SHARP

Important
Ważne
Σημαντικό
Pomembno
Důležité
Dôležité
Fontos
Важлива інформація
Svarigi
Svarbu
Tähelepanu
Важно
Important
Увага



R-642/R-742

MICROWAVE OVEN WITH GRILL - OPERATION MANUAL
KUCHENKA MIKROFALOWA Z GRILLEM - INSTUKCJA OBSŁUGI
ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΓΚΡΙΛ - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
MIKROVALOVNA PEČICA Z ŽAROM - NAVODILA ZA UPORABO
MIKROVLNNÁ TROUBA S GRILEM - NÁVOD K OBSLUZE
MIKROVLNNÁ RÚRA S GRILOM - NÁVOD NA POUŽITIE
MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ GRILL FUNKCIÓVAL - KEZELÉSI ÚTMUTATÓ
МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З ГРИЛЕМ - ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
MIKROVIĻŅU KRĀSNS AR GRILU - LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
MIKROBANGŲ KROSNELĖ SU KEPIMO GROTELĖMIS - VALDYMO VADOVAS
GRILLIGA MIKROLAINEAHI - KASUTUSJUHEND
МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА С ГРИЛ - РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА
CUPTOR CU MICROUNDE CU GRILL - MANUAL DE UTILIZARE
МІКРАХВАЛЕВАЯ ПЕЧ З ГРЫЛЕМ - ІНСТРУКЦЫЯ ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ

800 W/900 W (IEC 60705)

ENGLISH
POLSKI
ΕΛΛΗΝΙΚΑ
SLOVENŠČINA
ČESKY
SLOVENSKY
MAGYAR
УКРАЇНСЬКА
LATVIEŠU
LIETUVIŠKAI
EESTI
БЪЛГАРСКИ
ROMÂNĂ
БЕЛАРУСКАЯ

PL



Uwaga:
Państwa produkt jest oznaczony tym symbolem. Oznacza on, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych. Dla tych produktów istnieje oddzielny system zbiórki odpadów.

A. Informacje dla użytkowników (prywatnych gospodarstw domowych) dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej

Uwaga: Jeśli chcą Państwo usunąć to urządzenie, prosimy nie używać zwykłych pojemników na śmieci!

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy usuwać oddzielnie, zgodnie z wymogami prawa dotyczącymi odpowiedniego przetwarzania, odzysku i recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Po wdrożeniu przepisów unijnych w Państwach Członkowskich prywatne gospodarstwa domowe na terenie krajów UE mogą bezpłatnie* zwracać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów.

W niektórych krajach* można bezpłatnie zwrócić stary produkt do lokalnych punktów sprzedaży detalicznej pod warunkiem, że zakupią Państwo podobny nowy produkt.

*) W celu uzyskania dalszych informacji na ten temat należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

Jeśli zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny jest wyposażony w baterie lub akumulatory, należy je usunąć oddzielnie, zgodnie z wymogami lokalnych przepisów.

Jeśli ten produkt zostanie usunięty we właściwy sposób, pomogą Państwo zapewnić, że odpady zostaną poddane przetworzeniu, odzyskowi i recyklingowi, a tym samym zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby mieć miejsce na skutek niewłaściwej obróbki odpadów.

2. