filiżanki kawy (120 cl) wychodząc od temperatury pokojowej. • Podgrzewanie 1 dużej filiżanki (200 cl) wychodząc od temperatury lodówki. • Podgrzewanie 1 talerza zupy (300 cl) wychodząc od temperatury lodówki.	Po podgrzaniu napoju, należy go dobrze wymieszać, aby wyrównać temperaturę.
(14)  Jacket potatoes • Nacisnąć 1 raz • Nacisnąć 2 razy • Nacisnąć 3 razy	• Ugotować 200 g ziemniaków • Ugotować 400 g ziemniaków • Ugotować 600 g ziemniaków	Starannie umyć ziemniaki ze skórką, nakłuć je widelcem i ułożyć na tarczy obrotowej. Podawać jeszcze ciepłe z masłem lub serem.
(15)  Ready Meals • Nacisnąć 1 raz • Nacisnąć 2 razy • Nacisnąć 3 razy	• Podgrzewanie 100 g potrawy (mięso lub dodatki) z lodówki. • Podgrzewanie 250 g mięsa lub mięsa + warzywa z lodówki. • Podgrzewanie 250 g makaronu lub lasagni z lodówki..	Zalecana do podgrzewania już ugotowanych porcji przechowywanych w lodówce z poprzedniego dnia. Przykryć potrawę przezroczystą folią lub odwróconym talerzem.
(8)  Pizza Pizza mrożona, gotowe mrożone potrawy • Nacisnąć 1 raz • Nacisnąć 2 razy • Nacisnąć 3 razy	• Podgrzewanie 1 mrożonej pizzy 300 g. • Podgrzewanie jednego opakowania (maks. 300 g) mrożonych gotowych produktów lub maks. 300 g mrożonej ugotowanej potrawy (np. mięso lub dodatki). • Podgrzewanie dwóch opakowań (maks. 550 g) mrożonych gotowych produktów lub maks. 550 g mrożonej ugotowanej potrawy (np. mięso lub dodatki).	Pizzę położyć bezpośrednio na tarczy obrotowej. Jeżeli opakowanie przystosowane jest do użytku w kuchence mikrofalowej, położyć je bezpośrednio na tarczy obrotowej. Jeśli nie, przełożyć zawartość opakowania do naczynia nadającego się do podania na stół i przykryć przezroczystą folią lub odwróconym talerzem.
(7)  Pop Corn • Nacisnąć 1 raz	• Przygotowanie 1 opakowania popcornu 100 g do prażenia w kuchence mikrofalowej.	Uważnie przeczytać instrukcje podane na opakowaniu i położyć opakowanie na tarczy obrotowej.



ABY USTAWIĆ ZAPISANE W PAMIĘCI SPOSOBY GOTOWANIA NALEŻY POSTĘPOWAĆ JAK PODANO:



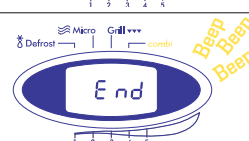
- 1 Nacisnąć żądany klawisz "Quick Menu" (patrz wyżej). (Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas, równocześnie zapali się drugi wskaźnik na górze po lewej stronie odpowiadający funkcji mikrofales, a na dole wskaźnik ustawionej mocy mikrofales).



- 2 Nacisnąć klawisz "Start" (16), aby włączyć mikrofales.

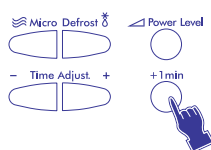


- 3 Po upływie ustawionego czasu rozlegną się 3 długie sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis "END".



PROGRAM "QUICK REHEAT" (SZYBKE PODGRZEWANIE): OD 1 DO 6 MINUT Z MAKSYMALNYM POZIOMEM MOCY

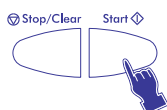
Funkcja ta jest bardzo pomocna, jeżeli chcemy podgrzać małe ilości produktów żywnościowych lub napojów, bądź też dodać w ostatniej chwili dodatkową jedną minutę do już zakończonego gotowania.



1. Nacisnąć klawisz "+1min" (13). (Na wyświetlaczu zacznie migać 1:00 i zapali się drugi wskaźnik funkcji mikrofales na górze po lewej oraz pierwszy wskaźnik na dole po prawej informujący o mocy mikrofales).



