

SPIS TREŚCI

ROZDZ. 1 - INFORMACJE OGÓLNE

1.1 Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	str. 101
1.2 Dane techniczne	str. 102
1.3 Instalacja i podłączenie elektryczne	str. 102
1.4 Wyposażenie	str. 103
1.5 Zalecane naczynia	str. 104
1.6 Zasady i ogólne zalecenia dotyczące użytkowania kuchenki	str. 105

ROZDZ. UŻYCI PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

2.1 Jak programować zegar	str. 106
2.2 Jak programować gotowanie	str. 107
2.3 Jak programować rozmrażanie w trybie automatycznym i gotowanie	str. 109
2.4 Jak przywołać zapisane w pamięci przepisy (klawisze "Automatic function")	str. 110
2.5 Szybkie podgrzewanie	str. 110
2.6 Bezpieczeństwo dzieci	str. 110
2.7 Przycisk zatrzymania tarczy	str. 110
2.8 Funkcja "Memotime"	str. 110

ROZDZ. 3 - UŻYCI KUCHENKI: SUGESTIE I TABELLE Z CZASEM GOTOWANIA

3.1 Rozmrażanie	str. 111
3.2 Podgrzewanie	str. 112
3.3 Gotowanie przystawek, pierwszych dań	str. 113
3.4 Gotowanie mięsa	str. 113
3.5 Gotowanie dodatków do mięs i warzyw	str. 114
3.6 Gotowanie ryb	str. 115
3.7 Pieczenie ciast i tortów	str. 115
3.8 Podgrzewanie/gotowanie przy użyciu klawiszy "Automatic function"	str. 116

ROZDZ. 4 - KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

4.1 Czyszczenie	str. 117
4.2 Konserwacja	str. 118

ROZDZIAŁ 1 - INFORMACJE OGÓLNE

1.1 WAŻNE INFORMACJE 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 kuchenie 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 zbliżyły się do urządzenia, kiedy jest włączone (niebezpieczeństwo oparzenia).
- 5) Nie próbować włączać kuchenki przy otwartych drzwiczkach, bo powoduje to uszkodzenie urządzeń zabezpieczających.
- 6) Nie włączać kuchenki, jeśli jakiegokolwiek przedmiot znajduje się między jej frontową częścią a drzwiczkami.
Utrzymywać zawsze w czystości wewnętrzną stronę drzwiczek (E) używając wilgotnej szmatki oraz nieściernych detergentów. Nie pozwalać na gromadzenie się brudu lub resztek jedzenia między frontową częścią kuchenki a drzwiczkami.
- 7) Po otwarciu drzwiczek należy pamiętać by: nie obciążać ich nadmiernie zbyt ciężkimi przedmiotami ani nie pociągać uchwytu w dół, ponieważ urządzenie mogłoby się przewrócić. Nie kłaść na otwartych drzwiczkach pojemników lub gorących patelni (na przykład, dopiero co wyjętych z kuchenki).
- 8) Nie włączać kuchenki, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, ponieważ mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- 9) Jeżeli zauważymy dym ulatniający się z kuchenki, należy wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z gniazdka nie otwierając drzwiczek w celu stłumienia ewentualnych płomieni.
- 10) 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.
- 11) Nie wkładać gorącej tarczy obrotowej do wody. Szok termiczny mógłby spowodować jej pęknięcie.
- 12) 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.
- 13) Przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki, należy się upewnić czy przybory kuchenne i naczynia są odporne na mikrofałe (patrz paragraf „Zalecane naczynia”).
- 14) W trakcie działania urządzenie nagrzewa się. Nie dotykać elementów podgrzewających umieszczonych wewnątrz kuchenki.
- 15) W trakcie podgrzewania płynów (wody, kawy, mleka, itp.) może się zdarzyć, że w wyniku opóźnionego wrzenia zawartość zacznie nagle wrzeć i



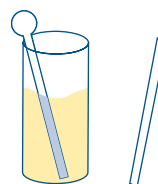
rys. 1



rys. 2



rys. 3



rys. 4



rys. 5

ROZDZIAŁ 1 - INFORMACJE OGÓLNE

gwałtownie się wylewać powodując oparzenia. Aby temu zapobiec, przed przystąpieniem do podgrzewania płynów, należy włożyć do pojemnika plastikową łyżeczkę lub szklaną paleczkę. Należy zawsze zachować ostrożność dotykając pojemnika.

16) Nie podgrzewać likierów o wysokim procencie zawartości alkoholu ani dużych ilości oleju, ponieważ mogłyby się zapalić.

17) 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 jednolitej 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.

1.2 DANE TECHNICZNE

• ZUŻYCIE ENERGII (Normy CENELEC HD 376)

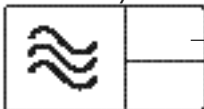
Aby uzyskać 200 °C	0,35 kWh
Aby utrzymać temperaturę 200 °C przez 1 godzinę	1,15 kWh
Łączne zużycie	1,5 kWh

• MOC WYJŚCIOWA KUCHENKI: 1000 W (IEC705)

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, oraz Dyrektywy 89/109/CEE dotyczącej materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

M O C W Y J Ś C I O W A

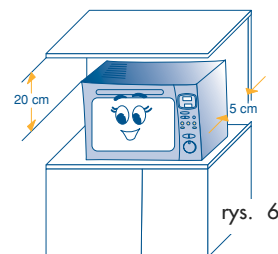
Moc wyjściowa kuchenki wyrażona w WAT podana jest na tabliczce z danymi technicznymi znajdującej się z tyłu urządzenia pod nazwą **MICRO OUTPUT**. Korzystając z tabel należy zawsze odnosić się do mocy kuchenki! Informacje o niej będą Wam potrzebne przy wyborze przepiosów do mikrofalówek kuchenek mikrofalowych dostępnych w sprzedaży.



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

1.3 INSTALACJA I PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Wyjąć kuchenkę z opakowania, usunąć zabezpieczenie zawierające tarczę obrotową (H), odpowiednią podstawkę (I) i wszystkie akcesoria. Sprawdzić czy oś tarczy obrotowej (D) została prawidłowo wsadzona do przeznaczonego na nią gniazda w środku tarczy obrotowej.
- Wyczyścić wnętrze kuchenki wilgotną i miękką szmatką.
- Sprawdzić czy nie ma uszkodzeń spowodowanych transportem, a zwłaszcza czy drzwiczki prawidłowo się otwierają i zamykają.
- 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.
- Po umieszczeniu urządzenia na powierzchni roboczej należy sprawdzić czy zachowano odległość około 5 cm między powierzchnią obudowy urządzenia, bocznymi ściankami i tylną częścią oraz wolną przestrzeń co najmniej 25 cm nad kuchenką (rys. 5).
- Nie zatykać otworów wlotu powietrza. Zwłaszcza nie kłaść niczego na kuchence i sprawdzać czy szczeliny wlotu powietrza i pary (znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia) są ZAWSZE WOLNE (rys. 7).



