

Aby gotowanie sprawiało tyle samo radości co jedzenie...

...należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Wówczas będą mogli Państwo wykorzystać wszystkie możliwości techniczne kuchenki mikrofalowej.

Zapoznają się Państwo z ważnymi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa i poznają poszczególne części urządzenia. Pokażemy krok po kroku sposób obsługi, który jest bardzo prosty.

W tabelach znajdują się ustawienia dla wielu znanych potraw. Wszystkie ustawienia zostały przetestowane w naszym studiu gotowania.

W przypadku drobnych zakłóceń, tutaj znajdą Państwo sposób na ich samodzielne usunięcie.

Szczegółowy spis treści pomoże Państwu szybko odnaleźć szukane informacje.

Życzymy smacznego!

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Przed montażem	4
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Wskazówki dotyczące kuchenki mikrofalowej	7
Przyczyny uszkodzeń	10
Nowe urządzenie	11
Pulpit obsługi	11
Przyciski i wyświetlacz	12
Komora piekarnika	13
Wyposażenie	13
Włączanie i wyłączanie urządzenia	14
Przed pierwszym użyciem	14
Nastawianie godziny	15
Czyszczenie wyposażenia	15
Mikrofale	15
Wskazówki dotyczące naczyń	16
Moce mikrofal	17
Nastawianie kuchenki mikrofalowej	17
Następny tryb 1, 2, 3	18
Ustawianie następnego trybu	18
Programy automatyczne	20
Nastawianie programu	20
Wskazówki nt. automatyki programów	22
Tabela programów	24

Spis treści

Pamięć	25
Zapisywanie ustawień w pamięci	25
Włączanie pamięci	25
Zmiana ustawień podstawowych	26
Ustawienia podstawowe	26
Pielęgnacja i czyszczenie	28
Środki czyszczące	28
Usterka, co robić?	30
Wymiana żarówki piekarnika	32
Serwis	34
Dane techniczne	35
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	36
Przetestowane w naszym studiu gotowania ..	36
Rozmrażanie, Rozgrzewanie i gotowanie z wykorzystaniem mikrofal	37
Wskazówki nt. użytkowania kuchenki mikrofalowej	42
Potrawy testowe zgodnie z EN 60705	43

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia.

Instrukcję obsługi i montażu należy zachować. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć powyższą dokumentację.

Przed montażem

Szkody powstałe podczas transportu

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

Transport urządzenia

Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Uchwyt drzwiczek może się urwać pod ciężarem urządzenia.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Ustawienie i podłączenie

Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna
- lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające, aby prawidłowo i bezpiecznie użytkować urządzenie.

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Gorąca komora gotowania

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni urządzeń do gotowania i pieczenia. Ostrożnie otwierać drzwiczki komory gotowania. Może wydostawać się gorąca para. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Zagrożenie pożarem!

Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania.

Nigdy nie otwierać drzwiczek komory gotowania, jeśli z urządzenia wydobywa się dym. Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Niebezpieczeństwo zwarcia!

Nie wolno dopuścić do przycięcia przewodu przyłączeniowego urządzeń elektrycznych w drzwiczkach gorącej komory gotowania. Może dojść do stopienia izolacji przewodu.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Opary alkoholowe mogą zapalić się w komorze gotowania. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych alkoholi oraz ostrożnie otwierać drzwiczki komory gotowania.

Gorące wyposażenie

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Do wyjmowania gorącego wyposażenia z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Uszkodzenie drzwiczek lub uszczelki drzwiczek

Poważne zagrożenie zdrowia!

Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone.

Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofały.

Urządzenia można używać dopiero wówczas, gdy zostanie naprawione.

Korozja na powierzchni urządzenia

Poważne zagrożenie zdrowia!

W przypadku niedostatecznego czyszczenia może z czasem dojść do rdzewienia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofały. Należy regularnie czyścić urządzenie.

Otwarta obudowa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Zdejmowanie obudowy jest zabronione. Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem.

Poważne zagrożenie zdrowia!

Zdejmowanie obudowy jest zabronione. Obudowa chroni przed wydostawaniem się mikrofał.

Wysoka temperatura lub wilgotność otoczenia

Niebezpieczeństwo zwarcia!

Nigdy nie wystawiać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgotności.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Wyłącznie przeszkoleni pracownicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe.

Otwieranie obudowy jest zabronione. Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Obudowa chroni przed wydostawaniem się mikrofał.

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej lub wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Skontaktować się z serwisem.

Wskazówki dotyczące kuchenki mikrofalowej

Przygotowanie żywności

Zagrożenie pożarem!

Urządzenia używać wyłącznie do przygotowywania produktów spożywczych. Inne użytkowanie może być niebezpieczne i spowodować szkody.

Na przykład podgrzane kapcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach.

Naczynia

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytych lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wnika do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczynia.

W żadnym wypadku nie wolno stosować naczyń, które nie są przeznaczone do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Gorące potrawy mogą nagrzewać naczynia. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Moc i czas grzania kuchenki mikrofalowej

Zagrożenie pożarem!

W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal ani zbyt długiego czasu grzania. Potrawy mogą się zapalić i uszkodzić urządzenie. Należy przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi.

Opakowania

Zagrożenie pożarem!

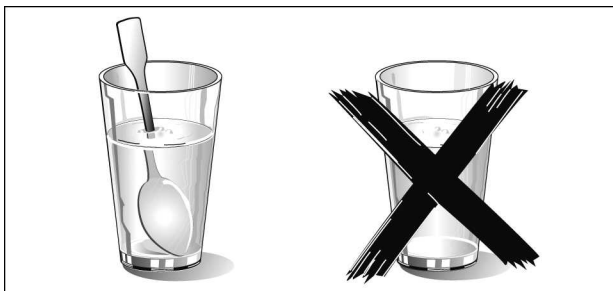
W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać potraw w opakowaniach izotermicznych.

Nigdy bez nadzoru nie podgrzewać potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub innych łatwopalnych materiałów.

