

Instrukcja użytkowania

Kuchnia mikrofalowa



Przed ustawieniem - instalacją - uruchomieniem należy **koniecznie** przeczytać instrukcję użytkowania. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń urządzenia.

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	5
Przed pierwszym użyciem	14
Instalacja	15
Wymiary do zabudowy	15
Podłączenie elektryczne	20
Ochrona środowiska naturalnego	21
Opis urządzenia	22
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem	23
Panel sterowania	24
Elementy obsługi	25
Przycisk wł./wył. 	25
Wyświetlacz	25
Przyciski dotykowe	25
Przyciski dotykowe nad wyświetlaczem	25
Przyciski dotykowe pod wyświetlaczem	26
Symbole na wyświetlaczu	26
Zasady obsługi	27
Wybieranie punktu menu i zmiana wartości lub ustawień	27
Wybieranie trybu pracy lub funkcji	27
Przerywanie procesu przyrządzania	27
Opis działania	28
Opis funkcji	29
Tryby pracy	29
Indywidualny tryb mikrofal	29
Grillowanie	29
Kombinacja mikrofal z grillem	29
Programy automatyczne	29
Naczynia do kuchni mikrofalowych	30
Materiał i forma	30
Testowanie naczyń	32
Pokrywa	33
Pierwsze uruchomienie	34
Korygowanie aktualnej godziny	35
Ustawienia	36
Przegląd ustawień	36
Zmiana ustawień	37
Język 	37
Godzina	37
Wskazania	37
Format czasu	37
Ustawianie	38
Głośność	38
Jasność wyświetlacza	38

Jednostki	38
Waga.....	38
Utrzymywanie ciepła.....	38
Quick Mikrofale.....	39
Popcorn.....	39
Sprawdzanie komory.....	39
Bezpieczeństwo	39
Blokada uruchomienia 	39
Blokada przycisków	39
Wersja oprogramowania	40
Handel.....	40
Tryb pokazowy.....	40
Ustawienia fabryczne.....	40
Czas pracy (razem).....	40
Obsługa	41
Otwieranie drzwiczek.....	41
Ustawianie naczyń w komorze urządzenia	41
Talerz obrotowy.....	41
Stosowanie talerza obrotowego	41
Zamykanie drzwiczek.....	41
Uruchamianie procesu.....	42
Potrawa jest w urządzeniu?	42
Wstrzymywanie / kontynuacja procesu	43
Zmiana wprowadzonych danych.....	43
Kasowanie procesu	43
Po zakończeniu procesu	43
Utrzymywanie ciepła.....	43
Programowanie czasów przyrządzania.....	44
Wybieranie programu Quick Mikrofale	44
Zmiana czasu i mocy.....	44
Blokada uruchomienia	45
Korzystanie z minutnika.....	46
Zmiana czasu minutnika	46
Kasowanie czasu minutnika	46
Minutnik plus proces przyrządzania.....	46
Obsługa - grillowanie	47
Grillowanie bez mikrofal	47
Zmiana czasu grillowania.....	47
Kombinacja grilla z mikrofalami	48
Zmiana czasu.....	49
Taca Gourmet.....	50
Wskazówki użytkowe	50
Opiekanie / Przyrumienianie	50

Spis treści

Przykłady zastosowań.....	51
Przepisy.....	51
Obsługa - programy automatyczne	54
Korzystanie z programów automatycznych	54
Gotowanie 	55
Rozmrażanie	55
Podgrzewanie.....	55
Popcorn 	56
Przepisy - programy automatyczne	57
Podgrzewanie	66
Gotowanie	68
Rozmrażanie	69
Pasteryzacja	70
Przykłady zastosowań	71
Informacje dla instytutów testowych	72
Czyszczenie i konserwacja	73
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem	75
Co robić, gdy...	76
Serwis	78
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki.....	78
Gwarancja.....	78

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

To urządzenie spełnia wymagania obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użytkowanie może jednak doprowadzić do wyrządzenia szkód osobowych i rzeczowych.

Przed uruchomieniem tego urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję użytkowania. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące montażu, bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń urządzenia.

Zgodnie z normą IEC 60335-1 firma Miele wyraźnie zwraca uwagę na to, że należy koniecznie przeczytać rozdział dotyczący instalacji urządzenia oraz wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia i bezwzględnie się do nich stosować.

Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody, które zostaną spowodowane w wyniku nieprzestrzegania tych wskazówek.

Instrukcję użytkowania i montażu należy zachować do późniejszego wykorzystania i przekazać ją ewentualnemu następnemu posiadaczowi wraz z urządzeniem!

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

► Kuchnia mikrofalowa jest przeznaczona do stosowania w prywatnych gospodarstwach domowych.

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na zewnątrz pomieszczeń.

► Kuchnia mikrofalowa może być użytkowana wyłącznie na wysokościach nie przekraczających 2000 mm n.p.m.

► Stosować kuchnię mikrofalową wyłącznie w warunkach domowych do rozmrażania, podgrzewania, gotowania, grillowania i pasteryzacji produktów spożywczych. Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.

► Gdy w kuchni mikrofalowej suszy się materiały palne, odparowuje zawarta w nich wilgoć. Mogą one przez to wyschnąć i same się zapalić. Nigdy nie stosować kuchni mikrofalowej do przechowywania i suszenia materiałów palnych.

► Osoby, które ze względu na upośledzenie psychiczne, umysłowe lub fizyczne, czy też brak doświadczenia lub wiedzy, nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, muszą być nadzorowane podczas obsługi. Osobom tym wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Muszą one być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Ze względu na szczególne wymagania (np. odnośnie temperatury, wilgotności, odporności chemicznej, ścieralności i wibracji) komora urządzenia jest wyposażona w specjalny element świetlny. Ten specjalny element świetlny może być wykorzystywany wyłącznie w przewidzianym dla niego celu. Nie nadaje się on do oświetlania pomieszczeń. Wymiana może zostać dokonana wyłącznie przez fachowca autoryzowanego przez firmę Miele lub serwis firmy Miele.
- ▶ Ilość źródeł światła w tej kuchni mikrofalowej: 1, w klasie efektywności energetycznej E.

Dzieci w gospodarstwie domowym

- ▶ Stosować blokadę uruchomienia, żeby dzieci nie mogły bez nadzoru włączyć kuchni mikrofalowej.
- ▶ Dzieci poniżej ósmego roku życia należy trzymać z daleka od kuchni mikrofalowej, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ▶ Dzieciom powyżej ósmego roku życia wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.
- ▶ Dzieci nie mogą przeprowadzać zabiegów czyszczenia lub konserwacji bez nadzoru.
- ▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu kuchni mikrofalowej. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy urządzeniem.
- ▶ Niebezpieczeństwo zadławienia! Podczas zabawy materiałami opakowaniowymi (np. folią) dzieci mogą się nimi owinąć lub zadzierzgnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.
- ▶ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń! Skóra dzieci reaguje na wysokie temperatury z dużo większą wrażliwością niż skóra dorosłych. Przy grillowaniu z użyciem i bez użycia mikrofal komora gotowania, grzałka i drzwiczki urządzenia stają się gorące! Proszę zapobiec dotykaniu pracującego urządzenia przez dzieci.
- ▶ Niebezpieczeństwo odniesienia zranień! Dopuszczalne obciążenie drzwiczek wynosi maksymalnie 8 kg. Dzieci mogą się zranić o otwarte drzwiczki. Proszę zapobiec stawaniu, siadaniu lub wieszaniu się dzieci na otwartych drzwiczkach urządzenia.

Bezpieczeństwo techniczne

- ▶ Uszkodzenia kuchni mikrofalowej mogą być przyczyną zagrożeń. Skontrolować urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Gdy uszkodzony jest przewód zasilający, musi zostać wymieniony przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele, żeby uniknąć zagrożeń dla użytkownika.
- ▶ Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezsynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikrosieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej.
- Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być skuteczne w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niezsynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).
- ▶ W przypadku uszkodzenia kuchni mikrofalowej po włączeniu mogłaby nastąpić emisja mikrofal poza urządzenie, co z kolei oznacza zagrożenie dla użytkownika. Nie używać urządzenia, gdy:
 - drzwiczki są wykrzywione,
 - zawiasy drzwiczek są obluzowane,
 - na obudowie, drzwiczkach lub na ściankach komory urządzenia widoczne są dziury lub pęknięcia.
- ▶ Dotknięcie elementów przewodzących prąd elektryczny, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do zaburzeń w funkcjonowaniu urządzenia. Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.
- ▶ Dane przyłączeniowe (zabezpieczenie, częstotliwość, napięcie) na tabliczce znamionowej kuchni mikrofalowej muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. Proszę porównać dane przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (zagrożenie pożarowe). Nie podłączać kuchni mikrofalowej do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Elektryczne bezpieczeństwo urządzenia jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy zostanie ono podłączone do przepisowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. Obecność tego podstawowego środka bezpieczeństwa ma zasadnicze znaczenie dla wykluczenia szkód spowodowanych brakiem lub nieciągłością przewodu ochronnego (np. porażenie elektryczne). W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji domowej przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Kuchni mikrofalowej należy używać wyłącznie w stanie zamontowanym, żeby zagwarantować jej bezpieczne działanie.
- ▶ Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika. Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowca autoryzowanego przez firmę Miele lub serwis firmy Miele.
- ▶ W przypadku naprawy kuchni mikrofalowej przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.
- ▶ Przy naprawach lub przy czyszczeniu i konserwacji kuchni mikrofalowa musi być odłączona od sieci elektrycznej. Urządzenie jest odłączone od zasilania tylko wtedy, gdy spełniony jest jeden z następujących warunków:
 - Wtyczka urządzenia jest wyjęta z gniazdka.
- W celu odłączenia urządzenia od sieci należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za przewód.
- Zabezpieczenie instalacji domowej jest wyłączone.
- Odpowiedni bezpiecznik topikowy instalacji domowej jest całkowicie wykręcony z oprawki.
- ▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa w pełnym zakresie. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na oryginalne części zamienne Miele.
- ▶ Jeśli urządzenie jest zabudowane za drzwiczkami meblowymi, można z niego korzystać tylko przy otwartych drzwiczkach meblowych. Nie zamykać drzwiczek meblowych, gdy urządzenie pracuje. Za zamkniętym frontem meblowym nagromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie urządzenie i szafka mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy urządzenie całkowicie ostygnie.
- ▶ Kuchnia mikrofalowa nie może być użytkowana w miejscach nie-stacjonarnych (np. na statkach).

Prawidłowe użytkowanie

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez grill.

Kuchnia mikrofalowa rozgrzewa się przy grillowaniu, zarówno z mikrofalami jak i bez mikrofal. Można się oparzyć o komorę urządzenia, grzałkę, potrawę, wyposażenie i drzwiczki urządzenia.

Przy wsuwaniu lub wyjmowaniu gorących potraw oraz przy manipulacji w gorącej komorze urządzenia należy zakładać rękawice do gorących garnków.

► Proszę zatroszczyć się o to, żeby potrawy zawsze były podgrzane w wystarczającym stopniu.

Konieczny do tego czas zależy od wielu czynników, jak np. temperatura wyjściowa, ilość, rodzaj i stopień przyrządzenia potrawy, zmiany przepisu. Ewentualne drobnoustroje w potrawach zostaną zabite tylko przy wystarczająco wysokiej temperaturze ($> 70^{\circ}\text{C}$) utrzymywanej przez wystarczająco długi czas ($> 10\text{ min}$). W razie wątpliwości, czy potrawa została wystarczająco podgrzana, należy wybrać trochę dłuższy czas.

► Poza tym ważne jest, żeby temperatura w potrawie rozkładała się równomiernie i była również wystarczająco wysoka.

Obracać potrawę lub ją mieszać, żeby została równomiernie podgrzana i przestrzegać podanych czasów wyrównawczych przy podgrzewaniu, rozmrażaniu, gotowaniu. Czasy wyrównawcze to czasy spoczynkowe, w których temperatura równomiernie rozkłada się w potrawie.

► Proszę pamiętać, że czasy gotowania, podgrzewania, rozmrażania w kuchni mikrofalowej są często krótsze niż w przypadku płyty do gotowania lub piekarnika.

Zbyt długi czas włączenia prowadzi do wysuszenia i ewentualnie do samozapłonu potrawy. Występuje zagrożenie pożarowe. Zagrożenie pożarowe istnieje również przy suszeniu chleba, bułek, kwiatów, ziół. Proszę nie suszyć tych rzeczy w kuchni mikrofalowej!

► Poduszki wypełnione ziarnami, pestkami wiśni lub żelem i podobne rzeczy mogą się zapalić, także gdy po podgrzewaniu zostaną wyjęte z kuchni mikrofalowej. Proszę ich nie podgrzewać w urządzeniu. Zagrożenie pożarowe!

► Kuchnia mikrofalowa nie nadaje się do czyszczenia i dezynfekcji przedmiotów pierwszej potrzeby. Ponadto występują wysokie temperatury i zachodzi ryzyko odniesienia oparzeń przy wyjmowaniu. Zagrożenie pożarowe!

► Kuchnia mikrofalowa może zostać uszkodzona przez brak potrawy lub nieprawidłowy ładunek. Dlatego nie należy używać urządzenia do podgrzewania naczyń lub do suszenia ziół i podobnych rzeczy.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

► Kuchnię mikrofalową włączać dopiero wtedy, gdy w środku znajduje się naczynie z potrawą, i zawsze jej używać z włączonym talerzem obrotowym.

► W zamkniętych pojemnikach lub butelkach przy podgrzewaniu wytwarza się ciśnienie, które może doprowadzić do eksplozji. Nigdy nie podgrzewać potraw ani płynów w zamkniętych pojemnikach lub butelkach. W przypadku butelek dla niemowląt usunąć wcześniej nakrętki **oraz** smoczki.

► Przy podgrzewaniu potraw ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w potrawie, naczynie pozostaje chłodniejsze. Rozgrzewa się ono dopiero przez przenoszenie ciepła z potrawy. Po wyjęciu potrawy należy sprawdzić, czy ma ona żądaną temperaturę. Proszę się nie sugerować temperaturą naczynia! **Szczególną uwagę na właściwą temperaturę należy zwrócić przy podgrzewaniu jedzenia dla niemowląt!** Po podgrzaniu jedzenie dla niemowląt należy dobrze zamieszać lub wstrząsnąć, a następnie spróbować, czy dziecko się nim nie oparzy.

► Przy gotowaniu, szczególnie przy odgrzewaniu płynów za pomocą mikrofal, może dojść do takiej sytuacji, że temperatura wrzenia zostanie wprowadzie osiągnięta, ale nie wytwarzają się jeszcze typowe pęcherzyki pary. Płyn wrze nierównomiernie. To tak zwane zatrzymanie wrzenia może prowadzić przy wyjęciu lub wstrząśnięciu naczynia do nagłego wytworzenia pęcherzyków pary i wybuchowego przegotowania płynu w całej objętości. Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!

Wytwarzanie pęcherzyków pary może być tak silne, że drzwiczki urządzenia mogą się same otworzyć. Niebezpieczeństwo odniesienia zranień i wyrządzenia uszkodzeń! Wymieszać płyn przed podgrzewaniem/gotowaniem. Po podgrzewaniu poczekać przynajmniej 20 sekund, zanim wyjmie się naczynie z komory gotowania. Dodatkowo podczas podgrzewania do naczynia można wstawić szklaną pałeczkę lub podobny przedmiot, jeśli jest dostępny.

► Jeżeli produkty spożywcze w komorze urządzenia wytwarzają dym, drzwiczki urządzenia należy pozostawić zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni.

Przerwać proces wyłączając urządzenie przyciskiem wł./wył. i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Drzwiczki otworzyć dopiero wtedy, gdy ulotni się dym.

► W razie przegrzania oleje i tłuszcze mogą się zapalić. W przypadku pracy z olejami i tłuszczami nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez dozoru. Nie używać urządzenia do frytowania. Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłączyć urządzenie i zdusić płomień, zamykając drzwiczki.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ W wyniku oddziaływania wysokich temperatur łatwopalne przedmioty znajdujące się w pobliżu kuchni mikrofalowej mogą zacząć się palić. Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- ▶ Jeśli przy przyrządzaniu potraw stosuje się napoje alkoholowe, należy pamiętać, że w wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić od gorących powierzchni. Nigdy nie podgrzewać nierozcieńczonego alkoholu. Zagrożenie pożarowe!
- ▶ Potrawy, które są utrzymywane w cieple lub przechowywane w komorze urządzenia, mogą wyschnąć, a ulatniająca się wilgoć może doprowadzić do korozji kuchni mikrofalowej. Także panel sterowania, blat roboczy lub zabudowa meblowa mogą zostać uszkodzone. Dlatego potrawy należy przykrywać.
- ▶ Aby uniknąć korozji, należy natychmiast dokładnie usunąć słone potrawy i napoje, które dostały się na wykonane ze stali szlachetnej ścianki komory urządzenia.
- ▶ Po użyciu komora urządzenia jest gorąca. Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń! Wyczyścić komorę urządzenia i wyposażenie, gdy tylko ostygną. Zbyt długie oczekiwanie niepotrzebnie utrudnia czyszczenie, a w przypadkach ekstremalnych czyni je wręcz niemożliwym. Silne zabrudzenia w niekorzystnych okolicznościach mogą nawet doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, a także wywołać niebezpieczne sytuacje. Zagrożenie pożarowe!
Proszę przestrzegać wskazówek zamieszczonych w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- ▶ Zagrożenie pożarowe! Naczynia z tworzyw sztucznych, które nie są przeznaczone do kuchni mikrofalowych, mogą zostać zniszczone, a kuchnia mikrofalowa może zostać uszkodzona. Nie stosować żadnych metalowych pojemników, folii aluminiowej, sztućców, naczyń o metalizowanej powierzchni, szkła kryształowego z zawartością ołowiu, salatek o rowkowanych brzegach, naczyń plastikowych z tworzyw sztucznych nieodpornych na wysoką temperaturę, naczyń drewnianych, metalowych klipsów, plastikowych lub papierowych klipsów z umieszczonym wewnątrz drutem, kubeczków plastikowych z niedokładnie zdjętą pokrywką aluminiową (patrz rozdział „Naczynia do kuchni mikrofalowych”).
Korzystanie z tych przedmiotów może spowodować uszkodzenie urządzenia lub zagrożenie pożarowe.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

► Jednorazowe pojemniki z tworzyw sztucznych muszą wykazywać właściwości podane w rozdziale „Naczynia do kuchni mikrofalowych / Tworzywa sztuczne“.

Nie należy pozostawiać kuchni mikrofalowej bez dozoru, gdy podgrzewa się lub gotuje żywność w pojemnikach jednorazowych z tworzywa sztucznego, papieru lub innych materiałów palnych.

► Opakowania utrzymujące ciepło składają się m.in. z cienkiej folii aluminiowej. Ta folia odbija mikrofae. Mikrofae mogą tak silnie rozgrzać warstwę papieru, że zacznie się ona palić.

Nie podgrzewać w kuchni mikrofalowej potraw w opakowaniach utrzymujących ciepło, jak np. torebki na grillowane kurczaki.

► Gdy za pomocą mikrofae podgrzewa się jajka bez skorupki, po gotowaniu żółtko jajka może wytrysnąć pod wysokim ciśnieniem. Wcześniej należy wielokrotnie nakłuć skorupkę żółtka.

► Gdy w kuchni mikrofalowej podgrzewane są jajka ze skorupkami, pękają one, także po wyjęciu z komory urządzenia. Jajka w skorupkach można gotować tylko w specjalnym naczyniu.

W kuchni mikrofalowej nie należy podgrzewać jajek ugotowanych na twardo.

► Gdy podgrzewa się produkty spożywcze z twardą skorupką lub łupiną, jak pomidory, kielbaski, kartofle w mundurkach, bakłażany, mogą one pękać. Takie produkty spożywcze należy wcześniej wielokrotnie nakłuć lub naciąć, żeby powstająca para mogła się ulotnić.