1

ROZDZIAŁ 1 - INFORMACJE OGÓLNE

- 7) Na środku gniazda ustawić podstawkę (I) i umieścić na niej tarczę obrotową (H). Oś (D) powinna się znajdować w odpowiednim gnieździe pośrodku tarczy obrotowej.

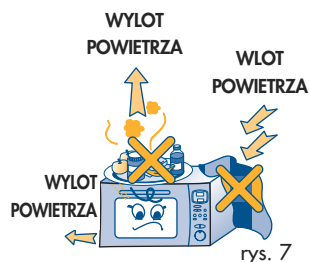
N.B.: nie należy umieszczać kuchenki nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu (na przykład nad lodówką) (rys. 8).

- 8) Podłączać urządzenie tylko do gniazdek o natężeniu nie mniejszym niż 16A.

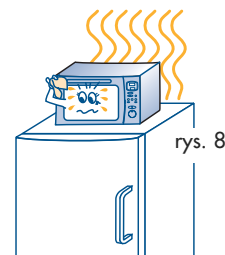
Ponadto, należy sprawdzić czy również wyłącznik główny w mieszkaniu ma minimalne obciążenie 16A, aby uniknąć jego nagłej interwencji w trakcie działania kuchenki.

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

- 10) 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.**

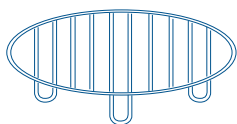


rys. 7



rys. 8

1.4 DOSTARCZANE AKCESORIA

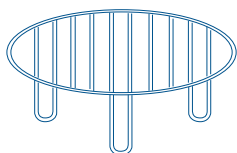


RUSZT DOLNY

Funkcja tylko z obiegiem powietrza

Dla wszystkich rodzajów tradycyjnego gotowania, zwłaszcza do pieczenia ciast.

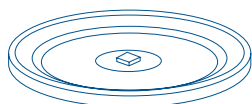
Funkcja W połączeniu mikrofales + obieg powietrza i mikrofales + grill do szybkiego gotowania mięsa, ziemniaków, pieczenia niektórych ciast, które muszą wyrosnąć oraz potraw zapiekanych (np. lasagni).



RUSZT GÓRNY

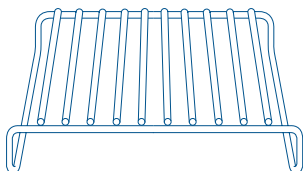
Funkcja tylko ruszt

do wszystkich rodzajów smażenia



TARCZA OBROTOWA

Tarcza obrotowa wykorzystywana jest we wszystkich funkcjach.



RUSZT PROSTOKĄTNY

Funkcja tylko obieg powietrza

Dla wszystkich rodzajów tradycyjnego gotowania przy użyciu prostokątnych naczyń żaroodpornych o dużych rozmiarach. Oczywiście, żywność należy przemieszczać lub przewrócić w trakcie gotowania. Ruszt należy położyć bezpośrednio na dnie kuchenki. Talerz obrotowy (H) można pozostawić na jego zwykłym miejscu.

Nie można z niej korzystać podczas gotowania przy użyciu mikrofales.

1

ROZDZIAŁ 1 - INFORMACJE OGÓLNE

1.5 ZALECANE NACZYNIA

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

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

Jeżeli pojemnik pozostanie zimny lub jedynie lekko się podgrzeje, oznacza to, że przystosowany jest do gotowania w kuchenie mikrofalowej. Jeżeli jednak będzie bardzo gorący (lub jeśli pojawią się iskry), pojemnik jest nieodpowiedni. W przypadku krótkiego czasu podgrzewania jako podstawki można także użyć papierowych serwetek, kartonowych tacek i plastikowych talerzy jednorazowego użytku.

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

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

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

Jeżeli urządzenie ustawione jest na gotowanie z użyciem funkcji **"Tylko kuchenka z obiegiem powietrza"** lub **"Tylko grill"**, można używać wszystkich rodzajów pojemników przeznaczonych do kuchenek.

W każdym razie, należy przestrzegać wskazówek podanych w poniższej tabeli:

	Szkło	Materiał żaroodporny	Szkło ceramiczne	Terakota	Folia aluminiowa	Plastik	Papier lub karton	Pojemniki metalowe
Funkcja "Tylko mikrofałe"	NIE	NIE	NIE	NIE	TAK	NIE	NIE	TAK
Funkcje "W połączeniu"	TAK	NIE	NIE	NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
Funkcja "Tylko z obiegiem powietrza" "Tylko grill"	TAK	NIE	NIE	NIE	NIE	TAK	TAK	NIE

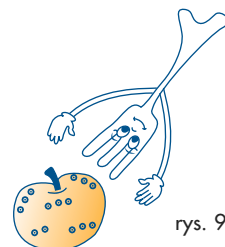
ROZDZIAŁ 1 - INFORMACJE OGÓLNE

1.6 ZASADY I OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA KUCHENKI

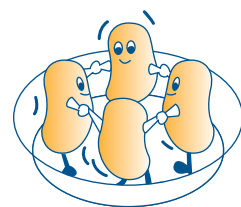
Mikrofałe to promieniowanie elektromagnetyczne występujące również w przyrodzie w postaci fal świetlnych (np. promienie słoneczne), które w kuchenke przechodzą przez żywność we wszystkich kierunkach i podgrzewają cząsteczki wody, tłuszczu i cukru. Ciepło powstaje bardzo szybko jedynie w produktach żywnościowych, 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) Gotowanie jest ściśle związane z wielkością i stopniem jednorodności produktów żywnościowych, które pragniemy ugotować: potrawka ugotuje się szybciej aniżeli pieczeń, ponieważ składa się z mniejszych i jednakowych kawałków mięsa. 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.: dotyczy to zwłaszcza mięsa zarówno w dużych kawałkach (pieczenie, kurczak w całości ...) jak i w małych (piersi z kurczaka, potrawka ...).
- 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. 9).**
- 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. 10).
- 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.
- 9) **Nie gotować jajek w skorupkach** (rys. 9): ciśnienie powstające wewnątrz kuchenki mogłoby spowodować ich wybuchnięcie również po zakończeniu gotowania. Nie podgrzewać już ugotowanych jajek, chyba że chodzi o jajecznicę.
- 10) Przed przystąpieniem do podgrzewania lub gotowania w kuchenke potraw w hermetycznych lub zamkniętych pojemnikach, należy pamiętać o ich otwarciu. Ciśnienie wewnątrz pojemnika mogłoby wzrosnąć powodując jego wybuchnięcie również po zakończeniu gotowania.



rys. 9



rys. 10



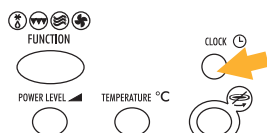
rys. 11

ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

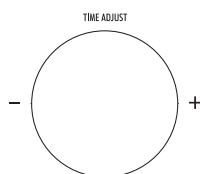
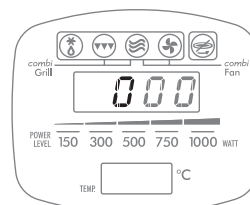
2.1 Jak programować zegar

- Kiedy urządzenie po raz pierwszy podłączamy do domowej instalacji elektrycznej lub po chwilowym braku prądu, na wyświetlaczu pojawią się cztery poziome kreski (----).

