

14251M-HLGR



610847

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2022-07-01

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych.....	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	7
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.....	7
2	Informacje ogólne.....	8
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	8
2.2	Ochrona praw autorskich.....	8
2.3	Deklaracja zgodności.....	8
3	Transport, opakowanie i magazynowanie.....	9
3.1	Kontrola dostawy.....	9
3.2	Opakowanie.....	9
3.3	Magazynowanie.....	9
4	Parametry techniczne.....	10
4.1	Dane techniczne.....	10
4.2	Funkcje urządzenia.....	11
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia.....	12
5	Instalacja i obsługa.....	13
5.1	Instalacja.....	13
5.2	Podstawy gotowania w kuchence mikrofalowej.....	14
5.3	Naczynia przystosowane do używania w kuchniach mikrofalowych.....	15
5.4	Obsługa.....	16
6	Czyszczenie.....	32
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia.....	32
6.2	Czyszczenie.....	33
7	Możliwe usterki.....	34
8	Utylizacja.....	34



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, a w szczególności przed jego uruchomieniem, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objaśnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektrycznego należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Ryzyko pożaru / ryzyko wybuchu

- Nie odkładać do komory obróbki termicznej żadnych przedmiotów (książek kucharskich, ścierek do naczyń itp.). Niespodziewane włączenie urządzenia może je uszkodzić lub nawet zapalić.
- Podczas podgrzewania lub gotowania potraw w materiałach palnych, takich jak pojemniki z tworzywa sztucznego lub z papieru, urządzenie musi znajdować się pod nadzorem ze względu na możliwość rozgrzania.
- Gdy materiały w kuchenke mikrofalowej zapalą się, drzwi urządzenia należy pozostawić zamknięte, wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę lub wyłączyć bezpiecznik główny.

- Nie używać garnków, patelni ani pokrywek z metalu. Metal może prowadzić do tworzenia się iskier w komorze obróbki termicznej. Używać tylko pojemników z materiału odpowiedniego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, odpornego na wysokie temperatury (rozdział 5.3).
- Nie przygotowywać żywności ani płynów w szczelnie zamkniętych lub zaplombowanych pojemnikach. Mogą one pęknąć w urządzeniu lub spowodować zranienie podczas ich otwierania!
- Jajka świeże i gotowane na twardo, w skorupce i obrane nie powinny być podgrzewane w kuchenke mikrofalowej, gdyż mogą eksplodować.
- Produkty z twardą skórką, jak np. ziemniaki, dynia, jabłka czy kasztany, przed podgrzaniem należy nakłuć.
- Nie wkładać do kuchenki mikrofalowej mieszanki wody z olejem lub tłuszczem, gdyż mogą one eksplodować.

Bezpieczeństwo podczas obsługi urządzeń mikrofalowych

- Nie smażyć w urządzeniu produktów w głębokim tłuszczu. Gorący olej prowadzi do oparzeń skóry lub do uszkodzenia urządzenia.
- Potrawy podgrzane w kuchenke mikrofalowej stają się gorące nierównomiernie. Poza tym pojemniki zazwyczaj nie stają się tak gorące jak potrawy. Należy ostrożnie sprawdzić temperaturę potraw, szczególnie dla dzieci. **Gorąca powierzchnia!**
- Podgrzewanie napojów energią mikrofalową może prowadzić do tak zwanego „opóźnionego wrzenia”. Płyn osiąga przy tym temperaturę wrzenia, chociaż z zewnątrz nie widać, aby się gotował. Dlatego szczególnie ostrożnie należy obchodzić się z pojemnikiem. Już niewielki wstrząs, np. przy wyjmowaniu z urządzenia może spowodować rozprysnięcie płynu. **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Nie używać wysokich, wąskich pojemników z wąską szyjką.
- Włożyć do pojemnika z płynem łyżeczkę (wyjątkowo z metalu) lub szklaną pałeczkę, a następnie postawić pojemnik na środku talerza obrotowego. Wymieszać przed podgrzaniem, a następnie w połowie czasu obróbki termicznej. Po podgrzaniu poczekać chwilę, ostrożnie przemieszać płyn w pojemniku, a następnie wyjąć z komory obróbki termicznej.
- Ponieważ żywność w kuchenke mikrofalowej podgrzewa się nierównomiernie, pokarm w butelce dla niemowląt lub dzieci musi być dokładnie wymieszany lub wstrząśnięty, a następnie przed podaniem dziecku butelki koniecznie należy sprawdzić bezpośrednio temperaturę pokarmu. **Zakrętkę i smoczek trzeba koniecznie zdjąć przed podgrzewaniem!**

Zagrożenie ze strony mikrofal

Oddziaływanie mikrofal na ciało ludzkie może spowodować obrażenia. W celu uniknięcia skutków tego zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa:

- Nie należy próbować włączać kuchenki mikrofalowej przy otwartych drzwiach urządzenia, gdyż przy otwartych drzwiach może dojść do nadmiernego i szkodliwego obciążenia przez fale elektromagnetyczne.
- Nigdy nie zmieniać zamków bezpieczeństwa.
- Bardzo ważne jest, aby drzwi nie były uszkodzone i dawały się prawidłowo zamykać. Niebezpieczne uszkodzenia drzwi to np.:
 - drzwi się wypaczyły, są wgniecione
 - zawiasy i połączenia śrubowe są zepsute lub nieprawidłowo zamocowane
 - uszkodzona uszczelka drzwiowa
 - pęknięte szkło
 - elementy blokujące są uszkodzone.
- Pomędzy drzwiami a urządzeniem nie mogą znajdować się żadne ciała obce.
- Uszczelki drzwi muszą się szczelnie zamykać i nie mogą być zanieczyszczone, ponieważ może to spowodować wydostanie się fal elektromagnetycznych. Należy zwracać uwagę, aby na uszczelkach drzwiowych nie gromadziły się żadne osady (ze środków czyszczących, kurzu, tłuszczu itd.).

Personel obsługujący

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru w obecności dzieci.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.

- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- przygotowywanie, podgrzewanie, grillowanie i rozmrażanie potraw z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

To urządzenie może być użytkowane w gospodarstwie domowym i tym podobnych miejscach, jak na przykład:

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach lub podobnych obszarach pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych typowych miejscach mieszkalnych;
- w pensjonatach.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- do celów przemysłowych i laboratoryjnych,
- jako miejsce do przechowywania (np. na naczynia kuchenne),
- suszenie papieru, materiałów tekstylnych lub innych materiałów palnych,
- nagrzewanie/podgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia i łatwo parujących cieczy lub materiałów itp.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Kuchenka mikrofalowa 14251M-HLGR
Numer art.:	610847
Materiał:	blacha stalowa
Materiał komory obróbki termicznej:	stal szlachetna
Materiał talerz obrotowy:	szkło
Średnica talerza obrotowego w mm:	270
Moc kuchenki mikrofalowej w W:	1400
Moc gorącego powietrza w W:	1950
Moc grilla w W:	1950
Ilość magnetronów:	1
Ilość stopni mocy:	6
Pojemność w litrach:	25
Wymiary komory obróbki termicznej (szer. x gł. x wys.) w mm:	316 x 315 x 197
Ustawienie czasu do, w min.:	95
Wartość przyłączeniowa:	1,95 kW 230-240 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	485 x 440 x 282
Ciężar w kg:	16,4

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Parametry techniczne

Wersja / właściwości

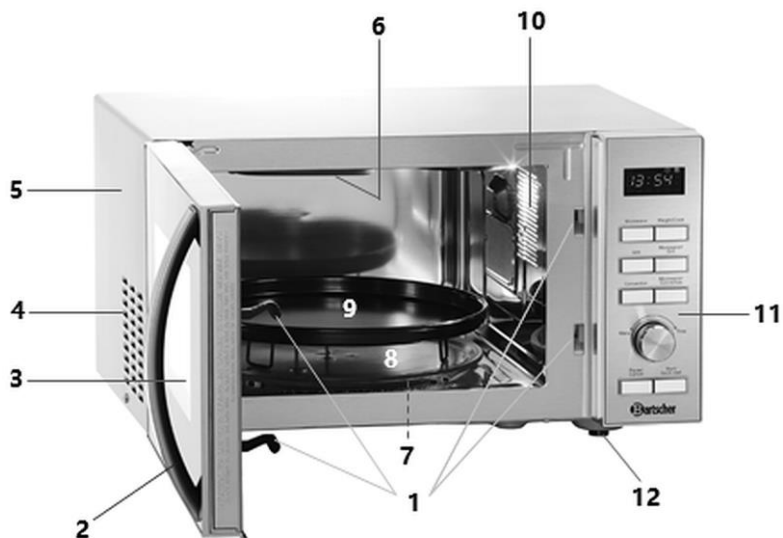
- Funkcje:
 - rozmrażanie
 - podgrzewanie
 - grill (możliwość łączenia funkcji)
 - gorące powietrze (możliwość łączenia funkcji)
- Sterowanie:
 - elektroniczne
 - pokrętło
 - przycisk
- Timer
- Wyświetlacz cyfrowy
- Wyświetlacz LED
- Talerz obrotowy
- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie: 1 patelnia grillowa, Ø 280 mm, wys. 52 mm

PL

4.2 Funkcje urządzenia

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do przygotowywania i rozmrażania potraw z zastosowaniem przystosowanych do używania w kuchniach mikrofalowych naczyń. Kuchenka mikrofalowa oferuje szerokie spektrum w zakresie przygotowania potraw dzięki dodatkowym funkcjom gorącego powietrza i grillowania. Czas i moc danej funkcji można ustawić całkowicie indywidualnie w zależności od potrzeb.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. System blokad drzwiczek | 2. Uchwyt drzwi |
| 3. Drzwi z wziernikiem | 4. Otwory wentylacyjne |
| 5. Obudowa | 6. Grzałka grilla |
| 7. Pierścień rolkowy | 8. Talerz obrotowy |
| 9. Patelnia grillowa | 10. Oświetlenie wewnętrzne |
| 11. Panel obsługi | 12. Nóżki (4x) |

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
 - posiadająca dobrą wentylację.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
- Aby urządzenie mogło prawidłowo pracować, musi być wystarczająco wentylowane.
- Nigdy nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych.
- Przy instalacji urządzenia należy zachować następujące odstęp minimalne:
 - od góry 20 cm
 - po bokach po 5 cm,

- Należy zadbać o to, aby urządzenie zostało zainstalowane bezpośrednio przy ścianie o powierzchni odpornej na wysokie temperatury, tak aby nikt nie mógł dotykać bezpośrednio tylnej ścianki urządzenia. Ryzyko poparzenia!
- Urządzenie powinno znajdować się w odległości co najmniej 2 m od radia, telewizora itp., aby nie zakłócać odbioru.

Podłączenie do prądu

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci energetycznej.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, wystarczająco zabezpieczonego gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim chodzić ani się o niego potknąć.

5.2 Podstawy gotowania w kuchence mikrofalowej

Zamiast tradycyjnego źródła ciepła w kuchence mikrofalowej zastosowana jest elektronowa lampa nadawcza fal elektromagnetycznych. Fale te, tak jak fale radiowe, są niewidzialne, można zaobserwować jedynie skutek ich działania. Fale mogą przenikać przez takie materiały jak szkło, porcelana, tworzywo sztuczne i papier. Ponieważ materiały te nie zawierają wody, tłuszczu ani oleju, nie są podgrzewane przez mikrofałe.

Mówiąc wprost, mikrofałe przenikają do gotowanej potrawy i doprowadzają molekuly wody, tłuszczu lub oleju do drgania i na skutek tarcia wytwarzają ciepło, które wykorzystywane jest do rozmrażania, podgrzewania lub gotowania.

Podczas gotowania przy użyciu mikrofałi ciepło powstaje wewnątrz gotowanego produktu, odwrotnie niż w zwykłym procesie gotowania lub grillowania, gdzie ciepło wnika do potrawy od zewnątrz.

