



PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA GOT. HALOGENOWE KONWEKCJA

Prosimy o dokładne przeczytanie podręcznika przed przystąpieniem do użytkowania

MJ3281BCS



MFL65920550

www.lg.com

Zasada działania mikrofal

Mikrofałe to forma energii podobna do fal radiowych lub zwykłego światła dziennego. W środowisku naturalnym mikrofałe rozpraszają się przy przechodzeniu przez atmosferę i znikają.

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w magnetron, dzięki czemu może korzystać z energii mikrofal. Mikrofałe powstają dzięki energii elektrycznej dostarczanej do rurki magnetronu.

Mikrofałe docierają do miejsca gotowania poprzez otwory wewnątrz kuchenki. Tacka umieszczona jest wewnątrz kuchenki. Mikrofałe nie mogą przechodzić przez metalowe ścianki piekarnika, jednak mogą przedostawać się przez materiały, przykładowo szkło, porcelanę i papier, z których wykonane są naczynia do bezpiecznego gotowania w mikrofalówce.

Mikrofałe nie podgrzewają naczyń, mogą się one jedynie rozgrzać od ciepła wytworzonego w potrawie.

Bezpieczne urządzenie

Kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. W momencie otwarcia drzwiczek kuchenka automatycznie przerywa wytwarzanie mikrofal. Energia mikrofal po wejściu do potrawy jest w całości przekształcana w ciepło nie pozostawiając żadnej energii odpadowej, która mogła by zaszkodzić człowiekowi w czasie spożywania podgrzanej potrawy.



UWAGA

W czasie nie używania kuchenki zalecamy odłączyć ją od gniazdka zasilającego.

SPIS TREŚCI

3 WAŻNE INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

7 PRZED UŻYCIEM

- 7 Rozpakowywanie i instalacja
- 8 Użytkowanie akcesoriów w zależności od trybu
- 9 Naczynia przeznaczone do użytkowania w kuchenke mikrofalowej
- 10 Panel sterowania
- 11 Ustawianie zegara
- 11 Wł / wył. obrotu talerza
- 11 Blokada przed dziećmi
- 11 Szybki start

12 SPOSÓB UŻYWANIA

- 12 Gotowanie na mikrofalach
- 12 Poziom mocy mikrofal
- 13 Grillowanie
- 13 Grillowanie Combi
- 14 Wstępne podgrzewanie konwekcyjne
- 14 Gotowanie konwekcyjne
- 15 Gotowanie konwekcyjne Combi
- 15 Przedłużanie lub skracanie gotowania
- 16 Przepisy dla funkcji Przepis szefa
- 19 Przepisy dla funkcji aktywnej konwekcji
- 21 Sterowanie temperaturą grilla i przepisy
- 23 Podgrzewanie z przypiekaniem i przepisy
- 24 Gotowanie na parze i przepisy
- 26 Automatyczne rozmrażanie i wskazówki dotyczące rozmrażania

28 CHARAKTERYSTYKI ŻYWNOŚCI I GOTOWANIE W MIKROFALACH

30 PYTANIA I ODPOWIEDZI

31 DANE TECHNICZNE

WAŻNE INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Zachować na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. Zawsze w wypadku problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.

OSTRZEŻENIE

To jest symbol alarmu bezpieczeństwa. Symbol ten ostrzega przed potencjalnymi zagrożeniami, które mogą spowodować śmierć lub inne wypadki. Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz słowami "OSTRZEŻENIE" lub "OSTROŻNIE". Znaczenia tych słów:

OSTRZEŻENIE

Symbol ten ostrzega przed zagrożeniami lub niebezpiecznymi praktykami, które mogą spowodować poważne wypadki lub śmierć.

OSTROŻNIE

Symbol ten ostrzega przed zagrożeniami lub niebezpiecznymi praktykami, które mogą spowodować wypadki lub uszkodzenia sprzętu.

OSTRZEŻENIE

- 1 Nie należy manipulować przy drzwiczkach, uszczelkach drzwiczek, panelu sterowania, przełącznikach blokady bezpieczeństwa lub pozostałych częściach kuchenki, ani wykonywać żadnej regulacji lub naprawy, które związane są z usunięciem osłony, która zabezpiecza przed wystawianiem się na działanie energii mikrofalowej. Nie należy użytkować kuchenki, gdy uszczelki drzwiczek oraz przylegające części kuchenki mikrofalowej są uszkodzone. Naprawy powinny być wyłącznie wykonywane przez wykwalifikowanych pracowników serwisu.**

 - W przeciwieństwie do innych urządzeń domowych, kuchenka mikrofalowa jest urządzeniem wysokonapięciowym i wysokoprądowym. Niewłaściwe użytkowanie lub naprawa mogą spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie energii mikrofalowej lub porażenie prądem elektrycznym.
- 2 Nie wolno używać kuchenki w celu osuszenia. (Na przykład: wykorzystywać kuchenki mikrofalowej w celu osuszenia zamoczonych gazet, rzeczy, zabawek, urządzeń elektrycznych, zwierząt lub dzieci, itp.)**

 - Może to spowodować poważne zagrożenie, pożar, oparzenia lub śmierć na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- 3 Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne. Dzieciom można zezwalać na korzystanie z kuchenki bez nadzoru, jeśli zostały one odpowiednio poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z kuchenki oraz rozumieją ryzyko związane z niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.**

 - Niewłaściwe użytkowanie może spowodować szkody, takie jak pożar, porażenie elektryczne lub poparzenie.
- 4 Niektóre części mogą stać się gorące podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**

 - Mogą się popażyć.
- 5 Nie wolno podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach cieczy lub innych produktów żywnościowych, ponieważ może to doprowadzić do wybuchu. Przed gotowaniem lub odmrażaniem należy usunąć plastikowe opakowanie z żywności. Należy pamiętać, że podczas podgrzewania lub gotowania w niektórych przypadkach żywność powinna być przykryta plastikową folią.**

 - Może ona ulec rozerwaniu.
- 6 Należy upewnić się, że są używane odpowiednie akcesoria dla danego trybu pracy. Więcej informacji na stronie 8.**

 - Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki i akcesoriów lub wywołać iskrę i pożar.

- 7 Nie pozwalać dzieciom na zabawę akcesoriami lub wieszanie się na uchwycie drzwiczek.**
 - Mogą one ulec wypadkom.
- 8 Jeżeli drzwi lub ich uszczelka są uszkodzone, kuchenki nie można używać do czasu ich naprawy przez kompetentną osobę.**
- 9 Jakikolwiek czynności serwisowe lub naprawcze, które wymagają demontażu obudowy chroniącej przed ekspozycją na energię mikrofalową, mogą być wykonywane tylko przez kompetentne osoby.**
- 10 Gdy urządzenie działa w trybie łączonym, z powodu powstających wysokich temperatur, dzieci powinny z niego korzystać tylko pod nadzorem osób dorosłych.**
- 11 Urządzenie jak i jego zewnętrzne części mogą być gorące w czasie jego pracy. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod ścisłym nadzorem.**

OSTROŻNIE

- 1 Nie można użytkować kuchenki z otwartymi drzwiczkami z uwagi na wbudowane blokady bezpieczeństwa w mechanizmie drzwiczek. Ważne jest, aby nie manipulować przy blokadach bezpieczeństwa.**
 - Może to spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie nadmiernej energii mikrofalowej. (blokady bezpieczeństwa automatycznie wyłączają proces gotowania, gdy następuje otwarcie drzwiczek).
- 2 Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów (na przykład ręczników papierowych, serwetek, itp.) między przednią częścią kuchenki, a drzwiczkami lub doprowadzać do osadzania się resztek żywności lub środka czyszczącego na powierzchni uszczelniającej.**
 - Może to spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie nadmiernej energii mikrofalowej.
- 3 Nie używać uszkodzonej kuchenki. Bardzo ważne jest, aby drzwi kuchenki zamykały się właściwie i aby nie było uszkodzeń: (1) drzwi (wygięcie), (2) zawiasów i zatrzasków (pęknięcie lub obluźowanie), (3) uszczelki drzwi i powierzchni uszczelniających.**
 - Może to spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie nadmiernej energii mikrofalowej.
- 4 Należy sprawdzić, czy czas gotowania jest prawidłowo ustawiony, ponieważ niewielkie ilości żywności wymagają krótszego czasu gotowania lub podgrzewania.**
 - Nadmierne gotowanie może spowodować przypalenie się żywności i w konsekwencji uszkodzenie kuchenki.
- 5 Podczas podgrzewania w kuchence mikrofalowej cieczy, na przykład zup, sosów i napojów, należy:**
 - * Unikać używania prostokątnych pojemników z wąskimi przetłoczeniami.
 - * Nie przegrzewać.
 - * Pomieszać ciecz przed włożeniem pojemnika do kuchenki i w połowie czasu podgrzewania.
 - * Po podgrzaniu, pozostawić jeszcze na chwilę w kuchence, delikatnie wymieszać lub wstrząsnąć, następnie aby uniknąć poparzeń, sprawdzić temperaturę przed podaniem (zwłaszcza zawartość butelek lub stoiczek dla dzieci).
 - Zachować ostrożność podczas przenoszenia pojemnika. Podgrzewanie mikrofalowe napojów może spowodować opóźnione wrzenie bez widocznego bulgotania. Może to doprowadzić do nagłego wrzenia gorących cieczy.
- 6 Otwory wylotowe umieszczone są w górnej lub dolnej części kuchenki, bądź z boku kuchenki. Nie wolno ich zakrywać.**
 - Może to spowodować uszkodzenie kuchenki oraz uzyskanie słabych rezultatów gotowania.
- 7 Nie uruchamiać pustej kuchenki. Najlepiej pozostawiać szklankę z wodą w kuchence, gdy nie jest użytkowana. Woda zaabsorbuje całą energię mikrofal w przypadku przypadkowego uruchomienia kuchenki.**
 - Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.

- 8 Nie wolno gotować żywności owiniętej w ręcznik papierowy, chyba że w książce kucharskiej podany jest taki sposób gotowania. Nie należy także podczas gotowania zamiast ręcznika papierowego używać gazet.**
- Niewłaściwe użytkowanie może spowodować eksplozję lub pożar.
- 9 Nie wolno używać pojemników drewnianych i naczyń ceramicznych, które posiadają metaliczne wykończenia (np. ze złota lub srebra). Zawsze należy usuwać wykręcane metalowe elementy łączące. Przed użyciem należy sprawdzić, czy naczynia są odpowiednie do wykorzystania w kuchenke mikrofalowej.**
- Mogą one przegrzać się i zwęglić. W szczególności metalowe przedmioty w kuchenke mogą wygiąć się, doprowadzając do poważnych uszkodzeń.
- 10 Nie wolno używać produktów papierowych z odzysku.**
- Mogą one zawierać zanieczyszczenia, które podczas gotowania mogą doprowadzić do wystąpienia iskier oraz/lub pożaru.
- 11 Nie wolno splukiwać tacki oraz rusztu pod wodą bezpośrednio po gotowaniu. Może to doprowadzić do pęknięć lub uszkodzeń.**
- Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.
- 12 Kuchenkę należy umieścić tak, aby przód drzwi był cofnięty o 8 cm od krawędzi powierzchni na której stoi kuchenka, tak aby uniknąć przypadkowego zrzucenia urządzenia.**
- Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała oraz uszkodzeń kuchenki.
- 13 Przed gotowaniem nakłuć skórkę ziemniaków, jabłek lub innych podobnych owoców lub warzyw.**
- Może ona ulec rozerwaniu.
- 14 Nie wolno gotować jajek w skorupkach. Jajka w skorupkach oraz jajka na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ może to doprowadzić do wybuchów, nawet po zakończeniu podgrzewania.**
- Wewnątrz jajka wytworzy się ciśnienie, które doprowadzi do jego rozerwania.
- 15 Nie próbować smażyć na głębokim oleju w kuchenke.**
- Może to doprowadzić do nagłego wrzenia gorącej cieczy.
- 16 Jeżeli pojawi się dym wyłączyć lub odłączyć kuchenkę od zasilania i nie otwierać drzwi, aby zdusić płomień.**
- Może to spowodować poważne uszkodzenia, takie jak porażenie elektryczne lub pożar.
- 17 Gdy żywność podgrzewana jest lub gotowana w jednorazowych pojemnikach, wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów, należy pilnować kuchenkę i od czasu do czasu ją sprawdzać.**
- Z uwagi na możliwość uszkodzenia pojemnika żywność może wyciekać, co także może spowodować pożar.
- 18 Gdy urządzenie pracuje, temperatura łatwo dostępnych powierzchni może być wysoka. Nie wolno dotykać drzwiczek kuchenki, zewnętrznej strony i tyłu obudowy, spodu kuchenki, akcesoriów i naczyń podczas działania trybu grillowania, trybu konwekcyjnego oraz automatycznego gotowania do momentu sprawdzenia przed czyszczeniem, że nie są one gorące.**
- Ponieważ mogą być one gorące, o ile założone są grube rękawice, istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
- 19 Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać wszystkie pozostałości żywności.**
- Nie utrzymanie czystej kuchenki może doprowadzić do uszkodzenia powierzchni. Może to mieć niekorzystny wpływ na żywotność urządzenia i wywołać zagrożenie.
- 20 Używać tylko przyrządu pomiarowego temperatury zalecanego do tej kuchenki.**
- Nie można sprawdzić, czy temperatura jest odpowiednia, jeśli używany jest niewłaściwy przyrząd pomiarowy temperatury.