► Naczynia z pustymi uchwytyami i gałkami pokrywek nie nadają się do stosowania w kuchniach mikrofalowych. Do pustych przestrzeni może się dostać wilgoć, tak że wytworzy się wysokie ciśnienie, które zniszczy pustą przestrzeń w sposób wybuchowy (wyjątek: puste przestrzenie są wystarczająco wentylowane). Nie stosować takich naczyń do gotowania.

► Termometry rtęciowe lub cieczowe nie nadają się do wysokich temperatur i łatwo się tłuką.

Aby sprawdzić temperaturę potrawy należy najpierw wstrzymać pracę urządzenia. Do mierzenia temperatury potrawy należy stosować odpowiednie specjalne termometry.

► Para z myjki parowej może się dostać na przewodzące prąd elektryczny elementy kuchni mikrofalowej i spowodować zwarcie. Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia urządzenia.

Dla urządzeń ze stali szlachetnej obowiązuje:

- ▶ Powlekane powierzchnie ze stali szlachetnej zostaną uszkodzone przez środki klejące i utracą swoją ochronę przed zabrudzeniami. Nie naklejać na powierzchniach ze stali szlachetnej żadnych przyklejanych karteczek, przezroczystej taśmy klejącej ani innych środków klejących.
- ▶ Powierzchnia jest wrażliwa na zarysowania. Nawet magnesy na lodówkę mogą spowodować zarysowania.

Wypożyczenie

- ▶ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne elementy, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.
- ▶ Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanej przez Państwa kuchni mikrofalowej.
- ▶ Dostarczony wraz z urządzeniem ruszt i taca Gourmet są dostosowane specjalnie do długości mikrofal i mogą być używane do grillowania z mikrofalami lub bez nich.
Nie można ich jednak stosować razem, ponieważ w przeciwnym razie taca Gourmet zostanie uszkodzona. Tacę Gourmet należy zawsze ustawiać bezpośrednio na talerzu obrotowym.
- ▶ Taca Gourmet staje się bardzo gorąca. Dlatego tacę należy chwycić wyłącznie przez rękawice do gorących garnków. Do odstawiania stosować podstawkę do gorących naczyń.
Ruszt rozgrzewa się przy grillowaniu (z mikrofalami lub bez mikrofal). Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!
- ▶ Nie stosować tacy Gourmet z dostępnymi w handlu pokrywami do mikrofal, ponieważ takie pokrywy mogą się zbyt bardzo rozgrzać.

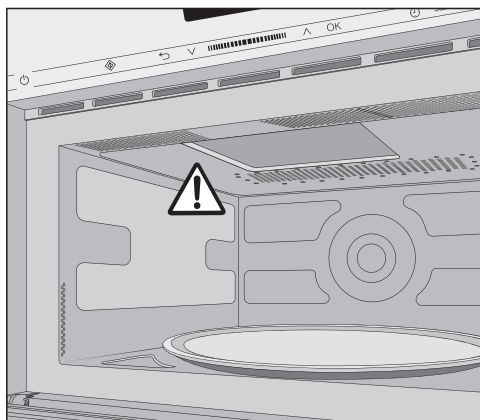
Przed pierwszym użyciem

Po transporcie pozostawić rozpakowane urządzenie na ok. 2 godziny w temperaturze pokojowej, zanim zostanie uruchomione.

W tym czasie odbywa się wyrównanie temperatury pomiędzy urządzeniem i otoczeniem. Jest to istotne dla późniejszego działania elektroniki urządzenia!

! Niebezpieczeństwo zadławienia przez materiały opakowaniowe. Podczas zabawy materiałami opakowanymi (np. folią) dzieci mogą się nimi owinąć lub zadzierzgnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.

- Przy rozpakowywaniu urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.



Nie usuwać osłony otworu emisji mikrofal w komorze urządzenia.

- Sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń.

! Zagrożenie zdrowia przez uszkodzone urządzenie.

Po włączeniu urządzenia mogłaby nastąpić emisja mikrofal na zewnątrz, co z kolei oznaczałoby zagrożenie dla użytkownika.

Nie używać urządzenia mikrofalowego, gdy:

- drzwiczki urządzenia są wygięte,
- zawiasy drzwiczek są obłuzowane,
- na obudowie, drzwiczkach lub na ściankach komory urządzenia widoczne są dziury lub pęknięcia.

- Komorę urządzenia oraz wyposażenie należy czyścić wyłącznie za pomocą gąbczastej ściereczki i ciepłej wody.

Przy montażu kuchni mikrofalowej należy zadbać o swobodną wentylację z przodu urządzenia. Dlatego nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych żadnymi przedmiotami!

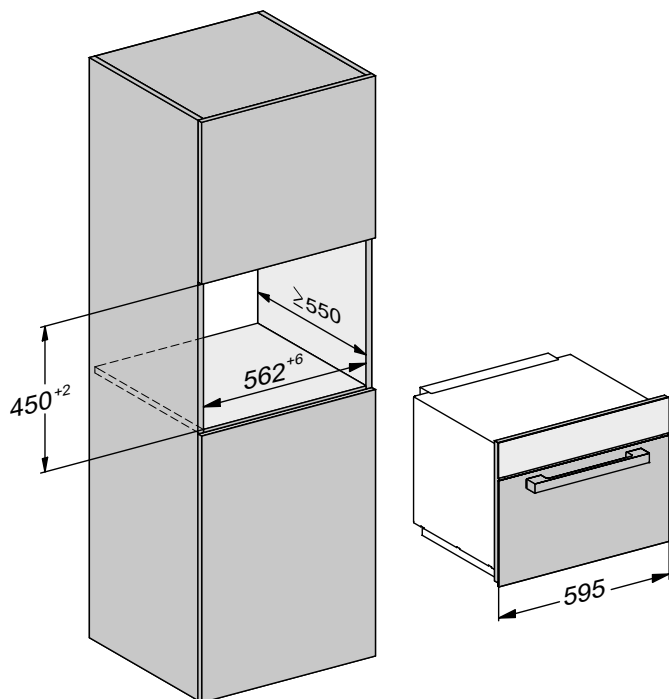
Drzwiczki mogą zostać uszkodzone, gdy przenosi się kuchnię mikrofalową za uchwyt podczas transportu. Wykorzystywać do przenoszenia zagłębienia uchwytów po bokach obudowy.

Wymiary do zabudowy

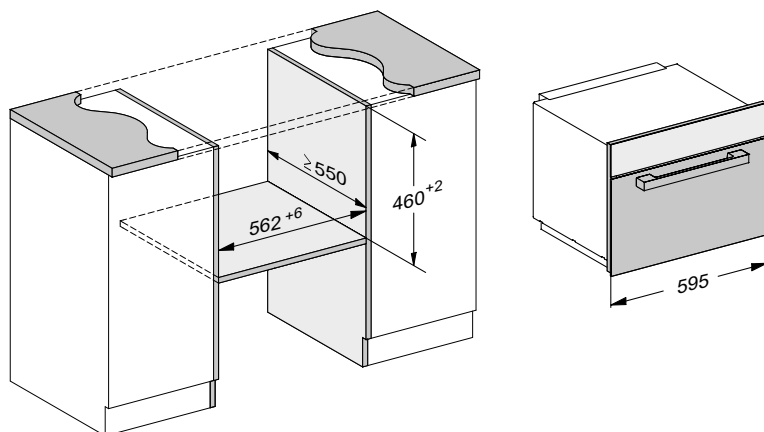
Wymiary podane są w mm.

Instalacja

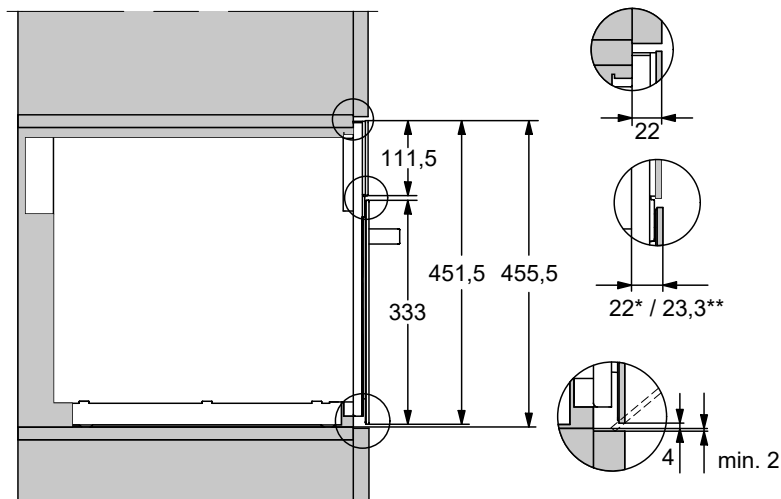
Zabudowa w wysokiej szafce stojącej



Zabudowa w szafce podblatowej



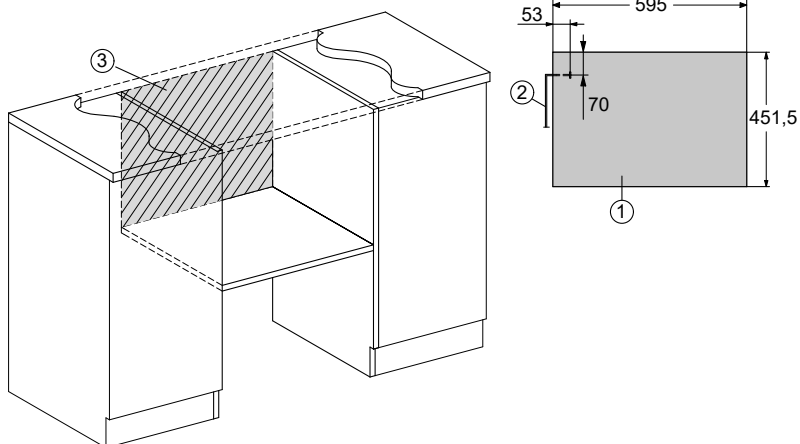
Widok z boku



* szkło

* stal szlachetna

Podłączenie - szafka podblatowa



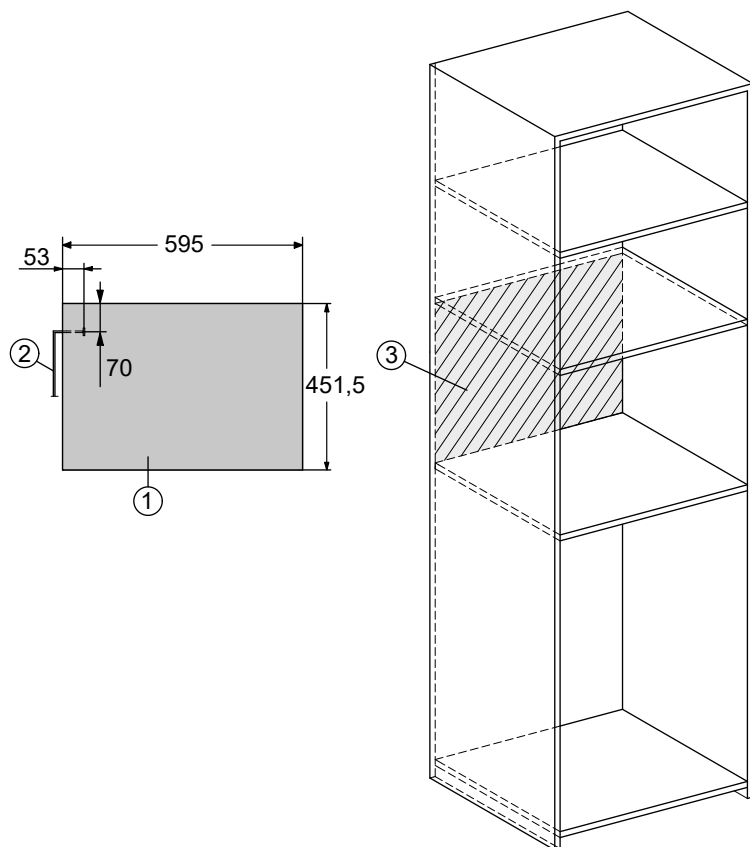
① Widok z przodu

② Przewód przyłączeniowy, długość = 1600 mm

③ Bez żadnych przyłączy w tym obszarze

Instalacja

Podłączenie - szafka wysoka



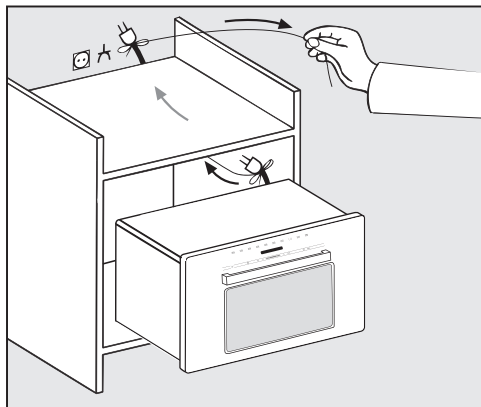
① Widok z przodu

② Przewód przyłączeniowy, długość = 1600 mm

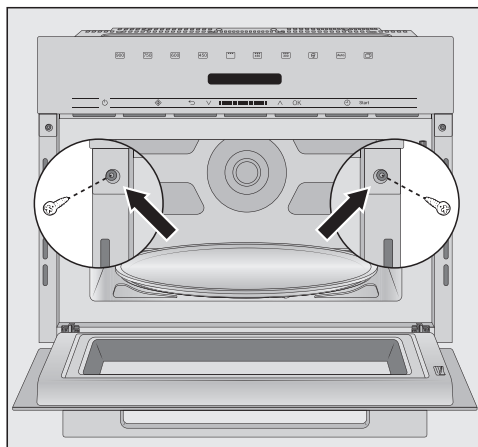
③ Bez żadnych przyłączy w tym obszarze

Przeprowadzanie montażu

Kuchnia mikrofalowa może być użytkowana wyłącznie w stanie zamontowanym.



- Wsunąć kuchnię mikrofalową do niszy. Przeprowadzić przy tym kabel z wtyczką przez zabudowę meblową.



- Wyrównać urządzenie.
- Otworzyć drzwiczki urządzenia i przykręcić urządzenie do ścianek bocznych szafki za pomocą dostarczonych wkrętów.

Podłączenie elektryczne

 Niebezpieczeństwo zranień przez uszkodzone urządzenie.

Proszę się upewnić przed podłączeniem, że urządzenie jest nieuszkodzone.

Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.

Urządzenie jest wyposażone w gotową do podłączenia wtyczkę z kablem.

Proszę się upewnić, że gniazdo z zestykiem ochronnym jest w każdej chwili swobodnie dostępne. Jeśli nie ma takiej możliwości, proszę się upewnić, że po stronie instalacji dostępne jest urządzenie rozłączające wszystkie bieguny.

 Zagrożenie pożarowe przez przegrzanie.

Użytkowanie zmywarki za pośrednictwem gniazd wielokrotnych i przedłużaczy może doprowadzić do przecięcia kabla.

Urządzenia nie wolno również używać w połączeniu z tak zwanymi wtyczkami energooszczędnymi, ponieważ zostaje wówczas ograniczony dopływ energii do urządzenia, co z kolei może spowodować nadmierne rozgrzewanie urządzenia.

Ze względów bezpieczeństwa nie należy stosować żadnych gniazd wielokrotnych ani przedłużaczy.

Podłączać urządzenie bezpośrednio za pomocą oryginalnego kabla, bez żadnych elementów pośrednich.

kiego samego typu (dostępny w serwisie firmy Miele). Ze względów bezpieczeństwa wymiana może zostać dokonana wyłącznie przez fachowca autoryzowanego przez firmę Miele lub przez serwis Miele.

Wymagane dane przyłączeniowe można odnaleźć na tabliczce znamionowej, znajdującej się na wewnętrznym froncie urządzenia lub z tyłu urządzenia.

Proszę porównać dane na tabliczce znamionowej z parametrami sieci elektrycznej. Muszą one być zgodne.

W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektryka.

Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezsynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikrosieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej. Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być zapewnione w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niezsynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji. Zostało to przykładowo opisane w aktualnym wydaniu VDE-AR-E 2510-2.

Instalacja elektryczna musi być wykonana zgodnie z obowiązującymi normami i lokalnymi przepisami.

Uszkodzony przewód przyłączeniowy może zostać wymieniony wyłącznie na specjalny przewód przyłączeniowy ta-

Utylizacja opakowania

Opakowanie służy do manewrowania i chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe zostały specjalnie dobrane pod kątem ochrony środowiska i techniki utylizacji i generalnie nadają się do ponownego wykorzystania.

Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców. Proszę skorzystać z systemu selektywnej zbiórki odpadów i możliwości zwrotu. Opakowanie transportowe może zostać odebrane przez sprzedawcę Miele.

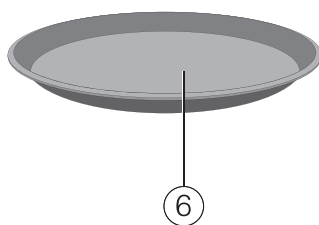
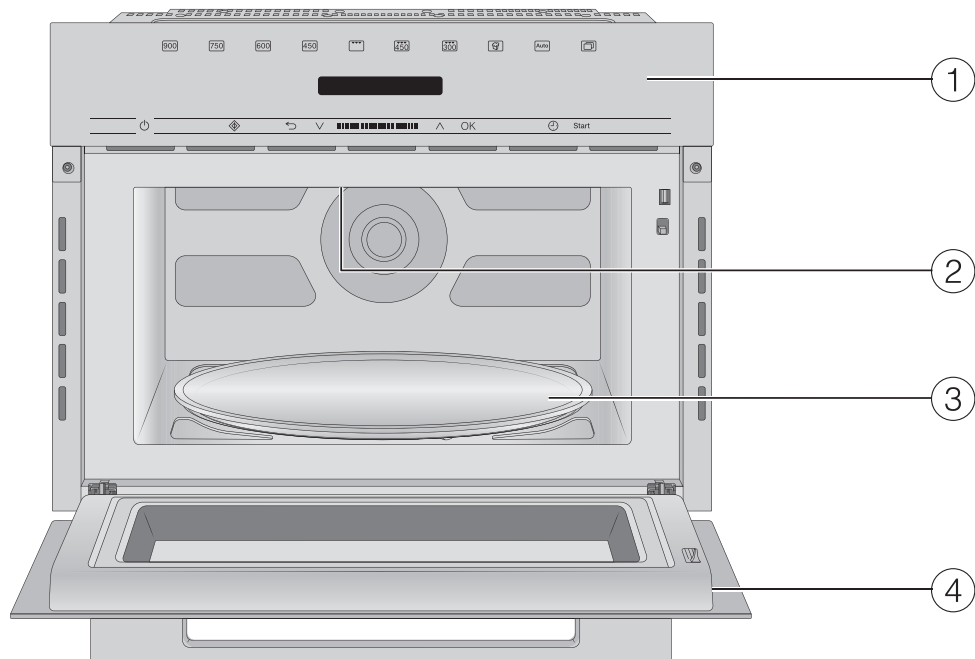
Utylizacja starego urządzenia

Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają wiele cennych materiałów. Zawierają one również określone substancje, mieszaniny i podzespoły, które były wymagane do ich działania i zapewnienia bezpieczeństwa. Wyrzucone do śmieci lub poddane niewłaściwej obróbce mogą zagrażać zdrowiu ludzi oraz środowisku. Dlatego w żadnym razie nie wolno wyrzucać starego urządzenia do śmieci mieszanych.



Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym prawem odpowiada użytkownik. Są Państwo prawnie zobowiązani do usunięcia z urządzenia wszelkich baterii i akumulatorów oraz źródeł światła, które można wyjąć bez zniszczenia i nie są wbudowane do urządzenia na stałe. Należy je dostarczyć do odpowiedniego miejsca zbierania, gdzie zostaną nieodpłatnie przyjęte. Proszę zastrzec się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

Opis urządzenia



- ① Panel sterowania
- ② Grill
- ③ Talerz obrotowy
- ④ Drzwiczki
- ⑤ Ruszt grilla
- ⑥ Taca Gourmet

Ruszt grilla

Ruszt grilla nadaje się do wszystkich trybów pracy z mikrofalami i bez, ale **nie** do indywidualnego trybu mikrofal.

Aby ruszt nie pozostał przez przeoczenie w urządzeniu przy indywidualnym trybie mikrofal, nie należy go przechowywać w komorze urządzenia.

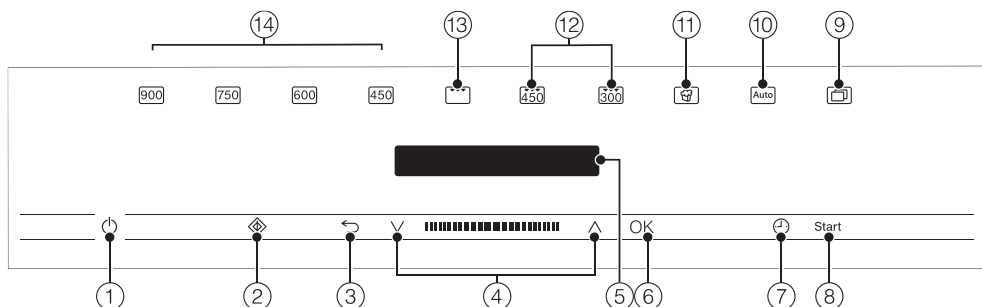
Taca Gourmet

Chodzi tutaj o okrągłą tacę do grillowania z nieprzywierającą powłoką. Za pomocą tej tacy Gourmet można w najkrótszym czasie przygotować słodkie lub słone przekąski oraz małe dania.

Wskazówka: Te i inne elementy wyposażenia można zamówić w sklepie internetowym Miele.

Produkty te można również nabyć w serwisie Miele (patrz na końcu tej instrukcji użytkowania) lub w sklepach specjalistycznych Miele.

Panel sterowania



- ① Przycisk wł./wył. ①
- ② Przycisk Quick Mikrofałe
- ③ Przycisk ↶ do stopniowego przesłakiwania z powrotem i do przerywania procesu przyrządzania
- ④ Obszar nawigacyjny z przyciskami ^ i v do przewijania na listach wyboru i do zmieniania wartości
- ⑤ Wyświetlacz do wyświetlania godziny i informacji dotyczących obsługi
- ⑥ Przycisk OK do wywoływania funkcji i zapamiętywania ustawień
- ⑦ Przycisk ⌚ do ustawiania czasu minutnika lub czasu przyrządzania
- ⑧ Przycisk Start do uruchamiania procesu przyrządzania
- ⑨ Przycisk [Mikrofała] dla pozostałych programów i ustawień
- ⑩ Przycisk [Auto] dla różnych programów automatycznych
- ⑪ Przycisk [Popcorn] dla popcornu
- ⑫ Tryb kombinowany mikrofała z grillem
- ⑬ Tryb grillowania
- ⑭ Różne poziomy mocy mikrofała

Przycisk wł./wył.

Przycisk wł./wył.  jest umieszczony w zagłębieniu i reaguje na dotknięcie palcem.

Służy on do włączania i wyłączania kuchni mikrofalowej.

Wyświetlacz

Na wyświetlaczu pokazywana jest godzina lub różne informacje dotyczące programów, temperatur, czasów przyrządzania, programów automatycznych i ustawień.

Po włączeniu kuchni mikrofalowej przyciskiem wł./wył.  wyświetlane jest menu główne z wezwaniem Wybrać program.

Przyciski dotykowe

Przyciski dotykowe reagują na kontakt z palcem. Każde dotknięcie zostaje potwierdzone dźwiękiem. Ten dźwięk przycisków można wyłączyć, wybierając ustawienie Głośność, a następnie Dźwięk przycisków i zmniejszając całkowicie głośność za pomocą przycisków strzałek.

Gdy wyświetlacz jest ciemny, należy najpierw włączyć kuchnię mikrofalową, zanim przyciski dotykowe zareagują.

Przyciski dotykowe nad wyświetlaczem

Tutaj znajdują się tryby pracy i inne funkcje kuchni mikrofalowej.

Tryb pracy/funkcja

 Poziom mocy 900 W

 Poziom mocy 750 W

 Poziom mocy 600 W

 Poziom mocy 450 W

 Grill

 Tryb kombinowany
450 W + Grill

 Tryb kombinowany
300 W + Grill

 Popcorn

 Programy automatyczne

 Pozostałe

300 W

150 W

80 W

Grill + 150 W

Rozmrażanie

Podgrzewanie

Ustawienia 

Czas pracy (razem)

Elementy obsługi

Przyciski dotykowe pod wyświetlaczem

Przycisk dotykowy	Funkcja
	Za pomocą tego przycisku dotykowego uruchamia się funkcję Quick Mikrofale. Proces gotowania odbywa się przy maksymalnej mocy mikrofal (900 W) i czasie trwania 1 minuta (patrz rozdział „Obsługa”, punkt „Quick Mikrofale”). Poprzez wielokrotne naciśnięcie tego przycisku dotykowego można stopniowo zwiększyć czas gotowania.
	W zależności od tego, w którym menu się Państwo znajdują, za pomocą tego przycisku dotykowego można się dostać z powrotem do nadrzędnego menu lub do menu głównego. Gdy trwa proces gotowania, za pomocą tego przycisku dotykowego można go wstrzymać i przerwać, gdy przycisk dotykowy zostanie naciśnięty kolejny raz.
OK	Gdy na wyświetlaczu pokazywana jest jakaś funkcja, można ją wywołać za pomocą OK. Następnie można zmienić wybraną funkcję. Potwierdzenie za pomocą OK spowoduje zapamiętanie zmian. Gdy na wyświetlaczu pojawi się okienko informacyjne, należy je potwierdzić za pomocą OK.
	Za pomocą tego przycisku dotykowego można w każdej chwili ustawić minutnik (np. do gotowania jajek), nawet wtedy, gdy równocześnie odbywa się jakiś proces gotowania. Poza tym za pomocą tego przycisku dotykowego można programować czasy gotowania.
Start	Za pomocą tego przycisku dotykowego uruchamia się proces gotowania.

Symbole na wyświetlaczu

Na wyświetlaczu mogą być pokazywane następujące symbole:

Symbol	Znaczenie
	Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i wskazówki dotyczące obsługi. To okienko informacyjne należy potwierdzić za pomocą przycisku dotykowego OK.
...I	Wskazanie na nadrzędne punkty menu, które ze względu na brak miejsca nie są pokazywane w ścieżce menu.
	Niektóre ustawienia, jak np. jasność wyświetlacza lub głośność dźwięków, ustawia się poprzez pasek segmentowy.
	„Ptasek” za ustawieniem oznacza, że ta opcja jest aktualnie wybrana.
	Blokada uruchomienia jest włączona (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Bezpieczeństwo”). Obsługa jest zablokowana.
	Minutnik

Wybieranie punktu menu i zmiana wartości lub ustawień

Przyciski strzałek $\wedge$ i $\vee$ i obszar pomiędzy nimi  mają następujące funkcje:

- Wybierają punkt menu z listy wyboru.
- Zmieniają wartość (np. wagę) lub ustawienie (np. głośność sygnału dźwiękowego).
- Nacisnąć odpowiedni przycisk strzałki albo przeciągnąć w obszarze pomiędzy przyciskami strzałek w prawo lub w lewo, aż zostanie wyświetlony żądany punkt menu lub żądana wartość.

Wskazówka: Gdy przyciski strzałek przytrzyma się naciśnięte, lista wyboru lub wartości będą się dalej przewijać automatycznie, aż przycisk strzałki zostanie puszczone.

- Potwierdzić wybór za pomocą OK.

Aktualne ustawienie jest zaznaczone „ptaszkiem” .

Wybieranie trybu pracy lub funkcji

Przyciski dotykowe trybów pracy i funkcji (np. ustawień) znajdują się nad wyświetlaczem. Tryb pracy lub funkcję wybiera się za pomocą odpowiedniego przycisku dotykowego na panelu sterowania (patrz rozdziały „Obsługa” i „Ustawienia”).

- Nacisnąć przycisk dotykowy wybranego trybu pracy lub funkcji.

Przycisk dotykowy na panelu sterowania zaczyna się świecić na pomarańczowo.

- Ustawić wartość lub przewinąć listę wyboru, aż pojawi się żądane ustawienie.

Przerywanie procesu przyrządzania

Proces przyrządzania można przerwać za pomocą świecącego się na pomarańczowo przycisku dotykowego trybu pracy lub poprzez przycisk dotykowy .

- Nacisnąć odpowiedni przycisk dotykowy dla trybu pracy lub nacisnąć dwukrotnie przycisk dotykowy , żeby przerwać proces przyrządzania.
- Gdy ustawiony jest czas trwania procesu, wybrać Przerwanie procesu i potwierdzić za pomocą OK.

Pojawia się menu główne.

Opis działania

W kuchni mikrofalowej znajduje się magnetron. Przekształca on prąd w fale elektromagnetyczne - w mikrofałe. Fale te są równomiernie rozprawdane w komorze urządzenia i dodatkowo odbijane od ścianek komory, wykonanych z metalu. Dzięki temu mikrofałe dostają się do produktu spożywczego z każdej strony. Włączenie talerza obrotowego optymalizuje rozprawdanie mikrofał.

Aby mikrofałe mogły dostać się do potrawy, naczynie, w którym znajduje się potrawa, musi być przepuszczalne dla mikrofał. Mikrofałe przenikają przez porcelanę, szkło, teksturę, tworzywa sztuczne, ale nie przez metal. Dlatego nie należy stosować naczyń z metalu oraz naczyń wykonanych z materiałów z domieszką metalu, np. z metalicznymi dekoracjami. Metal odbija mikrofałe i może spowodować iskrzenie. Mikrofałe nie mogą być wówczas pochłaniane.

Mikrofałe przenikają bezpośrednio przez odpowiednie naczynie do produktu spożywczego. Ponieważ produkt spożywczy składa się z wielu cząsteczek, cząsteczki te - przede wszystkim cząsteczki wody - wprawiane są przez mikrofałe w silne drgania, mniej więcej 2,5 miliarda razy na sekundę. Powoduje to wytwarzanie ciepła. Ciepło powstaje najpierw z wierzchu produktu spożywczego, a następnie wędruje do jego wnętrza. Im więcej wody zawiera produkt, tym szybciej się nagrzewa lub gotuje.

Ciepło powstaje więc bezpośrednio w potrawie. Wynikają z tego następujące zalety:

- Potrawy z reguły mogą być przyrządzane za pomocą mikrofał bez ew. z niewielką ilością wody lub tłuszczu.

- Rozmrażanie, podgrzewanie, gotowanie następuje szybciej niż w tradycyjnych piekarnikach.

- Substancje odżywcze, jak witaminy i składniki mineralne, pozostają w dużym stopniu zachowane.

- Prawie nie zmienia się naturalna barwa i smak produktów spożywczych.

Wytwarzanie mikrofał ulega zatrzymaniu, gdy tylko nastąpi zatrzymanie procesu lub drzwiczki urządzenia zostaną otwarte. Podczas trwania procesu zamknięte i nie uszkodzone drzwiczki stanowią wystarczającą ochronę przed mikrofałami.

Za pomocą kuchni mikrofalowej można rozmrażać, podgrzewać i gotować potrawy w krótszym czasie.

Z kuchni mikrofalowej można korzystać w następujący sposób:

- Produkty spożywcze można rozmrażać, podgrzewać lub gotować poprzez ustawienie mocy mikrofal i czasu.
- Zamrożone dania gotowe można rozmrażać, a następnie podgrzewać lub gotować.
- Kuchnię mikrofalową można też wykorzystać jako „małą pomoc kuchenną” np. do wyrastania ciasta drożdżowego, do topienia czekolady i masła, do rozpuszczania żelatyny, do przygotowywania polewy tortowej, do obgotowywania niewielkich ilości owoców, warzyw, mięsa.

Tryby pracy

Indywidualny tryb mikrofal

Ten tryb pracy jest przeznaczony do rozmrażania, podgrzewania i gotowania.

Grillowanie

Idealny do grillowania płaskich potraw, np. steków lub kiełbasek.

Kombinacja mikrofal z grillem

Idealna do zapiekania i przyrumieniania. Mikrofałe gotują, grill przyrumienia.

Programy automatyczne

Do dyspozycji są następujące programy automatyczne:

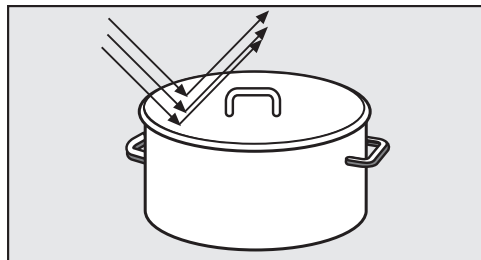
Można wybierać z czterech różnych kategorii programów automatycznych.

- Gotowanie 
- Rozmrażanie
- Podgrzewanie
- Popcorn 

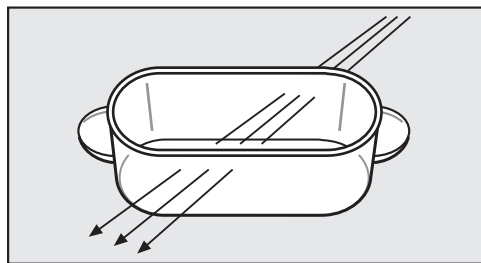
Programy są uzależnione od wagi. Wagę produktów spożywczych można podawać w gramach (g), funtach (lb) lub funtach/uncjach (lb/oz) (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Zmiana ustawień”).

Naczynia do kuchni mikrofalowych

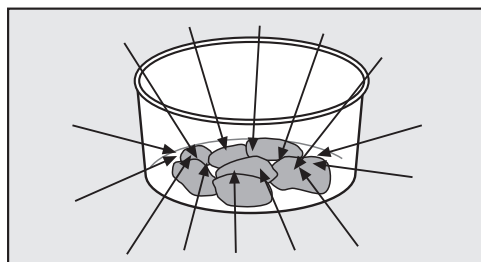
Mikrofałe:



- są odbijane przez metal.



- przenikają szkło, porcelanę, tworzywa sztuczne, karton.



- są pochłaniane przez produkty spożywcze.

⚠ Zagrożenie pożarowe przez nieodpowiednie naczynia.

Naczynia nieodporne na promieniowanie mikrofalowe mogą zostać zniszczone, a kuchnia mikrofalowa uszkodzona.

Przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń!

Materiał i forma

Materiał i forma stosowanych naczyń mają wpływ na czasy podgrzewania i gotowania. Dobrze sprawdzają się okrągłe i owalne płaskie naczynia. Potrawy w takich formach są podgrzewane bardziej równomiernie niż w prostokątnych naczyniach.

⚠ Niebezpieczeństwo zranień przez puste elementy uchwytów i gałki pokrywek.

Przy stosowaniu naczyń z przestrzeniami z pustką, do których może się dostać wilgoć, istnieje niebezpieczeństwo wytworzenia ciśnienia i wybuchowego zniszczenia tych przestrzeni z pustką.

Nie stosować żadnych naczyń z pustymi elementami uchwytów i gałkami pokrywek, chyba że puste przestrzenie są wystarczająco wentylowane.

Metal

Naczynia metalowe, folia aluminiowa, sztucze nie nadają się do kuchni mikrofalowych, podobnie jak naczynia z metalowymi aplikacjami (dekoracje, np. złożona krawędź, błękit kobaltowy). Metal odbija mikrofałe i upośledza w ten sposób proces gotowania. Nie stosować kubeczków plastikowych z niedokładnie usuniętą pokrywką aluminiową.

Wyjówki:

- gotowe dania w tackach aluminiowych

Dania w tackach aluminiowych można rozmrażać i podgrzewać w urządzeniu. Ważne: Usunąć pokrywkę tacki i ustawić tackę przynajmniej 2 cm od ścianek komory urządzenia. Podgrzewanie potraw

Naczynia do kuchni mikrofalowych

odbywa się wyłącznie od góry. Jeśli potrawa zostanie położona z tacki aluminiowej do naczynia przeznaczonego do kuchni mikrofalowej, generalnie rozłożenie ciepła będzie bardziej równomierne.

Przy zastosowaniu tacek aluminiowych mogą wystąpić trzaski i iskrzenie, nawet jeśli nie są one ustawione na ruszcie.

- kawałki folii aluminiowej
W przypadku nierównomiernych kawałków mięsa, np. drobiu, uzyska się bardziej równomierne rozmrożenie, podgrzanie ew. ugotowanie, gdy na kilka ostatnich minut przykryje się płaskie miejsca małymi kawałkami folii aluminiowej.

Folia musi być oddalona od ścianek komory urządzenia przynajmniej na 2 cm. Nie może dotykać ścianek!

- pręty do szaszłyków, klamerki metalowe

Takie elementy metalowe można stosować wtedy, gdy kawałek mięsa jest dużo większy niż metal.

Glazury do naczyń, farby

Niektóre glazury i farby do naczyń zawierają substancje metaliczne. Dlatego takie naczynia nie nadają się do kuchni mikrofalowych.

Szkło

Szkło żaroodporne lub szkło ceramiczne nadają się bardzo dobrze.

Szkło kryształowe, które najczęściej zawiera ołów, może pęknąć w kuchni mikrofalowej.
Dlatego nie nadaje się ono do kuchni mikrofalowych.

Porcelana

Naczynia porcelanowe nadają się bardzo dobrze.

Nie mogą one jednak mieć żadnych dekoracji metalowych, np. złożonych brzegów, ani pustych uchwytów.

Kamionka

W przypadku kamionki malowanej wzór musi się znajdować pod glazurą.

Kamionka może się rozgrzać.
Zakładać rękawice termoizolacyjne.

Drewno

Woda w drewnie odparuje podczas procesu przyrządzania. Spowoduje to wyschnięcie drewna i jego popękanie.

Dlatego naczynia drewniane nie nadają się do stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Tworzywa sztuczne

⚠ Szkodę przez termowrażliwość tworzywa sztuczne.

Naczynia z tworzyw sztucznych muszą być odporne na działanie temperatury przynajmniej do 110 °C.

W przeciwnym razie ulegną zdeformowaniu, a tworzywo może się stopić z potrawą.

Naczynia z tworzyw sztucznych można stosować w procesach, w których wykorzystywane są wyłącznie mikrofalę.

W handlu specjalistycznym są również dostępne specjalne naczynia z tworzyw sztucznych przeznaczone do kuchni mikrofalowych.

Naczynia z melaminy się nie nadają. Połączają energię i w efekcie bardzo się

Naczynia do kuchni mikrofalowych

rozgrzewają. Dlatego proszę się dowiedzieć przy zakupie, z jakiego materiału wykonane jest naczynie z tworzywa sztucznego.

Naczynia z tworzyw spienionych, np. styropianu, mogą być wykorzystywane do krótkotrwałego podgrzewania potraw.

Torebki z tworzyw sztucznych można wykorzystywać do podgrzewania i gotowania zawartości, gdy przekłuje się wcześniej otwory w torebce. Przez otwory może ulatniać się para. Dzięki temu unika się wzrostu ciśnienia i rozerwania torebki.

Ponadto występują również specjalne torebki do gotowania parowego, których nie trzeba przekłuwać. Proszę przestrzegać wskazówek na opakowaniu.



Zagrożenie pożarowe przez nieodpowiedni materiał.

Klipsy metalowe oraz klipsy plastikowe i papierowe ze znajdującym się w środku drutem mogą się zapalić. Unikać takich klipsów.

Pojemniki jednorazowe

Jednorazowe pojemniki z tworzyw sztucznych muszą wykazywać właściwości podane w rozdziale „Tworzywa sztuczne”.



Zagrożenie pożarowe przez nieodpowiednie naczynia.

Jednorazowe pojemniki z tworzyw sztucznych, papieru lub innych materiałów palnych mogą się zapalić.

Nie pozostawiać urządzenia bez dozoru, gdy podgrzewa się lub gotuje produkty spożywcze w pojemnikach jednorazowych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych materiałów palnych.

Unikać jednorazowych pojemników w trosce o środowisko naturalne.

Testowanie naczyń

Jeśli nie są Państwo pewni, czy naczynie ze szkła, kamionki lub porcelany nadaje się do kuchni mikrofalowej, można to sprawdzić w następujący sposób:

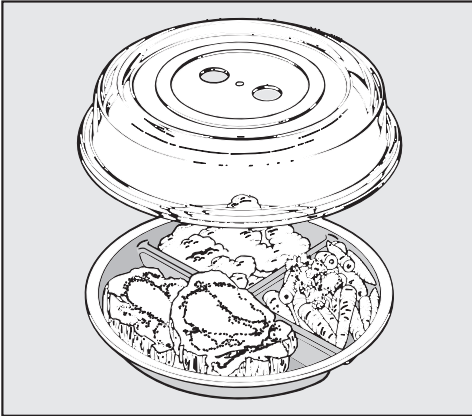
- Ustawić puste naczynie pośrodku komory urządzenia.
- Zamknąć drzwiczki.
- Nacisnąć przycisk ☺.
- Wybrać poziom mocy 900 W.
- Korzystając z przycisków strzałek $\wedge$ i $\vee$ wprowadzić 30 sekund i potwierdzić ustawienie za pomocą OK.
- Nacisnąć przycisk start, żeby uruchomić test.

Jeśli podczas tego testu słysząc trzaski, którym towarzyszy iskrzenie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie (nacisnąć przycisk ☺) i potwierdzić za pomocą OK). Naczynie, które wywołuje taką reakcję, nie nadaje się do mikrofal. W razie wątpliwości zapytać producenta lub sprzedawcę naczynia, czy nadaje się ono do kuchni mikrofalowej.

Za pomocą tego testu nie można sprawdzić, czy puste przestrzenie w uchwytych są wystarczająco wentylowane.

Pokrywa

- Zapobiega nadmiernemu ulatnianiu pary wodnej, szczególnie przy dłuższym podgrzewaniu.
- Przyspiesza podgrzewanie potraw.
- Zapobiega wysychaniu potraw.
- Zapobiega zabrudzeniu komory urządzenia.



- Dlatego potrawy w indywidualnym trybie mikrofal należy zawsze przykrywać dołączoną do urządzenia, nadającą się do mikrofal, pokrywą.

Odpowiednie pokrywy są dostępne w handlu.

Zamiast pokrywy można również zastosować przezroczystą folię przeznaczoną do stosowania w kuchniach mikrofalowych. Zwykła przezroczysta folia do żywności dostępna w handlu może się zdeformować i pod wpływem temperatury stopić z potrawą.

⚠ Szkodę przez termowrażliwe tworzywa sztuczne.

Materiał pokrywy jest z reguły odporny na temperatury do 110 °C (patrz dane producenta). W wyższych temperaturach tworzywo pokrywy może się zdeformować i stopić z potrawą. Dlatego pokrywa może być stosowana tylko w kuchniach mikrofalowych i tylko w indywidualnym trybie mikrofal bez tacy Gourmet.

⚠ Szkodę przez zasłonięte otwory. Przy mniejszej średnicy naczynia może się zdarzyć, że pokrywa uszczelni naczynie i para wodna nie będzie mogła się ulatniać przez boczne otwory pokrywy. Pokrywa za bardzo się rozgrzeje i może się stopić. Zwrócić uwagę na to, żeby pokrywa nie uszczelniła naczynia.

Nie stosować pokrywy, gdy:

- podgrzewa się potrawy z panierką.
- potrawy powinny uzyskać chrupiącą skórkę, jak np. tosty.
- stosowana jest taca Gourmet.

⚠ Zagrożenie wybuchem przez wzrost ciśnienia.

W zamkniętych pojemnikach lub butelkach przy podgrzewaniu wytwarza się ciśnienie, które może doprowadzić do eksplozji.

Nigdy nie podgrzewać potraw ani płynów w zamkniętych pojemnikach, jak np. butelki dla niemowląt. Otworzyć wcześniej pojemnik. W przypadku butelek dla niemowląt usunąć wcześniej nakrętki i smoczki.

Pierwsze uruchomienie

Kuchnia mikrofalowa może być użytkowana wyłącznie w stanie zamontowanym.

Gdy kuchnia mikrofalowa zostanie podłączona do sieci elektrycznej, jest natychmiast gotowa do pracy.

Ekran powitalny

Pojawia się logo Miele. Następnie zostają podjęte niektóre ustawienia, wymagane do pierwszego uruchomienia kuchni mikrofalowej.

- Proszę postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Ustawianie języka

- Wybrać żądany język za pomocą przycisków strzałek.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Jeśli przez przeoczenie zostanie wybrany niezrozumiały język, należy postępować zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Ustawienia”, punkt „Język ▶”.

Ustawianie kraju

- Wybrać żądany kraj za pomocą przycisków strzałek.
- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Ustawianie godziny

- Ustawić aktualną godzinę za pomocą przycisków strzałek.

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Komunikat Godzina wyl. na wyświetlaczu jest zaznaczony za pomocą ✓.

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Na wyświetlaczu pojawia się informacja Zużycie prądu -, ponieważ przy wyłączonych wskazaniach czasu oszczędzana jest energia.

- Nacisnąć *OK*.

Na wyświetlaczu pojawia się Koniec pierwszego uruchomienia.

- Potwierdzić za pomocą *OK*.

Na wyświetlaczu pojawia się Wybrać program.

Wskazania godziny są ustawione fabrycznie w taki sposób, że godzina jest odliczana w tle. Wyświetlacz zostaje wygaszony w celu oszczędzania energii.

To ustawienie urządzenia można zmienić, jeśli godzina ma być zawsze widoczna (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Zmiana ustawień”).

Jeśli godzina jest widoczna, wszystkie przyciski dotykowe reagują natychmiast po dotknięciu.

Gdy godzina jest niewidoczna, urządzenie jest wyłączone. Musi ono zostać włączone przyciskiem wł./wyl. ⏻, zanim znowu będzie gotowe do pracy.

Wskazówka: Godzina może być również wyświetlana w formacie 12-godzinnym (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Godzina”).

Korygowanie aktualnej godziny

- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku wł./wył. .

Na wyświetlaczu pojawia się Wybrać program.

- Nacisnąć przycisk dotykowy .
- Korzystając z przycisków strzałek wybrać podpunkt Ustawienia  i potwierdzić wybór za pomocą OK.
- Następnie korzystając z przycisków strzałek wybrać podpunkt Godzina i potwierdzić wybór za pomocą OK.
- Korzystając z przycisków strzałek wybrać Ustawianie i potwierdzić wybór za pomocą OK.

Na wyświetlaczu aktualna godzina jest podświetlona na biało.

- Zmienić godzinę za pomocą przycisków strzałek i potwierdzić za pomocą OK.
- Nacisnąć wielokrotnie przycisk dotykowy , żeby dostać się z powrotem na pierwszy poziom.

Na wyświetlaczu pojawia się Wybrać program.

Ustawienia

Przegląd ustawień

Punkt menu	Możliwe ustawienia
Język 	...deutsch*, english... Kraj
Godzina	Wskazania (Godzina wyt.*, Godzina wł., wyłączenie nocne) Format czasu (24-godz.*, 12-godz.) Ustawianie
Głośność	Dźwięki sygnałów Melodie* ■■■■□□ Dźwięk solo ■■■■■■■■□□□□□ Dźwięk przycisków ■■■■□□
Jasność wyświetlacza	■■■■□□
Jednostki	Waga (g*, lb, lb/oz)
Utrzymywanie ciepła	wł.*, wyt.
Quick Mikrofale	Moc (...900 W*, 750 W, ...) Czas trwania (01:00*, do ustawienia)
Popcorn	Czas trwania 03:20*, do ustawienia między 2:30 i 3:50 min
Sprawdzanie komory	wł.*, wyt.
Bezpieczeństwo	Blokada przycisków (wyt.*, wł.) Blokada uruchomienia  (wyt.*, wł.)
Wersja oprogramowania	
Handel	Tryb pokazowy (wyt.*, wł.)
Ustawienia fabryczne	Bez przywracania, Przywracanie

* Ustawienia fabryczne

Zmiana ustawień

Niektóre ustawienia urządzenia można zmodyfikować.

Poszczególne ustawienia urządzenia, które można zmienić, są wymienione w tabeli.

Ustawienia fabryczne zostały oznaczone za pomocą gwiazdki *.

W celu dokonania zmiany ustawień urządzenia należy postępować w następujący sposób:

- Nacisnąć przycisk .
- Na koniec wybrać Ustawienia  za pomocą przycisków strzałek.
- Potwierdzić wybór za pomocą OK.
- Korzystając z przycisków strzałek można teraz wybierać pomiędzy opcjami wymienionymi w tabeli. Potwierdzić żądany punkt za pomocą OK.
- W zależności od punktu menu można teraz wprowadzić wartość lub, korzystając z przycisków strzałek, wybrać jeden z podpunktów.
- Aby przejść do innego ustawienia bez zmiany bieżącego ustawienia, należy nacisnąć przycisk ↵.
- Gdy nie chce się już zmieniać żadnych innych ustawień, nacisnąć przycisk .

Zmienione ustawienia pozostają zachowane po awarii zasilania.

Język

Tutaj można ustawić swój język i kraj.

Kraj można wybrać wtedy, gdy dla wybranego języka dostępne są różne kraje i związane z tym różne warianty językowe.

Po dokonaniu wyboru i potwierdzeniu na wyświetlaczu od razu pojawia się wybrany język.

Wskazówka: Jeśli przez przeoczenie zostanie wybrany niezrozumiały język, należy wybrać . Orientując się po symbolu  można się dostać z powrotem do podmenu Język .

Godzina

Wskazania

Wybrać sposób wyświetlania godziny dla wyłączonego urządzenia:

- wł.
Godzina jest zawsze pokazywana na wyświetlaczu. Wszystkie przyciski dotykowe natychmiast reagują na dotknięcie.
- wył.
Wyświetlacz zostaje wygaszony w celu oszczędzania energii. Należy włączyć kuchnię mikrofalową, zanim będzie można ją obsługiwać.
- wyłączenie nocne
Aby zaoszczędzić energię, godzina będzie pokazywana na wyświetlaczu tylko od godziny 5 do 23. W pozostałym czasie wyświetlacz będzie ciemny. Należy włączyć kuchnię mikrofalową, zanim będzie można ją obsługiwać.

Format czasu

Godzina może być wyświetlana w formacie 24- lub 12-godz.

Ustawienia

Ustawianie

Tutaj ustawia się godziny i minuty.

Po awarii zasilania aktualna godzina zostaje wyświetlona ponownie. Godzina jest pamiętana przez ok. 150 godzin.

Głośność

Melodie

Na koniec procesu rozlega się z przerwami wielokrotnie melodia.

Głośność tej melodii jest prezentowana na pasku segmentowym.

- ■■■■■■
maksymalna głośność
- □■■■■■
melodia jest wyłączona

Dźwięk solo

Na koniec procesu przez określony czas rozlega się ciągły sygnał.

Wysokość tego pojedynczego dźwięku jest prezentowana na pasku segmentowym.

- ■■■■■■■■■■■■
maksymalna wysokość dźwięku
- □■■■■■■■■■
minimalna wysokość dźwięku

Dźwięk przycisków

Głośność dźwięku przycisków, który rozlega się przy każdym naciśnięciu przycisku dotykowego, jest prezentowana na pasku segmentowym.

- ■■■■■■
maksymalna głośność
- □■■■■■
dźwięk przycisków jest wyłączony

Jasność wyświetlacza

Jasność wyświetlacza jest prezentowana na pasku segmentowym.

- ■■■■■■
maksymalna jasność
- ■□□□□□
minimalna jasność

Jednostki

Waga

Wagę produktów spożywczych w programach automatycznych można ustawić w gramach (g), funtach (lb) lub funtach/uncjach (lb/oz).

Utrzymywanie ciepła

Funkcja Utrzymywanie ciepła włącza się automatycznie, gdy po zakończeniu procesu przyrządzania z mocą przynajmniej 450 W drzwiczki pozostaną zamknięte i nie zostanie naciśnięty żaden przycisk. Po ok. 2 minutach potrawa jest wówczas utrzymywana w cieple przy mocy 80 W przez maksymalnie 15 minut.

- wł.
Funkcja Utrzymywanie ciepła jest włączona.
- wył.
Funkcja Utrzymywanie ciepła jest wyłączona.

Quick Mikrofale

Naciśnięcie przycisku  wystarcza, żeby uruchomić urządzenie z maksymalną mocą na jedną minutę.

Można zmienić moc i czas trwania.

W ten sposób na tym miejscu programowym można zapamiętać często używany proces przyrządzania.

- Moc
Do wyboru są wszystkie poziomy mocy.
- Czas trwania
Przy maksymalnym poziomie mocy można zaprogramować 5, a przy pozostałych poziomach mocy 10 minut czasu przyrządzania.

Popcorn

Ten program nadaje się do przyrządzania popcornu przeznaczonego do mikrofal.

Ustawienie fabryczne (3:20 min) może zostać zmienione.

Można ustawić czas między 2:30 i 3:50 minuty.

Sprawdzanie komory

Pytanie o potrawę przypomina o tym, że urządzenie nie może zostać uruchomione bez potrawy.

Urządzenie może zostać uszkodzone przez brak potrawy.

Jeśli proces przyrządzania zostanie uruchomiony bez wcześniejszego otwarcia drzwiczek, na wyświetlaczu pojawia się pytanie Potrawa jest w urządzeniu?

Istnieje wówczas możliwość, że w urządzeniu nie ma jeszcze żadnej potrawy, ponieważ drzwiczki nie zostały otwarte przez dłuższy czas (około 20 minut).

Proces zostaje uruchomiony dopiero po potwierdzeniu za pomocą OK lub po otwarciu drzwiczek.

Bezpieczeństwo

Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia zapobiega niepożądanego obsłudze urządzenia.

Przy uaktywnionej blokadzie uruchomienia można nadal bezpośrednio ustawić czas minutnika.

Blokada uruchomienia pozostaje zachowana także po awarii zasilania.

- wł.
Blokada uruchomienia jest uaktywniona. Zanim będzie można używać kuchni mikrofalowej, należy ją wyłączyć i naciskać OK przynajmniej przez 6 sekund.
- wył.
Blokada uruchomienia jest zdezaktywowana. Teraz można korzystać z kuchni mikrofalowej tak jak zwykle.

Blokada przycisków

Blokada przycisków zapobiega niezamierzonemu wyłączeniu lub zmianie procesu przyrządzania. Gdy blokada przycisków jest aktywna, wszystkie przyciski dotykowe i pola na wyświetlaczu zostają zablokowane kilka sekund po starcie procesu przyrządzania.

- wł.
Blokada przycisków jest aktywna. Zanim będzie można korzystać z funkcji, należy naciskać OK przynajmniej przez 6 sekund. Blokada przycisków zostanie wówczas zdezaktywowana na chwilę.
- wył.
Blokada przycisków jest zdezaktywowana. Wszystkie przyciski dotykowe reagują natychmiast przy wybieraniu.

Ustawienia

Wersja oprogramowania

Wersja oprogramowania jest przeznaczona dla serwisu Miele. Dla prywatnego użytku ta informacja nie jest potrzebna.

Handel

Ta funkcja umożliwia sprzedawcom prezentację kuchni mikrofalowej bez grzania. Do prywatnego użytku to ustawienie nie jest potrzebne.

Tryb pokazowy

Gdy kuchnia mikrofalowa zostanie włączona przy uaktywnionym trybie pokazowym, na wyświetlaczu pojawia się wskazówka Tryb pokazowy. Urządzenie nie grzeje.

- wł.
Tryb pokazowy zostaje uaktywniony, gdy OK jest naciskane przynajmniej przez 4 sekundy.
- wyt.
Tryb pokazowy zostaje dezaktywowany, gdy OK jest naciskane przynajmniej przez 4 sekundy.
Kuchnia mikrofalowa jest znowu w pełni funkcjonalna.

Ustawienia fabryczne

Za pomocą jednego ustawienia można przywrócić wszystkie dokonane zmiany do stanu wyjściowego kuchni mikrofalowej.

- Bez przywracania
Wszystkie dokonane zmiany pozostaną zachowane.
- Przywracanie
Wszystkie ustawienia zostaną przywrócone do ustawień fabrycznych.

Czas pracy (razem)

Wybierając Pozostałe  | Czas pracy (razem) można sprawdzić łączną liczbę godzin pracy kuchni mikrofalowej.

Otwieranie drzwiczek

Jeśli kuchnia mikrofalowa jest w użyciu, przy otwarciu drzwiczek jej działanie zostanie wstrzymane.

 Niebezpieczeństwo zranień o otwarte drzwiczki.

Dopuszczalne obciążenie drzwiczek wynosi maksymalnie 8 kg. Dzieci mogą się zranić o otwarte drzwiczki.

Proszę zapobiec stawianiu, siadaniu lub wieszaniu się dzieci na otwartych drzwiczkach urządzenia.

Ustawianie naczyń w komorze urządzenia

Najkorzystniej jest, gdy naczynia znajdują się pośrodku komory urządzenia.

Talerz obrotowy

Gdy tylko rozpocznie się proces gotowania, talerz obrotowy zaczyna się obracać wraz z ustawionym na nim naczyniem.

Dzięki obracaniu produkty spożywcze są równomiernie rozmrażane, podgrzewane lub gotowane.

Maksymalne obciążenie talerza obrotowego wynosi 4 kg. Gdy ciężar jest zbyt duży, talerz obrotowy nie może się obracać i kuchnia mikrofalowa może zostać uszkodzona.

Proszę się upewnić, że nie zostało przekroczone maksymalne obciążenie talerza obrotowego.

Gdy wyjmie się talerz obrotowy i ustawi potrawę bezpośrednio na dnie komory gotowania, kuchnia mikrofalowa może zostać uszkodzona. Nie ustawiać produktów spożywczych bezpośrednio na talerzu obrotowym, lecz zawsze stosować jakieś naczynie.

Stosować **zawsze** talerz obrotowy, a naczynie z produktem spożywczym ustawiać na nim **pośrodku**.

Stosowanie talerza obrotowego

- Stosować tylko takie naczynia, które są mniejsze niż talerz obrotowy.
- Do rozmrażania, podgrzewania lub gotowania stosować zawsze naczynia odpowiedniego do kuchni mikrofalowych (patrz rozdział „Wskazówki dotyczące naczyń do mikrofal”). Na końcu ustawić naczynie z produktami spożywczymi pośrodku na talerzu obrotowym.
- Dodatkowo obracać produkty spożywcze lub mieszać je w międzyczasie, żeby produkty spożywcze zostały równomiernie podgrzane.

Zamykanie drzwiczek

Jeśli drzwiczki zostały otwarte podczas trwania procesu, nacisnąć przycisk Start, żeby kontynuować proces.

Uruchamianie procesu

Wybieranie mocy mikrofal następuje poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku dotykowego.

- Nacisnąć przycisk dotykowy wybranejgo poziomu mocy.

Przycisk dotykowy na panelu sterowania zaczyna się świecić na pomarańczowo.

- Korzystając z przycisków strzałek ustawić żądany czas przyrządzania i potwierdzić wybór za pomocą OK.
- Nacisnąć przycisk Start.

Rozpoczyna się proces przyrządzania.

Można wybierać pomiędzy 7 poziomami mocy.

Im wyższa moc, tym więcej mikrofal dostaje się do żywności.

Potrawy, które podczas podgrzewania lub gotowania nie mogą być mieszane lub obracane, lub które mają bardzo zróżnicowany skład, należy podgrzewać przy niższej mocy mikrofal.

Tylko wtedy ciepło może się równomiernie rozłożyć w całej potrawie. Odpowiednio dłuższy czas trwania prowadzi wówczas do uzyskania pożądaných rezultatów przyrządzania.

Wymagany do tego czas zależy od:

- temperatury wyjściowej potrawy
Potrawy z chłodziarki potrzebują dłuższego czasu podgrzewania, gotowania itd., niż potrawy o temperaturze pokojowej.
- rodzaju i stopnia przyrządzenia potrawy
Świeże warzywa zawierają więcej wody niż warzywa przechowywane i dlatego wymagają krótszego czasu gotowania.
- częstotliwości mieszania lub obracania potrawy
Poprzez częste mieszanie lub obracanie dochodzi do równomiernego rozłożenia ciepła i dzięki temu potrawa wymaga krótszego czasu przyrządzania.
- ilości potrawy
Obowiązuje zasada: podwójna ilość - prawie podwójny czas.
Przy mniejszej ilości potrawy czas ulega odpowiedniemu skróceniu.
- formy i materiału naczyń

Potrawa jest w urządzeniu?

Wskazówka Potrawa jest w urządzeniu? przypomina o tym, że urządzenie nie może zostać uruchomione bez potrawy.

Urządzenie może zostać uszkodzone przez brak potrawy.

Jeśli przycisk Start zostanie naciśnięty bez uprzedniego otwarcia drzwiczek, w polu wyświetlacza pojawia się pytanie Potrawa jest w urządzeniu? Istnieje wówczas możliwość, że w urządzeniu nie ma jeszcze żadnej potrawy, ponieważ drzwiczki nie zostały otwarte przez dłuższy czas. Start jest zablokowany, aż drzwiczki zostaną otwarte.

Wstrzymywanie / kontynuacja procesu

Proces można w każdej chwili . . .

. . . **wstrzymać:**

- Otworzyć drzwiczki urządzenia.

Czas zostaje wstrzymany.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Zamknąć drzwiczki.

. . . **kontynuować:**

- Zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk Start.

Proces jest kontynuowany.

Zmiana wprowadzonych danych

Jeśli po uruchomieniu procesu stwierdzą Państwo, że . . .

. . . **moc mikrofal** jest zbyt duża lub zbyt mała:

- Wybrać nową moc mikrofal.

. . . wprowadzony **czas** jest zbyt krótki lub zbyt długi:

- Zmienić czas za pomocą przycisków strzałek i kontynuować proces (nacisnąć przycisk start).

Kasowanie procesu

- Nacisnąć dwukrotnie przycisk ↵ lub alternatywnie wybrany poziom mocy.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Przerwanie procesu.

- Potwierdzić za pomocą OK.

Po zakończeniu procesu

Po zakończeniu procesu rozlega się sygnał akustyczny. Gaśnie oświetlenie komory urządzenia.

Sygnał powtarza się kilka razy. Na wyświetlaczu pojawia się Gotowe.

- W celu potwierdzenia nacisnąć przycisk wybranego poziomu mocy.

Utrzymywanie ciepła

Funkcja Utrzymywanie ciepła włącza się automatycznie, gdy po zakończeniu procesu przyrządzania z mocą przynajmniej 450 W drzwiczki pozostaną zamknięte i nie zostanie naciśnięty żaden przycisk. Po ok. 2 minutach potrawa jest wówczas utrzymywana w ciepłe przy mocy 80 W przez maksymalnie 15 minut.

Na wyświetlaczu pokazywane jest Utrzymywanie ciepła.

Gdy zostaną otwarte drzwiczki lub naciśnięty jakiś przycisk, proces zostanie przerwany.

Funkcja Utrzymywanie ciepła nie może zostać wybrana oddzielnie.

Tę funkcję można odwołać (patrz rozdział „Ustawienia”).

Programowanie czasów przyrządzania

Rezultaty przyrządzania mogą ulec pogorszeniu, jeśli pomiędzy wsunięciem potrawy do urządzenia i momentem rozpoczęcia programu będzie zbyt duży odstęp czasowy. Świeże produkty spożywcze mogą się przebarwić, a nawet zepsuć.

Wybierać możliwie krótki czas do rozpoczęcia procesu przyrządzania.

Wprowadzając Start o lub Gotowe o proces przyrządzania można automatycznie wyłączyć lub włączyć.

- Gotowe o

Tutaj ustala się punkt czasowy, w którym proces powinien się zakończyć. Kuchnia mikrofalowa wyłączy się wówczas automatycznie w tym punkcie czasowym.

- Start o

Tutaj ustala się punkt czasowy, w którym proces przyrządzania powinien zostać uruchomiony. Kuchnia mikrofalowa włączy się wówczas automatycznie w tym punkcie czasowym.

■ Wstawić potrawę do komory urządzenia.

■ Wybrać żądany tryb pracy.

■ Ustawić czas przyrządzania i potwierdzić za pomocą OK.

■ Nacisnąć przycisk .

■ Korzystając z przycisków strzałek wybrać Gotowe o lub Start o i potwierdzić za pomocą OK.

■ Korzystając z przycisków strzałek ustalić punkt czasowy, w którym proces przyrządzania powinien zostać zakończony lub rozpoczęty i potwierdzić za pomocą OK.

Na wyświetlaczu pokazywane jest Start o i czas startu.

Wybieranie programu Quick Mikrofale

Naciśnięcie przycisku  wystarcza, żeby uruchomić urządzenie z maksymalną mocą na jedną minutę.

■ Nacisnąć przycisk .

Bez kolejnego naciśnięcia przycisku rozpoczyna się proces przyrządzania z czasem trwania 1 minuta przy maksymalnej mocy.

Zmiana czasu i mocy

Można zmienić zapamiętany czas i moc, zapamiętując w ten sposób główne zastosowanie.

■ Wybrać .

■ Wybrać Ustawienia  i potwierdzić za pomocą OK.

■ Wybrać Quick Mikrofale i potwierdzić za pomocą OK.

■ Wybrać Moc.

Na wyświetlaczu pokazywane jest Moc i z tyłu zapamiętana moc.

■ Jeśli ma zostać zmieniona moc, potwierdzić za pomocą OK.

Zapamiętana moc jest zaznaczona za pomocą .

■ Zmienić moc przyciskami strzałek i potwierdzić wybór za pomocą OK.

■ Następnie, korzystając z przycisków strzałek, wybrać Czas trwania i potwierdzić za pomocą OK.

■ Korzystając z przycisków strzałek ustawić żądany czas trwania i potwierdzić za pomocą OK.

Na wyświetlaczu pokazywane jest Czas trwania i z tyłu wybrany czas.

■ Nacisnąć wielokrotnie , żeby dostać się z powrotem na główny poziom menu.

Zmieniony poziom mocy oraz zmieniony czas są teraz zapamiętane i zostaną wywołane po naciśnięciu przycisku .

Zaprogramowane przez Państwa czasy pozostają zachowane w przypadku awarii zasilania i nie muszą być wprowadzane od nowa.

Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia zapobiega niepożądanego uruchomienia urządzenia.

Włączanie blokady uruchomienia

- Wybrać .
- Wybrać Ustawienia  i potwierdzić za pomocą OK.
- Wybrać Bezpieczeństwo i potwierdzić za pomocą OK.
- Wybrać Blokada uruchomienia , a następnie OK.
- Wybrać wł., a następnie OK.
- Wyłączyć urządzenie, żeby uaktywnić blokadę uruchomienia.

Funkcje urządzenia są teraz zablokowane i można z nich korzystać tylko wtedy, gdy blokada uruchomienia zostanie uchylona.

Tylko minutnik może być nadal używany przy uaktywnionej blokadzie uruchomienia (patrz rozdział „Minutnik”).

Blokada uruchomienia pozostaje zachowana także po awarii zasilania.

Wstrzymywanie blokady uruchomienia

Blokadę uruchomienia można przejść do uchylić.

- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku wł./wył. .

Na wyświetlaczu pojawia się Blokada uruchomienia .

- Potwierdzić za pomocą OK.

Na wyświetlaczu pojawia się Naciśnąć "OK" przez 6 s.

- Proszę postępować według wskázówek na wyświetlaczu.

Czas jest odliczany do tyłu na wyświetlaczu.

Następnie blokada uruchomienia jest wstrzymana.

- Wprowadzić żądany proces przyrządzenia.

Wszystkie przyciski i procesy są swobodnie dostępne, aż urządzenie zostanie wyłączone.

Dopiero po wyłączeniu urządzenia blokada uruchomienia będzie znowu aktywna.

Uchyłanie blokady uruchomienia

- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku wł./wył. .

Na wyświetlaczu pojawia się Blokada uruchomienia .

- Potwierdzić za pomocą OK.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Naciśnąć "OK" przez 6 s.

- Proszę postępować według wskázówek na wyświetlaczu.

Czas jest odliczany do tyłu na wyświetlaczu.

Następnie blokada uruchomienia jest wstrzymana.

- Wybrać .

- Wybrać Ustawienia  i potwierdzić za pomocą OK.

- Wybrać Bezpieczeństwo i potwierdzić za pomocą OK.

- Wybrać Blokada uruchomienia , a następnie OK.

- Wybrać wł., a następnie OK.

- Wyłączyć urządzenie.

Blokada uruchomienia jest teraz nieaktywna. Funkcje urządzenia są znowu do dyspozycji.

Korzystanie z minutnika

Minutnik można ustawić do nadzorowania zewnętrznych procesów, np. do gotowania jajek. Ustawiony czas jest odliczany wstecz w krokach sekundowych.

Minutnik można również wykorzystać, gdy ustawione są równocześnie czasy automatycznego włączenia lub wyłączenia procesu (np. jako przypomnienie, żeby przyprawić potrawę lub ją połączyć w trakcie procesu).

- Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się **Minutnik**.

- Ustawić żądany czas minutnika przyciskami strzałek i potwierdzić za pomocą **OK**.

Na wyświetlaczu pojawia się  i czas jest odliczany od tyłu.

Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.

Miga  i czas zaczyna być odliczany w górę. W ten sposób można rozpoznać, jak dawno upłynął ustawiony czas minutnika.

- Nacisnąć przycisk , żeby zatrzymać proces.

Zmiana czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się **Zmiana**. Bieżący czas minutnika zostaje zatrzymany.

- Potwierdzić za pomocą **OK**.
- Korzystając z przycisków strzałek skorygować czas i potwierdzić za pomocą **OK**.

Czas minutnika jest kontynuowany.

Kasowanie czasu minutnika

- Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się **Zmiana**. Bieżący czas minutnika zostaje zatrzymany.

- Korzystając z przycisków strzałek wybrać **Kasowanie** i potwierdzić wybór za pomocą **OK**.

Czas minutnika zostaje skasowany.

Minutnik plus proces przyrządzania

Czas minutnika może również zostać ustawiony dodatkowo do bieżącego procesu przyrządzania i jest on wówczas odliczany w tle.

- Podczas trwania procesu nacisnąć przycisk .
- Korzystając z przycisków strzałek wybrać **Minutnik** i potwierdzić wybór za pomocą **OK**.
- Ustawić żądany czas minutnika przyciskami strzałek i potwierdzić za pomocą **OK**.
- Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pokazywane są obok siebie upływający czas przyrządzania i upływający czas minutnika.

Z grilla można korzystać w 4 ustawieniach, jednym indywidualnym i 3 kombinacjach z mikrofalami, w których grill jest kombinowany z określoną mocą mikrofal.

Jeśli łączny czas grillowania jest mniejszy niż 15 min, należy rozgrzewać grill przez około 5 minut.

Aby plastry mięsa/ryby były równomiernie zgrillowane po obu stronach, należy je obrócić po upływie połowy czasu grillowania. Płaskie plastry i kawałki muszą zostać przewrócone tylko jednokrotnie, większe, grubsze kawałki wielokrotnie.

Czasy grillowania mogą być traktowane wyłącznie jako czasy orientacyjne, ponieważ przy grillowaniu czasy zależą właśnie od rodzaju i grubości grillowanej potrawy oraz od oczekiwanego stopnia przyrządzenia.

Jeśli grilluje się bezpośrednio na ruszcie, sensowne jest postawienie pod rusztem żaroodpornej, niewrażliwej na mikrofałę formy, żeby zebrać tłuszcz.



Szkody przez przegrzanie.

Dołączona do urządzenia taca Gourmet nie nadaje się do zbierania tłuszczu. Pusta taca zostanie w ten sposób przegrzana. Uszkodzi to jej powłokę.

Zamiast tego zastosować żaroodporną, nadającą się do mikrofałę formę.

- Włożyć potrawę do odpowiedniego naczynia.
- Ustawić ruszt i żaroodporną, nadającą się do mikrofałę formę lub naczynie z potrawą na talerzu obrotowym.



Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące naczynie.

Ruszt i naczynia nagrzewają się podczas użycia.

Zakładać rękawice termoizolacyjne.

Naczynia i ruszt można łatwiej wyczyścić, gdy natychmiast po grillowaniu zostaną namoczone w roztworze płynu do mycia naczyń.

W obszarze grilla sufit komory gotowania uzyskuje z czasem niebieskawe zabarwienie. Są to nieuniknione ślady użytkowania, które jednak nie mają żadnego wpływu na funkcje urządzenia.

Grillowanie bez mikrofal

Ten tryb pracy jest idealny do grillowania płaskich potraw, np. steków lub kiełbasek.

- Nacisnąć przycisk

Przycisk na panelu sterowania zaczyna się świecić na pomarańczowo.

Na wyświetlaczu pokazywane jest Czas trwania i 00:00 min.

- Korzystając z przycisków strzałek ustawić żądany czas przyrządzania i potwierdzić wybór za pomocą OK.

- Nacisnąć przycisk start.

Rozpoczyna się proces przyrządzania. Po zakończeniu procesu rozlega się sygnał akustyczny.

Zmiana czasu grillowania

Czas grillowania może zostać zmieniony podczas pracy urządzenia.

- Nacisnąć jeden z przycisków strzałek.

Proces zostaje wstrzymany.

- Zmienić czas za pomocą przycisków strzałek.
- Proces będzie kontynuowany po naciśnięciu przycisku start.

Obsługa - grillowanie

Wybieranie czasu rozpoczęcia lub czasu zakończenia

Czas grillowania może się rozpocząć w wybranym wstępnie punkcie czasowym i zakończyć po ustalonym czasie trwania.

- Nacisnąć przycisk .

Przycisk  na panelu sterowania zaczyna się świecić na pomarańczowo.

Na wyświetlaczu pokazywane jest Czas trwania i 00:00 min.

- Korzystając z przycisków strzałek ustawić żądany czas przyrządzania i potwierdzić wybór za pomocą OK.

- Następnie nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pokazywane jest Czas trwania i czas trwania ustawiony dla procesu grillowania.

- Korzystając z przycisków strzałek wybrać pomiędzy opcjami Start o i Gotowe o.

Za pomocą Start o ustala się punkt czasowy, w którym proces grillowania powinien zostać uruchomiony.

Za pomocą Gotowe o ustala się punkt czasowy, w którym proces grillowania powinien zostać zakończony.

Alternatywnie w tym miejscu można jednak również wybrać Minutnik, gdy dodatkowo do procesu grillowania ma zostać uruchomiony czas minutnika dla oddzielnego procesu.

- Potwierdzić wybór za pomocą OK.

Na wyświetlaczu pokazywane jest Start o lub Gotowe o, w zależności od tego, co zostało wybrane.

Poza tym godzina jest jasno podświetlona.

- Korzystając z przycisków strzałek wybrać żądany czas rozpoczęcia lub czasu zakończenia, i na koniec nacisnąć OK w celu potwierdzenia.

Na wyświetlaczu pokazywane jest Start o i świeci się przycisk .

Proces grillowania rozpoczyna się w wybranym punkcie czasowym.

Po zakończeniu procesu rozlega się sygnał akustyczny.

Kombinacja grilla z mikrofalami

Ten tryb pracy jest przeznaczony do zapiekania i przyrumieniania. Mikrofalety grill przyrumienia.

Grill może być kombinowany z 3 różnymi poziomami mocy mikrofal, a mianowicie: 150, 300 i 450 W.

Podczas pracy nie jest możliwa zmiana pomiędzy tymi 3 kombinacjami bez przerywania procesu.

Kombinacje  i  znajdują się bezpośrednio na panelu sterowania, kombinacja  znajduje się w punkcie .

- Wybrać żądaną kombinację przez naciśnięcie przycisku ,  lub , gdy ma zostać wybrane .

Odpowiedni przycisk na panelu sterowania zaczyna się świecić na pomarańczowo.

Na wyświetlaczu pokazywane jest Czas trwania i 00:00 min.

- Korzystając z przycisków strzałek ustawić żądany czas przyrządzania i potwierdzić wybór za pomocą OK.

- Nacisnąć przycisk Start.

Rozpoczyna się proces przyrządzania. Po zakończeniu procesu rozlega się sygnał akustyczny.

Zmiana czasu

Czas może zostać zmieniony podczas pracy urządzenia.

- Nacisnąć jeden z przycisków strzałek.

Proces zostaje wstrzymany.

- Zmienić czas za pomocą przycisków strzałek.
- Proces będzie kontynuowany po naciśnięciu przycisku Start.

Wybieranie czasu rozpoczęcia lub czasu zakończenia

Czas przyrządzania może się rozpocząć w wybranym wstępnie punkcie czasowym i zakończyć po ustalonym czasie trwania.

- Wybrać żadaną kombinację trybów pracy.

Odpowiedni przycisk na panelu sterowania zaczyna się świecić na pomarańczowo.

Na wyświetlaczu pokazywane jest Czas trwania i 00:00 min.

- Korzystając z przycisków strzałek ustawić żądany czas przyrządzania i potwierdzić wybór za pomocą OK.
- Następnie nacisnąć przycisk ⏸.

Na wyświetlaczu pokazywane jest Czas trwania i czas trwania ustawiony dla procesu grillowania.

- Korzystając z przycisków strzałek wybrać pomiędzy opcjami Start o i Gotowe o.

Alternatywnie w tym miejscu można jednak również wybrać Minutnik, gdy dodatkowo do procesu przyrządzania ma zostać uruchomiony czas minutnika dla oddzielnego procesu.

- Potwierdzić wybór za pomocą OK.

Na wyświetlaczu pokazywane jest Start o lub Gotowe o, w zależności od tego, co zostało wybrane.

Poza tym godzina jest jasno podświetlona.

- Korzystając z przycisków strzałek wybrać żądany czas rozpoczęcia lub czasu zakończenia, i na koniec nacisnąć OK w celu potwierdzenia.

Na wyświetlaczu pokazywane jest Start o i świeci się przycisk wybranego trybu pracy.

Proces przyrządzania rozpoczyna się w wybranym punkcie czasowym.

Po zakończeniu procesu rozlega się sygnał akustyczny.

Za pomocą Start o ustala się punkt czasowy, w którym proces powinien zostać uruchomiony.

Za pomocą Gotowe o ustala się punkt czasowy, w którym proces powinien zostać zakończony.

Taca Gourmet

Wskazówki użytkowe



Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące naczynie.

Taca Gourmet staje się bardzo gorąca.

Dlatego należy ją chwycić wyłącznie przez rękawice do gorących naczyń. Do odstawiania stosować podstawkę do gorących naczyń.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem nalać na tacę 400 ml wody i 3 do 4 łyżek stołowych octu lub soku cytrynowego i podgrzewać przez 5 minut przy ustawieniu 450 W + Grill [450].

Powłoka tacy Gourmet umożliwia dobre oddzielanie potraw i ułatwia czyszczenie tacy.

Powłoki podobne do teflonowych są wrażliwe na zadrapania i nacięcia.

Metalowe lub ostre przedmioty mogą uszkodzić powłokę.

Dlatego nie należy kroić potraw bezpośrednio na tacę.

Do mieszania i obracania stosować łyżatkę z drewna lub z tworzywa sztucznego.

Opiekanie / Przyrumienianie



Zagrożenie pożarowe przez przegrzanie.

W razie przegrzania oleje i tłuszcze mogą się zapalić.

W przypadku pracy z olejami i tłuszczami nie należy pozostawiać tacy Gourmet bez dozoru.