Jeżeli urządzenie nie jest uszkodzone, energia wytwarzana przez mikrofałe pozostaje wewnątrz urządzenia i nie zagraża użytkownikowi:

- Potrawę do gotowania należy ostrożnie wstawić do kuchenki mikrofalowej, większe kawałki potrawy układać od zewnętrznej strony.
- Pamiętać o czasie gotowania. Najlepiej ustawić najkrótszy z podanych czasów, a w razie potrzeby czas gotowania wydłużyć. Zbyt długo gotowana potrawa może się zapalić lub zacząć dymić.
- W trakcie gotowania należy przykrywać potrawy. Dzięki temu potrawa gotuje się równomiernie i nie rozpryskuje się.
- Podczas gotowania potrawę obrócić jeden raz. W ten sposób zostaje przyspieszony proces gotowania, np. kurczaka czy hamburgera. Duże kawałki takie, jak np. pieczeń, należy obrócić co najmniej jeden raz.

- Takie potrawy jak klopsiki należy przynajmniej raz, po upływie połowy czasu gotowania, przełożyć tzn. warstwę górną przełożyć na dół, a warstwę dolną przełożyć do góry, od środka na zewnątrz i odwrotnie.

5.3 Naczynia przystosowane do używania w kuchniach mikrofalowych

- Sprawdzić, czy naczynie nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej.
Test: wstawić puste naczynie razem ze szklanką wody (nigdy nie włączać urządzenia, jeżeli jest ono puste, względnie wstawiony jest do niego pusty pojemnik) do urządzenia i podgrzewać przy najwyższym stopniu mocy przez 60 sekund. Odpowiednie naczynie jest letnie. Jeżeli naczynie jest gorące, nie nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej.
Odpowiedni materiał na naczynia do kuchenki mikrofalowej przepuszcza mikrofałe. Energia przenika przez pojemnik i podgrzewa potrawę.
- Nie używać naczyń z metalu lub z częściami metalowymi (np. złote obramowania na talerzu). Mikrofałe nie przenikają przez metal.
- Nie używać produktów wykonanych z makulatury, ponieważ mogą one zawierać małe kawałki metalu. W przypadku użycia takich pojemników w kuchence mikrofalowej może dojść do iskrzenia lub nawet pożaru.
- Zaleca się używanie naczyń owalnych lub okrągłych, nie kwadratowych, ponieważ w rogach takiego naczynia potrawa szybciej się zagotuje.
- Płaskie, szerokie naczynia bardziej nadają się do zastosowania w kuchence mikrofalowej niż naczynia wąskie i wysokie. W naczyniach płaskich potrawa gotuje się równomiernie.
- Aby uniknąć zagotowania się potrawy na brzegu naczynia, można wyłożyć krawędzie naczynia cienkimi paskami z folii aluminiowej. Nie używać zbyt dużej ilości folii aluminiowej i utrzymać min. odstęp ok. 2,5 do 3,0 cm między folią a ściankami komory gotującej kuchenki mikrofalowej.

Poniższa tabela pomoże wybrać odpowiednie naczynia:

Naczynie do gotowania	Praca kuchenki mikrofalowej	Funkcja grilla	Funkcja gorącego powietrza	Funkcja łączona *
Szkoło żaroodporne	tak	tak	tak	tak
Szkoło nieodporne na wysokie temperatury	nie	nie	nie	nie
Ceramika żaroodporna	tak	tak	tak	tak
Naczynia plastikowe odpowiednie do kuchenek mikrofalowych	tak	nie	nie	nie
Ręczniki papierowe	tak	nie	nie	nie
Taca / miska metalowa	nie	tak	tak	nie
Stelaż metalowy	nie	tak	tak	nie
Folia aluminiowa & pojemnik z folii aluminiowej	nie	tak	tak	nie

Tab. 1

* Funkcje łączone: „Kuchenka mikrofalowa + grill” i „Kuchenka mikrofalowa + gorące powietrze”

PL

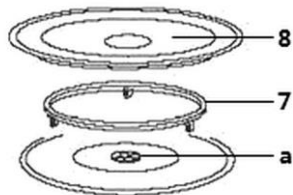
5.4 Obsługa

Przed użyciem

1. Wyjąć z komory urządzenia akcesoria.
2. Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie i wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale 6 „Czyszczenie”.
3. Pozostawić otwarte drzwi, aby komora mogła całkowicie wyschnąć.

Wstawianie talerza obrotowego

1. Umieścić pierścień rolkowy (7) w rowku w dnie komory obróbki termicznej.
2. Położyć talerz obrotowy (8) ryflowaną stroną do dołu na dnie komory i obrócić nim, aż zaskoczy w napęd talerza obrotowego (a).

