



CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

МОДЕЛИ

KUCHENKI MIKROFALOWE
INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL



Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja Obsługi

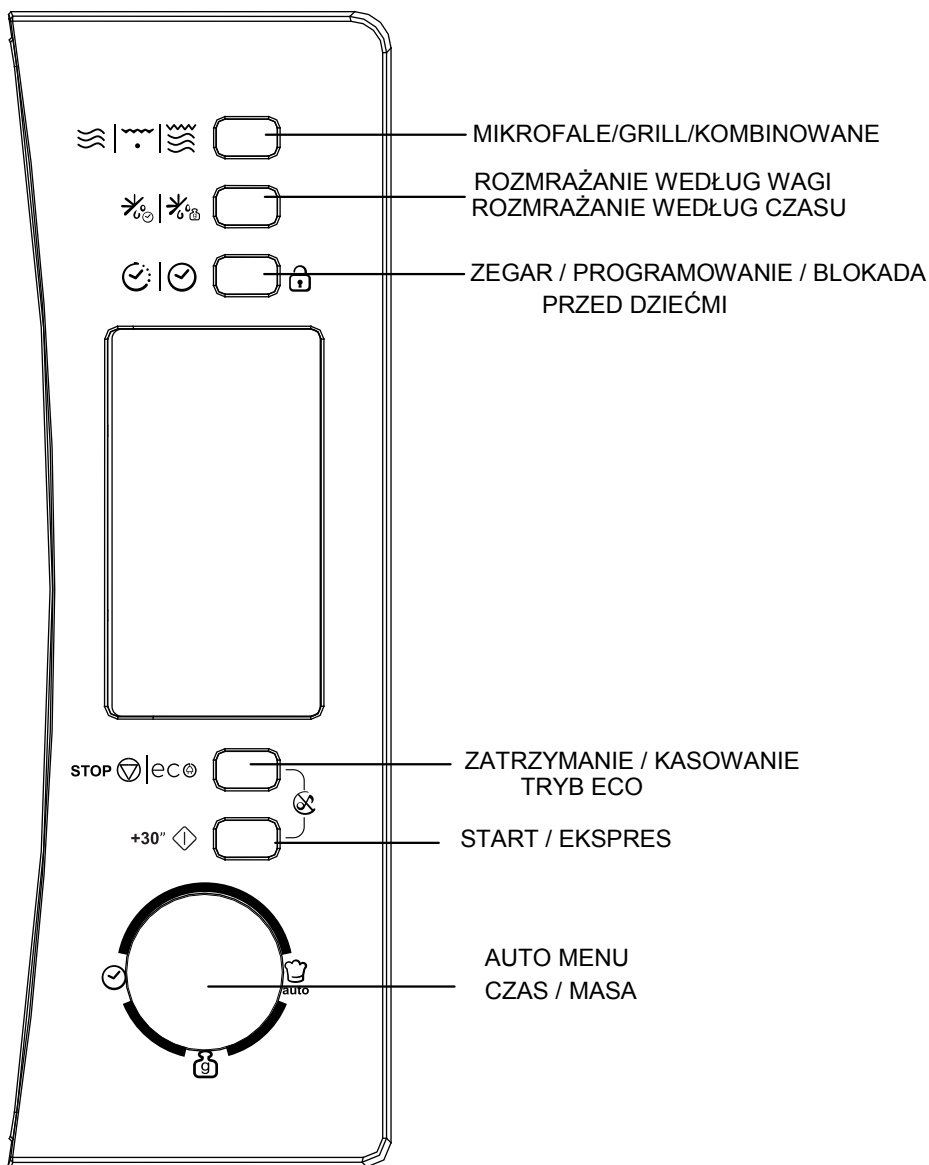
MODELE: CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

Przed rozpoczęciem użytkowania kuchenki mikrofalowej należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Przestrzeganie zawartych w niej zaleceń pozwoli na długoletnie niezawodne użytkowanie kuchenki.

NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNYM MIEJSCU

W związku z umieszczeniem znaku CE () na produkcie, na własną odpowiedzialność deklarujemy zgodność produktu z wymogami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska obowiązującymi we Wspólnocie Europejskiej.



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI CELEM UNIKNIĘCIA NARAŻENIA NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO

(a) Zabrania się dokonywania prób uruchomienia kuchenki przy drzwiach otwartych, ponieważ może to spowodować narażenie na szkodliwe promieniowanie mikrofalowe. Nie wolno wyłączać blokady zabezpieczającej, ani manipulować przy niej.

(b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy powierzchnią czołową kuchenki i drzwiami oraz nie należy dopuszczać do gromadzenia się brudu i resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających.

(c) **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli drzwi lub uszczelki drzwi zostaną uszkodzone, kuchenki nie wolno uruchamiać do czasu jej naprawy przez personel autoryzowanego punktu serwisowego.

UWAGA

Jeżeli urządzenie nie będzie utrzymywane w czystości, może dojść do uszkodzenia jego powierzchni, obniżenia trwałości oraz stworzenia zagrożenia pożarowego.

Charakterystyka techniczna

Model:	CMXG20DR /CMXG20DS/CMXG20DW
Napięcie znamionowe:	230V ~ 50 Hz
Znamionowy pobór mocy (mikrofale):	1050 W
Znamionowa moc wyjściowa (mikrofale):	700 W
Znamionowa moc wyjściowa (grill):	1000 W
Pojemność kuchenki:	20l
Średnica talerza obrotowego:	Ø 255 mm
Wymiary zewnętrzne (dł. x szer. x wys.):	440 x 357.5x 259mm
Masa netto:	około 11.0 kg

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA OSTRZEŻENIE

W celu obniżenia ryzyka pożaru, porażenia prądem elektrycznym, zranienia osób lub ich narażenia na działanie nadmiernego promieniowania mikrofalowego podczas użytkowania kuchenki, należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Ostrzeżenie: Nie wolno podgrzewać płynów lub innych produktów żywnościowych w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż mogą one eksplodować.
2. Ostrzeżenie: Zdejmowanie pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym może być dokonywane wyłącznie przez personel autoryzowanego punktu serwisowego.
3. Ostrzeżenie: Dzieciom można pozwolić na korzystanie z kuchenki bez nadzoru wyłącznie po udzieleniu niezbędnych wskazówek odnośnie bezpiecznej obsługi kuchenki i zagrożeń wynikających z jej niewłaściwego użytkowania.
4. Ostrzeżenie: Dzieci mogą korzystać z kuchenki w trybie kombinowanym wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej, z uwagi na wysoką temperaturę pracy (dotyczy kuchenek z funkcją grilla).
5. Należy używać tylko takich naczyń, które nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
6. Kuchenkę należy czyścić regularnie, usuwając pozostałości po potrawach.
7. Należy przeczytać i stosować „ŚRODKI OSTROŻNOŚCI CELEM UNIKNIĘCIA NARAŻENIA NA NADMIERNE PROMIENIOWANIE MIKROFALOWE”.

8. Podczas podgrzewania żywności w pojemnikach plastikowych lub papierowych, należy zwracać szczególną uwagę na kuchenkę, ze względu na możliwość zapalenia się pojemnika.
9. W razie zauważenia dymu, należy natychmiast wyłączyć urządzenie lub odłączyć od zasilania i pozostawić drzwi zamknięte w celu stłumienia ewentualnego płomienia.
10. Należy unikać nadmiernego przedłużania czasu gotowania.
11. Wnętrza kuchenki nie należy używać do przechowywania chleba, ciastek, itp.
12. Przed umieszczeniem pojemników papierowych lub plastikowych w kuchenke, należy usunąć z nich wszelkie zaciski druciane i uchwyty metalowe.
13. Kuchenkę należy ustawić i zainstalować zgodnie z dostarczoną instrukcją instalacji.
14. Jajka w skorupkach i całe jajka ugotowane na twardo nie powinny być umieszczane w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalami.
15. Urządzenie może być używane wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji. Zabrania się umieszczania w nim żrących środków chemicznych, Kuchenka została specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania potraw. Nie jest ona przeznaczona do użytku przemysłowego lub laboratoryjnego.
16. W razie uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on być wymieniony na nowy przez producenta, personel autoryzowanego punktu serwisowego lub osobę z odpowiednimi kwalifikacjami, w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

17. Urządzenia nie należy używać ani przechowywać na zewnątrz budynku.

18. Kuchenki nie należy używać w pobliżu wody, w pomieszczeniu zawilgoconym lub w pobliżu basenu kąpielowego.

19. Podczas pracy urządzenia, temperatura jego powierzchni zewnętrznych może być wysoka. Przewód zasilający należy trzymać z dala od rozgrzanych powierzchni.