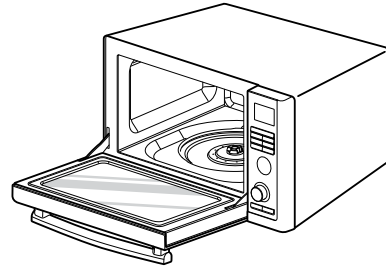
- 21** Jeżeli są uruchomione elementy grzewcze, urządzenie rozgrzewa się w czasie użytkowania. **Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych wewnątrz kuchenki.**
- Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
- 22** **Przestrzegać ściśle instrukcji producenta popcornu. Nie pozostawiać kuchenki bez nadzoru w czasie robienia popcornu. Jeżeli popcorn nie otworzył się po zalecany czasie, zaniechać dalszego gotowania. Nie używać brązowego papieru opakowaniowego do robienia popcornu. Nie próbować ponownego otwierania pozostałych ziarenek.**
- Przegrzanie może spowodować zapalenie kukurydzy.
- 23** **Urządzenie musi być uziemione.**
Przewody w układzie zasilającym tego urządzenia są zaznaczone kolorem, zgodnie z następującym kodem
NIEBIESKI ~ Neutralny
BRAZOWY ~ Faza
ZIELONO-ŻÓŁTY ~ Uziemienie
Jeśli kolory przewodów w głównym przewodzie zasilania tego urządzenia nie odpowiadają oznaczeniom, należy postępować w poniższy sposób.
Przewód **NIEBIESKI** musi być podłączony do styku oznaczonego literą **N** lub w kolorze **CZARNYM**.
Przewód **ZIELONO-ŻÓŁTY** lub **ZIELONY** musi być podłączony do styku oznaczonego literą **E** lub \perp .
W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, aby uniknąć zagrożenia, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę.
- Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do poważnych uszkodzeń elektrycznych.
- 24** **Do czyszczenia nie wolno używać chropowatych ściereczek lub ściernych środków czyszczących.**
- Mogą one porysować powierzchnię, doprowadzając do pokruszenia się szkła.
- 25** **Urządzenie to nie może być wykorzystywane do komercyjnych celów cateringowych.**
- Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie kuchenki.
- 26** **Ta kuchenka mikrofalowa może pracować tylko z otwartym panelem dekoracyjnym, jeżeli została umieszczona w zabudowie.**
- Gdy podczas działania drzwiczki są zamknięte, strumień powietrza jest słabszy i może to doprowadzić do pożaru lub uszkodzenia kuchenki i obudowy.
- 27** **Wtyczka połączenia powinna być dostępna lub należy zapewnić przełącznik w obwodzie zgodnie z lokalnymi przepisami.**
- Używanie niewłaściwej wtyczki lub przełącznika może doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.
- 28** **Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.**
- 29** **Urządzenie to nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym programatorem czasowym lub osobnym źródłem sterowania.**
- 30** **Stosować tylko przybory, które są odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.**
- 31** **Tej kuchenki mikrofalowej nie należy umieszczać w zabudowie, chyba że została z nią przetestowana.**
- 32** **Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, umysłowych lub oceny oraz przez osoby niedoświadczone. Chyba, że są pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją. Wyjątkiem są dzieci powyżej 8 roku życia pod nadzorem osoby dorosłej.**
- 33** **Minimalna wolna przestrzeń nad górną powierzchnią kuchenki.**
- 34** **Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do użytkowania jako urządzenie wolnostojące.**

PRZED UŻYCIEM

Rozpakowywanie i instalacja

Aby szybko sprawdzić, czy kuchenka pracuje właściwie, należy wykonać podstawowe kroki na tych dwóch stronach. Proszę zwrócić szczególną uwagę na wskazówki dotyczące miejsca instalacji kuchenki. W czasie rozpakowywania kuchenki upewnić się, że zostały wyjęte wszystkie akcesoria i materiały pakunkowe. Sprawdzić, czy kuchenka nie została uszkodzona w czasie transportu.

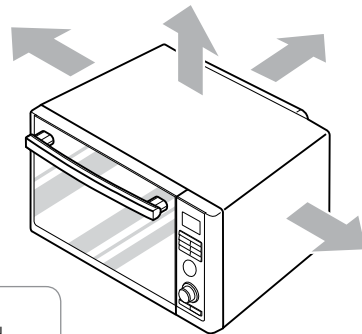
1. Rozpakować kuchenkę i umieścić ją na płaskiej poziomej powierzchni.



2. Umieścić kuchenkę w wybranym przez siebie poziomym miejscu na wysokości przynajmniej 85 cm, tak aby zapewnić przynajmniej 20 cm wolnej przestrzeni powyżej i 10 cm z tyłu dla właściwej wentylacji.

Przód kuchenki powinien być cofnięty o 8 cm od krawędzi powierzchni, aby zapobiec przez jej zrzuceniem.

Otwory wylotowe umieszczone są w dolnej lub bocznej części kuchenki. Blokowanie otworów może spowodować uszkodzenie kuchenki.



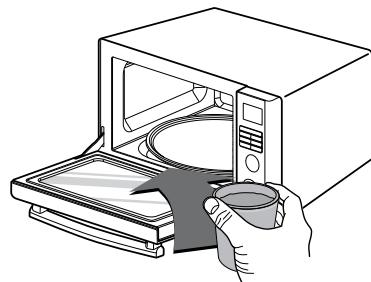
OSTROŻNIE

URZĄDZENIE TO NIE MOŻE BYĆ WYKORZYSTYWANE DO KOMERCYJNYCH CEŁÓW CATERINGOWYCH.

3. Podłączyć kuchenkę do standardowego gniazdka zasilania. Upewnić się, że kuchenka jest jedynym urządzeniem podłączonym do tego gniazdka. **Jeżeli kuchenka nie działa prawidłowo, odłączyć ją od gniazdka zasilania a następnie ponownie podłączyć.**

4. Otworzyć drzwi kuchenki, ciągnąc za uchwyt drzwi. Włożyć pierścień obrotowy do środka i umieścić na nim szklany talerz.

5. Nalać 300 ml wody do pojemnika przeznaczonego do użytkowania w kuchenke mikrofalowej. Umieścić go na szklanym talerzu i zamknąć drzwi kuchenki. Jeżeli wystąpiły jakiegokolwiek wątpliwości, jakiego rodzaju użyć pojemnik, należy przejść do strony 9.



- 6 Nacisnąć przycisk **STOP/KASUJ**, a następnie raz przycisk **START/SZYBKI START**, aby ustawić czas gotowania na 30 sekund.



- 7 WYŚWIETLACZ będzie odliczał w dół od 30 sekund.
Po osiągnięciu 0 zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
Otworzyć drzwi i sprawdzić temperaturę wody.
Jeżeli kuchenka działa woda powinna być ciepła.

Zachować ostrożność przy wyjmowaniu pojemnika, bo może być on gorący.



PAŃSTWA KUCHENKA JEST TERAZ ZAINSTALOWANA

- 8 Zawartość butelek do karmienia i słoiczków dla dzieci powinna być wymieszana lub wstrząśnięta oraz należy sprawdzić temperaturę przed podaniem, aby uniknąć poparzeń.

Użytkowanie akcesoriów w zależności od trybu

	Mikrofalę	Grill	Konwekcja	Grill combi	Konw combi
 Parowar	○	—	—	—	—
 Ruszt wysoki	—	○	○	○	○
 Ruszt niski	—	○	○	○	○
 Talerz szklany	○	○	○	○	○
 Tacka do przypiekania	○	○	○	○	○

Ostrożnie: Akcesoria należy używać zgodnie z instrukcjami gotowania!

○ Dopuszczalne
— Nie dopuszczalne

Naczynia przeznaczone do użytkowania w kuchence mikrofalowej

W czasie korzystania z funkcji mikrofal nigdy nie stosować naczyń metalowych lub pokrytych metalem.

Mikrofałe nie przechodzą przez metal. Będą się odbijały od wszystkich metalowych przedmiotów w kuchence, tworząc łuk, czyli zjawisko przypominające wyładowanie atmosferyczne. Większość naczyń odpornych na wysokie temperatury i nie wykonanych z metalu będzie się nadawało do stosowania w kuchence mikrofalowej. Jednak niektóre mogą zawierać materiały przez które nie będą się nadawały do stosowania w kuchence mikrofalowej. W razie jakichkolwiek wątpliwości co do określonego naczynia, można bardzo prosto sprawdzić, czy nadaje się ono do kuchenki mikrofalowej. Umieść określone naczynie w kuchence obok szklanej miski wypełnionej wodą. Włącz mikrofałe na wysoką moc na 1 minutę. Jeżeli woda podgrzeje się a naczynie pozostanie chłodne, można je stosować w kuchence mikrofalowej. Jeżeli woda nie podgrzeje się a naczynie będzie ciepłe, mikrofałe są absorbowane przez to naczynie i nie nadaje się ono do stosowania w kuchence mikrofalowej. Prawdopodobnie w swojej kuchni masz wiele naczyń, które mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej. Przeczytaj tylko poniższą listę.

Talerze płytke

Wiele rodzajów talerzy można stosować w kuchence mikrofalowej. W razie wątpliwości przeczytaj informacje od producenta lub wykonaj test mikrofalowy.

Szkło

Szkło odporne na wysoką temperaturę może być stosowane w kuchence mikrofalowej. To odnosi się również do wszystkich rodzajów naczyń żaroodpornych. Jednak nie należy stosować delikatnych naczyń szklanych, takich jak szklanki lub kieliszki do wina, ponieważ mogą one pęknąć w czasie podgrzewania potrawy.

Plastikowe pojemniki do przechowywania

Można je stosować do szybkiego podgrzewania potraw. Jednak nie należy ich stosować do długotrwałego gotowania w kuchence, ponieważ gorące potrawy mogą spowodować odkształcenie lub stopienie plastikowych pojemników.

Papier

Papierowe talerze i pojemniki można stosować w kuchence w czasie korzystania z funkcji mikrofal, pod warunkiem, że czas gotowania jest krótki i gotowane potrawy zawierają mało tłuszczu i wilgoci. Ręczniki papierowe mogą być również bardzo użyteczne do owijania potraw lub wyścielania talerzy w przypadku pieczenia tłustych potraw, takich jak boczek. Unikaj kolorowych produktów papierowych, ponieważ kolor może zejść. Niektóre produkty z makulatury mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą wywołać łuk lub płomień w przypadku użycia w kuchence mikrofalowej.

Plastikowe torby do gotowania

Jeżeli są to torby stworzone specjalnie do gotowania, można je stosować w kuchence mikrofalowej. Jednak należy pamiętać o wykonaniu małego otworu w torbie, aby para mogła się przez niego wydostawać. Nigdy nie stosować zwykłych toreb plastikowych do gotowania z użyciem funkcji mikrofal, ponieważ mogą się stopić i pęknąć.

Plastikowe naczynia do kuchenki mikrofalowej

Dostępne są różnorodne kształty i wielkości naczyń do kuchenki mikrofalowej. W większości przypadków możesz korzystać z naczyń, które już masz zamiast inwestować w nowe wyposażenie kuchni.