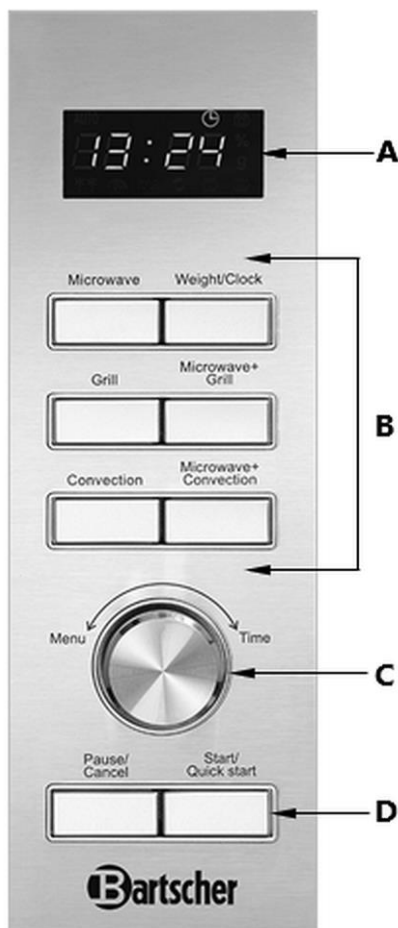


Rys. 2

Wskazówki dla użytkownika

- Podczas procesu obróbki termicznej urządzenie powraca do trybu Standby po ok. 25 sekundach.
- Naciskając w trakcie obróbki termicznej jednokrotnie przycisk PAUSE/CANCEL, program zostaje zatrzymany. Wówczas należy wcisnąć przycisk START/QUICK START, aby kontynuować program.
- Przy dwukrotnym naciśnięciu przycisku PAUSE/CANCEL, program zostaje zatrzymany.
- Po zakończeniu procesu obróbki termicznej co dwie minuty słychać sygnał dźwiękowy, aby przypominać użytkownikowi, dopóki przycisk PAUSE/CANCEL nie zostanie wciśnięty lub drzwi urządzenia nie zostaną otwarte.
- Elektroniczny system sterowania urządzenia posiada funkcję chłodzenia. Podobnie jak przy każdym procesie obróbki termicznej, przy którym czas gotowania przekracza 2 minuty, drzwi urządzenia są otwierane lub proces obróbki termicznej zostaje zatrzymany, wentylator uruchomi się automatycznie na ok. 3 minuty, aby schłodzić urządzenie i tak przedłużyć jego żywotność.
- Przy pierwszym użyciu kuchenki mikrofalowej z funkcją grilla może dojść do powstania lekkiego zapachu i dymu. Jest to normalne zjawisko, które powstaje w wyniku spalania pozostałości poprodukcyjnych i po pewnym czasie przestanie występować podczas korzystania.

Panel obsługi



A – Wyświetlacz cyfrowy

B – Przyciski funkcyjne

Kuchenka mikrofalowa	Waga / godzina
Grill	Kuchenka mikrofalowa + grill
Gorące powietrze	Kuchenka mikrofalowa + gorące powietrze

C – Menu/Regulator obrotowy czasu

D – Pozostałe przyciski funkcyjne

Pauza/Usuń	Start/Szybki start
------------	--------------------

Rys. 3

Uruchomienie



OSTRZEŻENIE

Ryzyko poparzenia przez gorące naczynia!

Naczynia kuchenne mogą być bardzo gorące, gdyż wysoka temperatura z potraw jest odprowadzana.

Naczynia należy wyjmować tylko używając rękawic kuchennych lub ściereczki do naczyń.



OSTROŻNIE!

Ryzyko zapalenia!

Szczególnie przy stosowaniu wysokich poziomów mocy urządzenie należy obserwować.

W przypadku nietypowych dźwięków, przelewania się żywności lub bulgotania płynów zmniejszyć moc.

1. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy talerz obrotowy i pierścień rolkowy są prawidłowo osadzone.

Komora obróbki termicznej musi być czysta; pierścień rolkowy musi prawidłowo leżeć w rowku; talerz obrotowy musi być zatrzaśnięty na napędzie talerza obrotowego.

UWAGA!


Nigdy nie używać urządzenia bez talerza obrotowego oraz bez pojemnika z potrawami lub bez potraw!

Nic nie może wystawać poza krawędź talerza obrotowego.

Nie podgrzewać potraw bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Przy podgrzewaniu kilku kawałków / sztuk należy je rozłożyć równomiernie na naczyniu / w pojemniku, tak aby do siebie nie dotykały.

2. Postawić pojemnik z potrawą na talerzu obrotowym.
3. Kontrolować, aby uszczelki drzwiowe były wolne od ciał obcych oraz aby drzwi się dobrze zamknęły.
4. Zamknąć drzwi urządzenia.
5. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.

Przy pierwszym podłączeniu urządzenia słychać sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się „1:01” i .

6. Ustawić żądany tryb pracy, poziom mocy i czas obróbki termicznej, aby uruchomić urządzenie. Należy przestrzegać wskazówek z następujących rozdziałów.

Po wprowadzeniu ustawień i uruchomieniu wybranego programu komora obróbki termicznej jest oświetlona, a talerz obrotowy się obraca.

UWAGA!

Talerz obrotowy musi zawsze mieć możliwość swobodnego obracania się.

Ustawienia

Wprowadzanie danych

1. Podczas wprowadzania danych przyciski należy wciskać sprawnie jeden po drugim.

Przy dłuższych przerwach urządzenie automatycznie przerywa proces.

Wszystkie dane są potwierdzane przez urządzenie poprzez sygnał dźwiękowy, gdy zostaną zaakceptowane. Podwójny sygnał dźwiękowy oznacza, że wprowadzone dane nie zostały zaakceptowane.

2. Sprawdzić dane i spróbować ponownie.

Kasowanie danych

1. Aby skasować dane przed rozpoczęciem procesu obróbki termicznej, należy wcisnąć przycisk PAUSE/CANCEL.

Przerwanie lub zakończenie funkcji

1. Aby przerwać pracę, wcisnąć przycisk PAUSE/CANCEL lub otworzyć drzwi urządzenia.
2. Aby kontynuować pracę, zamknąć drzwi urządzenia, a następnie wcisnąć przycisk START/QUICK START.
3. Aby całkowicie zakończyć proces obróbki termicznej, w celu skasowania wszystkich instrukcji należy ponownie wcisnąć przycisk PAUSE/CANCEL.

Koniec programu

Po zakończeniu programu sygnał dźwiękowy słychać tak długo, aż zostanie wciśnięty jeden z przycisków lub do momentu otwarcenia drzwi.

1. Wyjąć przygotowane potrawy.
2. Po obróbce termicznej potraw z dużą zawartością wody drzwi urządzenia należy zostawić przez jakiś czas otwarte, aby komora obróbki termicznej mogła wyschnąć.

Ustawianie godziny

Urządzenie jest wyposażone w 12- lub 24-godzinny zegar. Zegar można ustawić w cyklu 12- lub 24-godzinnym, wciskając w trybie Standbay przycisk WEIGHT/CLOCK.

Przykład:

Godzina na urządzeniu powinna być np. ustawiona na 8:30.