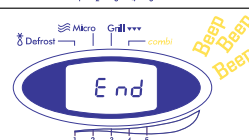
Przy kilkakrotnym naciśnięciu klawisza czas wzrasta impulsowo o 30 sekund aż do maksymalnie 6 minut.



2. Nacisnąć klawisz "Start" (16), aby włączyć mikrofales.



3. Po upływie nastawionego czasu rozlegną się trzy długie sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis "END".



BEZPIECZEŃSTWO DZIECI

Aby zapobiec przypadkowemu użyciu kuchenki, system elektroniczny wyposażony jest w następujące urządzenia zabezpieczające:

1 Blokada klawisza START

- Kiedy kuchenka działa i nie rozpoczęto żadnego programowania (na wyświetlaczu jest tylko zegar), należy nacisnąć klawisz **Start** (16) i trzymać wciśnięty przez 5 sekund.
- Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy: nie będzie już można włączyć żadnego trybu gotowania.
- Aby usunąć wcześniej wprowadzoną blokadę, klawisz **Start** (16) należy trzymać wciśnięty, dopóki nie pojawi się sygnał dźwiękowy.

2 Blokada możliwości wprowadzania zmian w zakresie czasu gotowania

Po ustawieniu niniejszy system zabezpieczający uniemożliwia naruszenie/zmianę nastawionego czasu gotowania w trakcie gotowania, aby zapobiec przypadkowemu i niebezpiecznemu wydłużeniu czasu gotowania (można spalić potrawę).

- Kiedy kuchenka nie jest włączona i nie rozpoczęto żadnego programowania (na wyświetlaczu jest tylko zegar), należy nacisnąć klawisz **Stop/Clear** (10) i trzymać wciśnięty przez 5 sekund.
- Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy: nie będzie już można wprowadzić zmian w zakresie czasu gotowania.
- Aby usunąć wcześniej wprowadzoną blokadę, klawisz **Stop/Clear** (10) należy trzymać wciśnięty, dopóki nie pojawi się sygnał dźwiękowy.

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 wylotową mikrofal (C).

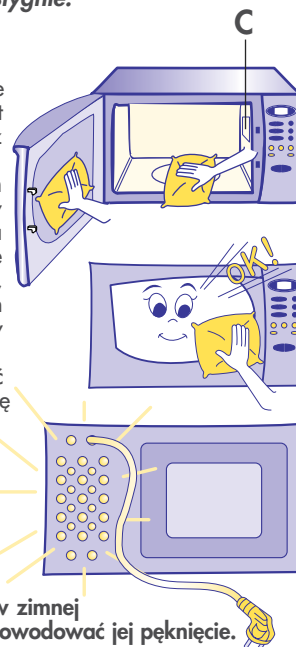
Nie stosować detergentów ściernych, ostrych gąbek lub metalowych narzędzi do czyszczenia obudowy i komory kuchenki. Ponadto, należy uważać by woda lub płynny detergent nie przedostał się do wnętrza szczelin wylotowych powietrza i pary znajdujących się na górze urządzenia. **Nie używać detergentów na bazie amoniaku.** Ponadto, odradza się stosowanie alkoholu, ostrych gąbek czy detergentów ściernych 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 wlotowe 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 (G) i odpowiednią podstawkę (H), aby je wyczyścić; to samo dotyczy także dna kuchenki. Umyć tarczę obrotową i odpowiednią podstawkę w wodzie z neutralnym mydłem (można je 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).
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 mikrofal i grilla. - Nie używać do gotowania metalowych pojemników, woreczków ani opakowań z metalowymi szwami.
Potrawy nie podgrzewają się lub nie gotują dostatecznie.	- Wybrać prawidłową funkcję lub wydłużyć czas gotowania. - Żywność nie została całkowicie rozmrożona przed rozpoczęciem gotowania.
- Potrawy się przypalają. - Potrawy nie gotują się w sposób jednorodny.	- Wybrać prawidłową funkcję lub zmniejszyć czas gotowania. - Mieszać jedzenie w trakcie gotowania. Należy pamiętać, że jedzenie gotuje się lepiej, jeżeli jest pokrojone na kawałki o jednakowej wielkości. - Tarcza obrotowa jest zablokowana.

W przypadku przepalenia się lampki oświetlającej kuchenkę, można w dalszym ciągu korzystać z urządzenia. W celu dokonania wymiany lampki należy się zwrócić do autoryzowanego serwisu technicznego.