

MANUALE D'USO

FORNO DA INCASSO

IT

INSTRUCTION MANUAL

BUILT-IN OVEN

EN

MANUEL D'UTILISATION

FOUR ENCASTRABLE

FR

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAUBACKOFEN

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

INBOUWOVEN

NL

MANUAL DE USO

HORNO EMPOTRADO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

FORNO DE ENCASTRAR

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

RU

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

PIEKARNIK DO ZABUDOWY

PL

SF4400MCX1



ITALIANO

Gentile Cliente, desideriamo ringraziarLa per la fiducia accordataci.

Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica, abbinata ad una progettazione tecnica innovativa, offre oggetti unici che diventano elementi d'arredo.

AugurandoLe di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

ENGLISH

Dear customer, we would like to thank you for your confidence in us.

By choosing one of our products, you have opted for solutions where research for beauty meets innovative technical design to provide unique objects which become pieces of furniture.

We hope you get the most out of your household appliance.

Kindest regards.

FRANÇAIS

Cher Client, nous souhaitons vous remercier pour la confiance que vous nous accordez.

En choisissant l'un de nos produits, vous avez opté pour des solutions dont la recherche esthétique, associée à une conception technique innovante, offre des objets uniques qui deviennent des éléments de décoration. Tout en vous souhaitant d'apprécier pleinement les fonctions de votre appareil électroménager, nous vous présentons nos salutations les plus cordiales.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Mit der Wahl eines unserer Produkte haben Sie sich für Lösungen entschieden, deren Ästhetik und innovativer technischer Entwurf Einrichtungsgegenstände von besonderem Design schaffen.

In der Hoffnung, dass Sie die Funktionen Ihres Haushaltsgerätes voll und ganz genießen und schätzen werden, verbleiben wir mit freundlichen Grüßen.

NEDERLANDS

Geachte klant, we danken u hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen.

Door voor een van onze producten te kiezen hebt u gekozen voor oplossingen met een esthetiek en innovatief technisch ontwerp die resulteren in unieke voorwerpen die een onderdeel van uw meubilair zullen worden.

We hopen dat u de functionaliteiten van uw huishoudtoestel ten volle zal waarderen.

Met hoogachting

ESPAÑOL

Estimado Cliente, deseamos darle las gracias por la confianza que ha depositado en nosotros.

Al elegir uno de nuestros productos, usted ha optado por soluciones en que la búsqueda estética, combinada con una proyectación técnica innovadora, ofrece objetos únicos que se convierten en elementos de decoración.

Deseándole que pueda apreciar plenamente las funcionalidades de su electrodoméstico, le enviamos nuestros saludos más cordiales.

PORTUGUÊS

Caro Cliente, queremos agradecer-lhe pela confiança que em nós deposita.

Ao escolher um produto nosso, optou por soluções em que a procura estética, combinada com uma concepção técnica inovadora, oferece objetos únicos que se transformam em elementos de decoração. Desejando-lhe que desfrute totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos mais sinceros cumprimentos.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент! Благодарим вас за оказанное нам доверие.

Приобретенная вами продукция нашей марки предоставляет решения, в которых изысканная эстетика в сочетании с инновационным техническим дизайном воплощена в уникальные изделия, идеально сочетающиеся с элементами интерьера.

Надеемся, что вы в полной мере оцените разнообразные функции вашего электроприбора. Выражаем вам наше глубокое уважение.

POLSKI

Szanowni Klienci, dziękujemy za okazane nam zaufanie.

Wybierając jeden z naszych produktów, wybrali Państwo rozwiązanie, które łącząc walory estetyczne z innowacyjnym wzornictwem technicznym, oferuje unikatowe przedmioty wyposażenia wnętrza.

Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia.

Serdecznie pozdrawiamy.

Spis treści

| | |
|---|------------|
| 1 Instrukcje | 469 |
| 1.1 Ogólne zalecenia na temat bezpieczeństwa | 469 |
| 1.2 Instrukcje dotyczące korzystania z mikrofal | 470 |
| 1.3 Zmniejszenie ryzyka obrażeń ciała osób Instalacja uziemiająca | 472 |
| 1.4 Odpowiedzialność producenta | 472 |
| 1.5 Przeznaczenie urządzenia | 472 |
| 1.6 Tabliczka znamionowa | 472 |
| 1.7 Wskazówki dotyczące energii i środowiska | 473 |
| 1.8 Utylizacja | 473 |
| 1.9 Niniejsza instrukcja obsługi | 474 |
| 1.10 Jak czytać instrukcję obsługi | 474 |
| 2 Opis | 475 |
| 2.1 Nazwy części kuchenki i akcesoriów | 475 |
| 2.2 Dane techniczne | 476 |
| 3 Użytkowanie | 477 |
| 3.1 Talerz obrotowy | 477 |
| 3.2 Naczynia | 478 |
| 3.3 Materiały, które można stosować w kuchenie mikrofalowej | 479 |
| 3.4 Materiały, których należy unikać w kuchenie mikrofalowej | 480 |
| 3.5 Twoje nowe urządzenie | 480 |
| 3.6 Przed pierwszym użyciem urządzenia | 484 |
| 3.7 Ustawianie kuchenki | 484 |
| 3.8 Kuchenka mikrofalowa | 486 |
| 3.9 Działanie MicroCombi | 488 |
| 3.10 Programy automatyczne | 489 |
| 3.11 Programy rozmrażania | 490 |
| 3.12 Opcje ustawiania czasu | 491 |
| 3.13 Blokada przed dziećmi | 492 |
| 3.14 Funkcja pamięci | 493 |
| 3.15 Szybki start | 493 |
| 4 Ekspercki poradnik kulinarny | 494 |
| 4.1 Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie w kuchenie mikrofalowej | 494 |
| 4.2 Rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie zamrożonej żywności | 496 |
| 4.3 Podgrzewanie żywności | 498 |
| 4.4 Gotowanie żywności | 500 |
| 4.5 Popcorn do kuchenki mikrofalowej | 501 |
| 4.6 Wskazówki dotyczące kuchenki mikrofalowej | 502 |
| 4.7 Ciasta i wypieki | 502 |
| 4.8 Wskazówki dotyczące pieczenia | 505 |
| 4.9 Pieczenie i grillowanie | 506 |
| 4.10 Wskazówki dotyczące pieczenia i grillowania | 513 |
| 4.11 Zapiekanki, tosty z dodatkami | 514 |

Spis treści

| | |
|--------------------------------------|------------|
| 4.12 Produkty gotowe, mrożone | 515 |
| 5 Czyszczenie i konserwacja | 516 |
| 5.1 Środki czyszczące | 516 |
| 5.2 Tabela usterek | 518 |
| 5.3 Akrylamid w środkach spożywczych | 519 |
| 6 Instalacja | 520 |
| 6.1 Jednostki montażowe | 520 |
| 6.2 Wymiary instalacyjne | 521 |
| 6.3 Ważne informacje | 523 |

Zaleca się uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, która zawiera wszystkie wskazówki dotyczące zachowania estetyki i funkcjonalności urządzenia.

Więcej informacji o produkcie: www.smeg.com



1 Instrukcje

WAŻNE ZALECENIA NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI.

1.1 Ogólne zalecenia na temat bezpieczeństwa

Ryzyko obrażeń ciała

- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku uszkodzenia drzwiczek lub uszczelki drzwiczek, nie wolno używać kuchenki do momentu jej naprawy przez wykwalifikowaną osobę.
- **OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie wszelkich napraw lub czynności serwisowych obejmujących zdjęcie obudowy zabezpieczającej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby inne niż wykwalifikowany personel jest niebezpieczne.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy podgrzewać płynów ani żywności w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to ich wybuchem.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenia i jego dostępne części bardzo się nagrzewają.
- Nigdy nie dotykać elementów grzejnych podczas użytkowania.
- Trzymać dzieci poniżej ósmego roku życia w bezpiecznej odległości, jeżeli nie znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej i psychicznej lub bez doświadczenia w obsłudze urządzeń elektrycznych, o ile są one nadzorowane lub poinstruowane przez dorosłych, którzy są odpowiedzialni za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci nie mogą nigdy bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie może być nigdy czyszczone przez dzieci bez nadzoru.
- Wyłączyć urządzenie natychmiast po użyciu.
- W przypadku wydostawania się dymu należy wyłączyć lub odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdusić ewentualne płomienie.
- Nigdy nie podejmować prób gaszenia płomieni lub ognia wodą.
- Zlecić wykwalifikowanemu personelowi przeprowadzenie instalacji i interwencji pomocniczych, zgodnie z obowiązującymi normami.
- Nie modyfikować tego urządzenia.
- Nie wprowadzać spiczastych metalowych przedmiotów (sztućców ani przyborów kuchennych) do otworów w urządzeniu.



- Nie podejmować prób naprawy urządzenia samodzielnie lub bez interwencji wykwalifikowanego technika.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z działem wsparcia technicznego, który dokona jego wymiany.

Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Nie używać ściernych ani żrących detergentów na częściach szklanych (np. produkty w proszku, odplamiacze i metalowe gąbki).
- Użyć drewnianych lub plastikowych przyborów.
- Nie używać strumienia pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i szczelin odprowadzających ciepło.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas operacji gotowania potraw, z których może wydzielać się tłuszcz lub olej.
- Pod żadnym pozorem nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Nie układać żadnych ciężarów ani nie siadać na otwartych drzwiach urządzenia.
- Uważać, aby żadne przedmioty nie utknęły w drzwiach.

1.2 Instrukcje dotyczące korzystania z mikrofal

- Sprawdzić urządzenie wizualnie podczas gotowania potraw w plastikowych lub papierowych pojemnikach.
- Kuchenki mikrofalowej należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw do spożycia. Inne rodzaje zastosowań są surowo zabronione (np. suszenie odzieży, podgrzewanie kapci, gąbek, mokrych ściereczek itp., odwadnianie żywności), ponieważ mogą one prowadzić do ryzyka obrażeń lub pożaru.
- Urządzenie należy stale czyścić i usuwać wszelkie pozostałości jedzenia.
- Nie używać kuchenki mikrofalowej do suszenia żywności.
- Nie używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania olejów ani do smażenia.
- Nie używać urządzenia do podgrzewania żywności ani napojów zawierających alkohol.
- Żywności dla niemowląt nie należy podgrzewać w szczelnych pojemnikach. Zdjąć pokrywkę lub smoczek (w przypadku butelek dla niemowląt). Zawsze sprawdzać temperaturę produktu po zakończeniu podgrzewania, nie powinna być ona zbyt wysoka. Aby uzyskać równomierną temperaturę i uniknąć poparzenia, zawartość należy zamieszać lub wstrząsnąć.



- Nie podgrzewać jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo; mogą eksplodować nawet po zakończeniu procesu podgrzewania.
- Przed gotowaniem potraw z twardą skórką (np. ziemniaki, jabłka itp.) należy nakłuć skórę.
- Nie podgrzewać żywności zawartej w opakowaniach z żywnością.
- Nie używać funkcji mikrofal, gdy kuchenka jest pusta.
- Używać naczyń i przyborów kuchennych odpowiednich do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Nie używać pojemników aluminiowych do gotowania potraw.
- Nie używać naczyń z metalowymi dekoracjami (pozlacanych lub srebrnych).
- Urządzenie działa w paśmie ISM 2,4GHz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, urządzenie należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).

Instrukcje użytkowania urządzeń stacjonarnych i urządzeń do zabudowy, które są używane na wysokości 900 mm nad podłogą lub powyżej oraz które posiadają odłączany talerz obrotowy określają, że podczas wyjmowania pojemników z urządzenia należy zachować ostrożność, aby nie przemieścić talerza obrotowego. Nie dotyczy to urządzeń z poziomymi drzwiczkami na zawiasach.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z aktualnie obowiązującymi normami i dyrektywami dotyczącymi bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej. Zaleca się jednak, aby osoby noszące rozrusznik serca zachowywały minimalną odległość 20-30 cm pomiędzy działającą kuchenką mikrofalową a rozrusznikiem. Aby uzyskać więcej informacji należy skontaktować się z producentem rozrusznika serca.



Instrukcje

1.3 Zmniejszenie ryzyka obrażeń ciała osób Instalacja uziemiająca



Napięcie Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym. Dotknięcie niektórych elementów wewnętrznych może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć. Nie demontować tego urządzenia.
- Ryzyko porażenia prądem elektrycznym
- Niewłaściwe użycie instalacji uziemiającej może prowadzić do porażenia prądem.
- Nie podłączać wtyczki do gniazdka, dopóki urządzenie nie zostanie właściwie zainstalowane i uziemione.
- Urządzenie należy uziemić. W przypadku zwarcia obwodu elektrycznego uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem poprzez zapewnienie przewodu odprowadzającego dla prądu.
- W przypadku niezrozumienia instrukcji dotyczących uziemienia lub wątpliwości, czy urządzenie zostało odpowiednio uziemione należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem lub serwisantem.
- W przypadku konieczności zastosowania przedłużacza należy stosować wyłącznie przedłużacz 3-żyłowy.

1. Urządzenie wyposażone jest w krótki przewód zasilający w celu uniknięcia ryzyka zaplątania lub potknięcia się o długi przewód.
2. W przypadku stosowania długiego przewodu lub przedłużacza:
 - Parametry elektryczne dostępnego na rynku przedłużacza powinny być przynajmniej tak samo wysokie jak parametry elektryczne urządzenia.

- Przedłużacz powinien zawierać przewód 3-żyłowy.
- Długi przewód należy ułożyć w taki sposób, aby nie zwisał poza blat lub stół, gdzie może zostać pociągnięty przez dzieci lub w który można się niechcący zaplątać.

1.4 Odpowiedzialność producenta

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia osób lub uszkodzenia mienia spowodowane przez:

- Użycie urządzenia odmienne od przewidzianego;
- Nieprzestrzeganie zaleceń instrukcji obsługi;
- Manipulowanie przy jakiegokolwiek części urządzenia;
- Stosowanie nieoryginalnych części zamiennych.

