

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję.

Zachować niniejszą instrukcję.



Zwróć uwagę:

Ten symbol podkreśla ważne porady i informacje dla użytkownika.

- Niniejsza kuchenka mikrofalowa przeznaczona jest wyłącznie do podgrzewania i gotowania produktów spożywczych i napojów. Suszenie jedzenia, suszenie odzieży lub nagrzewanie poduszek do terapii ciepło-zimno, kapci, gabek, wilgotnych ubrań, itp. może spowodować obrażenia i ryzyko pożaru. Nie należy jej używać do innych celów ani też w jakikolwiek sposób modyfikować bądź naprawiać. Kuchenka mikrofalowa nie została zaprojektowana do użytku wewnątrz mebli lub w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do użytkowania kuchenki, należy się upewnić czy przybory kuchenne i naczynia są odporne na mikrofałę (patrz paragraf „Zalecane naczynia”).
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek opiekacza nie stosować detergentów ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogłyby uszkodzić ich powierzchnię i spowodować pęknięcie.
- Wszystkie kuchenki mikrofalowe zostały przetestowane i zatwierdzone zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i zgodności elektromagnetycznej. Dla celów bezpieczeństwa producenci rozruszników serca zalecają pacjentom zachowanie odległości co najmniej 20 – 30 cm od włączonej kuchenki mikrofalowej, aby zapobiec możliwym zakłóceniom działania rozrusznika. Jeżeli z jakiegokolwiek powodu zachodzą podejrzenia o występowanie zakłóceń, należy natychmiast wyłączyć kuchenkę i skontaktować się z producentem rozrusznika.
- W razie przegrzania (wydłużony czas użytkowania, użytkowanie pustej kuchenki, itp.), kuchenka może zostać wyłączona przez termostat bezpieczeństwa. Po schłodzeniu kuchenka powróci do prawidłowego działania.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano użycia w: pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepu, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach agroturystycznych, ho-

telach, motelach i innych obiektach rekreacyjnych, wynajmowanych pokojach.

- Urządzenie należy ustawić i uruchomić z jego tylną częścią przystawioną do ściany.
- Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia może się zdarzyć, że przez około 10 minut wydobywać się z niego będzie zapach „nowości” lub niewielka ilość dymu. Spowodowane jest to jedynie obecnością substancji zabezpieczających umieszczonych na opornikach.



Uwaga!

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń może spowodować obrażenia lub uszkodzenie urządzenia.

- **Uwaga!** Jeżeli drzwiczki lub uszczelki są uszkodzone, kuchenki nie należy używać, dopóki doświadczony technik (przeszkolony przez producenta lub przez Punkt Obsługi Klienta sprzedawcy) nie dokona naprawy.
- **Uwaga!** Osoby nieposiadające odpowiedniego przygotowania narażają się na niebezpieczeństwo wykonując czynności związane z konserwacją i naprawą, które wymagają zdjęcia części zabezpieczających przed mikrofalami.
- **Uwaga!** Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, pod warunkiem, że będą uważnie nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i o ryzyku z nim związanym. Należy pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są

stale nadzorowane. Trzymać urządzenie i kabel zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.

- Nie włączać kuchenki, jeśli jakikolwiek przedmiot znajduje się między jej frontową częścią a drzwiczkami. Utrzymywać zawsze w czystości wewnętrzną stronę drzwiczek, używając do ich czyszczenia wilgotnej szmatki oraz nieściernych detergentów. Nie pozwalać na gromadzenie się brudu lub resztek jedzenia między frontową częścią kuchenki a drzwiczkami.
- Nie wkładać gorącego talerza obrotowego do wody. Szok termiczny mógłby spowodować jego pęknięcie.
- W przypadku używania funkcji „Tylko MIKROFALE” oraz funkcji „ŁĄCZONEJ Z MIKROFALAMI”, kuchenki nie należy wstępnie podgrzewać (bez produktów spożywczych) ani też włączać jej, kiedy jest pusta, ponieważ mogłoby to spowodować powstawanie iskier.
- Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej powierzchni, co z kolei może mieć negatywny wpływ na okres eksploatacji urządzenia i być źródłem niebezpieczeństw.
- Do gotowania z wykorzystaniem mikrofal nie należy używać metalowych naczyń na produkty spożywcze i napoje, z wyjątkiem zestawu do gotowania na parze i talerza do pizzy, będących na wyposażeniu kuchenki mikrofalowej.
- Nie używać zestawu do gotowania na parze w celu gotowania jaj w skorupce.



Ryzyko oparzenia!

Brak przestrzegania ostrzeżeń może spowodować oparzenia.

- **Uwaga!** Jeżeli urządzenie jest włączone w funkcji łączonej, dzieci mogą go używać wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej z powodu wysokich temperatur.
- Jeżeli zauważy się dym wydobywający się z kuchenki, należy wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z gniazdka nie otwierając drzwiczek w celu stłumienia ewentualnych płomieni.
- Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Aby uniknąć przegrzania i w konsekwencji ryzyka pożaru, zaleca się kontrolowanie kuchenki w trakcie gotowania potraw w pojemnikach plastikowych, kartonowych lub wykonanych z innego łatwopalnego materiału, lub też w razie podgrzewania niewielkich ilości żywności.
- **Uwaga!** Nie podgrzewać płynów lub in-

nych produktów spożywczych znajdujących się w zamkniętych opakowaniach, które mogłyby wybuchnąć. Nie gotować ani nie podgrzewać w kuchence jaj w skorupce, ponieważ mogłyby wybuchnąć również po zakończeniu gotowania.

- **Uwaga!** W trakcie działania urządzenie nagrzewa się. Nie umieszczać żadnego przedmiotu na kuchence w trakcie jej użytkowania. Nie dotykać elementów podgrzewających umieszczonych wewnątrz kuchenki.
- W trakcie podgrzewania płynów (wody, kawy, mleka, itp.) może się zdarzyć, że w wyniku opóźnionego wrzenia zawartość zacznie nagle wrzeć i gwałtownie się wylewać powodując oparzenia. Aby temu zapobiec, przed przystąpieniem do podgrzewania płynów, należy włożyć do pojemnika plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę. Należy zawsze zachować ostrożność dotykając pojemnika.
- Nie podgrzewać likierów o wysokim procencie zawartości alkoholu ani dużych ilości oleju, ponieważ mogłyby się zapalić.
- Po podgrzaniu potraw przeznaczonych dla niemowląt (znajdujących się w butelkach lub słoiczkach), w celu uniknięcia oparzeń, należy potrząsnąć pojemnikami lub wymieszać ich zawartość oraz skontrolować temperaturę przed spożyciem. Potrząśnięcie lub wymieszanie zaleca się również w celu zapewnienia jednakowej temperatury. W razie stosowania sprzedawanych na rynku sterylizatorów do butelek, przed włączeniem kuchenki należy ZAWSZE sprawdzić czy pojemnik został napełniony ilością wody zalecaną przez producenta.
- **Uwaga!** Gdy urządzenie jest włączone, drzwiczki i zewnętrzne powierzchnie mogą się bardzo nagrzewać.
- Podczas gotowania powstaje para w wysokiej temperaturze. W czasie otwierania drzwiczek kuchenki i zestawu do gotowania na parze, należy zachować ostrożność, aby uniknąć oparzenia na skutek gwałtownego wydostania się pary.



Niebezpieczeństwo!

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń może spowodować obrażenia stwarzające zagrożenie dla życia, na skutek porażenia prądem elektrycznym.

- Nie włączać kuchenki, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, ponieważ mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien go wymienić producent, jego serwis techniczny lub osoba posiadająca podobne uprawnienia, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.

DANE TECHNICZNE

MW42FSR

wymiary (LxPxH): 550x530x360mm
komora (LxPxH): 400x385x265mm 40-42L
średnica talerza: 36cm
ciężar: 20.5Kg

MW30FSR / MW30F

wymiary (LxPxH): 520x520x320mm
komora (LxPxH): 335x245x350mm 28-30L
średnica talerza: 31.5cm
ciężar: 18.5Kg

Pozostałe dane znajdują się na tabliczce znamionowej kuchenki, umieszczonej na urządzeniu.

Moc wyjściowa

Moc wyjściowa niniejszej kuchenki wyrażona w jednostkach WAT podana jest na tabliczce znamionowej urządzenia pod nazwą MICRO OUTPUT. Korzystając z tabel należy zawsze odnosić się do mocy kuchenki! Informacje o niej przydadzą się przy wyborze przepisów przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych, dostępnych w sprzedaży.



W niektórych modelach maksymalna moc wyjściowa w WAT podana jest także obok symbolu umieszczonego na drzwiczkach.



Niniejsze urządzenie jest zgodne z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej oraz z Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkt zaklasyfikowano do Grupy 2, Klasy B urządzeń ISM. Grupa 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM (przemysłowe, naukowe lub medyczne), w których częstotliwość radiowa generowana jest w sposób zamierzony i/lub używana jest w postaci emisji elektromagnetycznych przeznaczonych do obróbki materiałów, jak również urządzenia do elektroerozji.

Klasa B obejmuje urządzenia przeznaczone do użytku domowego lub do pomieszczeń bezpośrednio podłączonych do sieci niskiego napięcia w celu zasilania budynków przeznaczonych do użytku domowego.

UTYLIZACJA



Zgodnie z dyrektywą Europejską 2002/96/WE, urządzenie nie może być utylizowane z odpadami domowymi, lecz oddane do oficjalnego ośrodka segregacji odpadów.

OPIS KUCHENKI I PANELU PRZYCISKÓW POLECEŃ

- A Grzałka grilla
- B Obrotowy wspornik do różna obrotowego (tylko w niektórych modelach)
- C Pokrywka wylotu mikrofal
- D Wylot gorącego powietrza
- E Wewnętrzna strona drzwiczek
- F Kratka z podwójną funkcją niska/wysoka
- G Talerz obrotowy
- H Podstawa talerza obrotowego
- I Element napędowy talerza obrotowego
- L Zestaw do gotowania na parze (tylko w niektórych modelach)
- M Talerz do grillowania/pizzy (tylko w niektórych modelach)
- N Rożen obrotowy (tylko w niektórych modelach)
- O Wspornik do różna obrotowego (tylko w niektórych modelach)
- P Uchwyt do wyciągania różna (tylko w niektórych modelach)
- Q Lampka komory kuchenki

1. Wyświetlacz czasu i funkcji:



2. Przycisk FUNCTION: wybór funkcji
3. Przycisk TEMP. °C: regulacja temperatury termoobiegu
4. Przycisk : przycisk funkcji programowanej
5. Przycisk START: rozpoczęcie gotowania i szybkiego podgrzewania

6. Przycisk POWER LEVEL: wybór poziomu mocy mikrofal

	(MW42FRS)	(MW30FSR MW30F)
P20 =	200W	180W
P25 =	250W	225W
P30 =	300W	270W
P50 =	500W	450W
P70 =	700W	630W
P80 =	800W	720W
P100 =	1000W	900W
7. Przycisk / : wybór gotowania z talerzem do grillowania/pizzy lub zestawem do gotowania na parze
8. Przycisk STOP: zatrzymanie gotowania i kasowanie ustawień
9. Pokrętko TIME ADJUST: ustawianie aktualnej godziny i czasu gotowania

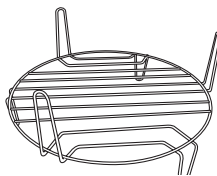
INSTALACJA I PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Wyjąć kuchenkę z opakowania, usunąć zabezpieczenie zawierające talerz obrotowy (G), odpowiednią podstawkę (H/I) i wszystkie akcesoria. Sprawdzić czy podstawka (H/I) została prawidłowo włożona do jej gniazda w środku talerza obrotowego.
 - Wyczyścić wnętrze kuchenki wilgotną i miękką szmatką.
 - Sprawdzić czy nie ma uszkodzeń spowodowanych transportem, a zwłaszcza czy drzwiczki prawidłowo się otwierają i zamykają.
 - Ustawić urządzenie na stabilnej płaszczyźnie o wysokości przynajmniej 85 cm, poza zasięgiem dzieci, gdyż drzwiczki kuchenki mogą nagrzewać się do wysokich temperatur podczas gotowania.
 - Po ustawieniu urządzenia na powierzchni roboczej należy sprawdzić czy zachowano odległość około 5 cm między powierzchnią obudowy urządzenia, bocznymi ściankami a tylną częścią oraz wolną przestrzeń co najmniej 30 cm nad kuchenką.
 - Nie zasłaniać otworów wlotu powietrza.
A zwłaszcza nie kłaść niczego na kuchenke i sprawdzać czy szczeliny wylotu powietrza i pary (znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia) są zawsze wolne.
 - Na środku gniazda ustawić podstawkę (H/I) i umieścić na niej talerz obrotowy (G).
Podstawka (H/I) powinna się znajdować w odpowiednim gnieździe pośrodku talerza obrotowego.
- i** **Zwróć uwagę:** nie należy umieszczać kuchenki nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu (na przykład nad lodówką).
- Podłączyć urządzenie tylko do gniazdek o natężeniu nie mniejszym niż 16A. Ponadto, należy sprawdzić czy również wyłącznik główny w mieszkaniu ma minimalne obciążenie

16A, aby uniknąć jego nagłej interwencji w trakcie działania kuchenki.

- Ustawić urządzenie w taki sposób, by wtyczka i gniazdko były łatwo dostępne także po zakończeniu instalacji.
- Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej kuchenki i czy gniazdko jest prawidłowo uziemione: Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania tego przepisu.
- Większość nowoczesnych urządzeń elektronicznych (telewizory, radia, wieże stereo, itp.) posiadają zabezpieczenia przed sygnałami radiowymi (RF). Jednakże, niektóre urządzenia elektroniczne mogą nie posiadać zabezpieczeń przed sygnałami radiowymi pochodzącymi z kuchenki mikrofalowej. Zaleca się zachowanie odległości co najmniej 1 – 2 metrów między takimi urządzeniami a włączoną kuchenką.

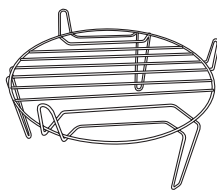
DOSTARCZANE AKCESORIA



Kratka z podwójną funkcją niska/wysoka (F)

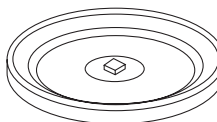
Kratka w niskiej pozycji:

Używana jest w funkcji termoobiegu do wszystkich rodzajów gotowania tradycyjnego, a w szczególności do pieczenia ciast.



Kratka w wysokiej pozycji:

Używana jest w funkcji grill do szybkiego gotowania mięs.



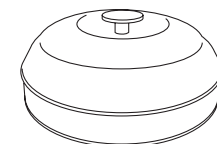
Talerz obrotowy (G)

Talerz obrotowy wykorzystany jest we wszystkich funkcjach.



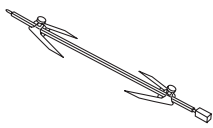
Talerz do grillowania/pizzy (M)

(tylko w niektórych modelach)
Wykorzystywany jest do funkcji pizza.

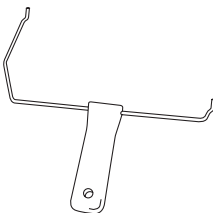


Zestaw do gotowania na parze (L)

(tylko w niektórych modelach)
Używany jest do funkcji gotowania na parze.



Rożen obrotowy (N) (tylko w niektórych modelach)
Pozwala na automatyczne obroty rożna podczas pieczenia.



Uchwyt do wyciągania rożna (P) (tylko w niektórych modelach)
Pozwala na łatwe i bezpieczne wyciągnięcie rożna po zakończeniu pieczenia.

ZALECANE NACZYNIA

Wykorzystując funkcje: tylko mikrofałe oraz mikrofałe w połączeniu, można używać wszelkiego rodzaju naczyń szklanych (najlepiej z żaroodpornego materiału), ceramicznych, porcelanowych czy z terakoty pod warunkiem, że są one pozbawione dekoracji lub metalowych części (złożone brzozy, uchwyty, nożyki). Można używać również pojemników plastikowych odpornych na działanie ciepła, lecz wyłącznie w przypadku gotowania z użyciem funkcji „tylko mikrofałe”. W każdym razie, jeżeli ma się wątpliwości co do użycia

danego pojemnika, można wykonać następującą prostą próbę: włożyć pusty pojemnik do kuchenki na 60 sekund przy maksymalnym poziomie mocy (funkcja „tylko mikrofałe”). Jeżeli pojemnik pozostanie zimny lub jedynie lekko się podgrzeje, oznacza to, że przystosowany jest do gotowania w kuchenke mikrofalowej. Jeżeli jednak będzie bardzo gorący (lub jeśli pojawią się iskry), pojemnik jest nieodpowiedni. W przypadku krótkiego czasu podgrzewania jako podstawki można także użyć papierowych serwetek, kartonowych tacek i plastikowych talerzy jednorazowego użytku. Jeśli chodzi o kształt i wymiary naczyń, powinny one umożliwiać ich swobodne obracanie się. Do gotowania w kuchenke mikrofalowej nie nadają się wszelkiego rodzaju naczynia metalowe, drewniane, wiklinowe czy kryształowe. Należy pamiętać, że ponieważ mikrofałe podgrzewają jedzenie a nie naczynie, można gotować jedzenie bezpośrednio w naczyniu, w którym zostanie ono podane i w ten sposób uniknąć użycia i czyszczenia garnków. Należy jednak pamiętać, że bardzo gorące jedzenie może przekazać ciepło naczyniu powodując konieczność użycia uchwytów. Jeżeli urządzenie ustawione jest na gotowanie z użyciem funkcji Grill, Termoobieg lub Rożen, można używać wszystkich rodzajów pojemników przeznaczonych do kuchenek. W każdym razie, należy przestrzegać wskazówek podanych w poniższej tabeli:

Funkcja	Szko	Pyrex	Szko ceramiczne	Terakota	Folia aluminiowa	Plastik	Papier lub karton	Pojemniki metalowe
Mikrofałe Rozmrażanie Gotowanie na parze (tylko w niektórych modelach)	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	TAK	TAK	NIE
Mikrofałe + grill Mikrofałe + termoobieg Pizza Śniadanie	NIE	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	NIE	NIE
Grill Termoobieg Rożen obrotowy (tylko w niektórych modelach)	NIE	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	TAK

ZASADY I OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA KUCHENKI

Mikrofałe to promieniowanie elektromagnetyczne występujące również w przyrodzie w postaci fal świetlnych (na przykład

światło słoneczne), które w kuchenke przechodzą przez żywność we wszystkich kierunkach i podgrzewają cząsteczki wody, tłuszczu i cukru. Ciepło powstaje bardzo szybko jedynie w produktach spożywczych, natomiast pojemnik nagrzewa się

tylko pośrednio wskutek przechodzenia nań ciepła z gorącej żywności. Zapobiega to przywieraniu jedzenia do pojemnika i dlatego w czasie procesu gotowania można używać niewielkich ilości tłuszczu (lub nie używać go wcale). Właśnie z powodu niskiej zawartości tłuszczu gotowanie w kuchenke mikrofalowej uznaje się za bardzo zdrowe i dietetyczne. Ponadto, w porównaniu do systemów tradycyjnych gotowanie odbywa się w niższej temperaturze, dzięki czemu pokarm nie ulega odwodnieniu, nie traci swoich składników odżywczych i w większym stopniu zachowuje smak.

Podstawowe zasady prawidłowego gotowania w kuchenke mikrofalowej

- Gotowanie jest ściśle związane z wielkością i stopniem jednorodności produktów spożywczych, które pragniemy ugotować: potrawka ugotuje się szybciej aniżeli pieczeń, ponieważ składa się z mniejszych i jednakowych kawałków mięsa. Aby ustawić prawidłowo czas korzystając z tabeli podanych w dalszej części instrukcji, należy pamiętać, że przy zwiększeniu ilości jedzenia należy także proporcjonalnie wydłużyć czas gotowania i odwrotnie. Ważne jest przestrzeganie czasu "odpoczynku": przez czas odpoczynku rozumie się czas, w którym po zakończeniu gotowania potrawę należy pozostawić, aby umożliwić dodatkowe rozprzestrzenienie się w niej ciepła. Na przykład temperatura mięsa w trakcie czasu odpoczynku wzrośnie o około 5 - 8°C. Potrawę można na okres czasu odpoczynku pozostawiać również poza kuchenką.
- Jedną z podstawowych czynności, którą należy wykonać, jest wielokrotne mieszanie podczas gotowania: służy to wyrównaniu temperatury i skróceniu czasu gotowania.
- Zaleca się także przewracanie jedzenia podczas gotowania: dotyczy to zwłaszcza mięsa zarówno w dużych kawałkach (pieczenie, kurczak w całości ...) jak i w małych (piersi z kurczaka, potrawka ...).
- Produkty spożywcze ze skórą, łupiną lub w błonie (na przykład: jabłka, ziemniaki, pomidory, parówki, ryby) należy nakłuć w kilku miejscach widelcem, aby mogła z niej uchodzić para wodna, a skórka lub łupina nie uległy rozerwaniu
- W przypadku gotowania wielu porcji tej samej potrawy, na przykład gotowanych w wodzie ziemniaków, należy ułożyć je w kształcie pierścienia w żaroodpornym naczyniu, aby uzyskać jednakową temperaturę
- Im niższa temperatura jedzenia wkładanego do kuchenki mikrofalowej, tym dłuższy wymagany czas gotowania. Produkty spożywcze w temperaturze pokojowej gotuje się szybciej niż żywność z lodówki.
- Należy gotować z pojemnikiem umieszczonym zawsze pośrodku talerza obrotowego.

- Powstawanie skroplin wewnątrz kuchenki, w pobliżu drzwiczek i wylotów powietrza jest zjawiskiem całkowicie normalnym. Aby zmniejszyć jego ilość, należy przykryć potrawę przezroczystą folią, papierem do pieczenia, szklanymi pokrywkami lub po prostu odwróconym talerzem. Ponadto, produkty spożywcze zawierające wodę (np. warzywa) gotuje się lepiej, jeśli je przykryjemy. Przykrycie produktów spożywczych umożliwia poza tym utrzymanie w czystości wnętrza kuchenki. Należy stosować przezroczystą folię przeznaczoną do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- W kuchenke mikrofalowej nie gotować jajek w skorupkach: ciśnienie powstające wewnątrz kuchenki mogłoby spowodować ich wybuchnięcie również po zakończeniu gotowania. Nie podgrzewać już ugotowanych jajek, chyba że chodzi o jajecznicę.
- Przed przystąpieniem do podgrzewania lub gotowania w kuchenke potraw w hermetycznych lub zamkniętych pojemnikach, należy pamiętać o ich otwarciu. Ciśnienie wewnątrz pojemnika mogłoby wzrosnąć powodując jego wybuchnięcie również po zakończeniu gotowania.

JAK PROGRAMOWAĆ ZEGAR

Kiedy urządzenie po raz pierwszy podłączamy do domowej instalacji elektrycznej lub po chwilowym braku prądu, na wyświetlaczu pojawi się przez 2-3 sekundy komunikat powitalny 'delo' i następnie pojawią się cztery poziome kreski (---:--). Aby ustawić aktualną godzinę, należy postępować według poniższych wskazówek:

- Trzymać wciśnięty przycisk FUNCTION (2) (rys. 1) do momentu, gdy na wyświetlaczu zaświeci się ikona .
- Na wyświetlaczu zaczną migać godziny (rys. 2).
- Przekręcić pokrętkę TIME ADJUST (9) (rys. 3) w celu ustawienia żądanej godziny (na przykład 13) (rys. 4).
- Wcisnąć przycisk START (5) (rys. 5). Na wyświetlaczu zaczną migać minuty (rys. 6).
- Ustawić żądane minuty (rys. 7), przekręcając pokrętkę TIME ADJUST (9) (rys. 3).
- Wcisnąć przycisk START (5) (rys. 5). Wyświetlacz pokaże ustawiony czas (rys. 8). Aby zmienić ustawiony wcześniej czas, należy rozpocząć ponowne ustawianie czasu według podanych wyżej wskazówek.

JAK PROGRAMOWAĆ GOTOWANIE

- Wcisnąć przycisk FUNCTION (2) (rys. 1) i wybrać żądaną funkcję, która zostanie wyświetlona przy użyciu odpowiednich symboli umieszczonych w dolnej części wyświetlacza. Dostępne są następujące funkcje:



Mikrofale



Rozmrażanie



Grill



Termoobieg



Mikrofale + grill



Mikrofale + termoobieg



Rożen obrotowy (tylko w niektórych modelach)

- Ustawić żądany czas gotowania, przekręcając pokrętkę TIME ADJUST (9) (rys. 3). W celu ustawienia czasu, należy zawsze sprawdzić tabele gotowania.



Zwróć uwagę: można zmienić ustawiony czas również w trakcie gotowania; wystarczy przerywać na chwilę gotowanie poprzez wciśnięcie przycisku STOP (8) (rys. 9) jeden raz lub otwarcie drzwiczek kuchenki.

- W funkcjach tylko Mikrofale, połączonej Mikrofale + Grill, Mikrofale + Termoobieg, należy zawsze wybrać poziom mocy mikrofal, wciskając kilka razy przycisk POWER LEVEL (6) (rys. 10) do momentu, gdy zacznie migać żądana moc, wyrażoną w procentach i znajdującą się w centralnej części wyświetlacza (rys. 11). W celu ustawienia mocy, należy zawsze sprawdzić tabele gotowania.



Zwróć uwagę: w przypadku funkcji automatycznego rozmrażania nie trzeba wybierać poziomu mocy mikrofal.



Zwróć uwagę: ustawioną moc można zmienić również w trakcie gotowania wciskając przycisk POWER LEVEL (6) (rys. 10). Jedno wciśnięcie przycisku wyświetli aktualny poziom mocy, kolejne wciśnięcia pozwolą na zmianę mocy.

- W funkcjach tylko Termoobieg i połączonej Mikrofale + termoobieg, wcisnąć kilka razy przycisk TEMP. °C (3) (rys. 12) w celu ustawienia żądanej temperatury (rys. 13). W celu ustawienia temperatury, należy zawsze sprawdzić tabele gotowania.



Zwróć uwagę: po ustawieniu czasu gotowania, można zmienić temperaturę gotowania, wciskając przycisk TEMP. °C (3) (rys. 12). Jedno wciśnięcie przycisku wyświetli ustawioną temperaturę, kolejne wciśnięcia umożliwią jej zmianę.

- Należy uruchomić proces gotowania przy pomocy przycisku START (5) (rys. 5). Na wyświetlaczu pojawi się czas brakujący do zakończenia gotowania.



Zwróć uwagę: jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny nie

rozpocznie się gotowania, wszystkie ustawienia zostaną automatycznie skasowane po upływie 2 minut.



Zwróć uwagę: tylko w funkcjach Termoobieg i połączonej Mikrofale + Termoobieg: w fazie wstępnego nagrzewania kuchenki, wyświetlacz wyświetli żądaną temperaturę. Po osiągnięciu ustawionej temperatury, na wyświetlaczu pojawi się czas brakujący do zakończenia gotowania.

- Na zakończenie gotowania urządzenie wyda trzy krótkie sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis "End" (rys. 14). Otworzyć drzwiczki i wyjąć potrawę. Po wciśnięciu przycisku STOP (8) (rys. 9) lub po upływie 3 minut od zakończenia gotowania wyświetlacz wyświetli aktualną godzinę.



Zwróć uwagę: można kontrolować przebieg gotowania w każdym momencie, otwierając drzwiczki i sprawdzając potrawę. W ten sposób przerwana zostaje emisja mikrofal i działanie kuchenki, które należy przywrócić po zamknięciu drzwiczek i wciśnięciu przycisku START (5) (rys. 5).



Zwróć uwagę: jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny należy przerwać gotowanie bez otwierania drzwiczek, wystarczy wcisnąć przycisk STOP (8) (rys. 9).



Zwróć uwagę: aby zakończyć gotowanie, należy natomiast postępować według poniższych wskazówek: Jeżeli drzwiczki kuchenki są otwarte, wcisnąć raz przycisk STOP (8) (rys. 9). Jeżeli drzwiczki są zamknięte, a gotowanie jest w toku, dwukrotnie wcisnąć przycisk STOP (8) (rys. 9).

Na wyświetlaczu ponownie wyświetli się aktualna godzina.



Zwróć uwagę: podczas gotowania z funkcjami tylko Termoobieg i połączonej Mikrofale + Termoobieg, można sprawdzać ustawioną uprzednio temperaturę, wciskając przycisk TEMP. °C (3) (rys. 12) (po 2 sekundach wyświetlacz powróci do wyświetlania czasu brakującego do zakończenia gotowania).

Blokada talerza obrotowego

Aby umożliwić użycie prostokątnych foremek lub brytfanek (które nie mogą obracać się wewnątrz kuchenki), można zablokować obroty talerza obrotowego (G) w funkcji Termoobiegu. Należy wykonać następujące czynności:

- Wybrać funkcję Termoobieg poprzez wciśnięcie przycisku FUNCTION (2) (rys. 1).
- Trzymać wciśnięty przycisk STOP (8) (rys. 9) przez 2-3 sekundy, na wyświetlaczu pojawi się symbol blokady talerza obrotowego (rys. 15) i usłyszysz sygnał dźwiękowy.

- Zakończyć programowanie gotowania i uruchomić proces poprzez wciśnięcie przycisku START (5) (rys. 5): talerz nie będzie się obracał.

Po zakończeniu gotowania obrotowy talerz zostanie odblokowany automatycznie.



i Zwróć uwagę: podczas gotowania lampka komory kuchenki (Q) pozostanie wyłączona. W celu sprawdzenia stanu gotowania, należy otworzyć drzwiczki kuchenki.

SZYBKE PODGRZEWANIE

Funkcja ta jest bardzo pomocna przy podgrzewaniu niewielkich ilości produktów spożywczych lub napojów. Wcisnąć dwa razy przycisk START (5) (rys. 5). Kuchenka pracować będzie przez 2 minuty na maksymalnej mocy. Szybkie podgrzewanie jest także użyteczne w przypadku kończenia gotowania.

ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Kuchenka wyposażona jest w urządzenie zabezpieczające, które uniemożliwia niezamierzone/przypadkowe włączenie kuchenki przez dzieci. Aby włączyć zabezpieczenie:

- Wcisnąć przycisk STOP (8) (rys. 9) i trzymać wciśnięty przez 3 sekundy.
- Pojawi się długi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wyświetli się ikona : kuchenki nie będzie można włączyć.
- Aby usunąć wcześniej wprowadzone zabezpieczenie, należy trzymać wciśnięty przycisk STOP (8) (rys. 9), przez 3 sekundy.

FUNKCJA OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Rozwój technologiczny wymaga zwiększania co roku produkcji energii elektrycznej. Przekłada się to na coraz większe zanieczyszczenie środowiska na skutek zwiększenia ilości substancji zanieczyszczających (CO₂, siarka, itp.) oraz wykorzystania nieodnawialnych zasobów naturalnych (węgiel, gaz, ropa naftowa). Oszczędność energii przy ograniczeniu marnotrawstwa energii elektrycznej (np. poprzez zmniejszenie zużycia energii przez urządzenia w pozycji spoczynku) to istotne źródło odnawialnej "wirtualnej" energii, natychmiast dostępnej dla wszystkich. W celu obniżenia zużycia energii elektrycznej przez kuchenkę w okresie, gdy nie działa.

- Wcisnąć przycisk POWER LEVEL (6) (rys. 10) i trzymać wciśnięty przez 2-3 sekundy. Kuchenka wyda sygnał dźwiękowy.
- Jeżeli nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, wyświetlacz wyłączy się automatycznie po upływie 10 minut (ustawienia zegara zostaną zachowane). Wyświetlacz pokaże przesuwający się myślnik '-'.
 W tym celu należy nacisnąć przycisk POWER LEVEL (6) i trzymać go wciśniętym przez 2-3 sekundy.

- Jeśli drzwiczki pozostają otwarte przez ponad 10 minut, lampka komory kuchenki (Q) wyłączy się automatycznie.
- W celu ponownego włączenia wyświetlacza należy wcisnąć dowolny przycisk.
- W celu wyłączenia funkcji oszczędności energii i wyświetlenia godziny, należy trzymać wciśnięty przycisk POWER LEVEL (6) (rys. 10) przez 2-3 sekundy; kuchenka wyda jeden krótki sygnał dźwiękowy.

ROZMRAŻANIE

- Żywność zamrożoną w torebkach, w plastikowej folii lub w opakowaniu fabrycznym można umieścić bezpośrednio w kuchence pod warunkiem, że opakowania nie zawierają żadnych metalowych elementów (np. zatrzasków czy zszywaczy).
- Produkty spożywcze, takie jak warzywa czy ryby, nie wymagają całkowitego rozmrożenia przed rozpoczęciem gotowania.
- Potrawy w sosie, sos ragù i mięso duszone rozmrażają się łatwiej i szybciej, jeżeli od czasu do czasu przemiesza się je, przewróci i/lub rozdzieli.
- Podczas rozmrażania mięso, ryby i owoce tracą płyny. Dlatego zaleca się ich rozmrażanie w naczyniu.
- Zaleca się wkładanie poszczególnych kawałków mięsa do osobnych woreczków przed ich umieszczeniem w zamrażarce. Zaoszczędzi to wiele czasu w trakcie ich przyrządzania.
- Natychmiast po zakończeniu rozmrażania, a przed rozpoczęciem gotowania, należy przestrzegać czasu odpoczynku: przez czas odpoczynku rozumie się czas, w którym produkt spożywczy należy pozostawić, aby umożliwić dodatkowe rozprzestrzenienie się w nim ciepła.

PODGRZEWANIE

Podgrzewanie potraw to funkcja, w której kuchenka mikrofalowa w pełni wykazuje swoją przydatność i skuteczność.

W porównaniu bowiem z metodami tradycyjnymi użycie mikrofal pozwala zaoszczędzić czas i tym samym energię elektryczną.

- Zaleca się podgrzewanie żywności (zwłaszcza zamrożonej) co najmniej do temperatury 70°C (musi parzyć!). Potrawy nie można jeść od razu, ponieważ jest zbyt gorąca, ale zapewnimy jej całkowitą sterylizację.
- Aby podgrzać potrawy już ugotowane lub zamrożone, należy zawsze przestrzegać następujących zasad:
 - wyjąć potrawę z metalowych pojemników;
 - przykryć ją przezroczystą folią (odpowiednią do użytku w kuchenkach mikrofalowych) lub papierem kuchennym; w ten sposób zachowa cały swój naturalny smak, a kuchenka pozostanie czysta; można ją przykryć również odwróconym talerzem;

- o ile to możliwe, należy ją często mieszać lub obracać, aby przyspieszyć i ujednolicić proces podgrzewania;
- należy z ostrożnością stosować czas podany na opakowaniu i pamiętać, że w pewnych warunkach czas podany na opakowaniu należy wydłużyć.
- Potrawy zamrożone należy rozmrozić przed rozpoczęciem podgrzewania. Im niższa temperatura początkowa potrawy, tym więcej czasu potrzeba na jej podgrzanie.

PRZYGOTOWANIE PRZYSTAWEK, PIERWSZYCH DAŃ

Żupy ogólnie wymagają mniejszej ilości wody, ponieważ parowanie w kuchenke mikrofalowej jest raczej niewielkie.

Sól należy dodawać dopiero pod koniec gotowania lub w czasie odpoczynku ze względu na jej właściwości odwadniające.

Prawdą jest, że czas potrzebny do ugotowania ryżu w kuchenke mikrofalowej (podobnie zresztą jak makaronu) jest mniej więcej taki sam, jak podczas tradycyjnego gotowania.

Zaletą przyrządzania risotto w kuchenke mikrofalowej jest to, że nie trzeba go stale mieszać (wystarczy 2 – 3 razy zamieszać).

PRZYGOTOWANIE MIĘSA

Gotowanie jest ściśle uzależnione od wielkości i jednorodności produktów spożywczych przeznaczonych do gotowania: szaszłyki wymagają mniej czasu niż pieczeń, ponieważ składają się z niewielkich i jednakowych kawałków mięsa.

Aby pieczeń, kurczak i szaszłyki były bardziej delikatne, zaleca się wlanie na początku gotowania 1/2 szklanki wody.

PRZYGOTOWANIE DODATKÓW I WARZEW

Warzywa przygotowane w kuchenke mikrofalowej zachowują swój kolor i wartości odżywcze w większym stopniu aniżeli przy zastosowaniu tradycyjnej metody gotowania. Przed rozpoczęciem gotowania należy je umyć i oczyścić. Większe warzywa pokroić na jednakowe kawałki. Na każde 500 g warzyw należy wlać około 5 łyżek wody (warzywa łykowate wymagają większej ilości wody). Warzywa gotowane przy użyciu funkcji tylko Mikrofałe należy zawsze przykryć przeźroczystą folią przeznaczoną do użycia w kuchenkach mikrofalowych. Wymieszać przynajmniej jeden raz w połowie gotowania i dopiero na końcu dodać odrobinę soli.

i **Zwróć uwagę:** czasy podane w tabeli mają charakter czysto orientacyjny i uzależnione są od wagi i temperatury początkowej produktu spożywczego, jak również od jego konsystencji i struktury.

PRZYGOTOWANIE RYB

Ryby pieką się szybko i z doskonałym rezultatem.

Można dodać odrobinę masła bądź oleju (lub nie dodawać niczego). Przykryć przeźroczystą folią. Oczywiście ewentualną

skórkę należy naciąć; filety powinny być regularnie rozmieszczone. Odradza się smażenie ryby panierowanej w jajku.

PIECZENIE CIAST I OWOCÓW

Ciasta rosną (przy zredukowanej mocy) szybciej niż w pieczeniu metodą tradycyjną.

Ponieważ nie powstaje na nich twarda powłoka, najlepiej posmarować ich powierzchnię kremem lub lukrem (np. czekoladowym); poza tym, po zakończeniu pieczenia należy zostawić je pod przykryciem, ponieważ wysychają szybciej aniżeli ciasta upieczone w tradycyjnej kuchenke.

W przypadku pieczenia owoców w skórce należy je nakłuć i przykryć: należy zachować czas odpoczynku (3 – 5 minut).

GOTOWANIE NA PARZE (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Funkcja ta przeznaczona jest do szybkiego gotowania wszystkich produktów spożywczych na parze, takich jak warzywa, ryby, itp.



Uwaga! ustawiać zestaw do gotowania na parze (L) zawsze na szklanym talerzu obrotowym (G). Upewnić się, że zestaw ustawiony jest dokładnie na środku talerza, aby uniknąć dotykania ścianek kuchenki podczas gotowania. Nieprzestrzeganie tych prostych norm może uszkodzić zestaw lub spowodować powstawanie iskier.

- Wlać 500 ml wody do plastikowego pojemnika, a następnie umieścić go na metalowej podstawie zestawu do gotowania na parze (rys. 16).
- Włożyć produkty spożywcze do zestawu do gotowania na parze, który następnie należy położyć na metalowej podstawie (rys. 17). Zamknąć zestaw metalową pokrywką, upewniając się, że jest ona prawidłowo nałożona.
- Wcisnąć przycisk (7) (rys. 18). Na wyświetlaczu wyświetli się ikona .
- Ustawić żądany czas gotowania, przekręcając pokrętkę TIME ADJUST (9) (rys. 3). W celu ustawienia czasu, należy zawsze sprawdzić tabele gotowania.

i **Zwróć uwagę:** można zmienić ustawiony czas również w trakcie gotowania; wystarczy przerywać na chwilę gotowanie poprzez wciśnięcie przycisku STOP (8) (rys. 9) jeden raz lub otwarcie drzwiczek kuchenki.

- Należy uruchomić proces gotowania przy pomocy przycisku START (5) (rys. 5).
- Na zakończenie gotowania urządzenie wyda trzy krótkie sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis "End" (rys. 14). Otworzyć drzwiczki i wyjąć potrawę. Po wciśnięciu przycisku STOP (8) (rys. 9) lub po upływie 3 minut od zakończenia gotowania wyświetlacz wyświetli aktualną godzinę.



Ryzyko oparzenia! w czasie gotowania, we wnętrzu zestawu powstaje para wodna o wysokiej temperaturze. W czasie otwierania pokrywy należy zachować ostrożność, aby uniknąć oparzenia na skutek gwałtownego wydostania się pary. Zestaw trzymać wyłącznie za plastikową podstawkę, a pokrywę podnosić za górny uchwyt unikając kontaktu z metalowymi częściami zestawu (rys. 19).

Użycie funkcji gotowania na parze

W zestawie do gotowania na parze produkty spożywcze gotują się dzięki wilgotnemu ciepłu wrzącej wody, lecz nie wchodząc w bezpośredni kontakt z wodą, co zmniejsza utratę składników odżywczych. W istocie, zestaw do gotowania na parze wyposażony jest w metalową pokrywę, przez którą mikrofałe nie przechodzą. Mikrofałe podgrzewają jedynie wodę znajdującą się w plastikowej części, a woda prowadzi do powstania pary, która z kolei gotuje produkty spożywcze.



Uwaga! Nie używać zestawu, jeżeli w pojemniku (puzystym) nie znajduje się co najmniej 500 ml wody, aby zapobiec uszkodzeniom lub wyładowaniom elektrycznym w zestawie go gotowania na parze. Jeżeli woda wyparuje w całości przed końcem gotowania, do pojemnika należy dolać dodatkowo 500 ml wody.



Uwaga! nie używać zestawu jeśli widoczne są uszkodzenia, zniszczenia lub odkształcenia.

Nigdy nie gotować bez pokrywy i metalowej podstawki.

Czasy podane w tabeli to czasy średnie i należy je ustawiać przestrzegając poniższych podstawowych zasad:

- czasy gotowania zależą od rozmiarów produktu spożywczego. Zatem, warzywa pokrojone na kawałki będą gotować się szybciej niż warzywa w całości.
- żywność o temperaturze pokojowej gotuje się szybciej niż żywność prosto z lodówki,
- rezultat gotowania potrawy zależy w każdym razie zawsze od jakości i świeżości jej podstawowego produktu.

Tabela czasów gotowania

Produkty spożywcze	Ilość	Czas gotowania
Marchewki	400 gr	20 minut
Cukinie	400 gr	12 minut
Kalaflor	450 gr	23 minut
Ziemniaki	500 gr	20 minut
Dzwonko łosiosa	350 gr	13 minut
Piersi z kurczaka	300 gr	13 minut

Metalowa podstawka wyposażona jest gumową uszczelkę na jej krawędzi (rys. 20). Uszczelka może być łatwo usunięta z zestawu w celu jego wymycia; po wymyciu musi być ona ponownie założona na zestaw.



Uwaga! nie używać zestawu bez gumowej uszczelki prawidłowo założonej na krawędzi metalowej podstawki (jej brak może uszkodzić zestaw lub spowodować powstawanie isker).

PIECZENIE PIZZY (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Funkcja ta umożliwi pieczenie/podgrzewanie dostępnych w sprzedaży wszystkich produktów mrożonych należących do kategorii przekąsek, na przykład: chleb, słone przekąski, małe pizze, ciasta słone, hamburgery z aromatami, ziemniaki „duchesse”, różnego typu ciastka francuskie, słodkie bułki, itp.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów należy pamiętać o poniższych prostych zasadach/ogólnych zaleceniach:

- Specjalny talerz do grillowania/pizy (M) należy podgrzać przed rozpoczęciem pieczenia. Czynność tę kuchenka wykona automatycznie po ustawieniu programu i wciśnięciu przycisku START (5) (rys. 5).
- Zawsze przed rozpoczęciem pieczenia sprawdzić w tabeli, do której kategorii należy produkt spożywczy, który chce się ugotować.