Wyroby garncarskie, kamionkowe, ceramiczne

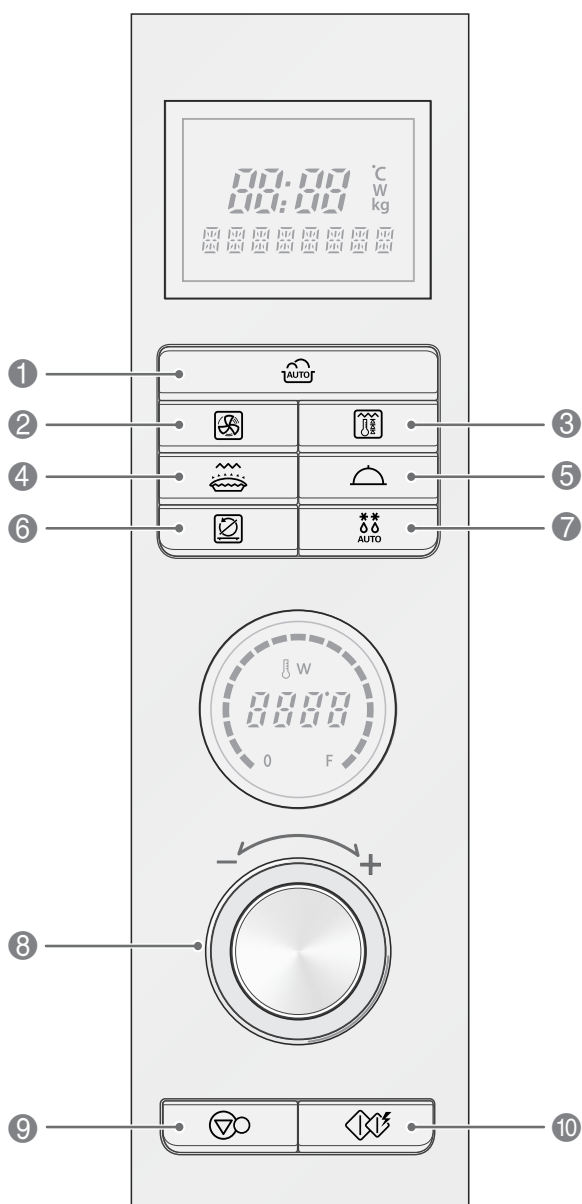
Pojemniki z tych materiałów zazwyczaj nadają się do stosowania z funkcją mikrofal, jednakże należy je sprawdzić, aby mieć pewność.



OSTROŻNIE

- Niektóre naczynia z wysoką zawartością ołowiu lub żelaza nie nadają się do gotowania.
- Naczynia należy sprawdzić, aby mieć pewność, czy mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej.

Panel sterowania



Element

1 PRZEPIS SZEFA

Funkcja automatycznego gotowania Chef Recipe umożliwia gotowanie ulubionych potraw poprzez wybranie rodzaju i wagi potrawy. Patrz strona 17 "PRZEPIS SZEFA"

2 KONWEKCJA AKTYWNA

Patrz strona 20 "KONWEKCJA AKTYWNA"

3 STEROWANIE TEMPERATURĄ GRILA

Patrz strona 22 "Sterowanie temperaturą grila"

4 PODGRZEWANIE Z PRZYPIEKANIEM

Patrz strona 24 "PODGRZEWANIE Z PRZYPIEKANIEM"

5 PARA-PRZEPISY SZEFA

Patrz strona 25 "PARA-PRZEPISY SZEFA"

6 TALERZ OBR. WŁ./WYŁ.

Włączanie lub wyłączanie obrotu talerza.

7 AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE

Patrz strona 27 "Automatyczne rozmrażanie"

8 AUTO. ODMRAŻANIE

- Określ wybraną kategorię gotowania.
- Ustaw czas gotowania, temperaturę i moc.
- Podczas gotowania z funkcją automatyczną lub manualną można wydłużyć lub skrócić czas gotowania w każdym momencie poprzez przekręcenie pokrętła (z wyjątkiem trybu odmrażania).

9 STOP/KASUJ

- Można zatrzymać i wykasować wszystkie wprowadzone parametry z wyjątkiem zegara.

10 START/SZYBKI START

- Naciśnij ten przycisk raz, aby uruchomić ustawione gotowanie.
- Funkcja szybkiego startu włącza gotowanie z mocą HIGH(wysoka) w 30 sekundowych interwałach za jednym naciśnięciem przycisku szybki start.

Ustawianie zegara

Można ustawić zegar 12 lub 24 godzinny.
W następującym przykładzie pokażę, jak nastawić zegar na 14:35 w trybie 24 godzinnym.

- 1 Podłączyć kuchenkę do zasilania po raz pierwszy.

Na wyświetlaczu pojawi się "24H".

Naciśnij przycisk **START/SZYBKI START** w celu zatwierdzenia trybu 24-ro godzinnego.

(Aby zmienić pozostałe opcje po ustawieniu zegara, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie podłączyć je jeszcze raz.)



- 2 Obracać przycisk **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "14:00".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia.



- 3 Obracać przycisk **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "14:35".

Nacisnąć **START/SZYBKI START**.

Zegar zacznie odliczanie.



! UWAGA

- Po pierwszym podłączeniu kuchenki do gniazdka należy ponownie ustawić zegar.
- Jeżeli zegar (lub wyświetlacz) pokazuje dziwne symbole, odłączyć kuchenkę od zasilania a następnie podłączyć ją znowu i zresetować zegar.

Wł / wył. obrotu talerza

Dla uzyskania najlepszych rezultatów gotowania pozostaw włączoną funkcję obrotu talerza.

Można ją wyłączyć w przypadku dużych naczyń. Naciśnij "☒" w celu włączenia lub wyłączenia obrotu talerza.

! UWAGA

- Talerz szklany może być czasem gorący. Zachowaj ostrożność dotykając talerz szklany w czasie lub po gotowaniu.
- Nie uruchamiaj pustej kuchenki.

Blokada przed dziećmi

W następującym przykładzie pokażę, jak włączyć blokadę przed dziećmi.

- 1 Nacisnąć **STOP/KASUJ**.



- 2 Nacisnąć i przytrzymać przycisk **STOP/KASUJ** do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się "CHILD LOCKED" i "☺" oraz słyszalny będzie sygnał dźwiękowy. **BLOKADA PRZED DZIEĆMI** jest teraz włączona.

Po naciśnięciu któregośkolwiek przycisku, na wyświetlaczu pojawi się "CHILD LOCKED" i "☺".



- 3 Aby anulować **BLOKADĘ PRZED DZIEĆMI** nacisnąć i przytrzymać przycisk **STOP/KASUJ** do momentu, aż zniknie "CHILD LOCKED".

Po odblokowaniu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



! UWAGA

Kuchenka posiada funkcje zabezpieczającą przed przypadkowym włączeniem. Po włączeniu blokady przed dziećmi, zablokowane są wszystkie funkcje i nie można uruchomić żadnego gotowania.

Szybki start

W następującym przykładzie, pokażę jak nastawić gotowanie żywności z wysoką mocą (900 W) na 2 minuty.

- 1 Nacisnąć **STOP/KASUJ**.



- 2 Nacisnąć cztery razy **START/SZYBKI START**, aby wybrać 2 minuty z wysoką mocą (900W).

Kuchenka rozpocznie pracę jeszcze przed czwartym naciśnięciem.



- 3 W czasie gotowania **START/SZYBKI START** możesz wydłużyć czas gotowania do 99 minut i 59 sekund za pomocą pokrętki **TRYB GOTOWANIA**.



! UWAGA

Funkcja **START/SZYBKI START** umożliwia włączenie gotowania z mocą WYSOKA (900W) w 30 sekundowych interwałach za jednym naciśnięciem przycisku **START/SZYBKI START**.

SPOSÓB UŻYWANIA

Gotowanie na mikrofalach

W następującym przykładzie, pokażę jak nastawić gotowanie żywności z mocą 720 W na 5 minut.

- 1 Nacisnąć **STOP/KASUJ**.



- 2 Obrócić pokrętkę **TRYB GOTOWANIA**, aby wybrać mikrofałe.

Pojawi się następujący wskaźnik: "≡".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia trybu.



- 3 Obracać **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "720 W".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia mocy.



- 4 Obracać przycisk **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "5:00".

Nacisnąć **START/SZYBKI START**.



! UWAGA

- Kuchenka mikrofalowa posiada pięć ustawień mocy mikrofał. Wysoka moc jest ustawiona domyślnie po włączeniu. Aby wybrać inny poziom mocy należy obracać pokrętkę TRYB GOTOWANIA.
- Żywność do gotowania należy umieścić w naczyniach przeznaczonych do kuchenki mikrofalowej.
- Nie używać następujących akcesoriów.



Ruszt wysoki



Ruszt niski

Poziom mocy mikrofał

Ta kuchenka ma 5 poziomów mocy mikrofał, aby umożliwić maksymalną elastyczność i kontrolę nad gotowaniem. W poniższej tabeli przedstawiono przykłady żywności i zalecane dla nich poziomy mocy.

POZIOM MOCY	MOC WYJŚCIOWA	ZASTOSOWANIE	WYPOSAŻENIE DODATKOWE
WYSOKI	900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Gotowanie wody • Przyrumienianie mielonej wołowiny • Gotowanie kawałków drobiu, ryb oraz warzyw • Gotowanie miękkich kawałków mięsa 	Talerz przystosowany do kuchenki mikrofalowej
ŚREDNI-WYSOKI	720 W	<ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie • Pieczeń oraz drób • Gotowanie grzybów oraz skorupiaków • Pożywienie zawierające ser oraz jajka 	
ŚREDNI	540 W	<ul style="list-style-type: none"> • Pieczenie ciast i placków • Przygotowanie jajek • Ciasto z kremem budyniowym • Ryż, zupa 	
ŚREDNI-NISKI	360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Topienie masła i czekolady • Gotowanie kawałków mięsa średniej twardości 	
NISKI	180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Zmiękczenie masła i sera • Zmiękczenie lodów • Wyrastanie ciasta drożdżowego • Rozmrażanie 	

Grillowanie

W tym przykładzie pokażę, jak nastawić funkcję Grill na 12 minut.

- 1 Nacisnąć **STOP/KASUJ.**



- 2 Obrócić pokrętkę **TRYB GOTOWANIA**, aby wybrać Grill.

Pojawi się następujący wskaźnik: "☰☰".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia funkcji grill.



- 3 Obracać przycisk **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "12:00".



- 4 Nacisnąć **START/SZYBKI START.**



! OSTROŻNIE

Zawsze używać rękawic kuchennych do wyjmowania żywności i akcesoriów po gotowaniu, ponieważ kuchenka i akcesoria będą bardzo gorące.

! UWAGA

- Funkcja ta umożliwia szybkie przypieczenie żywności.

- W celu uzyskania najlepszych rezultatów, użyć poniższych akcesoriów.



Ruszt wysoki



Parowar

- Nie używać następujących akcesoriów.

Grillowanie Combi

W następującym przykładzie pokażę, jak zaprogramować kuchenkę na moc mikrofal 360W i grill oraz czas gotowania 25 minut.

- 1 Nacisnąć **STOP/KASUJ.**



- 2 Obrócić pokrętkę **TRYB GOTOWANIA**, aby wybrać **Grill Combi.**

Pojawi się następujący wskaźnik: "☰☰☰☰".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia funkcji grill combi.



- 3 Obracać **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "360 W".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia mocy.



- 4 Obracać **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "25:00".



- 5 Nacisnąć **START/SZYBKI START.**



! UWAGA

- Kuchenka posiada funkcje gotowania łączonego **pozwalającego na przygotowywanie** potraw przy pomocy ciepła oraz mikrofal. Oznacza to że na przygotowanie potrawy potrzeba mniej czasu.

- W trybie Grill combi można ustawić jeden z czterech dostępnych poziomów mocy mikrofal (180 W, 270 W oraz 360 W).

- Funkcja ta umożliwia szybkie przypieczenie żywności.

- W celu uzyskania najlepszych rezultatów, użyć poniższych akcesoriów.



Ruszt wysoki



Parowar

- Nie używać następujących akcesoriów.

Wstępne podgrzewanie konwekcyjne

W następującym przykładzie pokażę, jak wstępnie podgrzać kuchenkę do temperatury 200°C.

- 1 Nacisnąć **STOP/KASUJ**.



