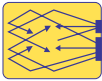
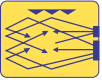


PL

JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE REZULTATY UŻYWAJĄC KUCHENKI

Co chcemy zrobić?	Jaką funkcję/moc wybieramy?	Instrukcja obsługi str.	Tab. ilość/czas str.	
• Utrzymanie temperatury potraw	<i>Tylko mikrofales</i> Moc 1 (125 W)	16 17		
• Rozmrażanie	<i>Tylko mikrofales</i> Klawisz Defrost	14	15	
• Zmiękczenie czekolady/ lukru	<i>Tylko mikrofales</i> Moc	2 (250 W)	16	 MIKROFALES
• Rozpuszczanie masła i serów		17	18	
• Pieczenie ciast		3 (425 W)	21	
• Gotowanie potrawki, piersi z kurczaka	<i>Tylko mikrofales</i> Moc	4 (625 W)	16 21	22
• Gotowanie owoców, warzyw, ryżu, zup, ryb	<i>Tylko mikrofales</i> Moc	5 (850 W)	16 19	20
• Podgrzewanie wszystkich potraw gotowych lub mrożonych		17	18	
• Rozmrażanie, podgrzewanie, gotowanie na dwóch poziomach równocześnie	<i>Tylko mikrofales z dolnym RUSZTEM ODZIELAJĄCYM (nie we wszystkich modelach)</i>	12	13	 MIKROFALES
• Szybkie gotowanie wszystkich rodzajów pieczeni, drobiu, szaszłyków, ziemniaków	<i>W połączeniu mikrofales + grill</i>	22	23	 MIKROFALES + GRILL
• Zapiekanie potraw (np. lasagne, warzywa zapiekane, makaron).		23		
• Grillowanie tradycyjne - hamburgery, kotlety wieprzowe, parówki, kiełbaski, pieczywo tostowe, itp.	<i>Tylko grill</i>	24 25	25	 GRILL
• Prażenie pop cornu	<i>Funkcje zapisane w pamięci "Quick Menu"</i>	 Pop Corn	28	27
• Podgrzewanie GOTOWEJ ZAMROŻONEJ PIZZY, podgrzewanie gotowych zamrożonych potraw		 Pizza	28	27
• Gotowanie ziemniaków		 Jacket Potatoes	28	27
• Podgrzewanie napojów/płynów		 Beverages	28	27
• Podgrzewanie potraw ugotowanych z lodówki		 Ready Meals	28	27

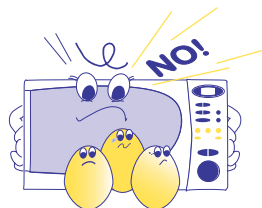
WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

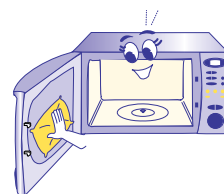
UWAGA: Kuchenka ta została zaprojektowana do rozmrażania, podgrzewania i gotowania potraw w warunkach domowych. Nie wolno jej używać do żadnych innych celów, ani też modyfikować lub naruszać jej mechanizmu w żaden sposób.

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 mikrofalę (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.)

520x305x400

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.

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



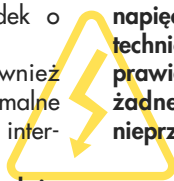
P O D Ł Ą C Z E N I E E L E K T R Y C Z N E

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.

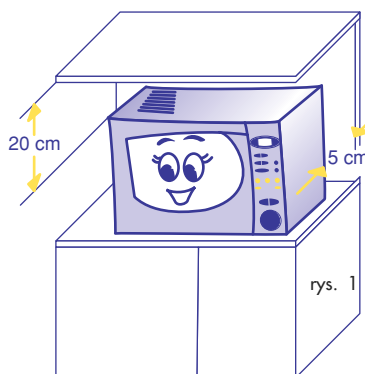
Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada

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

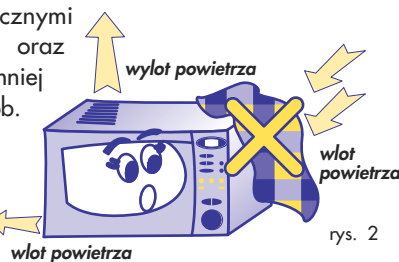
- 1) Po wyjęciu kuchenki z opakowania należy usunąć wewnętrzne zabezpieczenie zawierające tarczę obrotową (G) i stosowną podstawkę (H). Sprawdzić czy oś tarczy obrotowej (D) została prawidłowo wsadzona do przeznaczonego na nią gniazda w środku tarczy obrotowej.
- 2) Wyczyścić wnętrze kuchenki wilgotną 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.



