

Instrukcja obsługi Kuchenka mikrofalowa



BOC 5322 AX

gorenje

Szanowni Klienci,

Na początku chcemy podziękować Państwu za wybór naszego urządzenia. Jesteśmy pewni, iż ta współczesna, praktyczna i wyprodukowana z najlepszych materiałów kuchenka mikrofalowa, sprosta Państwa oczekiwaniom i wymaganiom.

Aby urządzenie funkcjonowało niezawodnie przez długi czas, polecamy Państwu dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi i przeczytanie innych dołączonych materiałów.

**PROSIMY O ZACHOWANIE TYCH
DOKUMENTÓW W RAZIE EWENTUALNEJ
POTRZEBY.**

Instrukcja niech będzie zawsze w zasięgu ręki.

W przypadku pożyczenia kuchenki mikrofalowej należy pamiętać również o przekazaniu instrukcji obsługi nowemu użytkownikowi.

Ochrona środowiska naturalnego

Usunięcie opakowania

Opakowanie jest oznaczone zieloną kropką.

Opakowanie w całości tzn. karton, folię PCV oraz polistyren należy umieścić w odpowiednim pojemniku przeznaczonym do zbierania tego rodzaju odpadów. W ten sposób zapewnimy wtórne użycie surowców, które weszły w skład opakowania.



Złomowanie zużytych urządzeń elektrycznych

Zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EC o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (WEEE), tego rodzaju urządzeń nie należy składować wraz z innymi odpadami komunalnymi.

Stare urządzenia należy składować oddzielnie by ułatwić optymalizację podziału na poszczególne materiały oraz stopnie recyklingu. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Symbol przekreślonego pojemnika na śmieci musi znajdować się na każdym tego typu urządzeniu, aby przypomnieć użytkownikom o sortowanym składowaniu tego typu odpadów. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Zanim urządzenie zostanie wyrzucone należy zadbać o to aby było ono niesprawne, należy odciąć od niego kabel zasilający po uprzednim wyciągnięciu go z gniazdka.

Wskazówki dotyczące instalacji	3
Przed podłączeniem	3
Po podłączeniu	3
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Zalety kuchenki mikrofalowej	6
Opis kuchenki	7
Podstawowe sterowanie kuchenki	8
Ustawienie zegara	8
Wyłączenie i włączenie podświetlania zegara	8
Bezpieczne zamykanie/ blokada	8
Podstawowe funkcje	9
Kuchenka mikrofalowa	9
Kuchenka mikrofalowa – szybkie włączenie	9
Grill	10
Mikrofales + grill	10
Gorące powietrze	11
Mikrofales + gorące powietrze	11
Grill z wentylatorem	12
Automatyczne rozmrażanie zależne od ciężaru żywności	13
Rozmrażanie – ręczne ustawienie czasu	14
Funkcje specjalne	15
Funkcja specjalna F1: Podgrzewanie żywności	15
Funkcja specjalna F2: Gotowanie	16
Funkcja specjalna F3: Rozmrażanie oraz zapiekanie	17
Podczas działania kuchenki	18
Przerwanie działania	18
Zmiana parametrów	18
Anulowanie procesu przygotowania żywności	18
Zakończenie procesu przygotowania żywności	18
Rozmrażanie	19
Gotowanie i pieczenie w kuchenke mikrofalowej	21
Grilowanie	23
Pieczenie w kuchenke mikrofalowej	26
Jakich naczyń należy używać?	29
Przygotowywanie żywności mikrofalami	29
Funkcja grill + gorące powietrze	29
Funkcja mikrofales + grill	29
Naczynia aluminiowe i folia	29
Przykrywki	29
Czyszczenie i pielęgnacja kuchenki	31
Jak postąpić, jeśli kuchenka nie działa?	33
Wymiana żarówki	33
Dane techniczne	34
Opis funkcji	34
Charakterystyki techniczne	34
Montaż	35

Wskazówki dotyczące instalacji

Przed podłączeniem

Należy sprawdzić czy napięcie wejściowe, określone na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci zasilającej gniazdko do którego zamierzamy podłączyć urządzenie.

Kuchenkę mikrofalową należy otworzyć, z jej wnętrza **usunąć wszystkie narzędzia pomocnicze**, oraz opakowanie.

Nie wolno usuwać wykładziny z miki znajdującej się w górnej części kuchenki tj. komorze kuchenki. Wykładzina ta zapobiega by tłuszcz lub cząstki żywności uszkodziły generator mikrofal.

Ostrzeżenie! Przednia część kuchenki mikrofalowej może być powleczone **powłoką zabezpieczającą**. Przed pierwszym użytkowaniem kuchenki należy tę powłokę usunąć. Usuwanie należy rozpocząć od wnętrza.

Należy sprawdzić czy kuchenka mikrofalowa nie jest uszkodzona i czy drzwi kuchenki zamykają się. Czy wnętrze drzwi oraz przednia część otworu kuchenki nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia urządzenia należy zgłosić się do zakładu serwisowego.

NIE WOLNO KORZYSTAĆ Z KUCHENKI MIKROFALOWEJ, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka jest uszkodzona, jeśli kuchenka nie działa prawidłowo, jeżeli jest uszkodzona lub stłuczona. Należy zwrócić się do zakładu serwisowego.

Zaleca się, aby kuchenkę mikrofalową umieścić na twardej, stabilnej powierzchni poziomej. Nie wolno jej umieścić w pobliżu źródeł ciepła lub w pobliżu odbiorników radiowych lub telewizyjnych.

Podczas podłączania należy uważać aby przewód zasilający nie znalazł się w kontakcie z wilgocią lub ostrymi przedmiotami znajdującymi się poza kuchenką. Wysokie temperatury mogą uszkodzić przewód zasilający.

Ostrzeżenie: Po umieszczeniu kuchenki mikrofalowej, wtyczka przewodu zasilającego musi być dostępna.

Po podłączeniu

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wtyczkę oraz przewód zasilający jednofazowy. **Jeżeli zaistnieje konieczność podłączenia kuchenki mikrofalowej do sieci zasilania na stałe**, należy zwrócić się do elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia. W takim wypadku należy zainstalować wyłącznik z rozwarciem styków przynajmniej 3mm.

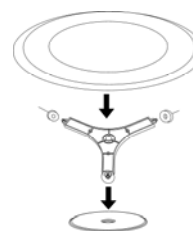
OSTRZEŻENIE: KUCHENKĘ MIKROFALOWĄ NALEŻY UZIEMIĆ.

Producent i sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za uszkodzenia lub zranienia powstałe wskutek nie liczenia się z w/w wskazówkami dotyczącymi instalacji. **Kuchenka działa wyłącznie wtedy**, gdy drzwiczki kuchenki są odpowiednio zamknięte.

Po pierwszym użytkowaniu kuchenki jej wnętrze należy oczyścić, umyć narzędzia pomocnicze zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale »Czyszczenie i konserwacja kuchenki mikrofalowej«.

Kolejnie należy umieścić nośnik talerza obrotowego **(1)** w samym środku wnętrza (komory) kuchenki, na nim umieścić pierścień łożyska talerza obrotowego **(2)** oraz podstawkę talerza obrotowego **(3)**, przy czym trzeba zwrócić szczególną uwagę, aby przylegały do siebie.

Przy użytkowaniu kuchenki mikrofalowej należy uważać aby talerz obrotowy oraz narzędzia pomocnicze były prawidłowo umieszczone we wnętrzu kuchenki. **Talerz obrotowy może kręcić się we wszystkich kierunkach.**



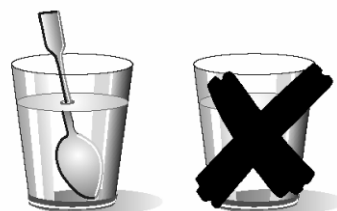
Podczas instalacji należy uwzględnić specjalną instrukcję dotyczącą podłączenia.



- **Ostrzeżenie!** Nie należy pozostawić kuchenki mikrofalowej bez nadzoru, zwłaszcza w przypadkach używania pojemników papierowych, plastikowych lub innych wykonanych z materiałów łatwopalnych. Materiały te mogą z łatwością zapalić się. **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**
- **Ostrzeżenie!** W przypadku pojawienia się dymu lub płomieni należy wyłączyć kuchenkę lub odłączyć ją od źródła zasilania i nie otwierać drzwiczek, by stłumić możliwe płomienie.
- **Ostrzeżenie!** W kuchence mikrofalowej nie wolno podgrzewać czystego alkoholu lub napojów alkoholowych. **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**
- **Ostrzeżenie!** Cieczy i innych artykułów żywnościowych nie wolno ogrzewać w szczelnych pojemnikach, gdyż są one podatne na eksplozję.
- **Ostrzeżenie!** Dzieciom można zezwolić na obsługę urządzenia tylko wtedy, gdy uzyskały one odpowiednie wskazówki, umożliwiające bezpieczne używanie kuchenki i gdy zdają sobie sprawę z zagrożeń wynikających z niewłaściwego użytkowania.
- **Ostrzeżenie!** Jeżeli kuchenka posiada możliwość kombinacji sposobów gotowania (mikrofała + inne) nie powinny jej używać dzieci bez nadzoru osoby dorosłej, kuchenka przy takim sposobie gotowania osiąga bardzo wysokie temperatury.
- **Ostrzeżenie!** Nie należy użytkować kuchenki jeżeli:
 - drzwiczki kuchenki nie są zamknięte;
 - zawiasy są uszkodzone;
 - jeżeli drzwiczki lub uszczelnienie drzwiczek jest uszkodzone;
 - okno kuchenki jest uszkodzone;
 - wewnątrz kuchenki pojawią się iskry, mimo iż nie ma w niej żadnego metalowego przedmiotu.
- Kuchenka może być powtórnie uruchomiona dopiero wtedy gdy zostanie ona fachowo naprawiona przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.

Uwaga!

- **Nie wolno podgrzewać pożywienia lub napojów dla dzieci (niemowląt) w zamkniętych butelkach lub słoikach (zakrętka, smoczek). Po podgrzaniu pożywienia dla dzieci należy zawartość dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem pożywienia należy sprawdzić jego temperaturę, aby uniknąć MOŻLIWYCH OPARZEŃ!**
- Należy bardzo ostrożnie wybierać czas podgrzewania szczególnie przy mniejszej ilości pożywienia. Na przykład bułka lub mały bochenek chleba już po upływie trzech minut może spalić się jeśli wybrana temperatura jest za wysoka.
- Jeżeli pożywienie ma być tylko zapieczone, należy wybrać funkcję grill ciągle kontrolując przebieg zapiekania. Zapiekając chleb w kombinacji grill + mikrofała może w bardzo krótkim czasie ulec zwęgleniu.
- Należy bardzo uważać aby przewód zasilający innego urządzenia elektrycznego nie został zatrzaśnięty gorącymi drzwiczkami kuchenki mikrofalowej gdyż mogłoby to spowodować uszkodzenie izolacji przewodu i **wywołać zwarcie elektryczne!**



Należy być bardzo ostrożnym przy podgrzewaniu napojów!

Mikrofalowe nagrzewanie napojów (woda, kawa, herbata, mleko itd) może powodować opóźnione nagłe wykipienie, dlatego też trzeba uważać przy wyjmowaniu ich z kuchenki mikrofalowej. **NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!**

Podgrzewając płyny, należy włożyć do naczynia małą łyżeczkę lub szklaną pałeczkę aby zapobiec wylewaniu się wody poza naczynie podczas wrzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznej eksploatacji kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym!

Kuchenki używamy wyłącznie do przygotowania dań żywnościowych.

Aby zapobiec powstaniu uszkodzeń lub niebezpiecznych sytuacji:

- Nie wolno włączać kuchenki mikrofalowej jeśli nośnik, pierścień oraz podstawek nie zostały umieszczone na swoim miejscu.
- Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Jeżeli kuchenka jest pusta może dojść do przeciążenia elektrycznego (za duży nabój), może ona ulec uszkodzeniu. **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**
- W celu przeprowadzenia testu programowania kuchenki należy w jej wnętrzu ustawić szklankę z wodą. Woda absorbuje mikrofałe co uniemożliwi uszkodzenie kuchenki.
- Należy upewnić się, że są otwory wentylacyjne zawsze odsłonięte.
- Do gotowania należy używać wyłącznie naczyń specjalnie przeznaczonych do zastosowania w kuchenkach mikrofalowych. Przed ich użyciem należy sprawdzić czy nadają się one do gotowania mikrofalowego (patrz rozdział Jakich naczyń należy używać).
- Nie wolno usuwać wykładziny z miki znajdującej się w górnej części kuchenki ! Wykładzina ta zapobiega by tłuszcz lub cząstki żywności uszkodziły generator mikrofałi.
- Do kuchenki mikrofalowej nie wolno wkładać przedmiotów łatwopalnych, gdyż po włączeniu kuchenki mogą ulec zapaleniu.
- Nie wolno używać kuchenki do składowania przedmiotów.
- Nie należy gotować jajek w skorupie ani podgrzewać ugotowanych jajek na twardo, gdyż mogą pęknąć, nawet po zakończonym już podgrzewaniu.
- Kuchenki mikrofalowej nie należy używać do smażenia. Nadzorowanie procesu nagrzewania oleju przez mikrofałe i wzrost jego temperatury jest niemal niemożliwe.
- Aby uniknąć oparzeń, zaleca się, by do przesuwania naczyń oraz dotykania kuchenki używać rękawic ochronnych.

- Nie wolno opierać się oraz siadać na otwartych drzwiczkach kuchenki. Zawiasy kuchenki mogą ulec uszkodzeniu. Nośność drzwiczki kuchenki wynosi maksimum 8 kg.
- Nośność talerza obrotowego oraz rusztu wynosi maksimum 8 kg. Aby kuchenka nie uległa uszkodzeniom nie należy przekraczać tego obciążenia.

