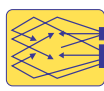


PL JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE REZULTATY UŻYWAJĄC KUCHENKI

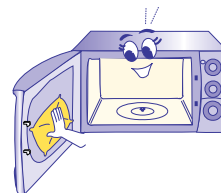
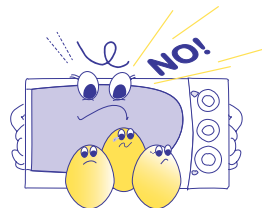
Co chcemy zrobić?	Jaką funkcję/moc wybieramy?	Instrukcja obsługi str.	Tab. ilość/czas str.
Utrzymanie temperatury potraw	Tylko mikrofales Moc  85 w	14	
Rozmrażanie	Tylko mikrofales Moc  125 w	11 14	15
- Zmiękczenie czekolady/ lukru - Rozpuszczanie masła i serów - Pieczenie ciast	Tylko mikrofales Moc  300 w lub  425 w	11 14 16 20	15 17 20
			 MIKROFALES
Gotowanie potrawki, piersi z kurczaka	Tylko mikrofales Moc  600 w	14 18	19
Rozmrażanie, podgrzewanie, gotowanie na dwóch poziomach równocześnie	Tylko mikrofales z dolnym RUSZTEM ODZIELAJĄCYM (nie we wszystkich modelach)	12	13
			 MIKROFALES
- Gotowanie owoców, warzyw, ryżu, zup, ryb - Podgrzewanie wszystkich potraw gotowych lub zamrożonych	Tylko mikrofales Moc  850 w	14 18 16	19 17
- Szybkie gotowanie wszystkich rodzajów pieczeni, drobiu, szaszłyków, ziemniaków - Zapiekanie potraw (np. lasagne, warzywa zapiekane, makaron).	W połączeniu mikrofales + grill	21 22	22
			 MIKROFALES + GRILL
Grillowanie tradycyjne - hamburgery, kotlety wieprzowe, parówki, kielbaski, pieczywo tostowe, itp.	Tylko grill	23 24	24
			 GRILL

WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- 1) UWAGA: Jeżeli drzwiczki lub uszczelki są uszkodzone, kuchenki nie należy używać, dopóki doświadczony technik (przeszkolony przez producenta lub przez Punkt Obsługi Klienta sprzedawcy) nie dokona naprawy.
- 2) UWAGA: Osoby nie posiadające odpowiedniego przygotowania narażają się na niebezpieczeństwo wykonując czynności związane z konserwacją i naprawą, które wymagają zdjęcia części zabezpieczających przed mikrofalami.
- 3) UWAGA: Nie podgrzewać płynów lub innych artykułów żywnościowych znajdujących się w zamkniętych opakowaniach, które mogłyby wybuchnąć.
Nie gotować ani nie podgrzewać w kuchence jaj ze skorupką, ponieważ mogłyby wybuchnąć również po zakończeniu gotowania.
- 4) UWAGA: Zezwolić dzieciom na używanie kuchenki bez nadzoru tylko po udzieleniu im odpowiednich instrukcji zapewniających bezpieczne korzystanie z kuchenki i pouczających o zagrożeniach związanych z nieprawidłowym użyciem urządzenia.
Nie pozwalać, by dzieci zbliżały się do urządzenia, kiedy jest włączone (niebezpieczeństwo oparzenia).
- 5) Nie próbować włączać kuchenki przy otwartych drzwiczkach, bo powoduje to uszkodzenie urządzeń zabezpieczających.
- 6) Nie włączać kuchenki, jeśli jakikolwiek przedmiot znajduje się między jej frontową częścią a drzwiczkami.
Utrzymywać zawsze w czystości wewnętrzną stronę drzwiczek (E) używając wilgotnej szmatki oraz nieściernych detergentów. Nie pozwalać na gromadzenie się brudu lub resztek jedzenia między frontową częścią kuchenki a drzwiczkami.
- 7) Nie włączać kuchenki, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, ponieważ 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.) 515x305x400

Wymiary wewnętrzne (dł. x wys. x głęb.) 322x193x322

Pojemność netto kuchenki 23 lt.

Ciężar 21,6 kg.

Średnica tarczy obrotowej 31 cm

Oświetlenie komory kuchenki 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.



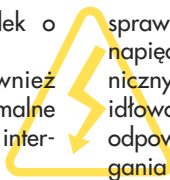
P O D Ł Ą C Z E N I E E L E K T R Y C Z N E

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

Ponadto, należy sprawdzić czy również wyłącznik główny w mieszkaniu ma minimalne obciążenie 16A, aby uniknąć jego nagłej interwencji w trakcie działania kuchenki.