rys. 1

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

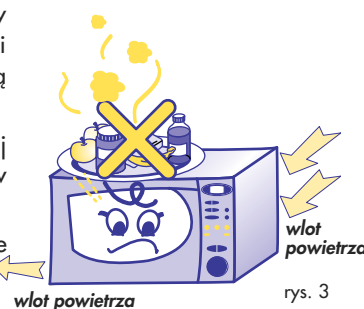
6) Nie zatykać otworów wlotowych powietrza. Przede wszystkim nie kłaść niczego na kuchenke i sprawdzać czy szczeliny wylotu powietrza i pary (znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia) są **ZAWSZE WOLNE** (zob. rys. 2 i rys. 3).



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.

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



rys. 3

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

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 ustawienia 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

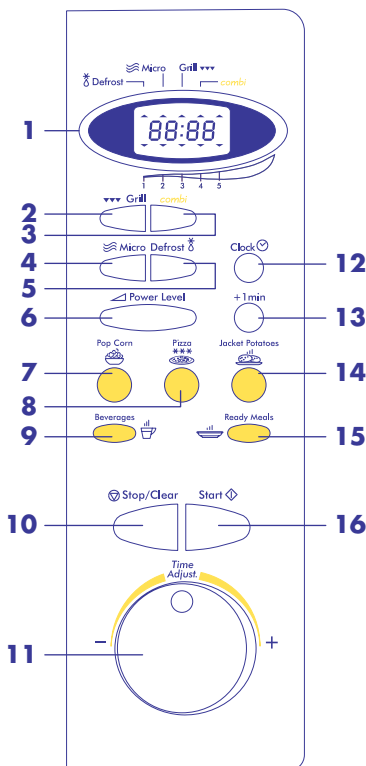
Naciskamy ten klawisz, aby rozmrozić artykuły żywnościowe.

6. Klawisz Power Level: Poziom mocy mikrofal

Naciskamy ten klawisz, aby wybrać żądaną moc mikrofal.

Są dostępne następujące poziomy mocy mikrofal:

- 1 - 125 W
- 2 - 250 W
- 3 - 425 W
- 4 - 625 W
- 5 - 850 W



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 wcześniejszego nastawionego czasu gotowania.

11. Pokrętko regulatora czasów: czas gotowania

Z pokrętki korzystamy przy ustawianiu 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 +1 min

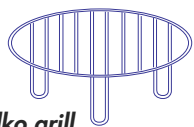
Naciskamy ten klawisz, aby w trybie automatycznym ustawić 1 minutę emisji mikrofal na maksymalnym poziomie mocy. Po każdym kolejnym naciśnięciu klawisza czas zwiększa się o 30 sekund aż do maksymalnie 6 minut.

16. Klawisz Start: włączenie

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

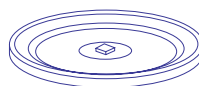
W Y P O S A Ż E N I E K U C H E N K I

RUSZT



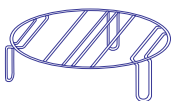
Funkcja tylko grill
do wszystkich rodzajów smażenia

TARCZA OBROTOWA



Tarcza obrotowa wykorzystywana jest zawsze we wszystkich funkcjach.

DOLNY RUSZT



TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH

Funkcja tylko mikrofal

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).

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

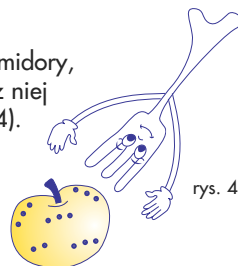
można używać niewielkich ilości tłuszczu (lub nie używać go wcale).

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

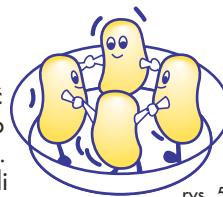
Ponadto, w porównaniu do systemów tradycyjnych gotowanie odbywa się w niższej temperaturze, dzięki czemu pokarm nie ulega odwodnieniu, nie traci swoich składników odżywczych i w większym stopniu zachowuje smak.