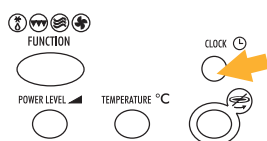
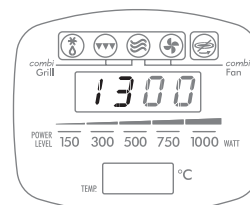
Aby ustawić aktualny czas, należy postępować według poniższych wskazówek:



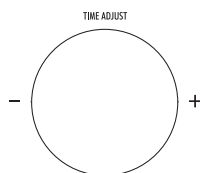
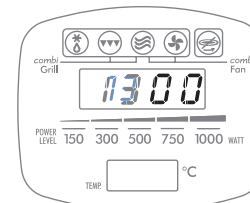
- 1** Nacisnąć klawisz **CLOCK** (6).
(Na wyświetlaczu 1 zaczął migać godziny).



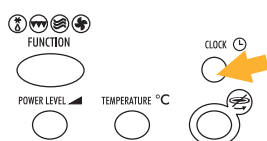
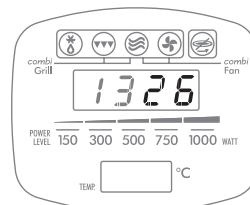
- 2** Ustawić żądaną godzinę przekręcając pokrętko **TIME ADJUST** (14).
(Na wyświetlaczu 1 zaczął migać godziny).



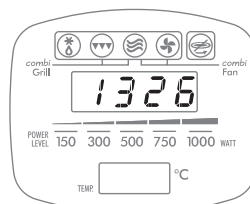
- 3** Nacisnąć ponownie klawisz **CLOCK** (6).
(Na wyświetlaczu 1 zaczął migać minuty).



- 4** Ustawić żądane minuty przekręcając pokrętko **TIME ADJUST** (14).
(Na wyświetlaczu 1 zaczął migać minuty).



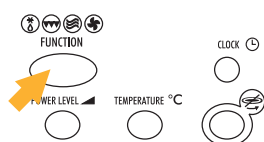
- 5** Nacisnąć ponownie klawisz **CLOCK** (6).
(Wyświetlacz pokaże ustawiony czas).



- Aby zmienić ustawiony wcześniej czas, należy nacisnąć klawisz **CLOCK** (6), a potem rozpocząć ponowne ustawianie czasu według podanych wyżej wskazówek.
- Można wyświetlić aktualną godzinę także w trakcie działania kuchenki po naciśnięciu klawisza **CLOCK** (6) (wyświetlacz będzie pokazywać godzinę przez około 2 sekundy).

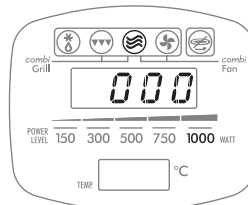
ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

2.2 JAK PROGRAMOWAĆ GOTOWANIE

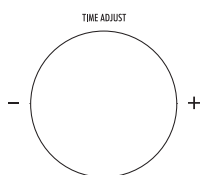


1 Nacisnąć klawisz **FUNCTION** (3) (wybór funkcji) i wybrać żądaną funkcję, która zostanie wyświetlona przy użyciu odpowiednich symboli umieszczonych nad wyświetlaczem 1.

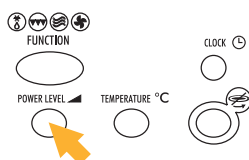
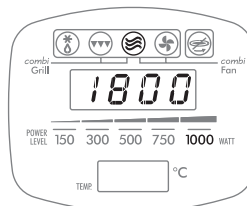
Dostępne są następujące funkcje:



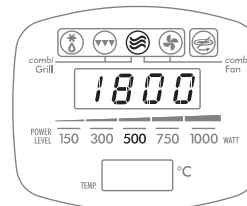
WSKAŹNIK	WYBRANA FUNKCJA	WSKAŹNIK	WYBRANA FUNKCJA
	tylko mikrofałe		w połączeniu mikrofałe + grill
	automatyczne rozmrażanie		tylko z obiegiem powietrza
	w połączeniu mikrofałe i z obiegiem powietrza		tylko grill



2 Ustawić czas gotowania w minutach przekręcając pokrętkę **TIME ADJUST** (14). Aby wybrać czas, należy zawsze sprawdzić tabele podane w Rozdziale 3.



3 W przypadku funkcji:
tylko mikrofałe
w połączeniu mikrofałe + obieg powietrza
w połączeniu mikrofałe + grill

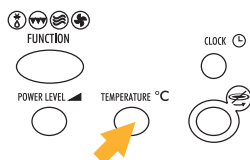


należy wybrać poziom mocy mikrofał naciskając raz za razem klawisz **POWER LEVEL** (5) aż na wyświetlaczu 2 (na dole) zacznie migać żądany poziom mocy wyrażony w liczbach. Aby wybrać poziom mocy, należy zawsze sprawdzać tabele podane w Rozdziale 3.

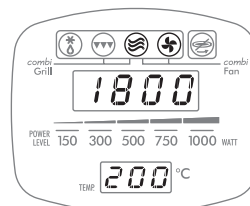
Uwagi:

- w przypadku funkcji **automatycznego rozmrażania** nie trzeba wybierać poziomu mocy mikrofał,
- w przypadku funkcji **mikrofałe + obieg powietrza** maksymalna moc mikrofał, którą można wybrać, wynosi 750 Wat,
- ustawioną moc można zmienić również w trakcie gotowania wciskając przycisk **POWER LEVEL** (5).

ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI



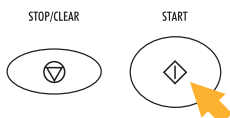
- 4** W przypadku funkcji:
w połączeniu mikrofales + obieg powietrza
tylko obieg powietrza



Należy wybrać temperaturę gotowania naciskając raz za razem klawisz **TEMPERATURE °C** (4) aż na wyświetlaczu 2 (na dole) pojawi się żądana temperatura. Aby wybrać temperaturę, należy zawsze sprawdzać tabele podane w Rozdziale 3.

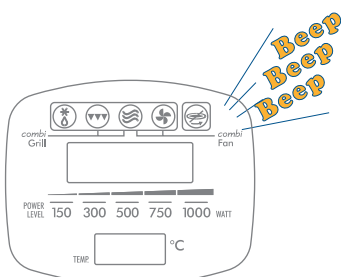
Uwagi:

- po rozpoczęciu gotowania na wyświetlaczu 2 pojawi się temperatura wyższa od rzeczywistej temperatury we wnętrzu kuchenki,
- po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie wyda trzy długie sygnały dźwiękowe. Ekran 2 wyświetli wówczas ustawioną temperaturę,
- ustawioną temperaturę można zmieniać również w trakcie gotowania wciskając klawisz **TEMPERATURE °C** (4).