Czyszczenie:

- Ostrzeżenie! Kuchenka mikrofalowa powinna być systematycznie czyszczona. Wszystkie odpryski oraz okruszki należy usunąć (patrz rozdział Czyszczenie i pielęgnacja kuchenki mikrofalowej). Jeżeli kuchenka nie jest oczyszczona może ulec uszkodzeniu. Zabrudzenia mogą doprowadzić do zużycia jej powierzchni, co może skrócić jej wiek trwania lub wywołać niebezpieczeństwo.
- Powierzchnie stykające się - powierzchnia drzwiczek kuchenki oraz front wnętrza (komory) muszą być zupełnie czyste; jedynie to może zapewnić niezawodne działanie kuchenki.
- Prosimy o uwzględnianie rad i wskazówek dotyczących pielęgnacji kuchenki mikrofalowej podanych w rozdziale Czyszczenie i pielęgnacja kuchenki mikrofalowej.

Usuwanie usterek:

- Ostrzeżenie – mikrofałe! Nie wolno usuwać zewnętrznego zabezpieczenia kuchenki mikrofalowej. Jakiegokolwiek usuwanie usterek przez osoby nieupoważnione do tego ze strony producenta jest niebezpieczne.
- Jeżeli kabel zasilania jest uszkodzony, wymiany powinien dokonać producent, osoba upoważniona ze strony producenta lub elektryk posiadający odpowiednie uprawnienia. Jedynie w ten sposób uniknie się niebezpieczeństwa. Do wykonania tych czynności potrzebne są specjalne narzędzia.
- Usunięcia usterek oraz wykonywania czynności konserwacyjnych, szczególnie tych dotyczących elektryki, mogą dokonać fachowcy posiadający odpowiednie upoważnienia ze strony producenta.

Zalety kuchenki mikrofalowej

W zwykłym piekarniku ciepło emitowane przez elektryczny lub gazowy palnik, powoli przenika do produktu żywnościowego w kierunku od zewnątrz do wewnątrz. To ogrzewanie powietrza, ścianek piekarnika i naczyń zużywa energię na marne.

Zaś w przeciwieństwie do tego, w przypadku kuchenki mikrofalowej ciepło powstaje wewnątrz żywności samej. Ciepło rozprzestrzenia się w kierunku od wewnątrz ku zewnątrz, co eliminuje utratę energii, gdyż mikrofałe nie ogrzewają powietrza, wewnętrznych ścian kuchenki ani naczyń (jeśli jest to oczywiście naczynie przeznaczone do użytku w kuchence mikrofalowej), innymi słowy ogrzewa się wyłącznie żywność.

Zalety kuchenki mikrofalowej:

1. Oszczędność czasu gotowania: w ogóle przygotowanie żywności w kuchence mikrofalowej zabiera $\frac{3}{4}$ czasu zużywanego podczas tradycyjnego gotowania.
2. Bardzo szybkie rozmrażanie żywności nie pozwalające na rozmnażanie się bakterii.
3. Oszczędność w zużyciu energii elektrycznej.
4. Z powodu krótszego czasu przygotowywania żywności, zachowuje ona swoją wartość żywnościową.
5. Proste utrzymywanie czystości.

Jak działa kuchenka mikrofalowa

W kuchence mikrofalowej umieszczony jest magnetron. Pod wpływem wysokiego napięcia przetwarza on energię elektryczną w mikrofałową. Specjalny kanał prowadzący fale, kieruje powstałe elektromagnetyczne fale do wnętrza czyli do komory kuchenki, gdzie za pomocą talerza obrotowego zostają one rozproszone we wszystkich kierunkach.

Mikrofałe odbijają się od stalowych ścian kuchenki, co umożliwia równoczesne ich przenikanie do wnętrza żywności.

Dlaczego jedzenie się ogrzewa?

Większość produktów żywnościowych zawiera wodę, której cząsteczki po zetknięciu się z mikrofałami ulegają drganiom.

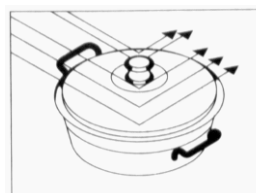
W wyniku tarcia pomiędzy molekułami powstaje ciepło, co powoduje wzrost temperatury w produkcie żywnościowym. A to umożliwia jego odmrożenie, ugotowanie, upieczenie czy też podgrzanie.

Ponieważ ciepło powstaje wewnątrz żywności:

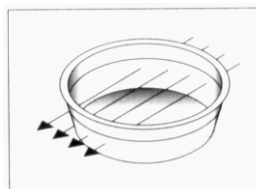
- do przygotowanie jej nie jest konieczna ani woda ani tłuszcz;
- rozmrażanie, podgrzewanie, gotowanie i pieczenie w kuchence mikrofalowej przebiega szybciej niż w zwykłym piekarniku;
- witaminy, minerały i inne pożyteczne substancje nie ulatniają się;
- zachowuje ona swój swoisty i naturalny kolor i zapach.

Mikrofałe przenikają przez porcelanę, szkło, karton i plastik. Natomiast odbijają się od stali. Z tego powodu naczynia stalowe czy też naczynia ze stalowymi częściami nie nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej.

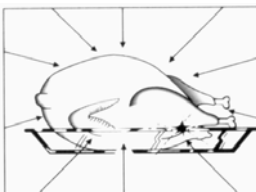
Stal odbija mikrofałe,...



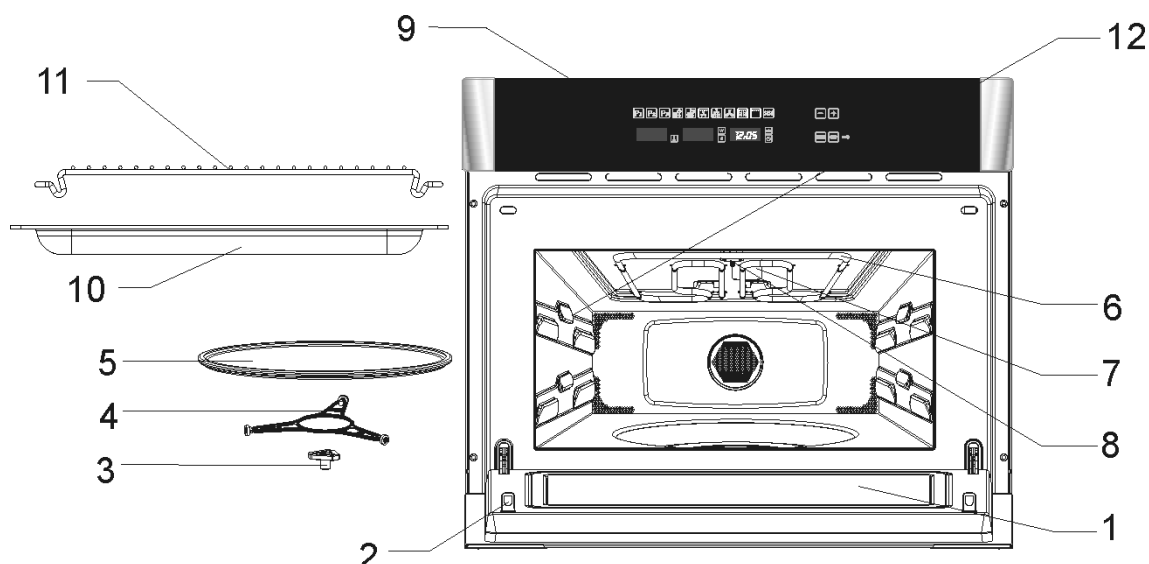
... przez szkło i porcelanę przenikają,...



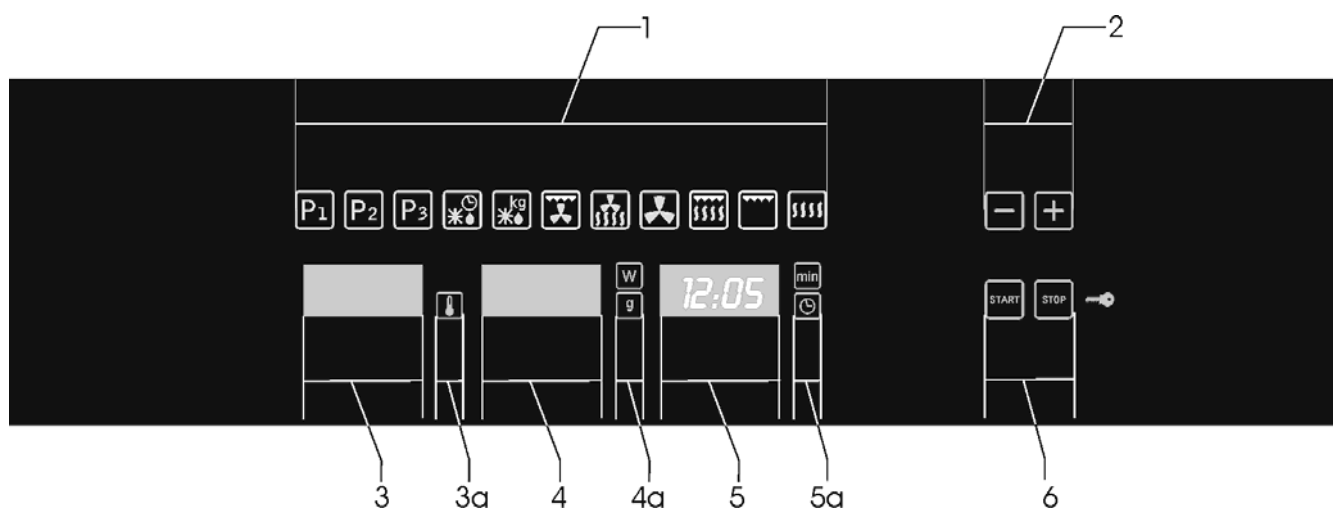
... żywność ich pochłania (absorbuje).



Opis kuchenki



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. – Okno kuchenki | 7. – Wykładzina z miki |
| 2. – Zawiasy | 8. – Żarówka |
| 3. – Nośnik talerza obrotowego | 9. – Wyświetlacz |
| 4. – Pierścień łożyska talerza obrotowego | 10. – Emaliowana blacha do pieczenia |
| 5. – Podstawek talerza obrotowego | 11. – Ruszt |
| 6. – Ruchoma grzałka do grilowania | 12. – Prowadnice boczne |



- | | |
|--|---|
| 1. – Lampki sygnalizacyjne określające funkcje | 4a. – Lampka sygnalizacyjna wyboru mocy/wagi |
| 2. – Przycisk wyboru funkcji / sposobu działania | 5. – Przycisk ustawienia zegara/czasu |
| 3. – Przycisk ustawienia temperatury | 5a. – Lampka sygnalizacyjna ustawienia zegara/czasu |
| 3a. – Lampka sygnalizacyjna temperatury | 6. – Przycisk Start i Stop oraz blokada zabezpieczająca |
| 4. – Przycisk wyboru mocy/wagi | |

Ustawienie zegara



Po podłączeniu kuchenki mikrofalowej do sieci zasilania (pierwsze podłączenie lub powtórne, przerwa w dostawie prądu) na wyświetlaczu numery zaczną mrugać co oznacza, że czas przedstawiony nie jest prawidłowy. Aby ustawić zegar należy:

1. Nacisnąć przycisk ustawienie zegara. Cyfra oznaczająca godziny zacznie mrugać.

2. Przez naciśnięcie przycisku "-" in "+" ustawiamy zegar.
3. Powtórnie należy nacisnąć przycisk ustawianie zegara, by móc ustawić minuty. Cyfra oznaczająca minuty zacznie mrugać.
4. Przez naciśnięcie przycisku "-" in "+" ustawiamy minuty.
5. By zakończyć ustawienie, należy znowu nacisnąć przycisk ustawienie zegara .

Wyłączenie i włączenie podświetlenia zegara

W przypadku gdy wyświetlony na wyświetlaczu zegar przeszkadza, można go ukryć lub wyłączyć. W tym celu należy nacisnąć i przytrzymać przycisk ustawienie zegara przez trzy sekundy. Kropki

dzielące godziny i minuty będą mrugać, podświetlenie godziny jest ukryte lub wyłączone.

Zaś w celu przywrócenia zegara, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk ustawienie zegara przez trzy sekundy.

Bezpieczne zamykanie/ blokada



Działanie kuchenki mikrofalowej można zablokować, w celu uniemożliwienia dzieciom korzystania z kuchenki mikrofalowej.

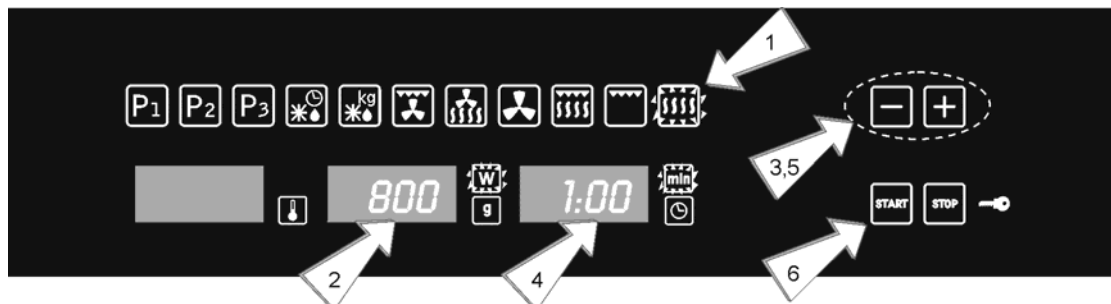
1. Należy nacisnąć przycisk **STOP**, przytrzymać go w tej pozycji przez trzy sekundy. Po czym uaktywni się sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "SAFE" (»bezpiecznie«). Działanie kuchenki mikrofalowej jest zablokowane.