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 skórą, 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.



rys. 4



rys. 5

UŻYCIE PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE

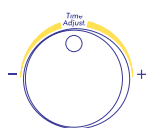
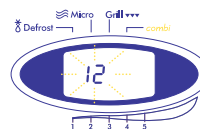
JAK NASTAWIĆ ZEGAR

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

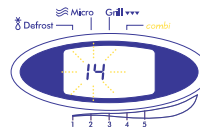
Aby ustawić aktualny czas, należy postępować według poniższych wskazówek:



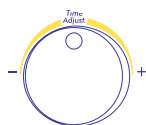
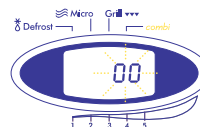
- 1 Nacisnąć klawisz **"Clock"** (12). (Na wyświetlaczu zaczną migać godziny).



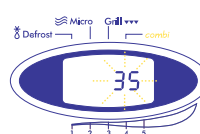
2. Ustawić żądaną godzinę przekręcając **pokrętko regulatora czasu** (11). (Na wyświetlaczu zaczną migać godziny).



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



4. Ustawić żądane minuty przekręcając **pokrętko regulatora czasu** (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 pokazywał godzinę przez około 3 sekundy).



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

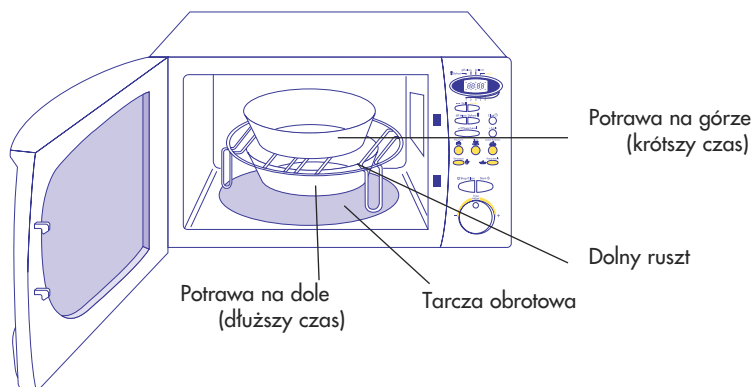
Przy użyciu dolnego rusztu w funkcji tylko mikrofales można rozmrażać, podgrzewać i gotować równocześnie potrawy także zupełnie różne, umieszczone na dwóch poziomach. Specjalny system podwójnej emisji mikrofal umożliwia bowiem optymalną dystrybucję energii.

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 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.



MIKROFALE

TABELE GOTOWANIA NA DWÓCH POZIOMACH

Czas rozmrażania

Rodzaj żywności	Poz. naczynia	Ilość w g	Funkcja Defrost	Minuty	Uwagi
• Mięso mielone	na górze	500	*	22	Przewrócić mięso po 15 minutach. Na zakończenie zostawić na 15 min.
• Mięso mielone	na dole	500	*	22	
• Kurczak w kawałkach	na górze	500	*	26	Oddzielić kawałki mięsa w trakcie rozmrażania. Na zakończenie zostawić na 15 minut.
• Potrawka	na dole	500	*	26	
• Kalafior	na górze	450	*	24	Na zakończenie zostawić na 5/10 minut.
• Ryba w całości	na dole	500	*	24	Na zakończenie zostawić na 5/10 minut.

Czas podgrzewania

Rodzaj żywności	Poz. naczynia	Ilość w g	Poziom mocy	Minuty	Uwagi
• Porcja mięsa	na górze	150	5	8	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja warzyw	na dole	250	5	8	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja lasagni	na górze	500	5	11	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja lasagni	na dole	500	5	11	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja mięsa	na górze	150	5	8	Przykryć żywność przezroczystą folią.
• Porcja lasagni	na dole	500	5	10	Przykryć żywność przezroczystą folią.