1. Wcisnąć jednokrotnie lub dwukrotnie przycisk WEIGHT/CLOCK, aby wybrać cykl 24- lub 12-godzinny.
2. Obracać regulator obrotowy MENU/TIME, aż wyświetli się godzina „8”.
3. Wcisnąć jednokrotnie przycisk WEIGHT/CLOCK, aby zatwierdzić ustawienie godziny.
4. Obracać regulator obrotowy MENU/TIME, aż wyświetli się żądane „30” minut.
5. Wcisnąć jednokrotnie przycisk WEIGHT/CLOCK, aby zatwierdzić ustawienie.

Uwaga:

W trakcie procesu obróbki termicznej można sprawdzić aktualną godzinę poprzez dotknięcie przycisku WEIGHT/CLOCK.

Szybki start

Z tego ustawienia można korzystać, aby wygodnie ustawiać urządzenie na obróbkę termiczną 100%.

1. Aby ustawić żądany czas obróbki termicznej, należy szybko wciskać po sobie kilkakrotnie przycisk START/QUICK START.

Maksymalny czas obróbki termicznej wynosi 10 minut.

Obróbka termiczna: kuchenka mikrofalowa

Ta funkcja urządzenia jest odpowiednia do przygotowywania dań jednogarnkowych, zup, sosów, mięsa bez chrupiącej skórki, duszonych ryb, warzyw, dodatków (ryż, ziemniaki, produkty mączne), gorących napojów.

W tym trybie za pomocą przycisku MICROWAVE na panelu obsługi można ustawić, z jaką mocą i przez jaki czas kuchenka mikrofalowa ma podgrzewać lub gotować produkt.

Poziom mocy ustawia się za pomocą przycisku MICROWAVE.

W poniższej tabeli można znaleźć zestawienie poziomów mocy z informacją, ile razy należy wcisnąć przycisk, a także moc w % i wskaźniki programów.

Wcisnąć przycisk MICROWAVE	Moc
1 raz	100 %
2 razy	80 %
3 razy	60 %
4 razy	40 %
5 razy	20 %
6 razy	00 %

Tab. 2

Czas obróbki termicznej, jaki można ustawić to 95 minut.

Czas obróbki termicznej zależy od następujących cech potraw:

temperatura początkowa: im niższa, tym dłuższy czas obróbki

gęstość: im większa, tym dłuższy czas obróbki

wilgotność: im niższa, tym dłuższy czas obróbki

forma: im grubsza, tym dłuższy czas obróbki

waga: im wyższa, tym dłuższy czas obróbki

1. Najpierw za pomocą przycisku MICROWAVE wybrać poziom mocy, a następnie za pomocą regulatora obrotowego MENU/TIME - żądany czas obróbki termicznej.
2. Na zakończenie nacisnąć przycisk START/QUICK START w celu uruchomienia procesu obróbki termicznej.

Przykład:

Aby podgrzewać produkt przez 5 minut na poziomie mocy 60%, na panelu obsługi należy wprowadzić następujące polecenia:

1. Wcisnąć przycisk MICROWAVE 3-krotnie.
2. Obracać regulator obrotowy MENU/TIME tak długo, aż wyświetli się żądany czas obróbki termicznej (5:00).
3. Na zakończenie nacisnąć przycisk START/QUICK START.

Uwaga:

W trakcie procesu obróbki termicznej można sprawdzić poziom mocy wciskając przycisk MICROWAVE.

Funkcja grilla

Obróbka termiczna z funkcją grilla nadaje się szczególnie do cienkich plastrów mięsa, steków, kotletów, kebaba, kiełbasek i kurczaka. Jest odpowiednia także do kanapek na gorąco i potraw zapiekanych (zapiekanki).

1. Do grillowania potraw używać załączonej patelni grillowej.
2. Patelnię do grillowania z potrawami ustawić na talerzu obrotowym i przygotować potrawę.
3. Aby wyjąć patelnię grillową z potrawami, używać rękawic odpornych na wysokie temperatury.

Przykład:

Założmy, że chcemy zaprogramować obróbkę termiczną z grillem na 12 minut.

1. W trybie Standby wcisnąć jednokrotnie przycisk GRILL.
2. Obracać regulator obrotowy MENU/TIME tak długo, aż wyświetli się żądany czas (12:00).
3. Nacisnąć przycisk START/QUICK START.

Uwaga:

Systemowo moc grilla jest ustawiona na najwyższy poziom mocy. Maksymalny czas grillowania wynosi 95 minut.

Funkcja gorącego powietrza

W trakcie obróbki termicznej gorącym powietrzem, gorące powietrze cyrkuluje wewnątrz urządzenia, aby szybko i równomiernie zrumienić potrawę, a także uczynić ją chrupiącą. Urządzenie to może być ustawione przy dziesięciu różnych temperaturach obróbki termicznej na czasy obróbki do 95 minut.

Funkcja gorącego powietrza doskonale nadaje się do pieczenia biszkoptów, ciasteczek, herbatników, kruchego ciasta, sufletów, bezy i makaroników.

Obróbka termiczna z gorącym powietrzem

Temperaturę obróbki termicznej ustawia się za pomocą przycisku CONVECTION.

Przegląd ustawień poziomów temperatury można znaleźć w tabeli 2.

W **lewej kolumnie** tabeli podano, ile razy należy wcisnąć przycisk CONVECTION, aby ustawić żądaną moc.

W **prawej kolumnie** pokazana jest dana temperatura.

Wcisnąć przycisk CONVECTION	Temperatura (ok °C)
1 raz	200
2 razy	190
3 razy	180
4 razy	170
5 razy	160
6 razy	150
7 razy	140
8 razy	130
9 razy	120
10 razy	110

Tab. 3

Żądany czas obróbki termicznej ustawia się za pomocą regulatora obrotowego MENU/TIME.

Przykład:

Aby gotować daną potrawę w 180 °C przez 40 minut, na panelu obsługi należy wprowadzić następujące ustawienia:

1. W trybie Standby wstawić do komory urządzenia produkty spożywcze.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Wcisnąć przycisk CONVECTION 3-krotnie, aby ustawić żądaną temperaturę 180 °C .
4. Obracać regulator obrotowy MENU/TIME, aby czas obróbki termicznej ustawić na 40 minut.