1.5 Przeznaczenie urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do gotowania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe. Nie można go używać:
 - w kuchniach dla pracowników, sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - w gospodarstwach/objektach agroturystycznych.
 - przez gości w hotelach, motelach i obiektach oferujących usługi hotelarskie.
 - w obiektach typu bed and breakfast.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi minutnikami lub z systemami zdalnego sterowania.

1.6 Tabliczka znamionowa

- Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i markę urządzenia. Pod żadnym pozorem nie usuwać tabliczki znamionowej.



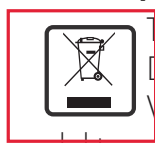
1.7 Wskazówki dotyczące energii i środowiska

Tutaj można znaleźć wskazówki jak oszczędzać energię podczas pieczenia i smażenia oraz jak prawidłowo przeprowadzić utylizację urządzenia.

Oszczędzanie energii

- Piekarnik należy rozgrzewać tylko wtedy, gdy jest to przewidziane w przepisie lub w tabelach instrukcji obsługi.
- Używać ciemnych, czarnych lakierowanych lub emaliowanych form do pieczenia. Pochłaniają one szczególnie dobrze ciepło.
- Podczas gotowania, pieczenia lub smażenia należy jak najrzadziej otwierać drzwiczki kuchenki.
- Najlepiej jest upiec kilka ciast jedno po drugim. Kuchenka jest jeszcze ciepła. W ten sposób skraca się czas pieczenia drugiego ciasta.
- Można również ustawić dwie formy do pieczenia obok siebie.

1.8 Utylizacja



To urządzenie jest zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Dyrektywa określa ramy zbiórki i recyklingu starych urządzeń, które obowiązują w całej UE.



Napięcie

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie.
- Odłączyć kabel zasilający od układu elektrycznego.

W celu utylizacji urządzenia:

- Przeciąć kabel zasilający i usunąć go wraz z wtyczką (jeżeli jest obecna).
- Dostarczyć urządzenie do odpowiedniego centrum recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócić je sprzedawcy detalicznemu przy zakupie równoważnego produktu, w stosunku jeden do jednego.

Nasze urządzenia są pakowane w materiały nie zanieczyszczające środowiska i nadające się do recyklingu.

- Dostarczyć materiały opakowaniowe do odpowiedniego centrum recyklingu.



Plastikowe opakowanie

Niebezpieczeństwo uduszenia

- Nie pozostawiać opakowania ani żadnej jego części bez nadzoru.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się plastikowymi torebkami opakowaniowymi.



Instrukcje

1.9 Niniejsza instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi jest integralną częścią urządzenia i dlatego musi być przechowywana w całości i dostępna dla użytkownika przez cały okres użytkowania urządzenia.

- Przeczytać uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia.

1.10 Jak czytać instrukcję obsługi

W niniejszej instrukcji obsługi zastosowano następujące konwencje czytania:

Instrukcje



Ogólne informacje dotyczące niniejszej instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i ostatecznej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i jego akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje dotyczące użytkowania urządzenia i jego akcesoriów, porady dotyczące gotowania.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Instalacja



Informacje dla wykwalifikowanego technika: Instalacja, obsługa i przegląd.



Instrukcje bezpieczeństwa



Informacja



Porada

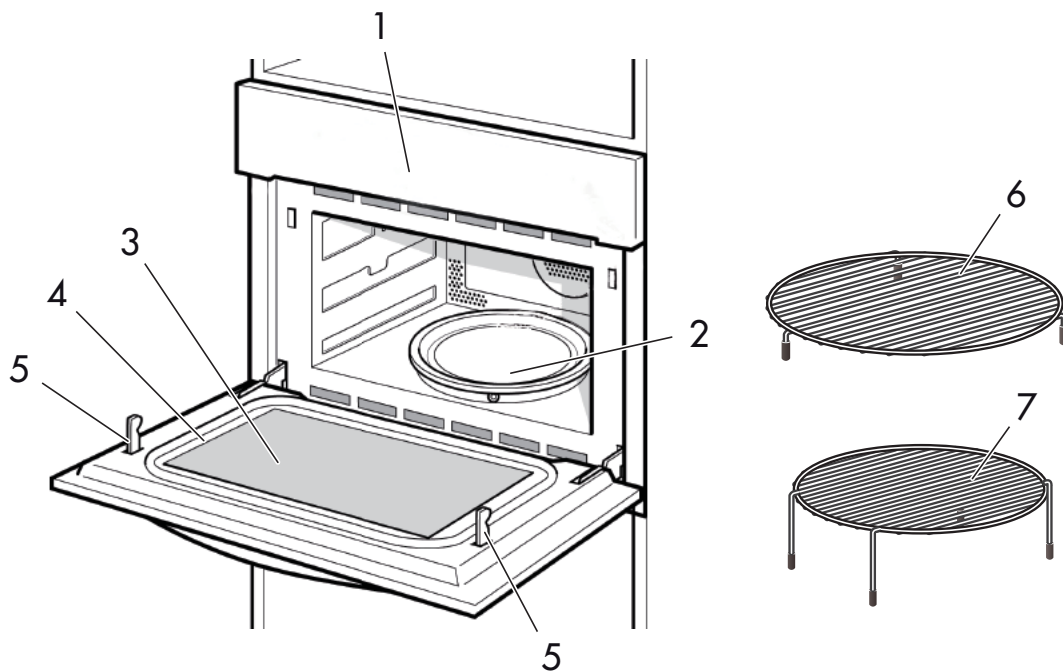
1. Użyć sekwencji instrukcji.

- Instrukcja jednorazowego użytku.



2 Opis

2.1 Nazwy części kuchenki i akcesoriów



1 Panel sterowania

2 Szklany talerz

3 Okienko obserwacyjne

4 Zespół drzwiczek

5 System blokady bezpieczeństwa

6 Niższy stojak z drutu

7 Wyższy stojak z drutu



2.2 Dane techniczne

| | |
|---------------|------------|
| Model: | SF4400MCX1 |
|---------------|------------|

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Napięcie znamionowe: | 230V~50Hz |
|-----------------------------|-----------|

| | |
|--|-------|
| Znamionowa moc wyjściowa (mikrofalowa): | 900 W |
|--|-------|

| | |
|----------------------------|------|
| Pojemność kuchenki: | 44 L |
|----------------------------|------|

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Średnica talerza obrotowego: | Ø 360 mm |
|-------------------------------------|----------|

| | |
|----------------------------|---------------|
| Wymiary zewnętrzne: | 597x568x454mm |
|----------------------------|---------------|

| | |
|--------------------|-----------|
| Masa netto: | Ok. 36 kg |
|--------------------|-----------|



3 Użytkowanie

Wyjąć kuchenkę i wszystkie pozostałe akcesoria z opakowania oraz wnętrza kuchenki.

Kuchenka dostarczana jest z następującymi akcesoriami:

- Szklany talerz
- Niższy stojak z drutu.
- Wyższy stojak z drutu.
- Zespół pierścienia talerza obrotowego
- Instrukcja obsługi.

3.1 Talerz obrotowy

Jako podłoże dla stojaka z drutu.

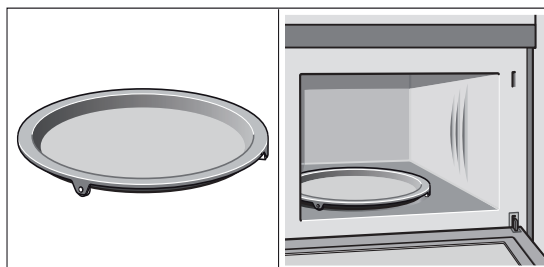
Potrawy, które wymagają szczególnie dużej ilości ciepła od spodu, mogą być przygotowywane bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Talerz obrotowy może obracać się zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

- Nigdy nie używać kuchenki mikrofalowej bez talerza obrotowego.
- Talerz obrotowy wytrzyma obciążenie max. 5 kg.
- Talerz obrotowy musi obracać się przy wszystkich rodzajach podgrzewania.
- Nigdy nie ustawiać szklanego talerza do góry nogami. Nigdy nie należy blokować ruchów szklanego talerza.
- Podczas gotowania należy zawsze używać zarówno szklanego talerza, jak i zespołu pierścienia talerza obrotowego.
- Podczas gotowania wszelką żywność oraz pojemniki spożywcze należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu.
- W przypadku pęknięcia lub stłuczenia talerza szklanego lub zespołu pierścienia talerza obrotowego należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Rodzaj oraz ilość akcesoriów uzależniona jest od aktualnego zapotrzebowania.

Instalacja talerza obrotowego

Umieścić talerz obrotowy na napędzie, pośrodku komory kuchenki. Upewnić się, że jest on prawidłowo dopasowany.



Niższy stojak z drutu



Do kuchenki mikrofalowej oraz do pieczenia i smażenia w kuchence.

Wyższy stojak z drutu



Do grillowania, np. steków, kiełbasek oraz do opiekania chleba.

Jako podpora do płytkich naczyń.

Czyszczenie akcesoriów

Przed pierwszym użyciem akcesoriów należy je dokładnie wyczyścić gorącą wodą z mydłem i miękką ściereczką do naczyń.



3.2 Naczynia



Uwaga

Ryzyko poważnych obrażeń ciała

wykonywanie wszelkich napraw lub czynności serwisowych obejmujących zdjęcie obudowy zabezpieczającej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby inne niż wykwalifikowany personel jest niebezpieczne.

Patrz instrukcje na „Materiały, które można stosować w kuchence mikrofalowej”.

Użycie niektórych niemetalowych naczyń w kuchence mikrofalowej może być niebezpieczne. W razie wątpliwości można wykonać test naczynia, przeprowadzając poniższą procedurę.

Test naczynia:

1. Napełnić pojemnik nadający się do użytku w kuchenkach mikrofalowych 1 szklanką zimnej wody (250 ml) i ustawić obok testowanego naczynia.
2. Włączyć urządzenie na maksymalną moc na 1 minutę.
3. Ostrożnie dotknąć naczynia. Jeżeli puste naczynie jest ciepłe, nie należy stosować go w mikrofalówce.
4. Nie gotować dłużej niż jedną minutę.



3.3 Materiały, które można stosować w kuchence mikrofalowej

| Naczynia | Uwagi |
|---------------------------------|--|
| Formy do zapiekania | Postępować zgodnie z zaleceniami producenta. Dno formy do zapiekania powinno mieć wysokość co najmniej 5 mm nad talerzem obrotowym. Nieprawidłowe użycie może spowodować pęknięcie talerza. |
| Zastawa obiadowa | Tylko nadający się do zastosowania w kuchence mikrofalowej. Postępować zgodnie z zaleceniami producenta. Nie używać pękniętych ani wyszczerbionych naczyń. |
| Szklane stoiki | Zawsze należy usunąć zakrętkę. Stosować wyłącznie do podgrzewania żywności, do momentu ogrzania. Większość szklanych stoików nie jest odporna na wysoką temperaturę, co grozi ich pęknięciem. |
| Szklane naczynia | Wyłącznie żaroodporne naczynia do zastosowania w piekarniku. Upewnić się, że nie ma metalowego wykończenia. Nie używać pękniętych ani wyszczerbionych naczyń. |
| Torby do gotowania w piekarniku | Postępować zgodnie z zaleceniami producenta. Nie zamykać metalowym klipsem. Wykonać otwory umożliwiające odprowadzenie pary. |
| Talerze i kubki papierowe | Stosować wyłącznie do krótkiego gotowania/podgrzewania. Podczas gotowania nie pozostawiać kuchenki bez nadzoru. |
| Ręczniki papierowe | Stosować podczas podgrzewania do przykrycia jedzenia w celu pochłaniania tłuszczu. Stosować pod nadzorem wyłącznie do krótkiego gotowania. |
| Pergamin | Stosować jako przykrycie zapobiegające rozpryskiwaniu lub materiał do owijania podczas gotowania na parze. |
| Plastik | Tylko nadający się do zastosowania w kuchence mikrofalowej. Postępować zgodnie z zaleceniami producenta. Powinien być oznaczony informacją „Można stosować w kuchence mikrofalowej”. Niektóre plastikowe naczynia miękną wraz z ogrzewaniem się znajdującego się w nich jedzenia. „Torebki do gotowania” i szczelnie zamknięte torebki plastikowe należy rozszczelnić, nakłuć lub zapewnić wentylację, zgodnie z informacją na opakowaniu. |
| Plastikowa folia spożywcza | Tylko nadający się do zastosowania w kuchence mikrofalowej. Stosować do przykrywania jedzenia podczas gotowania, w celu zachowania wilgoci. Nie dopuszczać do kontaktu folii z jedzeniem. |
| Termometry | Tylko nadające się do zastosowania w kuchence mikrofalowej (termometry do mięs i cukiernicze). |
| Papier woskowany | Stosować jako przykrycie zapobiegające rozpryskiwaniu lub w celu zachowania wilgoci. |



Użytkowanie

3.4 Materiały, których należy unikać w kuchence mikrofalowej

| Naczynia | Uwagi |
|--|---|
| Aluminiowe tacki | Mogą spowodować wyładowania łukowe. Przełożyć jedzenie do naczynia nadającego się do zastosowania w kuchence mikrofalowej. |
| Pudełka spożywcze z metalowymi uchwytami | Mogą spowodować wyładowania łukowe. Przełożyć jedzenie do naczynia nadającego się do zastosowania w kuchence mikrofalowej. |
| Metalowe lub wykończone metalem naczynia | Metal osłania żywność przed promieniowaniem mikrofalowym. Metalowe wykończenia mogą spowodować wyładowania łukowe. |
| Metalowe klipsy zwijane | Mogą spowodować wyładowania łukowe i pożar kuchenki. |
| Papierowe torby | Może spowodować pożar w kuchence. |
| Pianka z tworzywa sztucznego | W wyniku działania wysokich temperatur pianka z tworzywa sztucznego topi się i powoduje skażenie znajdującego się wewnątrz płynu. |
| Drewno | Podczas zastosowania w kuchence mikrofalowej drewno wysycha, co grozi jego rozłamaniem lub pęknięciem |

3.5 Twoje nowe urządzenie

Odnieść się do tej sekcji, aby zapoznać się z nowym urządzeniem.