- 5** Należy uruchomić proces gotowania przy pomocy klawisza **START** (13). Na wyświetlaczu 1 rozpocznie się odliczanie czasu brakującego do zakończenia gotowania i jeśli funkcja to przewiduje, na wyświetlaczu 1 pojawi się temperatura kuchenki.

Uwagi: jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny nie rozpoczniemy gotowania, wszystkie ustawienia zostaną automatycznie skasowane po upływie 5 minut.



- 6** Na zakończenie gotowania urządzenie wyda trzy długie sygnały akustyczne, a na ekranie wyświetli się napis **"END"**. Należy otworzyć drzwiczki i wyjąć potrawę (pojawi się aktualny czas lub jeżeli kuchenka jest gorąca, napis **"COOL"** - patrz uwaga poniżej).

Uwagi:

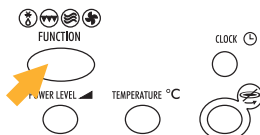
- przebieg ustawionego gotowania można sprawdzić w dowolnym momencie poprzez otwarcie drzwiczek i kontrolę potrawy. W ten sposób przerwana zostaje emisja mikrofal i działanie kuchenki, które należy przywrócić po zamknięciu drzwiczek i wciśnięciu klawisza **START** (13).
- jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny należy przerwać gotowanie bez otwierania drzwiczek, wystarczy wcisnąć klawisz **STOP/CLEAR** (12).
- aby zakończyć gotowaniem, należy natomiast postępować według poniższych wskazówek:
 - jeżeli drzwiczki kuchenki są otwarte, wcisnąć raz przycisk **STOP/CLEAR** (12).
 - jeżeli drzwiczki są zamknięte, a gotowanie trwa, dwukrotnie wcisnąć klawisz **STOP/CLEAR** (12). Ekran ponownie wyświetli czas.
- niniejszy model wyposażony jest w automatyczny cykl chłodzenia, który uruchamiany jest zawsze wtedy, gdy kuchenka jest gorąca (na przykład na zakończenie długiego gotowania przy użyciu funkcji termicznych). W trakcie trwania tego cyklu na ekranie 1 pojawi się napis **"COOL"**. Włączone będą wentylatory i oświetlenie wnętrza kuchenki (wyłączą się automatycznie).

Pod koniec każdego gotowania lampka we wnętrzu kuchenki i wentylator pozostaną włączone aż do momentu otwarcia drzwiczek kuchenki.

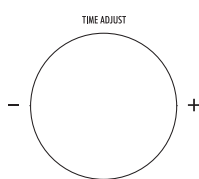
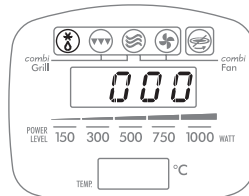
ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

2.3 SEKWENCJA AUTOMATYCZNA ROZMRAŻANIA I GOTOWANIA

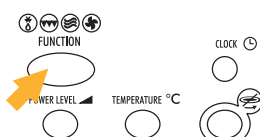
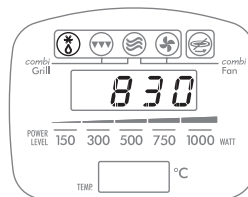
Aby zaprogramować automatyczny cykl następujących po sobie rozmrażania i gotowania, należy postępować według poniższych wskazówek:



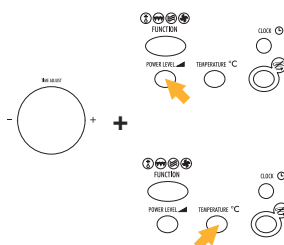
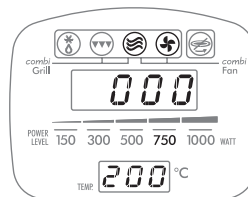
- 1 Ustawić funkcję **automatyczne rozmrażanie** wciskając dwukrotnie klawisz **FUNCTION** (3) (wybór funkcji). Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik automatycznego rozmrażania.



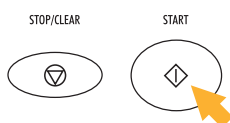
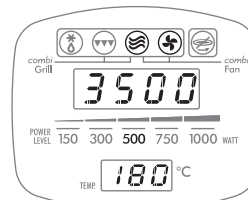
- 2 Ustawić czas rozmrażania (w minutach) przekręcając pokrętkę **TIME ADJUST** (14).



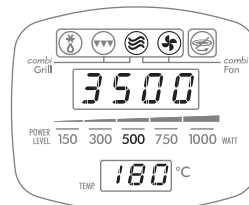
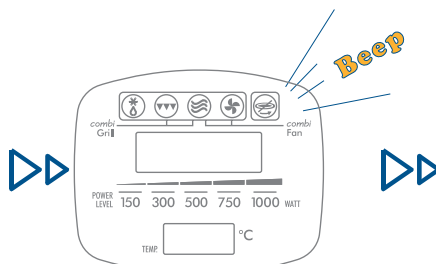
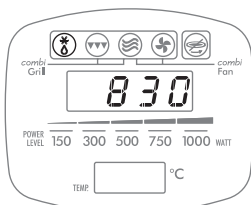
- 3 Ustawić następnie czas gotowania wybierając żadaną funkcję przy użyciu klawisza **FUNCTION** (3) (wybór funkcji) aż pojawią się odpowiednie wskaźniki.
(np. funkcja w połączeniu mikrofała + obieg powietrza).



- 4 Ustawić czas gotowania i, jeśli funkcja to umożliwia, również poziom mocy mikrofała oraz temperaturę kuchenki, jak opisano w poprzednim rozdziale (rozdz. 2.2).

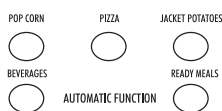


- 5 Nacisnąć klawisz **START** (13). Przejście z rozmrażania do gotowania zostanie zasygnalizowane przez sygnał dźwiękowy.

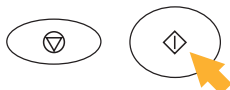


ROZDZIAŁ 2 - UŻYCIĘ PRZYCISKÓW POLECEŃ I PROGRAMOWANIE FUNKCJI

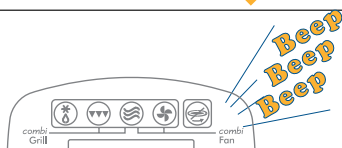
2.4 JAK PRZYWOŁAĆ ZAPISANE W PAMIĘCI PRZEPISY (KLAWISZE AUTOMATIC FUNCTION)



- 1 Nacisnąć jeden z żądanych klawiszy "AUTOMATIC FUNCTION".
(Na wyświetlaczu zaczną migać ustawione wskaźniki czasu i temperatury i zapalą się zapisane w pamięci wskaźniki funkcji oraz poziomu mocy).
Aby wybrać odpowiednie menu, zobacz rozdział 3.8.