■ Do smażenia stosować niewielkie ilości tłuszczu lub oleju. Specjalna powłoka zapobiega przywieraniu i umożliwia przyrządzanie potraw niskokalorycznych.

■ Przygotować potrawy, tak żeby mogły zostać wyłożone na gorącą tacę od razu po nagrzewaniu.

■ Ustawić tacę Gourmet bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Iskrenie może uszkodzić tacę i komorę urządzenia.

Nie stawiać tacy na ruszcie i zwrócić uwagę na zachowanie odstępów około 2 cm do ścianek komory urządzenia, żeby uniknąć iskrenia.

■ Nagrzewać tacę przy ustawieniu 450 W + Grill [450] przez maks. 5 minut.



Szkody przez przegrzanie.

Nie przegrzewać pustej tacy. W przeciwnym razie powłoka zostanie uszkodzona.

Ponadto nie ustawiać tacy pod rusztem przy grillowaniu, żeby zebrać tłuszcz.

Gdy używa się oleju do smażenia, można podgrzać olej razem z tacą lub podać go na tacę po podgrzaniu.

Masło dodawać zawsze dopiero po podgrzaniu, ponieważ masło jest bardziej wrażliwe temperaturowo niż olej i może się spalić.

Mięso, drób, ryby i warzywa należy zawsze dobrze osuszyć przed położeniem na tacę Gourmet.

Jajka mogą popękać.

Nie stosować tacy Gourmet do gotowania lub podgrzewania już ugotowanych jajek.

Przykłady zastosowań

Rozgrzewać tacę Gourmet na talerzu obrotowym przy ustawieniu 450 W + Grill [450] przez maks. 5 minut.

- Paluszki rybne (mrożone), 150 g + 2 łyżki oleju [450], każda strona 3 – 4 min.
- Hamburgery, 2 sztuki + 2 łyżki oleju [450], każda strona 3 – 4 min.
- Krokiety (mrożone), 10 – 12 sztuk + 2 łyżki oleju [450], 6 – 8 min., obracać w trakcie
- Stek z polędwicy, ok. 200 g [150], każda strona ok. 5 min. (w zależności od stopnia dogotowania)
- Pizza (mrożona), 300 g, [450], 7 – 9 min.
- Pizza, świeża, bez rozgrzewania [450], ok. 15 min. (w zależności od dodatków)

Przepisy

W przypadku podanych czasów przyrządzania chodzi o czasy łączne, wymagane do przygotowania i gotowania. Czasy spoczynkowe lub czasy marynowania produktów spożywczych są wyszczególnione oddzielnie.

Croque Monsieur (3 porcje)

Czas przyrządzania: 10 – 15 minut

Składniki

6 kromek chleba tostowego
30 g miękkiego masła
75 g sera emmentaler, startego
3 plasterki szynki gotowanej

Przyrządzanie

Posmarować kromki chleba tostowego masłem. Rozdzielić ser na trzy kromki tostowe, na każdą położyć plasterek szynki. Pozostałe trzy kromki tostowe położyć stroną posmarowaną masłem na szynkę. Położyć tosty na tacy Gourmet, rozgrzewanej przy ustawieniu 450 W + Grill przez około 5 minut. Postawić na talerzu obrotowym, przyrzymieniać każdą stronę przy ustawieniu 450 W + Grill przez około 3 minuty. Inne nadzienia mogą się składać z odczonego tuńczyka naturalnego i cienko pokrojonych plasterków cebuli lub z plasterów ananasa, sera i szynki gotowanej.

Taca Gourmet

Warzywa z patelni (3 porcje)

Czas przyrządzania: 25 – 35 minut

Składniki

2 cebule
2 łyżki oleju
100 g boczniaków lub pieczarek, oczyszczonych
150 g małej marchewki (mrożonej) lub marchewki w plasterkach
100 g brokuła
1 czerwona papryka lub 100 g papryki w paskach (mrożonej)
1 pomidor
sól, pieprz
30 g parmezanu, startego

Przyrządzanie

Cebulę pokroić w cienkie krążki, paprykę przepołować, poćwiartować, oczyścić z żeber i nasion i pokroić w paski. Pomidora pokroić w kostkę. Postawić tacę Gourmet na talerzu obrotowym i podgrzewać przez około 5 minut przy ustawieniu 450 W + Grill. Dodać olej i krążki cebuli. Postawić tacę z powrotem na talerzu obrotowym, przyrumieniać przez około 2 minuty przy ustawieniu 450 W + Grill. Dodać grzyby, marchewkę, brokuła, paski papryki, pokrojonego pomidora i przyprawy, wymieszać. Gotować przez około 6 minut przy ustawieniu 450 W + Grill. Obrócić i podawać posypane parmezanem.

Polędwica wieprzowa „Lukullus” (2 porcje)

Czas przyrządzania: 15 – 20 minut

Składniki

1 polędwica wieprzowa (około 400 g)
4 paski przerośniętego boczku
sól, pieprz
10 g masła
200 g pieczarek w plasterkach
200 ml śmietany
2 łyżki brandy

Przyrządzanie

Pokroić polędwicę na cztery plastry. Każdy plaster przyprawić solą i pieprzem, owinąć paskiem boczku, ew. przebić wykałaczką. Postawić tacę Gourmet na talerzu obrotowym i podgrzewać przez około 5 minut przy ustawieniu 450 W + Grill. Dodać masło, wyłożyć plastry polędwicy. Postawić na talerzu obrotowym i przyrządzać każdą stronę przez około 3 minuty przy ustawieniu 450 W + Grill. Wyjąć mięso, odstawić ciepłe pod przykryciem. Grzyby, śmietanę i brandy dodać do sosu pieczeniowego, dusić z maksymalną mocą około 4 minuty. Podać do mięsa.

Polędwica wieprzowa „pikantna”

Czas przyrządzania: 10 – 12 minut

Przyrządzanie

1 polędwicę wieprzową pokroić na 4 plastry. Przyrządzać w rozgrzanej tacy Gourmet przy ustawieniu 450 W + Grill przez ok. 4 minuty na każdą stronę. Następnie dodać 50 ml białego wina, 125 ml śmietany, 2 łyżki stołowe klasycznej zasmażki z mąki i 150 g sera roquefort, wymieszać i przyrządzać przez kolejne 3 minuty.

Pikantne kęski z kurczaka (3 porcje)

Czas przyrządzania: 25 – 35 minut

Składniki

600 g piersi z kurczaka lub z indyka
2 łyżki oleju
2 łyżki białego wina
2 łyżki soku jabłkowego
1 łyżka soku cytrynowego
sól, czarny pieprz
1 łyżeczka curry w proszku
1 szczypta (na czubku noża) mielonego
rozmarynu
1 szczypta (na czubku noża) mielonego
imbiru
1 szczypta (na czubku noża) pieprzu cay-
enne
 $\frac{1}{2}$ łyżeczki tabasco
20 g masła

Przyrządzanie

Mięso pokroić w kostkę o wielkości ok. 2 x 2 cm. Rozrobić pozostałe składniki, oprócz masła, i połączyć mięso. Wymieszać i marynować przez około 30 minut. Postawić tacę Gourmet na talerzu obrotowym. Podgrzewać przez około 5 minut przy ustawieniu 450 W + Grill. Dodać masło, następnie nieco odcieczone mięso. Ustawić tacę na talerzu obrotowym i przyrządzać przez około 4 minuty przy ustawieniu 450 W + Grill, obrócić i przy niezmiennym ustawieniu przyrządzać przez kolejne 4 minuty. Jeśli utworzy się tyle sosu z mięsa, że mięso będzie się słabo przyrumieniać, ewentualnie odlać trochę sosu.

Filet z łososia „naturalny” (2 porcje)

Czas przyrządzania: 5 – 10 minut

Składniki

2 filety z łososia (po 150 g)
1 łyżka soku cytrynowego
sól, biały pieprz

Przyrządzanie

Plastry łososia skropić sokiem z cytryny, odstawić na około 10 minut. Postawić tacę Gourmet na talerzu obrotowym i podgrzewać przez około 5 minut przy ustawieniu 450 W + Grill. Osuszone ręcznikiem kuchennym, przyprawione filety z łososia położyć na tacy Gourmet, nieco docisnąć. Postawić na talerzu obrotowym i przyrządzać każdą stronę przez około $\frac{1}{2}$ – 2 minut przy ustawieniu 450 W + Grill.

Podawać łososia z ryżem, sosem Hollandaise lub przyrumienionym masłem i świeżą sałatą.

Obsługa - programy automatyczne

Wszystkie programy automatyczne są uzależnione od wagi.

Wagę produktów spożywczych można podawać w gramach (g), funtach (lb) lub funtach/uncjach (lb/oz) (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Zmiana ustawień”).

Występują cztery różne kategorie programów automatycznych:

- Gotowanie 
- Rozmrażanie
- Podgrzewanie
- Popcorn 

Programy przyrządzania i program do popcornu wywołuje się poprzez przyciski dotykowe  lub .

Programy automatyczne kategorii Rozmrażanie i Podgrzewanie są wywoływane poprzez przycisk dotykowy  i mogą zostać wybrane za pomocą przycisków strzałek.

Korzystanie z programów automatycznych

- Wybrać żądany program automatyczny i potwierdzić za pomocą *OK*.
- Wprowadzić wagę produktu spożywczego i potwierdzić za pomocą *OK*.
- Korzystając z przycisków strzałek wybrać pomiędzy opcjami Uruchomić teraz, Start o i Gotowe o.
- Postępować według wskazówek na wyświetlaczu, jak na przykład Obrócić potrawę lub Wymieszać potrawę.
- Proszę przestrzegać czasu podanego dla temperatury pokojowej (czasu wyrównawczego), żeby ciepło mogło się rozłożyć równomiernie w potrawie.

Gotowanie

W niektórych z poniższych programów przyrządzania okresowo włączany jest grill.

 Szkody przez termowrażliwe tworzywa sztuczne.

Materiał pokrywy jest z reguły odporny na temperatury do 110 °C (patrz dane producenta). W wyższych temperaturach tworzywo pokrywy może się zdeformować i stopić z potrawą. Pokrywę stosować wyłącznie w indywidualnym trybie mikrofal.

W żadnym przypadku nie stosować pokrywy, gdy włączony jest grill, a więc w programach oznaczonych za pomocą *.

Można wybierać spośród 23 programów automatycznych. Czas wyrównawczy wynosi zawsze ok. 2 minuty.

- Bekon
- Ziemniaki
- Kawałki kurczaka *
- Kurczak w sosie
- Filety rybne
- Filety rybne w sosie
- Frytki mrożone *
- Zupa
- Warzywa
- Zapiekanka mrożona *
- Pizza - cienkie ciasto *
- Pizza - grube ciasto *
- Gotowe danie mrożone
- Warzywa mrożone
- Deser owocowy
- Zapiekanka *
- Kurczak grillowany *
- Zapiekanka rybna *
- Ryba grillowana *
- Szaszłyk z grilla *

- Mięso w sosie
- Ryż
- Potrawa jednogarnk.
- * okresowo z włączaniem grilla

Rozmrażanie

Do dyspozycji jest 13 programów do rozmrażania różnych grup produktów spożywczych. Czas wyrównawczy wynosi zawsze ok. 10 minut.

- Chleb
- Ciasta
- Kurze udka
- Dania na talerzu
- Filety rybne
- Owoce
- Ryba w kawałkach
- Mięso mielone
- Drób
- Zupa
- Mięso w plastrach
- Warzywa
- Ryby

Podgrzewanie

Do dyspozycji jest 8 programów automatycznych do rozmrażania różnych grup produktów spożywczych. Czas wyrównawczy dla tych programów wynosi w każdym przypadku ok. 2 minuty.

- Zapiekanka
- Kurczak w sosie
- Dania na talerzu
- Filety rybne w sosie
- Zupa
- Mięso w sosie
- Potrawa jednogarnk.
- Warzywa

Obsługa - programy automatyczne

Popcorn

Ten program automatyczny nadaje się do przyrządzania popcornu przeznaczonego do kuchni mikrofalowych.

Popcorn do kuchni mikrofalowych jest oferowany w sklepach w różnych opakowaniach. Ten program jest przeznaczony do opakowań o wielkości ok. 100 g. Przy innej wielkości opakowania można zmienić czas w określonych odstępach czasu (patrz rozdział „Ustawienia”, punkt „Zmiana ustawień”).

Nie można jednak zmienić czasu bieżącego programu.

Program nie nadaje się do przyrządzania popcornu ze zwykłych ziaren kukurydzy.

Za pomocą tego programu automatycznego można przyrządzać tylko i wyłącznie popcorn wyraźnie opisany jako przeznaczony do kuchni mikrofalowych.

- Położyć torebkę na talerzu obrotowym według wskazówek na opakowaniu.

Gdy torebka dotknie ścianki i się na niej zawiesi, może dojść do utworzenia zatoru ciepłego.

Proszę zatroszczyć się o to, żeby torebka mogła się bez przeszkód rozłożyć.

- Naciśnąć .

Program uruchamia się po krótkiej chwili. Uruchomienie następuje natychmiast, gdy naciśnie się przycisk start.

Wkrótce potem można usłyszeć, jak pękają pierwsze ziarna kukurydzy.

- Zatrzymać program przed końcem, jeśli odgłosy pękania staną się rzadsze. Zwrócić przy tym uwagę na wskazówki na opakowaniu.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorącą torebkę.

Torebka jest bardzo gorąca.

Dlatego należy ją wyjmować zachowując ostrożność.

Zamieszczono tutaj kilka propozycji przepisów dla programów automatycznych z kategorii „Gotowanie ”, które można uzupełniać lub zmieniać.

Jeśli wagi dla poszczególnych programów zostaną przekroczone, potrawa może nie zostać ugotowana w wystarczającym stopniu.

Proszę przestrzegać zaleceń dotyczących wagi.

Warzywa

Przyrządzanie

Włożyć do miski oczyszczone, przygotowane warzywa. W zależności od ich świeżości i zawartości wilgoci dodać 3–4 łyżki stołowe wody i trochę soli lub innych przypraw. Wprowadzić wagę obejmującą wodę i gotować pod przykryciem. Po upływie około połowy czasu przyrządzania rozlega się sygnał do obrotowania lub wymieszania potrawy.

Przy przyrządzaniu warzyw w sosie wprowadzić wagę obejmującą składniki sosu. Proszę przestrzegać zaleceń dotyczących maksymalnej wagi.

Marchewka w sosie trybulowym (2 porcje)

Czas przyrządzania: 25–35 minut

Składniki

350 g marchewki, oczyszczonej
5 g masła
50 ml bulionu warzywnego (instant)
75 g śmietany kremówki
1 łyżka białego wina
sól, pieprz
1 szczypta cukru
 $\frac{1}{2}$ łyżeczki musztardy
1-2 łyżki stołowe trybuli, świeżej, siekanej lub
1 łyżka stołowa trybuli, suszonej i roztartej
ok. 1 łyżka jasnej zasmażki

Przyrządzanie

Pokroić marchewkę w słupki (grubość ok. 3–4 mm) lub w krążki (3–4 mm). Wymieszać masło, bulion, śmietanę kremówkę i wszystkie inne składniki i włożyć do miski wraz z marchewką. Gotować pod przykryciem, po sygnale uruchodzenia wymieszać.

Ustawienie:  Warzywa

Waga: 525 g

Poziom: talerz obrotowy

Przepisy - programy automatyczne

Ziemniaki

Za pomocą tego programu można przyrządzić ziemniaki z wody, ziemniaki w mundurkach lub ziemniaki w bulionie.

Przyrządzanie

Proszę wprowadzić wagę ziemniaków i płynu.

Ziemniaki „z wody” włożyć mokre do miski, nieco posolić i gotować pod przykryciem.

W przypadku ziemniaków w mundurkach na każdy ziemniak dodać około 1 łyżkę stołową wody. Skórkę ziemniaków ponakłuwać widelcem lub wykałaczką i gotować pod przykryciem.

Złociste ziemniaki (3 porcje)

Czas przyrządzania: 25–35 minut

Składniki

500 g obranych ziemniaków
1 cebula, pokrojona w drobną kostkę
10 g masła
1–2 łyżki curry w proszku
250 ml bulionu warzywnego (instant)
50 ml śmietany
125 g groszku, mrożonego
sól, pieprz

Przyrządzanie

Pokroić ziemniaki w grubą kostkę (ok. 3 x 3 cm) lub zastosować małe ziemniaki. Wszystkie składniki włożyć do wystarczająco dużej miski i wymieszać. Gotować pod przykryciem, po sygnale urządzenia wszystko dobrze wymieszać i gotować dalej.

Ustawienie: Ziemniaki

Waga: 800 g

Poziom: talerz obrotowy

Ryż

Za pomocą tego programu można przyrządzić ryż w mikrofali.

Przyrządzanie

Proszę wprowadzić wagę suchego ryżu. Zalać suchy ryż wrzącą wodą, zachowując proporcje 1 część ryżu na 2 części wody.

Gotować ryż pod przykryciem.

Zapiekanka warzywna (4 porcje)

Czas przyrządzania: ok. 40 minut

Składniki

400 g kalafiora lub brokuła

400 g marchewki

Na sos serowy

20 g margaryny

20 g mąki

300 ml bulionu warzywnego (instant)

200 ml mleka

100 g topionego sera emmentaler, pokrojonego w kostkę

50 g sera gouda, startego

pieprz, sól, gałka muskatołowa

1 łyżka pietruszki, siekanej

Przyrządzanie

Kalafiora lub brokuła podzielić na małe różyczki, marchewkę pokroić na plasterki (3 mm). Włożyć razem do formy do zapiekanek (średnica ok. 24 cm) i wymieszać. Rozgrzać margarynę, dodać mąkę, mieszając dodać bulion i mleko. Dodać ser emmentaler i gotować na małym ogniu, aż ser się rozpuści. Mocno przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową i dodać pietruszkę. Połączyć warzywa sosem, posypać serem gouda i gotować bez przykrycia.

Ustawienie:  Zapiekanka

Waga: 1500 g

Poziom: talerz obrotowy

Zapiekanka ziemniaczano-serowa (4 porcje)

Czas przyrządzania: 45 minut

Składniki

Na zapiekanek

600 g ziemniaków, mączystych

75 g sera gouda, startego

Na polewę

250 g śmietany

sól, czarny pieprz, gałka muskatołowa
masło

Do posypania

75 g sera gouda, startego

Do formy

1 ząbek czosnku

Wyposażenie

forma do zapiekanek, do mikrofal, żaroodporna, Ø 26 cm

Przyrządzanie

Natrzeć formę do zapiekanek czosnkiem.

Na polewę wymieszać śmietanę, sól, pieprz i gałkę muskatołową.

Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki o grubości 3–4 mm. Wymieszać ziemniaki z serem gouda i polewą i wyłożyć do formy do zapiekanek.

Posypać serem i przyrządzać bez przykrycia.

Ustawienie:  Zapiekanka

Waga: 1000 g

Poziom: talerz obrotowy

Przepisy - programy automatyczne

Szaszłycki z polędwiczek (8 szaszyków)

Czas przyrządzania: 25–35 minut +
1 godzina czasu spoczynkowego

Składniki

1 polędwiczka wieprzowa, ok. 300 g
1 czerwona papryka
2 cebule

Do marynowania

8 łyżek oleju jadalnego
pieprz, sól, słodka papryka, chili w proszku
8 patyczków do szaszyków

Przyrządzanie

Pokroić polędwiczkę na 16 kawałków. Oczyszczyć paprykę i pokroić w kęsy. Pokroić cebulę w ósemki. Na zmianę nabijać na patyczki mięso, paprykę i cebulę. Wymieszać dobrze składniki na marynatę i posmarować szaszyki. Marynować przez około jedną godzinę. Ułożyć szaszyki na ruszcie i wsunąć do urządzenia razem z żaroodporną, niewrażliwą na mikrofałę formą. Obrócić po upływie około połowy czasu grillowania (sygnał).