Niebezpieczeństwo poparzenia!
W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu. Do wyjmowania naczyń z kuchenki zawsze używać łapek kuchennych.

Napoje

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się.
Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.



Zagrożeniem wybuchem!
W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać napojów lub innych produktów w zamkniętych naczyniach.
Nigdy za mocno nie podgrzewać napojów alkoholowych.

Pożywienie dla niemowląt

Niebezpieczeństwo poparzenia!

W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach. Zawsze należy usuwać pokrywkę lub smoczek.

Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Dzięki temu ciepło zostaje równomiernie rozprowadzone.

Przed podaniem dziecku pożywienia należy sprawdzić jego temperaturę.

Produkty spożywcze z łupiną lub skórą

Niebezpieczeństwo poparzenia!

W żadnym wypadku nie wolno gotować jajek w skorupkach. Nie podgrzewać jajek ugotowanych na twardo. Mogą się one rozprysnąć, także po wyłączeniu kuchenki mikrofalowej. Dotyczy to również skorupiaków.

W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko.

Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kiełbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórę.

Suszenie produktów spożywczych

Zagrożenie pożarem!

W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych w kuchence mikrofalowej.

Produkty spożywcze o małej zawartości wody

Zagrożenie pożarem!

Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.

Olej spożywczy

Zagrożenie pożarem!

W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

Przyczyny uszkodzeń

Woda w gorącej komorze gotowania

Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powstaje para wodna. Zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie spodniej płyty ceramicznej.

Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia

Podczas studzenia komora gotowania powinna być zawsze zamknięta. Nic nie wkładać pomiędzy drzwiczki a urządzenie. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.

Silnie zabrudzone uszczelki

Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki.

Użytkowanie kuchenki mikrofalowej bez produktów

Kuchenkę mikrofalową włączać wyłącznie, gdy znajdują się w niej potrawy. Włączenie pustego urządzenia może być przyczyną przeciążania. Wyjątkiem jest krótki test urządzenia (patrz *Wskazówki dotyczące naczyń*).

Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub kładzenia czegoś

Nie stawać ani nie siadać na otwarte drzwiczki urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.

Wilgotne produkty spożywcze

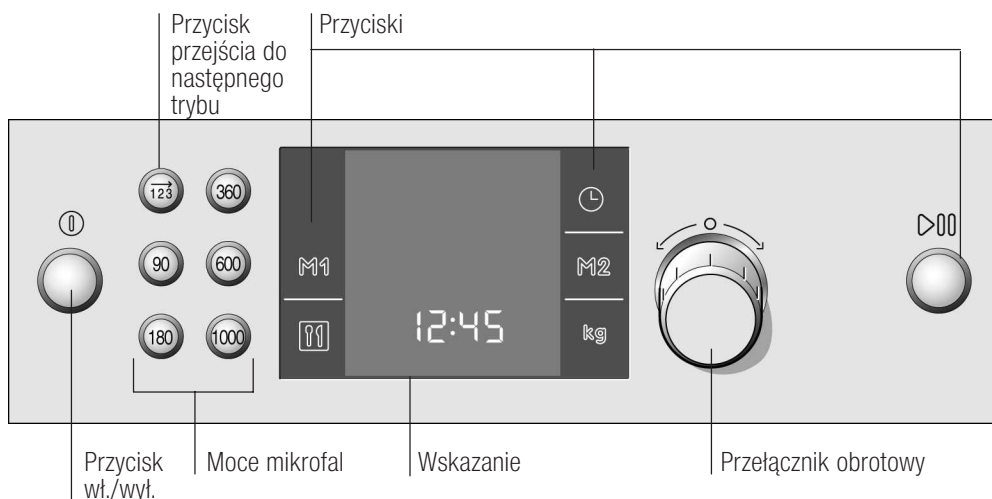
Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze gotowania. Emalia ulega uszkodzeniu.

Nowe urządzenie

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje dotyczące urządzenia. Opisany jest w nim pulpit obsługi oraz poszczególne elementy obsługi. Poznaj Państwo informacje dotyczące komory gotowania i wyposażenia.

Pulpit obsługi

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi. W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.



Przełącznik obrotowy

Przełącznik obrotowy można schować. W celu wciśnięcia lub wysunięcia przełącznika obrotowego należy na niego nacisnąć.

Przyciski

Pod poszczególnymi przyciskami znajdują się czujniki. Nie trzeba ich mocno naciskać. Należy dotykać tylko żądany symbol.

Wyjątek: Przycisk przejścia do następnego trybu i przyciski mocy mikrofal są zwyczajnymi przyciskami.

Przyciski i wyświetlacz

Za pomocą przycisków można ustawić różne funkcje dodatkowe. Na wyświetlaczu można odczytać ustawioną wartość.

Symbol	Funkcje przycisków
	Włączanie i wyłączanie urządzenia
90	Wybór mocy mikrofal: 90 wat
180	Wybór mocy mikrofal: 180 wat
360	Wybór mocy mikrofal: 360 wat
600	Wybór mocy mikrofal: 600 wat
1000	Wybór mocy mikrofal: 1000 wat
 123	Wybór następnego trybu
	Funkcje zegara: czas trwania  i godzina 
M1 / M2	Wybór pamięci
	Wybór programu
kg	Wybór wagi
	Krótkie naciśnięcie = włączenie/wstrzymanie trybu pracy Długie naciśnięcie = przerwanie trybu pracy

Wskazówki

Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka.

Jaka funkcja zegara jest na pierwszym planie, można rozpoznać po tym, że odpowiedni symbol wzięty jest w nawias [].

Wyjątek: W przypadku wskazania godziny, symbol  świeci się tylko podczas dokonywania zmian.

Komora piekarnika

Wentylator

Urządzenie jest wyposażone w wentylator. Przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia wentylator może nadal pracować.