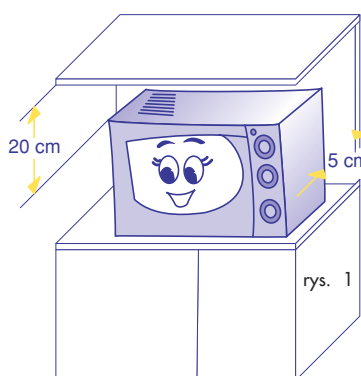
Przed przystąpieniem do użytkowania należy

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



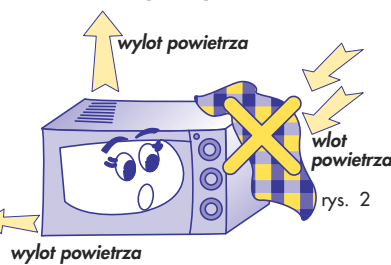
I N S T A L A C J A

- 1) Po wyjęciu kuchenki z opakowania należy usunąć wewnętrzne zabezpieczenie zawierające tarczę obrotową (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).**



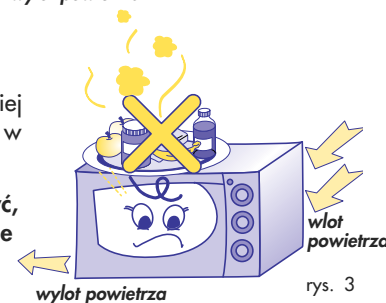
rys. 1

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



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

- 9) Ustawić urządzenie w taki sposób, by wtyczka i gniazdko były łatwo dostępne także po zakończeniu instalacji.

M O C W Y J Ś C I O W A

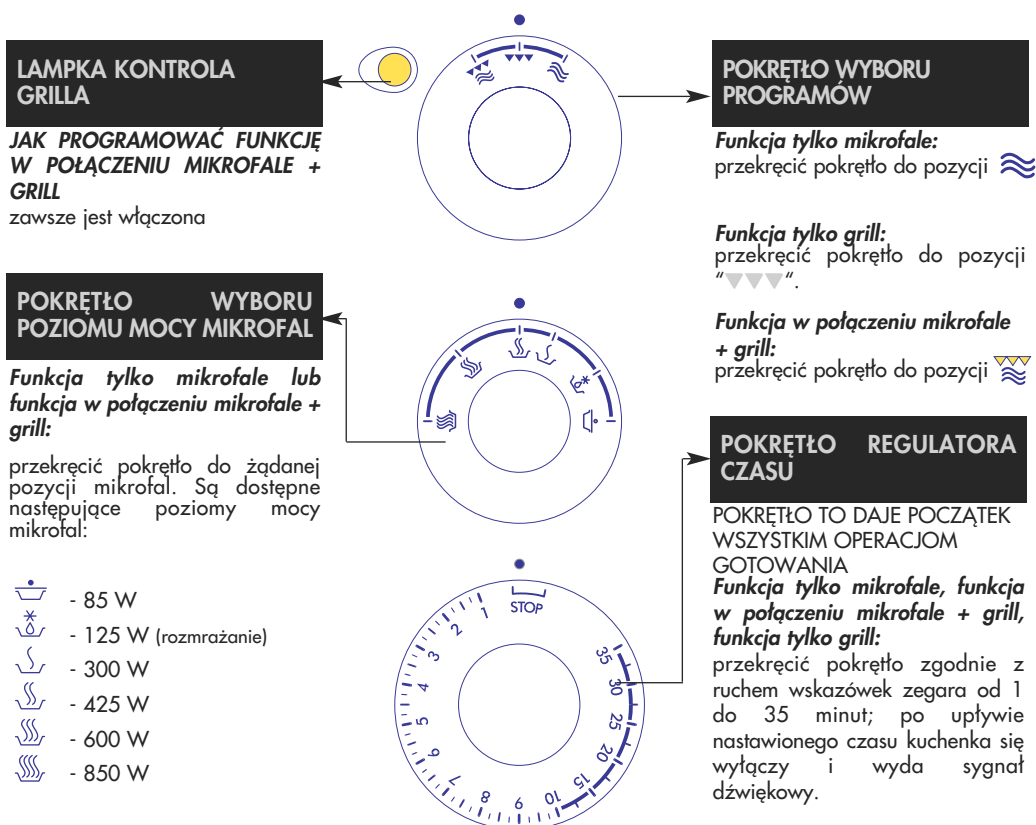
Maksymalna moc wyjściowa mikrofal w niniejszej kuchenke wynosi 850W. Wartość ta podana jest na tabliczce z danymi technicznymi znajdującej się z tyłu urządzenia pod nazwą MICRO OUTPUT.



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

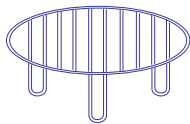
Pośrednie dostępne poziomy mocy podane zostały na następnej stronie. Informacje te będą Wam potrzebne przy wyborze przepisów do kuchenek mikrofalowych dostępnych w sprzedaży.

OPIS I UŻYCIE PRZYCISKÓW POLECEŃ



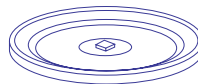
WYPOSAŻENIE KUCHENKI

GRILL



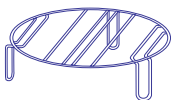
Funkcja tylko grill
 do wszystkich rodzajów grillowania

TARCZA OBROTOWA



Tarcza obrotowa wykorzystywana jest zawsze we wszystkich funkcjach.

DOLNY RUSZT



TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH

Funkcja tylko mikrofales

Do wszystkich rodzajów gotowania na dwóch poziomach RÓWNOCZEŚNIE
 (Na przykład, duże ilości żywności lub różne potrawy).
 Patrz instrukcje podane na str. 12.

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 kuchenke mikrofalowej.

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

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

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

W przypadku korzystania z naczyń prostokątnych o dużych rozmiarach (które nie mogą się obracać w komorze kuchenki), wystarczy zablokować ruch tarczy obrotowej (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 kuchenke mikrofalowej nie nadają się wszelkiego rodzaju naczynia metalowe, drewniane, wiklinowe czy kryształowe.

Należy pamiętać, że ponieważ mikrofałe podgrzewają jedzenie a nie naczynie, można gotować jedzenie bezpośrednio w naczyniu, w którym zostanie ono podane i w ten sposób uniknąć użycia i czyszczenia garnków. Należy jednak pamiętać, że bardzo gorące jedzenie może przekazać ciepło naczyniu powodując konieczność użycia uchwytów.

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

	Szkoło	Materiał żaroodporny	Szkoło ceramiczne	Earthen-ware	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 pojem-

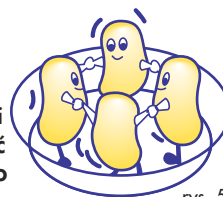
nika i dlatego w czasie procesu gotowania można używać niewielkich ilości tłuszczu (lub nie używać go wcale). Właśnie z powodu niskiej zawartości tłuszczu gotowanie w kuchenke mikrofalowej uznaje się za bardzo zdrowe i dietetyczne. Ponadto, w porównaniu do systemów tradycyjnych gotowanie odbywa się w 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 tarczy obrotowej.
- 8) **Powstawanie kondensatu** wewnątrz kuchenki, w pobliżu drzwiczek i wylotów powietrza jest zjawiskiem całkowicie normalnym. **Aby zmniejszyć jego ilość, należy przykryć potrawę przezroczystą folią, papierem do pieczenia, szklanymi pokrywkami lub po prostu odwróconym talerzem.** Ponadto, żywność zawierająca wodę (np. warzywa) gotuje się lepiej, jeśli ją przykryjemy. Przykrycie potraw pozwala ponadto utrzymać wnętrze kuchenki w czystości. Należy stosować przezroczystą folię przeznaczoną do użytku w kuchenkach mikrofalowych.



rys. 4



rys. 5



FUNKCJA TYLKO MIKROFALE

Funkcja ta jest odpowiednia do:

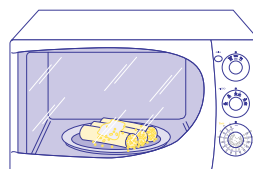
- | | | | |
|---|----|---|----|
| • Utrzymania temperatury potrawstr. | 14 | • Gotowania potrawki, białych mięs, owoców, | |
| • Rozmrażaniastr. | 14 | warzyw, ryżu, zup, rybstr. | 18 |
| • Podgrzewaniastr. | 16 | • Pieczenia ciast i owocówstr. | 20 |

WŁĄCZANIE KUCHENKI W FUNKCJI TYLKO MIKROFALE

1

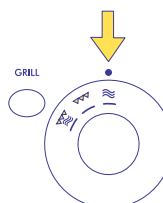
Włożyć potrawę do pojemnika przeznaczonego do użycia w kuchenkach mikrofalowych i ustawić pojemnik na środku tarczy obrotowej.

NB: Nie należy nagrzewać kuchenki.



2

Sprawdzić czy pokrętko wyboru programów znajduje się w pozycji .



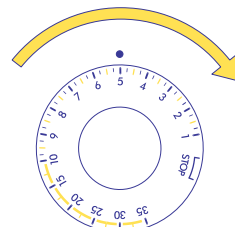
3

Wybrać żądaną moc mikrofal przy użyciu pokrętki mocy mikrofal.