- 2 Nacisnąć klawisz **START** (13), aby uruchomić gotowanie.



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

2.5 SZYBKE PODGRZEWANIE

Funkcja ta jest bardzo pomocna przy podgrzewaniu niewielkich ilości produktów żywnościowych lub napojów.

- Nacisnąć klawisz **START** (13): kuchenka włączy się na 30 sekund z maksymalną mocą mikrofal. Przy kilkakrotnym naciśnięciu klawisza czas wzrasta impulsowo o 30 sekund aż do maksymalnie 3 minut.
- Funkcja ta włącza się dopiero wtedy, gdy została uruchomiona w ciągu minuty od włożenia jedzenia do kuchenki.

Szybkie podgrzewanie jest także użyteczne w przypadku kończenia gotowania.

Po uruchomieniu gotowania ustawiony czas można zmieniać przy pomocy pokrętki **TIME ADJUST** (14) maksymalnie do poziomu 60 minut.

2.6 BEZPIECZEŃSTWO DZIECI

Kuchenka wyposażona jest w urządzenie zabezpieczające, które uniemożliwia naruszenie czasu gotowania nastawionego w trakcie gotowania, aby zapobiec przypadkowemu i niebezpiecznemu wydłużeniu czasu gotowania (można spalić potrawę!).

Aby włączyć blokadę:

- Nacisnąć klawisz **STOP/CLEAR** (12) 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** (12) należy trzymać wciśnięty, dopóki nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

2.7 PRZYCISK ZATRZYMANIA TARCZY

W przypadku użycia pojemników/naczyni o dużych rozmiarach (lub z uchwytyami), których nie można obracać, istnieje możliwość zablokowania ruchu tarczy obrotowej. Należy nacisnąć przycisk (15), co jest możliwe dopiero po ustawieniu funkcji gotowania: górny wskaźnik po prawej stronie zacznie migać.

Po wciśnięciu przycisku **START** (13), wskaźnik zamiga pięciokrotnie, po czym będzie świecić przez cały ustawiony okres czasu; aby uzyskać doskonałe rezultaty, jedzenie należy kilkakrotnie zamieszać/obrócić w czasie gotowania. Funkcja "ZATRZYMANIA TARCZY" będzie ustawiona również dla następnego gotowania, dopóki klawisz (15) nie zostanie ponownie wciśnięty.

W funkcji tylko mikrofała maksymalna możliwa moc wynosi 750 W (automatycznie redukowana przez elektroniczną kontrolę uruchamianą wraz z wciśnięciem klawisza (15)).

2.8 FUNKCJA "MEMOTIME"

Funkcja ta umożliwia użycie regulatora czasu przy WYŁĄCZONEJ kuchenie do maksymalnie 60 minut.

- Należy wcisnąć klawisz **FUNCTION** aż na wyświetlaczu 2 pojawią się 3 kreski, następnie wybrać żądany czas przy pomocy pokrętki **TIME ADJUST** (14) i uruchomić wciskając klawisz **START** (13).
- Na zakończenie rozlegną się 3 długie sygnały dźwiękowe, a na ekranie wyświetli się napis **END**.

ROZDZIAŁ 3 - UŻYCIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELLE CZASU

3.1 ROZMRAŻANIE

- Żywność zamrożoną w torebkach, w plastikowej folii lub w opakowaniu fabrycznym można umieścić bezpośrednio w kuchenke pod warunkiem, że opakowania nie zawierają żadnych metalowych elementów (np. zatrzasków czy zszywaczy).
- Artykuły spożywcze, takie jak warzywa czy ryby, nie wymagają całkowitego rozmrożenia przed rozpoczęciem gotowania.
- Mięso w sosie, potrawka 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 tracą płyn. 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.
- Natychmiast po zakończeniu rozmrażania, a przed rozpoczęciem gotowania, należy przestrzegać czasu spoczynku: przez czas spoczynku rozumie się czas, w którym produkt żywnościowy należy pozostawić, aby umożliwić dodatkowe rozprzestrzenienie się w nim ciepła.

TABELA CZASU ROZMRAŻANIA PRZY UŻYCIU FUNKCJI "AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE"

RODZAJ ŻYWNOSTCI	ILOŚĆ	CZAS w minutach	UWAGI/ZALECENIA	RUSZ DO WYKORZYSTANIA	CZAS SPOCZYNKU
MIĘSO					
• Pieczenie (wieprzowa, wołowa, cielęca, itp.)	1 kg	19 - 21	Przewrócić w połowie rozmrażania.	Brak	20
• Befszytki, kotlety, zrazy	200 g	4 - 6		Brak	5
• Potrawka, gulasz	500 g	10 - 12	Patrz uwaga *	Brak	10
• Mięso mielone	250 g	5 - 7		Brak	15
• Mięso mielone	500 g	10 - 12		Brak	15
• Hamburger	200 g	5 - 7		Brak	10
• Kielbasa	300 g	6 - 8		Brak	10
DRÓB					
• Kaczka, indyk	1,5 kg	25 - 27	Kurczaka obrócić w połowie rozmrażania. Po upływie czasu spoczynku opłukać w ciepłej wodzie, aby usunąć ewentualne resztki lodu.	Brak	20
• Kurczak w całości	1,5 kg	25 - 27		Brak	20
• Kurczak w kawałkach	700 g	13 - 15		Brak	10
• Piersi z kurczaka	300 g	8 - 10		Brak	10
WARZYWA			Zamrożone warzywa nie wymagają rozmrożenia przed ugotowaniem.		
RYBY					
• Filety	300 g	7 - 9	Rybę obrócić w połowie rozmrażania.	Brak	7
• Dzwonka	400 g	8 - 10		Brak	7
• W całości	500 g	10 - 12		Brak	7
• Krewetki	400 g	8 - 10		Brak	7
NABIAŁ					
• Masło	250 g	4 - 6	Usunąć folię aluminiową i metalowe elementy.	Brak	10
• Ser	250 g	5 - 7	Sera nie rozmrażać całkowicie.	Brak	15
• Śmietana	200 ml	7 - 9	Przestrzegać czasu spoczynku. Śmietanę wyjąć z pojemnika i umieścić na talerzu.	Brak	5
PIECZYWO					
• 2 butki średniej wielkości	150 g	1 - 2	Chleb położyć bezpośrednio na tarczy obrotowej.	Brak	3
• 4 butki średniej wielkości	300 g	2 - 4		Brak	3
• Chleb w kromkach	250 g	2 - 4		Brak	3
• Chleb razowy w kromkach	250 g	2 - 4		Brak	3
OWOCE					
• Truskawki, śliwki, czereśnie, porzeczki, morele	500 g	8 - 10	Zamieszać 2 - 3 razy.	Brak	10
• Maliny	300 g	5 - 7	Zamieszać 2 - 3 razy.	Brak	10
• Jeżyny	250 g	3 - 5	Zamieszać 2 - 3 razy.	Brak	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.