Maksymalny czas obróbki termicznej wynosi 95 minut.

Instalacja i obsługa

5. Nacisnąć przycisk START/QUICK START w celu uruchomienia procesu obróbki termicznej.

Uwaga:

W trakcie procesu obróbki termicznej można sprawdzić temperaturę gorącego powietrza dotykając przycisku CONVECTION.

Nagrzewanie wstępne i obróbka termiczna z gorącym powietrzem

Urządzenie można zaprogramować tak, żeby połączyć procesy nagrzewania wstępnego i procesy obróbki termicznej z gorącym powietrzem.

Przykład:

Aby przeprowadzić nagrzewanie wstępne na 170 °C, a następnie realizować proces obróbki termicznej przez 35 minut, należy wykonać następujące kroki:

1. W trybie Standby wcisnąć przycisk CONVECTION, aby wybrać żądaną temperaturę.
2. Nacisnąć przycisk START/QUICK START.
Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, słychać sygnał dźwiękowy.
3. Otworzyć drzwi urządzenia i umieścić pojemnik z żywnością na środku talerza obrotowego.
4. Obracać regulator obrotowy MENU/TIME, aby czas obróbki termicznej ustawić na 35 minut.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się ustawiony czas.

5. Nacisnąć przycisk START/QUICK START.

Uwaga:

Maksymalny czas nagrzewania wstępnego wynosi 30 minut. Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze obróbki termicznej temperatura pozostaje stała.

W 30 minucie co 5 sekund słychać krótki sygnał dźwiękowy. Jeśli drzwi urządzenia nie zostaną otwarte, program automatycznie kończy się po 30 minutach.

Funkcja: kuchenka mikrofalowa + grill

W łączonym trybie pracy kuchenki mikrofalowej i grilla można jednocześnie osiągnąć efekty gotowania/pieczenia i chrupiącej skórki. Skracca się dzięki temu czas przygotowania. Ta funkcja urządzenia nadaje się szczególnie do zapiekanek, mięs, drobiu, pieczonych ziemniaków i zapiekanych tostów.

Funkcja ta umożliwia wybranie dwu kombinacji, dla których zaprogramowane są wstępnie wartości procentowe dla grillowania i obróbki termicznej w trybie kuchenki mikrofalowej. Użytkownik wybiera całkowity czas, a wybrana kombinacja odpowiednio kontroluje proporcje czasu dla kuchenki mikrofalowej i grilla.

1. Najpierw należy nacisnąć 1- lub 2-krotnie przycisk MICROWAVE + GRILL , aby wybrać odpowiednie dla danego produktu ustawienie kombinacji.
2. Następnie poprzez obracanie regulatora obrotowego Time/Menu ustawić żądany czas obróbki termicznej.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się żądany czas obróbki termicznej.

3. Nacisnąć przycisk START/QUICK START w celu uruchomienia programu.

Uwaga:

Maksymalny czas obróbki termicznej wynosi tu 95 minut. Po zakończeniu obróbki termicznej słychać cztery sygnały dźwiękowe.

W trakcie procesu obróbki termicznej można sprawdzić ustawiony program, wciskając przycisk MICROWAVE + GRILL.

Kombinacja 1

30 % czasu obróbka w trybie kuchenki mikrofalowej, 70% czasu grillowanie: do ryb, ziemniaków lub potraw zapiekanych (zapiekane).

Przykład:

Aby dla kombinacji 1 ustawić przykładowo czas obróbki termicznej 25 minut, należy wykonać następujące kroki:

1. W trybie Standby wcisnąć przycisk MICROWAVE + GRILL 1-krotnie.
2. Obracać regulator obrotowy MENU/TIME tak długo, aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się żądany czas obróbki termicznej (12:00).
3. Nacisnąć przycisk START/QUICK START.

Kombinacja 2

55 % czasu obróbka w trybie kuchenki mikrofalowej, 45% czasu grillowanie: do puddingu, omletów, pieczonych ziemniaków i drobiu.

Przykład:

Aby dla kombinacji 2 ustawić przykładowo czas obróbki termicznej 12 minut, należy wykonać następujące kroki:

1. Wcisnąć przycisk STOP/RESET.
2. Wcisnąć przycisk MICROWAVE + GRILL 2-krotnie.
3. Obracać regulator obrotowy MENU/TIME tak długo, aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się żądany czas obróbki termicznej (12:00).
4. Nacisnąć przycisk START/QUICK START.

Funkcja: kuchenka mikrofalowa + gorące powietrze

Ten łączony tryb pracy z konwekcją i mikrofalą odpowiedni jest do:

- zapiekanek o dużej wilgotności
- grubszych kawałków mięsa
- mrożonych, gotowych wypieków
- ciast o wyższej wilgotności

Urządzenie posiada cztery zaprogramowane fabrycznie ustawienia, które sprawiają, że automatyczna obróbka termiczna zarówno z gorącym powietrzem, jak i w trybie kuchenki mikrofalowej staje się łatwa.

Aby wybrać żądaną temperaturę gorącego powietrza, wciskać przycisk MICROWAVE + CONVECTION tyle razy, ile podano w następującej tabeli.

Komunikat wyświetlacza	Wcisnąć przycisk MICROWAVE + CONVECTION	Temperatura (°C)
COMB1	1 raz	200
COMB2	2 razy	170
COMB3	3 razy	140
COMB4	4 razy	110

Tab. 4

Uwaga:

Maksymalny czas obróbki termicznej, który można ustawić, wynosi 95 minut.

W trakcie procesu obróbki termicznej/pieczenia można sprawdzić temperaturę gorącego powietrza naciskając przycisk MICROWAVE + CONVECTION.