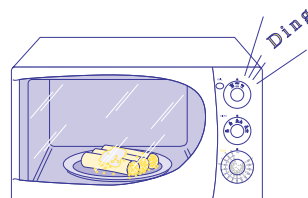
4

Nastawić żądany czas gotowania przekręcając pokrętko regulatora czasu zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



5

Po upływie nastawionego czasu, sygnał dźwiękowy oznajmi koniec gotowania.



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



MIKROFALE

Tylko w modelach wyposażonych w dolny ruszt oddzielający:
**DO RÓWNOCZESNEGO GOTOWANIA NA DWÓCH POZIOMACH UŻYWAĆ
 FUNKCJI TYLKO MIKROFALE**

Przy użyciu dolnego rusztu oddzielającego w funkcji tylko mikrofałe można rozmrażać, podgrzewać i gotować równocześnie potrawy także zupełnie różne, umieszczone na dwóch poziomach.

Specjalny system podwójnej emisji mikrofal umożliwia bowiem optymalną dystrybucję energii.

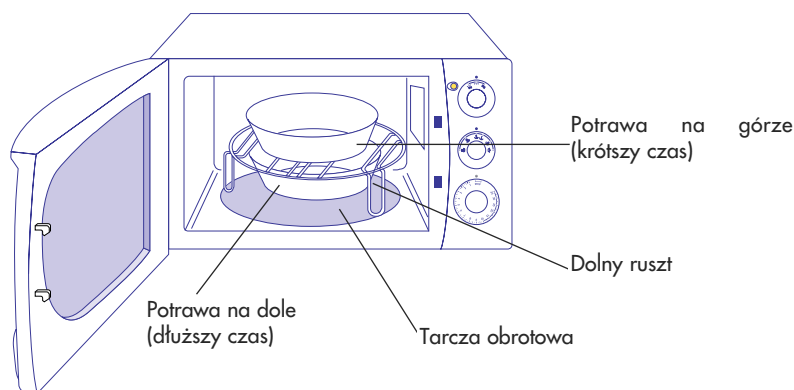
Jeżeli chcemy gotować dwie potrawy równocześnie, wystarczy pamiętać o poniższych prostych ogólnych zasadach:

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

Dlatego należy zawsze sprawdzać tabelę na str. 13.

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

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



- 3) Należy przestrzegać wskazówek i zaleceń podanych w tabelach; zawsze przed wyjęciem podgrzewanych potraw sprawdzić czy są bardzo gorące.



TABELE GOTOWANIA NA DWÓCH POZIOMACH

Czas rozmrażania

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

Czas podgrzewania

Rodzaj żywności	Poz. naczyń	Ilość w g	Pokrętko regulatora czasu	Minuty	Uwagi
• Porcja mięsa	na górze	150		8	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja warzyw	na dole	250		8	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja lasagne	na górze	500		11	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja lasagne	na dole	500		11	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja mięsa	na górze	150		8	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja lasagne	na dole	500		10	Przykryć żywność przezroczystą folią.

Czas gotowania

Type	Poz. naczyń	Ilość w g	Pokrętko regulatora czasu	Minuty	Uwagi
• Ziemniaki	na górze	500		24	Pokroić na kawałki i przykryć folią.
• Ziemniaki	na dole	500		24	Pokroić na kawałki i przykryć folią.
• Marchew	na górze	500		20	Pokroić na kawałki i przykryć folią.
• Marchew	na dole	500		20	Pokroić na kawałki i przykryć folią.
• Ryba w dzwonkach	na górze	400		15	Przykryć folią. Po 15 min. wyjąć grill.
• Cukinie	na dole	475		18	Pozostawić w całości i przykryć folią.
• Ryba w całości	na górze	200		13	Przykryć folią. Po 13 min. wyjąć grill.
• Cukinie	na dole	475		17	Pozostawić w całości i przykryć folią.
• Ryba w całości	na górze	200		13	Przykryć folią.
• Ryba w całości	na dole	200		13	Przykryć folią.
• Ziemniaki	na górze	500		24	Pokroić na kawałki i przykryć folią.
• Gulasz	na dole	1500		48	Po 24 min. wyjąć grill. Przemieszać 2-3 razy.
• Ryż	na górze	300		24	Przykryć folią i przemieszać 2 razy.
• Biała kapusta	na dole	500		24	Pozostawić w całości i przykryć folią.
• Zielony groszek	na górze	500		22	Przykryć folią.
• Brukselka	na dole	500		22	Przykryć folią.

**MIKROFALE UŻYCIE FUNKCJI TYLKO MIKROFALE DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY POTRAW**

- Funkcję tę zaleca się do wszystkich rodzajów potraw. Pozwala ona utrzymać temperaturę potraw dopiero co ugotowanych lub podgrzanych, unikając ich wysuszenia czy przywarcia do naczynia, w którym były gotowane.
- Jeżeli ustawimy moc przy użyciu  pokrętła wyboru mocy mikrofal 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).