2. W celu odblokowania kuchenki mikrofalowej należy powtórnie nacisnąć przycisk **STOP**, przytrzymując go w tej pozycji przez trzy sekundy. Po upływie tego czasu słychać sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się zegar.

Podstawowe funkcje

Kuchenka mikrofalowa

Ten sposób działania umożliwia gotowanie, pieczenie lub podgrzewanie warzyw, ziemniaków, ryżu, ryb i mięsa.

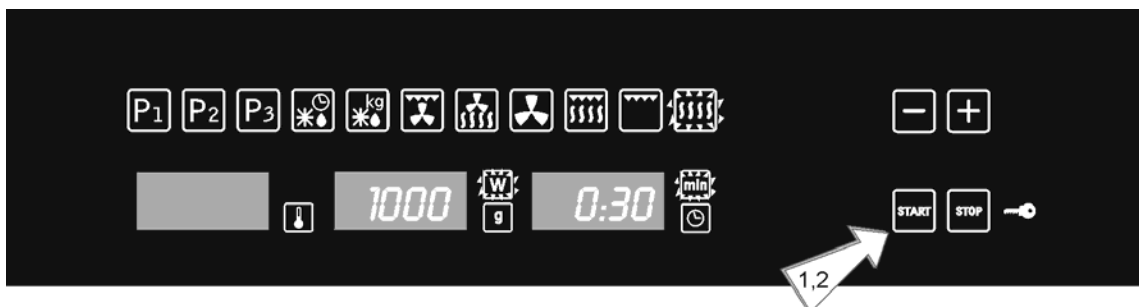


1. Należy nacisnąć przycisk włączenie mikrofal; lampka sygnalizująca włączenie się mikrofal, zaświeci.
2. By zmienić moc oddziaływania mikrofal należy nacisnąć przycisk ustawienie mocy mikrofal. Odpowiednia lampka sygnalizacyjna zacznie mrużyć. Jeżeli przycisk nie zostanie naciśnięty, kuchenka działać będzie mocą 800 W.
3. W celu zmiany mocy oddziaływania mikrofal należy nacisnąć przycisk "-" lub "+".
4. By zmienić czas działania, należy nacisnąć przycisk ustawienie zegara. Odpowiednia lampka sygnalizacyjna zacznie mrużyć.
5. Czas działania (npr. 1 minuta), zostanie zmieniony przez naciśnięcie przycisku "-" lub "+".
6. Przez naciśnięcie przycisku START kuchenka zostaje włączona.

UWAGA: Wybierając moc oddziaływania 1000 W, czas zostaje automatycznie ograniczony do maksimum 15 minut.

Kuchenka mikrofalowa – szybkie włączenie

Funkcja ta umożliwia podgrzanie napojów oraz żywności o dużej zawartości wody, npr. wody, kawy, herbaty lub rzadkiej zupy.

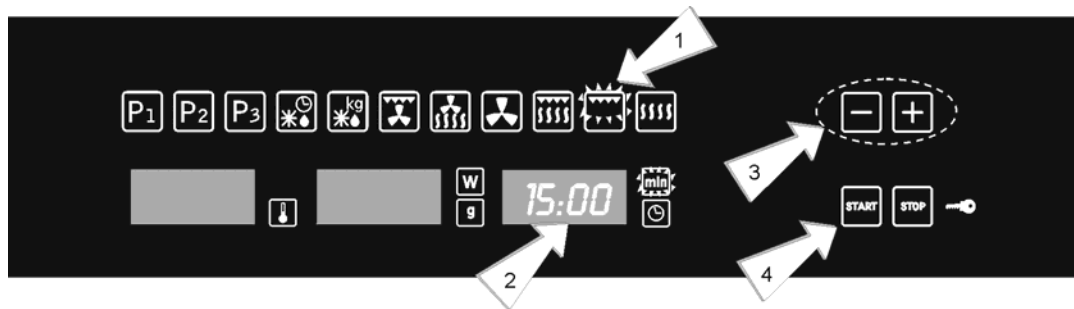


1. Należy nacisnąć przycisk **Start**. Kuchenka zacznie działać z maksymalną mocą mikrofal, czas działania jest ustawiony na 30 sekund.
2. W celu przedłużenia działania, należy powtórnie nacisnąć przycisk **Start**. Każdorazowe naciśnięcie tego przycisku przedłuża działanie kucharki o następne 30 sekund.

UWAGA: Wybierając moc oddziaływania 1000 W, czas zostaje automatycznie ograniczony do maksimum 15 minut.

Grill

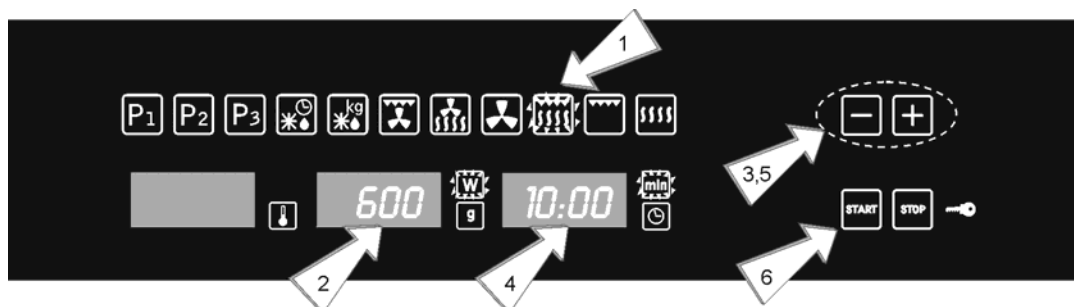
Funkcja ta umożliwia szybkie zapiekanie górnej części żywności.



1. Należy nacisnąć przycisk **Grill**. Lampka sygnalizująca włączenie się grilla, zaświeci.
2. W celu zmiany czasu działania należy nacisnąć przycisk **ustawienie zegara**. Lampka sygnalizująca ustawienie czasu zacznie mrugać.
3. Przez naciśnięcie "-" lub "+", można zmienić czas działania (npr. 15 minut).
4. Przez naciśnięcie przycisku **START** kuchenka zostaje włączona.

Mikrofales + grill

Funkcja ta umożliwia gotowanie lub pieczenie npr. lasanji, drobiu, ziemniaków oraz żywności, którą należy zapiec.

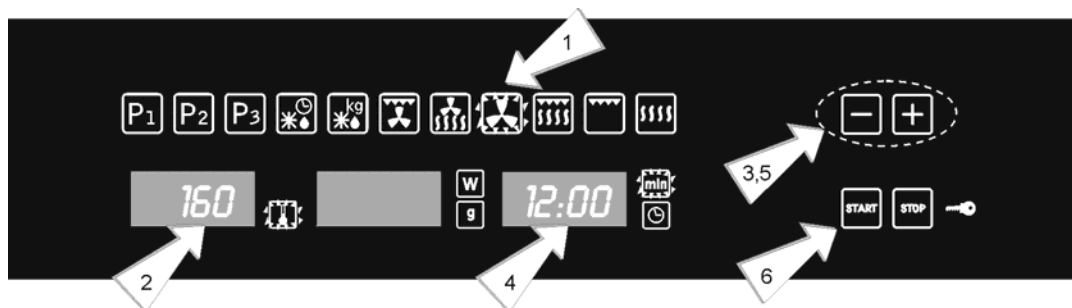


1. Należy nacisnąć przycisk Mikrofales + grill. Lampka sygnalizująca włączenie się mikrofales +grilla, zaświeci.
 2. By zmienić moc oddziaływania mikrofales należy nacisnąć przycisk ustawienie mocy mikrofales. Odpowiednia lampka sygnalizacyjna zacznie mrugać. Jeżeli przycisk nie zostanie naciśnięty, kuchenka działać będzie mocą 600 W.
 3. W celu zmiany mocy oddziaływania mikrofales należy nacisnąć przycisk "-" lub "+" .
 4. W celu zmiany czasu działania należy nacisnąć przycisk ustawienie zegara. Lampka sygnalizująca ustawienie czasu zacznie mrugać.
 5. Czas działania (npr. 10 minut), zostanie zmieniony przez naciśnięcie przycisku "-" lub "+" .
 6. Przez naciśnięcie przycisku **START** kuchenka zostaje włączona.
- Przy kombinacji działania mikrofales + grill moc oddziaływania mikrofales jest ograniczona na 600 W.

Funkcje podstawowe

Gorące powietrze

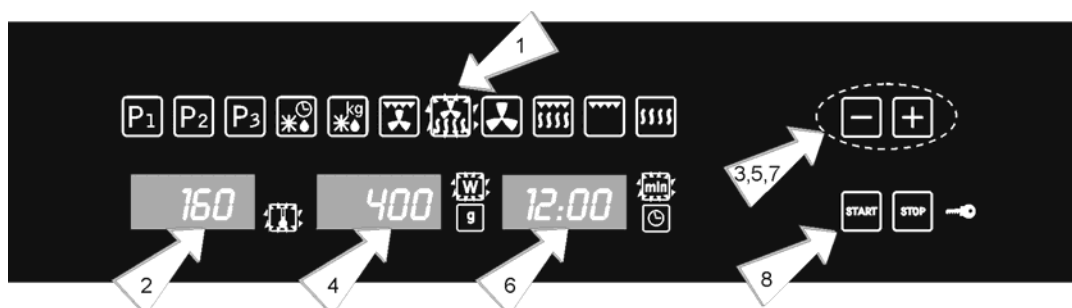
Funkcja ta umożliwia pieczenie żywności.



1. Należy nacisnąć przycisk gorące powietrze. Lampka sygnalizująca włączenie się gorącego powietrza, zaświeci.
2. W celu zmiany temperatury, należy nacisnąć przycisk ustawienie temperatury. Odpowiednia lampka sygnalizacyjna zaczyna mrugać. Jeżeli przycisk nie zostanie naciśnięty, kuchenka działać będzie przy temperaturze 160°C.
3. W celu zmiany temperatury należy nacisnąć przycisk "-" lub "+".
4. Jeżeli chcemy zmienić czas działania, należy nacisnąć przycisk ustawienie zegara. Lampka sygnalizująca włączenie się ustawienia czasu, zacznie mrugać.
5. Czas działania (npr. 12 minut), zostanie zmieniony przez naciśnięcie przycisku "-" lub "+".
6. Przez naciśnięcie przycisku START kuchenka zostaje włączona.

Mikrofales + gorące powietrze

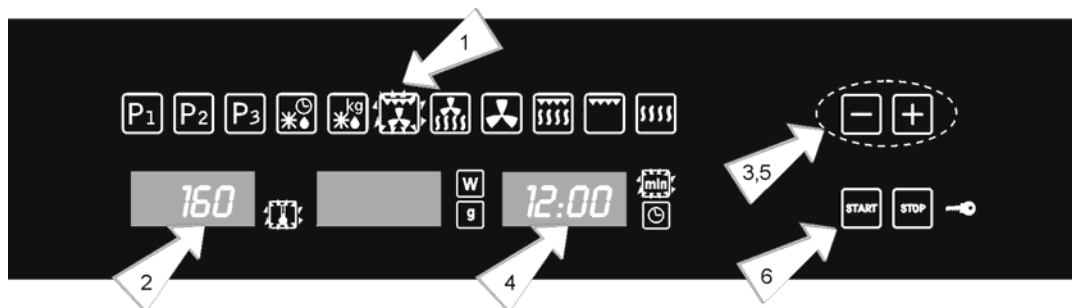
Funkcja ta umożliwia pieczenie żywności.



1. Należy nacisnąć przycisk Mikrofales + gorące powietrze. Lampka sygnalizująca włączenie się funkcji mikrofales + gorące powietrze, zaświeci.
 2. By zmienić moc oddziaływania mikrofales należy nacisnąć przycisk ustawienie mocy mikrofales. Odpowiednia lampka sygnalizacyjna zacznie mrugać. Jeżeli przycisk nie zostanie naciśnięty, kuchenka działać będzie mocą 400 W.
 3. W celu zmiany mocy oddziaływania mikrofales należy nacisnąć przycisk "-" lub "+".
 4. W celu zmiany temperatury, należy nacisnąć przycisk ustawienie temperatury. Odpowiednia lampka sygnalizacyjna zacznie mrugać. Jeżeli przycisk nie zostanie naciśnięty, kuchenka działać będzie przy temperaturze 160°C.
 5. W celu zmiany temperatury należy nacisnąć przycisk "-" lub "+".
 6. W celu zmiany czasu działania należy nacisnąć przycisk ustawienie zegara. Lampka sygnalizująca ustawienie czasu zacznie mrugać.
 7. Czas działania (npr. 12 minut), zostanie zmieniony przez naciśnięcie przycisku "-" lub "+".
 8. Przez naciśnięcie przycisku START kuchenka zostaje włączona.
- Przy kombinowanym działaniu mikrofales + gorące powietrze moc oddziaływania mikrofales jest ograniczona na 600 W.

Grill z wentylatorem

Funkcja ta umożliwia chrupiące zapiekanie mięsa, ryb, drobiu lub frytek.