Wskazówki

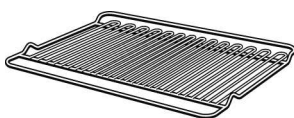
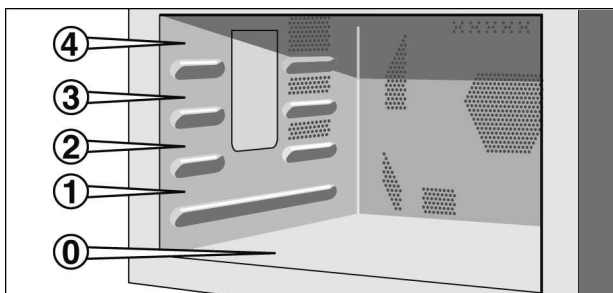
W trybie mikrofal urządzenie jest zimne. Pomimo to wentylator włącza się. Przez pewien czas po wyłączeniu kuchenki mikrofalowej wentylator może nadal pracować.

Na szybie drzwiczek, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne. Działanie kuchenki mikrofalowej nie jest przez to zakłócone. Po zakończeniu gotowania skropliny należy wytrzeć.

Wyposażenie

Wyposażenie można wsuwać do urządzenia na 4 wysokości.

Naczynia można także wstawić na dno piekarnika (wysokość 0).



Ruszt

do naczyń, form do ciasta, grillowania i potraw mrożonych.

Ruszt można wysunąć do dwóch trzecich jego długości, bez jego wypadnięcia. Dzięki temu łatwiej wyjmować potrawy z piekarnika.

Wypożaenie dodatkowe

Wypożaenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepach specjalistycznych:



Brytfanna szklana HEZ95001

Do przygotowywania w piekarniku potraw duszonych i zapiekane. Nadaje się idealnie do zastosowania z programami automatycznymi.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Włączanie i wyłączanie kuchenki mikrofalowej odbywa się za pomocą przycisku ①.

Włączanie

Nacisnąć przycisk ①.

Wybrać żądany tryb pracy.

- Przycisk 90, 180, 360, 600 lub 1000 W określa moc mikrofal
- Przycisk $\vec{123}$ = następny tryb
- Przyciski $\vec{11}$ i $\vec{kg}$ = programy automatyczne
- Przycisk $\vec{M1}$ lub $\vec{M2}$ = program pamięci

Sposób wprowadzania ustawień opisują poszczególne rozdziały.

Wyłączanie

Nacisnąć przycisk ①.

Urządzenie wyłącza się, na wyświetlaczu pojawia się godzina.

Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej.

Najpierw należy przeczytać rozdział *Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

Nastawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia, na wyświetlaczu świeci się symbol [⌚] i cztery zera.
Ustawić godzinę.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć przycisk ⌚.
Godzina została ustawiona.

Wyłączanie wyświetlania godziny

Istnieje możliwość wyłączenia wyświetlania godziny. Wówczas jest ona widoczna tylko, gdy piekarnik jest włączony. Patrz rozdział *Zmiana ustawień podstawowych*.

Wskazówka

W celu zmniejszenia zużycia energii przez urządzenie pozostające w stanie gotowości można wyłączyć wyświetlanie godziny. Patrz rozdział *Zmiana ustawień podstawowych*.

Czyszczenie wyposażenia

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie gorącą wodą z płynem i miękką ściereczką.

Mikrofale

W produktach spożywczych mikrofałe przekształcane są w ciepło. Instrukcja zawiera informacje dotyczące naczyń oraz sposobu ustawiania mikrofala.

Wskazówka

W rozdziale *Przetestowane w naszym studiu gotowania* podajemy przykłady dotyczące rozmrażania, podgrzewania i gotowania przy użyciu mikrofala.

Wskazówki dotyczące naczyń

Odpowiednie naczynia

Odpowiednie są naczynia odporne na działanie wysokiej temperatury ze szkła, ceramiki szklanej, porcelany, ceramiki lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Materiały te przepuszczają mikrofałe.

Można również korzystać z naczyń do serwowania potraw. Dzięki temu potraw nie trzeba przekładać do innego naczynia.

Naczynia z dekoracją złotą lub srebrną wolno stosować tylko wówczas, gdy producent gwarantuje, że nadają się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

Nieodpowiednie naczynia

Naczynia metalowe nie są odpowiednie. Metal nie przepuszcza mikrofał. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

Uwaga! Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i drzwiczek urządzenia musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.

Test naczyń

Jeśli w kuchence nie ma potrawy, kuchenki nie wolno włączać.

Jedyny wyjątek stanowi następujący test naczyń.

W przypadku braku pewności, czy naczynie można używać w kuchence mikrofalowej, należy przeprowadzić następujący test:

Wstawić puste naczynie do urządzenia na ½ do 1 minuty i nastawić na maksymalną moc. Od czasu do czasu należy kontrolować temperaturę naczynia. Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała. Jeżeli będzie gorące lub powstają iskry, oznacza to, że nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.

Moce mikrofal

Za pomocą przycisków można ustawić żadaną moc mikrofal.

90 W	do rozmrażania delikatnych produktów spożywczych
180 W	do rozmrażania i dogotowywania
360 W	do gotowania mięsa i podgrzewania delikatnych produktów spożywczych
600 W	do podgrzewania i gotowania potraw
1000 W	do podgrzewania płynów

Po naciśnięciu przycisku świeci się wybrana moc.

Wskazówka

Moc mikrofal 1000 wat można ustawić na maksymalnie 30 minut. W przypadku wszystkich innych mocy można ustawić czas trwania do 90 minut.

Nastawianie kuchenki mikrofalowej

Przykład: mikrofałe 360 W, czas trwania 17 minut.

1. Nacisnąć przycisk .
Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć przycisk żadanej mocy mikrofal.
Na wyświetlaczu świeci się moc i wyświetla się proponowany czas trwania.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.
4. Nacisnąć przycisk .
Tryb uruchamiania się. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Praca kuchenki mikrofalowej zakończona. Za pomocą przycisku  można przed czasem wyłączyć sygnał. Za pomocą przycisku  wyłączyć urządzenie.