UŻYWANIE FUNKCJI TYLKO MIKROFALE DO ROZMRAŻANIA

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



Czas rozmrażania

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

Sprawdzić czy pokrętko wyboru programów znajduje się w pozycji

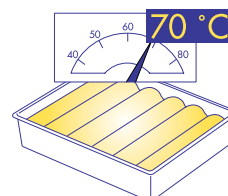
(*) * Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby rozmrażania mięsa mielonego, zgodnie z normą 60705, par.13.3 (zob. str. 2). Rozmrażany produkt należy przewrócić w połowie ustawionego czasu. Produkt przeznaczony do rozmrożenia umieścić bezpośrednio na tarczy obrotowej. Dodatkowe wskazówki, dotyczące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



UŻYCIE 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.



MIKROFALE

Czas podgrzewania

Rodzaj żywności	Ilość	Pokrętko wyboru funkcji	Pokrętko wuboru mocy	Pokrętko regulatora czasu	Uwagi
ZMIĘKCZANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH					
• Czekolada/lukier	100 gr	MW		4 - 5	Położyć na talerzu. Lukier jeden raz zamieszać.
• Masło	50 -70 gr	"	"	0.5-0.10	
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (5/8°C) DO TEMP. 20/30°C					
• Jogurt	125 gr	"		0.15-0.20	Zdjąć folię aluminiową. Podgrzać butelkę bez smoczka 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	"	"	0.30-0.35	
GOTOWE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5/8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem	400 gr	"		4 - 6	Chodzi o opakowania dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego dostępnego w sprzedaży, który należy podgrzać do temp. 70°C. Wyjąć produkt z ewentualnych metalowych opakowań i położyć go bezpośrednio na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia. Aby uzyskać jak najlepszy rezultat, produkt powinien być zawsze przykryty.
• Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami	400 gr	"	"	4 - 6	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw	300 gr	"	"	3 - 5	Chodzi o porcje dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego, który należy podgrzać do temp. 70°C. Produkt należy położyć bezpośrednio na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia i zawsze przykryć przezroczystą folią lub odwróconym talerzem.
• Potrawa z mięsa i/lub warzyw	400 gr	"	"	5 - 7	
• Potrawa z makaronu, cannelloni lub lasagni	400 gr	"	"	5 - 7	
• Potrawa z ryb i/lub ryżu	300 gr	"	"	4 - 6	
PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE MROŻONE DO PODGRZANIA/GOTOWANIA (TEMP. POCZĄTKOWA -18°/-20°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem	400 gr	"		6 - 8	Chodzi o opakowania dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego, który należy podgrzać do temp. 70°C bezpośrednio w opakowaniu; w przypadku pojemnika metalowego produkt należy położyć bezpośrednio na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia i o kilka minut zwiększyć czas podgrzewania.
• Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami	400 gr	"	"	5 - 7	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw ugotowanych	300 gr	"	"	3 - 5	Wyjąć surowy produkt z opakowania i włożyć go bezpośrednio do pojemnika przystosowanego do użytku w kuchenke mikrofalowej, a następnie przykryć.
• Opakowanie ryb i/lub warzyw	300 gr	"	"	8 - 10	
• Potrawa z mięsa i/lub warzyw	400 gr	"	"	6 - 8	Chodzi o porcje dowolnego rodzaju ugotowanego produktu żywnościowego, który należy podgrzać do temp. 70°C. Zamrożony produkt należy położyć na talerzu, na którym zostanie podany do zjedzenia i przykryć go drugim odwróconym talerzem lub pokrywką z żaroodpornego szkła. Upewnić się czy środek jest ciepły; jeśli to możliwe, przemieszać potrawę.
• Porcje makaronu, cannelloni lub lasagni	400 gr	"	"	7 - 9	
• Porcje ryby i/lub ryżu	300 gr	"	"	4 - 6	
NAPOJE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5/8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
• 1 filiżanka wody	180 cc	"		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 cc	"	"	1.30 - 2	
• 1 filiżanka kawy	100 cc	"	"	1.30 - 2	
• 1 talerz rosółu	300 cc	"	"	4 - 5	
NAPOJE O TEMPERATURZE POKOJOWEJ (TEMP. POCZĄTKOWA 20°/30°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C					
• 1 filiżanka wody	180 cc	"		1.30 - 2	Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury. W przypadku rosółu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cc	"	"	1 - 1.30	
• 1 filiżanka kawy	100 cc	"	"	1 - 1.30	
• 1 talerz rosółu	300 cc	"	"	3 - 4	



UŻYCIE FUNKCJI TYLKO MIKROFALE DO GOTOWANIA

ZUPY I RYŻ

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

MIĘSO

W przypadku gotowania mięsa przy użyciu funkcji tylko mikrofales, zaleca się przykrycie go przezroczystą folią odpowiednią do kuchenek mikrofalowych; w ten sposób ułatwiamy doskonałą dystrybucję ciepła i zapobiegamy nadmiernemu wysuszeniu potraw. Funkcja ta odpowiednia jest do gotowania potrawki, gulaszu, piersi z kurczaka, etc. Do przygotowywania pieczeni, szaszłyków, itp. należy używać funkcji w 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	Pokrętko wyboru mocy mikrofal	Pokrętko regulatora czasu (minuty)	Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
RYBY					
• Filety	300 gr		5 - 7	Przykryć folią.	2
• Plasterki	300 gr	"	7 - 9	Przykryć folią.	2
• W całości	500 gr	"	8 - 10	Przykryć folią.	2
• W całości	250 gr	"	5 - 7	Przykryć folią.	2
• Dzwonka	400 gr	"	7 - 9	Przykryć folią.	2
• Krewetki	500 gr	"	7 - 9	Przykryć folią.	2
WARZYWA					
• Szparagi	500 gr		9 - 10	Pokroić na 2 cm kawałki.	4
• Karczochy	300 gr	"	11 - 12	Zaleca się stosowanie rdzeni karczocha.	4
• Fasolka szparagowa	500 gr	"	11 - 12	Pokroić na kawałki.	4
• Brokuty	500 gr	"	7 - 8	Porozdzielać poszczególne główki.	4
• Brukselka	500 gr	"	7 - 8	Pozostawić w całości.	4
• Biała kapusta	500 gr	"	7 - 8	Pozostawić w całości.	4
• Czerwona kapusta	500 gr	"	7 - 8	Pozostawić w całości.	4
• Marchew	500 gr	"	9 - 10	Pokroić na jednakowe kawałki.	4
• Kalafior	500 gr	"	11 - 12	Porozdzielać główki.	4
• Seler	500 gr	"	7 - 8	Pokroić.	4
• Bakłażany	500 gr	"	6 - 7	Pokroić w kostkę.	4
• Pory	500 gr	"	6 - 7	Pozostawić w całości.	4
• Pieczarki	500 gr	"	6 - 7	Pozostawić w całości. Nie trzeba dodawać wody.	4
• Cebula	250 gr	"	5 - 6	W całości i w tej samej wielkości. Nie trzeba dodawać wody.	4
• Szpinak	300 gr	"	6 - 7	Przykryć po uprzednim umyciu i odcedzeniu.	4
• Zielony groszek	500 gr	"	10 - 11		4
• Koper włoski	500 gr	"	12 - 13	Pokroić na ćwiartki.	4
• Papryka	500 gr	"	9 - 10	Pokroić na kawałki.	4
• Ziemniaki	500 gr	"	8 - 9	Pokroić na jednakowe kawałki.	4
• Cukinie	500 gr	"	7 - 8	Pozostawić w całości.	4
MIĘSO					
• Gulasz	1,5 kg	"	35 - 40	Gotować bez przykrycia i wymieszać 2 - 3 razy.	10
• Piersi z kurczaka	500 gr		13 - 15	Przewrócić w połowie gotowania.	3
• Klops	900 gr	"	19 - 21	(*)	5

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

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

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/ilość	Pokrętko wyboru mocy mikrofal	Pokrętko regulatora czasu (minuty)	Czas spoczynku (minuty)	Uwagi i zalecenia
Ciasto orzechowe (700 gr)		15 - 17	5	Można podawać z dowolnym kremem.
Tort wiedeński (850 gr)	"	19 - 21	5	Nadziewać marmoladą.
Ciasto ananasowe (800 gr)	"	17 - 19	5	Plastry ananasa można ułożyć na dnie tortownicy lub pokroić na kawałki i wymieszać z ciastem.
Ciasto z jabłkami (1000 gr)	"	19 - 21	5	Jabłka będą dekoracją powierzchni ciasta.
Tort kawowy (750 gr)	"	15 - 17	5	Doskonały, jeśli nadziewany kremem.
Krem z żółtek		2 - 4	3	Ubijać trzepaczką co 30".
Pieczone gruszki (300 gr)		4 - 6	3	Gruszki pokroić w ćwiartki.
Pieczone jabłka (300 gr)	"	5 - 7	3	Jabłka pokroić w plasterki.
Egg custard (Krem angielski) (750 gr)	"	15 - 17	5	Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par.12.3.1.
Sponge cake (Ciasto biszkoptowe) (475 gr)	"	5 - 7	5	Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par.12.3.2. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.