20. Nie dopuszczać, aby przewód zasilający zwisał na krawędzi stołu lub blatu.

21. Jeżeli kuchenka nie będzie utrzymywana w czystości, może to prowadzić do uszkodzenia jej powierzchni i obniżenia trwałości urządzenia oraz do stworzenia sytuacji zagrożenia pożarowego.

22. Zawartość butelek do karmienia niemowląt i słoiczków z odżywkami dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę przed podaniem, aby uniknąć poparzenia.

23. Podgrzewanie mikrofalowe napojów może spowodować efekt opóźnionego wrzenia, dlatego też należy zachować ostrożność podczas manipulowania pojemnikiem.

24. Kuchenka nie może być obsługiwana przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych lub nie posiadające doświadczenia lub dostatecznej znajomości obsługi urządzenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem osób odpowiadających za ich bezpieczeństwo lub gdy zostały one uprzednio przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia.

25. Należy sprawdzać czy dzieci nie bawią się kuchenką.
26. Urządzenie nie jest przystosowane do sterowania zewnętrznym zegarem lub zespołem zdalnego sterowania.
27. UWAGA: w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym należy, przed wymianą żarówki, sprawdzić czy urządzenie zostało wyłączone.
28. Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do kuchenki. Nie stosować do czyszczenia kuchenki urządzeń parowych.
29. Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie wolno stosować agresywnych detergentów lub ostrych narzędzi skrobaczk itp. gdyż mogą one porysować powierzchnię lub uszkodzić szybę.
30. Kuchenka nagrzewa się podczas użytkowania. W żadnym razie nie wolno dotykać grzałek wewnątrz kuchenki.
31. Należy stosować jedynie sondę temperatury zalecaną do tego modelu (dotyczy modeli wyposażonych w sondę pomiaru temperatury)
32. Tylną ściankę kuchenki należy zwrócić ku ścianie.
33. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i osoby z ograniczonymi możliwościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi oraz z brakiem doświadczenia i wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po wcześniejszym objaśnieniu możliwych zagrożeń i poinstruowaniu dotyczącym bezpiecznego korzystania z urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

34. Przechowuj urządzenie wraz z przewodem poza zasięgiem dzieci poniżej ósmego roku życia.

35. W przypadku wydzielania się dymu z urządzenia, wyłącz kuchenkę lub wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozostaw drzwiczki zamknięte w celu stłumienia płomieni.

36. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz podobnego zastosowania w miejscach takich jak:

- zaplecza kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych przestrzeniach roboczych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach świadczących tego typu usługi
- domach mieszkalnych w gospodarstwach rolnych;
- noclegowniach i hostelach.

37. OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenie i jego zewnętrzne powierzchnie nagrzewają się. Zachowaj ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami dopuszczane do urządzenia, chyba, że pozostają pod stałym nadzorem.

38. Używaj kuchenki mikrofalowej jedynie przy otwartych drzwiczkach szafki (dotyczy kuchenki mikrofalowej umieszczonej w zamykanej szafce).

39. Nie stosuj oczyszczaczy parowych.

40. Do czyszczenia szklanej powierzchni drzwiczek nie stosuj środków czyszczących zawierających substancje żrące lub ściernie, ponieważ mogą porysować powierzchnię i w konsekwencji doprowadzić do powstania pęknięć.

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Obniżenie ryzyka porażenia osób Instalacja obwodu uziemiającego

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym
Dotknięcie niektórych wewnętrznych części kuchenki może spowodować poważne obrażenia lub śmierć. Dlatego też, nie wolno demontować urządzenia.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym Nieprawidłowe uziemienie urządzenia może być przyczyną porażenia prądem elektrycznym. Nie należy wkładać wtyczki do gniazda sieciowego dopóki urządzenie nie zostanie prawidłowo zainstalowane i uziemione.

CZYSZCZENIE

Należy pamiętać o odłączeniu kuchenki od zasilania elektrycznego.

1. Wyczyścić wnętrze kuchenki po użyciu przy pomocy lekko zwilżonej szmatki.
2. Wyczyścić akcesoria w wodzie z dodatkiem mydła.

3. W przypadku zabrudzenia, dokładnie wyczyścić drzwi i uszczelkę oraz sąsiednie elementy przy pomocy zwilżonej szmatki.

Urządzenie musi być uziemione. W razie zwarcia elektrycznego, uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym zapewniając drogę dla odpływu prądu elektrycznego. Niniejsze urządzenie posiada kabel zasilający wyposażony w przewód uziemiający i odpowiednią wtyczkę. Wtyczkę należy umieścić w prawidłowo zainstalowanym i uziemionym gniazdku elektrycznym.

W razie jakichkolwiek wątpliwości dotyczących prawidłowego uziemienia urządzenia, należy zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka lub pracownika serwisu. Jeżeli konieczne jest zastosowanie przedłużacza, należy stosować wyłącznie przedłużacze trzyżyłowe

wyposażone we wtyczkę z dwoma bolcami i otwór uziemiający z dwiema płytkami uziemiającymi. Gniazdo przedłużacza powinno posiadać dwa otwory i bolec uziemiający lub styki uziemiające pasujące do wtyczki przewodu zasilającego kuchenki.

1. Kuchenka wyposażona została w krótki przewód zasilający, w celu obniżenia ryzyka wynikającego z zapłątania się lub potknięcia o zbyt długi przewód.
2. W przypadku zastosowania długiego przewodu lub przedłużacza:
 - 1) Elektryczne dane znamionowe oznakowane na przewodzie lub przedłużaczu powinny być co najmniej tak duże jak elektryczne dane znamionowe urządzenia.
 - 2) Przedłużacz musi być kablem trzyżyłowym z uziemieniem.
 - 3) Długi przewód zasilający należy tak poprowadzić, aby nie wystawał poza blat kuchenny lub stół, gdzie mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub przypadkowo zahaczony.

NACZYNIA UWAGA!

Niebezpieczeństwo obrażeń ludzi

Nie dopuszcza się wykonywania jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych związanych ze zdejmowaniem pokrywy stanowiącej ochronę przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby inne niż personel autoryzowanego punktu serwisowego.

Patrz zalecenia dotyczące materiałów, których można używać oraz materiałów, których nie należy używać w kuchenke mikrofalowej.