Został objaśniony panel sterowania i poszczególne elementy sterujące. Znajdują się tu informacje dotyczące komory kuchenki i akcesoriów.












Panel sterowania





Przyciski dotykowe i wyświetlacz

Przyciski dotykowe służą do ustawiania różnych funkcji dodatkowych. Na wyświetlaczu można odczytać ustawione wartości.

| Symbol | Funkcja |
|---|---|
|  | MIKROFAŁA |
|  | OBIEG |
|  | WENTYLATOR Z GRILLEM |
|  | GRILL |
|  | OBIEG + SPÓD |
| M | PAMIĘĆ (MEMORY) |
| - + | REGULACJA PARAMETRÓW |
|  | TEMPERATURA/WAGA |
| P | AUTOPROGRAMY |
|  | ROZMRAŻANIE |
|  | DOTKNAĆ I PRZYTRZYMAĆ: BLOKADA PRZED DZIEĆMI DOTKNAĆ KRÓTKO: SZYBKE PODGRZEWANIE |
|  | ZEGAR |
|  | START |
|  | DOTKNAĆ KRÓTKO: STOP DOTKNAĆ DWA RAZY: ANULUJ |



Użytkowanie

Wyświetlacz funkcyjny

Za pomocą przycisków funkcyjnych ustawić rodzaj podgrzewania.

| Funkcja | | Użytkowanie |
|----------|---|--|
| | OBIEG | Do pieczenia biszkoptów w formach, tarty i serników, a także tortów, pizzy i drobnych wypieków na blasze. Temperatura 50°C pozwala zachować smak potraw po przechowywaniu w wysokiej temperaturze przez 1-2 godziny. |
| | WENTYLATOR Z GRILLEM | Drób staje się brązowy i chrupiący. Przy tym ustawieniu najlepiej sprawdzają się zapiekanki i dania z grilla. |
| | OBIEG + SPÓD | Do mrożonych, gotowych produktów i potraw wymagających dużej ilości ciepła od spodu. |
| | GRILL | Wybrać między poziomem wysokim, średnim lub niskim. Idealne rozwiązanie do grillowania kilku steków, kiełbasek, kawałków ryby lub kromek chleba. |
| | OBIEG + KUCHENKA MIKROFALOWA | Użyć tej funkcji do szybkiego pieczenia potraw. W tym samym czasie użyć funkcji 3D gorące powietrze |
| | WENTYLATOR Z GRILLEM + KUCHENKA MIKROFALOWA | Drób staje się brązowy i chrupiący. Przy tym ustawieniu najlepiej sprawdzają się zapiekanki i dania z grilla. Użyć tej funkcji do równomiernego pieczenia potraw. |
| | OBIEG + SPÓD + KUCHENKA MIKROFALOWA | Użyć tej funkcji do szybkiego pieczenia potraw. W tym samym czasie użyć funkcji ustawiania pizzy. |
| | GRILL + MIKROFALA | Używać tej funkcji do szybkiego gotowania potraw, a jednocześnie nadawania im brązowej skórki. |
| | ROZMRAŻANIE | 2 programy rozmrażania |
| P | AUTOPROGRAMY | 13 programów gotowania Rodzaj podgrzewania i czas gotowania są ustawiane według wagi |
| | MIKROFALA | Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie. |



Regulacja parametrów

Użyć przycisków regulacyjnych, aby ustawić parametry.

| Parametr | Funkcja |
|-------------------------|---|
| AUTOMATYCZNY WYBÓR MENU | Wybór 13 programów automatycznych. Od P 01 do P 13 . |
| TEMPERATURA | Wybór temperatury gotowania (°C). : 50, 100, 105, 110...230 : 100, 105, 110...230 : 100, 105, 110...230 + : 50, 100, 105, 110...230 + : 100, 105, 110...230 + : 100, 105, 110...230 |
| WAGA | Ustawianie wagi gotowania |
| CZAS | Ustawianie czasu gotowania |
| MIKROFALA | Wybór mocy kuchenki mikrofalowej: 100W, 300W 450W, 700W i 900W |

Wentylator chłodzący

Urządzenie wyposażone jest w wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się podczas pracy. Gorące powietrze wydostaje się nad drzwiami.

Po zakończeniu pracy wentylator chłodzący pracuje jeszcze przez pewien czas.



Podczas działania kuchenki mikrofalowej urządzenie pozostaje chłodne. Wentylator chłodzący będzie nadal włączony. Wentylator może pracować nawet po zakończeniu działania kuchenki mikrofalowej.

PL



Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać.



Kondensacja może pojawić się na szybie drzwi, ścianach wewnętrznych i podłodze. Jest to zjawisko normalne i nie wpływa negatywnie na działanie kuchenki mikrofalowej. Po zakończeniu gotowania wytrzeć skropliny.




3.6 Przed pierwszym użyciem urządzenia

Tutaj znajdziesz wszystko, co należy zrobić przed pierwszym użyciem kuchenki do przygotowywania potraw. W pierwszej kolejności przeczytać sekcję „Ogólne zalecenia na temat bezpieczeństwa”.

Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia, „00:00” będzie migać, brzęczyk wyda pojedynczy sygnał. Ustawić zegar.

1. Dotknąć przycisk „— +” pomiędzy godziną 00:00 a 23:59.
2. Dotknąć przycisk .




Czas jest ustawiony.

Rozgrzewanie kuchenki

Aby usunąć zapach nowej kuchenki, rozgrzać ją gdy jest pusta i zamknięta.

Jedna godzina z opcją  3D gorące powietrze o temperaturze 230 °C.

Upewnić się o braku resztek opakowania w kuchenke i w jej komorze.




1. Dotknąć przycisk , aby ustawić funkcję gorącego powietrza.
2. Dotknąć przycisk „— +”, aby ustawić temperaturę na 230 °C.
3. Dotknąć przycisk . Dotknąć przycisk „— +”, aby ustawić czas gotowania wynoszący 60 minut.
4. Dotknąć przycisk . Kuchenka zaczyna się nagrzewać.

3.7 Ustawianie kuchenki


Kuchenkę można ustawić na różne sposoby. Tutaj zostało wyjaśnione, jak wybrać żądany rodzaj podgrzewania i temperatury lub ustawienie grilla. Można również wybrać czas gotowania w kuchenke dla danej potrawy. Należy zapoznać się z sekcją Ustawianie opcji ustawiania czasu.

Ustawianie rodzaju podgrzewania i temperatury



Przykład:  3D gorące powietrze w temperaturze 200 °C przez 25 minut.

1. Dotknąć przycisk , aby ustawić funkcję gorącego powietrza.
2. Domyślna temperatura 180 °C będzie migać.
3. Dotknąć przycisk „— +”, aby ustawić temperaturę na 200 °C.
4. Dotknąć przycisk . Dotknąć przycisk „— +”, aby ustawić czas gotowania wynoszący 25 minut.
5. Dotknąć przycisk . Kuchenka zaczyna się nagrzewać.


Otwieranie drzwi kuchenki podczas działania

Działanie jest zawieszane. Po zamknięciu drzwiczek dotknąć przycisk . Działanie jest kontynuowane.

Wstrzymywanie działania

Dotknąć przycisk , aby wstrzymać działanie. Następnie dotknąć przycisk , aby kontynuować działanie.

Zmiana czasu gotowania

Można to zrobić w każdej chwili. Dotknąć przycisk . Dotknąć przycisk „— +”, aby zmienić czas gotowania.



Zmiana temperatury

Można to zrobić w każdej chwili. Dotknąć przycisk dla nowego ustawienia temperatury. Dotknąć przycisk „- +”, aby ustawić temperaturę.

Anulowanie operacji

Dotknąć przycisk dwukrotnie, aby anulować operację.

Szybkie podgrzewanie

Dzięki szybkiemu podgrzewaniu kuchenka szczególnie szybko osiąga ustawioną temperaturę.

Szybkie podgrzewanie jest dostępne dla następujących typów ogrzewania:

| | |
|--|---|
| | OBIEG |
| | WENTYLATOR Z GRILLEM |
| | OBIEG + KUCHENKA MIKROFALOWA |
| | WENTYLATOR Z GRILLEM + KUCHENKA MIKROFALOWA |
| | OBIEG + SPÓD |
| | OBIEG + SPÓD + KUCHENKA MIKROFALOWA |

Aby zapewnić prawidłowy rezultat gotowania w kuchence, wkładać potrawy do komory gotowania dopiero po zakończeniu fazy podgrzewania.

1. Ustawić rodzaj grzania i temperaturę.
2. Dotknąć przycisk .
3. Symbol pojawia się na wyświetlaczu.
4. Dotknąć przycisk .

Kuchenka zaczyna się nagrzewać.

Proces podgrzewania jest zakończony

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Symbol miga na wyświetlaczu. Włożyć danie do kuchenki.

Anulowanie szybkiego podgrzewania

Podczas ustawiania funkcji szybkiego podgrzewania, dotknięcie / może anulować tę funkcję.

Podczas szybkiego podgrzewania, dotknięcie lub / może anulować tę funkcję. Można również otworzyć drzwi, aby anulować tę funkcję.

i

- Funkcja szybkiego podgrzewania działa tylko wtedy, gdy został już wybrany jeden z powyższych trybów. Podczas podgrzewania funkcja kuchenki mikrofalowej jest wyłączona.
- Jedynie gdy usłyszysz się alarm a ikona podgrzewania zacznie migać, można otworzyć drzwi i włożyć żywność do środka.



3.8 Kuchenka mikrofalowa

W produktach spożywczych mikrofałe przekształcane są na ciepło. Kuchenka mikrofalowa może być używana solo, tzn. samodzielnie lub w połączeniu z innym rodzajem podgrzewania. Obecne są tu informacje o naczyniach żaroodpornych oraz o tym, jak ustawić kuchenkę mikrofalową.



W Ekspersckim poradniku kulinarnym zostały zawarte przykłady rozmrażania, podgrzewania i gotowania w kuchenke mikrofalowej.



Wielkości skokowe regulacji czasu przetłącznika programatora są następujące:

- 0-1 min: 1 sekunda
- 1-5 min: 10 sekund
- 5-15 min: 30 sekund
- 15-60 min: 1 minuta
- 60 min: 5 minut

Uwagi dotyczące naczyń żaroodpornych

Odpowiednie naczynia żaroodporne

Odpowiednimi naczyniami są naczynia żaroodporne wykonane ze szkła, ceramiki szklanej, porcelany, ceramiki lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Materiały te przepuszczają mikrofałe.

Można również użyć naczyń do serwowania. Dzięki temu nie trzeba przekładać jedzenia z jednego naczynia do drugiego. Naczynia żaroodporne z ozdobnymi złotymi lub srebrnymi wykończeniami należy używać tylko wtedy, gdy producent gwarantuje, że nadają się one do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Nieodpowiednie naczynia żaroodporne

Metalowe naczynia żaroodporne są nieodpowiednie. Metal nie przepuszcza mikrofał. Żywność w przykrytych metalowych pojemnikach pozostanie zimna.

Test naczyń żaroodpornych

Nie włączać kuchenki mikrofalowej jeśli nie ma w niej potraw. Poniższy test naczyń żaroodpornych jest jedynym wyjątkiem od tej reguły.

Jeśli nie jest się pewnym czy naczynia żaroodporne nadają się do użytku w kuchenke mikrofalowej, należy wykonać poniższy test:

1. Podgrzewać puste naczynie żaroodporne na maksymalnej mocy przez 1/2 do 1 minuty.
2. W tym czasie od czasu do czasu sprawdzać temperaturę.

Naczynie żaroodporne powinno być nadal zimne lub ciepłe w dotyku.

Naczynie żaroodporne jest nieodpowiednie, jeśli staje się gorące lub powstają iskry.



Ustawienia mocy kuchenki mikrofalowej

Użyć przycisku , aby ustawić żądaną moc kuchenki mikrofalowej.




| | |
|-------|---|
| 100 W | <ul style="list-style-type: none"> • Rozmrażanie wrażliwej/delikatnej żywności • Rozmrażanie żywności o nieregularnych kształtach • Zmiękczenie lodów • Wyrastanie ciasta |
| 300 W | <ul style="list-style-type: none"> • Rozmrażanie • Topienie czekolady i masła |
| 450 W | <ul style="list-style-type: none"> • gotowanie ryżu, zup |
| 700 W | <ul style="list-style-type: none"> • Ponowne podgrzewanie • Gotowanie grzybów, skorupiaków • Gotowanie potraw zawierających jaja i ser |
| 900 W | <ul style="list-style-type: none"> • Gotowanie wody, ponowne podgrzewanie • Gotowanie kurczaka, ryb, warzyw |



- Po dotknięciu przycisku zapala się wybrana moc.
- Moc kuchenki mikrofalowej może być ustawiona na 900 W przez maksymalnie 30 minut. Przy wszystkich innych ustawieniach mocy maksymalny czas gotowania wynosi 1 godzinę 30 minut.

Ustawianie kuchenki mikrofalowej

Przykład: Ustawienie mocy kuchenki mikrofalowej 300 W, czas gotowania 17 minut

1. Dotknąć przycisk  kuchenki mikrofalowej. Pojawi się domyślna moc kuchenki mikrofalowej 900W i zacznie migać domyślny czas gotowania.
2. Dotknąć przycisk , domyślna moc kuchenki mikrofalowej będzie migać. Dotknąć przycisk „— +”, aby ustawić moc kuchenki mikrofalowej na 300W.
3. Dotknąć przycisk , domyślny czas gotowania będzie migać. Dotknąć przycisk „— +”, aby ustawić czas gotowania wynoszący 17 minut


4. Dotknąć przycisk .

Rozpoczyna się praca. Na wyświetlaczu rozpoczyna się wsteczne odliczanie czasu gotowania.