Ustawienie:  Szaszyk z grilla

Waga: każdy szaszyk ok. 100 g

Poziom: ruszt i forma na talerzu obrotowym

Szaszłyki drobiowe z grilla (8 szaszyków)

Czas przyrządzania: 25–35 minut +
1 godzina czasu spoczynkowego

Składniki

4 piersi z kurczaka, każda ok. 120 g
4 plastry ananasa (z puszki)
16 połówek moreli (z puszki)

Do marynowania

4 łyżki oleju jadalnego
4 łyżki oleju sezamowego
sól, pieprz
 $\frac{1}{2}$ łyżeczki ostrej czerwonej papryki
 $\frac{1}{2}$ łyżeczki curry w proszku
trochę chili w proszku
wg uznania zmielony imbir lub zmielony
koriander

8 patyczków do szaszyków

Przyrządzanie

Każdą pierś z kurczaka pokroić na 4 kawałki. Poćwiartować również plastry ananasa. Dobrze odcedzić połówki moreli. Wymieszać dobrze wszystkie składniki na marynatę.

Na zmianę nabijać na patyczki kawałki kurczaka, ananasy i morele, posmarować marynatą i odstawić na około 1 godzinę. Ułożyć szaszyki na ruszcie i wsunąć do urządzenia razem z żaroodporną, niewrażliwą na mikrofałę formą. Obrócić po upływie około połowy czasu grillowania (sygnał).

Ustawienie:  Szaszyk z grilla

Waga: każdy szaszyk ok. 100 g

Poziom: ruszt i forma na talerzu obrotowym

Kurze udka

Przyrządzanie

Kurze udka tak jak zwykle posmarować masłem lub olejem i przypawić. Ułożyć na ruszcie i wsunąć do urządzenia razem z żaroodporną, niewrażliwą na mikrofałę formą. Po upływie około połowy czasu przyrządzania (sygnał) obrócić kurze udka i przyrządzić do końca.

Ustawienie:  Kawałki kurczaka

Kurczak z grilla

Przyrządzanie

Przepołować kurczaka. Tak jak zwykle posmarować masłem lub olejem i przypawić. Najpierw położyć połówki przekrojoną stroną do góry na ruszcie grilla i włożyć do urządzenia wraz z żaroodporną, niewrażliwą na mikrofałę formą. Po upływie około połowy czasu przyrządzania (sygnał) obrócić połówki kurczaka i ugotować do końca.

Ustawienie:  Kurczak grillowany

Grillowanie drobiu

Przyrządzanie

Aby uzyskać ładny kolor przy grillowaniu drobiu, zaleca się dodanie mieszanki przypraw zawierającej paprykę i curry. Oprócz walorów smakowych przyprawy te powodują zabarwienie skóry na szczególnie apetyczny, złotobrązowy odcień.

Curry rybne (4 porcje)

Czas przyrządzania: 35–45 minut

Składniki

300 g ananasa w kawałkach
1 czerwona papryka
1 mały banan
500 g filetów z okonia morskiego
3 łyżki soku cytrynowego
30 g masła
100 ml białego wina
100 ml soku ananasowego
sól, cukier, pieprz chili
2 łyżki jasnej zasmażki

Przyrządzanie

Filety pokroić w kostkę, włożyć do miski i skropić sokiem cytrynowym. Paprykę poćwiartować, oczyścić z żeber i nasion i pokroić w wąskie paski. Banany obrać i pokroić na plasterki. Wraz z papryką i kawałkami ananasa dołożyć do ryby i wymieszać. Dodać masło. Wymieszać wino, sok, przyprawy i zasmażkę i dodać do ryby w misce. Wszystko dobrze ze sobą wymieszać i gotować pod przykryciem.

Ustawienie:  Filety rybne w sosie

Waga: ok. 1200 g

Poziom: talerz obrotowy

Przepisy - programy automatyczne

Ryba w chrupiącej skórce (2 porcje)

Czas przyrządzania: 25–35 minut

Składniki

400 g filetów z karmazyna
3 łyżki soku cytrynowego
sól, biały pieprz
50 g masła
2 łyżeczki musztardy
1 cebula, pokrojona w drobną kostkę
40 g sera gouda, startego
20 g bułki tartej
2 łyżki siekanego koperku

Przyrządzanie

Filety rybne skropić sokiem z cytryny, odstawić na około 10 minut. Nasmarować masłem płaską formę do zapiekanek. Osuszyć nieco rybę, przyprawić solą i pieprzem i włożyć do formy. Wymieszać dobrze roztopione masło (450 W, 40–50 s) z musztardą, cebulą, serem żółtym, bułką tartą i koperkiem i posmarować nim rybę. Przyrządzić na złotobrazowo.

Ustawienie:  Zapiekanka rybna.

Waga: ok. 600 g

Poziom: talerz obrotowy

Zapiekanka karmazynowo- pomidorowa (4 porcje)

Czas przyrządzania: 35–45 minut

Składniki

500 g filetów z karmazyna
2 łyżki soku cytrynowego
500 g pomidorów
sól ziołowa
2 łyżeczki otartego oregano
150 g sera gouda, startego

Przyrządzanie

Karmazyna pokroić na kawałki, skropić sokiem cytrynowym i zostawić na około 10 minut. Pomidory pokroić w kostkę i wyłożyć do formy do zapiekanek wraz z rybą i połową sera. Mocno przyprawić solą ziołową i oregano i wymieszać. Posypać pozostałym serem i gotować bez przykrycia.

Ustawienie:  Zapiekanka rybna.

Waga: ok. 1150 g

Poziom: talerz obrotowy

Pstrąg z grilla (4 porcje)

Czas przyrządzania: 25–30 minut

Składniki

4 pstrągi po 250 g
4–8 łyżek siekanej pietruszki
sól, pieprz, sok cytrynowy
skrawki masła

Przyrządzanie

Pstrągi oczyścić, przyprawić od środka i na zewnątrz i nadziać ziołami. Pstrągi ułożyć na ruszcie grilla lekko posmarowanym olejem, posmarować miękkim masłem i wstawić do komory urządzenia wraz z żaroodporną, niewrażliwą na mikrofalę formą.

Ustawienie:  Ryba grillowana

Waga: ok. 1000 g

Poziom: ruszt i forma na talerzu obrotowym

Bekon

Za pomocą tego programu można przyrządzić w kuchni mikrofalowej chrupiący bekon.

Przyrządzanie

Położyć arkusz papieru śniadaniowego na nadającym się do mikrofalali talerzu. Położyć bekon na papierze i przykryć kolejnym arkuszem papieru śniadaniowego.

Wywołać program **Bekon**, wprowadzić ilość plasterków i uruchomić program.

Pierś z kurczaka w musztardzie (4 porcje)

Czas przyrządzania: 30 minut

Składniki

250 g śmietany kremówki
1 ząbek czosnku, zgnieciony
4 łyżki musztardy, słodkiej
1½ łyżeczki soli
1½ łyżeczki szałwii
4 filety z piersi kurczaka (à 200 g), oprawione

Wyposażenie

forma do zapiekanek, do mikrofalali

Przyrządzanie

Na sos wymieszać śmietanę kremówkę, czosnek, musztardę, sól i szałwię.

Filety z piersi kurczaka wyłożyć do formy do zapiekanek i rozsmarować na nich sos. Uruchomić program pod przykryciem.

Po pojawieniu się wskazówki na wyświetlaczu Obrócić potrawę, obrócić filety z piersi kurczaka i połączyć sosem. Gotować dalej pod przykryciem.

Ustawienie:  Kurczak w sosie

Waga: 1100 g

Poziom: talerz obrotowy

Wskazówka

Alternatywnie można zastosować musztardę ziarnistą.

Przepisy - programy automatyczne

Minestrone (4 porcje)

Czas przyrządzania: 40 minut

Składniki

50 g bekonu
1 cebula
150 g selera
2 pomidory
150 g marchewki
100 g fasolki, zielonej, mrożonej
100 g groszku, mrożonego
50 g makaronu (małych muszelek)
1 łyżka stołowa mieszanki ziołowej, mrożonej
100 ml bulionu warzywnego
100 g twardego sera (parmezanu) w kałku

Wypożażenie

naczynie szklane z pokrywą, do mikrofal

Przyrządzanie

Bekon i cebulę pokroić w kostkę. Pokroić również w kostkę selera i pomidory. Marchew pokroić w plasterki. Wszystko razem włożyć do naczynia szklanego.

Dodać fasolkę, groszek, makaron i zioła wraz z bulionem i wymieszać. Uruchoić program pod przykryciem.

W międzyczasie wymieszać zupeł i gotować dalej pod przykryciem.

Zetrzeć parmezan i posypać nim zupeł.

Ustawienie:  Zupa

Waga: 1000 g

Poziom: talerz obrotowy

Wskazówka

Zamiast makaronu można również zastosować 150 g ziemniaków pokrojonych w kostkę.

Kapusta gotowana (4 porcje)

Czas przyrządzania: 45 minut

Składniki

200 kg mięsa mielonego, z wołowiny
 $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli
 $\frac{1}{2}$ łyżeczki papryki w proszku, słodkiej
pieprz
1 cebula
250 g ziemniaków
100 g pora
250 g białej kapusty
250 g czerwonych buraków
250 ml bulionu wołowego
 $1\frac{1}{2}$ łyżeczki soli
2 łyżki czerwonego octu winnego
150 g śmietany kremówki
1 łyżka pietruszki, siekanej

Wypożażenie

miska, do mikrofal

Przyrządzanie

Mielone mięso zagnieść z solą, papryką i pieprzem. Uformować małe kulki z mięsa i włożyć do miski.

Cebulę i ziemniaki pokroić w kostkę. Pora pokroić na plasterki. Poszatkować kapustę. Buraki zetrzeć na wióry.

Obłożyć kuleczki mięsne warzywami. Dodać bulion wołowy i sól. Gotować pod przykryciem zgodnie z programem.

Wymieszać śmietanę kremówkę i pietruszkę. Doprawić do smaku czerwonym octem winnym.

Ustawienie:  Potrawa jednogarnk.

Waga: 1600 g

Poziom: talerz obrotowy

Klopsy (4 porcje)

Czas przyrządzania: 30 minut

Na klopsy

40 g bułki tartej

110 ml wody

1 cebula, pokrojona w drobną kostkę

250 kg mięsa mielonego, z wieprzowiny

250 kg mięsa mielonego, z wołowiny

1 jajko, wielkość M

1 łyżeczka soli

pieprz

Na sos

40 g masła, miękkiego

40 g mąki pszennej, typ 405

500 ml bulionu mięsnego, zimnego

2 łyżki śmietany

1 łyżka kaparów

1 łyżeczka cytryny

Wyposażenie

forma do zapiekaneek, do mikrofal

Przyrządzanie

Rozrobić bułkę tartą z wodą i pozostawić do spęcznienia.

Dodać cebulę i mięso mielone do bułki tartej. Zagnieść z jajkiem, solą i pieprzem na masę mięsną. Uformować 8 mięsnych kuleczek i włożyć je do formy do zapiekaneek.

Rozrobić masło i mąkę i dodać w małych porcjach obok mięsnych kuleczek. Dodać bulion miēsny. Gotować pod przykryciem zgodnie z programem.

Po sygnale dźwiękowym ostrożnie wymieszać sos na gładko. Doprawić do smaku śmietaną, kaparami i cytryną i dalej gotować.

Ustawienie: Mięso w sosie

Waga: 1400 g

Poziom: talerz obrotowy

Pizza mrożona

Za pomocą programów Pizza - cienkie ciasto i Pizza - grube ciasto można upiec zamrożoną gotową pizzę.

Program Pizza - cienkie ciasto nadaje się do cienkiej, podpiekanej pizzy, program Pizza - grube ciasto do grubszej pizzy, której ciasto powinno jeszcze wyrosnąć w komorze urządzenia.

W zależności od rodzaju pizzy wybrać odpowiedni program.

Filety rybne

Przyprawić oprawiony filet wedle uznania, włożyć do nadającej się do mikrofal formy do zapiekaneek, przykryć folią mikrofalową lub pokrywą do mikrofal, wprowadzić wagę i gotować pod przykryciem.

Kaszka jagodowa (4 porcje)

Czas przyrządzania: 15–20 minut

Składniki

400 g mieszanych jagód (np. truskawek,

malin), świeżych lub mrożonych

50 ml syropu truskawkowego

1–2 łyżki mąki ziemniaczanej

20 ml likieru porzeczkowego

Przyrządzanie

Włożyć jagody do salaterki i dodać 100 ml wody i syrop truskawkowy.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną z 2 łyżkami wody i likierem, dodać do jagód i gotować zgodnie z programem.

Ustawienie: Deser owocowy

Waga: 500 g

Poziom: talerz obrotowy

Wskazówka

Pasującym dodatkiem jest sos waniliowy lub lody waniliowe.

Podgrzewanie

Do podgrzewania produktów spożywczych proszę wybrać następującą moc mikrofal:

napoje	900 W
potrawy	600 W
jedzenie dla dzieci i niemowląt	450 W

 **Niebezpieczeństwo oparzeń przez zbyt gorące jedzenie.**
Jedzenie dla niemowląt i dzieci nie może być zbyt gorące.
Dlatego należy je podgrzewać tylko przez 1/2 do 1 minuty z mocą 450 W.

Wskazówki dotyczące podgrzewania

Potrawy podgrzewać pod przykryciem, tylko smażone potrawy z panierką podgrzewać bez przykrycia.

 **Zagrożenie wybuchem przez wzrost ciśnienia.**
W zamkniętych pojemnikach lub butelkach przy podgrzewaniu wytwarza się ciśnienie, które może doprowadzić do eksplozji.
Nigdy nie podgrzewać potraw ani płynów w zamkniętych pojemnikach, jak np. butelki dla niemowląt. Otworzyć wcześniej pojemnik. W przypadku butelek dla niemowląt usunąć wcześniej nakrętki i smoczki.

 **Niebezpieczeństwo zranień przez wykipienie.**

Przy gotowaniu, szczególnie przy odgrzewaniu płynów za pomocą mikrofal, może dojść do takiej sytuacji, że temperatura wrzenia zostanie wprowadzie osiągnięta, ale nie wytwarzają się jeszcze typowe pęcherzyki pary. Płyn wrze nierównomiernie. To tak zwane zatrzymanie wrzenia może prowadzić przy wyjęciu lub wstrząśnięciu naczynia do nagłego wytworzenia pęcherzyków pary i wybuchowego przegotowania płynu w całej objętości. Wytwarzanie pęcherzyków pary może być tak silne, że drzwiczki urządzenia mogą się same otworzyć. Zapobiec zatrzymaniu wrzenia, mieszając płyn przed podgrzewaniem. Po podgrzewaniu poczekać przynajmniej 20 sekund, zanim wyjmie się naczynie z komory urządzenia. Dodatkowo podczas podgrzewania do naczynia można wstawić szklaną pałeczkę lub podobny przedmiot, jeśli jest dostępny.

Jajka mogą popękać.
Nie podgrzewać przy pomocy mikrofal jajek ugotowanych na twardo, również bez skorupki.

Potrawy z lodówki potrzebują np. dłuższego czasu do podgrzania niż potrawy o temperaturze pokojowej. Wymagany czas podgrzewania zależy od stopnia przyrządzenia, ilości i wyjściowej temperatury potrawy.

Proszę zatroszczyć się o to, żeby potrawy zawsze były podgrzane w wystarczającym stopniu.

W razie wątpliwości, czy potrawa jest już wystarczająco podgrzana, należy jeszcze nieco przedłużyć czas.

Większe ilości potraw należy podczas podgrzewania zamieszać lub obrócić. Zewnętrzne warstwy mieszać do środka, ponieważ z brzegu szybciej się rozgrzewają.

Po podgrzaniu

Zachować ostrożność przy wyjmowaniu naczynia! Może być ono gorące.

Naczynia nie są rozgrzewane przez mikrofalę (wyjątek: żaroodporna kamionka), lecz nagrzewają się od potraw.

Po podgrzaniu pozostawić potrawę na kilka minut w temperaturze pokojowej, aby ciepło rozłożyło się równomiernie wewnątrz potrawy. Temperatury się wyrównują.



Niebezpieczeństwo oparzeń przez zbyt gorące potrawy.

Potrawy mogą być bardzo gorące po podgrzewaniu.

Po podgrzaniu, szczególnie w przypadku jedzenia dla dzieci i niemowląt, koniecznie zamieszać lub wstrząsnąć potrawę i sprawdzić temperaturę jedzenia/picia.

Gotowanie

Włożyć potrawę do salaterki nadającej się do mikrofal i gotować pod przykryciem.

Przy gotowaniu wskazane jest ustawienie najpierw mocy 900 W do zagotowania, a następnie kontynuacja delikatnego gotowania przy mocy 450 W.

Do gotowania potraw pęczniejących, jak np. **ryż na mleku** i **grysik**, najpierw nastawić 900 W, a następnie 150 W.

Wskazówki dotyczące gotowania

Czas gotowania warzyw zależy od ich stanu przyrządzenia. Świeże warzywa zatrzymują wodę i dzięki temu szybciej się gotują. Do warzyw przechowywanych należy dodać trochę wody.

Potrawy z lodówki potrzebują dłuższego czasu do podgrzania niż potrawy o temperaturze pokojowej.

Mieszać lub obracać potrawy podczas gotowania. Dzięki temu następuje równomierne rozprowadzanie ciepła.

 **Zagrożenia zdrowia przez zbyt krótki czas przyrządzania.**

Szpeciallynie łatwo psujące się produkty spożywcze, jak np. ryby, muszą być wystarczająco długo gotowane.

Podczas gotowania takich potraw należy bezwzględnie przestrzegać podanych czasów przyrządzania.

W przypadku **produktów spożywczych o twardej skórce lub skorupce**, jak pomidory, kielbaski, ziemniaki w mundurkach, bakłazany, należy je wielokrotnie nakłuć lub naciąć, aby powstająca para wodna mogła się ulotnić, a produkt spożywczy nie pękał.

 **Niebezpieczeństwo zranień przez jajka w skorupkach.**

Jajka w skorupkach mogą pękać przy gotowaniu, nawet już po wyjęciu z komory urządzenia.

Jajka w skorupkach należy gotować w kuchni mikrofalowej tylko w specjalnym naczyniu.

 **Niebezpieczeństwo oparzeń przez jajka bez skorupki.**

Gdy podgrzewa się jajka bez skorupki, po gotowaniu żółtko jajka może wytrysnąć pod wysokim ciśnieniem.

Jajka bez skorupki można podgrzewać, gdy wcześniej nakłuje się wielokrotnie igłą żółtka.

Po gotowaniu

Zachować ostrożność przy wyjmowaniu naczynia! Może być ono gorące.

Naczynia nie są rozgrzewane przez mikrofałe (wyjątek: żaroodporna kamionka), lecz nagrzewają się od potraw.

Po gotowaniu potrawę należy pozostawić na kilka minut w temperaturze pokojowej (czas wyrównawczy), aby ciepło mogło się równomiernie rozłożyć wewnątrz potrawy. Temperatury się wyrównują.

 **Zagrożenie zdrowia przez ponowne zamrożenie.**

Częściowo lub całkowicie rozmrożone produkty spożywcze po ponownym zamrożeniu tracą wartość odżywczą i się psują.

Nie zamrażać ponownie produktów rozmrożonych całkowicie lub częściowo. Zużyć je tak szybko jak to możliwe. Rozmrożone produkty można ponownie zamrozić po ugotowaniu lub upieczeniu.

Do rozmrażania produktów spożywczych proszę wybrać następującą moc mikrofal:

- 80 W
do rozmrażania bardzo wrażliwych produktów spożywczych, np. śmietana, masło, torty śmietanowe i maślane, sery.
- 150 W
do rozmrażania innych produktów spożywczych.

Mrożonkę wyjąć z opakowania i włożyć do naczynia nadającego się do kuchni mikrofalowej, rozmrażać bez przykrycia. Po upływie połowy czasu rozmrażania obrócić, podzielić lub zamieszać produkt.