Niektóre naczynia niemetalowe mogą być niebezpieczne podczas gotowania mikrofalowego. W razie wątpliwości, należy przeprowadzić test zgodnie z następującą procedurą:

Test naczyń:

1. Napełnić pojemnik bezpieczny do stosowania w kuchenke mikrofalowej jedną szklanką (250 ml) zimnej wody i umieścić w kuchenke razem z testowanym naczyniem.
2. Gotować z maksymalną mocą przez 1 minutę.
3. Ostrożnie dotknąć naczynia. Jeżeli puste naczynie jest ciepłe, nie należy go używać do gotowania mikrofalowego.
4. **Nie przekraczać czasu gotowania 1 minuty.**

Materiały, których można używać w kuchence mikrofalowej

Uwagi dotyczące naczyń

Folia aluminiowa	Tylko jako osłona. Małe gładkie fragmenty można używać do przykrywania cienkich kawałków mięsa lub drobiu, aby zapobiec przegotowaniu. Jeżeli folia jest zbyt blisko ścianek kuchenki może wystąpić wyładowanie łukowe. Folia powinna znajdować się w odległości co najmniej 2,5 cm od ścianek kuchenki.
Naczynie do przyrumienienia	Należy przestrzegać instrukcji producenta. Dno naczynia powinno znajdować się w odległości co najmniej 5 mm nad talerzem obrotowym. Nieprawidłowe użycie może spowodować pęknięcie talerza obrotowego.
Naczynie obiadowe	Tylko przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Należy przestrzegać instrukcji producenta. Nie używać popękanych lub wyszczerbionych naczyń.
Szklane stoiki	Zawsze należy zdjąć wieczko. Używać wyłącznie do podgrzewania potraw do odpowiedniej temperatury. Stoiki zazwyczaj nie są odporne na wysokie temperatury i mogą popękać.
Naczynia szklane	Używać wyłącznie naczyń żaroodpornych przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Upewnić się, że nie mają one metalowego obrzeża. Nie używać popękanych lub wyszczerbionych naczyń.
Torebki do gotowania	Należy przestrzegać instrukcji producenta. Nie zamykać metalowymi zaciskami. Wykonać nacięcia w celu uwolnienia pary powstającej podczas gotowania.
Talerze i kubki papierowe	Używać wyłącznie do krótkiego gotowania / podgrzewania. Podczas gotowania nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru.
Ręczniki papierowe	Używać do przykrywania potraw podczas podgrzewania w celu wchłaniania tłuszczu. Wyłącznie do krótkiego gotowania pod nadzorem.
Papier pergaminowy	Używać jako przykrycia zapobiegającego rozpryskom lub jako opakowania przy gotowaniu w parze.
Naczynia plastikowe	Tylko przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Należy przestrzegać instrukcji producenta. Niektóre naczynia plastikowe miękną w miarę nagrzewania się potrawy. Woreczki do gotowania i szczelne torebki plastikowe należy naciąć lub przedziurawić zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
Folie plastikowe	Tylko przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Używać do przykrywania potraw podczas gotowania w celu utrzymania właściwej wilgotności. Folia plastikowa nie powinna dotykać potrawy.
Termometry	Tylko przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych (termometry do mięsa i ciast).
Papier woskowany	Używać jako przykrycia, w celu zapobieżenia rozpryskom i utrzymania wilgoci.

Materiały, których nie należy używać w kuchence mikrofalowej

Uwagi dotyczące naczyń

Tacka aluminiowa	Może powodować wyładowanie łukowe. Przełożyć potrawę do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
Pudełko tekturowe z metalowym uchwytem	Może powodować wyładowanie łukowe. Przełożyć potrawę do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
Naczynia metalowe lub z obrzeżem metalowym	Metal ekranuje potrawę przed energią mikrofal. Obrzeże metalowe może powodować wyładowanie łukowe.
Metalowe zamknięcia	Mogą powodować wyładowanie łukowe lub pożar w kuchence.
Torebki papierowe	Mogą powodować pożar w kuchence.
Pianka plastikowa	Pianka plastikowa może się stopić i zanieczyścić znajdujący się wewnątrz płyn pod działaniem wysokiej temperatury.
Drewno	Drewno wysycha podczas używania w kuchence mikrofalowej i może ulec pęknięciu lub rozszczepieniu.

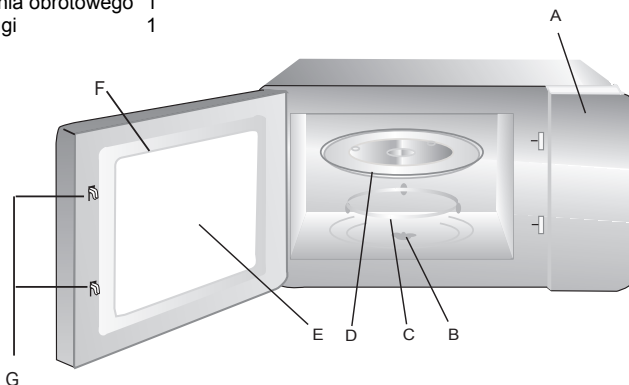
USTAWIENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Nazwy części i elementów wyposażenia

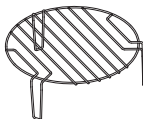
Wyjąć kuchenkę i wszystkie materiały z opakowania i wnętrza kuchenki.

Kuchenka dostarczana jest z następującym wyposażeniem:

Talerz obrotowy (szklany)	1
Zespół pierścienia obrotowego	1
Instrukcja obsługi	1



Ostrzeżenie: Nie wolno używać rusztu w trybie podgrzewania mikrofalami. Należy go zawsze wyjąć przed użyciem mikrofal.



Ruszt (Tylko w modelach z grillem)

- A) Panel sterujący
- B) Krzyżak obrotowy
- C) Zespół pierścienia obrotowego
- D) Talerz obrotowy
- E) Okienko do obserwacji
- F) Zespół drzwi
- G) Układ blokady zabezpieczającej

Układ blokady wyłącza zasilanie kuchenki w przypadku otwarcia drzwi podczas pracy kuchenki.

Zamontowanie talerza obrotowego

Piasta (pod spodem)



- a. Nigdy nie należy ustawiać talerza obrotowego do góry dnem. Nigdy nie należy ograniczać ruchu talerza.
- b. Podczas gotowania należy zawsze używać zarówno zespołu talerza obrotowego jak i talerza obrotowego.
- c. Wszystkie potrawy i pojemniki należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.
- d. W przypadku pęknięcia lub złamania talerza obrotowego lub zespołu pierścienia obrotowego, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym.

Instalacja na blacie kuchennym

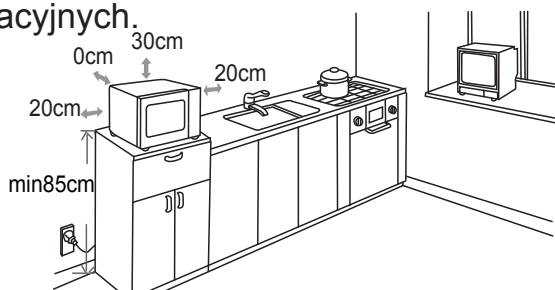
Wyjąć wszystkie materiały opakowaniowe i elementy wyposażenia. Sprawdzić kuchenkę ze względu na ewentualne uszkodzenia, takie jak wgniecenia lub pęknięcia drzwi. Jeżeli kuchenka jest uszkodzona, nie należy jej instalować.

Szafka: Usunąć wszelkie folie zabezpieczające z zewnętrznej powierzchni kuchenki mikrofalowej.

Nie należy zdejmować jasnobrązowej folii Mica przymocowanej do wnętrza kuchenki w celu zabezpieczenia magnetronu.

Instalacja

1. Wybrać równą powierzchnię zapewniającą dostateczną przestrzeń dla wlotowych i wylotowych otworów wentylacyjnych.



Wymagany jest odstęp minimum 7.9" (20 cm) pomiędzy kuchenką i sąsiednimi ścianami.

- (1) Pozostawić odstęp minimum 12" (30 cm) nad kuchenką.
- (2) Nie demontować nóżek umieszczonych pod spodem kuchenki.
- (3) Zablokowanie wlotowych i/lub wylotowych otworów wentylacyjnych kuchenki może spowodować jej uszkodzenie.
- (4) Kuchenkę należy umieścić możliwie jak najdalej od odbiorników radiowych i telewizyjnych.

Pracująca kuchenka może powodować zakłócenia w odbiorze radiowym i telewizyjnym.

2. Włożyć wtyczkę do standardowego gniazda sieciowego. Upewnić się, że napięcie i częstotliwości domowej sieci zasilania są identyczne jak na tabliczce znamionowej kuchenki.

OSTRZEŻENIE: Kuchenki nie należy instalować nad płytą kuchenną lub innym urządzeniem wytwarzającym ciepło. W przypadku zainstalowania w pobliżu źródła ciepła, grozi to uszkodzeniem kuchenki i utratą praw gwarancyjnych.

Podczas pracy kuchenki dostępne powierzchnie zewnętrzne mogą być bardzo gorące.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Kuchenka mikrofalowa została wyposażona w nowoczesne sterowanie elektroniczne umożliwiające właściwy dobór parametrów gotowania.

1. Nastawienie zegara

Po włączeniu kuchenki na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „0:00” oraz emitowany jest krótki sygnał akustyczny.

1) Nacisnąć przycisk  |  cyfry godzin zaczną pulsować



2) Obrócić pokrętkę  w celu wprowadzenia nastawy godzinowej, nastawa powinna być w zakresie 0 - 23



3) Nacisnąć przycisk  | , cyfry minutowe zaczynają pulsować.



4) Obrócić pokrętkę  w celu wprowadzenia nastawy minutowej, nastawa powinna być w zakresie 0 - 59.



5) Nacisnąć przycisk  |  w celu zakończenia nastawiania zegara.



Uwaga: 1) Jeżeli nie dokonamy nastawienia zegara, nie będzie on działał po włączeniu zasilania.

2) Podczas procesu nastawiania zegara, kuchenka automatycznie powróci do poprzedniego stanu po naciśnięciu przycisku STOP .

2. Gotowanie mikrofalowe

Nacisnąć kilkakrotnie przycisk  |  | , Obracać pokrętkę  w celu wyboru żądanej funkcji.

Nacisnąć przycisk +30" . Obrócić pokrętkę  w celu wprowadzenia czasu gotowania.

Nacisnąć +30"  w celu rozpoczęcia gotowania.

Przykład: Jeżeli chcemy zastosować 80% mocy do gotowania przez 20 minut, obsługa kuchenki sprowadza się do wykonania następujących kroków:

1) Nacisnąć jednokrotnie przycisk  |  | , na wyświetlaczu pojawi się „P100”, zapali się wskaźnik .



2) Obracać pokrętkę  w celu wyboru mocy 80%, na wyświetlaczu pojawi się „P80”.
Nacisnąć przycisk +30" .



3) Obracać pokrętkę  w celu nastawienia czasu gotowania dotąd, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „20:00”.
(Maksymalny czas gotowania wynosi 95 minut)



4) Nacisnąć przycisk +30"  w celu rozpoczęcia gotowania; zapali się symbol „.”, a wskaźnik  zacznie pulsować.

UWAGA: Przedziały i kroki dla nastaw czasu gotowania przy użyciu pokrętki są następujące:

0---1 min	: 5 sekund
1---5 min	: 10 sekund
5---10 min	: 30 sekund
10---30 min	: 1 minuta
30---95 min	: 5 minut

Tabela nastawy mocy mikrofal

Moc mikrofal	100%	80%	50%	30%	10%
--------------	------	-----	-----	-----	-----

3. Grillowanie

- 1) Nacisnąć dwa razy przycisk , „G” się wyświetli, funkcja Grilla została wybrana
Nacisnąć przycisk +30" .

2) Obrócić pokrętkę  w celu ustawienia czasu gotowania. Maksymalny czas to 95 minut

- 3) Nacisnąć przycisk +30"  w celu rozpoczęcia gotowania. Wyświetla się „.”, pulsuje 

4. Gotowanie kombinowane

- 1) Nacisnąć dwa razy przycisk , „G” się wyświetli, funkcja Grilla została wybrana

Obróć  by wybrać "C-2" lub "C-1".

- 2) Nacisnąć przycisk +30" .

Obrócić pokrętkę  w celu nastawienia czasu grillowania (Maksymalny czas gotowania wynosi 95 minut).

- 3) Nacisnąć przycisk +30"  w celu rozpoczęcia gotowania; zaczną pulsować wskaźniki gotowania oraz zapali się „.”.

Uwaga: Instrukcje do gotowania kombinowanego

Instrukcje	Wskazanie wyświetlacza	Mikrofale	Grill
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Szybkie gotowanie

- 1) W trybie oczekiwania, nacisnąć przycisk +30"  w celu gotowania na poziomie 100% mocy przez 30 sekund. Każde kolejne naciśnięcie tego klawisza zwiększa czas gotowania o 30 sekund. Maksymalny czas gotowania wynosi 95 minut.

Uwaga: Czas można zwiększyć naciskając przycisk "+30" , z wyjątkiem programów rozmrażania wagowego i auto menu.

- 2) W stanie oczekiwania przekręcić  w lewo, aby bezpośrednio wybrać czas gotowania, a następnie nacisnąć przycisk "+30" , aby gotować ze 100% mocą kuchenki mikrofalowej.

Program ten można ustawić jako pierwszy w gotowaniu wieloetapowym.

6. Rozmrażanie według czasu

- 1) Nacisnąć jeden raz przycisk , na wyświetlaczu pojawi się „dEF1”.



- 2) Obrócić pokrętkę  w celu wyboru czasu rozmrażania. Zapalają się jednocześnie wskaźniki  i . Maksymalna nastawa czasowa wynosi 95 minut.



- 3) Nacisnąć przycisk +30"  w celu rozpoczęcia rozmrażania.

Wskaźniki  i  zaczynają pulsować.

Moc mikrofal ustawiona jest automatycznie na P30 i nie ma możliwości jej zmieniania.

7. Rozmrażanie według masy

- 1) Nacisnąć dwa razy przycisk , na wyświetlaczu pojawi się „dEF2”.



- 2) Obrócić pokrętkę  w celu wyboru masy potrawy. Zapali się wskaźnik „g”.
Masa powinna się mieścić w przedziale 100 – 2000 g.



- 3) Nacisnąć przycisk +30"  w celu rozpoczęcia rozmrażania.

Wskaźniki  i  zaczynają pulsować, a wskaźnik „g” zgaśnie.

8. Auto Menu

1) W celu dokonania wyboru z menu w trybie oczekiwania,

lub przekręć w prawo pokrętkę .

Na wyświetlaczu pojawi się kolejno "A-01", "A-02"...."A-10".

2) Wciśnij " + 30" , aby potwierdzić wybrane menu.

3) Przekręć , aby wybrać od b-1 do b-4 z menu.

4) Wciśnij " + 30" , aby rozpocząć gotowanie.

Gdy gotowanie zakończy się, rozlegnie się pięciokrotnie dźwięk brzęczyka. Jeśli zegar był ustawiony wcześniej, wyświetlony zostanie aktualny czas. Jeśli nie, wyświetlony zostanie symbol „0:00”.

Aby przygotować – na przykład – makaron:

1) Przekręć , aż pojawi się "A 07, czyli menu dla makaronu

Zaświeci lampka kontrolna "  " i "  ".

2) Wciśnij " + 30" , aby potwierdzić wybraną opcję z menu glodnego.

3) Zatrzymaj , gdy wyświetlone zostanie "b-4".

4) Wciśnij " + 30" , aby rozpocząć gotowanie.

Gdy gotowanie zakończy się, rozlegnie się pięciokrotnie dźwięk brzęczyka, a następnie kuchenka przejdzie w tryb oczekiwania.

9. Gotowanie wieloetapowe

Maksymalnie można nastawić dwa etapy gotowania. Jeżeli jednym z etapów jest rozmrażanie, należy je nastawić jako pierwszy etap. Po zakończeniu każdego etapu gotowania emitowany jest sygnał akustyczny, po czym rozpoczyna się kolejny etap.

Uwaga: Funkcja Auto menu nie może być stosowana podczas gotowania wieloetapowego.

Przykład: Jeżeli chcemy gotować przez 10 minut ze 100% mocą mikrofal i następnie z mocą 80% przez kolejne 5 minut, wówczas należy wykonać następujące kroki:

1) Nacisnąć jednokrotnie przycisk , w celu wyboru 100% mocy mikrofal.
Nacisnąć przycisk + 30" .

2) Obrócić pokrętkę  w celu nastawienia czasu gotowania 10 minut.

3) Nacisnąć jednokrotnie przycisk , w celu wyboru 100% mocy mikrofal.

4) Obracać pokrętkę  w celu wyboru mocy 80%, na wyświetlaczu pojawi się „P80”.
Nacisnąć przycisk + 30" .

5) Obrócić pokrętkę  w celu nastawienia czasu gotowania 5 minut.

6) Nacisnąć przycisk + 30"  w celu rozpoczęcia gotowania.

Po zakończeniu pierwszej fazy gotowania rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy a po zakończeniu drugiej fazy sygnał pięciokrotny i kuchenka przejdzie w stan oczekiwania.

10. Funkcja ustawienia czasu rozpoczęcia gotowania

1) Najpierw należy nastawić zegar. (Patrz instrukcje dotyczące nastawiania zegara)

2) Wprowadzić program gotowania. Można nastawić maksymalnie dwa etapy gotowania. Rozmrażanie nie może być tutaj wprowadzone.

3) Nacisnąć przycisk  . Zegar wyświetla aktualny czas. Cyfry godzinowe pulsują.

4) Obrócić pokrętkę  w celu wprowadzenia godziny, nastawa powinna być w zakresie 0 – 23.



5) Nacisnąć przycisk  |  , cyfry minutowe zaczynają pulsować.

88:58

6) Obrócić pokrętkę  w celu wprowadzenia minut, nastawa powinna być w zakresie 0 - 59.

88:58

7) Nacisnąć +30"  w celu zakończenia nastawiania. Zapali się „.”, gdy nadejdzie właściwy czas, zostanie wyemitowany dwukrotny sygnał akustyczny i rozpocznie się gotowanie w sposób automatyczny.

Uwagi:

1) **Najpierw należy ustawić zegar. W przeciwnym razie, funkcja nastawy czasu rozpoczęcia gotowania nie zadziała.**

2) **Uruchomienie tej funkcji bez wyboru programu gotowania działa jak alarm czasowy, o ustawionym czasie rozlegnie się jedynie pięciokrotny sygnał dźwiękowy.**

11. Tryb ECO

Gdy kuchenka jest w trybie oczekiwania, wciśnij przycisk "STOP"  |  " (jeśli nie działa przez 1 minutę, wyświetlacz wygasza się; wówczas wciśnij jakkolwiek przycisk, aby włączyć wyświetlacz).

Uwaga: 1) Kuchenka nie przejdzie do trybu ECO, jeśli drzwiczki są otwarte.

2) Aby w trybie ECO włączyć wyświetlacz, wciśnij którykolwiek przycisk i otwórz drzwiczki.

3) Podczas działania blokady przed dziećmi, wejście do trybu ECO jest możliwe dopiero po jej wyłączeniu.

12. Funkcja informacyjna

(1) W trybie gotowania, nacisnąć przycisk  |  |  , na wyświetlaczu pojawi się aktualna moc mikrofal przez okres 2-3 sekund.

(2) W trybie nastawy czasu rozpoczęcia gotowania, nacisnąć przycisk  |  w celu sprawdzenia opóźnionego czasu rozpoczęcia gotowania.

Nastawiony czas rozpoczęcia gotowania pulsuje przez okres 2-3 sekund, następnie kuchenka powraca do wyświetlania zegara.

(3) W trybie gotowania, nacisnąć przycisk  |  w celu sprawdzenia aktualnej godziny. Pojawi się on na wyświetlaczu na okres 2-3 sekund.

13. Funkcja blokady przed dziećmi

Wprowadzenie blokady: W trybie oczekiwania, nacisnąć na przycisk  |  przez 3 sekundy, rozlegnie się długi sygnał akustyczny wskazujący na wejście w tryb blokady przed dziećmi, a na wyświetlaczu pojawi się wskazanie  oraz zapali się komunikat .

Zwolnienie blokady: W trybie wprowadzonej blokady przed dziećmi, nacisnąć na przycisk  |  przez 3 sekundy, rozlegnie się długi sygnał akustyczny wskazujący na zwolnienie blokady, pojawi się bieżący czas i zgaśnie komunikat .

14. Tryb Cichy

Aby przejść do Trybu Cichego: w trybie oczekiwania naciśnij przycisk "STOP"  |  , a następnie, w ciągu 3 sekund, naciśnij dodatkowo przycisk " +30" .

Dźwięk wszystkich przycisków i alarmów zostanie wyłączony.

Aby włączyć dźwięk: w trybie oczekiwania naciśnij przycisk "STOP"  |  , a następnie, w ciągu 3 sekund, naciśnij dodatkowo przycisk " +30" .

Dźwięk wszystkich przycisków i alarmów zostanie włączony.

15. Funkcja ochrony wentylatora

Jeżeli program gotowania trwa dłużej niż 5 minut to na ostatek 15 sekund programu gotowanie jest wyłączone, działa jedynie wentylator.

16. Sygnały akustyczne

(1) Po rozpoczęciu obracania pokrętkiem emitowany jest pojedynczy sygnał akustyczny.

(2) Jeżeli podczas gotowania nastąpiło otwarcie drzwi, konieczne jest naciśnięcie przycisku +30"  aby kontynuować gotowanie.

(3) Jeżeli po nastawieniu programu gotowania nie nastąpi naciśnięcie przycisku +30"  w przeciągu 1 minuty, na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, a nastawa zostanie wykasowana.

(4) Sygnał akustyczny potwierdza jedynie efektywne naciśnięcie przycisku, nieefektywne naciśnięcie nie wywołuje żadnej reakcji.

Tabela dla AUTOMATYCZNEGO MENU

Menu	Waga (g)	Na wyświetlaczu	Moc
A-01 PIECZYWO	b-1 Podgrzewanie pizzy	200	P100
	b-2 Podgrzewanie pieczywa	200	P100
	b-3 Podgrzewanie pasztecików	400	P80 + P0 + P80
	b-4 Surowe ciasto	500	P30
A-02 ZIEMNIAKI	b-1 Na parze	400	P100
	b-2 Krokiety ziemniaczane	500	C-1
	b-3 Pieczone	500	C-1
	b-4 French fries	200	P100
A-03 MIĘSO	b-1 Kurczak	800	P100
	b-2 Indyk	800	P100
	b-3 Wieprzowina	450	P100
	b-4 Czerwone mięso	800	C-1
A-04 RYBY	b-1 Małże	200	P80
	b-2 Łosoś	350	P80
	b-3 Tuńczyk	350	P80
	b-4 Strzępiel	350	P80
A-05 WARZYWA	b-1 Brokuły	400	P100
	b-2 Szpinak	400	P100
	b-3 Marchewki	400	P100
	b-4 Fenuł	200-400	P80 + P0
A-06 GORĄCE NAPOJE	b-1 Brokuły	1 filiżanka	P100
	b-2 Szpinak	1 filiżanka	P100
	b-3 Marchewki	1 filiżanka	P100
	b-4 Fenuł	200	P70
A-07 NP. MAKARON	b-1 Nadziewane pierożki	450	P80
	b-2 Ryż	1 filiżanka	P100+P50
	b-3 Zupa (podgrzewana zupa warzywna)	250	P100
	b-4 Makaron	50 (dodać 500 ml wody)	P80
A-08 CIASTA	b-1 Herbatniki	200	P80 + P0 + P80
	b-2 Ciastko	1 filiżanka	P80
	b-3 Ciasto biszkoptowe przekładane dżemem	400	P100 + P0
	b-4 Mufiny	400	P100
A-09 ZDROWA ŻYWNOŚĆ	b-1 Żywność suszona	100	P80 + P0
	b-2 Domowy jogurt	1 litr	P30
	b-3 Makaron pełnoziarnisty	150 (dodać 500 ml wody)	P100
	b-4 Leguminy	500	P100
A-10 JEDZENIE DLA NIEMOWLĄT	b-1 Homogenizowane	150	P80 + P0
	b-2 Rosół	200	P100 + P0
	b-3 Sterylizacja	1 – najniższy poziom	P100
	b-4 Mleko dla niemowląt	100 ml	P30

Wykrywanie i usuwanie usterek

Zjawiska normalne	
Kuchenka mikrofalowa zakłóca odbiór telewizyjny	Odbiór radiowy i telewizyjny może być zakłócany podczas pracy kuchenki mikrofalowej. Podobnie się dzieje w przypadku drobnego sprzętu gospodarstwa domowego, np. mikserów, odkurzaczy i wentylatorów elektrycznych. Jest to zjawisko normalne.
Słabe oświetlenie kuchenki	Podczas gotowania z niską mocą mikrofal, oświetlenie kuchenki może być słabe. Jest to zjawisko normalne.
Para osadza się na drzwiach, gorące powietrze wydostaje się z otworów wentylacyjnych	Podczas gotowania może wydzielać się para z potrawy. Większość pary uchodzi poprzez otwory wentylacyjne. Jednak pewna jej ilość może osadzać się na chłodnych powierzchniach, takich jak drzwi kuchenki. Jest to zjawisko normalne.
Kuchenka uruchamiana jest przypadkowo bez żadnej potrawy w jej wnętrzu	Zabrania się uruchamiania kuchenki bez żadnej potrawy w jej wnętrzu. Takie uruchamianie jest bardzo niebezpieczne.

Usterka	Możliwa przyczyna	Usuwanie
Kuchenki nie można uruchomić	(1) Wtyczka kabla zasilającego jest nieprawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.	Wyciągnąć wtyczkę. Włożyć ponownie po upływie 10 sekund.
	(2) Przepalony bezpiecznik albo zadziałał wyłącznik bezpieczeństwa.	Wymienić bezpiecznik lub włączyć wyłącznik (naprawy dokonuje personel autoryzowanego serwisu)
	(3) Problemy z gniazdkiem sieciowym.	Sprawdzić gniazdko przy pomocy innego urządzenia elektrycznego.
Kuchenka nie grzeje	(4) Drzwi nie są zamknięte prawidłowo.	Zamknąć drzwi.
Talerz obrotowy hałasuje podczas pracy kuchenki	(5) Zabrudzone kółka talerza i dno kuchenki.	Patrz „Konserwacja kuchenki mikrofalowej” w celu wyczyszczenia zabrudzonych części.

SERWIS

Jeżeli nie można zidentyfikować przyczyny nienormalnej pracy, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z Autoryzowanym Serwisem.

Urządzenie objęte jest 24-miesięczną gwarancją producenta, wymagane jest okazanie dowodu zakupu i wypełnionej i podstemplowanej przez punkt sprzedaży Polskiej Karty Gwarancyjnej.

NUMER SERYJNY PRODUKTU: Gdzie można go znaleźć?

Kontaktując się z Serwisem istotne jest, aby podać model urządzenia i numer seryjny (16-znakowy kod rozpoczynający się cyfrą 3), który można znaleźć na karcie gwarancyjnej lub tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych wyjazdów do serwisu lub zaoszczędzenia kosztów wezwania serwisu.



Niniejsze urządzenie zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2002/96/WE dotyczącą utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Prawidłowe postępowanie ze likwidowanym sprzętem pozwala na uniknięcie potencjalnie szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego skutków wynikających z niewłaściwego usuwania odpadów.

Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że niniejszy produkt nie może być usuwany razem z odpadami gospodarstwa domowego. Należy go przekazać do punktu zajmującego się utylizacją sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Likwidacja takiego sprzętu musi być prowadzona zgodnie ze stosownymi regulacjami dotyczącymi usuwania odpadów.

Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji dotyczących utylizacji niniejszego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami administracyjnymi, punktem utylizacji sprzętu domowego lub sklepem, w którym dokonano zakupu niniejszego produktu.

Poradnik gotowania

KUCHENKI MIKROFALOWE

Energia mikrofalowa wnikając do potrawy jest przyciągana i absorbowana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i cukier.

Mikrofałe powodują, że cząsteczki potrawy zaczynają gwałtownie się poruszać. Gwałtowny ruch tych cząsteczek wskutek tarcia wytwarza ciepło, które gotuje potrawę.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania mikrofalowego:

Naczynia muszą umożliwić przechodzenie przez nie energii mikrofalowej w celu uzyskania maksymalnej wydajności. Mikrofałe mogą swobodnie przechodzić przez ceramikę, szkło, porcelanę i tworzywa sztuczne, jak również przez papier i drewno, jednakże są one odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź. Dlatego też, potrawy nie mogą być gotowane w metalowych pojemnikach.

Potrawy nadające się do gotowania mikrofalowego:

Wiele rodzajów potraw nadaje się do gotowania mikrofalowego, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makarony, ryż, produkty zbożowe, fasola, ryby i mięso. Sosy, desery, zupy, puddingi i przetwory również mogą być gotowane w kuchence mikrofalowej. Generalnie, gotowanie mikrofalowe doskonale nadaje się do każdej potrawy, którą można przyrządzić na płycie kuchennej.

Przykrywanie podczas gotowania

Przykrywanie potraw podczas gotowania jest bardzo istotne ponieważ parująca woda unosi się w postaci pary do góry i wpływa na proces gotowania. Potrawy można przykrywać na różne sposoby, np. talerzem ceramicznym, plastikową przykrywką lub specjalną folią przeznaczoną do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czas odstawienia

Po zakończeniu gotowania istotne jest, aby potrawę odstawić na pewien czas, w celu wyrównania temperatury wewnątrz potrawy.

Poradnik gotowania

Poradnik gotowania dla warzyw mrożonych

Zaleca się używać miski ze szkła pyreksowego z pokrywką. Gotować pod przykryciem przez czas wskazany w tabeli – jest to czas minimalny. Kontynuować gotowanie, aż do uzyskania najbardziej zadowalających wyników.

Wymieszać dwa razy podczas gotowania i raz po zakończeniu gotowania. Dodać sól, ziola lub masło po zakończeniu gotowania. Odstawić na pewien czas pod przykryciem.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas odstawienia (min)	Instrukcje
Szpinak	150 g	P80	5-6	2-3	Dodać 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300 g	P80	8-8	2-3	Dodać 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.
Groszek	300 g	P80	7-8	2-3	Dodać 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Fasolka zielona	300 g	P80	7½ -8½	2-3	Dodać 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.
Warzywa mieszane (marchew/ groszek/ kukurydza)	300 g	P80	7-8	2-3	Dodać 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Warzywa mieszane (mieszanka chińska)	300 g	P80	7½ -8½	2-3	Dodać 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.

Poradnik gotowania

Poradnik gotowania dla warzyw świeżych

Zaleca się używać miski ze szkła pyreksowego z pokrywką. Dodać 30-45 ml (2-3 łyżki stołowe) zimnej wody na każde 250 g, jeżeli nie są zalecane inne ilości – patrz tabela. Gotować pod przykryciem przez czas wskazany w tabeli – jest to czas minimalny. Kontynuować gotowanie, aż do uzyskania najbardziej zadowalających wyników. Wymieszać dwa razy podczas gotowania i raz po zakończeniu gotowania. Dodać sól, zioła lub masło po zakończeniu gotowania. Odstawić na 3 minuty pod przykryciem.

Wskazówka: Pokroić świeże warzywa na równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas gotowania.

Wszystkie świeże warzywa należy gotować z wykorzystaniem pełnej mocy mikrofal (P100).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas odstawienia (min)	Instrukcje
Brokuły	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Przygotować równej wielkości różyczki. Ułożyć trzonami do środka.
Brukselka	250 g	5-5½	3	Dodać 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250 g	3½-4	3	Pokroić marchew na plasterki o równej wielkości.
Kalafior	250 g 500 g	3½-4 6½-7½	3	Przygotować równej wielkości różyczki. Większe różyczki przekroić na połowę. Ułożyć trzonami do środka.
Cukinia	250 g	3-3½	3	Pokroić cukinię na plasterki. Dodać 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotować do miękkości.
Bakłażany	250 g	2½-3	3	Pokroić bakłażany na małe plasterki i skropić 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Pory	250 g	3-3½	3	Pokroić pory na cienkie plasterki.
Grzyby	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Przygotować małe w całości lub większe pokrojone grzyby. Nie dodawać wody. Skropić sokiem z cytryny. Doprawić solą i pieprzem. Osączyć przed podaniem.
Cebule	250 g	4-4½	3	Pokroić cebule na plasterki lub połówki. Dodać tylko 15 ml (łyżkę stołową) wody.
Papryka	250 g	3½-4	3	Pokroić paprykę na małe kawałki.
Ziemniaki	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Zważyć obrane ziemniaki i pokroić na połówki lub ćwiartki o podobnej wielkości.
Rzepa	250 g	4½-5	3	Pokroić rzepę w drobną kostkę.