- 2 Obrócić pokrętkę **TRYB GOTOWANIA**, aby wybrać **Conv**.

Pojawi się następujący wskaźnik: "☼".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia konwekcji.



- 3 Obracać przycisk **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "200°C".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia temperatury.



- 4 Nacisnąć **START/SZYBKI START**.

Na wyświetlaczu pojawi się "PD7: 73F", informując o rozpoczęciu podgrzewania.



! UWAGA

- Funkcja konwekcji ma zakres temperatury 40°C oraz 100~230°C.
- Kuchenka ta posiada funkcję fermentacji w temperaturze 40°C. Należy odczekać na ostygnięcie kuchenki, ponieważ nie można używać funkcji fermentacji gdy temperatura w kuchenke przekracza 40°C.
- Na osiągnięcie wybranej temperatury potrzeba kilku minut.
- Po osiągnięciu wybranej temperatury zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, informujący o osiągnięciu właściwej temperatury.
- W tym momencie można włożyć żywność do kuchenki i uruchomić gotowanie.

Gotowanie konwekcyjne

W następującym przykładzie, pokażę jak nastawić gotowanie żywności w temperaturze 230°C na 50 minut.

- 1 Nacisnąć **STOP/KASUJ**.



- 2 Obrócić pokrętkę **TRYB GOTOWANIA**, aby wybrać **Conv**.

Pojawi się następujący wskaźnik: "☼".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia konwekcji.



- 3 Obracać przycisk **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "230°C".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia temperatury.



- 4 Obracać **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "50:00".



- 5 Nacisnąć **START/SZYBKI START**.



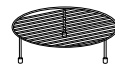
! OSTROŻNIE

Zawsze używać rękawic kuchennych do wyjmowania żywności i akcesoriów po gotowaniu, ponieważ kuchenka i akcesoria będą bardzo gorące.

! UWAGA

Jeżeli temperatura nie zostanie ustawiona, kuchenka mikrofalowa automatycznie wybierze temperaturę 180°C; temperaturę gotowania można zmienić za pomocą pokrętki **TRYB GOTOWANIA**.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów, użyć poniższych akcesoriów.



Ruszt niski

Gotowanie konwekcyjne Combi

W następującym przykładzie pokażę, jak zaprogramować kuchenkę na moc mikrofal 270 W i temperaturę konwekcji 200°C oraz czas gotowania 25 minut.

- 1 Nacisnąć **STOP/KASUJ**.



- 2 Obrócić pokrętkę **TRYB GOTOWANIA**, aby wybrać **Conv. Combi**.

Pojawi się następujący wskaźnik: "≡", "☼".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia konwekcji combi.



- 3 Obracać **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "270 W".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia mocy.



- 4 Obracać przycisk **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "200°C".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia temperatury.



- 5 Obracać **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "25:00".



- 6 Nacisnąć **START/SZYBKI START**.



! OSTROŻNIE

Zawsze używać rękawic kuchennych do wyjmowania żywności i akcesoriów po gotowaniu, ponieważ kuchenka i akcesoria będą bardzo gorące.

! UWAGA

W tym trybie dostępne są trzy poziomy mocy mikrofal (180 W, 270 W oraz 360 W).

- W celu uzyskania najlepszych rezultatów, użyć niższych akcesoriów.

- Nie używać następujących akcesoriów.



Przedłużanie lub skracanie gotowania

W następującym przykładzie pokażę, jak przedłużyć lub skrócić nastawione programy gotowania.

- 1 Nacisnąć **STOP/KASUJ**.



- 2 Wybrać żądany program gotowania.
Wybrać wagę żywności.



- 3 Nacisnąć **START/SZYBKI START**.

Obracać pokrętkę **TRYB GOTOWANIA**.

Czas gotowania zostanie zwiększony lub zmniejszony.



! UWAGA

- W przypadku stwierdzenia, że potrawa jest przegotowana lub niedogotowana przy korzystaniu z programu gotowania, można zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania za pomocą pokrętki **TRYB GOTOWANIA**.
- Czas gotowania można wydłużyć lub skrócić czas gotowania (z wyjątkiem trybu odmrażania) w każdym momencie poprzez obrócenie pokrętki **TRYB GOTOWANIA**.

Przepis szefa

W następującym przykładzie pokażę, jak upiec 0,6 kg pieczeni wołowej.

- 1 Nacisnąć **STOP/KASUJ**.



- 2 Naciśnij **PRZEPIS SZEFA**.

Pojawi się następujący wskaźnik: "auto".



- 3 Obracać **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "4 ROAST BEEF".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia kategorii.



- 4 Obracać przycisk **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "0,6 kg".

Nacisnąć **START/SZYBKI START**.

W trakcie gotowania można zwiększać lub zmniejszać czas gotowania poprzez przekręcenie pokrętki **TRYB GOTOWANIA**.



! UWAGA

- Ekran menu funkcji Przepis szefa są zaprogramowane.
- Funkcja automatycznego gotowania Przepis szefa umożliwia gotowanie ulubionych potraw poprzez wybranie rodzaju i wagi potrawy.

Przepisy dla funkcji Przepis szefa

Kategoria	Instrukcje
1. Quiche lorraine	Składniki
- Temperatura potrawy : Pokojowa	1 mały kawałek masy na kruche ciasto \ 125 gramów pokrojonego wędzonego boczku
- Przybory kuchenne : Tacka do przypiekania na ruszcie niskim	1 łyżka oleju \ 2 rozkłócone jajka \ 125 g mleka
	125 g śmietany \ gałka muszkatołowa, sól i pieprz do smaku
	100 g tartego żółtego sera
	1. Na oprószonej mąką powierzchni rozwałkuj ciasto na kształt okręgu i włóż do tacki do przypiekania. Odkrój wystające krawędzie pozostawiając niewielki występ. Nakłuj widelcem i odstaw na bok.
	2. Przyrumień boczki na złoto na patelni z dodatkiem niewielkiej ilości oleju.
	3. Dodaj jaja, mleko, śmietanę, gałkę muszkatołową, sól i pieprz.
	4. Rozprowadź tarty ser równomiernie na cieście.
	5. Wlej mieszankę jajek i śmietany na wierzch i umieść tackę do przypiekania na ruszcie niskim. Wybierz menu i naciśnij przycisk start.

Przepisy dla funkcji Przepis szefa

Kategoria	Instrukcje																																
2. Rice/Pasta (Ryż/Makaron) - Ograniczenie wagowe : 0,1~0,3 kg - Temperatura potrawy : Pokojowa - Przybory kuchenne : Miska nadająca się do kuchenki mikrofalowej (głęboka miska szklana)	Składniki do ryżu <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ryż</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stopione masło</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Posiekana cebula</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Bulion drobiowy lub woda</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Zioła i sól</td> <td colspan="3">Do smaku</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ryż i roztopione masło umieść w głębokiej i dużej misce (3L) i dokładnie wymieszaj. Wlej bulion lub wodę, następnie dodaj zioła i sól. Przykryj, zapewniając wentylację. Umieść w kuchenice mikrofalowej. Wybierz menu, ustaw wagę i naciśnij przycisk start. Po ugotowaniu, wymieszaj jeszcze raz i jeżeli to konieczne pozostaw na 5~10 minut.</p> Składniki na makaron <table border="1"> <thead> <tr> <th>Makaron</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Woda</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td colspan="3">Do smaku</td> </tr> </tbody> </table> <p>Włóż makaron do głębokiej i dużej miski (3L) i zalej wrzącą osoloną wodą. Umieść w kuchenice mikrofalowej. Wybierz menu, ustaw wagę i naciśnij przycisk start. Po gotowaniu, odczekać 1~2 minuty. Przeplukać makaron pod zimną wodą.</p>	Ryż	100 g	200 g	300 g	Stopione masło	30 g	40 g	50 g	Posiekana cebula	50 g	75 g	100 g	Bulion drobiowy lub woda	250 ml	500 ml	750 ml	Zioła i sól	Do smaku			Makaron	100 g	200 g	300 g	Woda	400 ml	800 ml	1200 ml	Sól	Do smaku		
Ryż	100 g	200 g	300 g																														
Stopione masło	30 g	40 g	50 g																														
Posiekana cebula	50 g	75 g	100 g																														
Bulion drobiowy lub woda	250 ml	500 ml	750 ml																														
Zioła i sól	Do smaku																																
Makaron	100 g	200 g	300 g																														
Woda	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Sól	Do smaku																																
3. Chocolate cake (Ciasto czekoladowe) - Temperatura potrawy : Pokojowa - Przybory kuchenne : Forma do pieczenia 23 x 13 cm na ruszcie niskim	Składniki 70 g jogurtu \ 50 g oliwy z pestek winogron \ 170 g cukru 110 g mąki kukurydzianej \ 50 g kakao 1 łyżeczka proszku do pieczenia \ 3 ubite jajka 1/4 łyżeczki soli																																
4. Roast beef (Pieczeń wołowa) - Ograniczenie wagowe : 0,5~2,0 kg - Temperatura potrawy : Schłodzone - Przybory kuchenne : Rusz niski i tacka do ociekania	Składniki Nasmarować wołowinę stopionym masłem lub olejem i odstawić według uznania. Umieścić na niskim ruszcie na tacce do ociekania. Wybierz menu, ustaw wagę i naciśnij przycisk start. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć pieczeń i naciśnij start, aby kontynuować gotowanie. Po ugotowaniu danie zostawić przykryte folią aluminiową na 10 minut.																																
5. Stuffed zucchini (Nadziewana cukinia) - Temperatura potrawy : Pokojowa - Przybory kuchenne : Tacka do przypiekania na ruszcie niskim	Składniki 4 okrągłe cukinie o wadze 200 g każda \ 500 g mielonej wołowiny 2 łyżki oliwy z oliwek \ sól i pieprz do smaku Odetnij główki cukinii i wyjmij z nich pestki, uważając aby nie przebić mięszu lub skórki. Napełnij cukinie mielonym mięsem i zamknij odciętymi główkami. Umieść nadziewane cukinie na tacce do przypiekania na ruszcie niskim i posmaruj oliwą z oliwek. Wybierz menu i naciśnij przycisk start.																																

Przepisy dla funkcji Przepis szefa

Kategoria	Instrukcje
6. Gratin dauphinois (Przypiekane tarte ziemniaki) - Temperatura potrawy : Pokojowa - Przybory kuchenne : Naczynie do pieczenia 20 x 20 cm na ruszcie niskim	Składniki 1 kg ziemniaków \ 1 ząbek czosnku 20 g masła \ 300 g śmietany 100 g tartego sera żółtego \ gałka muszkatołowa, sól i pieprz do smaku Obierz i umyj ziemniaki, a następnie pokrój je na plasterki o grubości 5 mm. Nasmaruj wewnątrz naczynia do pieczenia masłem z czosnkiem. Umieść połowę ziemniaków w naczyniu do pieczenia i dopraw. Włóż pozostałe ziemniaki i dopraw, a następnie wlej śmietanę i posyp serem żółtym. Umieść naczynie do pieczenia na niskim ruszcie. Wybierz menu i naciśnij przycisk start.
7. Lasagna (Lasagne) - Temperatura potrawy : Pokojowa - Przybory kuchenne : Naczynie do pieczenia 26 x 17 cm na ruszcie niskim	Składniki na sos mięsny 9 surowych płatów lasagne \ 2 kg sosu pomidorowego z mięsem 40 g tartego sera \ 4 łyżki oliwy z oliwek Sól i pieprz do smaku Umieść 3 płaty lasagne obok siebie, przykrywając spód naczynia do pieczenia. Rozprowadź na nich 1/3 sosu pomidorowego z mięsem. Następnie umieść na wierzchu kolejne 3 płaty lasagne i kolejną 1/3 sosu pomidorowego z mięsem. Zakończ 3 płatami lasagne i przykryj je pozostałym sosem pomidorowym z mięsem. Posyp na wierzchu tartym serem żółtym. Umieść naczynie do pieczenia na niskim ruszcie. Wybierz menu i naciśnij przycisk start. ※ Sos pomidorowy z mięsem 1 łodyga selera naciowego \ 2 cebule 1 ząbek czosnku \ 1,4 kg dojrzałych pomidorów 1 gałązka tymianku \ 1 liść lauowy 500 g mielonej wołowiny \ sól i pieprz do smaku Drobno posiekaj seler, cebulę, czosnek i pomidory. Usmaż do miękkości seler, cebulę i czosnek na patelni w niewielkiej ilości oliwy. Dodaj pomidory, tymianek, liść lauowy, sól i pieprz. Duś przez 30 minut od czasu do czasu mieszając. Mięso mielone smażyć przez 5 minut w niewielkiej ilości oleju na osobnej patelni cały czas mieszając. Wlej sos pomidorowy do mięsa i gotuj przez 5 minut.
8. Apple tart (Tarta jabłkowa) - Temperatura potrawy : Pokojowa - Przybory kuchenne : Tacka do przypiekania na ruszcie niskim	Składniki 1 mały kawałek ciasta kruchego \ 5 jabłek 20 g cukru \ 2 łyżki miodu 1. Na oprószonej mąką powierzchni rozwałkuj ciasto na kształt okręgu i włóż na tackę do przypiekania. Odkrój wystające krawędzie pozostawiając niewielki występ. Nakłuj widelcem i odstaw na bok. 2. Posiekaj 2 i 1/2 jabłka i umieść na patelni z cukrem. Gotuj na wolnym ogniu aż zmiękną. Pozostałe jabłka pokrój na plasterki o grubości 5 mm. Rozprowadź ugotowane jabłka na cieście i ułóż na nich plasterki pozostałych jabłek, tworząc spirale na całej powierzchni. Na koniec posmaruj je miodem. 3. Umieścić tackę do przypiekania na niskim ruszcie. Wybierz menu i naciśnij przycisk start. Po ugotowaniu wyjmij z kuchenki i odstaw do ostygnięcia.