Czas gotowania

Rodzaj żywności	Poz. naczynia	Ilość w g	Poziom mocy	Minuty	Uwagi
• Ziemniaki	na górze	500	5	24	Pokroić na kawałki i przykryć folią.
• Ziemniaki	na dole	500	5	24	Pokroić na kawałki i przykryć folią.
• Marchew	na górze	500	5	20	Pokroić na kawałki i przykryć folią.
• Marchew	na dole	500	5	20	Pokroić na kawałki i przykryć folią.
• Ryba w dzwoneczkach	na górze	400	5	15	Przykryć folią. Po 15 min. wyjąć ruszt.
• Cukinie	na dole	475	5	18	Pozostawić w całości i przykryć folią.
• Ryba w całości	na górze	200	5	13	Przykryć folią. Po 13 min. wyjąć ruszt.
• Cukinie	na dole	475	5	17	Pozostawić w całości i przykryć folią.
• Ryba w całości	na górze	200	5	13	Przykryć folią.
• Ryba w całości	na dole	200	5	13	Przykryć folią.
• Ziemniaki	na górze	500	5	24	Pokroić na kawałki i przykryć folią.
• Gulasz	na dole	1500	5	48	Po 24 min. wyjąć ruszt. Przemieszczać 2-3 razy.
• Ryż	na górze	300	5	24	Przykryć folią i przemieszczać 2 razy.
• Biała kapusta	na dole	500	5	24	Pozostawić w całości i przykryć folią.
• Zielony groszek	na górze	500	5	22	Przykryć folią.
• Brukselka	na dole	500	5	22	Przykryć folią.



FUNKCJA TYLKO MIKROFALE

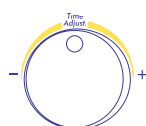
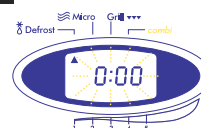
Funkcja ta jest odpowiednia do:

- Rozmrażaniap. 14
- Podgrzewaniap. 17
- Utrzymania temperatury potrawp. 17
- Gotowania potrawy, białych mięs, owoców, warzyw, ryżu, zup, rybp. 19

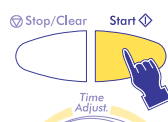
JAK PROGRAMOWAĆ ROZMRAŻANIE W TRYBIE AUTOMATYCZNYM



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



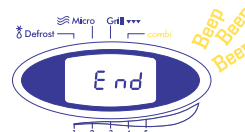
2. Ustawić żądany czas przekręcając pokrętkę regulatora czasu (11). (Wyświetlacz zacznie migać).



3. Nacisnąć klawisz **"Start"** (16), (Wyświetlacz pokaże 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, mikrofałe 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 kuchence pod warunkiem, że opakowania nie zawierają żadnych metalowych elementów (np. zatrzasków czy zszywaczy).
- Artykuły spożywcze, takie jak warzywa czy ryby, nie wymagają całkowitego rozmrażania przed rozpoczęciem gotowania.
- Mięso w sosie, ragu i mięso duszone rozmrażają się łatwiej i szybciej, jeżeli je od czasu do czasu przemieszczamy, 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	Czas do ustawienia (minuty)	Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
MIĘSO				
• Pieczenie (wieprzowa, wołowa, cielęca, itp.)	1 kg	21 - 23		20
• Befszytki, kotlety, zrazy	200 gr	5 - 7		5
• Potrawka, gulasz	500 gr	12 - 14		10
• Mięso mielone	500 gr	10 - 12	(*)	15
• "	250 gr	6 - 8		10
• Hamburger	200 gr	6 - 8		10
• Kiełbasa	300 gr	8 - 10		10
DRÓB				
• Kaczka, indyk	1,5 kg	27 - 29	Po upływie czasu spoczynku optukać w ciepłej wodzie, aby usunąć ewentualne resztki lodu.	20
• Kurczak w całości	1,5 kg	27 - 29		20
• Kurczak w kawałkach	500 gr	12 - 14		10
• Piersi z kurczaka	300 gr	10 - 12		10
WARZYWA				
• Bakłażany w kostkach	500 gr	15 - 17		5
• Papryka w kawałkach	500 gr	14 - 16		5
• Groszek wyluskany	500 gr	11 - 13		5
• Rdzenie karczochów	300 gr	8 - 10		5
• Szparagi w kawałkach	500 gr	12 - 14		5
• Fasolka szparagowa w kawałkach	500 gr	14 - 16	Aby ułatwić rozmrażanie od czasu do czasu przemieszczać warzywa.	5
• Brokuły w całości	500 gr	13 - 15		5
• Brukselka	500 gr	12 - 14		5
• Marchew w plasterkach	450 gr	11 - 13		5
• Kalafior w kawałkach	300 gr	7 - 9		5
• Warzywa mieszane	300 gr	8 - 10		5
• Posiekany szpinak				
RYBY				
• Filety	300 gr	8 - 10		7
• Dzwonka	400 gr	9 - 11	Usunąć folię aluminiową i metalowe elementy.	7
• W całości	500 gr	11 - 13		7
• Krewetki	400 gr	9 - 11		7
NABIAŁ				
• Masło	250 gr	5 - 7	Usunąć folię aluminiową i metalowe elementy.	10
	250 gr	6 - 8	Sera nie rozmrażać całkowicie. Przestrzegać czasu spoczynku.	15
• Ser	200 ml	8 - 10	Śmietanę wyjąć z pojemnika i umieścić na talerzu.	5
• Śmietana				
PIECZYWO				
• 2 bułki średniej wielkości	150 gr	1 - 3	Chleb położyć bezpośrednio na tarczy obrotowej.	3
• Chleb w kromkach	300 gr	3 - 5		3
• Chleb razowy w kromkach	250 gr	3 - 5		3
• Chleb razowy w kromkach	250 gr	3 - 5		3
OWOCE				
• Truskawki, śliwki, czereśnie, porzeczki, morele	500 gr	9 - 11	Zamieszać 2 - 3 razy.	10
• Maliny	300 gr	6 - 8	Zamieszać 2 - 3 razy.	10
• Jeżyny	250 gr	4 - 6	Zamieszać 2 - 3 razy.	6