ROZDZIAŁ 3 - UŻYCIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELA CZASU

3.2 PODGRZEWANIE

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.

Uwaga: niektóre potrawy można z łatwością podgrzać również przy zastosowaniu funkcji zapisanych w pamięci "AUTOMATIC FUNCTION" (patrz tabela na str. 116).

TABELA CZASU PODGRZEWANIA

RODZAJ ŻYWNOSCI	ILOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	CZAS w minutach	UWAGI/ZALECENIA
ZMIĘKCZANIE PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH					
• Czekolada/lukier	100 g		500	4 - 5	Położyć na talerzu. Lukier jeden raz zamieszać. Aby rozpuścić masło, dodać 1 minutę.
• Masło	50-70 g	"	1000	0'.10"-0'.15"	
PRODUKTY ŻYWNOSCIOWE Z LODÓWKI (5/8°C) do temp. 20/30°C					
• Jogurt	125 g	"	1000	0'.15"-0'.20"	Zjąć metalową folię. Podgrzać butelkę bez smoczka i wstrząsnąć natychmiast po podgrzaniu, aby wyrównać temperaturę. Przed spożyciem sprawdzić temperaturę zawartości. Jeżeli mleko ma temperaturę otoczenia, lekko zmniejszyć wskazany czas. W przypadku użycia mleka w proszku należy je bardzo dobrze rozpuścić, ponieważ pozostały proszek mógłby się zapalić. Używać mleka już wysterylizowanego.
• Butelka dla niemowląt	240 g	"	"	0'.30"-0'.35"	
GOTOWE PRODUKTY ŻYWNOSCIOWE Z LODÓWKI (temp. początkowa 5/8°C) do temp. 70°C					
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem	400 g	"	1000	3 - 5	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.
• Opakowanie mięsa z ryżem i/lub warzywami	400 g	"	"	3 - 5	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw	300 g	"	"	2 - 4	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 g	"	"	4 - 6	
• Potrawa z makaronu, cannelloni lub lasagni	400 g	"	"	4 - 6	
• Potrawa z ryb i/lub ryżu	300 g	"	"	3 - 5	
PRODUKTY ŻYWNOSCIOWE MROŻONE DO PODGRZANIA/GOTOWANIA (temp. początkowa -18°/-20°C) do temp. 70°C					
• Opakowanie lasagni lub makaronu z nadzieniem	400 g	"	1000	5 - 7	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 g	"	"	4 - 6	
• Opakowanie ryb i/lub warzyw ugotowanych	300 g	"	"	2 - 4	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.
• Opakowanie ryb i/lub warzyw surowych	300 g	"	"	6 - 8	
• Porcje mięsa i/lub warzyw	400 g	"	"	5 - 7	
• Porcje makaronu, cannelloni lub lasagni	400 g	"	"	6 - 8	
• Porcje ryby i/lub ryżu	300 g	"	"	3 - 5	
NAPOJE Z LODÓWKI (5/8°C) do temp. około 70°C					
• 1 filiżanka wody	180 cl	"	1000	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 cl	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 filiżanka kawy	100 cl	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 talerz rosółu	300 cl	"	"	3 - 4	
NAPOJE O TEMPERATURZE POKOJOWEJ od temp. 20°/30°C do temp. około 70°C					
• 1 filiżanka wody	180 cl	"	1000	1'.15" - 1'.45"	Wszystkie napoje należy wymieszać pod koniec podgrzewania w celu wyrównania temperatury. W przypadku rosółu zalecamy, by przykryć go odwróconym talerzem.
• 1 filiżanka mleka	150 cl	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 filiżanka kawy	100 cl	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 talerz rosółu	300 cl	"	"	2 - 3	

ROZDZIAŁ 3 - UŻYCIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELLE CZASU

3.3 - GOTOWANIE PRZYSTAWEK, PIERWSZYCH DAŃ

Zupy ogólnie wymagają mniejszej ilości wody, ponieważ parowanie w kuchenke 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 kuchenke mikrofalowej (podobnie zresztą jak makaronu) jest mniej więcej taki sam, jak podczas tradycyjnego gotowania. Zaletą przyrządzania risotto w kuchenke mikrofalowej jest to, że nie trzeba go stale mieszać (wystarczy 2 – 3 razy zamieszać).

RODZAJ ŻYWNOSCI	ILOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	TEMPERATURA	CZAS w minutach	UWAGI/ZALECENIA	RUSZ DO WYKORZYSTANIA
• Lasagne	1100 g		1000	-	8 + 8	Czas odpowiedni dla surowego makaronu. Jeżeli makaron jest ugotowany, wystarczy 8 minut gotowania przy użyciu funkcji w połączeniu MICROGRILL.	Dolny
• Kopytka z kaszy manny polane masłem i zapiekane	600 g		1000	-	12	Nie gotować zbyt dużej ilości.	Dolny
• Makaron zapiekany z serem i szynką	1500 g		1000	-	8	Makaron należy wcześniej ugotować.	Dolny
• Risotto	300 g di riso		1000	-	12-15	Wszystkie składniki należy włożyć do naczynia przeznaczonego do użycia w kuchenke mikrofalowej i przykrytego przezroczystą folią (na 300g ryżu potrzeba 750g rosółu w kuchenke z maksymalną mocą mikrofal na około 12 - 15 minut).	Brak
• Pizza	800 g		-	200°C	30	Pizzę rozłożyć na papierze do pieczenia i umieścić na podstawie do ciast lub na wymiowanym spodzie metalowej tortownicy. Kuchenkę rozgrzać do temperatury 200°C.	Dolny
• Tarta lotaryńska świeża	800 g		-	160°C	40	Użyć tortownicy z uchwytem (nagrząć kuchenkę).	Dolny
• Tarta lotaryńska mrożona	550 g		-	190°	45	Umieścić na spodzie metalowej tortownicy (nagrząć kuchenkę).	Dolny

3.4 - GOTOWANIE MIĘSA

Gotowanie jest ściśle uzależnione od wielkości i jednorodności artykułów żywnościowych przeznaczonych do gotowania: szaszłyki wymagają mniej czasu niż pieczeń, ponieważ składają się z niewielkich i jednakowych kawałków mięsa. Aby pieczeń, kurczak i szaszłyki były bardziej delikatne, zaleca się wlanie na początku gotowania 1/2 szklanki wody.