Czas gotowania upłynął

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Działanie kuchenki mikrofalowej zostało zakończone.

Otwieranie drzwi kuchenki podczas działania

Działanie jest zawieszane. Po zamknięciu drzwiczek dotknąć przycisk . Działanie jest kontynuowane.

Zmiana czasu gotowania

Można to zrobić w każdej chwili. Dotknąć przycisk . Dotknąć przycisk „— +”, aby zmienić czas gotowania.

Zmiana ustawienia mocy kuchenki mikrofalowej

Można to zrobić w każdej chwili.

Dotknąć przycisk  dla nowego ustawienia mocy kuchenki mikrofalowej. Dotknąć przycisk „— +”, aby ustawić moc kuchenki mikrofalowej.


Wstrzymywanie działania

Dotknąć krótko przycisk . Kuchenka jest wstrzymana. Dotknąć ponownie przycisk , aby kontynuować operację.

Anulowanie operacji

Dotknąć przycisk  dwukrotnie, aby anulować operację.



- Po dotknięciu przycisku kuchenki mikrofalowej , najwyższe ustawienie mocy kuchenki mikrofalowej zawsze świeci się jako ustawienie sugerowane.
- Jeśli podczas gotowania zostaną otwarte drzwi urządzenia, wentylator może nadal pracować.



Użytkowanie

3.9 Działanie MicroCombi






Obejmuje jednoczesne działanie grilla i kuchenki mikrofalowej. Korzystanie z kuchenki mikrofalowej sprawia, że potrawy są gotowe szybciej i są nadal ładnie przyrumienione.

Można włączyć wszystkie ustawienia mocy kuchenki mikrofalowej.

Wyjątek: 900 W

Ustawianie działania kombi kuchenki mikrofalowej

Przykład: kuchenka mikrofalowa 100 W, 17 minut i gorące powietrze 190 °C.

1. Dotknąć przycisk , aby ustawić funkcję gorącego powietrza.
2. Domyślna temperatura 180°C będzie migać. Dotknąć przycisk „— +”, aby ustawić temperaturę na 190 °C.
3. Dotknąć przycisk , aby przejść do trybu . Domyślna moc kuchenki mikrofalowej 300W będzie migać, a następnie dotknąć przycisk „— +”, aby ustawić moc kuchenki mikrofalowej na 100W.
4. Dotknąć przycisk . Dotknąć przycisk „— +”, aby ustawić czas gotowania wynoszący 17 minut.
5. Dotknąć przycisk .


Rozpoczyna się praca urządzenia.

Rozpoczyna się wsteczne odliczanie czasu gotowania.



Czas gotowania upłynął

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Tryb kombinowany został zakończony.


Otwieranie drzwiczek kuchenki podczas gotowania

Działanie jest zawieszono. Po zamknięciu drzwiczek dotknąć krótko przycisk . Następnie program będzie kontynuowany.

Wstrzymywanie działania

Dotknąć krótko przycisk . Kuchenka jest wstrzymana. Dotknąć ponownie przycisk , aby kontynuować operację.

Zmiana czasu gotowania

Można to zrobić w każdej chwili. Dotknąć przycisk . Dotknąć przycisk „— +”, aby zmienić czas gotowania.


Zmiana ustawienia mocy kuchenki mikrofalowej

Można to zrobić w każdej chwili.


Dotknąć przycisk  dla nowego ustawienia mocy kuchenki mikrofalowej. Dotknąć przycisk „— +”, aby ustawić moc kuchenki mikrofalowej.

Zmiana temperatury

Można to zrobić w każdej chwili.

Dotknąć przycisk  dla nowego ustawienia temperatury. Dotknąć przycisk „— +”, aby ustawić temperaturę.

Anulowanie operacji

Dotknąć przycisk  dwukrotnie, aby anulować operację.



3.10 Programy automatyczne



Programy automatyczne umożliwiają bardzo łatwe przygotowywanie potraw. Wybrać program i wprowadzić wagę potrawy. Program automatyczny wybiera optymalne ustawienie. Można wybrać spośród 13 programów.

Potrawy należy zawsze umieszczać w zimnej komorze gotowania.

Ustawianie programu

Po wybraniu programu ustawić kuchenkę. Przełącznik temperatury musi być ustawiony w pozycji wyłączonej.

Przykład: Program 3 z wagą 1 kilograma.

1. Dotknąć przycisk **P**. Na wyświetlaczu pojawi się numer pierwszego programu.
2. Dotknąć przycisk „— +” lub **P A**, aby wybrać numer programu P03.
3. Dotknąć przycisk .
4. Dotknąć przycisk „— +”, aby ustawić wagę, zostanie wyświetlony czas gotowania.
5. Dotknąć przycisk . Program rozpoczyna się. Widoczne jest wsteczne odliczanie czasu gotowania.

Automatyczny wybór menu

| Program | Kategoria | Element |
|---------|--------------|---|
| P1** | Warzywa | Świeże warzywa |
| P2** | Dodatki | Ziemniaki - obrane/ugotowane |
| P3* | Dodatki | Ziemniaki - pieczone Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obrócić potrawę. Kuchenka mikrofalowa kombi automatycznie rozpocznie następną fazę. |
| P4 | Drób/ryby | Kawałki kurczaka Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obrócić potrawę. Kuchenka mikrofalowa kombi automatycznie rozpocznie następną fazę |
| P5* | Pieczyno | Ciasto |
| P6* | Pieczyno | Szarlotka |
| P7* | Pieczyno | kruche ciasto |
| P8** | Podgrzewanie | Napoje/zupa |
| P9** | Podgrzewanie | Posiłek na talerzu |
| P10** | Podgrzewanie | Sos/potrawy duszone/dania |
| P11* | Gotowe | Mrożone-Pizza |



Użytkowanie

| Program | Kategoria | Element |
|---------|-----------|--|
| P12* | Gotowe | Mrożone-Frytki z kuchenki Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obrócić potrawę. Kuchenka mikrofalowa kombi automatycznie rozpocznie następną fazę. |
| P13* | Gotowe | Mrożone-Lasagne |



- Programy oznaczone * są podgrzewane. Podczas podgrzewania czas gotowania zostaje wstrzymany, a symbol podgrzewania świeci się. Po zakończeniu podgrzewania rozlegnie się alarm, a symbol podgrzewania będzie migał.
- Programy z ** wykorzystują tylko funkcję kuchenki mikrofalowej.

Koniec programu

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Kuchenka przestaje się nagrzewać.

Zmiana programu

Po rozpoczęciu programu nie można zmienić numeru programu i wagi.

Anulowanie programu




Dotknąć przycisk  aby anulować operację.

Zmiana czasu gotowania

W przypadku korzystania z programów automatycznych nie można zmienić czasu gotowania.

3.11 Programy rozmrażania

Można użyć 2 programów rozmrażania do rozmrażania mięsa, drobiu i chleba.

1. Dotknąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się numer pierwszego programu.
2. Dotknąć przycisk „- +”, aby wybrać numer programu.
3. Dotknąć przycisk .
4. Dotknąć przycisk „- +”, aby ustawić wagę, zostanie wyświetlony czas gotowania.
5. Dotknąć przycisk . Program rozpoczyna się. Widoczne jest wsteczne odliczanie czasu gotowania.

Przygotowywanie żywności

- Stosować żywność, która została zamrożona w temperaturze -18 °C i przechowywana w porcjach o możliwie jak najmniejszej grubości.
Wyjąć żywność przeznaczoną do rozmrożenia ze wszystkich opakowań i zważyć ją. Do ustawienia programu należy znać wagę.
- Podczas rozmrażania mięsa lub drobiu wytwarza się płyn. Odsączyć go podczas obracania mięsa i drobiu i w żadnym wypadku nie używać go do innych celów ani nie dopuszczać do kontaktu z innymi produktami spożywczymi.



Naczynie żaroodporne

- Umieścić żywność w płytkim naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej, np. na porcelanowym lub szklanym talerzu, bez przykrywania.
- Podczas rozmrażania kurczaka i porcji kurczaka (d 01) dwukrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący, że potrawę należy obrócić.

Czas odstawienia

- Rozmrożoną żywność należy odstawić na dodatkowe 10 do 30 minut, aż osiągnie równomierną temperaturę. Duże kawałki mięsa wymagają dłuższego czasu odstawienia niż mniejsze kawałki. Płaskie kawałki mięsa i wyroby z mięsa mielonego powinny być oddzielone od siebie przed odstawieniem.


Po tym czasie można kontynuować przygotowywanie potraw, nawet jeśli grube kawałki mięsa mogą być nadal zamrożone w środku.

Na tym etapie można usunąć podroby z drobiu.

| Nr programu | Rozmrażanie | Zakres wagowy w kg |
|-------------|-----------------------|--------------------|
| d 01* | mięso, drób i ryby | 0,20 - 1,00 |
| d 02* | chleb, ciasto i owoce | 0,10 - 0,50 |



*Podczas rozmrażania, umieścić żywność na niższym stojaku z drutu

3.12 Opcje ustawiania czasu

Kuchenka posiada różne opcje ustawiania czasu. Można użyć przycisku , aby wywołać menu i przełączać się między poszczególnymi funkcjami. Opcję ustawiania czasu, która została już skonfigurowana, można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku „- +”.

Ustawianie minutnika

Można używać minutnika jako minutnika kuchennego. Działa on niezależnie od kuchenki. Minutnik posiada własny sygnał dźwiękowy. W ten sposób można określić czy to minutnik czy czas gotowania, który upłynął.

1. W stanie oczekiwania. Dotknąć przycisk , aby uruchomić minutnik kuchenny. Pojawi się „00:00”.
2. Dotknąć przycisk „- +”, aby ustawić tylko czas minutnika. Maksymalny czas to 5 godzin.
3. Dotknąć przycisk  aby uruchomić minutnik.

Upłynięcie czasu trwania minutnika

Rozlega się sygnał dźwiękowy.

Anulowanie czasu trwania minutnika

Dotknąć przycisk  aby anulować czas trwania minutnika.

Ustawianie czasu gotowania

Czas gotowania potrawy może być ustawiony na kuchenke. Po upływie czasu gotowania kuchenka wyłącza się automatycznie. Oznacza to, że nie trzeba przerywać innych prac, aby wyłączyć kuchenkę. Czas gotowania nie może zostać przypadkowo przekroczony. Kuchenka włącza się. Czas gotowania przeprowadza wsteczne odliczanie na wyświetlaczu.


Czas gotowania upłynął

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Kuchenka przestaje się nagrzewać.





Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia, „00:00” będzie migać, brzęczyk wyda pojedynczy sygnał. Ustawić zegar.

1. Dotknąć przycisk „— +” pomiędzy godziną 00:00 a 23:59
2. Dotknąć przycisk . Czas jest ustawiony.

Zmiana zegara

1. Dotknąć i przytrzymać przycisk  przez 3 sekundy w stanie oczekiwania. Aktualny czas zniknie, a następnie na wyświetlaczu zacznie migać czas.
2. Dotknąć przycisk „— +”, aby ustawić nową godzinę i dotknąć przycisk  aby potwierdzić ustawienie.



3.13 Blokada przed dziećmi


Kuchenka posiada blokadę przed dziećmi, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu przez dzieci.

Kuchenka nie będzie reagować na żadne ustawienia. Minutnik i zegar mogą być również ustawione po włączeniu blokady przed dziećmi.



Włączanie blokady przed dziećmi


Wymagania: Nie powinien być ustawiony żaden czas gotowania, a przełącznik funkcji znajduje się w pozycji wyłączonej.

Dotknąć i przytrzymać przycisk /  przez ok. 3 sekundy.

Symbol  pojawia się na wyświetlaczu. Blokada przed dziećmi została aktywowana.

Wyłączanie blokady przed dziećmi

Dotknąć i przytrzymać przycisk /  przez ok. 3 sekundy.




Symbol  na wyświetlaczu gaśnie. Blokada przed dziećmi została dezaktywowana.

Blokada przed dziećmi przy innych operacjach gotowania


Gdy zostały ustawione inne programy gotowania, blokada przed dziećmi nie działa.





3.14 Funkcja pamięci

1. Po zakończeniu trybu gotowania, lecz bez dotykania przycisku  dotknąć przycisk **M**, aby przejść do trybu gotowania z pamięcią. Czas gotowania i bieżący segment pamięci będą wyświetlane naprzemiennie na ekranie. Inne zachowują oryginalne ustawienie.
2. Dotknąć ponownie przycisk **M**, aby wybrać procedurę N1-N3 pamięci. Na ekranie będą wyświetlane naprzemiennie N1, N2, N3. Po zakończeniu wyboru zaprzestać naciskania.
3. Dotknąć przycisk , aby rozpocząć gotowanie z pamięcią. Jeśli nie ma takiej potrzeby, dotknąć przycisk , aby anulować, a ekran powróci do wyświetlania czasu gotowania.
4. Jeśli bieżący segment pamięci był już wcześniej zapisany, poprzednio zapisane segmenty zostaną zastąpione podczas ponownego zapisywania na tym segmencie.

Korzystanie z funkcji pamięci

1. W stanie oczekiwania, dotknąć przycisk **M** ekran wyświetli ustawiony program gotowania. Czas gotowania i segment pamięci będą wyświetlane naprzemiennie. Jeśli nie ustawiono żadnego segmentu pamięci, wyświetlony zostanie bieżący segment pamięci.
2. Dotknąć przycisk **M** kilkakrotnie, aby wybrać procedurę N1-N3 pamięci. Na ekranie pojawi się N1, N2, N3.
3. Dotknąć przycisk , aby rozpocząć gotowanie z pamięcią.

3.15 Szybki start

1. W stanie oczekiwania, dotknąć przycisk  aby rozpocząć 30 sekundowe gotowanie z mocą kuchenki 900W.
2. Podczas gotowania (z wyjątkiem funkcji automatycznego gotowania i rozmrażania), każde kolejne naciśnięcie przycisku  może wydłużyć 30 sekundowy czas gotowania do odpowiedniego MAX. czasu gotowania.