W celu rozmrożenia mięsa położyć zamrożone, rozpakowane mięso na talerzu obrotowym w szklanym lub porcelanowym naczyniu, żeby odciekło. Podczas rozmrażania obracać.

 **Zagrożenie zdrowia przez ryzyko zatrucia salmonellą.**

Przy rozmrażaniu drobiu należy zwrócić szczególną uwagę na czystość.

Nie wykorzystywać płynu z rozmrażania.

Mięso, drób i ryby nie muszą być całkowicie rozmrożone do dalszego przyrządzania.

Wystarczy, że są lekko rozmrożone z wierzchu. Powierzchnia jest wtedy dostatecznie miękka, aby wchłonąć przyprawę.

Rozmrażanie i przyrządzanie

Zamrożone produkty można rozmrażać, a następnie podgrzewać lub gotować.

Najpierw należy wybrać 900 W, a następnie 450 W.

Zamrożony produkt wyjąć z opakowania i włożyć do naczynia nadającego się do kuchni mikrofalowej i rozmrażać, a następnie podgrzewać lub gotować pod przykryciem. Wyjątek: siekane steki przyrządzać bez przykrycia.

Potrawy z dużą ilością płynu, jak zupy i jarzyny kilkakrotnie mieszać w trakcie gotowania. Plastry mięsa po upływie połowy czasu ostrożnie oddzielić i obrócić. Ryby również obrócić po upływie połowy czasu.

Pozostawić potrawę po rozmrażaniu i podgrzewaniu ew. gotowaniu na kilka minut w temperaturze pokojowej, aby temperatura rozłożyła się równomiernie w potrawie.

Pasteryzacja

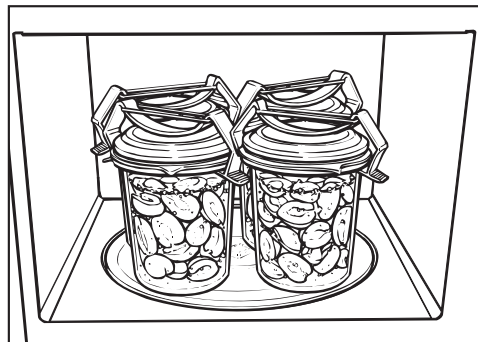
Za pomocą mikrofal można pasteryzować niewielkie ilości owoców, jarzyn, mięsa, w dostępnych w handlu słoikach przeznaczonych do stosowania w kuchniach mikrofalowych. Przygotować słoiki tak jak zwykle.

Słoiki nie mogą być wypełnione więcej niż 2 cm poniżej krawędzi.

Słoiki do pasteryzacji zamykać wyłącznie za pomocą specjalnych klamer przeznaczonych do stosowania w kuchni mikrofalowej lub przezroczystą taśmą klejącą.

Nie stosować żadnych klamer metalowych lub słoików z zakręcaną pokrywką ani puszek, żeby uniknąć iskrzenia.

Najkorzystniej jest pasteryzować maksymalnie trzy $\frac{1}{2}$ -litrowe słoiki.



- Słoiki ustawić na talerzu obrotowym.
- Doprowadzić zawartość słoików do perlenia przy mocy 900 W.

Wymagany do tego czas zależy od:

- wyjściowej temperatury zawartości słoików,
- ilości słoików.

Czas do równomiernego zaperlenia, tzn. do momentu, kiedy we wszystkich słoikach w niewielkich odstępach powstaną pęcherzyki pary, wynosi:

1 słoik	ok. 3 minuty
2 słoiki	ok. 6 minut
3 słoiki	ok. 9 minut
4 słoiki	ok. 12 minut

W przypadku owoców i ogórków czas ten jest wystarczający do pasteryzacji.

W przypadku warzyw po rozpoczęciu perlenia zredukować moc mikrofal do 450 W i gotować:

- marchewkę ok. 15 minut,
- groszek ok. 25 minut.

Po pasteryzacji

Wyjąć słoiki z komory urządzenia, nakryć ścierką i odstawić na ok. 24 godziny w miejscu bez przeciągów.

Usunąć klamry lub taśmę klejącą i sprawdzić, czy wszystkie słoiki są zamknięte.

Przykłady zastosowań

Produkt spożywczy	Ilość	Moc mikrofal (W)	Czas [min]	Wskazówki
Topienie masła/margaryny	100 g	450	1:00–1:10	topić bez przykrycia
Topienie czekolady	100 g	450	3:00–3:30	topić bez przykrycia, mieszać w trakcie
Rozpuszczanie żelatyny	1 opakowanie + 5 łyżek wody	450	00:10–00:30	rozpuszczać bez przykrycia, mieszać w trakcie
Przyrządzanie polewy tortowej	1 opakowanie + 250 ml płynu	450	4–5	podgrzewać bez przykrycia, mieszać w trakcie
Ciasto drożdżowe	zaczyn ze 100 g mąki	80	3–5	pozostawić pod przykryciem do wyrośnięcia
Powiększanie pianek czekoladowych	20 g	600	00:10–00:20	bez przykrycia na talerzu
Aromatyzacja sosów sałatkowych	125 ml	150	1–2	podgrzać lekko bez przykrycia
Temperowanie owoców cytrusowych	150 g	150	1–2	położyć na talerzu bez przykrycia
Podgrzewanie lodów do porcjowania	500 g	150	1–3	wstawić do urządzenia bez przykrycia
Zdejmowanie skórki z pomidorów	3 sztuki	450	6–7	pomidory naciąć na krzyż przy szypułce, podgrzewać w niewielkiej ilości wody pod przykryciem, zdjąć skórkę; pomidory mogą być bardzo gorące!
Przyrządzanie konfitury truskawkowej	300 g truskawek, 300 g cukru żelującego	900	7–9	wymieszać owoce i cukier, gotować pod przykryciem w wysokiej misce
Rozmrażanie i zapiekanie bułek	2 sztuki	150+Grill Grill	1–2 4–6	rozmrzać bez przykrycia na ruszcie, obrócić po połowie czasu

Wszystkie podane wartości mają charakter orientacyjny.

Informacje dla instytutów testowych

Potrawy testowe wg EN 60705	Moc mikrofal (W) +Grill/Program automatyczny	Czas trwania (min)/Waga	Czas wyrównawczy* (min)	Uwagi
Krem z jajek, 1000 g	300	38–40	120	naczynie patrz norma, wymiary przy górnej krawędzi (25 x 25 cm)
Ciasto piaskowe, 475 g	600	7–7:30	5	naczynie patrz norma, średnica zewnętrzna przy górnej krawędzi 220 mm, gotować bez przykrycia
Masa z mięsa mielonego, 900 g	600 450	4 17	5	naczynie patrz norma, wymiary przy górnej krawędzi 250 mm x 124 mm, gotować bez przykrycia
Zapiekanka ziemniaczana, 1100 g	Zapiekanka	1100 g	5	naczynie patrz norma, średnica zewnętrzna przy górnej krawędzi 220 mm, gotować bez przykrycia
Kurczak, waga mrożonki 1200 g, rozmrożony i przepłukany	Kurczak grillowany	1200 g	2	ruszt do grillowania, poniżej żaroodporna i przeznaczona do kuchni mikrofalowej forma, najpierw położyć przecięciem do góry, obrócić po upływie połowy czasu przyrządzania
Rozmrażanie mięsa (mięso mielone), 500 g	300 150	3 6:30	10	naczynie patrz norma, rozmrażać bez przykrycia, obrócić po upływie połowy czasu
Maliny, 250 g	150	7	3	naczynie patrz norma, rozmrażać bez przykrycia

* Podczas tego czasu wyrównawczego odstawić potrawę w temperaturze pokojowej, żeby temperatura rozłożyła się równomiernie w produkcie spożywczym.

Przed czyszczeniem odłączyć kuchnię mikrofalową od zasilania (np. wyjąć wtyczkę z gniazdka).

Do czyszczenia kuchni mikrofalowej w żadnym razie nie stosować urządzeń czyszczących parą. Para może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie.

Komora urządzenia, wewnątrz na strona drzwiczek

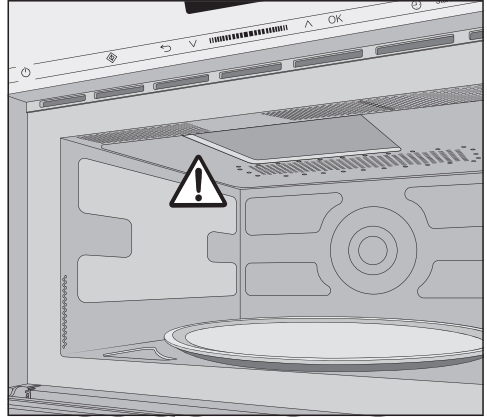
⚠ Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorącą komorę urządzenia. Bezpośrednio po użyciu komora urządzenia może być jeszcze zbyt gorąca do czyszczenia. Wyczyścić komorę urządzenia, gdy tylko ostygnie.

⚠ Zagrożenie pożarowe przez zbyt silne zabrudzenia. Silne zabrudzenia w niekorzystnych okolicznościach mogą nawet doprowadzić do uszkodzenia urządzenia i przez zagrożenie pożarowe wywołać również niebezpieczne sytuacje. Nie czekać z czyszczeniem zbyt długo, żeby nie zostało niepotrzebnie utrudnione, a w przypadkach ekstremalnych wręcz niemożliwe.

Komorę urządzenia i wewnętrzną stronę drzwiczek można przetrzeć łagodnym środkiem myjącym lub wodą z niewielkim dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy ją wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

W przypadku zabrudzeń w komorze urządzenia należy przez 2 lub 3 minuty podgrzewać szklankę wody, aż się zagotuje. Para osadza się w komorze urzą-

dzenia i namacza zabrudzenia. Teraz można zetrzeć zabrudzenia, ewentualnie za pomocą niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.



Nie usuwać pokrywki zastaniającej otwór emisji mikrofal w komorze gotowania.

Ani woda, ani żadne przedmioty nie mogą się dostać do otworów wentylacyjnych urządzenia.

Do czyszczenia komory urządzenia nie należy używać zbyt dużo wody, w przeciwnym razie zostanie się ona do istniejących otworów.

Nie stosować żadnych środków szorujących, ponieważ zarysują one materiał.

Zapachy w komorze urządzenia można zneutralizować, gotując w niej przez kilka minut filiżankę wody z dodatkiem soku cytrynowego.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ Zagrożenie zdrowia przez uszkodzone urządzenie.

Urządzenia z uszkodzonymi drzwiczkami nie wolno używać, dopóki nie zostanie ono naprawione przez technika serwisowego autoryzowanego przez firmę Miele. Po włączeniu urządzenia mogłaby nastąpić emisja mikrofal na zewnątrz, co z kolei oznaczałoby zagrożenie dla użytkownika.

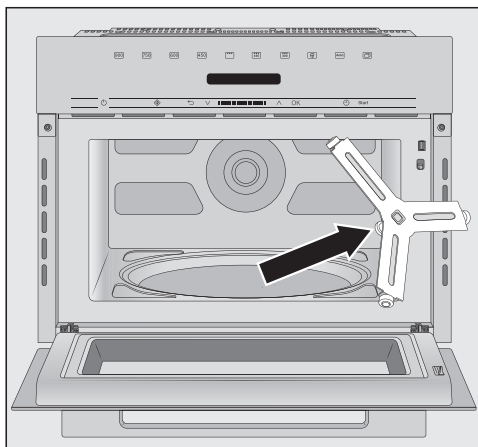
Drzwiczki urządzenia oraz uszczelkę drzwiczek należy zawsze utrzymywać w czystości oraz sprawdzać je regularnie pod kątem występowania uszkodzeń. Nie używać urządzenia mikrofalowego, gdy:

- drzwiczki urządzenia są wygięte,
- zawiasy drzwiczek są obłuzowane,
- na obudowie, drzwiczkach lub na ściankach komory urządzenia widoczne są dziury lub pęknięcia.

Do czyszczenia komory urządzenia można:



- Wyjąć talerz obrotowy i umyć go w zmywarce do naczyń lub w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.



- Umyć pierścień, umieszczony pod talerzem obrotowym oraz znajdujące się pod nim dno komory urządzenia. W przeciwnym razie talerz będzie szarpał.
- Wyczyścić powierzchnię styku między talerzem obrotowym i pierścieniem.

Nie obracać ręcznie krzyżaka, ponieważ w ten sposób można uszkodzić silnik napędowy.

Front urządzenia

Ani woda, ani żadne przedmioty nie mogą się dostać do otworów wentylacyjnych w ramce urządzenia.

Jeśli zabrudzenia będą oddziaływać dłużej, w niekorzystnych okolicznościach ich usunięcie może być więcej niemożliwe, a powierzchnie mogą ulec zmianom lub przebarwieniom. Zabrudzenia z frontu urządzenia najlepiej jest usuwać od razu.

Wyczyścić front urządzenia za pomocą czystej gąbczastej ściereczki, ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Na koniec całość wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Do czyszczenia można także zastosować czystą, wilgotną ściereczkę mikrofibrową bez żadnych środków czyszczących.

Wszystkie powierzchnie są wrażliwe na zarysowania. W przypadku powierzchni szklanych zarysowania mogą również doprowadzić do pęknięć. Wszystkie powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić w wyniku kontaktu z nieodpowiednimi środkami czyszczącymi.

Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.

W celu uniknięcia uszkodzeń powierzchni, do czyszczenia nie należy stosować:

- środków zawierających sodę, amoniak, kwasy lub chlor,
- środków rozpuszczających osady wapienne,
- środków szorujących, jak np. proszki i mleczka do szorowania, pumeks,

- środków zawierających rozpuszczalniki,
- środków do czyszczenia stali szlachetnej,
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń,
- aerozoli do czyszczenia piekarników,
- środków do mycia szkła,
- szorujących twardych gąbek i szczotek, np. zmywaków do garnków,
- środków do ścierania zabrudzeń,
- ostrych skrobaków metalowych.

Wypożyczenie dostarczone wraz z urządzeniem

Ruszt

Ruszt umyć po każdym użyciu, nadaje się on do mycia w zmywarce do naczyń. Zabrudzenia, których nie można umyć, usunąć za pomocą środków do czyszczenia stali szlachetnej.

Taca Gourmet

Tacę Gourmet należy myć za pomocą gorącej wody, ściereczki do zmywania i płynu do mycia naczyń rozpuszczającego tłuszcz.

W żadnym wypadku nie stosować zmywaków metalowych, środków szorujących ani agresywnych detergentów.

Nie myć tacy w zmywarce do naczyń.

Po przyrządzaniu potraw o intensywnym zapachu tacę Gourmet można podgrzewać przez 2 - 3 minuty w kuchni mikrofalowej z wodą i sokiem cytrynowym, a następnie spłukać świeżą wodą.

Co robić, gdy...

Większość usterek i błędów, do których dochodzi podczas codziennego użytkowania, można usunąć samodzielnie. W wielu przypadkach pozwoli to zaoszczędzić czas i koszty, ponieważ nie ma wówczas potrzeby wzywania serwisu.

Na stronie www.miele.pl/serwis można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek.

Poniższa tabela powinna być pomocna w ustaleniu przyczyn ewentualnych usterek i błędów i ich usunięciu.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Nie można uruchomić procesu.	Sprawdzić, ■ czy drzwiczki urządzenia są zamknięte. ■ czy nie jest włączona blokada uruchomienia (patrz rozdział „Obsługa, punkt „Blokada uruchomienia”). ■ czy na wyświetlaczu pokazywany jest komunikat Potrawa jest w urządzeniu? Drzwiczki nie zostały otwarte przez dłuższy czas (około 20 minut) (patrz rozdział „Obsługa”, punkt „Potrawa jest w urządzeniu?”). ■ czy wtyczka urządzenia jest prawidłowo włożona do gniazdka. ■ czy zabezpieczenie instalacji domowej nie zostało wyłączone, ponieważ urządzenie, instalacja domowa lub inne urządzenie są uszkodzone (wyjąć wtyczkę z gniazdka, wezwać elektryka lub serwis, patrz rozdział „Serwis”).
Po zakończeniu programu słychać odgłosy pracy.	To nie jest usterka. Po zakończeniu procesu wentylator chłodzący pozostaje jeszcze przez chwilę włączony, żeby w komorze urządzenia, na panelu sterowania lub na sąsiadujących szafkach nie osadzała się wilgoć. Wyłącza się on automatycznie.
Wyświetlacz jest ciemny.	Godzina jest wyłączona. ■ Włączyć urządzenie przyciskiem wł./wył. ①.
Talerz obrotowy szarpie przy obracaniu.	Talerz obrotowy może być zabrudzony. ■ Sprawdzić, czy pomiędzy talerzem obrotowym i dnem komory nie znajdują się żadne zabrudzenia. ■ Sprawdzić, czy powierzchnie styku pomiędzy talerzem obrotowym i podstawą talerza są czyste. ■ Wyczyścić talerz obrotowy.
Po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest jeszcze wystarczająco rozmrożona, podgrzana lub ugotowana.	Został wybrany nieodpowiedni czas trwania lub poziom mocy. ■ Sprawdzić, czy dla podanego czasu został również wybrany odpowiedni poziom mocy. Im niższa moc, tym dłuższy czas. ■ Sprawdzić, czy proces nie został przerwany i ponownie uruchomiony.

Problem	Przyczyna i postępowanie
Działa tryb mikrofalowy, ale nie działa oświetlenie komory urządzenia.	Lampka jest uszkodzona. Urządzenie można obsługiwać dalej, tak jak zwykle, ale lampka jest uszkodzona. ■ Powiadomić serwis w celu dokonania wymiany elementu oświetleniowego.
Podczas pracy z mikrofalami słychać nienormalne odgłosy.	Potrawa jest przykryta folią aluminiową. ■ Usunąć folię aluminiową. Wytwarzane są iskry spowodowane użyciem metalowego naczynia. ■ Przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń w rozdziale o tej samej nazwie.
Godzina na wyświetlaczu jest nieprawidłowa.	Po awarii zasilania aktualna godzina musi zostać ustawiona ponownie. ■ Skorygować godzinę.
Potrawa zbyt szybko stygnie.	Ze względu na właściwości mikrofal ciepło powstaje najpierw w zewnętrznych warstwach potrawy, a następnie jest przenoszone do środka. Jeśli potrawa jest podgrzewana z dużą mocą mikrofal, może już być gorąca z wierzchu, ale nie jest jeszcze gorąca w środku. W trakcie następującego później wyrównywania temperatury potrawa stanie się cieplejsza w środku i chłodniejsza na zewnątrz. ■ Dlatego, szczególnie podczas podgrzewania potraw o zróżnicowanym składzie, jak np. zestawu obiadowego, wskazane jest ustawienie niższej mocy i odpowiednio dłuższego czasu.
Kuchnia mikrofalowa wyłącza się podczas gotowania, podgrzewania, rozmrażania.	Cyrkulacja powietrza może być niewystarczająca. ■ Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne nie są zasłonięte. Usunąć przeszkadzające przedmioty. W przypadku przegrzania urządzenia może dojść do wyłączenia urządzenia ze względów bezpieczeństwa. ■ Po ostygnięciu proces może być kontynuowany. Urządzenie ponownie się wyłącza. ■ Powiadomić serwis.

Serwis

Na stronie www.miele.pl/serwis można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek i części zamiennych Miele.

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

W razie wystąpienia usterek, których nie można usunąć samodzielnie, proszę powiadomić np. sprzedawcę Miele lub serwis Miele.

Wizytę technika serwisowego Miele można zamówić online na stronie www.miele.pl w zakładce Serwis.

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

Serwis wymaga podania oznaczenia modelu i numeru fabrycznego urządzenia (Fabr./SN/Nr.). Obie te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej.

Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

Dalsze informacje można znaleźć w warunkach gwarancji dostarczonych wraz z urządzeniem.

Miele Sp. z o.o.
ul. Czerniakowska 87A
00-718 Warszawa
Tel. 22 335 00 00
www.miele.pl

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Niemcy

M 7244 TC

pl-PL

M.-Nr 12 630 750 / 01