Konwekcja Aktywna

W następującym przykładzie pokażę, jak upiec 0,3kg kurczaka w kawałkach.

- 1 Nacisnąć **STOP/KASUJ**.



- 2 Naciśnij **KONWEKCJA AKTYWNA**.

Pojawi się następujący wskaźnik: "🔥".



- 3 Obracać **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "2 CHICKEN PIECES".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia kategorii.



- 4 Obracać przycisk **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "0,3 kg".

Nacisnąć **START/SZYBKI START**.

W trakcie gotowania można zwiększać lub zmniejszać czas gotowania poprzez przekręcenie pokrętki

TRYB GOTOWANIA.



! UWAGA

- Ekran menu aktywnej konwekcji są zaprogramowane.
- Funkcja aktywnej konwekcji Konwekcja Aktywna umożliwia gotowanie ulubionych potraw poprzez wybranie rodzaju i wagi potrawy.

Przepisy dla funkcji Konwekcja Aktywna

Kategoria	Instrukcje
<p>1. Roast chicken (Pieczony kurczak)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe : 0,8~1,8 kg - Temperatura potrawy : Schłodzone - Przybory kuchenne: Rusz niski i tacka do ociekania 	<p>Nasmarować całego kurczaka stopionym masłem lub olejem i doprawić według uznania.</p> <p>Umieścić całego kurczaka piersią do dołu na ruszcie niskim na tacce do ociekania.</p> <p>Wybierz menu, ustaw wagę i naciśnij przycisk start. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego wylej soki, odwróć kurczaka i naciśnij start, aby kontynuować gotowanie. Po ugotowaniu danie zostawić przykryte folią aluminiową na 10 minut.</p>
<p>2. Chicken pieces (Kawałki kurczaka)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe: 0,2~0,8 kg - Temperatura potrawy : Schłodzone - Przybory kuchenne: Tacka do przypiekania na ruszcie wysokim 	<p>Nasmaruj kawałki kurczaka stopionym masłem lub olejem i dopraw według uznania.</p> <p>Umieścić na wysokim ruszcie na tacce do przypiekania. Wybierz menu, ustaw wagę i naciśnij przycisk start. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę i naciśnij start, aby kontynuować gotowanie.</p>
<p>3. Roast pork (Pieczeń wieprzowa)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe: 0,5~2,0 kg - Temperatura potrawy : Schłodzone - Przybory kuchenne: Rusz niski i tacka do ociekania 	<p>Nasmaruj wieprzowinę stopionym masłem lub olejem i dopraw według uznania.</p> <p>Umieść na niskim ruszcie na tacce do ociekania.</p> <p>Wybierz menu, ustaw wagę i naciśnij przycisk start. Po ugotowaniu danie zostawić przykryte folią aluminiową na 10 minut.</p>

Przepisy dla funkcji Konwekcja Aktywna

Kategoria	Instrukcje
4. (Fresh pizza) Świeża Pizza - Temperatura potrawy : Pokojowa - Przybory kuchenne : Tacka do przypiekania na ruszcie niskim	Składniki <i>Ciasto :</i> 120 g mąki uniwersalnej lub na chleb \ 1 łyżeczka drożdży w proszku 1/3 łyżeczki soli \ 1 łyżeczka cukru \ 70 ml ciepłej wody 1 łyżeczka oliwy z oliwek extra-vergine i odrobina do posmarowania <i>Pokrycie :</i> 3 łyżki sosu pomidorowego \ 30 g pokrojonej kielbasy 1/2 pokrojonej cebuli \ 2 pokrojone pieczarki 1/2 papryki \ 100 g tartego sera mozzarella Połączyć wszystkie składniki w dużej misce. Rozrabiać mikserem elektrycznym aż do uzyskania gładkiego ciasta. Ciasto rozwałkować i umieścić na tacce do przypiekania. Posmarować pizzę sosem. Poukładać składniki przykrycia i posypać serem. Umieścić tackę do przypiekania na niskim ruszcie. Wybierz menu i naciśnij przycisk start.
5. Cookies (Ciasteczka) - Temperatura potrawy : Pokojowa - Przybory kuchenne : Ruszt wysoki + ruszt niski	Składniki 80 g brązowego cukru \ 80 g miękkiego masła 1 lekko rozkłócone jajko \ 180 g przesianej mąki uniwersalnej 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia \ 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej 100 g małych płatków czekolady Zmieszaj brązowy cukier z miękkim masłem. Stopniowo dodawaj jajko i mieszaj aż do uzyskania lekkiej i puszystej konsystencji. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i płatki czekolady i dokładnie wymieszaj. Przy pomocy łyżki układaj ciasto na pokrytych folią aluminiową ruszcie wysokim i niskim. Ciasteczka powinny znajdować się w odległości 2 cm od siebie. Umieść ruszt wysoki i ruszt niski w kuchence. Wybierz menu i naciśnij przycisk start. Po ugotowaniu wyjmij z kuchenki i odstaw do ostygnięcia.
6. Baked potatoes (Pieczone ziemniaki) - Ograniczenie wagowe : 0,2~1,0 kg - Temperatura potrawy : Pokojowa - Przybory kuchenne: Ruszt niski	Wybierz średnie ziemniaki (200~220 g każdy). Umyj i osusz ziemniaki. Nakłuj ziemniaki kilkakrotnie, używając widelca. Umieść na ruszcie niskim. Wybierz menu, ustaw wagę i naciśnij przycisk start. Po ugotowaniu danie zostawić przykryte folią aluminiową na 10 minut.
7. Small cakes (Małe ciasteczka) - Temperatura potrawy : Pokojowa - Przybory kuchenne : Papierowe foremki na muffinki na tacce do opiekania na ruszcie niskim.	Składniki 60 g cukru \ 100 g miękkiego masła 2 lekko rozkłócone jajka \ 150 g przesianej mąki uniwersalnej 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia 10 ~ 13 papierowych foremek na muffinki (50mm średnicy podstawy x 30 mm wysokości) Zmieszaj brązowy cukier z miękkim masłem. Stopniowo dodawaj jajka i mieszaj aż do uzyskania lekkiej i puszystej konsystencji. Dodaj mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dobrze wymieszaj. Przełóż ciasto do papierowych foremek na muffinki (25~30 g na każdą). Umieść papierowe foremki na muffinki na tacce do przypiekania na ruszcie niskim. Wybierz menu i naciśnij przycisk start. Po ugotowaniu wyjmij z kuchenki i odstaw do ostygnięcia.

Sterowanie temperaturą grilla

W następującym przykładzie, pokażę jak nastawić gotowanie żywności w temperaturze 80°C na 30 minut.

- 1 Nacisnąć **STOP/KASUJ**.



- 2 Naciśnij **STEROWANIE TEMPERATURĄ GRILA**.

Pojawi się następujący wskaźnik: "🔥🔥".



- 3 Obracaj **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "2 KEEP WARM".

Nacisnąć **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia kategorii.



- 4 Obracać przycisk **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "80°C".

Nacisnąć **START/SZYBKI START**.

Obracać **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "30:00".



- 5 Naciśnij **START/SZYBKI START**.



! UWAGA

Aby uzyskać najlepsze rezultaty funkcji sterowania temperaturą grilla, przed użyciem upewnij się, że wnętrze kuchenki ostygło.

Przepisy dla funkcji sterowania temperaturą grilla

Funkcja	Instrukcja																			
<p>1. Slow cook (Powolne gotowanie)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatury : 110° C (Wysoka) / 90° C (Niska) - Przybory kuchenne : Żaroodporne naczynie szklane z pokrywą na talerzu obrotowym 	<p>Ta funkcja utrzymuje relatywnie niską temperaturę w porównaniu z innymi metodami gotowania (takimi jak pieczenie, gotowanie lub smażenie) przez wiele godzin umożliwiając gotowanie pieczeni, gulaszu i innych tego typu dań.</p> <p>Ustawienie 90° C (niskie) Ustawienie niskiej temperatury umożliwia delikatne gotowanie przez wydłużony okres czasu bez ryzyka rozgotowania lub przypalenia. W tym ustawieniu nie ma potrzeby mieszania potrawy.</p> <p>Ustawienie 110° C (wysokie) Ustawienie temperatury wysokiej umożliwia ugotowanie potrawy w połowę krótszym czasie niż w przypadku ustawienia temperatury niskiej. Niektóre potrawy mogą wrzeć w tym ustawieniu dlatego może być konieczne dodanie dodatkowej porcji płynu. Mieszanie gulaszu i zapiekanek poprawi rozprowadzenie aromatów.</p> <p>Podpiekanie lub podsmażanie przed powolnym gotowaniem nie jest konieczne, ale pozwoli zatrzymać soki, aromat i zachować miękkość mięsa.</p> <p>Przepisy dla funkcji powolnego gotowania</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Czas gotowania tradycyjnego</th> <th colspan="2">Czas gotowania powolnego (bez podpiekania)</th> <th colspan="2">Czas gotowania powolnego (z podpiekaniem)</th> </tr> <tr> <th>90° C (niska)</th> <th>110° C (wysoka)</th> <th>90° C (niska)</th> <th>110° C (wysoka)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 do 60 minut</td> <td>6 do 10 godzin</td> <td>3 do 4 godzin</td> <td>4 do 6 godzin</td> <td>2 do 3 godzin</td> </tr> <tr> <td>1 do 3 godzin</td> <td>8 do 10 godzin</td> <td>4 do 6 godzin</td> <td>5 do 6 godzin</td> <td>3 do 4 godzin</td> </tr> </tbody> </table>	Czas gotowania tradycyjnego	Czas gotowania powolnego (bez podpiekania)		Czas gotowania powolnego (z podpiekaniem)		90° C (niska)	110° C (wysoka)	90° C (niska)	110° C (wysoka)	35 do 60 minut	6 do 10 godzin	3 do 4 godzin	4 do 6 godzin	2 do 3 godzin	1 do 3 godzin	8 do 10 godzin	4 do 6 godzin	5 do 6 godzin	3 do 4 godzin
Czas gotowania tradycyjnego	Czas gotowania powolnego (bez podpiekania)		Czas gotowania powolnego (z podpiekaniem)																	
	90° C (niska)	110° C (wysoka)	90° C (niska)	110° C (wysoka)																
35 do 60 minut	6 do 10 godzin	3 do 4 godzin	4 do 6 godzin	2 do 3 godzin																
1 do 3 godzin	8 do 10 godzin	4 do 6 godzin	5 do 6 godzin	3 do 4 godzin																
<p>2. Keep warm (Utrzymywanie ciepła)</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperatury : 60°C~80°C - Przybory kuchenne : Żaroodporne naczynie szklane z pokrywą na talerzu obrotowym 	<p>Do utrzymywania ustawionej temperatury są wykorzystywane górny i dolny element.</p> <p>Funkcja ta służy do utrzymywania ciepła potrawy przed jej podaniem.</p>																			