FUNKCJA W POŁĄCZENIU MIKROFALE + GRILL

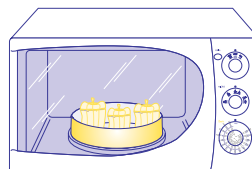
Funkcja ta jest odpowiednia do:

- Szybkiego gotowania wszystkich rodzajów pieczeni, drobiu, szaszłyków, ziemniakówpag. 22
- Zapiekania potraw (np. lasagne, warzywa zapiekane, makaron).pag. 22

WŁĄCZANIE KUCHENKI W FUNKCJI MIKROFALE + GRILL

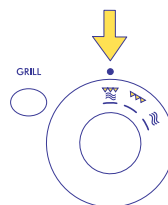
1

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



2

Przekręcić pokrętło wyboru programów do pozycji .



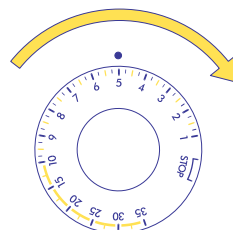
3

Wybrać żądany poziom mocy mikrofa przy użyciu pokrętła mocy mikrofal.



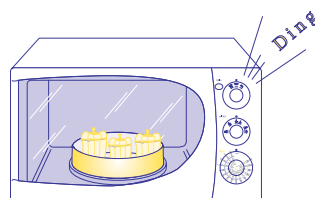
4

Ustawić pokrętło regulatora czasu na żądany czas. Zacznie się świecić lampka kontrolna grilla.



5

Po upływie nastawionego czasu sygnał dźwiękowy oznajmi koniec gotowania. Lampka kontrolna grilla wyłączy się po zakończeniu gotowania.





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 nastawionego czasu, należy przekręcić pokrętkę wyboru programów do pozycji  w celu dokończenia gotowania potraw przy użyciu tylko mikrofal. Aby sprawdzić stan ugotowania potraw, należy otworzyć drzwiczki kuchni. Otwarcie drzwiczek przerywa zarówno działanie mikrofal, lecz grill nadal działa! Aby przywrócić cykl gotowania, wystarczy zamknąć drzwiczki.
- W przypadku gotowania przy użyciu funkcji w połączeniu, nie należy nigdy nagrzewać kuchni oraz jej nie uruchamiać bez produktów żywnościowych.

Czas gotowania

Rodzaj żywności	Ilość	Pokrętko wyboru mocy mikrofal	Pokrętko wyboru programów	Pokrętko regulatora czasu (min.)	Uwagi	Czas spoczynku (min.)
• Lasagne	1100 gr			9 Tylko mikrofales	Czas uzyskany w przypadku surowego makaronu. Jeżeli makaron jest ugotowany, należy gotować przy użyciu funkcji mieszanej aż do uzyskaniażądanego poziomu przysmażenia (koloru).	5
• Kopytka z kaszy manny polane masłem i zapiekane	600 gr	"	"	14	Nie gotować zbyt dużej ilości.	5
• Zapiekany makaron	1500 gr	"	"	11	Makaron wcześniej ugotować.	5
• Kalafior w sosie beszamelowym	1000 gr	"	"	18	Czas uzyskany dla 500 g surowego kalafiora. Jeżeli jest wcześniej ugotowany, gotować przy użyciu funkcji mieszanej do uzyskaniażądanego poziomu przysmażenia (koloru).	5
• Pomidory zapiekane	1100 gr		"	20	Powinny być raczej jednakowej wielkości.	5
• Papryka faszerowana	800 gr		"	20	Wybierać raczej krótkie i szerokie.	5
• Bakłażany zapiekane z pomidorami i parmezanem	1400 gr		"	14	Bakłażany można najpierw usmażyć lub grillować.	5
• Pieczone ziemniaki	1300 gr		"	30	Wymieszać 2 - 3 razy.	5
• Ziemniaki zapiekane	750 gr		"	23	(*)	10
• Pieczeń (wieprzowa, wołowa)	1000 gr		"	55	Przewrócić w połowie gotowania. Przewrócić po 35-40 minutach.	5
• Klops (instrukcje te nie dotyczą testu 12.3.3 normy 60705, do powyższego testu odsyłamy do tabeli na str. 2).	800 gr		"	20	500 g mielonego mięsa wołowego wymieszać z jajkiem, szynką, bułką tartą, itp.	10
• Kurczak w całości	1200 gr		"	40	(**)	10
• Szasłyki	600 gr		"	20	Przewrócić w połowie gotowania.	10
• Jagnięcina	1000 gr	"	"	40	Przewrócić w połowie gotowania.	10
• Indyk (w kawałkach)	1000 gr	"	"	45	Przewrócić w połowie gotowania.	10
• Kaczka	1500 gr	"	"	50	Przewrócić w połowie gotowania.	10