1. W trybie Standby wstawić do komory obróbki termicznej na talerz obrotowy pojemnik z produktami spożywczymi.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Obracać regulator obrotowy MENU/TIME tak długo, aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się żądany czas obróbki termicznej (26:00).
4. Nacisnąć przycisk START/QUICK START.

Rozmrażanie

Piekarnik umożliwia rozmrażanie potraw, w zależności od wagi wprowadzonej przez użytkownika. Czas rozmrażania i moc ustawiają się automatycznie, gdy zaprogramowana jest kategoria produktu spożywczego i waga. Waga zamrożonego produktu może wynosić od 100 g do 1800 g.

Energia mikrofal podgrzewa od zewnątrz produkt spożywczy. Ciepło jest kierowane powoli do wnętrza produktu spożywczego, co powoduje równomierne rozmrażanie.

1. W trybie Standby obracać regulator obrotowy MENU/TIME w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż na wyświetlaczu cyfrowym wyświetli się „**A-09**”.
2. Wcisnąć przycisk WEIGHT/CLOCK, aby wybrać wagę.
3. Obracać regulator obrotowy MENU/TIME tak długo, aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się czas rozmrażania (05:30).
4. W celu potwierdzenia wcisnąć przycisk START/QUICK START.

WSKAZÓWKA!

Urządzenie zatrzymuje się po upłygnięciu 2/3 czasu, słychać sygnał dźwiękowy.

Sprawdzić stan potraw i w razie potrzeby obrócić je. Kontynuować proces rozmrażania, wciskając ponownie przycisk START/ QUICK START .

Uwaga:

Zarówno w przypadku surowych, jak i gotowanych zamrożonych produktów spożywczych obowiązuje następująca podstawowa zasada: ok. 5 minut na 500g, np. 500 g zamrożonego sosu do spaghetti rozmrażamy przez 5 minut.

Zawsze od czasu do czasu należy otworzyć urządzenie i wyjąć już rozmrożone porcje lub rozmrożone już porcje podzielić. Jeśli po upływie szacunkowego czasu rozmrażania produkt nie jest jeszcze do końca rozmrożony, ustawiać jeszcze po jednej minucie, aż wszystko się rozmrozi.

Do rozmrażania usunąć opakowanie z potraw pakowanych i wyłożyć potrawy na talerz.

Zamrożony produkt w pojemnikach plastikowych z zamrażalnika rozmrażać tylko do czasu, aż produkt da się wyjąć z pojemnika plastikowego, aby przełożyć go do naczynia odpowiedniego do kuchenek mikrofalowych.

Maksymalny czas rozmrażania wynosi 45 minut. Po upływie ustawionego czasu rozmrażania słychać 4 sygnały dźwiękowe.

Przed uruchomieniem następnego programu obróbki termicznej, wcisnąć przycisk PAUSE/CANCEL lub otworzyć drzwi urządzenia.

Techniki rozmrażania

Podczas rozmrażania postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

Przykrywanie

Potrawy powinny być przykryte, aby:

- przyspieszyć ich podgrzewanie,
- uniknąć wysuszenia potrawy,
- uniknąć rozpryskiwania tłuszczu w komorze gotującej.

Wyjątek: chleb, pieczywo, potrawy panierowane i potrawy, które mają być chrupiące nie są przykrywane.

Obracanie / mieszanie

Prawie wszystkie potrawy w trakcie rozmrażania muszą być przynajmniej raz odwrócone lub wymieszane.

1. Zaleca się rozdzielanie lepkich kawałków potrawy, tak szybko jak to jest tylko możliwe.

Mniejsze porcje

Mniejsze porcje rozmrażają się równomierniej i szybciej od większych porcji.

1. Z tego powodu należy przed zamrożeniem podzielić potrawę na mniejsze kawałki.

W ten sposób można łatwo i szybko przygotować kompletne menu.

Potrawy delikatne

Potrawy delikatne takie, jak pasztety / ciasta, śmietana, ser lub chleb powinny być rozmrażane tylko częściowo, a proces rozmrażania powinien zostać zakończony w temperaturze pokojowej. W ten sposób unikniemy sytuacji, gdzie potrawa z zewnątrz będzie za gorąca, podczas gdy jej środek zostanie nadal zamrożony.

Czas odstawienia

Czas odstawienia po rozmrażaniu jest bardzo ważny, ponieważ gwarantuje on stałą kontynuację procesu rozmrażania. Po rozmrożeniu należy jak najszybciej poddać rozmrożone potrawy dalszej obróbce. Nie zamrażać ponownie rozmrożonych potraw.

Wielostopniowa obróbka termiczna

Za pomocą tego urządzenia istnieje możliwość wstępnego wybrania do trzech programów, które są wykonywane jeden po drugim. Zakładając, że chcemy ustawić następujący program obróbki termicznej, programowanie należy wykonać w kolejności przedstawionej poniżej:

Przykład:

Obróbka termiczna w kuchence mikrofalowej



Obróbka termiczna z gorącym powietrzem

1. W trybie Standby wstawić do komory urządzenia produkty spożywcze.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Wciskać przycisk MICROWAVE tyle razy, aż pojawi się żądany poziom mocy.
4. Regulatorem obrotowym MENU/TIME ustawić czas obróbki termicznej.

WSKAZÓWKA!

Nie dotykać przycisku START/QUICK START.

5. Wcisnąć przycisk CONVECTION, aby ustawić temperaturę gorącego powietrza.
6. Obracać regulator obrotowy MENU/TIME, aby ustawić czas obróbki termicznej.
7. Na zakończenie nacisnąć przycisk START/QUICK START w celu uruchomienia wielostopniowego procesu obróbki termicznej.

WSKAZÓWKA!

W programie wielostopniowej obróbki termicznej nie można ustawić Automatycznego rozmrażania, Szybkiego startu (Quickstart) ani menu Automatyczna obróbka termiczna.

Menu Automatyczna obróbka termiczna

Menu Automatyczna obróbka termiczna umożliwia automatyczną obróbkę termiczną lub podgrzewanie produktów spożywczych bez ustawiania poziomów mocy lub czasu. Wystarczy znać rodzaj produktu spożywczego i jego wagę.