Przepisy dla funkcji sterowania temperaturą grilla

Funkcja	Instrukcja																																													
3. Food dry (Suszenie żywności) - Temperatury : 40° C ~ 90° C - Przybory kuchenne : Tacka do przypiekania na ruszcie niskim	<p>Za pomocą tej funkcji możesz suszyć owoce, warzywa i wołowinę, aby uzyskać zdrowe i odżywcze przekąski bez dodatków chemicznych i konserwantów. Tacę wyłóż papierem do pieczenia i rozłóż na nim żywność w pojedynczej warstwie.</p> <p>Instrukcja suszenia żywności</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Typ żywności</th> <th>Przygotowanie</th> <th>Ustawiona temperatura</th> <th>Czas</th> <th>Zastosowanie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banany</td> <td>Pokrój na plasterki o grubości 5~6 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 godzin</td> <td>Przekąski, pożywienie dla dzieci, dodatek do płatków owsianych, ciasteczka i ciasto bananowe</td> </tr> <tr> <td>Figi</td> <td>Usuń łodygi i przekrój na połówki</td> <td>60° C</td> <td>8~10 godzin</td> <td>Nadzienia, ciasta, puddingi, chleb i ciasteczka</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Obierz ze skórki i pokrój na plasterki o grubości 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 godzin</td> <td>Przekąski</td> </tr> <tr> <td>Mango</td> <td>Obierz ze skórki i pokrój na plasterki o grubości 6~10 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 godzin</td> <td>Przekąski, płatki, potrawy pieczone</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Obierz ze skóry, usuń twardego środka i pokrój na plasterki o grubości 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 godzin</td> <td>Przekąski, potrawy pieczone, pieczone płatki owsiane</td> </tr> <tr> <td>Pomidory</td> <td>Umyj i pokrój na 6mm plasterki</td> <td>60° C</td> <td>6~10 godzin</td> <td>Żupy, gulasze, makarony i sosy</td> </tr> <tr> <td>Grzyby</td> <td>Wyczyść miękką szczoteczka lub szmatką. Nie myj</td> <td>50° C</td> <td>4~8 godzin</td> <td>Żupy, dania mięsne, omlety lub do smarzenia</td> </tr> <tr> <td>Przekąski wołowe</td> <td>Marynuj pokrojone w plasterki (5~6 mm grubości) mięso w gotowej lub własnej marynacie przez 6 do 8 godzin w lodówce</td> <td>70° C</td> <td>6~10 godzin</td> <td>Przekąska</td> </tr> </tbody> </table>	Typ żywności	Przygotowanie	Ustawiona temperatura	Czas	Zastosowanie	Banany	Pokrój na plasterki o grubości 5~6 mm	60° C	5~8 godzin	Przekąski, pożywienie dla dzieci, dodatek do płatków owsianych, ciasteczka i ciasto bananowe	Figi	Usuń łodygi i przekrój na połówki	60° C	8~10 godzin	Nadzienia, ciasta, puddingi, chleb i ciasteczka	Kiwi	Obierz ze skórki i pokrój na plasterki o grubości 8~12 mm	60° C	5~8 godzin	Przekąski	Mango	Obierz ze skórki i pokrój na plasterki o grubości 6~10 mm	60° C	6~10 godzin	Przekąski, płatki, potrawy pieczone	Ananas	Obierz ze skóry, usuń twardego środka i pokrój na plasterki o grubości 8~12 mm	60° C	6~10 godzin	Przekąski, potrawy pieczone, pieczone płatki owsiane	Pomidory	Umyj i pokrój na 6mm plasterki	60° C	6~10 godzin	Żupy, gulasze, makarony i sosy	Grzyby	Wyczyść miękką szczoteczka lub szmatką. Nie myj	50° C	4~8 godzin	Żupy, dania mięsne, omlety lub do smarzenia	Przekąski wołowe	Marynuj pokrojone w plasterki (5~6 mm grubości) mięso w gotowej lub własnej marynacie przez 6 do 8 godzin w lodówce	70° C	6~10 godzin	Przekąska
Typ żywności	Przygotowanie	Ustawiona temperatura	Czas	Zastosowanie																																										
Banany	Pokrój na plasterki o grubości 5~6 mm	60° C	5~8 godzin	Przekąski, pożywienie dla dzieci, dodatek do płatków owsianych, ciasteczka i ciasto bananowe																																										
Figi	Usuń łodygi i przekrój na połówki	60° C	8~10 godzin	Nadzienia, ciasta, puddingi, chleb i ciasteczka																																										
Kiwi	Obierz ze skórki i pokrój na plasterki o grubości 8~12 mm	60° C	5~8 godzin	Przekąski																																										
Mango	Obierz ze skórki i pokrój na plasterki o grubości 6~10 mm	60° C	6~10 godzin	Przekąski, płatki, potrawy pieczone																																										
Ananas	Obierz ze skóry, usuń twardego środka i pokrój na plasterki o grubości 8~12 mm	60° C	6~10 godzin	Przekąski, potrawy pieczone, pieczone płatki owsiane																																										
Pomidory	Umyj i pokrój na 6mm plasterki	60° C	6~10 godzin	Żupy, gulasze, makarony i sosy																																										
Grzyby	Wyczyść miękką szczoteczka lub szmatką. Nie myj	50° C	4~8 godzin	Żupy, dania mięsne, omlety lub do smarzenia																																										
Przekąski wołowe	Marynuj pokrojone w plasterki (5~6 mm grubości) mięso w gotowej lub własnej marynacie przez 6 do 8 godzin w lodówce	70° C	6~10 godzin	Przekąska																																										
4. Proof (Wyrastanie) - Temperatura : 40° C - Przybory kuchenne : Naczynie żaroodporne na niskim ruszcie.	<p>Jak zrobić jogurt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wlej 1000 ml mleka do miski żaroodpornej z pokrywą. • Podgrzej do odpowiedniej temperatury (do 60~70°C) i ostudź do około 40°C • Dodaj 150 ml naturalnego jogurtu i dobrze wymieszaj. • Przykrytą miskę umieść w kuchence mikrofalowej. • Wybierz to menu i ustaw czas gotowania 5~8 godzin. <p>Wyrastanie ciasta drożdżowego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umieść ciasto w misce żaroodpornej i przykryj folią do pieczenia lub wilgotną ściereczką. • Umieść w kuchence mikrofalowej. • Wybierz to menu i ustaw czas gotowania na około 40 minut aż ciasto podwoi swoją objętość. 																																													
5. Plate warming (Podgrzewanie talerzy) - Temperatury : 40° C ~ 100° C - Przybory kuchenne : Na ruszcie niskim	<p>Funkcja ta służy do podgrzewania talerzy do komfortowej temperatury.</p>																																													

Podgrzewanie z przypiekaniem

W następującym przykładzie pokażę, jak upiec 0,5kg lasagne.

- 1 Naciśnij **STOP/KASUJ**.



- 2 Naciśnij **PODGRZEWANIE Z PRZYPIEKANIEM**.

Pojawi się następujący wskaźnik: "auto".



- 3 Obracaj **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "2 LASAGNA".

Naciśnij **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia kategorii.



- 4 Obracaj **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "0,5 kg".

Naciśnij **START/SZYBKI START**.

W trakcie gotowania można zwiększać lub zmniejszać czas gotowania poprzez przekręcenie pokrętki **TRYB GOTOWANIA**.



! UWAGA

- Ekran menu funkcji Podgrzewanie z przypiekaniem są zaprogramowane.
- Funkcja podgrzewania z przypiekaniem umożliwia gotowanie większości ulubionych potraw poprzez wybranie rodzaju i wagi potrawy.

Przepisy dla funkcji Podgrzewanie z przypiekaniem

Kategoria	Instrukcje
<p>1. Cordon bleu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe : 0,2~0,8 kg - Temperatura potrawy : Schłodzone - Przybory kuchenne: Tacka do przypiekania na ruszcie niskim 	Umieść cordon bleu (100~150 g/kawałek) na tacce do przypiekania na ruszcie niskim. Wybierz menu, ustaw wagę i naciśnij przycisk start.
<p>2. Lasagna (Lasagne)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe : 0,2~0,8 kg - Temperatura potrawy : Schłodzone - Przybory kuchenne: Tacka do przypiekania na ruszcie niskim 	Pokrój lasagne na porcje o wadze 200~250 g każda. Umieść na niskim ruszcie na tacce do przypiekania. Wybierz menu, ustaw wagę i naciśnij przycisk start.
<p>3. Bread (Pieczywo)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe : 0,1~0,3 kg - Temperatura potrawy : Mrożone - Przybory kuchenne: Ruszt niski 	Umieść mrożone pieczywo (kawałki o wadze 50~100 g każdy) na ruszcie niskim. Wybierz menu, ustaw wagę i naciśnij przycisk start.
<p>4. Pie/Tart (Placek/tarta)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe : 0,2~0,8 kg - Temperatura potrawy : Schłodzone - Przybory kuchenne: Tacka do przypiekania na ruszcie niskim 	Pokrój placek/tarte na porcje o wadze 200~250 g każda. Umieść na niskim ruszcie na tacce do przypiekania. Wybierz menu, ustaw wagę i naciśnij przycisk start.

Para-przepisy szefa

W następującym przykładzie pokażę, jak ugotować 0,6 kg ryby w filetach.

- 1 Naciśnij **STOP/KASUJ**.



- 2 Naciśnij **PARA-PRZEPISY SZEFA**.

Pojawi się następujący wskaźnik: "auto".



- 3 Obracaj **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "3 FISH FILLET".

Naciśnij **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia kategorii.



- 4 Obracaj **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia "0,6 kg".



- 5 Naciśnij **START/SZYBKI START**.

W trakcie gotowania można zwiększać lub zmniejszać czas gotowania poprzez przekręcenie pokrętki **TRYB GOTOWANIA**.



! OSTROŻNIE

1. Zawsze należy używać rękawic kuchennych podczas wyjmowania PAROWARU z kuchenki mikrofalowej. Jest on bardzo gorący.
2. Nie wolno stawiać gorącego PAROWARU na szklanym stole ani w miejscu, które może ulec stopnieniu. Zawsze stosować podkładkę lub tacę.
3. Przed użyciem do parowaru należy wlać przynajmniej 300 ml wody. Jeżeli wody będzie mniej niż 300ml, może to spowodować niedogotowanie potrawy, pożar lub trwale uszkodzenie produktu.
4. Zachowaj ostrożność w czasie przenoszenia PAROWARU z wodą.
5. W czasie używania PAROWARU, pokrywa i misa parowa muszą być ustawione idealnie równo. Jeżeli pokrywa i misa parowa nie będą odpowiednio ustawione, może dojść do wybuchu jajek lub kasztanów.
6. Nigdy nie stosować PAROWARU z produktem z innego modelu. Może to spowodować zagrożenie pożarowe lub uszkodzenie urządzenia.