RODZAJ ŻYWNOSCI	ILOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	TEMPERATURA	CZAS w minutach	UWAGI/ZALECENIA	RUSZ DO WYKORZYSTANIA
• Pieczenie (wieprzowa, wołowa)	1000 gr		500	190°C	35-40	Zostawić trochę tłuszczu, aby uniknąć wysuszenia. Nie dodawać zbyt dużo przypraw.	Dolny
• Klops	800 gr		500	180°C	22-25	500 g mielonego mięsa wołowego wymieszać z jajkiem, szynką, bułką tartą, itp. Dodac odrobinę oleju i białego wina.	Dolny
• Klops	900 gr		750	-	20	Patrz uwaga *	Brak
• Kurczak w całości	1200 gr		750	190°C	40	Nakłuć skórę, aby tłuszcz wypłynął. Patrz uwaga **	Dolny
• Kurczak w kawałkach	700 gr		750	190°C	25	W czasie gotowania wymieszać 1 raz	Dolny
• Szaszłyki	600 gr		500	180°C	17-20	Obrócić w połowie gotowania.	Dolny
• Gulasz	1500 gr		1000	-	30-35	Gotować bez przykrycia i wymieszać 2 - 3 razy.	Brak
• Piersi z kurczaka	500 gr		750	-	10-15	Obrócić w połowie gotowania.	Brak
• Kotlety cielęce lub wieprzowe smażone	3 sztuki		-	-	16-18	Obrócić w połowie gotowania, ponieważ grzałka grilla działa tylko w górnej części komory kuchenki.	Górny
• Kiełbaski	3 sztuki		-	-	10-12	Obrócić w połowie gotowania, ponieważ grzałka grilla działa tylko w górnej części komory kuchenki.	Górny
• Hamburger	3 sztuki		-	-	10-12	Obrócić w połowie gotowania, ponieważ grzałka grilla działa tylko w górnej części komory kuchenki.	Górny

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

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

ROZDZIAŁ 3 - UŻYCIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELA CZASU

3.5 - GOTOWANIE WARZYW I DODATKÓW DO MIĘS

Warzywa przygotowane w kuchenke 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 łykowane wymagają większej ilości wody). Warzywa gotowane przy użyciu funkcji TYLKO MIKROFALE należy zawsze przykryć przezroczystą folią przeznaczoną do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

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

Uwaga: Wartości czasowe podane w tabeli mają charakter czysto orientacyjny i uzależnione są od wagi i temperatury początkowej produktu żywnościowego, jak również od jego twardości i struktury.

RODZAJ ŻYWNOSTCI	ILOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	TEMPERATURA	CZAS w minutach	UWAGI/ZALECENIA	RUSZT DO WYKORZYSTANIA
• Szparagi	500 g		1000	-	8-9	Pokroić na 2 cm kawałki.	Brak
• Karczochy	300 g		1000	-	10-11	Zaleca się stosowanie rdzeni karczocha.	Brak
• Fasolka szparagowa	500 g		1000	-	10-11	Pokroić na kawałki.	Brak
• Brokuły	500 g		1000	-	6-7	Porozdzielać poszczególne główki.	Brak
• Brukselka	500 g		1000	-	6-7	Pozostawić w całości.	Brak
• Biała kapusta	500 g		1000	-	6-7	Pozostawić w całości.	Brak
• Czerwona kapusta	500 g		1000	-	6-7	Pozostawić w całości.	Brak
• Marchew	500 g		1000	-	8-9	Pokroić na jednakowe kawałki.	Brak
• Kalafior	500 g		1000	-	10-11	Porozdzielać główki.	Brak
• Kalafior w sosie beszamelowym	1000 g	+	1000	-	7 + 10	Czas w przypadku surowego kalafiora. Jeżeli jest już ugotowany, wystarczy 10 minut przy użyciu funkcji w połączeniu z rusztem.	Dolny
• Seler	500 g		1000	-	6-7	Pokroić.	Brak
• Bakłażany	800 g		1000	-	5-6	Pokroić w kostkę.	Brak
• Bakłażany z grilla	4 plastry		-	-	9-11	Podgrzać przez 3 min. Przewrócić w połowie gotowania.	Górny
• Bakłażany zapiekane z pomidorami i parmezanem	1300 g		1000	-	7-9	Bakłażany można wcześniej usmażyć lub grillować.	Dolny
• Pory	500 g		1000	-	5-6	Pozostawić w całości.	Brak
• Pieczarki	500 g		1000	-	5-6	Pozostawić w całości. Nie trzeba dodawać wody.	Brak
• Cebula	250 g		1000	-	4-5	W całości i tej samej wielkości. Nie trzeba dodawać wody.	Brak
• Szpinak	300 g		1000	-	5-6	Przykryć po uprzednim umyciu i odcedzeniu.	Brak
• Zielony groszek	500 g		1000	-	9-10		Brak
• Koper włoski	500 g		1000	-	11-12	Pokroić na ćwiartki.	Brak
• Pomidory zapiekane	800 g		500	-	9-11	Powinny mieć jednakowe rozmiary	Dolny
• Papryka	500 g		1000	-	8-9	Pokroić na kawałki.	Brak
• Papryka z grilla	4 ćwiartki		-	-	9-11	Podgrzać przez 3 min. Przewrócić w połowie gotowania.	Górny
• Papryka faszerowana	1400 g	+	1000	-	8 + 9	Wybierać raczej niskie i szerokie	Dolny
• Ziemniaki	500 g		1000	-	7-8	Pokroić na jednakowe kawałki.	Brak
• Ziemniaki pieczone (surowe)	500 g		500	190°C	25-30	Zamieszać 2 – 3 razy.	Dolny
• Ziemniaki pieczone (zamrożone)	900 g		500	200°C	35-40	Zamieszać 2 – 3 razy.	Dolny
• Zapiekanka z ziemniaków	1100 g (łącznie)		750	190°C	20	Patrz uwaga *	Dolny
• Cukinia	500 g		1000	-	6-7	Pozostawić w całości.	Brak

* 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.

ROZDZIAŁ 3 - UŻYCIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELE CZASU

3.6 - GOTOWANIE RYB

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

RODZAJ ŻYWNOSCI	ILOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	TEMPERATURA	CZAS w minutach	UWAGI/ZALECENIA	RUSZ DO WYKORZYSTANIA
• Filety	300 g		750	-	5-7	Przykryć folią.	Brak
• Plasterki	300 g		750	-	7-9	Przykryć folią.	Brak
• W całości	500 g		750	-	8-10	Przykryć folią.	Brak
• W całości	250 g		750	-	5-7	Przykryć folią.	Brak
• Dzwonka	400 g		750	-	7-9	Przykryć folią.	Brak
• Krewetki	500 g		750	-	7-9	Przykryć folią.	Brak
• Ryba pieczona	600 g		150	190°	30	Dodać olej, ząbek czosnku, odrobinę białego wina i wody. Nie przykrywać.	Dolny

3.7 - PIECZENIE CIAST I TORTÓW

W przypadku pieczenia ciast konieczne jest **nagrzanie kuchenki** do temperatury podanej w tabeli.

Dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury (zasygnalizowanej pięcioma długimi sygnałami akustycznymi) ciasto można włożyć do kuchenki.