Otwieranie drzwiczek urządzenia podczas pracy

Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwiczek nacisnąć krótko przycisk ▷⏏. Urządzenie kontynuuje pracę.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili. Do zmiany czasu trwania służy przełącznik obrotowy.

Zmiana mocy mikrofal

Nacisnąć przycisk żądanej mocy mikrofal. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania i ponownie włączyć.

Przerwanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk ▷⏏ i za pomocą przycisku ⑩ wyłączyć urządzenie.

Wskazówki

Przy włączaniu urządzenia za pomocą przycisku ⑩, na wyświetlaczu zawsze pojawia się propozycja ustawienia maksymalnej mocy mikrofal.

Jeśli podczas pracy urządzenia zostaną otworzone drzwiczki, wentylator może nadal pracować.

Następny tryb 1, 2, 3

W programie następny tryb można ustawić do trzech rodzajów mocy i czasów działania mikrofal, a następnie je włączyć.

Naczynia

Należy używać wyłącznie naczyń odpornych na działanie wysokiej temperatury i nadających się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Ustawianie następnego trybu

1. Nacisnąć przycisk ⑩.
Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć przycisk 123.
Na wyświetlaczu pojawia się 1→ dla pierwszego z kolejnych trybów.

3. Nastawianie pierwszej mocy mikrofal i czasu trwania.
4. Nacisnąć przycisk $\overrightarrow{123}$.
Pojawia się $\overrightarrow{2}$ dla drugiego z kolejnych trybów.
5. Nastawianie drugiej mocy mikrofal i czasu trwania.
6. Nacisnąć przycisk $\overrightarrow{123}$.
Pojawia się $\overrightarrow{3}$ dla trzeciego z kolejnych trybów.
7. Nastawianie trzeciej mocy mikrofal i czasu trwania.
8. Nacisnąć przycisk $\triangleright 00$.
Tryb uruchamia się. Na wyświetlaczu widać całkowity czas trwania i symbol $\overrightarrow{1}$ dla pierwszego z kolejnych trybów.

Upłynął ustawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Następny tryb zakończony. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku $\ominus$.

Zmiana ustawień

Zmiana jest możliwa jedynie przed uruchomieniem urządzenia. Naciskać przycisk $\overrightarrow{123}$ tyle razy, aż pojawi się numer następnego trybu. Zmienić ustawienie.

Otwieranie drzwiczek urządzenia podczas pracy

Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk $\triangleright 00$. Urządzenie kontynuuje pracę.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć krótko przycisk $\triangleright 00$. Urządzenie znajduje się w stanie przerwy. Ponownie nacisnąć przycisk $\triangleright 00$, praca urządzenia będzie kontynuowana.

Przerwanie pracy urządzenia

Nacisnąć krótko przycisk $\triangleright 00$ i za pomocą przycisku $\textcircled{1}$ wyłączyć urządzenie.

Programy automatyczne

Przygotowanie potraw przy użyciu programów automatycznych jest bardzo proste. Należy wybrać program i podać ciężar potrawy. Program automatycznie wybiera optymalne ustawienia. Można wybierać spośród 9 programów.

Nastawianie programu

Po dokonaniu wyboru programu należy wprowadzić ustawienia zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Przykład na rysunku: program 2 przy wadze 1 kilograma.

1. Nacisnąć przycisk .
Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć przycisk .
Na wyświetlaczu pojawia się numer pierwszego programu.



3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać numer programu.



4. Nacisnąć przycisk **kg**.
Na wyświetlaczu pojawia się proponowana waga 0,50 kilograma.



5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wagę.



6. Nacisnąć przycisk .
Program włącza się. Upływ czasu trwania [] jest widoczny na wyświetlaczu.

Program zakończony

Rozbrzmiewa sygnał. Program zakończony, urządzenie przestaje grzać.
Za pomocą przycisku  wyłączyć urządzenie lub ponownie wprowadzić ustawienia.

Przerwanie programu

Nacisnąć przycisk . Urządzenie jest wyłączone.

Zmiana programu

Po uruchomieniu nie można już zmienić numeru programu ani wagi.

Zmiana nastawionego czasu trwania

W przypadku programów automatycznych nie można zmienić czasu trwania.

Wskazówki nt. automatyki programów

Wyjąć produkt spożywczy z opakowania i zważyć. Jeżeli nie można wpisać dokładnej wagi, to należy ją zaokrąglić w górę lub w dół.

Przy tych programach zawsze używać odpowiednich naczyń np. szklanych lub ceramicznych. Należy przestrzegać zaleceń odnośnie wyposażenia zawartych w tabeli programu.

Produkty spożywcze wstawiać do zimnego piekarnika.

Tabelę z nadającymi się produktami spożywczymi, każdorazowym zakresem wagowym i odpowiednim wyposażeniem znajdziecie Państwo na końcu wskazówek.

Nie jest możliwe nastawienie wagi poza zakresem wagowym.

Przy wielu produktach po pewnym czasie rozlega się sygnał dźwiękowy. Produkt należy obrócić lub zamieszać.

Rozmrażanie

Artykuły spożywcze należy zamrażać i przechowywać w temperaturze -18 °C, możliwie płasko, w porcjach.

Zamrożone artykuły spożywcze położyć w płaskim naczyniu, np. na talerzu szklanym lub porcelanowym.

Po rozmrożeniu produkt pozostawić jeszcze na 15 do 90 minut w celu całkowitego rozmrożenia i wyrównania temperatury.

Podczas rozmrażania mięsa, drobiu i ryb powstaje woda. Należy ją wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.

Rozmrażać tylko taką ilość chleba, jaka jest potrzebna. Rozmrożony chleb szybko wysycha.

Rozmrożone mięso mielone wyjmować po obróceniu.

Drób w całości ułożyć w naczyniu piersią do dołu, a kawałki drobiu skórą do dołu.