Poradnik gotowania

Poradnik gotowania dla ryżu i makaryny

Ryż: Zaleca się używać dużej miski ze szkła pyreksowego z pokrywką – podczas gotowania ryż dwukrotnie zwiększa swoją objętość. Gotować pod przykryciem.

Po zakończeniu gotowania, wymieszać przed odstawieniem oraz posolić i dodać zioła i masło.

Uwaga: ryż nie powinien wchłonać wszystkiej wody do czasu zakończenia gotowania.

Makaron: Zaleca się używać dużej miski ze szkła pyreksowego. Dodać wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszać. Gotować przez przykrycia.

Mieszać od czasu do czasu podczas gotowania i po ugotowaniu. Przykryć na czas odstawienia, a potem dokładnie odsączyć.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas odstawienia (min)	Instrukcje
Ryż biały (paraboliczny)	250 g 375 g	P100	15-16 17½-18½	5	Dodać 500 ml zimnej wody. Dodać 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (paraboliczny)	250 g 375 g	P100	20-21 22-23	5	Dodać 500 ml zimnej wody. Dodać 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	P100	16-17	5	Dodać 500 ml zimnej wody.
Mieszananka zbożowa (ryż + produkty zbożowe)	250 g	P100	17-18	5	Dodać 400 ml zimnej wody.
Makaron	250 g	P100	10-11	5	Dodać 100 ml gorącej wody.

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa potrzebuje na podgrzanie potrawy zaledwie ułamka czasu wymaganego do tego celu przez konwencjonalne płyty kuchenne.

Zaleca się stosować poziomy mocy i czasy podgrzewania wskazane w kolejnych tabelach.

Czasy w tabelach podano przy założeniu, że płyny posiadają temperaturę pokojową około 18 do 20°C, lub że są schłodzone do temperatury około +5 do +7°C.

Układanie i przykrywanie

Należy unikać podgrzewania dużych porcji, takich jak udziec – zazwyczaj ich powierzchnia ulega wysuszeniu zanim podgrzeje się ich środek. Mniejsze porcje można podgrzewać z większym powodzeniem.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre potrawy można podgrzewać z wykorzystaniem maksymalnej mocy mikrofal, podczas gdy inne wymagają mniejszego poziomu mocy.

Zaleca się korzystać z załączonych tabel. Na ogół, korzystniejsze jest podgrzewanie potraw przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie wtedy, gdy potrawa jest delikatna, w dużej ilości lub podatna na szybkie podgrzewanie (na przykład, paszteciki).

Podczas podgrzewania zaleca się mieszać lub odwracać potrawę w celu uzyskania jak najlepszych wyników. Jeżeli jest to możliwe, należy ponownie wymieszać przed podaniem.

Poradnik gotowania

Należy zachować szczególną ostrożność podczas podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby zapobiec gwałtownemu wrzeniu płynów i możliwemu poparzeniu, zaleca się ich mieszanie przed, podczas i po podgrzaniu. Zaleca się ich pozostawienie w kuchence na czas odstawienia. Zaleca się również włożenie do płynu plastikowej łyżki lub szklanej pałeczki. Należy unikać przegrzewania (i tym samym, psucia) potraw. W razie potrzeby, korzystne jest niedoszacowanie czasu gotowania i następnie przedłużenie czasu podgrzewania.

Czas podgrzewania i odstawienia

Podczas podgrzewania potrawy po raz pierwszy, korzystne jest sporządzenie notatki dotyczącej czasu podgrzewania – w celu wykorzystania w przyszłości.

Zawsze należy upewnić się, że potrawa została podgrzana w całej objętości.

Odstawić potrawę na krótki okres czasu po podgrzaniu – aby umożliwić wyrównanie się temperatury. Zalecany czas odstawienia po podgrzaniu to 2-4 minut, jeżeli nie zalecono innego czasu w tabeli.

Należy zachować szczególną ostrożność podczas podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Patrz również rozdział dotyczący środków bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze należy odczekać około 20 sekund od momentu wyłączenia kuchenki w celu umożliwienia wyrównania się temperatury. W razie potrzeby, można mieszać podczas podgrzewania oraz ZAWSZE należy wymieszać po podgrzaniu. Aby zapobiec gwałtownemu wrzeniu płynów i możliwemu poparzeniu, zaleca się włożenie do płynu plastikowej łyżki lub szklanej pałeczki oraz mieszanie płynu przed, podczas i po podgrzaniu.

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

ODŻYWKA DLA DZIECI:

Przełożyć do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryć plastikową pokrywką. Dobrze wymieszać po podgrzaniu. Odstawić na 2-3 minuty po podgrzaniu. Ponownie wymieszać i sprawdzić temperaturę. Zalecana temperatura podawania: 30-40°C.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:

Wlać mleko do wyjałowionej butelki szklanej. Podgrzewać bez przykrycia. Nigdy nie należy podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ butelka może eksplodować w razie przegrzania. Dokładnie wstrząsnąć przed odstawieniem, a potem ponownie przed podaniem! Zawsze należy dokładnie sprawdzić temperaturę mleka lub odżywki dla niemowląt przed podaniem dziecku. Zalecana temperatura podawania: około 37°C.

UWAGA:

Odżywki dla dzieci szczególnie wymagają sprawdzenia przed podaniem, aby zapobiec poparzeniom.

Zaleca się korzystać z poziomów mocy i czasów podgrzewania wskazanych w kolejnej tabeli.

Poradnik gotowania

Podgrzewanie płynów i potraw

Zaleca się korzystać z poziomów mocy i czasów podanych w poniższej tabeli jako wytycznych dla podgrzewania.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas odstawienia (min)	Instrukcje
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda w temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Włączyć do ceramicznej filiżanki i podgrzewać bez przykrycia. Umieścić 1 filiżankę w środku, 2 naprzeciw siebie, 3 lub 4 po okręgu. Zamieszać ostrożnie przed i po odstawieniu, zachować ostrożność przy wyjmowaniu z kuchenki.
Zupa (schłodzona)	250 g 350 g 450 g 550 g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Włączyć do głębokiego talerza ceramicznego lub głębokiej miski ceramicznej. Przykryć plastikową pokrywką. Dobrze wymieszać po podgrzaniu. Ponownie wymieszać przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350 g	P80	4½-5½	2-3	Włożyć gulasz do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryć plastikową pokrywką. Mieszać od czasu do czasu podczas podgrzewania oraz ponownie przed odstawieniem i podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	P60	3½-4½	3	Wyłożyć makaron na płaski talerz ceramiczny. Przykryć folią przeznaczoną do kuchenek mikrofalowych. Wymieszać przed podaniem.
Pierogi z sosem (schłodzone)	350 g	P80	4-5	3	Włożyć pierogi (np. ravioli, tortellini) do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryć plastikową pokrywką. Mieszać od czasu do czasu podczas podgrzewania oraz ponownie przed odstawieniem i podaniem.

Poradnik gotowania

Podgrzewanie mleka i odżywek dla niemowląt

Zaleca się korzystać z poziomów mocy i czasów podanych w poniższej tabeli jako wytycznych dla podgrzewania.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas odstawienia (min)	Instrukcje
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	P80	30 sekund	2-3	Włożyć do głębokiego talerza ceramicznego. Podgrzewać pod przykryciem. Wymieszać po zakończeniu podgrzewania. Odstawić na 2-3 minuty. Przed podaniem, dobrze wymieszać i dokładnie sprawdzić temperaturę.
Odżywka dla dzieci (produkty zbożowe + mleko + owoce)	190 g	P80	20 sekund	2-3	Włożyć do głębokiego talerza ceramicznego. Podgrzewać pod przykryciem. Wymieszać po zakończeniu podgrzewania. Odstawić na 2-3 minuty. Przed podaniem, dobrze wymieszać i dokładnie sprawdzić temperaturę.
Mleko dla niemowląt	100 ml 200 ml	P30	30-40 sekund 1 min do 1 min 10 sekund	2-3	Dobrze wymieszać lub potrząsnąć i włożyć do wyjąłowanej butelki szklanej. Umieścić w środku talerza obrotowego. Podgrzewać bez przykrycia. Dobrze potrząsnąć i odstawić na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem, dobrze potrząsnąć i dokładnie sprawdzić temperaturę.