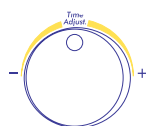
(*) * Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby rozmrażania mięsa mielonego, zgodnie z normą 60705, par.13.3 (zob. str. 2). Rozmrażany produkt należy przewrócić w połowie ustawionego czasu. Produkt przeznaczony do rozmrożenia umieścić bezpośrednio na tarczy obrotowej. Dodatkowe wskazówki, dotyczące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



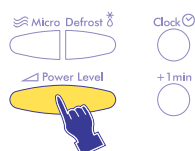
JAK PROGRAMOWAĆ KUCHENKĘ, ABY UTRZYMAĆ TEMPERATURĘ POTRAW, PODGRZEWAĆ JE I GOTOWAĆ



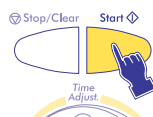
1. Naciśnięć klawisz **"Micro"** (4).
(Na wyświetlaczu zacznie migać 0:00 i zapali się drugi wskaźnik funkcji mikrofal po lewej stronie u góry oraz pierwszy wskaźnik poziomu mocy mikrofal po prawej stronie na dole).



2. Ustawić żądany czas przekręcając pokrętkę regulatora czasu (11).
(Wyświetlacz zacznie migać).



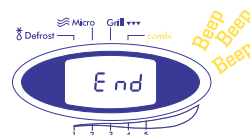
3. Naciśnięć klawisz **"Power Level"** (6) w celu wybrania żądanej mocy (5 = maksymalna; 1 = minimalna).
Jeżeli nie naciśniemy klawisza, kuchenka będzie działać z maksymalną mocą (moc 5).
(Na wyświetlaczu dolny wskaźnik pokazuje wybrany poziom mocy).



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



5. Po upływie ustawionego czasu rozlegną się 3 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 przerwania gotowania, bez otwierania drzwiczek wystarczy naciśnięć klawisz **"Stop/Clear"** (10).
- Aby zakończyć gotowanie, należy natomiast postępować według poniższych wskazówek:
 - jeżeli drzwiczki kuchenki są otwarte, naciśnięć jeden raz klawisz **"Stop/Clear"** (10);
 - jeżeli kuchenka działa, naciśnięć dwukrotnie klawisz **"Stop/Clear"** (10);
 - jeżeli kuchenka jest wyłączona i drzwiczki zamknięte, naciśnięć 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 UŻYCIE 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.

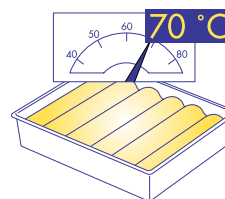
Jeżeli ustawimy moc na poziomie **1** i przykryjemy potrawę talerzem lub przezroczystą folią, pozostanie ona ciepła aż do momentu podania na stół.

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

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.





Czas podgrzewania

N.B: Niektóre potrawy można z łatwością podgrzać również przy zastosowaniu funkcji zapisanych w pamięci "Quick menu" (zob. str. 4 lub str. 27).