Gotowane ziemniaki

Pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na każde 100 g ziemniaków dodać 1 łyżkę wody i nieco soli.

Warzywa

Warzywa, świeże: pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g warzyw dodać jedną łyżkę wody.

Warzywa, mrożone: nadają się tylko warzywa blanszowane, nie zaś wstępnie ugotowane. Warzywa mrożone z sosem śmietanowym nie nadają się. Dodać 1 do 3 łyżek wody. Do szpinaku i czerwonej kapusty wody nie trzeba dodawać.

Ryż

Nie używać ryżu w woreczkach.

Na 1 miarkę ryżu dodać 2 - 2,5 miarki wody.

Ryba

Filet rybny, świeży: dodać 1 - 3 łyżki stołowe wody lub soku z cytryny.

Odstawianie w celu wyrównania temperatury

Niektóre potrawy wymagają po zakończeniu programu pozostawienia w piekarniku w celu wyrównania temperatury.

Potrawa	Czas wyrównywania temperatury
Warzywa	ok. 5 minut
Gotowane ziemniaki	ok. 5 minut Przedtem odlać powstałą wodę.
Ryż	5 do 10 minut
Pieczeń rzymska	10 minut

Tabela programów

Nr programu	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynie na dnie piekarnika
Rozmrażanie			
1 Chleb w całości*	Chleb pszenney, chleb pszenney mieszany, chleb pełnoziarnisty	0,20 - 1,50	Płaskie naczynie bez przykrycia
2 Mięso mielone*	Mięso mielone wołowe, jagnięce, wieprzowe	0,20 - 1,00	Płaskie naczynie bez przykrycia
3 Kawałki drobiu*	Udka kurczaka, połówki kurczaka	0,20 - 1,20	Płaskie naczynie bez przykrycia
4 Filet rybny*	Filet ze szczupaka, dorsza, karmazyna, czarniaka, sandacza	0,20 - 1,00	Płaskie naczynie bez przykrycia
* Zwracać uwagę na sygnały informujące o konieczności obrócenia potrawy.			
Gotowanie			
5 Warzywa, świeże*	Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, por, papryka, cukinia	0,20 - 1,00	Naczynie zamknięte
6 Warzywa, mrożone*	Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, kapusta czerwona, szpinak	0,20 - 1,00	Naczynie zamknięte
7 Gotowane ziemniaki*	Ziemniaki nierozsypujące się, lekko rozsypujące się lub rozsypujące się po ugotowaniu	0,20 - 1,00	Naczynie zamknięte
8 Ryż, ryż długoziarnisty*		0,10 - 0,50	Wysokie naczynie zamknięte

Nr programu		Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynie na dnie piekarnika
9	Duszenie świeżego fileta rybnego*	Filet ze szczupaka, dorsza, karmazyna, czarniaka, sandacza	0,20 - 1,00	Naczynie zamknięte
* Zwracać uwagę na sygnały informujące o konieczności zamieszanania lub obrócenia potrawy.				

Pamięć

W pamięci można zapisać ustawienia dla ulubionej potrawy i w każdej chwili je wywołać. Do dyspozycji są dwie pamięci "M1" i "M2".

Korzystanie z funkcji pamięci jest przydatne, jeśli dana potrawa jest przygotowywana wyjątkowo często.

Zapisywanie ustawień w pamięci

1. Nacisnąć przycisk **ⓘ**.
Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć przycisk żądanej mocy mikrofal.
Na wyświetlaczu pojawia się moc i proponowany czas trwania.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.
4. Przytrzymać przycisk **M1** lub **M2** przez ok. 4 sekundy, aż rozlegnie się sygnał.

Ustawienie jest zapisane i może w każdej chwili zostać uruchomione.

Zapisywanie innego ustawienia

Wprowadzić nowe ustawienie i zapisać je w pamięci. Poprzednie ustawienia zostaną skasowane.

Włączanie pamięci

Zapisane ustawienia dla danej potrawy można w każdej chwili uruchomić.

1. Nacisnąć przycisk ①.
Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć przycisk M1 lub M2.
Wyświetlone zostaną zapisane ustawienia.
3. Nacisnąć przycisk ▷00.
Włącza się pamięć. Upływ czasu trwania ☹ jest widoczny na wyświetlaczu.

Wskazówki

Po uruchomieniu nie można już zmienić pamięci.

Ustawione programy pozostają zapisane także po przerwie w zasilaniu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Funkcja pamięci jest wyłączona.

Za pomocą przycisku ① wyłączyć urządzenie lub wprowadzić nowe ustawienia. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ☹.

Zatrzymanie

Krótko nacisnąć przycisk ▷00 lub otworzyć drzwiczki urządzenia. Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwiczek nacisnąć przycisk ▷00. Urządzenie kontynuuje pracę.

Zmiana ustawień podstawowych

Urządzenie ma wprowadzone różnego rodzaju ustawienia podstawowe, które w każdej chwili można zmienić.

Ustawienia podstawowe

W tabeli wyszczególniono ustawienia podstawowe wraz z możliwościami ich zmiany.

Ustawienia podstawowe	Możliwości	Objaśnienie
☹ / Wskazanie godziny / = wł.	Wskazanie godziny Z = wył.	Wskaźnik czasu zegarowego

Ustawienia podstawowe	Możliwości	Objaśnienie
c 2 Czas trwania sygnału 2 = średni = 2 minuty	1 = krótki = 10 sekund 3 = długi = 5 minut	Sygnał po upływie czasu trwania
c 3 Dźwięk klawiszy: 1 = wł.	Dźwięk klawiszy: 2 = wł.	Sygnał potwierdzający przy naciskaniu przycisku
c 4 Czas czuwania 2 = średni = 5 sekund	1 = krótki = 2 sekundy 3 = długi = 10 sekund	Czas czuwania między poszczególnymi czynnościami, po wprowadzeniu ustawienia

Założenie: urządzenie jest wyłączone.