Parowar

Przepisy dla funkcji Para-przepisy szefa

Kategoria	Instrukcje
<p>1. Crustacea (Skorupiaki)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura potrawy : Schłodzone - Przybory kuchenne: Pokrywa parowa / półka parowa / misa parowa 	<p>Oczyścić żywność taką jak krewetki, krab. (Upewnij się, że ma mniej niż 25 cm długości) Nalej 300 ml wody z kranu do miski parowej. Umieść półkę parową na misce parowej. Umieść przygotowaną żywność na półce parowej (jedna warstwa). Przykryć pokrywą parową. Umieść miskę na środku szklanej półki. Po gotowaniu zostawić na 3~5 minut w kuchenke mikrofalowej.</p>
<p>2. Shell fish (Owoce morza)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe : 0,1 ~ 0,6 kg - Temperatura potrawy : Schłodzone - Przybory kuchenne: Pokrywa parowa / półka parowa / misa parowa 	<p>Oczyść żywność taką jak małże, ostrygi, mątwy. (Upewnij się, że ma mniej niż 25 cm długości). Nalej 300ml wody z kranu do miski parowej. Umieść półkę parową na misce parowej. Umieść przygotowaną żywność na półce parowej (jedna warstwa). Przykryć pokrywą parową. Umieść miskę na środku szklanej półki. Po gotowaniu zostawić na 3~5 minut w kuchenke mikrofalowej.</p>

Przepisy dla funkcji Para-przeplisy szefa

Kategoria	Instrukcje
3. Fish fillet (Filet ryby) <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe : 0,2~0,6 kg - Temperatura potrawy : Schłodzone - Przybory kuchenne : Pokrywa parowa / półka parowa / misa parowa 	<p>Umyć żywność. (Upewnij się, że ma mniej niż 2,5 cm grubości). Nalej 300ml wody z kranu do miski parowej. Umieść półkę parową na misce parowej. Umieść przygotowaną żywność na półce parowej (jedna warstwa). Przykryć pokrywą parową. Umieść miskę na środku szklanej półki. Po gotowaniu zostawić na 3~5 minut w kuchence mikrofalowej.</p>
4. Carrot (Marchew) <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe : 0,2~0,8 kg - Temperatura potrawy : Pokojowa - Przybory kuchenne : Pokrywa parowa / półka parowa / misa parowa 	<p>Umyj warzywa i potnij na kawałki podobnej wielkości. Nalej 300ml wody z kranu do miski parowej. Umieść półkę parową na misce parowej. Umieść przygotowaną żywność na półce parowej (jedna warstwa). Przykryć pokrywą parową. Umieść miskę na środku szklanej półki. Po gotowaniu zostawić na 3~5 minut w kuchence mikrofalowej.</p>
5. Broccoli / Cauliflower (Brokuł / kalafior) <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe : 0,2~0,6 kg - Temperatura potrawy : Pokojowa - Przybory kuchenne : Pokrywa parowa / półka parowa / misa parowa 	<p>Jak wyżej.</p>
6. Green beans (Zielona fasolka) <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe : 0,1~0,3 kg - Temperatura potrawy : Pokojowa - Przybory kuchenne : Pokrywa parowa / półka parowa / misa parowa 	<p>Nalej 300ml wody z kranu do miski parowej. Umieść półkę parową na misce parowej. Umieść zieloną fasolkę na półce parowej (jedna warstwa). Przykryć pokrywą parową. Umieść miskę na środku szklanej półki. Po gotowaniu zostawić na 3~5 minut w kuchence mikrofalowej.</p>
7. Potatoes (Ziemniaki) <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe : 0,2~0,8 kg - Temperatura potrawy : Pokojowa - Przybory kuchenne : Pokrywa parowa / półka parowa / misa parowa 	<p>Jak wyżej. Przetnij na 4 kawałki.</p>
8. Eggs (Jajka) <ul style="list-style-type: none"> - Ograniczenie wagowe : 2~9 jajek - Temperatura potrawy : Schłodzone - Przybory kuchenne : Pokrywa parowa / półka parowa / misa parowa 	<p>Nalej 300 ml wody z kranu do miski parowej. Umieść półkę parową na misce parowej. Umieść jajka na półce parowej (jedna warstwa). Przykryć pokrywą parową. Umieść miskę na środku szklanej półki. Po gotowaniu zostawić na 3~5 minut w kuchence mikrofalowej.</p>

Automatyczne rozmrażanie

Temperatura i gęstość żywności jest zmienna, dlatego zalecamy sprawdzenie potrawy przed rozpoczęciem gotowania. Zwrócić szczególną uwagę na duże kawałki mięsa i kurczaka. Niektóre potrawy nie powinny być całkowicie rozmrożone przed rozpoczęciem gotowania.

Na przykład: Ryba gotuje się tak szybko że czasem lepiej rozpocząć gotowanie, gdy jest jeszcze lekko zamrożona. Funkcja wymaga odstawienia produktu na dodatkowy czas, aby dokładnie się rozmroził.

Zważyć żywność, która ma zostać rozmrożona. Należy się upewnić, że wszelkie metalowe przedmioty zostały usunięte (np. wiązania, elementy opakowania), a następnie umieścić żywność na odpowiednim naczyniu w kuchenke mikrofalowej i zamknąć drzwiczki.



Talerz przystosowany do kuchenki mikrofalowej



Talerz szklany

Poniższy przykład demonstruje, w jaki sposób rozmrozić 0,8kg mrożonego drobiu.

- 1 Naciśnij **STOP/KASUJ**.



- 2 Naciśnij **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE**.

Pojawi się następujący wskaźnik: “**ΔΔ”.



- 3 Obracaj **TRYB GOTOWANIA** do momentu wyświetlenia “2 Poultry”.

Naciśnij **START/SZYBKI START** w celu potwierdzenia kategorii.



- 4 Przekręć **TRYB GOTOWANIA** do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się informacja “0,8 kg” dla wagi zamrożonej potrawy.

Naciśnij **START/SZYBKI START**.



- 5 Podczas rozmrażania kuchenka będzie wydawać sygnały dźwiękowe. Należy wtedy otwierać drzwiczki i obracać żywność na drugą stronę i rozdzielać tak, aby zapewnić dokładne rozmrożenie. Wyjąć rozmrożone kawałki lub pozostawić je osłonięte. Po sprawdzeniu zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk **START/SZYBKI START**, aby wznowić rozmrażanie.

Rozmrażanie nie zakończy się (nawet jeśli będzie słyhać sygnał dźwiękowy), zanim drzwiczki nie zostaną otwarte.

! UWAGA

- Kuchenka mikrofalowa posiada cztery ustawienia rozmrażania.
- **Mięso, Drób, Ryba i Pieczywo**; każde ustawienie rozmrażania ma inną moc.
- Żywność do gotowania należy umieścić w naczyniach przeznaczonych do kuchenki mikrofalowej.
- Nie używać następujących akcesoriów.



Ruszt wysoki



Ruszt niski

Przewodnik rozmrażania

- * Potrawa przeznaczona do rozmrażania powinna być umieszczona w przykrytym naczyniu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej i umieszczona na talerzu szklanym.
 - * Osłonić małe części mięsa lub drobiu kawałkami folii aluminiowej jeśli potrzeba. Ochroni to cienkie części mięsa przed rozgrzaniem w czasie rozmrażania. Folia aluminiowa nie może dotykać ścianek kuchenki.
 - * Rozdzielić mrożone przedmioty, takie jak mielone mięso, kotlety, kiełbaski i boczek jak tylko to będzie możliwe.
- Odwrócić po sygnale dźwiękowym.** Wyjąć rozmrożone porcje. Kontynuować rozmrażanie pozostałych kawałków. Po rozmrażaniu odstawić do całkowitego odmrożenia.

Kategoria	Instrukcje
1. Meat (Mięso) - Ograniczenie wagowe : 0,1~4,0 kg - Przybory kuchenne : Talerz przystosowany do kuchenki mikrofalowej	- Mielona wołowina, stek, filet, mięso na gulasz, befsztyk, pieczeń, comber wołowy, hamburger wołowy, siekana jagnięcina, pieczeń zawijana, kiełbasa, kotlety (2 cm). - Odwrócić po sygnale dźwiękowym. - Po rozmrożeniu danie zostawić przykryte folią aluminiową na 5~15 minut.
2. Poultry (Drób) - Ograniczenie wagowe : 0,1~4,0 kg - Przybory kuchenne : Talerz przystosowany do kuchenki mikrofalowej	- Cały kurczak, udka, piersi, piersi z indyka (do 2,0 kg). - Odwrócić po sygnale dźwiękowym. - Po rozmrożeniu odstawić na 20~30 minut.
3. Fish (Ryba) - Ograniczenie wagowe : 0,1~4,0 kg - Przybory kuchenne : Talerz przystosowany do kuchenki mikrofalowej	- Filety, steki, cała ryba, owoce morza. - Odwrócić po sygnale dźwiękowym. - Po rozmrożeniu odstawić na 10~20 minut.
4. Bread (Pieczywo) - Ograniczenie wagowe : 0,1~0,5 kg - Przybory kuchenne : Ręcznik papierowy	- Krojony chleb, bułki, bagietki itp. - Po rozmrożeniu odstawić na 1 minutę.

CHARAKTERYSTYKI ŻYWNOSCI I GOTOWANIE W MIKROFALACH

Wszystko należy kontrolować

Przepisy w niniejszym podręczniku zostały stworzone bardzo dokładnie, ale efekty gotowania zależą twojej uwagi w czasie procesu gotowania. Zawsze pilnuj potrawy w czasie procesu gotowania. Ta kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w oświetlenie, które włącza się automatycznie w czasie pracy kuchenki, aby można było zobaczyć jej wnętrze i sprawdzić postęp gotowania. Wskazówki w przepisach dotyczące podniesienia, mieszania itp. należy traktować jak minimalne zalecane kroki. Jeżeli potrawa gotuje się nierównomiernie, po prostu zareaguj i zrób to co uważasz za stosowne w celu poprawy tego problemu.

Czynniki wpływające na czas gotowania na mikrofalach

Na czas gotowania ma wpływ wiele czynników. Temperatura składników użytych wg przepisu ma duży wpływ na czas gotowania. Na przykład ciasto wykonane z bardzo schłodzonego masła, mleka i jaj będzie potrzebowało znacznie dłuższego czasu pieczenia niż to samo ciasto wykonane ze składników o temperaturze pokojowej. We wszystkich przepisach w tym podręczniku jest podany zakres czasu gotowania. Generalnie potrawy będą niedogotowane w dolnej granicy zakresu czasu, natomiast czasem może być konieczne wydłużenie czasu gotowania poza maksymalny podany czas w zależności od własnych upodobań. Nadrzędną zasadą tego podręcznika jest, aby przepisy były zachowawcze w zakresie podawania czasów gotowania, ponieważ z rozgotowaną potrawą nie nadaje się do niczego. Niektóre przepisy, zwłaszcza te dotyczące pieczywa i ciast, zalecają, aby wyjąć potrawę z kuchenki gdy będzie ona jeszcze lekko niedogotowana. To nie jest błąd. Te potrawy po odstawieniu i przykryciu będą dochodziły poza kuchenką, ponieważ ciepło zgromadzone w ich masie na zewnątrz będzie się stopniowo rozpraszało do ich środka. Jeżeli potrawa pozostanie w kuchence aż do momentu jest całkowitego ugotowania, jej część zewnętrzna będzie rozgotowana lub przypalona. Z czasem nabierzesz wprawy w szacowaniu czasów gotowania i czasów odstawienia dla różnych potraw.

Gęstość potrawy

Lekkie, porowate potrawy, takie jak ciasta i pieczywo gotują się szybciej niż ciężkie, gęste potrawy, takie jak pieczenie i zapiekanki. W czasie gotowania potraw porowatych na mikrofalach należy uważać, aby nie wysuszyć ich powierzchni zewnętrznych.

Wysokość potrawy

Górna część wysokich potraw, zwłaszcza pieczeni, gotuje się szybciej niż ich dolna część. Dlatego dobrze jest odwrócić potrawę kilkakrotnie w czasie gotowania.

Zawartość wilgoci w potrawie

Ponieważ ciepło generowane przez mikrofałe powoduje parowanie wilgoci, relatywnie suche potrawy, takie jak pieczenie i niektóre warzywa, powinny być polane wodą przed gotowaniem lub przykryte w celu zatrzymania w nich wilgoci.

Zawartość kości i tłuszczu w potrawie

Kości przewodzą ciepło, a tłuszcz gotuje się szybciej niż mięso. W czasie gotowania kawałków mięsa o dużej zawartości kości należy uważać, aby zapobiec nierównomiernemu gotowaniu lub rozgotowaniu mięsa.

Ilość żywności

Natężenie mikrofal w twojej kuchence jest takie same niezależnie od tego jak dużą porcję żywności gotujesz. Dlatego im więcej żywności wkładasz do kuchenki tym dłuższy będzie czas potrzebny do jej ugotowania. Pamiętaj, aby skrócić czas gotowania o przynajmniej jedną trzecią w przypadku wykonywania połowy przepisu.

Kształt potrawy

Mikrofałe przenikają do żywności na głębokość około 2 cm; pozostała część potrawy jest gotowana na skutek przenikania do niej ciepła wytwarzanego na jej powierzchni zewnętrznej. Tylko zewnętrzna powierzchnia potrawy jest gotowana za pomocą mikrofal, a jej reszta jest gotowana na zasadzie przewodzenia ciepła. Najgorszym możliwym do gotowania kształtem jest gruby sześcian. Jego czubki spalą się na długo przed tym zanim jego środek się w ogóle podgrzeje. Najlepiej w kuchence mikrofalowej gotują się potrawy w kształcie cienkiego koła lub pierścienia.