Rodzaj żywności	Ilość	Poziom mocy	Czas trwania (minuty)	Uwagi
ZMIĘKCZANIE PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH				
• Czekolada/lukier	100 gr	3	4 - 5	Położyć na talerzu. Lukier jeden raz zamieszać.
• Masło	50 - 70 gr	5	0'.5"-0'.10"	

PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5/8°C) DO TEMP. 20/30°C

• Jogurt	125 gr	5	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	5	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	5	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	5	4 - 6	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw	300 gr	5	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	5 - 7	
• Potrawa z makaronu, cannelloni lub lasagni	400 gr	5	5 - 7	
• Potrawa z ryb i/lub ryżu	300 gr	5	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	5	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 warzyw	400 gr	5	5 - 7	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw ugotowanych	300 gr	5	3 - 5	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw surowych	300 gr	5	8 - 10	Wyjąć surowy produkt z opakowania i włożyć go bezpośrednio do pojemnika przystosowanego do użytku w kuchenke mikrofalowej, a następnie przykryć. 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.
• Porcje mięsa i/lub warzyw	400 gr	5	6 - 8	
• Porcje makaronu, cannelloni lub lasagni	400 gr	5	7 - 9	
• Porcje ryby i/lub ryżu	300 gr	5	4 - 6	

NAPOJE Z LODÓWKI (TEMP. POCZĄTKOWA 5/8°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C

• 1 filiżanka wody	1 cc	5	2 - 2'.30"	Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury. W przypadku rosołu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cc	5	1'.30" - 2	
• 1 filiżanka kawy	100 cc	5	1'.30" - 2	
• 1 talerz rosołu	300 cc	5	4 - 5	

NAPOJE O TEMPERATURZE POKOJOWEJ (TEMP. POCZĄTKOWA 20°/30°C) DO TEMP. OKOŁO 70°C

• 1 filiżanka wody	180 cc	5	1'.30" - 2	Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury. W przypadku rosołu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cc	5	1 - 1'.30"	
• 1 filiżanka kawy	100 cc	5	1 - 1'.30"	
• 1 talerz rosołu	300 cc	5	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	Poziomy mocy	Czas do ustawienia (minuty)	Uwagi	Czas spoczynku (minuty)
RYBY					
• Filety	300 gr	5	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	5	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
• Brokuły	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 jednakowe kawałki.	4
• Ziemniaki	500 gr	"	8 - 9	Pokroić na jednakowe kawałki.	4
• Cukinia	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	4	13 - 15	Przewrócić w połowie gotowania.	3
• Pulpety	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/iłość	Poziomy mocy	Czas do ustawienia (minuty)	Czas spoczynku (minuty)	Uwagi i zalecenia
Ciasto orzechowe (700 gr)	3	15 - 17	5	Można podawać z dowolnym kremem.
Tort wiedeński (850 g)	"	19 - 21	5	Nadziwać marmoladą.
Ciasto ananasowe (800 g)	"	17 - 19	5	Plastry ananasa można ułożyć na dnie tortownicy lub pokroić na kawałki i wymieszać z ciastem.
Ciasto z jabłkami (1000 g)	"	19 - 21	5	Jabłka będą dekoracją powierzchni ciasta.
Tort kawowy (750 g)	"	15 - 17	5	Doskonały, jeśli nadziwany kremem.
Krem z żółtek	4	2 - 4	3	Ubijać trzepaczką co 30".
Pieczone gruszki (300 g)	5	4 - 6	3	Gruszki pokroić w ćwiartki.
Pieczone jabłka (300 g)	"	5 - 7	3	Jabłka pokroić w plasterki.
Egg custard (Krem angielski) (750 g)	"	15 - 17	5	Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par.12.3.1.
Sponge cake (Ciasto biszkoptowe) (475 g)	"	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

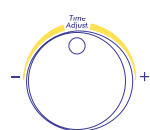
Funkcja ta jest odpowiednia do:

- Szybkiego przygotowywania wszystkich rodzajów pieczeni, drobiu, szaszłyków, ziemniaków..... p. 23
- Zapiekania potraw (np. lasagne, warzywa zapiekane, makarony) p. 23

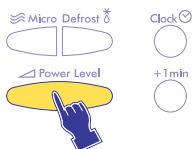
JAK PROGRAMOWAĆ FUNKCJĘ W POŁĄCZENIU MIKROFALE + GRILL



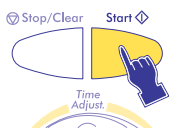
1. Nacisnąć klawisz "Combi" (3)
(Na wyświetlaczu zacznie migać 0:00 i zapali się górny wskaźnik funkcji w połączeniu mikrofales + grill oraz trzeci dolny wskaźnik mocy mikrofales).