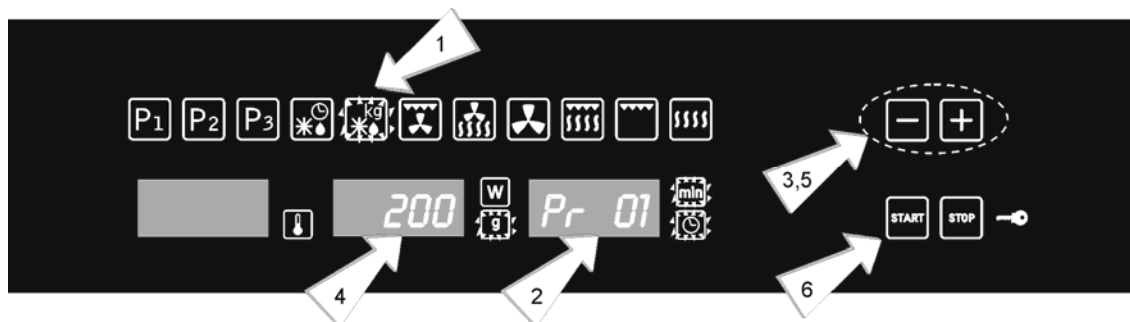


1. Należy nacisnąć przycisk grill + wentylator. Lampka sygnalizująca włączenie się grilla + wentylatora, zaświeci.
2. W celu zmiany temperatury, należy nacisnąć przycisk ustawienie temperatury. Odpowiednia lampka sygnalizacyjna zaczyna mrużyć. Jeżeli przycisk nie zostanie naciśnięty, kuchenka działać będzie przy temperaturze 160°C.
3. W celu zmiany temperatury należy nacisnąć przycisk "-" lub "+" .
4. W celu zmiany czasu działania należy nacisnąć przycisk ustawienie zegara. Lampka sygnalizująca ustawienie czasu zacznie mrużyć.
5. Czas działania (npr. 12 minut), zostanie zmieniony przez naciśnięcie przycisku "-" lub "+".
6. Przez naciśnięcie przycisku START kuchenka zostaje włączona.

Funkcje podstawowe

Automatyczne rozmrażanie zależne od ciężaru żywności

Funkcja ta umożliwia szybkie rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, owoców oraz chleba.



1. Należy nacisnąć przycisk rozmrażanie w zależności od ciężaru. Lampka sygnalizująca włączenie rozmrażania w zależności od ciężaru, zaświeci.
2. By wybrać rodzaj żywności należy nacisnąć przycisk wybór żywności. Odpowiednia lampka sygnalizująca zacznie migać.
3. Przez naciśnięcie przycisków "-" i "+" zmienia się program, np. "Pr 01" (patrz tabelę poniżej).
4. By określić ciężar żywności należy nacisnąć przycisk ustawienie ciężaru. Odpowiednia lampka sygnalizacyjna zacznie migać.
5. Ciężar zostanie zmieniony przez naciśnięcie przycisku "-" lub "+".
6. Przez naciśnięcie przycisku START kuchenka zostaje włączona.

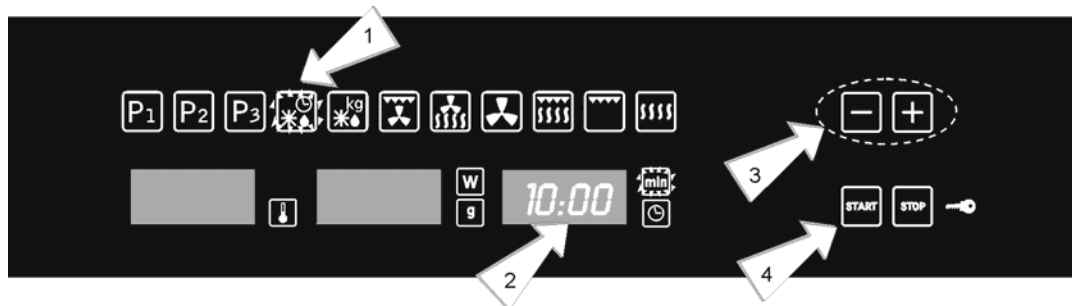
W tabeli poniżej zamieszczone zostały programy funkcji rozmrażania zależnego od ciężaru żywności. Tabela zawiera dane dotyczące zakresu wagowego, zakresu czasu odmrażania jak i zakresu czasu potrzebnego do wyrównania temperatury (czas „odpoczynku”).

Program	Rodzaj żywności	Waga (g)	Czas (min)	Czas »odpoczynku« (min)
Pr 01	Mięso	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Drób	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Ryba	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Owoce	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Chleb	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Ważne ostrzeżenie: patrz również "Ogólna instrukcja dotycząca rozmrażania".

Rozmrażanie – ręczne ustawienie czasu

Funkcja ta umożliwia szybkie rozmrażanie żywności różnego rodzaju.

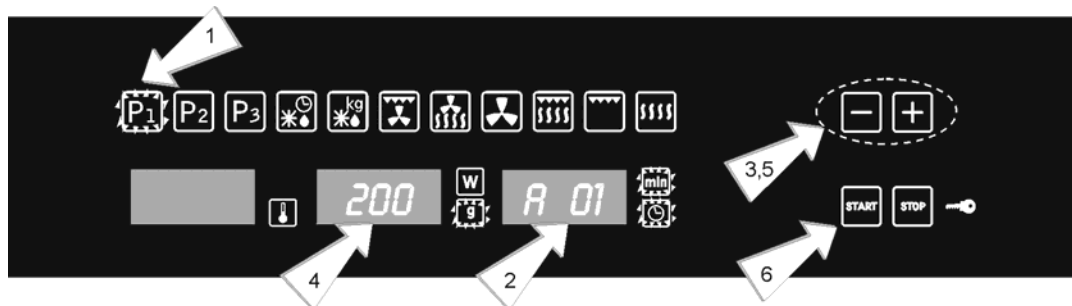


1. Należy nacisnąć przycisk **rozmrażanie z ustawieniem czasu**. Lampka sygnalizująca włączenie się funkcji rozmrażania z ustawieniem czasu, zaświeci.
2. W celu zmiany czasu działania należy nacisnąć przycisk **ustawienie zegara**. Lampka sygnalizująca ustawienie czasu zacznie mrugać.
3. Czas działania (npr. 10 minut), zostanie zmieniony przez naciśnięcie przycisku "-" lub "+".
4. Przez naciśnięcie przycisku **START** kuchenka zostaje włączona.

Funkcje specjalne

Funkcja specjalna F1: Podgrzewanie żywności

Funkcja ta umożliwia podgrzewanie żywności różnego rodzaju.



1. Należy nacisnąć przycisk Funkcja specjalna F1. Lampka sygnalizująca włączenie się F1, zaświeci.
2. By wybrać rodzaj żywności należy nacisnąć przycisk wybór żywności. Odpowiednia lampka sygnalizująca zacznie mrugać.
3. Przez naciśnięcie przycisków "-" in "+" zmienia się program, npr. "A 01" (patrz tabelę poniżej).
4. By określić ciężar żywności należy nacisnąć przycisk ustawienie ciężaru. Odpowiednia lampka sygnalizacyjna zacznie mrugać.
5. Ciężar zostanie zmieniony przez naciśnięcie przycisków "-" in "+" .
6. Przez naciśnięcie przycisku START kuchenka zostaje włączona.

W tabeli poniżej zamieszczone zostały programy **funkcji specjalnej F1**, łącznie z rodzajem żywności i jej zakresem wagowym. W tabeli znajdują się również dane dotyczące zakresu czasu rozmrażania jak i zakresu czasu potrzebnego do wyrównania temperatury (czas „odpoczynku”).

Program	Rodzaj żywności	Waga (kg)	Czas (min)	Czas »odpoczynku« (min)
A 01	Zupa	200 – 1500	3 – 15	Odwrócić 1-2 x, pokryte, 1-2 min.
A 02	Posiłki gotowe, gęste	200 – 1500	3 – 20	Odwrócić 1-2 x, pokryte, 1-2 min.
A 03	Posiłki gotowe, npr. gulasz	200 – 1500	3 – 18	Odwrócić 1-2 x, pokryte, 1-2 min.
A 04	Warzywa	200 – 1500	2,6 – 14	Odwrócić 1-2 x, pokryte, 1-2 min.

Ważne ostrzeżenia:

Do gotowania należy zawsze używać naczyń specjalnie przeznaczonych do zastosowania w kuchenkach mikrofalowych oraz przykrywek, które zabezpieczą ulatnianie się pary.

Podczas podgrzewania należy żywność kilkakrotnie przemieszać, zwłaszcza wtedy gdy włączy się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **turn** ("odwrócić").

Czas potrzebny do podgrzania żywności jest zależny od jej wyjściowej temperatury. Żywność wyjętą bezpośrednio z lodówki podgrzewać się będzie dłużej niż żywność o

temperaturze pokojowej. Jeżeli temperatura podgrzanego już artykułu żywnościowego nie jest zadowalająca, należy przy następnym podgrzewaniu wybrać większą lub mniejszą wagę.

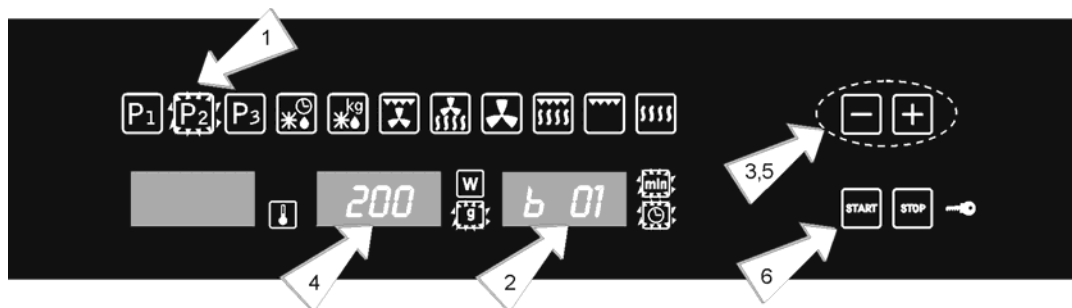
Po zakończeniu podgrzewania, żywność należy wymieszać lub wstrząsnąć pojemnik. Należy ją kilka chwil pozostawić, by temperatura się wyrównała (czas odpoczynku).

Ostrzeżenie! Po zakończeniu podgrzewania naczynia mogą być bardzo gorące. Mimo iż mikrofałe nie działają na naczynia, mogą się one rozgrzać pod wpływem ciepła które emituje podgrzana żywność.

Funkcje specjalne

Funkcja specjalna F2: Gotowanie

Funkcja ta umożliwia gotowanie świeżej żywności.



1. Należy nacisnąć przycisk Funkcja specjalna F2. Lampka sygnalizująca włączenie się F2, zaświeci.
2. By wybrać rodzaj żywności należy nacisnąć przycisk wybór żywności. Odpowiednia lampka sygnalizująca zacznie mrugać.
3. Przez naciśnięcie przycisków "-" in "+" zmienia się program, npr. "b 01" (patrz tabelę poniżej).
4. By określić ciężar żywności należy nacisnąć przycisk ustawienie ciężaru. Odpowiednia lampka sygnalizacyjna zacznie mrugać.
5. Ciężar zostanie zmieniony przez naciśnięcie przycisków "-" in "+".
6. Przez naciśnięcie przycisku START kuchenka zostaje włączona.

W tabeli poniżej zamieszczone zostały programy **funkcji specjalnej F2**, łącznie z rodzajem żywności i jej zakresem wagowym. W tabeli znajdują się również dane dotyczące zakresu czasu rozmrażania jak i zakresu czasu potrzebnego do wyrównania temperatury (czas „odpoczynku”).

Program	Rodzaj żywności	Waga (kg)	Czas (min)	Uwaga
b 01	Ziemniaki	200 – 1000	4 – 17	Odwrócić 1-2 x, gotować pokryte
b 02	Warzywa	200 – 1000	4 – 15	Odwrócić 1-2 x, gotować pokryte
b 03	Ryż	200 – 500	13 – 20	1 miarka ryżu, 2 miarki wody, gotować pod przykryciem
b 04	Ryba	200 – 1000	4 – 13	Gotować pod przykryciem

Ważne ostrzeżenia:

- Do gotowania należy zawsze używać naczyń specjalnie przeznaczonych do zastosowania w kuchenkach mikrofalowych oraz przykrywek, które zabezpieczą ulatnianie się pary.
- Podczas podgrzewania należy żywność kilkakrotnie przemieszczać, zwłaszcza wtedy gdy włączy się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **turn** ("odwrócić").

Ostrzeżenie! Po zakończeniu podgrzewania naczynia mogą być bardzo gorące. Mimo iż mikrofałe nie działają na naczynia, mogą się

one rozgrzać pod wpływem ciepła które emituje podgrzana żywność.

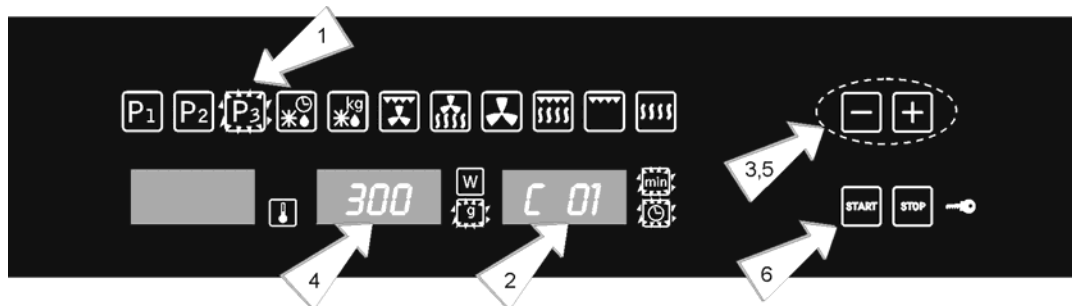
Rady:

- Filet rybny – Dodać 1 do 3 łyżki wody lub soku z cytryny.
- Ryż – Dodać wodę, której ilość powinna odpowiadać 2-krotnej lub 3-krotnej ilości ryżu.
- Ziemniaki w mundurkach – wybrać ziemniaki jednakowej wielkości. Umyć je, przekłóć skórkę w kilku miejscach. Nie dodawać wody.
- Obrane ziemniaki oraz świeże warzywa – Pokroić je na kawałki (w przybliżeniu jednakowej wielkości). Dodać łyżkę wody na każdych 100 g, posolić do smaku.