1. Naciskać przez kilka sekund przycisk .
Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienie podstawowe.
3. Zatwierdzić za pomocą przycisku .
Na wyświetlaczu pojawia się następne ustawienie podstawowe. Za pomocą przycisku  można przechodzić przez wszystkie ustawienia podstawowe, a przełącznikiem obrotowym zmieniać je.
4. Na koniec przytrzymać przez kilka sekund przycisk .

Wszystkie ustawienia zostały zapisane.

Wprowadzone ustawienia można w każdej chwili zmienić.

Pielęgnacja i czyszczenie

Pielęgnacja i czyszczenie zapewniają długą żywotność kuchenki mikrofalowej. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej pielęgnacji i czyszczenia urządzenia.



Niebezpieczeństwo zwarcia!

Nigdy nie stosować myjek wysokociśnieniowych ani parowych.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nie czyścić urządzenia tuż po wyłączeniu. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Wskazówki

Nieznaczne różnice kolorów na przodzie urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne czy metal.

Cienie na szybie piekarnika, sprawiające wrażenie smug, to odbijające się światło żarówki piekarnika.

Niemięłe zapachy, np. po pieczeniu ryb, można łatwo zlikwidować. Do kubka wody należy dodać kilka kropeli soku z cytryny. Aby zapobiec wrzeniu włożyć do niego łyżeczkę do herbaty. Podgrzewać wodę przez 1-2 minuty przy maksymalnej mocy mikrofal.

Środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli.

Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania.
- skrobaczek do szkła i metalu w celu czyszczenia szyby w drzwiczkach urządzenia.

- skrobaczek do szkła i metalu w celu czyszczenia uszczelki drzwiczek.
- szorstkich gąbek i druciaków.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Dla ułatwienia czyszczenia

można włączyć lampkę piekarnika. W tym celu otworzyć drzwiczki urządzenia.

Powierzchnia	Środki czyszczące
Front urządzenia	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu.
Stal nierdzewna	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.
Komora piekarnika	Gorąca woda z płynem lub octem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia: środek do czyszczenia piekarników, stosować tylko w zimnym piekarniku.
Komora gotowania ze stali nierdzewnej	Nie wolno stosować agresywnych środków do czyszczenia piekarników, również w sprayu, ani środków do szorowania. Nie nadają się również druciaki ani szorstkie gąbki. Zarysowują one powierzchnię. Dokładnie wysuszyć komorę gotowania.
Klosz lampki piekarnika	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem.
Szyby w drzwiczkach	Płyn do mycia szyb: myć zmywakiem. Nie używać skrobaczek do szkła.
Nie zdejmować uszczelki drzwiczek!	Gorąca woda z płynem: myć zmywakiem, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu.

Powierzchnia

Środki czyszczące

Wypożyczenie

Gorąca woda z płynem:
namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobniaki. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, warto zajrzeć do rozdziału *Przetestowane w naszym studiu gotowania*. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania.

Usterka

Możliwa przyczyna

Pomoc/Wskazówki

Urządzenie nie działa.

Wtyczka nie jest włożona do gniazda.

Włożyć wtyczkę do gniazda.

Przerwa w dopływie prądu.

Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna.

Uszkodzony bezpiecznik.

Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.

Błąd w obsłudze.

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Po ok. 10 sekundach ponownie włączyć.

Urządzenie nie pracuje.
Na wskaźniku pojawia się czas trwania.

Po wprowadzeniu ustawień przycisk start nie został naciśnięty .

Należy nacisnąć przycisk  lub wyłączyć urządzenie.

Usterka	Możliwa przyczyna	Pomoc/Wskazówki
Kuchenka mikrofalowa nie włącza się.	Drzwiczki są niedomknięte.	Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiczkami.
	Przycisk start  nie został naciśnięty.	Nacisnąć przycisk  .
Potrawy nagrzewają się wolniej niż zwykle.	Została ustawiona za mała moc mikrofal.	Należy nastawić wyższą moc mikrofal.
	Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle.	Podwójna ilość - prawie podwójny czas.
Rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu miga dwukropek.	Urządzenie działa w trybie demo.	1. Nacisnąć przycisk  2. Przytrzymać przez 3 sekundy przycisk  Tryb demo został zdezaktywowany.
Urządzenie wyłącza się krótko po uruchomieniu. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "H95".	Drzwiczki nie zostały prawidłowo zamknięte.	Jeszcze raz otworzyć drzwiczki i prawidłowo je zamknąć, a jeśli to nie pomoże, należy skontaktować się z serwisem.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "Er1".	Czujnik temperatury jest uszkodzony.	Skontaktować się z serwisem.
Na wyświetlaczu ukazuje się informacja o błędzie "Er11". "Przycisk blokuje się"	Przyciski są zanieczyszczone lub nastąpiło mechaniczne zacięcie.	Kilkakrotnie naciskać wszystkie przyciski. Wyczyścić przyciski suchą ściereczką. Otworzyć i zamknąć drzwiczki urządzenia. Jeśli to nie pomoże, skontaktować się z serwisem.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "Er4".	Skrajne przegrzanie (ewentualnie ogień wewnątrz urządzenia). Za duża moc mikrofal.	Nie otwierać drzwiczek, wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej, pozostawić do ostygnięcia.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "Er18".	Usterka techniczna.	Skontaktować się z serwisem.



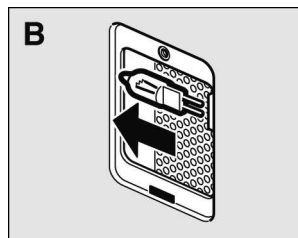
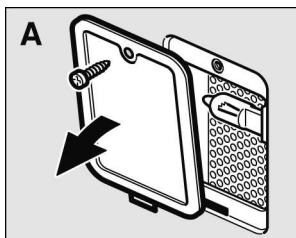
Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych pracowników serwisu.