Użytkowanie

4 Ekspercki poradnik kulinarny

Tutaj znajduje się wybór przepisów oraz idealne dla nich ustawienia. Obecne są porady jaki rodzaj podgrzewania i jaka temperatura lub ustawienie mocy kuchenki mikrofalowej jest najlepsze dla Twojego posiłku.

Można tam znaleźć informacje o odpowiednich akcesoriach i wysokości, na jaką należy je włożyć. Znajdują się tam również wskazówki dotyczące naczyń żaroodpornych i metod przygotowywania potraw.



- Wartości podane w tabeli odnoszą się zawsze do potraw włożonych do komory gotowania, gdy jest ona zimna i pusta. Rozgrzewać urządzenie tylko wtedy, gdy jest to zalecane w tabeli. Przed użyciem urządzenia należy usunąć wszystkie akcesoria z komory gotowania, których nie będzie się używać.
- Akcesoria należy wyłożyć papierem do pieczenia dopiero po ich rozgrzaniu.
- Czasy podane w tabelach są jedynie orientacyjne. Będą one zależały od jakości i składu żywności.
- Używać dostarczonych akcesoriów. Dodatkowe akcesoria można nabyć w specjalistycznych punktach sprzedaży lub w serwisie posprzedażowym.
- Podczas wyjmowania akcesoriów lub naczyń żaroodpornych z komory gotowania należy zawsze używać ściereczki lub rękawic kuchennych.

4.1 Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie w kuchenke mikrofalowej

Poniższe tabele przedstawiają liczne opcje i ustawienia kuchenki mikrofalowej.

Czasy podane w tabelach są jedynie orientacyjne. Mogą się one różnić w zależności od użytego naczynia żaroodpornego, jakości, temperatury i konsystencji potrawy.

Zakresy czasowe są często podawane w tabelach. Najpierw ustawić najkrótszy czas, a następnie w razie potrzeby wydłużyć czas.

Może się zdarzyć, że dysponuje się innymi ilościami niż podane w tabelach. Można zastosować następującą, praktyczną zasadę: Podwójna ilość - nieco mniej niż podwójny czas gotowania, połowa ilości - połowa czasu gotowania.

Rozmrażanie



- Umieścić zamrożoną żywność w otwartym pojemniku na niższym stojaku z drutu.
- Delikatne części, takie jak udko i skrzydełka kurczaka lub tłuste zewnętrzne warstwy pieczeni, można przykryć małymi kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może dotykać ścianek komory gotowania. Folię można wyjąć w połowie czasu rozmrażania.
- Obrócić lub zamieszać żywność raz lub dwa razy podczas rozmrażania. Duże kawałki jedzenia należy obrócić kilka razy. Podczas obracania usunąć płyn, który powstał w wyniku rozmrażania.
- Umieścić żywność bezpośrednio na talerzu obrotowym.



- Rozmrożone produkty pozostawić w temperaturze pokojowej na kolejne 10 do 60 minut dla ustabilizowania temperatury. Na tym etapie można usunąć podroby z drobiu.

| Rozmrażanie | Waga | Ustawienie mocy kuchenki mikrofalowej w watach, czas gotowania w minutach | Uwagi |
|---|--------|---|--|
| Całe kawałki mięsa (wołowina, cielęcina lub wieprzowina - z kością lub bez kości) | 800 g | 300 W, 15 min + 100 W, 10-20 min | Obrócić kilka razy |
| | 1 kg | 300 W, 20 min + 100 W, 15-25 min | |
| | 1,5 kg | 300 W, 30 min + 100 W, 20-30 min | |
| Mięso w kawałkach lub plasterki wołowiny, cielęciny lub wieprzowiny | 200g | 300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min | Oddzielić wszystkie rozmrożone części podczas obracania |
| | 500 g | 300 W, 5 min + 100 W, 15-20 min | |
| | 800 g | 300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min | |
| Mięso mielone, mieszane | 200g | 100 W, 10-15 min | Zamrażać żywność na płasko, jeśli to możliwe Obrócić kilka razy, usunąć wszelkie rozmrożone mięso |
| | 500 g | 300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min | |
| | 800 g | 300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min | |
| Drób lub porcje drobiu | 600 g | 300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min | Obrócić podczas gotowania. |
| | 1,2 kg | 300 W, 15 min + 100 W, 25-30 min | |
| Kaczka | 2 kg | 300 W, 20 min + 100 W, 30-40 min | Obrócić kilka razy |
| Filet rybny, stek rybny lub plastry | 400 g | 300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min | Oddzielić wszystkie rozmrożone części |
| Ryba w całości | 300 g | 300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min | - |
| | 600 g | 300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min | |
| Warzywa, np. groszek | 300 g | 300 W, 10-15 min | Dokładnie wymieszać podczas rozmrażania. |
| | 600 g | 300 W, 10 min + 100 W, 10-15 min | |
| Owoce, np. maliny | 300 g | 300 W, 7-10 min | Dokładnie wymieszać podczas rozmrażania i oddzielić wszelkie rozmrożone części |
| | 500 g | 300 W, 8 min + 100 W, 5-10 min | |



Użytkowanie

| Rozmrażanie | Waga | Ustawienie mocy kuchenki mikrofalowej w watach, czas gotowania w minutach | Uwagi |
|--|-------|---|--|
| Masło, rozmrażanie | 125 g | 300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min | Usunąć wszystkie opakowania |
| | 250 g | 300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min | |
| Bochenek chleba | 500 g | 300 W, 6 min + 100 W, 5-10 min | Obrócić podczas gotowania. |
| | 1 kg | 300 W, 12 min + 100 W, 15-25 min | |
| Suche ciasta, np. biszkoptowe | 500 g | 100 W, 15-20 min | Tylko w przypadku ciast bez lukru, kremu lub kremu budyniowego, należy oddzielić kawałki ciasta. |
| | 750 g | 300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min | |
| Wilgotne ciasta, np. tarta owocowa, sernik | 500 g | 300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min | Tylko w przypadku ciast bez lukru, kremu lub żelatyny |
| | 750 g | 300 W, 7 min + 100 W, 10-15 min | |

4.2 Rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie zamrożonej żywności



- Wyjąć gotowe posiłki z opakowań. W naczyniach żaroodpornych do kuchenek mikrofalowych nagrzewają się one szybko i równomiernie. Poszczególne składniki posiłku mogą nie wymagać tyle samo czasu na podgrzanie.
- Żywność leżąca płasko, gotuje się szybciej niż żywność ułożona w stos. Dlatego należy rozłożyć potrawy tak, aby były jak najbardziej płaskie w naczyniu żaroodpornym. Różne produkty żywnościowe nie powinny być układane warstwami na sobie.



- Zawsze przykrywać żywność. Jeśli nie posiada się odpowiedniej pokrywki do naczynia żaroodpornego, użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenki mikrofalowej.
- Podczas gotowania 2 lub 3 razy zamieszać lub obrócić potrawę.
- Po podgrzaniu odstawić żywność na kolejne 2 do 5 minut, aby osiągnęła ona równomierną temperaturę.
- Podczas wyjmowania talerzy z kuchenki, należy zawsze używać ściereczki lub rękawic kuchennych.
- Dzięki temu potrawy zachowują swój własny, wyrazisty smak i będą wymagały mniej doprawiania.

Użytkowanie



| Rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie zamrożonej żywności | Waga | Ustawienie mocy kuchenki mikrofalowej w watach, czas gotowania w minutach | Uwagi |
|---|-----------|---|--|
| Menu, danie na talerzu, danie gotowe | 300-400 g | 700 W, 10-15 min | Wyjąć posiłek z opakowania; przykryć potrawę do podgrzania |
| Zupa | 400-500 g | 700 W, 8-10 min | Naczynie żaroodporne z pokrywką |
| Potrawy duszone | 500 g | 700 W, 10-15 min | Naczynie żaroodporne z pokrywką |
| | 1 kg | 700 W, 20-25 min | |
| Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz | 500 g | 700 W, 15-20 min | Naczynie żaroodporne z pokrywką |
| | 1 kg | 700 W, 25-30 min | |
| Ryba, np. steki z fileta | 400 g | 700 W, 10-15 min | Przykryte |
| | 800 g | 700 W, 18-20 min | |
| Dodatki, np. ryż, makaron | 250 g | 700 W, 2-5 min | Naczynie żaroodporne z pokrywką; dodać płyn |
| | 500 g | 700 W, 8-10 min | |
| Warzywa, np. groszek, brokuły, marchew | 300 g | 700 W, 8-10 min | Naczynie żaroodporne z pokrywką, dodać 1 łyżkę wody |
| | 600 g | 700 W, 15-20 min | |
| Szpinak w śmietanie | 450 g | 700 W, 11-16 min | Gotować bez dodatku wody |



Użytkowanie

4.3 Podgrzewanie żywności



Niewłaściwe użytkowanie Ryzyko poparzenia



- Istnieje możliwość opóźnionego wrzenia, gdy ciecz jest podgrzewana.
- Oznacza to, że ciecz osiąga temperaturę wrzenia bez typowych pęcherzyków pary unoszących się na powierzchni. Nawet jeśli pojemnik poruszy się tylko nieznacznie, gorąca ciecz może się nagle zagotować i rozprysnąć. Podczas podgrzewania płynów należy zawsze wkładać łyżkę do pojemnika. Zapobiegnie to opóźnionemu wrzeniu.



Tworzenie się iskier

- Metal – np. łyżka w szklance - musi znajdować się w odległości co najmniej 2 cm od ścianek kuchenki i wewnętrznej strony drzwiczek.
- Iskry mogłyby zniszczyć szybę po wewnętrznej stronie drzwiczek.



- Wyjąć gotowe posiłki z opakowań. W naczyniach żaroodpornych do kuchenek mikrofalowych nagrzewają się one szybko i równomiernie. Poszczególne składniki posiłku mogą nie wymagać tyle samo czasu na podgrzanie.
- Zawsze przykrywać żywność. Jeśli nie posiada się odpowiedniej pokrywy do pojemnika, użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenki mikrofalowej.
- Podczas podgrzewania kilkakrotnie zamieszać lub obrócić potrawę. Sprawdzić temperaturę.
- Po podgrzaniu odstawić żywność na kolejne 2 do 5 minut, aby osiągnęła ona równomierną temperaturę.
- Podczas wyjmowania talerzy z kuchenki, należy zawsze używać ściereczki lub rękawic kuchennych.
- Umieścić żywność bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Użytkowanie



| Podgrzewanie żywności | Waga | Ustawienie mocy kuchenki mikrofalowej w watach, czas gotowania w minutach | Uwagi |
|---|-----------|---|---|
| Menu, danie na talerzu, danie gotowe | 350-500 g | 700 W, 5-10 min | Wyjąć positek z opakowania, przykryć potrawę do podgrzania |
| Napoje | 150ml | 900 W, 1-2 min | Ostrożnie! Umieścić łyżkę w szklance. Nie przegrzewać napojów alkoholowych. Skontrolować podczas podgrzewania |
| | 300ml | 900 W, 2-3 min | |
| | 500ml | 900 W, 3-4 min | |
| Pokarm dla dzieci, np. butelka dla niemowląt | 50ml | 300 W, ok. 1 min | Umieścić butelki dla niemowląt na podłożu komory gotowania bez smoczka i pokrywki. Po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Sprawdzić temperaturę |
| | 100ml | 300 W, 1-2 min | |
| | 200ml | 300 W, 2-3 min | |
| Zupa 1 szklanka | 175 g | 900 W, 2-3 min | - |
| 2 szklanki | 175 każda | 900 W, 4-5 min | |
| 4 szklanki | 175 każda | 900 W, 5-6 min | |
| Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz | 500 g | 700 W, 10-15 min | Przykryte |
| Potrawy duszone | 400 g | 700 W, 5-10 min | Naczynie żaroodporne z pokrywką |
| | 800 g | 700 W, 10-15 min | |
| Warzywa | 150 g | 700 W, 2-3 min | Dodać trochę płynu |
| | 300 g | 700 W, 3-5 min | |



Użytkowanie

4.4 Gotowanie żywności



- Żywność leżąca płasko, gotuje się szybciej niż żywność ułożona w stos. Dlatego należy rozłożyć potrawy tak, aby były jak najbardziej płaskie w naczyniu żaroodpornym. Różne produkty żywnościowe nie powinny być układane warstwami na sobie.
- Umieścić żywność bezpośrednio na talerzu obrotowym.
- Gotować potrawy w naczyniach żaroodpornych z pokrywką. Jeśli nie posiada się odpowiedniej pokrywki do naczynia żaroodpornego, użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenki mikrofalowej.



- Gotować potrawy w naczyniach żaroodpornych z pokrywką. Jeśli nie posiada się odpowiedniej pokrywki do naczynia żaroodpornego, użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenki mikrofalowej.
- Dzięki temu potrawy zachowają swój własny, wyrazisty smak i będą wymagały mniej doprawiania.
- Po ugotowaniu odstawić żywność na kolejne 2 do 5 minut, aby osiągnęła ona równomierną temperaturę.
- Podczas wyjmowania talerzy z kuchenki, należy zawsze używać ściereczki lub rękawic kuchennych.

| Gotowanie żywności | Waga | Ustawienie mocy kuchenki mikrofalowej w watach, czas gotowania w minutach | Uwagi |
|---|--------|---|---|
| Kurczak w całości, świeży, bez podrobów | 1,5 kg | 700 W, 30-35 min | Obrócić w połowie czasu gotowania |
| Filet rybny, świeży | 400 g | 700 W, 5-10 min | - |
| Świeże warzywa | 250 g | 700 W, 5-10 min | Pokroić na równe kawałki; dodać 1 do 2 łyżek wody na 100 g; mieszać podczas gotowania |
| | 500 g | 700 W, 10-15 min | |
| Ziemniaki | 250 g | 700 W, 8-10 min | Pokroić na równe kawałki; dodać 1 do 2 łyżek wody na 100 g; mieszać podczas gotowania |
| | 500 g | 700 W, 11-14 min | |
| | 750 g | 700 W, 15-22 min | |



| Gotowanie żywności | Waga | Ustawienie mocy kuchenki mikrofalowej w watach, czas gotowania w minutach | Uwagi |
|--|-------|---|--|
| Ryż | 125 g | 700 W, 7-9 min+ 300 W, 15-20 min | Dodać podwójną ilość płynu i użyć głębokiego naczynia żaroodpornego z pokrywką |
| | 250 g | 700 W, 10-12 min + 300 W, 20-25 min | |
| Słodkie produkty spożywcze, np. blancmange (instant) | 500ml | 700 W, 7-9 min | Wymieszać 2 do 3 razy trzepaczką do jajek podczas podgrzewania |
| Owoce, kompot | 500 g | 700 W, 9-12 min | - |

4.5 Popcorn do kuchenki mikrofalowej



Ryzyko poparzenia!