Funkcje specjalne

Funkcja specjalna F3: Rozmrażanie oraz zapiekanie

Funkcja ta umożliwia gotowanie lub zapiekanie żywności różnego rodzaju.



1. Należy nacisnąć przycisk Funkcja specjalna F3. Lampka sygnalizująca włączenie się F2, zaświeci.
2. By wybrać rodzaj żywności należy nacisnąć przycisk wybór żywności. Odpowiednia lampka sygnalizująca zacznie mrugać.
3. Przez naciśnięcie przycisków "-" in "+" zmienia się program, npr. "C 01" (patrz tabelę poniżej).
4. By określić ciężar żywności należy nacisnąć przycisk ustawienie ciężaru. Odpowiednia lampka sygnalizacyjna zacznie mrugać.
5. Ciężar zostanie zmieniony przez naciśnięcie przycisków "-" in "+".
6. Przez naciśnięcie przycisku START kuchenka zostaje włączona.

W tabeli poniżej zamieszczone zostały programy **funkcji specjalnej F3**, łącznie z rodzajem żywności i jej zakresem wagowym. W tabeli znajdują się również dane dotyczące zakresu czasu rozmrażania jak i zakresu czasu potrzebnego do wyrównania temperatury (czas „odoczynku”).

Program	Rodzaj żywności	Waga (kg)	Czas (min)	Uwaga
C 01	Pizza	300 – 550	3 – 9	Uprzednio zagrzać piekarnik
C 02	Żywność głęboko zamrożona / mrożonki	400 – 1000	8 – 14	Odwrócić 2 ×, gotować pokryte
C 03	Dania z ziemniaków, zamrożona	200 – 450	10 – 12	Odwrócić 1 ×

Ważne ostrzeżenia:

- Do gotowania należy zawsze używać naczyń specjalnie przeznaczonych do zastosowania w kuchenkach mikrofalowych oraz przykrywek, które zabezpieczą ulatnianie się pary.
- Podczas podgrzewania należy żywność kilkakrotnie przemieszczać, zwłaszcza wtedy gdy włączy się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **turn** ("odwrócić").

Ostrzeżenie! Po zakończeniu podgrzewania naczynia mogą być bardzo gorące. Mimo iż mikrofałe nie działają na naczynia, mogą się one rozgrzać pod wpływem ciepła które emituje podgrzana żywność.

Rady:

- Pizza zamrożona – Należy użyć gotowych pizz oraz pizz zapakowanych.
- Dania głęboko zamrożone / mrożonki – Należy użyć zamrożonych lasanji, naleśników nadziewanych, omelków z krewetkami. Podczas przygotowania, żywność musi być pokryta.
- Zamrożone dania z ziemniaków – Czipsy, krokiety oraz frytki muszą nadawać się do przygotowania w kuchenke mikrofalowej.

Podczas działania kuchenki...

Przerwanie działania

W celu przerwania działania kuchenki, mimo iż ustawiony czas przygotowania nie zakończył się, należy nacisnąć przycisk **STOP** lub otworzyć drzwiczki kuchenki.

W obu przypadkach:

- **Emisja mikrofal natychmiast zatrzyma się.**
- Grill zostanie wyłączony, ale **wciąż jeszcze jest gorący. Niebezpieczeństwo oparzeń!**
- Zegar (ustawienie czasu przygotowywania) zatrzyma się, wyświetlony zostanie pozostały czas gotowania.

W między czasie można:

1. Pomieszać żywność, by podgrzewanie lub pieczenie potrawy było bardziej jednolite;
2. Zmienić parametry procesu przygotowywania żywności.
3. Anulować proces przygotowania żywności przez naciśnięcie przycisku **Stop**.

Po zakończeniu czynności, należy prosto zamknąć drzwiczki kuchenki i nacisnąć przycisk **START**. Kuchenka zostanie włączona, a czynność kontynuowana.

Zmiana parametrów

Podczas pracy kuchenki mikrofalowej lub przerwania jej działania można zmienić parametry przygotowania żywności takie jak - czas, waga, moc itp.

1. Aby zmienić czas, należy nacisnąć przyciski "-" i "+". Nowo ustawiony czas jest uwzględniony natychmiast.

2. Aby zmienić moc oddziaływania mikrofal, należy nacisnąć przycisk ustawienia mocy. Wyświetlacz oraz odpowiednia lampka sygnalizacyjna zaczną mrugać. Parametry zmieniają się przez naciśnięcie przycisków "-" i "+" Zmiana zostaje potwierdzona przez powtórne naciśnięcie przycisku ustawienia mocy.

Anulowanie procesu przygotowania żywności

Aby anulować proces przygotowania żywności należy nacisnąć przycisk **Stop** i przytrzymać go przez trzy sekundy.

Włączy się sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się zegar.

Zakończenie procesu przygotowania żywności

Na zakończenie procesu przygotowywania żywności włączy się sygnał 3 krotnie, na wyświetlaczu pojawi się komunikat

"End" (koniec)

Sygnał dźwiękowy będzie powtarzany co 30 sekund, dopóki drzwiczki kuchenki nie zostaną otwarte lub nie zostanie naciśnięty przycisk **Stop**.

Rozmrażanie

W tabeli poniżej umieszczone zostały poszczególne czasy rozmrażania i rozdzielania

się ciepła w zależności od rodzaju żywności i jej ciężaru oraz rady dotyczące rozmrażania.

Rodzaj żywności	Waga (g)	Czas rozmrażania (min)	Czas rozdzielania się ciepła (min)	Rada
Kawałki mięsa, cielęciny, wołowiny, wieprzowiny	100	2-3	5-10	Odwrócić raz
	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
	500	10-12	10-15	Odwrócić dwa razy
	1000	21-23	20-30	Odwrócić dwa razy
	1500	32-34	20-30	Odwrócić dwa razy
	2000	43-45	25-35	Odwrócić trzy razy
Gulasz	500	8-10	10-15	Odwrócić dwa razy
	1000	17-19	20-30	Odwrócić trzy razy
Mięso mielone	100	2-4	10-15	Odwrócić raz
	500	10-14	20-30	Odwrócić dwa razy
Kiełbasa	200	4-6	10-15	Odwrócić raz
	500	9-12	15-20	Odwrócić dwa razy
Drób (kawałki)	250	5-6	5-10	Odwrócić raz
Kurczak	1000	20-24	20-30	Odwrócić dwa razy
Kapłon	2500	38-42	25-35	Odwrócić trzy razy
Filet rybny	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
Pstrąg	250	5-6	5-10	Odwrócić raz
Raki	100	2-3	5-10	Odwrócić raz
	500	8-11	10-20	Odwrócić dwa razy
Owoce	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
	300	8-9	5-10	Odwrócić raz
	500	11-14	10-20	Odwrócić dwa razy
Chleb	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
	500	10-12	10-15	Odwrócić raz
	800	15-17	10-20	Odwrócić dwa razy
Masło	250	8-10	10-15	
Sery kremowe	250	6-8	10-15	
Śmietana, masy	250	7-8	10-15	

Uwagi ogólne

1. Do rozmrażania żywności należy używać naczyń przeznaczonych do użytku w kuchence mikrofalowej (porcelana, szkło, odpowiedni plastik).
2. Wartości ustawione w funkcji rozmrażania zależne od ciężaru i podane tabelach, dotyczą wartości żywności surowej.
3. Czas rozmrażania zależy jest od ilości żywności i wielkości kęsów (porcji). Podczas zamrażania żywności należy pamiętać o późniejszym jej rozmrażaniu. Żywność należy równomiernie ułożyć w naczyniu lub brytwance.
4. Artykuły żywnościowe należy umieścić w kuchence w następujący sposób: najgrubsze części ryby lub kurze nóżki należy umieścić po zewnętrznej stronie talerza. Najdelikatniejsze części należy zabezpieczyć folią aluminiową. **Ostrzeżenie:** Należy zwrócić uwagę, by folia aluminiowa nie stykała się ze ściankami komory kuchenki, gdyż może to spowodować iskrzenie.
5. Grubsze kęsy żywności należy częściej odwracać.
6. Zamrożoną żywność należy równomiernie ułożyć i pamiętać, że cieńsze i węższe części rozmrażają się szybciej od szerszych i grubszych.
7. Artykułów żywnościowych o wielkiej zawartości tłuszczu np. masło, sery kremowe, śmietana, nie należy rozmrażać zupełnie. Jeśli przechowywane są na temperaturze pokojowej, będą gotowe do spożycia w przeciągu kilku minut. Jeśli w zamrożonej śmietanie wciąż znajdować się będą grudki lodu, należy śmietanę przed podaniem pomieszać.
8. Drób należy położyć na talerzu. Aby umożliwić łatwe ściekanie soków, musi być odwrócony w dół.
9. Chleb należy zawinąć w serwetkę, by zapobiec jego wysuszeniu.
10. Po każdym usłyszeniu sygnału i gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat **turn**, należy artykuł żywnościowy odwrócić.
11. Zamrożony artykuł żywnościowy należy wyciągnąć z opakowania. Nie wolno zapomnieć o usunięciu metalowych spinek, którymi zamknięte są worki. Jeśli opakowanie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej, należy usunąć tylko przykrywkę. W pozostałych przypadkach należy żywność przełożyć do naczynia, przystosowanego do użytku w kuchence mikrofalowej.
12. Ciecz, która wydostanie się z żywności podczas jej rozmrażania, a zwłaszcza drobiu, należy wyrzucić. Nie wolno dopuścić by dostała się ona do innej żywności.
13. Należy pamiętać, że żywność po zakończonym procesie rozmrażania musi kilka minut stać/ »odpocząć«. Umożliwi to równomierne rozdzielanie się temperatury i całkowite rozmrożenie żywności.

Gotowanie i pieczenie w kuchence mikrofalowej

Ostrzeżenie! Przed użyciem kuchenki mikrofalowej należy zapoznać się z rozdziałem dotyczącym bezpiecznego użytkowania/ eksploatacji kuchenki mikrofalowej.

Podczas gotowania lub pieczenia żywności w kuchence mikrofalowej należy uwzględnić kolejne rady:

- Artykuły żywnościowe posiadające nieporowatą powłokę lub skórę (np. jabłka, pomidory, ziemniaki, kielbasy) wymagają wcześniejszego nakłucia, aby zapobiec ich pękaniu podczas podgrzewania, gotowania lub pieczenia. Artykuły te należy przed przygotowaniem poćwiartować na kawałki.
- Przed użyciem naczynia należy sprawdzić jego przydatność (patrz rozdział *Jakich naczyń należy używać*).
- Podczas przygotowywania żywności o niskiej zawartości wody (np. **rozmrzanie chleba**, przygotowywanie popkornu (kukurydzy)) należy pamiętać, że w tym wypadku proces wyparowywania jest bardzo szybki. Kuchenka może zachowywać się jakby była pusta. Artykuły żywnościowe mogą przypalić się, natomiast kuchenka i naczynia mogą ulec uszkodzeniu. Dlatego nie należy ustawiać zbyt długiego czasu działania, a sam proces musi być nadzorowany.
- W kuchence mikrofalowej nie należy podgrzewać większych ilości oleju/ tłuszczu (smażenie).
- **Wcześniej ugotowaną żywność** należy wyciągnąć z opakowania, ponieważ nie zawsze ono jest odporne na wysokie temperatury. Należy uwzględnić wskazówki i rady producenta tegoż artykułu żywnościowego.
- W przypadku podgrzewania potraw i napojów równocześnie np. w kilku oddzielnych naczyniach, należy naczynia te równomiernie umieścić na talerzu obrotowym.
- Worków foliowych nie należy zamykać metalowymi klamrami/ spinkami. Zaleca się używanie plastikowych spinek. Worek należy nakłuć w kilku miejscach, by umożliwić ulatnianie się pary.
- Podczas podgrzewania lub gotowania należy przekonać się, że żywność osiągnęła odpowiednią temperaturę - **przynajmniej 70°C**.
- Podczas gotowania na drzwiczkach kuchenki może pojawić się kondens, który może się skraplać. Jest to rzecz normalna, częściej występująca w przypadkach, kiedy temperatura pomieszczenia jest niższa. Objaw ten nie zagraża bezpieczeństwu działania kuchenki. Po

zakończonym cyklu przygotowywania żywności należy wodę powstałą z kondensu starannie wysuszyć.

- Do podgrzewania cieczy należy używać **naczynia z wielkimi otworami**, by umożliwić ulatnianie się pary.

Przygotowując żywność należy uwzględnić podane wskazówki, jak również rady dotyczące czasu gotowania i mocy oddziaływania mikrofal podane w tabeli.

Należy uwzględnić, iż wartości podane w tabeli są wartościami ogólnymi. Wartości te są zmiennymi, zależnymi od stanu początkowego, temperatury, wilgotności i rodzaju żywności. Zaleca się, aby czas i moc oddziaływania mikrofal dostosować do konkretnej sytuacji. W zależności od w/w charakterystyk żywności należy przedłużyć lub skrócić czas gotowania, a moc oddziaływania mikrofal zwiększyć lub zmniejszyć.

Przygotowywanie żywności w kuchence mikrofalowej

1. Im większa jest ilość żywności, tym dłuższy jest czas jej przygotowania. Należy uwzględnić co następuje:
 - Podwójna ilość >> podwójny czas przygotowania
 - Połowa ilości >> połowa czasu przygotowania
2. Im niższa temperatura artykułu żywnościowego, tym dłuższy jest czas jego gotowania czy pieczenia.
3. Artykuły zawierające większą ilość cieczy, szybciej się ogrzewają.
4. Aby żywność równomiernie podgrzać należy ułożyć ją na talerzu obrotowym zgodnie z zasadą – im gęstsza konsystencja artykułu żywnościowego, tym dalej od środka talerza. Rzadsze artykuły należy umieścić po środku talerza. Takie układanie pozwala na przygotowywanie różnych potraw jednocześnie.
5. Podczas przygotowywania żywności drzwiczki kuchenki można w każdej chwili otworzyć. Po otwarciu drzwiczek kuchenka automatycznie wyłącza się. Natomiast po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku Start, kuchenka ponownie włączy się.
6. Przykryta żywność podgrzewa się szybciej i zachowuje swoją wartość. Przykrywki, które nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej muszą umożliwiać przenikanie mikrofal. Muszą też posiadać dziurki lub otwory, które pozwolą na ulatnianie się pary.

Tabele i rady – Gotowanie warzyw

Rodzaj żywności	Ilość(g)	Dodana ciecz	Moc (Watt)	Czas (min.)	Czas rozdzielania się ciepła (min)	Rady
Kalafior	500	100ml	800	9-11	2-3	Naciąć na płatki. Gotować pod przykryciem. Raz odwrócić.
Brokuły	300	50ml	800	6-8	2-3	
Grzyby	250	25ml	800	6-8	2-3	
Groszek i marchewka	300	100ml	800	7-9	2-3	Naciąć na kawałki lub płatki. Gotować pod przykryciem. Raz odwrócić.
Zamrożona marchew	250	25ml	800	8-10	2-3	
Ziemniaki	250	25ml	800	5-7	2-3	Obrać i pokroić na jednakowe kawałki. Gotować pod przykryciem. Raz odwrócić.
Papryka	250	25ml	800	5-7	2-3	Naciąć na kawałki lub płatki. Gotować pod przykryciem. Raz odwrócić.
Por	250	50ml	800	5-7	2-3	
Zamrożona brukselka	300	50ml	800	6-8	2-3	Gotować pod przykryciem. Raz odwrócić.
Kiszona kapusta	250	25ml	800	8-10	2-3	Gotować pod przykryciem. Raz odwrócić.

Tabele i rady – Gotowanie ryby

Rodzaj żywności	Ilość (g)	Dodana ciecz	Moc (Watt)	Czas (min.)	Czas rozdzielania się ciepła (min)	Rady
Filet rybny	500	600	10-12	3	3	Gotować pod przykryciem. Odwrócić po upływie połowy czasu gotowania.
Ryba w całości	800	800 400	2-3 7-9	2-3	2-3	Gotować pod przykryciem. Odwrócić po upływie połowy czasu gotowania. Mniejsze czy cieńsze części należy zawinąć (zabezpieczyć).

Grilowanie

By zapewnić jak najlepsze przygotowanie potraw grilowanych, należy użyć rusztu do grilowania, który znajduje się w wyposażeniu dodatkowym kuchenki mikrofalowej.

Należy zwrócić szczególną uwagę, aby ruszt do grilowania nie dotykał metalowych powierzchni komory kuchenki. Może to doprowadzić do przeskokowania iskry elektrycznej, która spowoduje powstanie usterek czy uszkodzeń.

WAŻNE OSTRZEŻENIA:

1. Podczas pierwszego grilowania powstawanie dymu i nieprzyjemnych zapachów jest rzeczą normalną. Dzieje się tak z powodu obecności specjalnych olejów, które są używane w procesie produkcji urządzenia.
2. Podczas grilowania dochodzi do silnego nagrzania szkła na drzwiach kuchenki. **Należy zwrócić szczególną uwagę, by dzieci nie znalazły się w pobliżu rozgrzanych drzwiczek kuchenki.**
3. Podczas grilowania dochodzi do silnego nagrzania wewnętrznych ścian komory kuchenki oraz rusztu do grilowania, dlatego zaleca się używanie rękawiczek do gotowania.

4. Kuchenka wyposażona jest w bezpiecznik, który ogranicza (reguluje) wzrost temperatury w komorze kuchenki. Dlatego podczas długotrwałego działania grilla, grzałki automatycznie wyłączają się na krótką chwilę.
5. **Ważne!** Przed rozpoczęciem gotowania lub pieczenia żywności w naczyniu, należy upewnić się czy naczynie nadaje się do użytku w kuchenke mikrofalowej. Patrz rozdział *Jakich naczyń należy używać*.
6. Podczas grilowania tłuszcz wyciekający z żywności może prysnąć na grzałkę grilową i przypalić się. Jest to normalne i nie oznacza usterki czy błędu w działaniu.
7. Po zakończonym grilowaniu wewnątrz kuchenki oraz pozostałe części wyposażenia należy starannie oczyścić, by resztki jedzenia nie zaschły.

Tabele i rady – Grill bez mikrofal

Rodzaj żywności	Ilość (g)	Czas (min.)	Rady
Ryba			
Płastuga	800	18-24	Lekko nasmarować masłem. Po upływie połowy czasu należy odwrócić i dodać przyprawy.
Szprotki	6-8 ryb	15-20	
Mięso			
Kiełbasy	6-8 sztuk	22-26	Po upływie połowy czasu należy nakłuć i odwrócić.
Zamrożone nacięte kotlety	3 sztuki	18-20	Po upływie połowy czasu należy nakłuć.
Żeberka (grubość około 3 cm)	400	25-30	Nasmarować olejem. Po upływie połowy czasu należy podlać wytopionym tłuszczem i odwrócić.
Inne			
Grzanka	4 kromki	1½-3	Spremljajte potek priprave. Obrnite.
Zapiekanki	2 kromki	5-10	Spremljajte potek priprave.

Przed rozpoczęciem grilowania należy rozgrzać grzałkę grilową, pozostawiając ją aby działała przez 2 minuty. Jeśli nie zaleca się inaczej, należy użyć rusztu do grilowania. Ruszt powinien być umieszczony powyżej naczynia, do którego ściekać będzie woda i tłuszcz.

Podane wyżej rozpiętości czasowe są ogólne. Czas przygotowywania zależy od ilości i rodzaju żywności, jak również od oczekiwanego efektu końcowego.

Smak ryb i mięsa będzie lepszy, jeżeli kawałki zostaną przed grilowaniem nasmarowane olejem roślinnym, przyprawami i ziołami (najlepiej zostawić kawałki kilka godzin w marynacie). Po zakończonym grilowaniu należy potrawę tylko posolić.

Aby zapobiec popękaniu kiełbas podczas grilowania, należy je przed grilowaniem nakłuć widelcem.

Po upływie połowy czasu przygotowywania potrawy, należy sprawdzić przebieg gotowania czy pieczenia. Artykuł żywnościowy należy według potrzeb odwrócić lub nasmarować tłuszczem/ olejem.

Grill jest szczególnie przydatny do przygotowywania cieńszych kawałków mięsa i ryb. W przypadku cieńszych kawałków, wystarczy mięso odwrócić raz, w przypadku grubszych kawałków kilkakrotnie.

Przygotowując rybę, zaleca się by połączyć końce wkładając ogon do pyska. Następnie ułożyć ją na metalowym ruszcie.

Grilowanie

Tabele i rady – Mikrofale + grill

Funkcja Mikrofale + Grill jest idealnym sposobem na szybkie przygotowywanie żywności, szczególnie jeśli ma być ona chrupiąco zapieczona. Nadaje się także do przygotowywania potraw zapiekanych ze serem.

Mikrofale i grill włączone są jednocześnie. Mikrofale żywność gotują, grill zaś piecze.

Rodzaj żywności	Ilość (g)	Naczynie	Moc (Watt)	Czas (min.)	Czas rozdzielania się ciepła (min)
Makaron ze serem	500	Płytkie naczynie	400	12-17	3-5
Ziemniaki ze serem	800	Płytkie naczynie	600	20-22	3-5
Lazanie	około 800	Płytkie naczynie	600	15-20	3-5
Topiony ser kremowy	około 500	Płytkie naczynie	400	18-20	3-5
Dwie surowe kurze nóżki (do grilowania)	200 każda	Płytkie naczynie	400	10-15	3-5
Kurczak	około 1000	Płytkie i szerokie naczynie	400	35-40	3-5
Zupa cebulowa ze serem	2 filiżanki po 200 g	Miska lub miseczki na zupę	400	2-4	3-5

Przed użyciem naczynia w kuchence mikrofalowej należy sprawdzić, czy ono się do tego nadaje. Należy używać wyłącznie naczyń przystosowanych do użytku w kuchence mikrofalowej.

Podczas korzystania z funkcji mikrofale + grill, należy używać naczyń nadających się do gotowania w kuchence mikrofalowej, jak również muszą one być żaroodporne. Patrz rozdział *Jakich naczyń należy używać*.

Należy uwzględnić, iż wartości podane w tabeli są wartościami ogólnymi. Wartości te są zmiennymi, zależnymi od stanu początkowego, temperatury, wilgotności i rodzaju żywności.

Jeśli po zakończeniu ustawionego cyklu artykuł żywnościowy wciąż jeszcze nie jest wystarczająco

zapieczony, należy przedłużyć czas grilowania o 5 do 10 minut.

Należy uwzględnić również wskazówki dotyczące czasu rozdzielania się ciepła i nie wolno zapominać o odwracaniu żywności podczas jej przygotowywania.

Do pieczenia należy używać talerza obrotowego, jeśli nie jest wskazane inaczej.

Wartości podane w tabeli odnoszą się do przypadków przygotowywania żywności, w których kuchenka rozpoczynająca działanie jest chłodna (kuchenki nie trzeba przed korzystaniem ogrzać).

Pieczenie w kuchence mikrofalowej

Tabela i rady– Przygotowywanie mięsa i ciasta

Kuchenka mikrofalowa/ Gorące powietrze

Rodzaj żywności	Ilość (g)	Moc (W)	Temperatura °C	Czas (Min.)	Czas rozdzielania się ciepła (min)	Rady
Pieczeń wołowa	1000-1500	400	200	30-40	20	Nie przykrywać naczynia Raz odwrócić
Żeberka wieprzowe / kotlet z kością lub bez Pieczeń wieprzowa	800-1000	200	180-190	50-60	20	Nie przykrywać naczynia Raz odwrócić
Kurczak w całości	1000/1200	400	200	30-40	10	Nie przykrywać naczynia. Kurczaka ułożyć w naczyniu piersiami w dół. Raz odwrócić.
Połówka kurczaka	500-1000	400	200	25-35	10	Nie przykrywać naczynia Kęsy kurczaka należy w naczyniu ułożyć skórą w dół. Raz odwrócić.
Pieczeń cielęca	1500/2000	200	180	60-65	20	Nie przykrywać naczynia. Odwrócić raz lub dwa. Po odwróceniu piec nie przykrycie.
Karczek wołowy	1500-1800	200	200	80-90	20	Nie przykrywać naczynia Odwrócić raz lub dwa.

Mikrofałe / Pieczenie

Ciasto	Moc (W)	Temperatura °C	Czas (Min.)	Czas rozdzielania się ciepła (min)	Rady
Szarlotka czekoladowo- czereśniowa	200	200	30	5-10	Talerz obrotowy, lekki grill, tortownica Ø 28 cm
Zawijaniec drożdżowy z owocami	400	180	40-45	5-10	Talerz obrotowy, lekki grill, tortownica Ø 28 cm
Szarlotka (jabłkowa)	200	185	40-45	5-10	Talerz obrotowy, lekki grill, tortownica Ø 28 cm
Tort z śmietaną i owocami	400	180	35-40	5-10	Talerz obrotowy, lekki grill, tortownica Ø 28 cm
Zawijaniec drożdżowy z krusząnką	400	180	40-50	5-10	Talerz obrotowy, lekki grill, tortownica Ø 28 cm
Tort fistaszkowy	200	170	30-35	5-10	Talerz obrotowy, lekki grill, tortownica Ø 28 cm

Pieczenie w kuchence mikrofalowej

Rady

Mięso należy odwrócić po upływie połowy czasu pieczenia. Po zakończeniu pieczenia należy pozostawić mięso w wyłączonej i zamkniętej kuchence przez kolejnych 20 minut. Zapewni to równomierne rozprzestrzenienie się soków w mięsie.

Temperatura i czas pieczenia zależne są od rodzaju i ilości mięsa.

Jeśli ciężar mięsa nie jest podany w tabeli, należy wybrać najbliższą ale **niższą** wartość podaną w tabeli i nieco przedłużyć czas pieczenia.

Rady dotyczące naczyń

Należy upewnić się, że jest pojemność kuchenki odpowiednio wielka, by w niej umieścić naczynie.

Gorące szklane naczynie należy (po wyciągnięciu z kuchenki) postawić na suchej ścierce. W przypadku postawienia rozgrzanego naczynia na zimnej lub mokrej powierzchni, szkło może pęknąć.

Do wyciągania naczynia z kuchenki należy użyć rękawiczek ochronnych.

Ważne

Podczas korzystania z funkcji gorące powietrze + mikrofałe, należy korzystać z małego okrągłego rusztu. Na talerzu obrotowym należy umieścić ruszt, zaś tortownice i blachy do pieczenia na ruszcie.

Wyjątek: Tortownice blaszane należy umieścić bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Tabela i rady – pieczenie gorącym powietrzem

Rodzaj żywności	Naczynie	Poziom	Temperatura	Czas (min.)
Tort orzechowy	Tortownica blaszana	Talerz obrotowy	170/180	30/35
Ciasto owocowe	Tortownica blaszana Ø 28 cm	Talerz obrotowy, mały okrągły ruszt	150/160	35/45
Ciasto wigilijne	Tortownica blaszana	Talerz obrotowy	170/190	30/45
Ciasto pikantne, np. pizza z ziemniakami	Okrągła szklana forma	Talerz obrotowy, mały okrągły ruszt	160/180	50/70
Ciasto biszkoptowe	Tortownica blaszana Ø 26 cm	Talerz obrotowy, mały okrągły ruszt	160/170	40/45
Rolada z ciasta biszkoptowego z marmoladą	Szklana forma	1	110	35/45
Szarlotka z czereśni	Szklana forma	1	170/180	35/45

Rady dotyczące naczyń do pieczenia ciast

Najczęściej używanymi naczyniami są czarne blachy do pieczenia. W przypadku korzystania z mikrofal, należy użyć szklanego, ceramicznego lub plastikowego naczynia do pieczenia. Naczynie to musi być odporne na temperaturę do 250°C. Korzystając z tego rodzaju naczyń skórka ciasta będzie mniej zapieczona czy chrupiąca.