Wymiana żarówki piekarnika

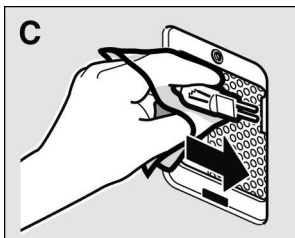
Żarówkę można wymienić. Odporną na działanie wysokiej temperatury żarówkę halogenową 25 W, 240 V można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.

Podczas wyjmowania nowej żarówki halogenowej z opakowania należy trzymać ją przez ściereczkę. Wpływa to na przedłużenie trwałości żarówki.

1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej lub wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
2. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
Wykręcić obie śruby, po prawej i lewej stronie, piekarnika.
3. Aby zapobiec uszkodzeniom, rozłożyć ściereczkę w zimnym piekarniku.
Ostrożnie zdjąć urządzenie.
4. Odkręcić śrubę klosza na ścianie po lewej stronie i zdjąć klosz (rys. A).
Wyjąć żarówkę halogenową (rys. B).



5. Włożyć żarówkę halogenową (rys. C).



6. Przykręcić klosz.
Zmontować urządzenie w odwrotnej kolejności.
7. Wyjąć ściereczkę do naczyń. Włączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej lub włożyć wtyczkę do gniazda.

Wymiana klosza

Jeśli klosz w piekarniku jest uszkodzony, należy go wymienić. Klosz można nabyć w serwisie. Należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Adres i numer telefonu najbliższego punktu serwisowego znajduje się w książce telefonicznej. Podane centra serwisowe chętnie udzielą informacji również na temat najbliższego serwisu.

Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Serwisowi należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwiczek urządzenia.

Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

E-Nr	FD-Nr
------	-------

Serwis 🏠

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia, jest odpłatne również w okresie obowiązywania gwarancji.

Dane techniczne

Zasilanie energii	220-240 V, 50 Hz
Maks. całkowita moc przyłączeniowa	1180 W
Moc mikrofal	1000 W (IEC 60705)
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Bezpiecznik	min. 10 A
Wymiary (wys. x szer. x gł.)	
- Urządzenie	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- Komora gotowania	24,2 x 44,5 x 34,7 cm
Sprawdzone zgodnie z VDE	tak
Znak CE	tak

Urządzenie spełnia wymagania normy EN 55011 lub CISPR 11.

Jest to produkt grupy 2, klasy B.

Grupa 2 oznacza, że mikrofałe wytwarzane są w celu ogrzania artykułów spożywczych.

Klasa B oznacza, że urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego



Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Urządzenie to zostało oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dyrektywa określa ramy dla zbiórki i wtórnego wykorzystania zużytych urządzeń, obowiązujące w całej Unii Europejskiej.

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Tutaj znajdą Państwo wiele potraw i optymalne dla nich ustawienia. Pokażemy Państwu, jaka moc mikrofal najlepiej nadaje się do przyrządzenia danej potrawy. Udzielamy porad dotyczących naczyń i przygotowywania potraw.

Wskazówki

Dane w tabeli zawsze dotyczą potraw wsuniętych do zimnego i pustego piekarnika. Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy tak podają tabele. Przed użyciem piekarnika wyjąć wyposażenie, z którego się nie korzysta.

Wyposażenie wyłożyć papierem do pieczenia dopiero po podgrzaniu piekarnika.

Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.

Należy stosować dostarczone wyposażenie.
Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.

Do wyjmowania gorącego wyposażenia i naczyń z piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Rozmrażanie, Rozgrzewanie i gotowanie z wykorzystaniem mikrofal

W następnych tabelach można znaleźć wiele możliwości i wartości nastawczych kuchenki mikrofalowej.

Podane w tabelach czasy to wartości orientacyjne. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i konsystencji produktu spożywczego.

W tabelach podane są często zakresy czasowe. Najpierw najlepiej nastawić krótszy czas i jeśli to konieczne, przestawić na dłuższy.

Może się zdarzyć, że macie Państwo inne ilości niż podane w tabelach.

Wtedy obowiązuje:

Podwójna ilość - prawie podwójny czas trwania,
połowa ilości - połowa czasu trwania.

Podczas podgrzewania potrawy należy ją kilka razy mieszać lub obracać. Kontrolować temperaturę.

Rozmrażanie

Zamrożony produkt włożyć do naczynia bez przykrywki. Naczynie postawić na ruszcie.

Od czasu do czasu potrawę 1 - 2 razy obrócić.
Duże kawałki należy obracać wielokrotnie.

Podczas rozmrażania mięsa, drobiu i ryb powstaje woda. Należy ją wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.

Rozmrożony produkt należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 10 - 30 minut dla wyrównania temperatury. W przypadku drobiu można następnie wyjąć podroby.

	Ilość	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wskazówki
Mięso w całości wołowina, wieprzowina, cielęcina (z kośćmi i bez)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Mięso w kawałkach, wołowina, wieprzowina, cielęcina	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Przy obracaniu kawałki mięsa przekładać, żeby nie stykały się ciągle tymi samymi miejscami.
Mięso siekane, mieszane	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Najlepiej zamrażać możliwie płaskie kawałki. W międzyczasie często obracać, a już rozmrożone kawałki wyjmować.
Drób w całości lub w kawałkach	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Ryba Filet, kotlet rybny, plastry	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Rozdzielić rozmrożone kawałki.
Ryba w całości	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Jarzyny np. groch	300 g	180 W, 10-15 min.	
Owoce, np. maliny	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	W międzyczasie ostrożnie zamieszać a rozmrożone owoce rozdzielić od siebie.
Masło	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	Opakowanie w całości usunąć
chleb, cały	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Ciasto, suche np. ciasto ucierane	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Kawałki ciasta rozdzielić od siebie. Tylko ciasta bez polewy, śmietany lub kremu.
Ciasto, soczyste np. ciasto owocowe np. ciasto owocowe, sernik	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Tylko ciasta bez polewy, śmietany lub kremu.

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie zamrożonych potraw

Należy ustawić naczynie na dnie komory gotowania.