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

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



FUNKCJA TYLKO GRILL

Funkcja ta jest odpowiednia do:

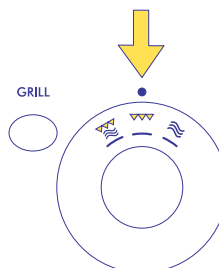
- Wszelkiego rodzaju tradycyjnego grillowania, na przykład hamburgerów, kotletów, parówek, pieczywa tostowego, itp.str. 24

WŁĄCZANIE KUCHENKI W FUNKCJI TYLKO GRILL

1

Nagrząć grill w następujący sposób:

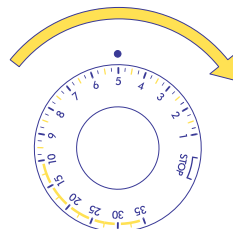
Przekręcić pokrętkę wyboru programów do pozycji ▼▼▼



2

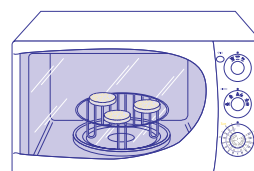
Nastawić żądany czas nagrzewania przekręcając pokrętkę regulatora czasu zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Zapali się wówczas lampka kontrolna grilla. Drzwiczki powinny być zamknięte.



3

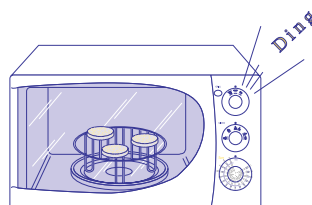
Po około 5 - 8 minutach potrawę należy położyć na grillu i całość umieścić na tarczy obrotowej, na której w trakcie grillowania będzie się gromadzić ściekający tłuszcz. Nastawić żądany czas smażenia przekręcając pokrętkę regulatora czasu zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



4

Po upływie nastawionego czasu sygnał dźwiękowy oznajmi koniec gotowania.

NB: Lampka kontrolna zgaśnie po zakończeniu gotowania.





UŻYCIE FUNKCJI TYLKO GRILL DO GRILLOWANIA

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

Czas gotowania

Rodzaj żywności	Ilość	Pokrętko wyboru programów	Pokrętko regulatora czasu (minuty)	Uwagi
• Kotlet cielęcy lub wieprzowy	3	▼▼▼	22 - 25	Obrócić po 15 min.
• Kielbaski	3	"	15 - 18	Zawsze nakłuć. Jeżeli są duże, należy je przekroić na połowę. Obrócić po 9 min.
• Hamburger	3	"	14 - 17	Obrócić po 8 min.
• Papryka	1	"	13 - 16	Pokroić na ćwiartki. Obrócić po 8 min.
• Bakłażany	4 plastry	"	13 - 16	Plastry o grubości 1 cm. Obrócić po 8 min.
• Cukinie	6 pasków	"	12 - 15	Plastry o grubości 1 cm. Obrócić po 8 min.
• Pieczywo tostowe	4 plastry	"	4	Dobrze wyrównać brzegi. Obrócić po 2 min.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

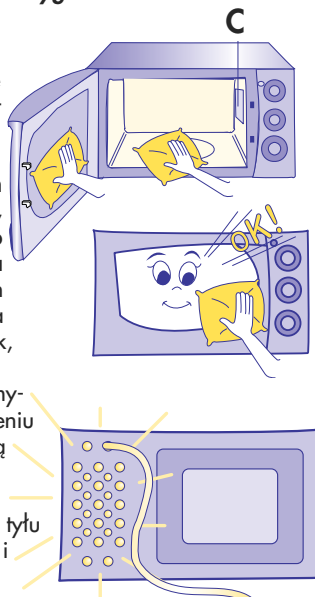
Czyszczenie

Dzięki specjalnej emalii, którą jest pokryte wnętrze komory kuchenki, nie osadzają się na jej ścianach resztki tłuszczu i potraw i czyszczenie jest wyjątkowo łatwe. Należy zawsze czyścić z pozostałości tłuszczu również pokrywkę wylotu mikrofal (C).

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

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

Należy regularnie czyścić otwory 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). • Pokręta nie zostały prawidłowo nastawione.
• Kondensat na blacie, w środku kuchenki lub w pobliżu drzwiczek.	• Podczas przyrządzania potraw zawierających wodę jest rzeczą całkowicie normalną, że powstająca wewnątrz kuchenki para uchodzi i zbiera się w komorze lub na blacie.
• Iskrzenie wewnątrz kuchenki.	• Nie włączać kuchenki bez produktów żywnościowych do gotowania z użyciem tylko mikrofal oraz 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.	• Wybrać prawidłową funkcję lub zmniejszyć czas gotowania.
• Potrawy nie gotują się w sposób jednolity.	• 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.