1. W trybie Standby wstawić do komory urządzenia produkty spożywcze.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. W trybie Standby obrócić regulator obrotowy MENU/TIME w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wybrać potrzebny program (zestawienie - tabela 5).

Instalacja i obsługa

4. Wcisnąć przycisk WEIGHT/CLOCK tyle razy, aż zostanie wybrana prawidłowa waga.
5. Naciśnąć przycisk START/QUICK START.

Kod	Produkty spożywcze	
A-01	Ziemniaki (po 230 g)	<ul style="list-style-type: none"> • W przypadku kawy i ziemniaków, po wciśnięciu przycisku WEIGHT/CLOCK na wyświetlaczu cyfrowym zamiast wagi wyświetlana jest ilość porcji. • W punkcie A-9 podczas rozmrażania urządzenie zatrzymuje się, aby użytkownik miał możliwość przekręcić potrawy w celu równomiernego rozmrażania. Następnie konieczne jest naciśnięcie przycisku START/QUICK START, aby zakończyć proces. • Wynik automatycznej obróbki termicznej zależy od takich czynników, jak wahania napięcia, kształt i wielkość produktu spożywczego oraz osobiste preferencje dotyczące stopnia obróbki termicznej określonych potraw. W przypadku stwierdzenia, że wynik nie jest do końca zadowalający, należy nieco dopasować czas obróbki termicznej.
A-02	Napoje (porcja 200 ml)	
A-03	Popcorn (99 g)	
A-04	Automatyczne ponownie podgrzewanie (g)	
A-05	Makaron (g)	
A-06	Pizza (g)	
A-07	Drób (g)	
A-08	Ciasta (g)	
A-09	Rozmrażanie	

Tab. 5

PL

Zabezpieczenie przed dziećmi

Tej funkcji należy użyć, aby uniemożliwić małym dzieciom obsługę urządzenia bez nadzoru. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat CHILD LOCK i urządzenia nie można obsługiwać, dopóki aktywne jest zabezpieczenie przed dziećmi.

Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Jeśli urządzenie znajduje się w trybie Standby i w ciągu jednej minuty nie zostanie wykonane żadne działanie, automatycznie przełączy się w tryb zabezpieczenia przed dziećmi i wszystkie przyciski zostaną zablokowane.

Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Tryb zabezpieczenia przed dziećmi można dezaktywować poprzez otwarcie i zamknięcie drzwi urządzenia.

Urządzenia ochronne

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Jeśli temperatura w kuchenie mikrofalowej będzie za wysoka, zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem i urządzenie się wyłączy. Słychać sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się błąd „E01”.

1. Aby przełączyć urządzenie ponownie w normalny tryb pracy, należy wcisnąć przycisk PAUSE/CANCEL.
2. Otworzyć drzwi urządzenia, aby schłodzić komorę obróbki termicznej.

Zabezpieczenie przed niską temperaturą

Gdy urządzenie przechodzi w stan niskiej temperatury, słychać sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się „E02”.

1. Wcisnąć przycisk PAUSE/CANCEL, aby przywrócić normalny tryb Standby.

Ochrona przed awariami czujnika

W przypadku zwarcia urządzenie przełącza się w tryb samoochrony, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się „E03”. Słychać sygnały dźwiękowe.

1. Wcisnąć przycisk PAUSE/CANCEL, aby przywrócić normalny tryb Standby.

PL

6 Czyszczenie

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie należy regularnie czyścić na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także częściej.
2. Usunąć dokładnie wszelkie resztki jedzenia i napojów z wewnętrznych ścian za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki. Przy dużych zabrudzeniach można także użyć łagodnego środka czyszczącego.
3. Powierzchnie zewnętrzne czyścić miękką wilgotną ściereczką.

UWAGA!

Aby chronić elementy we wnętrzu urządzenia przed uszkodzeniem, nie dopuścić do przedostania się wody przez szczeliny wentylacyjne.

4. Drzwi, uszczelki drzwiowe i sąsiadujące elementy wytrzeć lekko wilgotną ściereczką.
5. Panel obsługi czyścić tylko miękką wilgotną ściereczką. Drzwi urządzenia pozostawić przy tym otwarte, aby uniknąć przypadkowego włączenia.
6. Regularnie czyścić pierścień rolkowy, talerz obrotowy i patelnię do grillowania ze zdejmowaną rączką ciepłą wodą i łagodnym środkiem myjącym, lub w zmywarce.
7. Jeśli wewnątrz i na zewnątrz drzwi zbiera się woda kondensacyjna, wilgoć usunąć miękką ściereczką.

WSKAZÓWKA:

Woda kondensacyjna gromadzi się, gdy urządzenie jest używane przy dużej wilgotności powietrza. Tworzenie się wody kondensacyjnej jest normalne.

8. Zapachy wewnątrz urządzenia można zlikwidować, wstawiając na ok. 5 minut do podgrzania filiżankę wody z sokiem i skórką z jednej cytryny w pojemniku przystosowanym do używania w kuchenkach mikrofalowych.
9. Dokładnie osuszyć urządzenie i wyposażenie suchą, miękką ściereczką.

7 Możliwe usterki

Jeśli kuchenka mikrofalowa nie działa:

1. Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do zasilania elektrycznego. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać ok. 10 sekund przed jej prawidłowym podłączeniem.
2. Sprawdzić, czy nie wyskoczył bezpiecznik lub czy nie jest wyłączony wyłącznik główny. Jeśli działają one prawidłowo, sprawdzić przyłączy z innym urządzeniem.
3. Sprawdzić, czy drzwi są prawidłowo zamknięte (system blokad drzwiczek). W przeciwnym razie ze względów bezpieczeństwa w komorze obróbki termicznej nie są wytwarzane mikrofałe.

WSKAZÓWKA:

Jeśli wszystkie wymienione powyżej błędy mogą być wykluczone, należy niezwłocznie zgłosić się w celu sprawdzenia i naprawy do wykwalifikowanego specjalisty lub do sprzedawcy.

PL

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.