2. Ustawić żądany czas przekręcając **regulatora czasu** (11).
(Wyświetlacz zacznie migać).



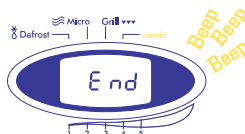
3. Nacisnąć klawisz "Power Level" (6) w celu wybrania żądanej mocy (5 = maksymalna; 1 = minimalna). Jeżeli nie naciśniemy klawisza, kuchenka będzie działać z mocą 3. (Na wyświetlaczu dolny wskaźnik pokazuje wybrany poziom mocy).



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



5. Po upływie ustawionego czasu rozlegną się 3 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 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 kuchenki są otwarte, nacisnąć jeden raz klawisz "Stop/Clear" (10);
 - jeżeli kuchenka działa, nacisnąć dwukrotnie 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 włączenia 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	11+ 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	800 gr	3	20	Powinny być raczej jednakowej wielkości.	5
• Papryka faszerowana	1400 gr	5	20	Wybierać raczej krótkie i szerokie.	5
• Bakłażany zapiekane z pomidorami i parmezanem	1300 gr	"	14	Bakłażany można najpierw usmażyć lub grillować.	5
• Pieczone ziemniaki	750 gr	4	30	Wymieszać 2 - 3 razy.	5
• Ziemniaki zapiekane	1100 gr	5	23	(*)	5
• Pieczeń (wieprzowa, wołowa)	1000 gr	2	55	Zostawić trochę tłuszczu, aby uniknąć wysuszenia. Przewrócić po 35-40 minutach.	10
• Klops (instrukcje te nie dotyczą testu 12.3.3 normy 60705, do powyższego testu odsyłamy do tabeli na str. 12 i 20).	800 gr	3	20	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	20	Obrócić w połowie gotowania.	10
• Jagnięcina	1000 gr	"	40	Obrócić w połowie gotowania.	10
• Indyk (w kawałkach)	1000 gr	"	45	Obrócić w połowie gotowania.	10
• Kaczka	1500 gr	"	50	Obrócić 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

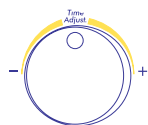
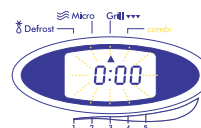
Funkcja ta jest odpowiednia do:

- Wszelkiego rodzaju tradycyjnego grillowania, na przykład hamburgerów, kotletów, parówek, pieczywa tostowego, itp.p.25

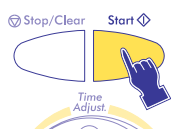
JAK PROGRAMOWAĆ GOTOWANIE Z UŻYCIEM FUNKCJI TYLKO GRILL



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



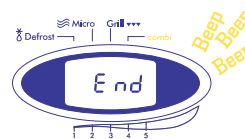
2. Ustawić żądany czas przekręcając pokrętkę regulatora czasu (11).
(Wyświetlacz zacznie migać).



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



4. Po upływie ustawionego czasu rozlegną się 3 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 kuchenki są otwarte, nacisnąć jeden raz klawisz "Stop/Clear" (10);
 - jeżeli kuchenka działa, nacisnąć dwukrotnie 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. 12.

**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.

Czas gotowania

Rodzaj żywności	Ilość	Czas do ustawienia (minuty)	Uwagi
• Kotlet cielęcy lub wieprzowy	3	22 - 25	Obrócić po 15 min.
• Kiełbaski	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	Paski o grubości 1 cm. Obrócić po 8 min.
• Pieczywo tostowe	4 plastry	4	Dobrze wyrównać brzegi. Obrócić po 2 min.

PROGRAMOWANIE NASTĘPUJĄCYCH PO SOBIE CZYNNOŚCI

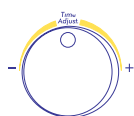
- Można ustawić następujące sekwencje czynności

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

Przykład: ustawianie sekwencji rozmrażanie + gotowanie



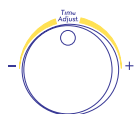
1. Nacisnąć klawisz **"Defrost"** (5).
(Na wyświetlaczu zacznie migać 0:00 i zapali się wskaźnik funkcji rozmrażania na górze po lewej stronie).



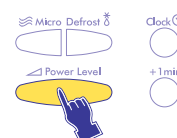
2. Ustawić żądany czas przekręcając pokrętkę regulatora czasu (11).
(Wyświetlacz zacznie migać).