Rady dotyczące pieczenia ciast

Temperatura i czas pieczenia zmienia się w zależności od ilości i rodzaju ciast. Podczas pierwszego pieczenia należy ustawić krótszy czas i niższą temperaturę. Wartości te należy według potrzeby zmieniać. Ciasto pieczone na niższej temperaturze upieczone będzie bardziej równomiernie. Blachę do pieczenia należy umieścić po środku talerza obrotowego.

Rady dotyczące pieczenia**Jak sprawdzić, czy ciasto jest upieczone**

Dziesięć minut przed końcem pieczenia należy wbić wykałaczkę do ciasta w miejscu, w którym ono jest najwyższe. Jeśli po wyciągnięciu wykałaczka pozostanie sucha (nie obklejona ciastem), oznacza to że ciasto jest upieczone.

Jeśli ciasto jest bardzo ciemne:

Podczas kolejnego pieczenia należy zmniejszyć temperaturę, ale nieco przedłużyć czas pieczenia.

Jeśli ciasto jest zbyt suche

Po wyciągnięciu ciasta z kuchenki należy nakłuć go wykałaczką w kilku miejscach i polać

(nasączyć) go sokiem owocowym lub napojem alkoholowym.

Podczas kolejnego pieczenia należy podwyższyć temperaturę o około 10°C i skrócić czas pieczenia.

Jeśli ciasto nie chce odkleić się od formy/blachy

Po zakończeniu pieczenia należy pozostawić ciasto w blaszy 5-10 minut, by ono wystygło. Zapewni to łatwiejsze wyciągnięcie ciasta z formy. Jeśli ciasto zostało przyklejone do blachy, należy go delikatnie podwarzyć nożem.

Podczas kolejnego pieczenia należy blachę dokładnie wysmarować tłuszczem.

Oszczędzanie energii elektrycznej

W przypadku pieczenia większej ilości ciast, zaleca się, by piec je jedno za drugim. Kuchenka po zakończeniu pieczenia pierwszego ciasta nie ostudzi się, więc wkładając kolejne ciasto do cieplej kuchenki skracamy czas potrzebny do jego wypieczenia.

Zaleca się, by używać ciemnych blach do pieczenia – przemalowanych na czarno lub przykrytych czarną emalią – ponieważ lepiej absorbują ciepło.

Podczas dłuższego czasu pieczenia można kuchenkę wyłączyć dziesięć minut przed zakończeniem cyklu. Ciasto należy zostawić w rozgrzanej kuchence, gdzie pozostała temperatura upiecze ciasto do końca.

Jakich naczyń należy używać?

Przygotowywanie żywności mikrofalami

Podczas przygotowywania żywności mikrofalami należy pamiętać, że powierzchnie metalowe odbijają mikrofałe. Zaś szkło, porcelana, ceramika, plastik i papier umożliwiają przenikanie mikrofałi.

Stąd **wszelkie naczynia metalowe, naczynia z częściami lub dekoracjami metalowymi nie nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej**. Również szklane i ceramiczne naczynia **z dekoracjami metalowymi lub dodatkiem surowców metalopochodnych** (np. kryształ ołowiowy) nie nadają się. **Idealnymi** materiałami nadającymi się do użytku w kuchence mikrofalowej są szkło, porcelana, ceramika lub plastik, **odporne na wysoką temperaturę**.

Naczynia z bardzo cienkiego i kruchego szkła lub porcelany można użyć podczas krótkich cykli przygotowywania żywności (np. podgrzewanie)

Należy pamiętać, że podczas działania kuchenki, ciepło żywności oddziałuje na naczynie, nagrzewając go. Dlatego należy używać rękawiczek ochronnych.

Jak należy sprawdzić naczynie, które ma być użyte

Naczynie, które ma być użyte w kuchence mikrofalowej należy włożyć do kuchenki i ustawić najwyższą moc oddziaływania mikrofałi przez 20 sek. Naczynie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej, jeśli po upływie tego czasu pozostało chłodne lub nie nagrzało się zbyt mocno.

W przeciwnym razie, gdy naczynie bardzo nagrzej się lub zaczyna iskrzyć, nie nadaje się.

Funkcja grill + gorące powietrze

W przypadku grilowania naczynie musi być żaroodporne (do 300°C).

Naczynia plastikowe nie nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej, jeśli włączona zostanie grzałka grilowa.

Funkcja mikrofałe + grill

Podczas korzystania z funkcji mikrofałe + grill, należy używać naczyń nadających się do gotowania w kuchence mikrofalowej, jak również muszą one być żaroodporne.

Naczynia aluminiowe i folia

Gotową żywność w naczyniu aluminiowym lub folii aluminiowej można włożyć do kuchenki jeśli:

- Uwzględnione zostały wskazówki i rady producenta, podane na opakowaniu.
- Głębokość naczynia aluminiowego nie przewyższa 3 cm i nie dotyka ono ścian komory (**minimalna odległość 3 cm**). Przykrywkę aluminiową należy usunąć.
- Naczynie aluminiowe zostanie umieszczone bezpośrednio na talerzu obrotowym. W przypadku korzystania z rusztu metalowego, naczynie aluminiowe należy umieścić na talerzu porcelanowym. Nie wolno położyć go bezpośrednio na metalowym ruszcie!
- Czas przygotowywania żywności jest dłuższy, ponieważ mikrofałe odbijają się od aluminium, a do żywności przenikają wyłącznie góra. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, należy użyć naczyń nadających się do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Aby ochronić żywność przed mikrofalami podczas rozmrażania, należy użyć folii aluminiowej. Delikatne artykuły żywnościowe, takie jak drób czy mięso mielone, można zabezpieczyć przed gorącem, przykrywając cieńsze lub wystające części folią aluminiową.
- **Ważne:** folia aluminiowa nie może przylegać do ścian komory kuchenki, gdyż może spowodować iskrzenie.

Przykrywki

Zaleca się by używać szkalanych lub plastikowych przykrywek lub folii PCV, ponieważ:

1. Zapobiega to zbyt niemu wyparowywaniu (szczególnie podczas dłuższego czasu przygotowywania);
2. Czas przygotowywania będzie krótszy;
3. Żywność nie wysuszy się;
4. Zapobiega to utracie smaku potrawy.

Przykrywka musi posiadać dziury lub otwory, które zapobiegają wzrostowi ciśnienia pod nimi.

Worki plastikowe należy otworzyć.

Butelki lub słoiki z żywnością dla dzieci i niemowląt i tym podobne naczynia, należy podgrzewać bez przykrywek. W przeciwnym razie grozi to ich pęknięciem.

Jakich naczyń należy używać?

Rodzaje naczyń - tabela

W tabeli niżej podane zostały ogólne informacje dotyczące rodzaju naczyń nadających się do użycia w kuchence mikrofalowej.

Sposób działania Rodzaj naczyń	Mikrofale		Grill	Mikrofale + Grill
	Rozmrażanie/ Podgrzewanie	Gotowanie/ Pieczenie		
Szkło i porcelana 1) Do użytku domowego, nieodporne na wysoką temperaturę, nadające się do zmywania w zmywarce	tak	tak	nie	nie
Glazurowana porcelana Szkło i porcelana odporna na wysoką temperaturę	tak	tak	tak	tak
Porcelana, (z krzemionki) 2) Glazurowane lub nieglazurowane, bez ozdób metalowych	tak	tak	nie	nie
Naczynia ceramiczne 2) Glazurowane Nieglazurowane	tak nie	tak nie	nie nie	nie nie
Naczynia plastikowe 2) Odporne na temperaturę do 100°C Odporne na temperaturę do 250°C	tak tak	nie tak	nie nie	nie nie
Folia plastikowa 3) Żywnościowa folia plastikowa Celofan	nie tak	nie tak	nie nie	nie nie
Papier, karton, pergamin 4)	tak	nie	nie	nie
Metal Folia aluminiowa Opakowanie aluminiowe 5) Części wyposażenia (ruszt metalowy)	tak nie nie	nie tak nie	tak tak tak	nie tak tak

1. Naczynia bez złotych lub srebrnych ozdób lub wykończeń; kryształ ołowiowy nie nadaje się do użytku.
2. Należy uwzględnić rad i wskazówek producenta!
3. Nie należy używać klamer (spinek) drucianych do wiązania worków z żywnością. Należy kilkakrotnie nakłuć worek z żywnością. Foliai plastikowej należy używać tylko do przykrycia żywności.
4. Nie należy używać talerzy z papieru/ kartonu.
5. Należy używać wyłącznie płytkich naczyń aluminiowych bez przykrywki. Aluminium nie może przylegać do ścian wnętrza (komory) kuchenki.

Czyszczenie i pielęgnacja kuchenki

Jedyną zalecaną czynnością pielęgnacyjną jest czyszczenie kuchenki.

Ostrzeżenie! Kuchenkę mikrofalową należy systematycznie i dokładnie czyścić, oraz usunąć z jej wnętrza resztki jedzenia. Nieregularna pielęgnacja kuchenki mikrofalowej może spowodować uszkodzenia jej powierzchni, co z kolei może ujemnie wpłynąć na wiek trwania urządzenia, oraz może wywołać niebezpieczeństwo.

Ostrzeżenie! Przed rozpoczęciem pielęgnacji kuchenki, należy upewnić się, że została ona odłączona od sieci zasilania elektrycznego. Należy wyciągnąć przewód z gniazdka lub wyłączyć bezpiecznik.

Nie wolno stosować ostrych lub szorstkich środków czyszczących, które mogłyby spowodować powstanie matowych plam. Nie należy też używać do czyszczenia ostrych przedmiotów gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.

Do mycia kuchenki mikrofalowej nie wolno stosować urządzeń wysokociśnieniowych i czyszczących strumieniem pary!

Front kuchenki

Wystarczy przetrzeć kuchenkę wilgotną szmatką. W przypadku, gdy kuchenka jest bardzo zabrudzona, należy dodać kilka kropli płynu do naczyń. Po zakończonym czyszczeniu z wodą (i płynem do naczyń) należy kuchenkę starannie wytrzeć suchą szmatką.

W przypadku typu kuchenek z frontem aluminiowym należy użyć środków przeznaczonych do czyszczenia szklanych powierzchni oraz miękkiej szmatki, która nie zostawia nici lub włókien. Należy (nie naciskając mocno) lekkimi ruchami wytrzeć powierzchnię.

Natychmiast należy usunąć plamy powstałe z tłuszczu, skrobii, białka (jajko) lub kamienia wodnego, gdyż pod nimi łatwo dochodzi do korozji.

Uwaga! Należy uważać, by woda nie dostała się do wnętrza kuchenki.

Wnętrze (komora) kuchenki

Wnętrze kuchenki należy po każdym jej użytkowaniu oczyścić wilgotną szmatką; jest to najłatwiejszy sposób usunięcia plam powstałych wskutek przyskania różnych cieczy lub resztek żywności, które przykleiły się do wnętrza kuchenki.

W celu usunięcia trudniejszych plam należy użyć łagodnych środków czyszczących. **Nie wolno używać środków czyszczących w aerozolu lub innych szorstkich lub szorujących środków.**

Powierzchnia drzwiczek i frontu kuchenki powinna być zawsze czysta, zapewni to poprawne otwieranie i zamykanie się drzwiczek.

Należy uważać, by woda nie przedostała się do otworów wentylacyjnych kuchenki.

Zwłaszcza w przypadkach rozlania się cieczy w kuchence, należy systematycznie usunąć talerz obrotowy wraz z jego nośnikiem i starannie oczyścić wnętrze kuchenki.

Nie wolno włączyć kuchenki jeśli talerz obrotowy i jego nośnik nie zostały poprawnie umiejscowione.

Jeśli komora kuchenki jest bardzo zabrudzona, należy umieścić szklankę wody na talerzu obrotowym i gotować ją przez 2-3 minuty, przy maksymalnej mocy działania mikrofal. Spowoduje to osadzenie się pary na ściankach kuchenki, co ułatwi jej oczyszczenie.

W celu usunięcia nieprzyjemnych zapachów w kuchence (np. po przygotowywaniu ryby) należy postąpić jak następuje. Do naczynia z wodą należy dodać kilka kropli soku z cytryny i łyżkę kawy, co pozwoli zapobiec wykipieniu wody. Po czym naczynie należy umieścić w kuchence i gotować przez 2-3 minuty maksymalną mocą mikrofal.

Górna część komory kuchenki

Jeśli górna część (sufit) kuchenki zabrudzi się, można obniżyć grzałkę grilową, by ułatwić jej czyszczenie.

By zapobiec oparzeniom, należy zaczekać aż grzałka grilowa ochłodzi się. Dopiero wtedy można ją obniżyć. Należy postąpić jak opisane poniżej:

1. Odwrócić nośnik grzałki o 90° (1).
2. Powoli obniżyć grzałkę (2). **Nie wolno użyć do tego siły, aby nie uszkodzić kuchenki.**
3. Po oczyszczeniu górnej części komory kuchenki należy wrócić grzałkę grilową (2) na pierwotne miejsce. Grzałkę należy wrócić tym samym sposobem jakim została obniżona.