- Ostrożnie otwierać torebkę z popcornem, ponieważ może wydobywać się z niej gorąca para.
- Nigdy nie ustawiać kuchenki mikrofalowej na pełną moc



- Używać żaroodpornych, płaskich szklanych naczyń do kuchenki, np. pokrywki naczynia żaroodpornego, szklanego talerza lub szklanej tacki (Pyrex).



- Zawsze umieszczać naczynie żaroodporne na stojaku z drutu.
- Nie należy używać porcelanowych lub zbyt zakrzywionych talerzy.
- Dokonywać ustawień zgodnie z opisem w tabeli. Można dostosować czas w zależności od produktu oraz ilości.
- Aby popcorn się nie przypalił, po upływie 1 minuty i 30 sekund wyjąć torebkę z popcornem z kuchenki i potrząsnąć nią. Uważać gdyż torebka będzie gorąca!

| Waga | Akcesoria | Moc kuchenki mikrofalowej w watach, czas gotowania w minutach |
|------------------|----------------------|---|
| 1 torebka, 100 g | Naczynie żaroodporne | 700 W, 3-5 min |



Użytkowanie

4.6 Wskazówki dotyczące kuchenki mikrofalowej

| | |
|--|--|
| Nie można znaleźć żadnych informacji o ustawieniach dla przygotowanej ilości jedzenia. | Zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania zgodnie z następującą, praktyczną zasadą: Podwójna ilość = prawie podwójny czas gotowania Połowa ilości = połowa czasu gotowania |
| Żywność stała się zbyt sucha. | Ustawić krótszy czas gotowania następnym razem lub wybrać niższe ustawienie mocy kuchenki mikrofalowej. Przykryć potrawę i dodać więcej płynu. |
| Po upływie czasu żywność nie jest rozmrożona, gorąca ani ugotowana. | Ustawić dłuższy czas. Duże ilości i wysokie stopy żywności wymagają dłuższego czasu. |
| Po upływie czasu żywność jest przegrzana na brzegach, lecz nie jest gotowa w środku. | Mieszać podczas czasu gotowania, a następnym razem wybrać niższe ustawienie mocy kuchenki mikrofalowej i dłuższy czas gotowania. |
| Po rozmrażaniu drób lub mięso jest rozmrożone na zewnątrz, ale nie jest rozmrożone w środku. | Wybrać niższe ustawienie mocy kuchenki mikrofalowej następnym razem. Jeśli rozmraża się dużą ilość, obrócić żywność kilka razy. |

4.7 Ciasta i wypieki

Tabele



- Podane czasy odnoszą się do potraw umieszczonych w zimnej kuchence.
- Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji oraz ilości mieszanki. Właśnie dlatego zakresy temperatur zostały podane w tabelach. Zacząć od niższej temperatury i jeśli to konieczne, następnym razem użyć wyższego ustawienia, ponieważ niższa temperatura powoduje bardziej równomierne zarumienienie.



- Dodatkowe informacje można znaleźć w sekcji Wskazówek dotyczących pieczenia, która znajduje się po tabelach.
- Zawsze umieszczać formę do ciasta na środku niższego stojaka z drutu.**
Żywność oznaczona ** powinna być umieszczona na talerzu obrotowym.

Formy do pieczenia



Najlepiej używać metalowych form do pieczenia w ciemnych kolorach.



| Pieczenie w formach | Akcesoria | Rodzaj podgrzewania | Temperatura °C | Moc kuchenki mikrofalowej w watach | Czas gotowania w minutach |
|--|--------------------------------|---------------------|----------------|------------------------------------|---------------------------|
| Ciasto biszkoptowe, zwykłe | Okrągła forma/ forma do ciasta | | 170-180 | 100 | 40-50 |
| Ciasto biszkoptowe, delikatne (np. babka piaskowa) * | Okrągła forma/ forma do ciasta | | 150-170 | - | 70-90 |
| Biszkoptowy spód do tarty | Forma do spodu do tarty | | 160-180 | 100 | 30-40 |
| Delikatny flan owocowy, biszkopt | Tortownica/ forma z dziurką | | 170-180 | - | 35-45 |
| Spód biszkoptowy, 2 jajka | Forma do spodu do tarty | | 160-170 | - | 20-25 |
| Tarta biszkoptowa, 6 jajek | Ciemna tortownica | | 170-180 | - | 35-45 |
| Spód z kruchego ciasta z kruszonką | Ciemna tortownica | | 170-190 | 100 | 30-40 |
| Tarta owocowa/sernik na spodzie z ciasta * | Ciemna tortownica | | 190-200 | - | 35-45 |
| Tarta szwajcarska ** | Ciemna tortownica | | 170-180 | - | 45-55 |
| Ciasto z dziurką | Forma do ciasta z dziurką | | 220-230 | - | 40-50 |
| Pizza, cienki spód, lekki farsz ** | Okrągła taca do pizzy | | 200-220 | - | 15-25 |
| Ciasta wytrawne ** | Ciemna tortownica | | 200-220 | - | 50-60 |
| Ciasto orzechowe | Ciemna tortownica | | 170-180 | 100 | 35-45 |
| Ciasto drożdżowe z suchą posypką | Okrągła taca do pizzy | | 160-180 | - | 50-60 |
| Ciasto drożdżowe z polewą | Okrągła taca do pizzy | | 170-190 | - | 55-65 |
| Chlebowy warkocz z 500 g mąki | Okrągła taca do pizzy | | 170-190 | - | 35-45 |



Użytkowanie

| Pieczenie w formach | Akcesoria | Rodzaj podgrzewania | Temperatura °C | Moc kuchenki mikrofalowej w watach | Czas gotowania w minutach |
|----------------------|-----------------------|---------------------|----------------|------------------------------------|---------------------------|
| Strucla z 500 g mąki | Okrągła taca do pizzy | | 160-180 | - | 60-70 |
| Strudel, słodki | Okrągła taca do pizzy | | 190-210 | 100 | 35-45 |

* Pozostawić ciasto do ostygnięcia w kuchenke na około 20 minut.

** żywność powinna być umieszczona na talerzu obrotowym

| Drobne wyroby piekarnicze | Akcesoria | Rodzaj podgrzewania | Temperatura °C | Czas gotowania w minutach |
|---------------------------|-------------------------------------|---------------------|----------------|---------------------------|
| Herbatniki | Okrągła taca do pizzy | | 150-170 | 25-35 |
| Makarony | Okrągła taca do pizzy | | 110-130 | 35-45 |
| Beza | Okrągła taca do pizzy | | 100 | 80-100 |
| Muffinki | Taca na muffinki na stojaku z drutu | | 160-180 | 35-40 |
| Ciasto ptysiowe | Okrągła taca do pizzy | | 200-220 | 35-45 |
| Ciasto francuskie | Okrągła taca do pizzy | | 190-200 | 25-35 |
| Ciasto na zakwasie | Okrągła taca do pizzy | | 200-220 | |

| Chleb i bułki | Akcesoria | Rodzaj podgrzewania | Temperatura °C | Czas gotowania w minutach |
|---------------------------------------|-----------------------|---------------------|----------------|---------------------------|
| Chleb na zakwasie z 1,2 kg mąki | Okrągła taca do pizzy | | 210-230 | 50-60 |
| Chlebek arabski | Okrągła taca do pizzy | | 220-230 | 25-35 |
| Bułki | Okrągła taca do pizzy | | 210-230 | 25-35 |
| Bułki ze słodkiego ciasta drożdżowego | Okrągła taca do pizzy | | 200-220 | 15-25 |



4.8 Wskazówki dotyczące pieczenia

| | |
|---|--|
| Pieczenie według własnego przepisu. | Użyć orientacyjnie podobnych elementów do tych w tabelach wypieków. |
| Używanie form do pieczenia wykonanych z silikonu, szkła, plastiku lub ceramiki. | Forma do pieczenia musi być odporna na temperaturę do 250 °C. Ciasta w tych formach będą mniej zarumienione. W przypadku korzystania z kuchenki mikrofalowej czas gotowania będzie krótszy niż czas podany w tabeli. |
| Sprawdzanie czy ciasto biszkoptowe jest upieczone do końca. | Około 10 minut przed upływem czasu pieczenia podanego w przepisie, nakłuć ciasto wykałaczką w najwyższym punkcie. Jeśli wykałaczka będzie czysta, ciasto jest upieczone. |
| Ciasto zapada się. | Następnym razem użyć mniejszej ilości płynnego ciasta lub ustawić temperaturę kuchenki o 10 stopni niższą i wydłużyć czas pieczenia. Przestrzegać podanych w przepisie czasów mieszania. |
| Ciasto urosło na środku, lecz jest niższe na brzegach. | Nasmarować tylko dno tortownicy. Po upieczeniu ostrożnie poluzować ciasto nożem. |
| Ciasto jest zbyt ciemne. | Wybrać niższą temperaturę i piec ciasto nieco dłużej. |
| Ciasto jest zbyt suche. | Kiedy ciasto będzie gotowe, zrobić w nim małe dziurki używając wykałaczki. Następnie skropić sokiem owocowym lub napojem alkoholowym. Następnym razem wybrać temperaturę o 10 stopni wyższą i skrócić czas pieczenia. |
| Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, lecz jest wilgotne w środku (lepkie, pokryte wodą). | Następnym razem użyć nieco mniej płynu i piec nieco dłużej w niższej temperaturze. Przy pieczeniu ciast z wilgotną polewą należy najpierw upiec spód, posypać migdałami lub bułką tartą, a następnie dodać polewę. Postępować zgodnie z przepisem i przestrzegać czasów pieczenia. |
| Po odwróceniu ciasta do góry dnem nie można go wyjąć z formy. | Po upieczeniu pozostawić ciasto do ostygnięcia na kolejne 5 do 10 minut, wtedy będzie łatwiej wyjąć je z formy. Jeśli nadal przylega, ostrożnie poluzować ciasto wokół krawędzi za pomocą noża. Ponownie odwrócić formę do góry dnem i kilkakrotnie przykryć zimną, mokrą ściereczką. Następnym razem dobrze natłuścić formę i posypać ją bułką tartą. |



Użytkowanie

| | |
|--|--|
| Temperatura pomierzona w kuchence za pomocą własnego termometru do mięsa wykazuje rozbieżność. | Temperatura kuchenki jest mierzona przez producenta po określonym czasie za pomocą stojaka testowego umieszczonego w środku komory gotowania. Naczynia i akcesoria do kuchenki mają wpływ na pomiar temperatury, dlatego też zawsze będą pewne rozbieżności podczas samodzielnego pomiaru temperatury. |
| Między formą a stojakiem z drutu powstają iskry. | Sprawdzić czy forma jest czysta na zewnątrz. Zmienić położenie formy w komorze gotowania. Jeśli to nie pomoże, kontynuować pieczenie, lecz bez kuchenki mikrofalowej. Czas pieczenia będzie wtedy dłuższy. |

4.9 Pieczenie i grillowanie

Tabele

Temperatura i czas pieczenia zależą od rodzaju oraz ilości przyrządzanej potrawy. Właśnie dlatego zakresy temperatur zostały podane w tabelach. Zacząć od niższej temperatury i jeśli to konieczne, następnym razem użyć wyższego ustawienia.

Więcej informacji można znaleźć w sekcji zatytułowanej „Wskazówki dotyczące grillowania” oraz „Wskazówki dotyczące pieczenia”, która znajduje się po tabelach.

Naczynie żaroodporne

Można używać dowolnego naczynia żaroodpornego, które nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej. Metalowe brytfanny nie nadają się do pieczenia w kuchenkach mikrofalowych.

Naczynia żaroodporne mogą osiągać bardzo wysokie temperatury. Do wyjmowania naczyń żaroodpornych z kuchenki należy używać rękawic kuchennych.

Po wyjęciu z kuchenki, gorące szklane naczynia żaroodporne należy umieścić na suchym ręczniku kuchennym. Szkło może pęknąć, jeśli zostanie umieszczone na zimnej lub mokrej powierzchni.

Wskazówki dotyczące pieczenia



- Do pieczenia mięsa i drobiu używać głębokiego naczynia do pieczenia.
- Sprawdzić czy naczynia mieszczą się w komorze gotowania. Nie powinny być zbyt duże.
- Mięso:
Przykryć płynem około dwie trzecie dna naczynia. W przypadku pieczenia w garnku dodać nieco więcej płynu. W połowie czasu pieczenia obrócić kawałki mięsa. Gdy pieczeń jest gotowa, wyłączyć kuchenkę i pozostawić ją w środku przez dodatkowe 10 minut. Taki sposób pozwala na lepsze rozprowadzenie soków mięsnych.
- Drób:
Obrócić kawałki mięsa po upływie 2/3 czasu gotowania.