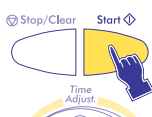
3. Nacisnąć klawisz **"Micro"** (4).
(Na wyświetlaczu zacznie migać 0:00 i zapali się wskaźnik funkcji mikrofal na górze po lewej stronie oraz wskaźnik maksymalnej mocy po prawej stronie).



4. Ustawić żądany czas przekręcając pokrętkę regulatora czasu (11).
(Wyświetlacz zacznie migać).



5. 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 wskaźnik na dole wskaże wybraną poziom mocy).



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



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





MIKROFALE

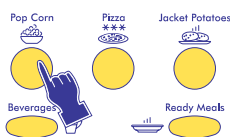
UŻYCI KŁAWISZY "QUICK MENU" MIKROFALE

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

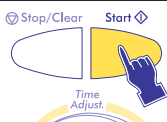
Klawisz	Co można zrobić	Zalecenia
(9)  Napoje • Nacisnąć 1 raz • Nacisnąć 2 razy • Nacisnąć 3 razy • Nacisnąć 4 razy	• Podgrzewanie filiżanki kawy (60 cl) o temperaturze pokojowej. • Podgrzewanie dwóch lub jednej filiżanki kawy (120 cl) wychodząc od temperatury pokojowej. • Podgrzewanie 1 dużej filiżanki (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)  Ziemniaki w mundurkach • 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)  Gotowe potrawy gotowe potrawy z lodówki • Nacisnąć 1 raz • Nacisnąć 2 razy	• Podgrzewanie 100 g potrawy z lodówki. • Podgrzewanie 250 g mięsa lub mięsa + warzywa z lodówki.	Zalecana do podgrzewania już ugotowanych porcji przechowywanych w lodówce z poprzedniego dnia. Przykryć potrawę przezroczystą folią lub odwróconym talerzem.
(8)  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 produktów gotowych 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 kuchenke 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 kuchenke mikrofalowej.	Uważnie przeczytać instrukcje podane na opakowaniu i położyć opakowanie na tarczy obrotowej.



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



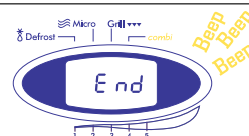
- 1 Nacisnąć żądany klawisz "Quick Menu" (patrz wyżej). (Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas, równocześnie zapali się drugi wskaźnik na górze po lewej stronie odpowiadający funkcji mikrofales, a na dole wskaźnik ustawionej mocy mikrofales).



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

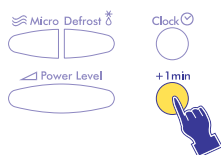


- 3 Po upływie ustawionego czasu rozlegną się 3 długie sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis "End".



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

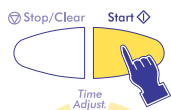
Funkcja ta jest bardzo pomocna, jeżeli chcemy podgrzać małe ilości produktów żywnościowych lub napojów, bądź też dodać w ostatniej chwili dodatkową jedną minutę do już zakończonego gotowania.



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).



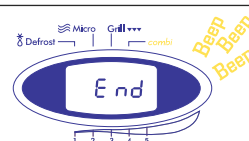
Przy kilkakrotnym naciśnięciu klawisza czas wzrasta impulsowo o 30 sekund aż do maksymalnie 6 minut.



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



3. Po upływie ustawionego czasu rozlegną się 3 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 KŁAWISZA 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.

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

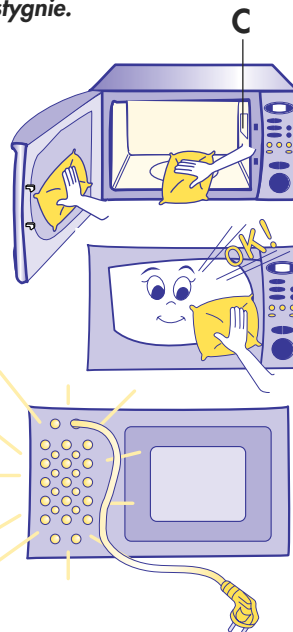
Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i poczekać aż urządzenie ostygnie.

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 przedostały 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 brzd. 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.	• Wybrać prawidłową funkcję lub zmniejszyć czas gotowania.
• Potrawy nie gotują się w sposób jednorodny.	• Mieszać jedzenie w trakcie gotowania. Należy pamiętać, że jedzenie gotuje się lepiej, jeżeli jest pokrojone na kawałki o jednakowej wielkości. • Tarcza obrotowa jest zablokowana.

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.