RODZAJ ŻYWNOSCI	ILOŚĆ	FUNKCJA	POZIOM MOCY	TEMPERATURA	CZAS w minutach	UWAGI/ZALECENIA	RUSZ DO WYKORZYSTANIA
• Ciasto orzechowe	1100 g		150	170°C	25-30	Piec w żaroodpornym naczyniu	Dolny
• Placek z serem	1500 g		500	160°C	35-40	Piec w żaroodpornym naczyniu	Dolny
• Kruche ciasto z marmoladą	700 g		-	160°C	40	Używać metalowej tortownicy	Dolny
• Ciasto z rodzynkami	950 g		-	160°C	90	Używać prostokątnej formy	Dolny
• Tort biszkoptowy	700 g		-	160°C	40	Używać metalowej tortownicy	Dolny
• Tort orzechowy	650 g		-	160°C	40	Używać metalowej tortownicy	Dolny
• Egg custard (Krem angielski)	750 g		1000	-	16	Patrz uwagi *	Brak
• Sponge cake (Ciasto biszkoptowe)	475 g		1000	-	6	Patrz uwagi **	Dolny
• Cake (Ciasto biszkoptowe)	710 g		150	160°C	30	Patrz uwagi ***	Dolny

- * Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par.12.3.1. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.
- ** Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par.12.3.2. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.
- *** Niniejsze wskazówki odnoszą się do wykonania próby gotowania zgodnie z normą 60705, par.12.3.5. Należy nagrzewać kuchenkę z włączoną funkcją tylko obieg powietrza i z dolnym rusztem. Dodatkowe wskazówki, dotyczące również innych testów możliwości urządzenia zgodnie z normą 60705, znajdują się w tabeli na str. 2.

ROZDZIAŁ 3 - UŻYCIE KUCHENKI: SUGESTIE I TABELLE CZASU

3.8 - PODGRZEWANIE/GOTOWANIE PRZY UŻYCIU Klawiszy AUTOMATIC FUNCTION

Klawisze **AUTOMATIC FUNCTION** obejmują 5 różnych programów z zapisanym wcześniej w pamięci czasem gotowania, poziomem mocy i temperaturą kuchenki; umożliwiają one uzyskanie **doskonałych rezultatów** dla poniżej opisanych potraw.

KLAWISZ	CO MOŻNA ZROBIĆ	ZALECENIA
(10) BEVERAGES (NAPoje)		
- Nacisnąć 1 raz - Nacisnąć 2 razy - Nacisnąć 3 razy - Nacisnąć 4 razy	- Podgrzewanie filiżanki do kawy (50 cl) o temperaturze pokojowej. - Podgrzewanie filiżanki kawy (125cl) o temperaturze pokojowej. - Podgrzewanie 1 dużej filiżanki (200 cl) począwszy od temperatury lodówki. - Podgrzewanie 1 talerza zupy (300 cl) począwszy od temperatury lodówki.	Po podgrzaniu napoju, należy go dobrze wymieszać, aby wyrównać temperaturę.
(8) JACKET POTATOES (ZIEMIANKI 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.
(11) READY MEALS GOTOWE POTRAWY Gotowe potrawy z lodówki (5-8°C)		
<i>Uwaga: po zakończeniu podgrzewania potrawa i pojemnik mogą być bardzo gorące. Używać uchwytów lub rękawic kuchennych.</i>		
- Nacisnąć 1 raz - Nacisnąć 2 razy	- Podgrzewanie 1 porcji (250-350 g) - Podgrzewanie 2 porcji (450-550 g)	Zalecana do podgrzewania już ugotowanych porcji przechowywanych w lodówce na talerzu (na którym zostaną podane). Potraw nie należy nigdy przykrywać. W przypadku ugotowanych potraw w opakowaniach, należy je wyjąć z ewentualnych aluminiowych pojemników i umieścić na talerzu.
(9) PIZZA Pizza mrożona i gotowe mrożone potrawy		
<i>Uwaga: po zakończeniu podgrzewania potrawa i pojemnik mogą być bardzo gorące. Używać uchwytów lub rękawic kuchennych.</i>		
- Nacisnąć 1 raz - Nacisnąć 2 razy - Nacisnąć 3 razy	- Podgrzewanie 1 mrożonej pizzy (250-500 g) - Podgrzewanie 1 porcji (250-350 g) - Podgrzewanie 2 porcji (450-550 g)	Pizzę umieścić bezpośrednio na dolnym ruszcie. Opakowanie umieścić na tarczy obrotowej pamiętając o usunięciu ewentualnych osłon (przezroczystych torebek). Jeżeli opakowanie nie jest przystosowane do użytku w kuchenke mikrofalowej (np. metalowe pojemniki), należy wyjąć potrawę z opakowania i umieścić ją na talerzu.
(7) POP CORN		
Nacisnąć 1 raz	Przygotować 1 opakowanie 100 g popcornu do kuchenek mikrofalowych	Uważnie przestrzegać instrukcji podanych na opakowaniu i umieścić je na tarczy obrotowej.

ROZDZIAŁ 4: KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

4.1 CZYSZCZENIE

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

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 pokrywki wylotowe mikrofal (C).

Nie stosować detergentów ściernych, ostrych gąbek lub metalowych narzędzi w trakcie czyszczenia obudowy 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, nie należy stosować alkoholu, ostrych gąbek czy detergentów ściernych do czyszczenia wewnętrznej i zewnętrznej płaszczyzny drzwiczek.

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

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

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

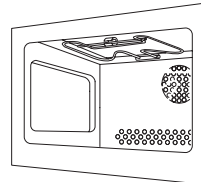
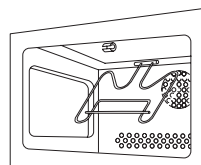
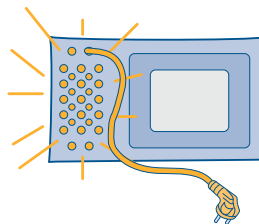
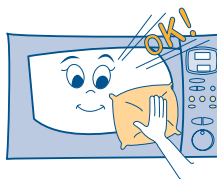
Umyć tarczę obrotową i odpowiednią podstawkę w wodzie z neutralnym mydłem, można je także myć w zmywarce do naczyń.

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

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

Aby ułatwić czyszczenie wnętrza kuchenki, można obniżyć górną grzałkę przekręcając ceramiczny zaczepek.

UWAGA: Po wykonaniu czyszczenia grzałkę należy założyć i przymocować. Kuchenki nie należy używać z grzałką umieszczoną na dole.



ROZDZIAŁ 4: KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

4

4.2 KONSERWACJA

Jeżeli nie działa jakikolwiek element lub 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:

PROBLEM	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, na blacie lub wokół drzwiczek.
Iskrzenie wewnątrz kuchenki.	- Nie włączać kuchenki bez produktów żywnościowych w funkcjach do gotowania z użyciem mikrofal lub gotowania w połączeniu. - Do gotowania podanych rodzajów produktów nie używać 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 skrócić 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.

UWAGA: 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