Zawsze należy przykrywać potrawy. W przypadku braku pasującej pokrywki do naczynia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych.

Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniu nadającym się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie.

Różne składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.

Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego potrawy należy w miarę możliwości rozkładać w naczyniu na płasko. Nie wolno ustawiać potraw jedna na drugiej.

Podczas podgrzewania potrawę należy 2 - 3 razy mieszać lub obracać.

Po podgrzaniu pozostawić potrawę jeszcze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.

Smak potrawy pozostaje zachowany. Dlatego należy ostrożnie stosować sól i przyprawy.

	Ilość	Moc mikrofal, W Czas trwania/ przebiegu w minutach	Wskazówki
Menü, potrawa jednoskładnikowa, potrawa gotowa (2 - 3 składniki)	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Zupy	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Potrawy jednodaniowe*	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Mięso w sosie np. gulasz	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Przy mieszaniu rozdzielić kawałki mięsa od siebie.
Ryba, np. filety	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Ewentualnie dodać wody, soku z cytryny lub wina.
Suflety, np. lazania, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Należy używać rusztu jako podstawy na naczynie.

	Ilość	Moc mikrofal, W Czas trwania/ przebiegu w minutach	Wskazówki
Dodatki, np. ryż, makaron	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Dodać trochę wody.
	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Jarzyny np. groch, brokuły, marchew	300 g	600 W, 7 - 11 min.	Na dno naczynia nalać wody.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Szpinak	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Gotować bez dodawania wody.

Podgrzewanie potraw

Należy ustawić naczynie na dnie komory gotowania.

Zawsze należy przykrywać potrawy. W przypadku braku pasującej pokrywki do naczynia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych.

Wyciągnąć gotowe danie z opakowania. W naczyniu nadającym się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.



Do podgrzewania zawsze należy włożyć do naczynia łyżeczkę, zapobiega to przegrzaniu cieczy.

Temperatura wrzenia osiągnąta jest wówczas bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że płyn nagle zaczyna kipieć lub pryskać. Może to spowodować obrażenia i poparzenia.

Podczas podgrzewania potrawy należy ją kilka razy mieszać lub obracać. Kontrolować temperaturę.

Po podgrzaniu pozostawić potrawę jeszcze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.

	Ilość	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2 - 3 składniki)		600 W, 5 - 8 min.	

	Ilość	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Napoje	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1 min. 1000 W, 1 - 2 min. 1000 W, 3 - 4 min.	Włożyć łyżkę do naczynia. Nie przegrzewać napojów alkoholowych. Od czasu do czasu skontrolować.
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ok. ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Bez smoczka ani pokrywki. Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć. Koniecznie sprawdzić temperaturę!
Zupa, 1 filiżanka 2 filiżanki 4 filiżanki	po 175 g po 175 g po 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Mięso w sosie	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Plastry mięsa porozdzielać.
Potrawa jednogarnkowa	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Warzywa, 1 porcja 2 porcje	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Gotowanie potraw

Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego w miarę możliwości potrawy w naczyniu należy rozkładać na płasko. Produktów nie należy układać warstwami.

Potrawy gotować w zamkniętym naczyniu. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.

Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.

Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.

Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

	Ilość	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wskazówki
Kurczak w całości, świeży, bez wnętrzości	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Po upływie połowy czasu obrócić.
Filet z ryby, świeży	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Jarzyny, świeże	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Jarzyny pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na każde 100 g jarzyn dodać 1 - 2 łyżki stołowe wody.
Dodatki, np. ziemniaki	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Ziemniaki pokroić na kawałki tej samej wielkości. Dodać 1-2 łyżek stołowych wody na 100 g, zamieszać.
Ryż	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	Dodać podwójną ilość wody.
Desery, np. budyń (w proszku)	500 ml	600 W, 5 - 7 min.	Budyń od czasu do czasu zamieszać trzepaczką.
Owoce, kompot	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Wskazówki nt. użytkowania kuchenki mikrofalowej

Dla przygotowywanych potraw nie podajemy orientacyjnych danych nastawczych.

Czas gotowania, pieczenia itp. należy przedłużać lub skracać według następującej reguły:

Podwójna ilość = prawie dwa razy dłuższy czas

Połowa = o połowę krótszy czas

Potrawa jest zbyt sucha.

Następnym razem nastawić krótszy czas lub niższą moc mikrofal. Przykryć potrawę i dodać więcej płynu.

Po upływie czasu potrawa nie jest rozmrożona, gorąca lub ugotowana.

Nastawić dłuższy czas. Większe ilości i potrawy wysokie potrzebują więcej czasu.

Po upływie czasu gotowania potrawa jest przy brzegach przegrzana ale w środku nie jest jeszcze gotowa.

Należy zamieszać a następnym razem nastawić mniejszą moc i dłuższy czas trwania/przebiegu.

Po rozmrażaniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowany ale w środku jeszcze nie rozmrożony.

Następnym razem nastawić mniejszą moc. Rozmrażając większą ilość produktów spożywczych należy je wielokrotnie obracać.

Potrawy testowe zgodnie z EN 60705

Jakość i funkcjonowanie kuchenki mikrofalowej sprawdzane są przez instytuty kontrolne na podstawie przygotowywania tych potraw.

Rozmrażanie za pomocą samych mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal W, czas trwania w minutach	Wskazówki
Mleczko jajeczne, 1000 g	600 W, 11 - 12 min. + 180 W, 10 - 15 min.	Formę z pyrexu postawić na dnie piekarnika.
Biszkopt, 475 g	600 W, 8 - 10 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Pieczeń rzymska, 900 g	600 W, 25 - 30 min.	Forma prostokątna z pyrexu, długość 28 cm

Rozmrażanie za pomocą samych mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal W, czas trwania w minutach	Wskazówki
Mięso, 500 g	Program 2, 500 g lub 180 W, 7 min. + 90 W 8 - 12 min.	Naczynie postawić na dnie piekarnika. Naczynie postawić na ruszcie.

Notatki

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.