Wykładzina z miki (3), która znajduje się w górnej części komory (na suficie) musi zawsze być czysta. Resztki żywności, które gromadzą się na wykładzinie mogą spowodować usterki lub iskrzenie.

Nie wolno używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych przedmiotów i narzędzi.

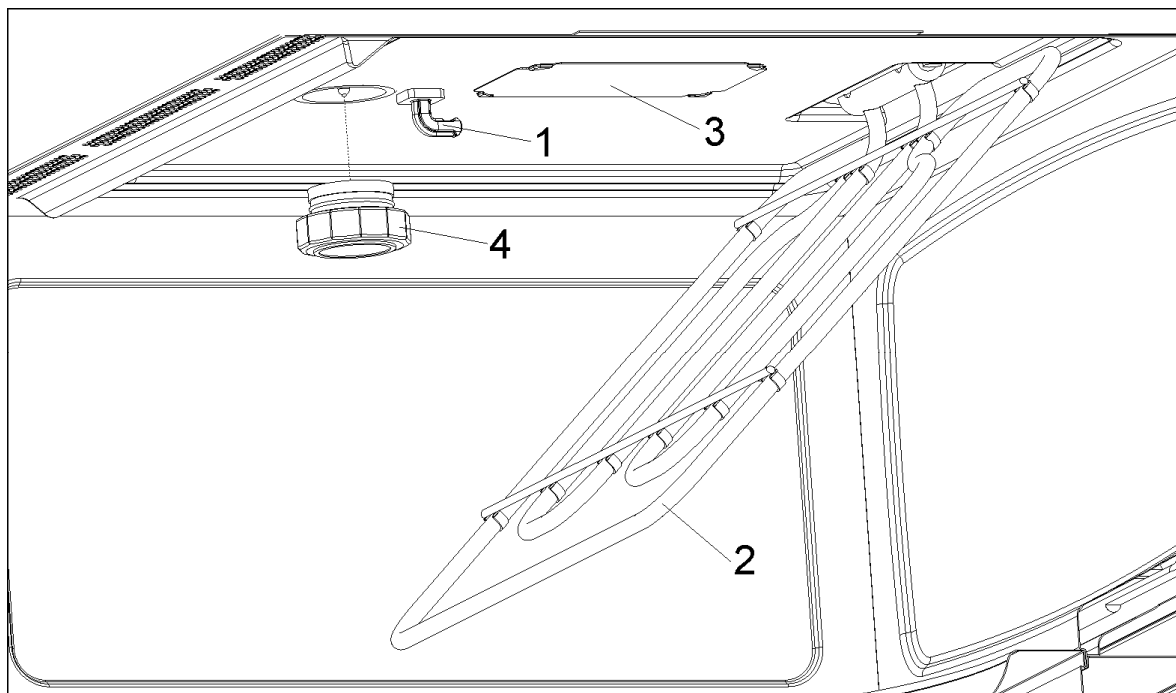
By uniknąć ryzyka niebezpieczeństwa, wykładziny z miki nie wolno usuwać.

Osłona żarówki czy lampy (4) znajduje się w górnej części kuchenki (sufit). Podczas czyszczenia może ona zostać usunięta. Należy ją odkręcić i umyć wodą i płynem do naczyń.

Części wyposażenia

Części wyposażenia należy czyścić po każdym ich użyciu. Jeśli są bardzo zabrudzone można je namoczyć, a później wyszorować szczotką i gąbką. Można je umyć w zmywarce do naczyń.

Talerz obrotowy i jego nośnik musi być zawsze czysty. Nie wolno włączyć kuchenki jeśli talerz obrotowy i jego nośnik nie zostały poprawnie umiejscowione.



Jak postąpić, jeśli kuchenka nie działa?

OSTRZEŻENIE! Wykonywanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych należy zlecić producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie. W przeciwnym razie, grozi to niebezpieczeństwem.

W celu usunięcia poniższych usterek, być może nie będzie potrzebna pomoc serwisu:

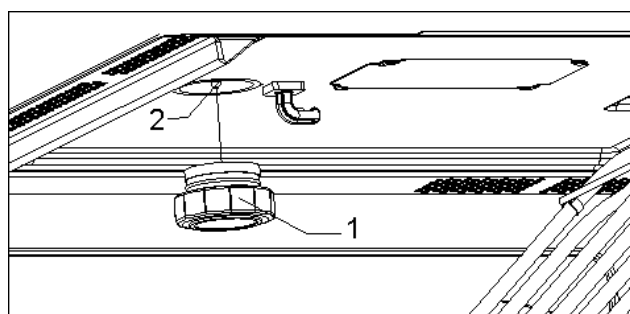
- **Wyświetlacz nie działa!** Należy sprawdzić:
 - Czy nie została włączona funkcja wyłączenia wyświetlania zegara (patrz rozdział *Podstawowe sterowanie kuchenki mikrofalowej*).
- **Kuchenka nie reaguje na naciśnięcie jakiegokolwiek z przycisków!** Należy sprawdzić:
 - Czy włączona jest blokada bezpieczeństwa (patrz rozdział *Podstawowe sterowanie kuchenki mikrofalowej*).
- **Kuchenka nie działa!** Należy sprawdzić:
 - Czy jest przewód zasilania kuchenki poprawnie podłączony do sieci energii elektrycznej.
 - Czy kuchenka jest włączona.
 - Czy drzwiczki kuchenki są szczelnie zamknięte. Przy zamknięciu drzwiczek słychać charakterystyczny dźwięk zamknięcia.
 - Czy jest przestrzeń pomiędzy drzwiczkami i frontem kuchenki zabrudzona.
- **Podczas działania kuchenki słychać dziwne dźwięki!** Należy sprawdzić:
 - Czy w kuchence przypadkiem nie iskrzy. Iskrzenie powodują metalowe przedmioty (patrz rozdział *Jakich naczyń należy używać*).
 - Czy naczynie nie przylega do ścian komory kuchenki.
 - Czy w kuchence nie znajdują się przypadkiem sztuczce lub inne przedmioty kuchenne.
- **Żywność nie podgrzewa się lub podgrzewa się bardzo powoli!** Należy sprawdzić:
 - Czy przypadkiem do podgrzewania nie zostało użyte metalowe naczynie.

- Czy wybrana została poprawna moc oddziaływania mikrofal i czas trwania.
- Czy temperatura żywności nie jest niższa a jej ilość większa niż zwykle.
- **Artykuły żywnościowe są za gorące, wysuszone lub przypalone!** Należy sprawdzić:
 - Czy wybrana została poprawna moc oddziaływania mikrofal i czas trwania.
- **Po zakończeniu gotowania czy pieczenia słychać dźwięki z kuchenki!** To nie jest usterka. Po zakończeniu gotowania czy pieczenia wentylator działa jeszcze przez chwilę. Gdy temperatura w kuchence odpowiednio obniży się, wentylator automatycznie wyłączy się.
- **Po włączeniu się kuchenki, światło w komorze nie zapala się!** Jeśli pozostałe funkcje działają, należy zmienić żarówkę. W między czasie kuchenka możemy być używana.







Wymiana żarówki

W celu wymiany żarówki należy:

- Wyłączyć kuchenkę. Wyciągnąć przewód zasilania elektrycznego z gniazdka sieci lub wyłączyć zasilanie.
- Odkręcić i usunąć osłonę żarówki (1).
- Usunąć żarówkę halogenową (2).
- Ostrzeżenie! Żarówka może być gorąca.**
- Umieścić nową żarówkę halogenową 12V / 10 W. **Ostrzeżenie! Powierzchni żarówki nie wolno dotykać palcami, aby jej nie uszkodzić.** Należy dostosować się do rad i wskazówek producenta żarówki.
- Wkręcić osłonę żarówki (1).
- Podłączyć kuchenkę do sieci energii elektrycznej.



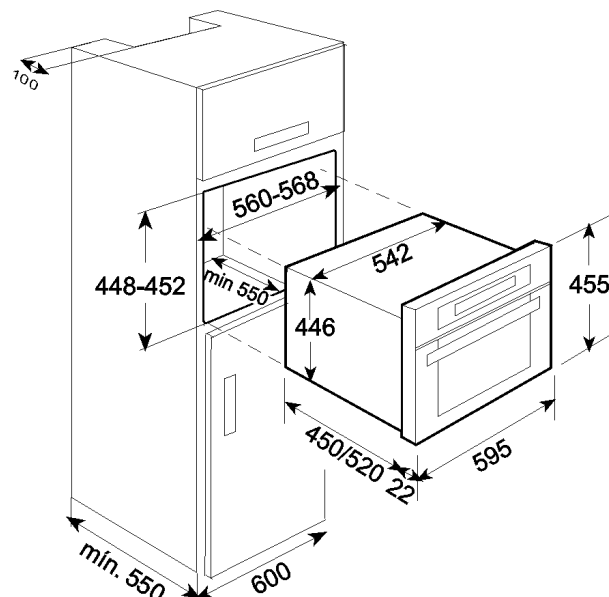
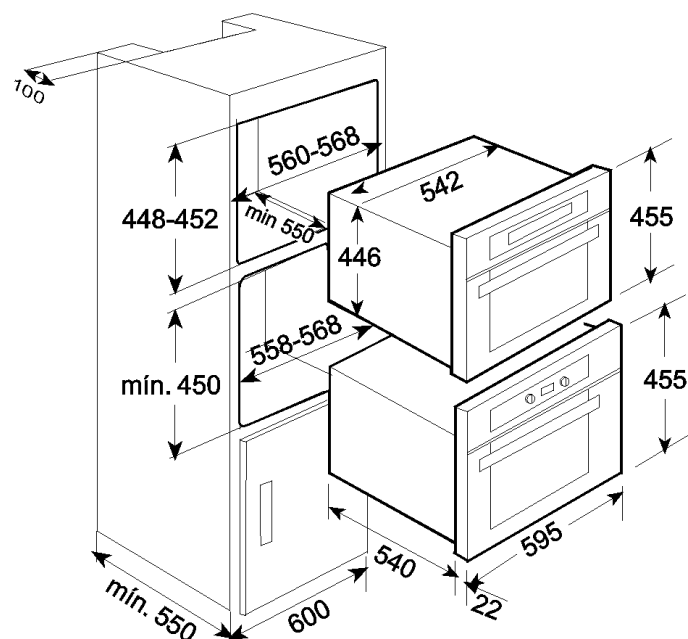
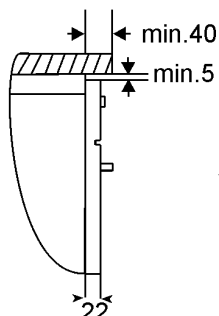
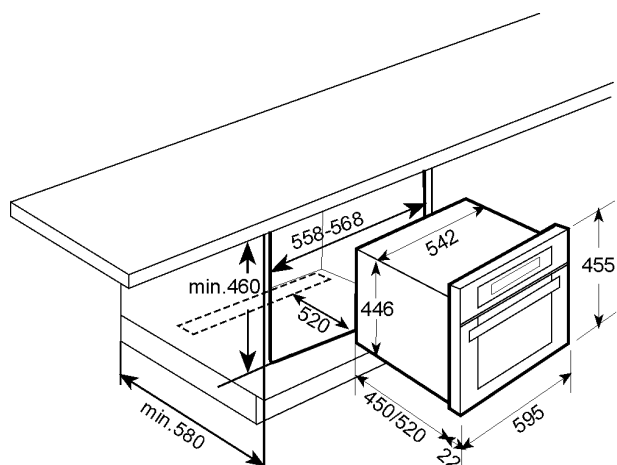
Opis funkcji

Symbol	Opis	Moc mikrofal	Użytkowanie
	Mikrofałe	200 W	Wolne rozmrażanie delikatnej żywności, utrzymywanie temperatury
		400 W	Gotowanie na niskiej temperaturze, duszenie ryżu, szybkie rozmrażanie, podgrzewanie żywności dla dzieci i niemowląt
		600 W	Podgrzewanie i gotowanie żywności
		800 W	Gotowanie warzyw i innej żywności Wolne gotowanie i podgrzewanie, Podgrzewanie i gotowanie mniejszych ilości jedzenia
		1000 W	Szybkie podgrzewanie cieczy
	Mikrofałe + Grill	200 W	Opiekanie
		400 W	Grilowanie drobiu i mięsa
		600 W	Pieczenie szarlotek oraz dań ze serem (zapekane dania)
	Grill		Grilowanie żywności
	Grill + Wentylator	---	Grilowanie mięsa i ryb
			Grilowanie drobiu
			Zamrożone ziemniaki - rozmrażanie i pieczenie
	Gorące powietrze	---	Pieczenie mięsa i ciast.
	Mikrofałe + Gorące powietrze	200-600W	Szybkie pieczenie czerwonego mięsa, ryb oraz drobiu. Pieczenie ciast.

Charakterystyki techniczne

- Zasilanie elektryczne (Patrz tabliczka znamionowa)
- Łączny pobór mocy 3400 W\
- Moc grilowania 1500 W
- Moc pieczenia przy pomocy gorącego powietrza 1500W
- Wyjściowa moc mikrofal 1000 W
- Częstotliwość mikrofal 2450 MHz
- Wymiary zewnętrzne (Sz×W×G). 595 × 455 × 542 mm
- Wymiary wnętrza (komory) (Sz×W×G)..... 420 × 210 × 390 mm
- Pojemność kuchenki 32 l
- Waga..... 38 kg

Montaż



PL

- Kuchenkę należy w całości wsunąć i umieścić po środku otworu, który znajduje się w szafce do zabudowy.
- Należy otworzyć drzwiczki kuchenki i przymocować ją do szafki czterema śrubami, które zostały dołączone do wyposażenia kuchenki. Dziurki do tego przeznaczone widoczne są na froncie kuchenki.