Poradnik gotowania

GRILLOWANIE

Grzałka do grillowania umieszczona jest pod sufitem komory kuchenki. Działa gdy drzwi są zamknięte i gdy talerz wykonuje ruch obrotowy. Obrót talerza zapewnia równomierne rumienienie się potraw. Wstępne nagrzanie grilla przez 4 minuty powoduje szybsze rumienienie się potraw.

Naczynia do grillowania:

Powinny być żaroodporne i mogą zawierać metalowe elementy. Nie należy używać naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

Potrawy nadające się do grillowania:

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i szynki, cienkie porcje ryby, kanapki oraz wszelkiego rodzaju tosty z przybraniem.

ISTOTNA UWAGA:

Należy pamiętać, że potrawę należy umieścić na ruszcie, jeżeli nie są podane inne instrukcje.

MIKROFALE + GRILL

Niniejszy tryb gotowania stanowi połączenie grillowania z szybkością gotowania mikrofalowego. Działa tylko wtedy, gdy drzwi są zamknięte i gdy talerz wykonuje ruch obrotowy. Obrót talerza zapewnia równomierne rumienienie się potraw.

Naczynia do gotowania mikrofalowego + grillowania

Należy używać naczyń, przez które przechodzi promieniowanie mikrofalowe. Naczynia powinny być żaroodporne. W trybie tym nie należy używać naczyń metalowych. Nie należy również używać naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

Potrawy nadające się do gotowania mikrofalowego + grillowania

Potrawy nadające się do gotowania w trybie kombinowanym obejmują różnego rodzaju potrawy, które wymagają podgrzewania i zrumienienia (np. zapiekanki z makaronu), a także potrawy wymagające krótkiego czasu na zrumienienie wierzchu potrawy. Trybu tego można również używać do dużych porcji potraw, dla których korzystne jest posiadanie zrumienionej i chrupiącej skórki (np. kawałki kurczaka, które należy obrócić w połowie czasu grillowania). Patrz tabela grillowania w celu uzyskania dalszych szczegółów.

Potrawę należy obrócić, jeżeli ma być ona zrumieniona z obu stron.

Poradnik gotowania

Poradnik grillowania dla świeżej żywności

Przy użyciu funkcji grillowania należy wstępnie nagrzać grill przez 4 minuty.

Zaleca się korzystać z poziomów mocy i czasów podanych w poniższej tabeli jako wytycznych dla grillowania.

Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona Czas (min)	2. strona Czas (min)	Instrukcje
Tosty	4 sztuki (po 25 g)	Tylko grill	3½-4½	3-4	Ułożyć tosty obok siebie na ruszcie.
Bułki (już upieczone)	2-4 sztuk	Tylko grill	2½-3½	1½-2½	Rozłożyć bułki najpierw spodem do góry po okręgu bezpośrednio na talerzu obrotowym.
Zapiekane pomidory	200 g (2 sztuki) 400 g (4 sztuki)	C2	3½-4½ 5-6	-	Przekroić pomidory na połowę. Na wierzchu położyć trochę sera. Rozłożyć po okręgu na płaskim naczyniu ze szkła pyreksowego. Naczynie umieścić na ruszcie.
Tost z serem i pomidorem	4 sztuki (300 g)	C2	4-5	-	Najpierw zrumienić kromki pieczywa tostowego. Rozłożyć tosty z przybraniem na ruszcie. Odstawić na 2-3 minuty.
Tosty hawajskie (ananas, szynka, plastry sera)	2 sztuki (300 g) 4 sztuki (600 g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Najpierw zrumienić kromki pieczywa tostowego. Rozłożyć tosty z przybraniem na ruszcie. Tosty układać naprzeciw siebie bezpośrednio na ruszcie. Odstawić na 2-3 minuty.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Przekroić ziemniaki na połowę. Ułożyć na ruszcie po okręgu stroną odkrojoną w kierunku do grilla.
Gratin z ziemniaków i warzyw (schłodzony)	500 g	C1	9-11	-	Umieścić świeży gratin w małym naczyniu ze szkła pyreksowego, Umieścić potrawę na ruszcie. Po zapieczeniu odstawić na 2-3 minuty.
Kawałki kurczaka	450 g (2 sztuki) 650 g (2-3 sztuk) 850 g (4 sztuki)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Kawałki kurczaka natrzeć olejem i przyprawami. Rozłożyć po okręgu kośćmi do środka. Odstawić na 2-3 minuty.
Kurczak pieczony	900 g 1100 g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Kurczaka natrzeć olejem i przyprawami. Ułożyć kurczaka bezpośrednio na talerzu obrotowym najpierw piersiami do dołu (1. strona), a potem piersiami do góry (2. strona). Odstawić na 5 minut po upieczeniu.

Poradnik gotowania

Poradnik grillowania dla świeżej żywności

Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona Czas (min)	2. strona Czas (min)	Instrukcje
Kotlety jagnięce (średnie)	400 g (4 sztuki)	Tylko grill	10-12	8-9	Kotlety jagnięce natrzeć olejem i przyprawami. Ułożyć po okręgu na ruszcie. Po zapieczeniu, odstawić na 2-3 minuty.
Steki wieprzowe	250 g (2 sztuki) 500 g (4 sztuki)	Mikrofal + grill	C2 6-7 8-10	(Tylko grill) 5-6 7-8	Steki jagnięce natrzeć olejem i przyprawami. Ułożyć po okręgu na ruszcie. Po zapieczeniu, odstawić na 2-3 minuty.
Pieczona ryba	450 g 650 g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Skórę całej ryby natrzeć olejem ziołami i przyprawami. Ułożyć ryby na ruszcie obok siebie (głowa przy ogonie).
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g) 4 jabłka (ok. 800 g)	C2	6-7 10-12	-	Wydrążyć jabłka i wypełnić je rodzynkami i dżemem. Na wierzchu umieścić kilka plasterków migdałów. Ułożyć jabłka na płaskim naczyniu ze szkła pyreksowego. Potrawę umieścić bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Poradnik gotowania

Poradnik grillowania dla mrożonej żywności

Zaleca się korzystać z poziomów mocy i czasów podanych w poniższej tabeli jako wytycznych dla grillowania.

Mrożona żywność	Porcja	Moc	1. strona Czas (min)	2. strona Czas (min)	Instrukcje
Bułki (po ok. 50 g)	2 sztuki 4 sztuki	Mikro fale + grill	C2 1½-2 2½-3	Tylko grill 2-3 2-3	Rozłożyć bułki najpierw spodem do góry po okręgu bezpośrednio na talerzu obrotowym. Drugą stronę bułek zapiekać według upodobania. Odstawić na 2-5 minut.
Bagietki/ pieczywo czosnkowe	200-250 g (1 sztuka)	Mikro fale + grill	C1 3½-4	Tylko grill 2-3	Ułożyć zamrożoną bagietkę ukośnie na papierze do pieczenia na ruszcie. Po zapieczeniu odstawić na 2-3 minuty.
Gratin z ziemniaków i warzyw	400 g	C1	13-15	-	Umieścić zamrożony gratin w małym naczyniu ze szkła pyreksowego. Umieścić potrawę na ruszcie. Po zapieczeniu odstawić na 2-3 minuty.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	C1	14-16	-	Umieścić zamrożoną pastę w małym prostokątnym naczyniu ze szkła pyreksowego. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu obrotowym. Po zapieczeniu odstawić na 2-3 minuty.
Gratin z ryby	400 g	C1	16-18	-	Umieścić zamrożoną rybę w małym prostokątnym naczyniu ze szkła pyreksowego. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu obrotowym. Po zapieczeniu odstawić na 2-3 minuty.