Przykrycie

Przykrycie powoduje uwięzienie ciepła i pary przez co skraca czas gotowania. Użyj pokrywki lub folii do gotowania w kuchence mikrofalowej z krawędzią odchylną do tyłu, aby zapobiec chlapaniu.

CHARAKTERYSTYKI ŻYWNOSCI I GOTOWANIE W MIKROFALACH

Przrumienianie

Mięso i drób gotowane przez piętnaście minut przyrumienią się lekko w swoim własnym tłuszczu. Potrawy gotowane krócej można posmarować sosem brązującym, takim jak sos worcestershire, sojowy lub do grillowania, aby uzyskać bardziej apetyczny kolor. Ponieważ do potrawy dodajemy tylko niewielką ilość sosu brązującego, nie wpływamy na oryginalny smak przepisu.

Przykrywanie papierem do pieczenia

Zapewnia on mniej szczelne przykrycie niż pokrywka lub folia, przez co potrawa może lekko wyschnąć. Dzięki temu można trochę wysuszyć potrawę jeżeli jest taka potrzeba.

Rozmieszczenie i odstępy

Potrawy luzem, takie jak pieczone ziemniaki, małe ciasteczka będą się ogrzewały bardziej równomiernie, jeżeli będą rozłożone w kuchence w równych odległościach od siebie, najlepiej wg wzoru okręgu. Nigdy nie układaj kawałków żywności jeden na drugim.

Mieszanie

Mieszanie jest jedną z najważniejszych technik gotowania na mikrofalach. W przypadku gotowania tradycyjnego mieszanie służy wymieszaniu jej składników. Natomiast w kuchence mikrofalowej mieszanie służy rozproszeniu i rozprowadzeniu ciepła. Zawsze mieszaj od strony zewnętrznej w stronę środka, ponieważ strona zewnętrzna rozgrzewa się pierwsza.

Odwracanie

Duże, grube potrawy, takie jak pieczenie i całe kurczaki należy odwracać, tak by ich górna i dolna strona ugotowały się równomiernie. Dobrze jest również odwracać pokrojonego kurczaka i kotlety.

Umieszczanie grubszych części potrawy na zewnątrz

Ponieważ mikrofałe najbardziej oddziaływają na zewnętrzną część potrawy, dobrze jest umieścić grubsze kawałki mięsa, drobiu lub ryby skierowane na zewnątrz naczynia do gotowania. W ten sposób grubsze kawałki otrzymają większą dawkę energii mikrofalowej i cała potrawa ugotuje się równomiernie.

Zakrywanie

Do osłonięcia wystających części dań można użyć pasków folii aluminiowej (która nie przepuszcza mikrofal), aby zapobiec przed ich przegotowaniem. Nigdy nie używaj zbyt dużo folii i przymocuj ją do naczynia, ponieważ może ona wywołać zjawisko łuku w kuchence.

Podnoszenie

Grube lub gęste potrawy można podnieść, tak aby mikrofałe mogły być absorbowane przez ich spodnią i środkową część.

Nakłówanie

Potrawy ze szczelną powłoką, skórą lub membraną mogą wybuchnąć w kuchence, dlatego, aby temu zapobiec, należy je nakłuć przed gotowaniem. Do takich potraw należą żółtka i białka jaj, małże, ostrygi oraz warzywa i owoce w całości.

Sprawdzanie, czy potrawa jest ugotowana

Ponieważ potrawy gotują się szybko w kuchence, należy je często sprawdzać. Niektóre potrawy pozostawiamy w kuchence aż do całkowitego ugotowania, ale większość potraw, zwalczając w to mięso i drób, wyjmujemy z kuchenki lekko niedogotowane i odstawiamy, aby doszły. Wewnętrzna temperatura potrawy wzrośnie od 3°C do 8°C w czasie jej odstawienia.

Czas odstawienia

Większość potraw po ugotowaniu w kuchence należy odstawić na 3 do 10 minut. W tym czasie większość potraw umieszczamy pod przykryciem, aby zatrzymać w nich ciepło. Wyjątkiem są potrawy, które mają być suche (na przykład niektóre ciasta i biszkopty). W czasie odstawienia potrawa dochodzi i następuje mieszanie i rozwój aromatów.

Mycie kuchenki

1 Utrzymuj wnętrze kuchenki czyste

Ślady żywności i rozlane płyny przyklejają się do ścianek kuchenki oraz pomiędzy uszczelką a drzwiczkami. Najlepiej od razy wytrzeć suchą szmatką wszystkie pozostałości żywności. Okruchy i zachlapania będą absorbowały energię mikrofalową i wydłużały czas gotowania. Za pomocą suchej szmatki wytrzyj okruchy, które wpadają pomiędzy drzwi a ramę. Ważne jest utrzymywanie tego obszaru w czystości dla zapewnienia szczelności. Tłuste zachlapania usuń za pomocą szmatki z mydłem, następnie spłucz i wysusz. Nie używaj silnych detergentów i myjek ściernych. Tacę z metalu można umyć ręcznie lub w zmywarce do naczyń.

2 Utrzymuj czystą zewnętrzną powierzchnię kuchenki

Wyczyść zewnętrzną powierzchnię kuchenki wodą z mydłem, następnie czystą wodą, a na koniec wysusz miękką szmatką lub ręcznikiem papierowym. Aby zapobiec uszkodzeniu wewnętrznych elementów kuchenki, woda nie może się dostać do otworów wentylacyjnych. Aby wyczyścić panel sterowania, otwórz drzwi, aby zapobiec przed przypadkowym włączeniem i wytrzyj wilgotną, a następnie suchą ściereczką. Po czyszczeniu naciśnij STOP/KASUJ.

- 3 Jeżeli para wodna wykrapla się wewnątrz lub wokół drzwi, wytrzyj je miękką szmatką. Może to nastąpić naturalnie w czasie pracy urządzenia w warunkach dużej wilgotności i w żaden sposób nie oznacza niesprawności urządzenia.
- 4 Drzwi i ich uszczelki należy utrzymywać w czystości. Do mycia używać tylko wody z mydłem, którą następnie należy spłukać i wytrzeć do sucha. NIE UŻYWAĆ MATERIAŁÓW ŚCIERNYCH, TAKICH JAK PROSZKI DO SZOROWANIA LUB METALOWE I PLASTIKOWE MYJKI. Części metalowe łatwo utrzymać w czystości, jeżeli będą często wycierane wilgotną szmatką.
- 5 Nie używać myjek parowych.
- 6 Odłączyć kuchenkę od gniazdka elektrycznego podczas czyszczenia panelu sterowania moką szmatką lub spryskiwaniu wodą szybki sterowania. W przeciwnym razie, urządzenie może zostać przypadkowo uruchomione poprzez naciśnięcie przycisku Quick Start.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

Często zadawane pytania	Odpowiedź
Dlaczego światło wewnątrz kuchenki nie świeci?	Światło może nie świecić z kilku powodów. Mogła się przepalić żarówka lub mogło dojść przerwy w dopływie prądu.
Czy energia mikrofalowa przenika przez okienko w drzwiczkach kuchenki?	Nie. Otwory zostały zaprojektowane tak, aby przepuszczały światło i zatrzymywały energię mikrofalową.
Czemu służy dźwięk towarzyszący wciskaniu przycisków panelu sterowania?	Ten sygnał dźwiękowy potwierdza, że ustawienie zostało poprawnie wybrane.
Czy uruchomienie pustej kuchenki spowoduje uszkodzenie funkcji mikrofal?	Tak. Nigdy nie uruchamiać pustej kuchenki.
Dlaczego jaja czasem pękają?	Żółtko może pęknąć w czasie pieczenia, lub smażenia jaj, ponieważ dochodzi do nagromadzenia pary wewnątrz błony żółtka. Aby temu zapobiec po prostu nakłuj żółtko przed gotowaniem. Nigdy nie gotuj w kuchenke mikrofalowej jaj w skorupkach.
Czemu służy czas odstawienia po zakończeniu gotowania na mikrofalach?	Po zakończeniu gotowania na mikrofalach potrawa gotuje się nadal samoczynnie w ciągu czasu odstawienia. Czas odstawienia pozwala na równomierne zakończenie gotowania całej potrawy. Długość czasu odstawienia zależy od gęstości potrawy.
Dlaczego moja kuchenka nie zawsze gotuje tak szybko jak podany w przepisie czas gotowania?	Sprawdź ponownie przepis, aby upewnić się, czy wszystko zostało wykonane zgodnie ze wskazówkami i sprawdzić, co mogło wpłynąć na czas gotowania. Podane czasy gotowania i ustawienia to jedynie sugestie, które mają zapobiec przegotowaniu potrawy, co jest najczęstszym problemem w czasie przyzwyczajania się do nowej kuchenki. Różnice w wielkości, kształcie, wadze i wymiarach potrawy powodują, że wymaga ona dłuższego czasu gotowania. W czasie sprawdzania potrawy kieruj się własnym osądem oraz wskazówkami w przepisach, dokładnie tak samo jak w przypadku gotowania tradycyjnego.

POTRAWY TESTOWE ZGODNIE Z EN 60705

Funkcja	Posiłek	Ustawienie mocy mikrofal	Temperatura grzania	Uwagi
Rozmrażanie mikrofalami	Mięso	Funkcja klawisza auto	-	Położyć płaski talerz na środku szklanej tacy. Użyć funkcji "Auto defrost 1" i ustawić odpowiednią wagę. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę i naciśnij start, aby kontynuować gotowanie.
Gotowanie mikrofalami	Ciasto z kremem budyniowym	360 W, 28~35 min	-	Położyć naczynie żaroodporne na środku szklanej tacy.
	Biszkopt	900 W, 4~5 min	-	Położyć naczynie żaroodporne ø22cm na środku szklanej tacy.
	Kawałek mięsa	540 W, 13~25 min	-	Położyć naczynie żaroodporne na środku szklanej tacy.
Gotowanie łączone z mikrofalami	Zapiekanka ziemniaczana	360 W, 25~29 min	200° C	Umieścić naczynie żaroodporne ø22cm na ruszcie niskim.
	Ciasto	-	170° C	Umieścić naczynie żaroodporne ø22cm na ruszcie niskim.
	Kurczak	Funkcja klawisza auto	-	Umieścić kurczaka piersią do dołu na ruszcie niskim na tacce do ociekania. Użyć funkcji "Active convection 1" i ustawić odpowiednią wagę. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę i naciśnij start, aby kontynuować gotowanie.


DANE TECHNICZNE

MJ3281BCS		
Moc wejściowa	230 V~ 50 Hz	
Moc	900 Watów (norma oceny IEC60705)	
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz +/- 50MHz(Grupa 2/Klasa B)	
Wymiary zewnętrzne	530 mm(S) X 322 mm(W) X 533 mm(G)	
WAGA NETTO	e.g 21.0kg	
Pobór mocy	Maks.	2600 watów
	Mikrofale	1400 watów
	Grill	1250 watów
	Konwekcja	1250 watów (Max. 2450 watów)
	Połączenie	Maks. 2600 watów

Sprzęt grupy 2: Grupa 2 zawiera cały sprzęt ISM RF, w którym energia o częstotliwości radiowej z zakresu od 9 kHz do 400GHz jest generowana intencjonalnie i wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego, indukcji i/ lub sprzęgania pojemnościowego do celów przetwarzania materiału lub badań/analiz.

Sprzęt klasy B jest odpowiedni do użytkowania w budynkach gospodarstwa domowego, które są bezpośrednio podłączone do niskonapięciowej sieci energetycznej.

Energia

Kuchenka mikrofalowa	
 LG	MJ3281BCS
Wyjściowa moc mikrofalowa	0,9 kW
Sprawność	57,0 %
Norma: PN-EN 60705	



Utylizacja starych urządzeń



1. Kiedy do produktu dołączony jest niniejszy przekreślony symbol kołowego pojemnika na śmieci, oznacza to, że produkt jest objęty dyrektywą 2002/96/EC.
2. Wszystkie elektryczne i elektroniczne produkty powinny być utylizowane niezależnie od odpadów miejskich, z wykorzystaniem przeznaczonych do tego miejsc składowania wskazanych przez rząd lub miejscowe władze.
3. Właściwy sposób utylizacji starego urządzenia pomoże zapobiec potencjalnie negatywnemu wpływowi na zdrowie i środowisko.
4. Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym produkt został kupiony.