Wskazówki dotyczące grillowania



- Podczas grillowania drzwiczki kuchenki powinny być zawsze zamknięte i nie należy jej rozgrzewać.
- W miarę możliwości, grillowane kawałki żywności powinny mieć jednakową grubość. Steki powinny mieć grubość co najmniej 2 do 3 cm.
- Dzięki temu będą się równomiernie zarumieniać i pozostaną soczyste. Nie dodawać soli do steków, dopóki nie zostaną poddane grillowaniu.
- Używać szczypiec do obracania grillowanych kawałków żywności. Jeśli nakłuje się mięso widelcem, wypłyną z niego soki i stanie się suche.
- Ciemne mięso, np. wołowina, brązowieje szybciej niż mięso o jasnym zabarwieniu takie jak cielęcina czy wieprzowina. W przypadku grillowania jasnego mięsa lub ryb, często są one tylko lekko zarumienione na powierzchni, chociaż są ugotowane i soczyste w środku.
- Element grilla wyłącza się i włącza automatycznie. Jest to normalne zjawisko. Ustawienie grilla określa, jak często będzie występowało.

Wołowina



- Pieczeń wołową obrócić po 1/3 i 2/3 czasu gotowania. Na koniec odstawić na kolejne 10 minut.
- W połowie czasu gotowania obrócić polędwice i polędwiczki. Na koniec odstawić na kolejne 10 minut.
- Po 2/3 czasu gotowania obrócić steki.



Użytkowanie

| Wołowina | Aksesoria | Rodzaj podgrzewania | Temperatura w °C, ustawienie grilla | Moc kuchenki mikrofalowej w watach | Czas gotowania w minutach |
|---------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| Wołowina pieczona w garnku, ok. 1 kg* | Naczynie żaroodporne z pokrywką | | 180-200 | - | 120-143 |
| Filet wołowy, średni, ok. 1 kg | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 180-200 | 100 | 30-40 |
| Polędwica, średnia, ok. 1 kg | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 210-230 | 100 | 30-40 |
| Stek, średni, grubość 3 cm** | Wyższy stojak z drutu | - | 3 | | z każdej strony: 10-15 |

* Niższy stojak z drutu

** Wyższy stojak z drutu

Cielęcina



W połowie czasu gotowania obrócić pieczeń i golonkę cielęcą. Na koniec odstawić na kolejne 10 minut.

| Cielęcina | Aksesoria | Rodzaj podgrzewania | Temperatura w °C, ustawienie grilla | Moc kuchenki mikrofalowej w watach | Czas gotowania w minutach |
|--------------------------------|-----------------------------------|---------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| Pieczeń z cielęciny, ok. 1 kg* | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 180-200 | - | 110-130 |
| Golonka cielęca, ok. 1,5 kg | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 200-220 | - | 120-130 |

* Niższy stojak z drutu



Wieprzowina



- W połowie czasu gotowania obrócić pieczeń i golonkę cielőcą. Na koniec odstawić na kolejne 10 minut.
- Karkówkę wieprzową obrócić po 2/3 czasu gotowania.



- Umieścić pieczeń w naczyniu żaroodpornym skórką do góry. Naciąć skórkę. Nie obracać pieczeni. Na koniec odstawić na kolejne 10 minut.
- Nie obracać filetów ani kotletów wieprzowych. Na koniec odstawić na kolejne 5 minut.

| Wieprzowina | Akcesoria | Rodzaj podgrzewania | Temperatura w °C, ustawienie grilla | Moc kuchenki mikrofalowej w watach | Czas gotowania w minutach |
|---|-----------------------------------|---------------------|-------------------------------------|------------------------------------|--|
| Pieczeń bez skórki (np. karkówka), ok. 750 g* | Naczynie żaroodporne z pokrywką | | 220-230 | 10 | 40-50 |
| Pieczeń ze skórką (np. łopatką) ok. 1,5 kg* | Naczynie żaroodporne z pokrywką | | 190-210 | - | 130-150 |
| Filet wieprzowy, ok. 500 g* | Naczynie żaroodporne z pokrywką | | 220-230 | 100 | 25-30 |
| Pieczeń wieprzowa, chuda, ok. 1 kg* | Naczynie żaroodporne z pokrywką | | 210-230 | 100 | 60-80 |
| Wędzone mięso wieprzowe z kością, ok. 1 kg* | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | - | - | 300 | 45-50 |
| Karkówka wieprzowa, grubość 2 cm** | | ----- | 3 | - | 1 strona: ok. 15-20 2 strona: ok. 10-15 |

* Niższy stojak z drutu

** Wyższy stojak z drutu



Użytkowanie

Jagnięcina



Obrócić udziec jagnięcy w połowie czasu gotowania.

| Jagnięcina | Akcesoria | Rodzaj podgrzewania | Temperatura w °C, ustawienie grilla | Moc kuchenki mikrofalowej w watach | Czas gotowania w minutach |
|---|-----------------------------------|---------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| Comber jagnięcy z kością, ok. 1 kg* | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 210-230 | | 40-50 |
| Udziec jagnięcy, bez kości, średni, ok. 1,5 kg* | Naczynie żaroodporne z pokrywką | | 190-210 | | 90-95 |

* Niższy stojak z drutu

** Wyższy stojak z drutu

Mieszane



Na koniec odstawić klops na kolejne 10 minut.



Po 2/3 czasu gotowania obrócić kiełbaski.

| Mieszane | Akcesoria | Rodzaj podgrzewania | Temperatura w °C, ustawienie grilla | Moc kuchenki mikrofalowej w watach | Czas gotowania w minutach |
|--|-----------------------------------|---------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| Klops, ok. 1 kg* | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 180-200 | 700 W + 100 W | - |
| 4 do 6 kiełbasek do grillowania ok. 150 g każda** | | ----- | 3 | - | z każdej strony: 10-15 |

* Niższy stojak z drutu

** Wyższy stojak z drutu



Drób



- Całe kurczaki i piersi z kurczaka układać piersią do dołu. Po 2/3 czasu gotowania obrócić.
- Ułożyć kurę piersią do dołu. Obrócić po 30 minutach i ustawić moc kuchenki mikrofalowej na 180 W.
- Obrócić kaczą i gęsią pierś skórką do góry. Nie obracać.



- Obrócić gęsie udka w połowie czasu gotowania. Nakłuć skórkę.
- Ułożyć pierś i udka indyka skórką do dołu. Po 2/3 czasu gotowania obrócić.

| Drób | Akcesoria | Rodzaj podgrzewania | Temperatura w °C, ustawienie grilla | Moc kuchenki mikrofalowej w watach | Czas gotowania w minutach |
|---|-----------------------------------|---------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| Kurczak, cały, ok. 1,2 kg* | Naczynie żaroodporne z pokrywką | | 220-230 | 300 | 35-45 |
| Kura, cała, ok. 1,6 kg* | Naczynie żaroodporne z pokrywką | | 220-230 | 300 100 | 30 20-30 |
| Kurczak, połówki, 500 g każda* | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 180-200 | 300 | 30-35 |
| Porcje kurczaka, ok. 800 g* | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 210-230 | 300 | 20-30 |
| Pierś z kurczaka ze skórą i kośćmi, 2 kawałki, ok. 350-450 g* | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 190-210 | 100 | 30-40 |
| Kaczka pierś ze skórą, 2 kawałki, 300-400 g każda** | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 100 | 100 | 20-30 |
| Gęsia pierś, 2 kawałki, 500 g każdy* | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 100 | 100 | 25-30 |



Użytkowanie

| Drób | Aksesoria | Rodzaj podgrzewania | Temperatura w °C, ustawienie grilla | Moc kuchenki mikrofalowej w watach | Czas gotowania w minutach |
|------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| Gęsie udka, 4 kawałki, ok. 1,5 kg* | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 100 | 100 | 30-40 |
| Pierś z indyka, ok. 1 kg* | Naczynie żaroodporne z pokrywką | | - | - | 90-100 |
| Podudzia z indyka, ok. 1,3 kg* | Naczynie żaroodporne z pokrywką | | 100 | 100 | 50-60 |

* Niższy stojak z drutu

** Wyższy stojak z drutu

Ryby



Dla grillowania, umieścić całą rybę, np. pstrąga, na środku wyższego stojaka z drutu.



Stojak z drutu nasmarować wcześniej olejem.

| Ryby | Aksesoria | Rodzaj podgrzewania | Temperatura w °C, ustawienie grilla | Czas gotowania w minutach |
|---|-----------------------|---------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| Stek rybny, np. łosoś, grubość 3 cm, grillowany | Wyższy stojak z drutu | ----- | 3 | 20-25 |
| Ryba w całości, 23 kawałki, 300 g każdy, grillowana | Wyższy stojak z drutu | ----- | 3 | 20-30 |



4.10 Wskazówki dotyczące pieczenia i grillowania

| | |
|---|---|
| <p>Tabela nie zawiera informacji o wadze pieczeni.</p> | <p>W przypadku małych pieczeni, wybrać wyższą temperaturę i krótszy czas gotowania. W przypadku większych pieczeni, wybrać niższą temperaturę i dłuższy czas gotowania.</p> |
| <p>Jak rozpoznać, że pieczeń jest gotowa.</p> | <p>Użyć termometru do mięsa (dostępny w sklepach specjalistycznych) lub przeprowadzić „test łyżki”.</p> <p>Docisnąć pieczeń łyżką. Jeśli wydaje się jędrna, jest gotowa. Jeśli łyżkę da się wcisnąć, należy gotować nieco dłużej.</p> |
| <p>Pieczeń wygląda dobrze, lecz soki są przypalone.</p> | <p>Następnym razem użyć mniejszego naczynia do pieczenia lub dodać więcej płynu.</p> |
| <p>Pieczeń wygląda dobrze, lecz soki są zbyt klarowne i wodniste.</p> | <p>Następnym razem użyć większego naczynia do pieczenia i dodać mniej płynu.</p> |
| <p>Pieczeń nie jest wystarczająco dobrze upieczona.</p> | <p>Pokroić pieczeń. W brytfannie przygotować sos i włożyć do niego plastry pieczonego mięsa. Dokończyć gotowanie mięsa, używając wyłącznie kuchenki mikrofalowej.</p> |



Użytkowanie

4.11 Zapiekanki, tosty z dodatkami



- Wartości podane w tabeli odnoszą się do potraw umieszczonych w zimnej kuchence.
- Do zapiekanek, zapiekanek ziemniaczanych i lasagne użyć nadającego się do kuchenki mikrofalowej, żaroodpornego naczynia o głębokości 4 do 5 cm.



- Umieścić potrawę do zapiekania na niższym stojaku z drutu.
- Po wyłączeniu kuchenki pozostawić zapieczone potrawy na kolejne 5 minut.
- Ser na toście:
Wstępnie opiecz kromki chleba.

| Zapiekanki, tosty | Akcesoria | Rodzaj podgrzewania | Temperatura w °C, ustawienie grilla | Moc kuchenki mikrofalowej w watach | Czas gotowania w minutach |
|---|-----------------------------------|---------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| Zapiekanie, słodkie, ok. 1,5 kg* | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 140-160 | 300 | 25-35 |
| Zapiekanie wytrawnych potraw z gotowanych składników, ok. 1 kg* | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 150-160 | 700 | 20-25 |
| Lasagne, świeże* | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 200-220 | 300 | 25-35 |
| Zapiekanka ziemniaczana z surowych składników, ok. 1,1 kg* | Naczynie żaroodporne bez pokrywki | | 180-200 | 700 | 25-30 |
| Tost z dodatkami, 4 kromki** | | | 3 | - | 8-10 |

* Niższy stojak z drutu

** Wyższy stojak z drutu



4.12 Produkty gotowe, mrożone



- Należy przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu.
- Wartości podane w tabeli odnoszą się do potraw umieszczonych w zimnej kuchence.



- Nie kłaść na siebie frytek, krokietów ani rosti ziemniaczanych.
- Obrócić w połowie czasu gotowania.
- Umieścić żywność bezpośrednio na talerzu obrotowym.

| Produkty gotowe | Akcesoria | Rodzaj podgrzewania | Temperatura °C | Moc kuchenki mikrofalowej w watach | Czas gotowania w minutach |
|--|-----------------------|---------------------|----------------|------------------------------------|---------------------------|
| Pizza z cienkim spodem* | Talerz obrotowy | | 220-230 | - | 10-15 |
| Pizza na głębokim dnie | Talerz obrotowy | | - | 700 | 3 |
| | | | 220-230 | - | 13-18 |
| Mini pizza* | Talerz obrotowy | | 220-230 | - | 10-15 |
| Pizza bagietka* | Talerz obrotowy | | - | 700 | 2 |
| | | | 220-230 | - | 13-18 |
| Frytki | Talerz obrotowy | | 220-230 | - | 8-13 |
| Krokiety* | Talerz obrotowy | | 210-220 | - | 13-18 |
| Rosti, faszerowane ziemniaki | Talerz obrotowy | | 200-220 | - | 25-30 |
| Częściowo upieczone bułki lub bagietki | Niższy stojak z drutu | | 170-180 | - | 13-18 |
| Paluszki rybne | Talerz obrotowy | | 210-230 | - | 10-20 |
| Goujony z kurczaka, nuggetsy | Talerz obrotowy | | 200-220 | - | 15-20 |
| Lasagne, ok. 400 g** | Niższy stojak z drutu | | 220-230 | 700 | 12-17 |

*Rozgrzać komorę gotowania przez 5 minut.

**Włożyć potrawę do odpowiedniego, odpornego na wysokie temperatury naczynia.



5 Czyszczenie i konserwacja

Dzięki starannej pielęgnacji i czyszczeniu kuchenka mikrofalowa zachowa swój wygląd i pozostanie w dobrym stanie. Zostanie objaśnione jak prawidłowo dbać i czyścić urządzenie.



Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.



Ryzyko poparzenia!

Nigdy nie czyścić urządzenia bezpośrednio po jego wyłączeniu. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.



Ryzyko poważnego uszczerbku na zdrowiu!

Energia kuchenki mikrofalowej może się ulatniać, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Skontaktować się z obsługą posprzedażną.