Należy wykonać następujące czynności:

- Wcisnąć przycisk  (7) (rys. 18). Na wyświetlaczu wyświetli się ikona .
- Ustawić żądany czas gotowania, przekręcając pokrętkę TIME ADJUST (9) (rys. 3). W celu ustawienia czasu, należy zawsze sprawdzić tabele gotowania.
- Włożyć talerz do grillowania/pizy (M) (po ewentualnym jego natłuszczeniu) do kuchenki, bezpośrednio na talerz obrotowy (G), zamknąć drzwiczki i wcisnąć przycisk START (5) (fig. 5). Kuchenka automatycznie będzie podgrzewać talerz przez 3 minuty. Na wyświetlaczu pojawi się czas brakujący do zakończenia podgrzewania.



Zwróć uwagę: czas podgrzewania talerza nie może być zmieniony.

- Po zakończeniu podgrzewania (poinformują o tym 2 krótkie sygnały dźwiękowe) należy wyjąć z kuchenki talerz do grillowania/pizy (M) przy pomocy uchwytów kuchennych (uwaga: parzy!) (rys. 21) i położyć na nim produkt przeznaczony do pieczenia/podgrzania.
- Włożyć ponownie talerz do grillowania/pizy (M) do kuchenki i wcisnąć przycisk START (5) (jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wciśnięty żaden z przycisków, kuchenka kontynuować będzie pieczenie). Na wyświetlaczu pojawi się wcześniej ustawiony czas.



Zwróć uwagę: można zmienić ustawiony czas również w trakcie gotowania; wystarczy przerywać na chwilę gotowanie poprzez wciśnięcie przycisku STOP (8) (rys. 9) jeden raz lub otwarcie drzwiczek kuchenki.

- Na zakończenie gotowania urządzenie wyda trzy krótkie sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis "End" (rys. 14). Otworzyć drzwiczki i wyjąć potrawę. Po wciśnięciu przycisku STOP (8) (rys. 9) lub po upływie 3 minut od zakończenia gotowania wyświetlacz wyświetli aktualną godzinę.



Ryzyko oparzenia! w czasie gotowania/podgrzewania produktów spożywczych kuchenka działa w funkcji w połączeniu z grillem i/lub termoobiegiem. Z tego względu, przy wyjmowaniu produktów z kuchenki należy zachować ostrożność, ponieważ oprócz talerza do grillowania/pizzy (M), również bardzo gorąca jest grzałka (A) umieszczona w górnej części komory kuchenki.

Poniżej podajemy kilka użytecznych rad w celu jak najlepszego wykorzystania tej funkcji i uzyskania w ten sposób doskonałych rezultatów:

Produkty spożywcze	Uwagi
Pizza mrożona	• Pizzę położyć na talerzu i piec przez 16-18 minut.
Cordon bleu mrożone	• Cordon bleu rozłożyć na talerzu i piec przez 7-9 minut. W czasie pieczenia nie trzeba ich obracać.
Mrożone paluszki z dorsza	• Paluszki z dorsza rozłożyć na talerzu i piec przez 6-8 minut. W czasie pieczenia nie trzeba ich obracać.

PIECZENIE Z FUNKCJĄ ROŻNA (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Funkcja ta jest idealna do pieczenia na rożnie kurczaków, pieczenia wieprzowej i cielęcej. Należy wykonać następujące czynności:

- Włożyć rożen (N) w kurczaka i zablokować przy pomocy dwóch widelców (rys. 22) (dla uzyskania lepszego rezultatu należy użyć nici kuchennej w celu zawiązania końcówek kurczaka, które mogłyby dotyczyć ścianek kuchenki podczas obrotów).
- Włożyć rożen z kurczakiem do kuchenki (rys. 23).
- Włożyć kwadratową końcówkę rożna do obrotowego wspornika (B), który znajduje się po prawej stronie kuchenki (rys. 24).
- Włożyć ostro zakończoną końcówkę rożna do wspornika (O) po lewej stronie (rys. 25).

- Trzymać wciśnięty przycisk FUNCTION (2) (rys. 1) do momentu, gdy na wyświetlaczu zaświeci się ikona .
- Ustawić żądany czas gotowania, przekręcając pokrętkę TIME ADJUST (9) (rys. 3).
W celu ustawienia czasu, należy zawsze sprawdzić tabele gotowania.
- Należy uruchomić proces gotowania przy pomocy przycisku START (5) (rys. 5). Na wyświetlaczu pojawi się czas brakujący do zakończenia gotowania.



Zwróć uwagę: jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny nie rozpocznie się gotowania, wszystkie ustawienia zostaną automatycznie skasowane po upływie 2 minut.

- Na zakończenie gotowania urządzenie wyda trzy krótkie sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis "End" (rys. 14).
- Otworzyć drzwiczki i wyciągnąć rożen przy pomocy odpowiedniego uchwyty (P) na wyposażeniu (rys. 26).

FUNKCJA "ŚNIADANIE"

Funkcja Śniadanie pozwala na łatwe i szybkie podgrzanie klasycznych produktów śniadaniowych: filiżanki kawy/mleka/herbaty i croissantów/drożdżowych bułek (świeżych, niemrożonych) lub kromek chleba. W pierwszej fazie zostaje szybko podgrzana zawartość filiżanki. Dzięki osiągnięciu wysokiej temperatury, napój pozostanie na długo ciepły. W drugiej fazie produkty spożywcze podgrzewane są dzięki tradycyjnym grzałkom elektrycznym: pozwala to na utrzymanie chrupiącej skorki bułek drożdżowych lub zapiekania kromki chleba.

Należy wykonać następujące czynności:

- Wcisnąć przycisk  (4) (rys. 27).
Wyświetlacz pokaże "1" i wyświetli się ikona  (rys. 28). Można podgrzać składniki jednego śniadania (np. małą filiżankę mleka i bułkę drożdżową). W przypadku większej ilości należy ponownie wcisnąć przycisk  (4) (rys. 27) w celu wyboru drugiego programu (wyświetlacz pokaże "2") (rys. 29).
- Położyć filiżankę z napojem bezpośrednio na talerzu obrotowym (G) (rys. 30).
- Uruchomić proces gotowania przy pomocy przycisku START (5) (rys. 5). Na wyświetlaczu pojawi się czas brakujący do zakończenia gotowania.
- Po zakończeniu pierwszej fazy, kuchenka zatrzyma się automatycznie, wydając dwa krótkie sygnały dźwiękowe i wyświetli się migający czas gotowania w drugiej fazie. Otworzyć drzwiczki i wyjąć filiżankę. Następnie położyć na talerz obrotowy (G) bułkę drożdżową lub kromki chleba (zaleca się użycie kratki (F) w pozycji wysokiej) (rys. 31).
- Uruchomić funkcję Śniadanie, wciskając ponownie przycisk START (5) (rys. 5). Jeśli w ciągu 1 minuty kuchenka nie zo-

stanie włączona przy pomocy przycisku START, kuchenka będzie kontynuowała automatycznie podgrzewanie.

- Po zakończeniu drugiej fazy kuchenka zatrzyma się definitywnie, a na wyświetlaczu pojawi się napis "End" (rys. 14).
- Po wciśnięciu przycisku STOP (8) (rys. 9) lub po upływie 3 minut od zakończenia gotowania wyświetlacz wyświetli aktualną godzinę.



Ryzyko oparzenia! podczas gotowania/podgrzewania w drugiej fazie, piekarnik będzie funkcjonował w trybie Grilla i/lub termoobiegu: dlatego też trzeba zachować ostrożność przy wyciąganiu pokarmów z kuchenki, ponieważ oprócz kratki, również górna grzałka oraz cała komora kuchenki będą bardzo gorące.

Zaprogramować przy pomocy przycisku "Śniadanie"

Ponadto możliwe jest zaprogramowanie jakiegokolwiek gotowania w dwóch fazach, w zależności od potrzeb, przy użyciu przycisku (4). Dwie fazy gotowania następują po sobie, a piekarnik zatrzyma się na 1 minutę między nimi, aby można było sprawdzić stan gotowania. Nowy program zajmie miejsce funkcji Śniadania, ustawionej fabrycznie.

Należy wykonać następujące czynności:

- Trzymać wciśnięty przycisk (4) (rys. 27) przez przynajmniej 3 sekundy: kuchenka wyda krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się migający napis "Fct1" (rys. 32).
- Ustawić pierwszą żądaną funkcję, przy pomocy przycisku FUNCTION (2) (rys. 1) i potwierdzić wybór przyciskiem START (5) (rys. 5).
- Po potwierdzeniu pierwszej funkcji na wyświetlaczu pokaże się migający napis "Fct2".



Zwróć uwagę: jeśli nie chce się zaprogramować drugiej fazy, należy wcisnąć bezpośrednio przycisk START (5) (rys. 5).

- Ustawić drugą żądaną funkcję, przy pomocy przycisku FUNCTION (2) (rys. 1) i potwierdzić wybór przyciskiem START (5) (rys. 5). Kuchenka wyda krótki sygnał dźwiękowy i powróci do wyświetlania godziny. Od tego momentu przycisk Śniadanie związany jest z nowym trybem gotowania, wybranym przez Was, który łatwo jest przywołać poprzez wciśnięcie przycisku (4) (rys. 27).



Zwróć uwagę: w przypadku braku prądu lub odłączenia kuchenki od gniazdka sieci elektrycznej, kuchenka przywróci automatycznie funkcję Śniadanie z ustawieniami fabrycznymi.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Niebezpieczeństwo! Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek prac konserwacyjnych lub czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i poczekać aż urządzenie ostygnie.



Uwaga! Nie należy używać ściernych detergentów, ostrych myjek lub metalowych narzędzi z ostrym zakończeniem. Ponadto, czyszcząc zewnętrzną powierzchnię kuchenki należy uważać, by woda lub płyn do mycia naczyń nie przedostały się do szczelin wylotu powietrza i pary znajdujących się nad urządzeniem. Ponadto, do mycia powierzchni drzwiczek odradza się stosowanie alkoholu, detergentów ściernych lub detergentów na bazie amoniaku. Do czyszczenia wnętrza kuchenki nie stosować urządzeń czyszczących na parę.

W celu utrzymania urządzenia w jak najlepszym stanie, zaleca się regularne czyszczenie drzwiczek, wnętrza kuchenki i jej powierzchni zewnętrznych za pomocą wilgotnej szmatki i neutralnego mydła lub płynu do naczyń.

Należy zawsze zczyścić z pozostałości tłuszczu również pokrywkę wylotową mikrofala (C).

Aby zapewnić dokładne zamknięcie drzwiczek należy zawsze utrzymywać w czystości ich wewnętrzną płaszczyznę, zapobiegając gromadzeniu się brudu i resztek jedzenia między drzwiczkami i przednią częścią kuchenki.

Należy regularnie czyścić otwory wlotowe powietrza umieszczone z tyłu kuchenki, aby wraz z upływem czasu nie zostały zatkać przez kurz i odkładający się brud.

Od czasu do czasu należy wyjąć talerz obrotowy (G) i odpowiednią podstawkę (H/I), w celu ich wyczyszczenia; to samo dotyczy także dna kuchenki.

Umyć talerz obrotowy i odpowiednią podstawkę w wodzie z neutralnym płynem (można je myć w zmywarce do naczyń).

Silnik talerza obrotowego jest zaplombowany.

Jednak w trakcie czyszczenia dna kuchenki, należy uważać, by woda nie przedostała się pod podstawkę (H/I).



Zwróć uwagę: Nie zanurzać talerza obrotowego w zimnej wodzie po dłuższym okresie podgrzewania; duży szok termiczny może spowodować jego pęknięcie.

JEŻELI COŚ NIE DZIAŁA

Jeżeli nie działa jakikolwiek element lub w przypadku stwierdzenia usterki, należy się zwrócić do autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego.

W każdym razie przed zwróceniem się do naszych fachowców, zaleca się przeprowadzenie następujących czynności:

Problem	Przyczyna/rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	- Wyzerować elektroniczne sterowanie wyjmując wtyczkę urządzenia z gniazdka zasilającego na co najmniej 1-2 minuty. - Mogła zostać wyłączona funkcja oszczędności energii (wyświetlacz wyłączony): wcisnąć dowolny przycisk. - Drzwiczki nie są dokładnie zamknięte. - Wtyczka nie została dobrze wsadzona do gniazdka. - Brak prądu w gniazdku (sprawdzić bezpiecznik mieszkania). - Zostało aktywowane zabezpieczenie przed dziećmi (symbol  na wyświetlaczu).
Kondensat na blacie, w środku kuchenki lub w pobliżu drzwiczek.	Podczas przyrządzania potraw zawierających wodę jest rzeczą całkowicie normalną, że powstająca wewnątrz kuchenki para uchodzi i zbiera się w komorze, na blacie lub wokół drzwiczek.
Iskrzenie wewnątrz kuchenki.	- Nie włączać kuchenki bez produktów spożywczych w funkcjach do gotowania z użyciem mikrofal lub gotowania w funkcjach połączonych. - Do gotowania podanych rodzajów produktów nie używać metalowych pojemników, woreczków ani opakowań z metalowymi elementami.
Potrawy nie podgrzewają się lub nie gotują dostatecznie.	- Wybrać prawidłową funkcję lub wydłużyć czas gotowania. - Żywność nie została całkowicie rozmrożona przed rozpoczęciem gotowania.
Potrawy się przypalają.	Wybrać prawidłową funkcję lub skrócić czas gotowania.
Potrawy nie gotują się w sposób jednorodny.	- Mieszać jedzenie w trakcie gotowania. Należy pamiętać, że jedzenie gotuje się lepiej, jeżeli jest pokrojone na kawałki o jednakowej wielkości. - Talerz obrotowy jest zablokowany.
Na wyświetlaczu pojawia się napis "fail"	Kuchenka nie jest w stanie wyregulować temperatury komory. Można kontynuować używanie kuchenki w funkcji Mikrofales lub Rozmrażanie. Upewnić się, że temperatura pomieszczenia lub kuchenki nie jest za niska (np. poniżej 10°C). W przeciwnym razie, zwrócić się do Serwisu technicznego.



Zwróć uwagę: w przypadku przepalenia się lampki w komorze kuchenki (Q), można w dalszym ciągu korzystać z urządzenia. W celu dokonania wymiany lampki należy się zwrócić do autoryzowanego serwisu technicznego



Zwróć uwagę: kiedy aktywowana jest funkcja blokady obrotowego talerza, lampka komory kuchenki pozostanie wyłączona podczas gotowania. Jest to rzeczą zupełnie normalną.