- Niewielkie różnice w kolorze na przedniej części urządzenia spowodowane są użyciem różnych materiałów, takich jak szkło, plastik i metal.
- Cienie na panelu drzwiczek wyglądające jak smugi, spowodowane są odbiciami światła kuchenki.
- Nieprzyjemne zapachy, np. po przyrządzeniu ryb, można bardzo łatwo usunąć. Dodać kilka kropli soku z cytryny do filiżanki wody. Do pojemnika włożyć również łyżkę, aby zapobiec opóźnionemu wrzeniu. Podgrzewać wodę przez 1 do 2 minut na maksymalnej mocy kuchenki mikrofalowej.

5.1 Środki czyszczące

Aby nie uszkodzić różnych powierzchni w wyniku zastosowania niewłaściwego środka czyszczącego, należy przestrzegać informacji zawartych w tabeli. Nie używać:

- ostrych lub ściernych środków czyszczących,
- skrobaczek do metalu lub szkła do czyszczenia szyby w drzwiczkach urządzenia.
- skrobaczek do metalu lub szkła do czyszczenia uszczelki drzwiczek,
- twardych druciaków i gąbek,
- środków czyszczących z dużą zawartością alkoholu.

Przed użyciem dokładnie umyć nowe gąbki.

Przed ponownym użyciem urządzenia pozwolić, aby wszystkie powierzchnie dokładnie wyschły.



| Obszar | Środki czyszczące |
|--------------------------------------|--|
| Przód urządzenia | <p>Gorąca woda z mydłem:</p> <p>Czyścić ściereczką do naczyń i osuszyć miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać środków do czyszczenia szkła ani skrobaczek do metalu lub szkła.</p> |
| Przód urządzenia z nierdzewnej stali | <p>Gorąca woda z mydłem:</p> <p>Czyścić ściereczką do naczyń i osuszyć miękką ściereczką. Natychmiastowo usuwać kamień, tłuszcz, skrobię i albuminy (np. białko jajka). Takie pozostałości mogą być przyczyną korozji. Specjalne środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie posprzedażowym lub w sklepach specjalistycznych. Do czyszczenia nie używać środków do czyszczenia szkła ani skrobaczek do metalu lub szkła.</p> |
| Komora gotowania | <p>Gorąca woda z mydłem lub roztwór octu:</p> <p>Czyścić ściereczką do naczyń i osuszyć miękką ściereczką.</p> <p>Jeśli kuchenka jest bardzo zabrudzona: Nie używać sprayu do kuchenek ani innych agresywnych środków czyszczących do kuchenek lub materiałów ściernych. Nieodpowiednie są również druciaki, szorstkie gąbki i środki do czyszczenia patelni. Te elementy zarysowują powierzchnię. Pozostawić powierzchnie wewnętrzne do dokładnego wyschnięcia.</p> |
| Wnęka w komorze gotowania | <p>Wilgotna ściereczka:</p> <p>Upewnić się, że woda nie przedostaje się przez napęd talerza obrotowego do wnętrza urządzenia.</p> |
| Stojaki z drutu | <p>Gorąca woda z mydłem:</p> <p>Czyścić za pomocą środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub w zmywarce do naczyń.</p> |
| Płyty drzwiowe | <p>Środek do czyszczenia szkła:</p> <p>Czyścić ściereczką do naczyń. Nie używać skrobaczki do szkła.</p> |
| Uszczelka | <p>Gorąca woda z mydłem:</p> <p>Czyścić ściereczką do naczyń, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do metalu lub szkła.</p> |



Czyszczenie i konserwacja

5.2 Tabela usterek

Nieprawidłowości w działaniu często mają proste wytłumaczenie. Przed wezwaniem serwisu posprzedażowego, należy zapoznać się z tabelą usterek.

Jeśli danie nie wyszło zgodnie z planem, zapoznać się z sekcją Ekspertki poradnik kulinarny, gdzie można znaleźć wiele


porad i wskazówek dotyczących gotowania.



Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowe naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez jednego z naszych przeszkolonych inżynierów obsługi posprzedażnej.

Tabela usterek

| Problem | Możliwa przyczyna | Środek zaradczy/ informacja |
|--|---|---|
| Urządzenie nie działa. | Wadliwy wyłącznik instalacyjny. | Zajrzeć do skrzynki bezpieczników i sprawdzić czy wyłącznik instalacyjny urządzenia jest sprawny. |
| | Niepodłączona wtyczka. | Podłączyć wtyczkę. |
| | Odcięcie zasilania | Sprawdzić czy działa oświetlenie kuchenne. |
| Urządzenie nie działa.  pojawia się na panelu wyświetlacza. | Blokada przed dziećmi jest aktywna. | Dezaktywować blokadę przed dziećmi (patrz sekcja: „Blokada przed dziećmi”). |
| 0:00 obecne na panelu wyświetlacza. | Odcięcie zasilania | Zresetować zegar. |
| Kuchenka mikrofalowa nie włącza się. | Drzwiczki nie są całkowicie zamknięte. | Sprawdzić czy w drzwiczkach nie utkwiły resztki jedzenia lub zanieczyszczenia. |
| Podgrzewanie jedzenia w kuchence mikrofalowej trwa dłużej niż wcześniej | Wybrany poziom mocy kuchenki mikrofalowej jest zbyt niski. | Wybrać wyższy poziom mocy. |
| | W urządzeniu umieszczono większą niż zwykle ilość żywności. | Podwójna ilość = prawie podwójny czas gotowania. |
| | Żywność była zimniejsza niż zwykle. | Mieszać lub obracać potrawę podczas gotowania. |



| Problem | Możliwa przyczyna | Środek zaradczy/ informacja |
|---|--|---|
| Talerz obrotowy trze lub zgrzyta. | Brud lub zanieczyszczenia w okolicy napędu talerza obrotowego. | Wyczyścić dokładnie rolki pod talerzem obrotowym i wnękę w dnie kuchenki. |
| Nie można ustawić określonego trybu pracy lub poziomu mocy. | Temperatura, poziom mocy lub ustawienie kombinowane nie są możliwe dla tego trybu pracy. | Wybrać dozwolone ustawienia. |
| <i>E1</i> pojawia się na panelu wyświetlacza. | Funkcja termicznego wyłącznika bezpieczeństwa została aktywowana. | Skontaktować się z obsługą posprzedażną. |
| <i>E4</i> pojawia się na panelu wyświetlacza. | Funkcja termicznego wyłącznika bezpieczeństwa została aktywowana. | Skontaktować się z obsługą posprzedażną. |
| <i>E11</i> pojawia się na panelu wyświetlacza. | Wilgoć w panelu sterowania. | Pozostawić panel sterowania do wyschnięcia. |
| <i>E17</i> pojawia się na panelu wyświetlacza. | Szybkie nagrzewanie nie powiodło się. | Skontaktować się z obsługą posprzedażną. |

5.3 Akrylamid w środkach spożywczych

Jakich produktów spożywczych dotyczy?

Akrylamid powstaje głównie w produktach zbożowych i ziemniaczanych, które są

podgrzewane do wysokich temperatur, takich jak chipsy ziemniaczane, frytki, tosty, bułki, chleb, drobne pieczywo (herbatniki, pierniki, ciastka).

Wskazówki dotyczące ograniczania akrylamidu do minimum podczas przygotowywania żywności

| | |
|--|--|
| Ogólne | Czas gotowania należy ograniczyć do minimum. Gotować dania aż będą złocisto-brązowe lecz nie za ciemne. Duże, grube kawałki żywności zawierają mniej akrylamidu. |
| Pieczenie ciastek Frytki z kuchenki | Maks. 200 °C w trybie grzania górnego/dolnego lub maks. 180 °C w trybie 3D gorącego powietrza lub gorącego powietrza. Maks. 190° C w trybie grzania górnego/dolnego lub maks. 170 °C w trybie 3D gorącego powietrza lub gorącego powietrza. Białko i żółtka jaja zmniejszają powstawanie akrylamidu. Rozłożyć cienko i równomiernie na blasze do pieczenia. Piec przynajmniej 400 g na raz na blasze do pieczenia, aby chipsy nie wyschły. |



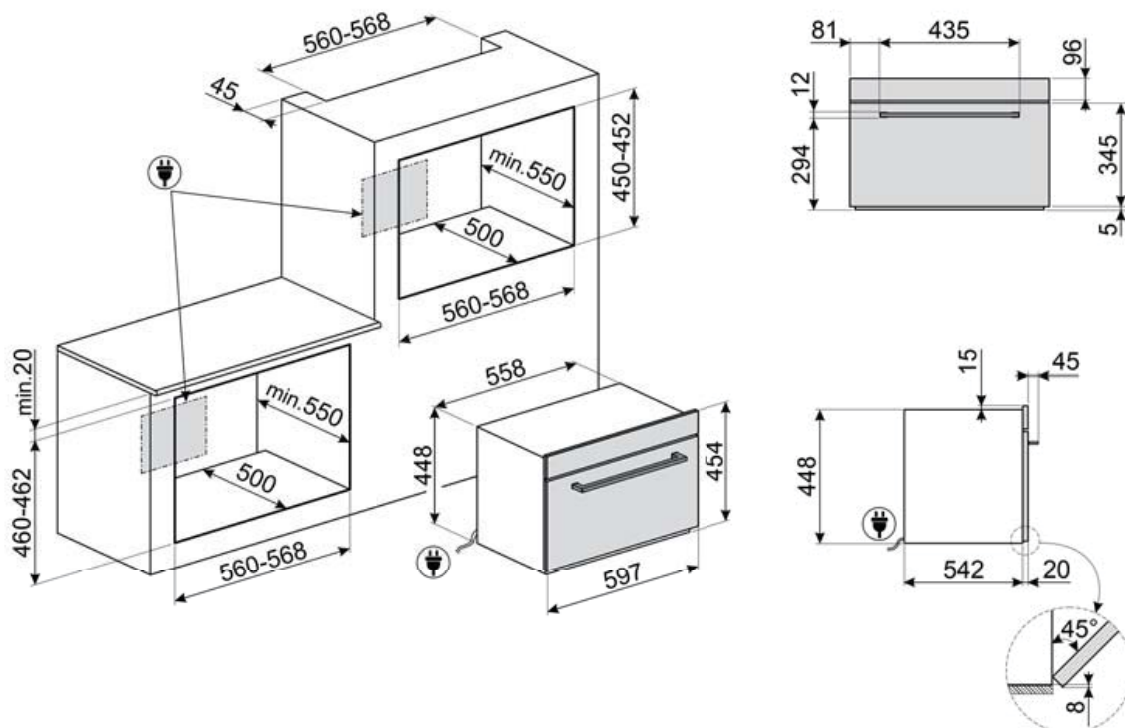
6 Instalacja

6.1 Jednostki montażowe

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do montażu w kuchni
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku jako urządzenie stołowe lub wewnątrz szafki.
- Szafka do zabudowy nie może zawierać tylnej ściany za urządzeniem.
- Pomiędzy ścianą a podstawą lub tylnym panelem urządzenia powyżej należy zachować odstęp co najmniej 45 mm.
- Zamontowana szafa musi posiadać z przodu otwór wentylacyjny wynoszący 250 cm². W tym celu należy przyciąć panel dolny lub zamontować kratkę wentylacyjną.
- Szczeliny wentylacyjne i wloty nie mogą być zakryte.
- Bezpieczna praca urządzenia może być zagwarantowana tylko wtedy, gdy zostało ono zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- Instalator ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- Jednostki, w których zamontowane jest urządzenie, muszą być odporne na temperaturę do 90 °C.



6.2 Wymiary instalacyjne



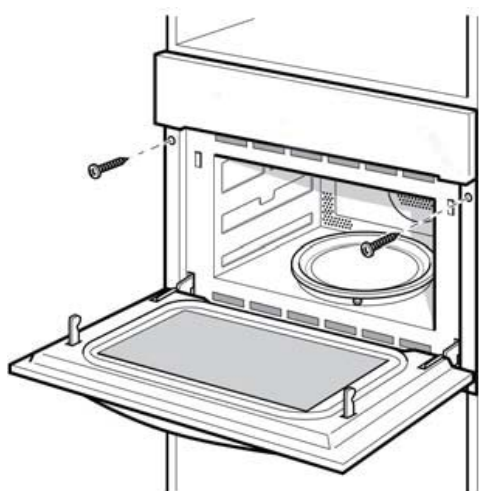
Nad kuchenką powinna znajdować się szczelina.



Wbudowywanie

Nie trzymać ani nie przenosić urządzenia za uchwyt drzwiczek. Uchwyt drzwiczek nie może utrzymać ciężaru urządzenia i może się odłamać.

1. Ostrożnie wsunąć kuchenkę mikrofalową do wnęki, upewniając się, że znajduje się ona na środku.
2. Otworzyć drzwiczki i przymocować kuchenkę mikrofalową za pomocą dostarczonych śrub



- Całkowicie wsunąć urządzenie i wyśrodkować je.
- Nie zginać kabla połączeniowego.
- Przykręcić urządzenie, aby je przytwierdzić.
- Szczeliny między blatem roboczym a urządzeniem nie wolno zamykać dodatkowymi listwami.



6.3 Ważne informacje

Urządzenie jest przeznaczone do instalacji na stałe z trzybiegunowym przewodem zasilającym i może być podłączane wyłącznie przez licencjonowanego eksperta zgodnie ze schematem połączeń.


Przewód zasilający może być wymieniany jedynie przez wykwalifikowanego elektryka uwzględniającego odpowiednie przepisy.

Nie używać wielokrotnych wtyczek, listew zasilających ani przedłużaczy.

Przeciążenie powoduje ryzyko pożaru.

Jeśli połączenie nie jest już dostępne po instalacji, należy zapewnić wielobiegunowy wyłącznik izolacyjny z przerwą między stykami co najmniej 3 mm.

Podłącz żyły przewodu zasilającego zgodnie z następującym kodowaniem kolorystycznym:

| | |
|-----------------|--|
| Zielony i żółty | Przewód uziemiający  (E) |
| Niebieski | Przewód neutralny (N) |
| Brązowy | Fazowy (L) |

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые считает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter przykładowy.

SMEG S.p.A.

Via Leonardo Da Vinci, 4
42016 San Girolamo di
Guastalla (RE)
ITALY

www.smeg.com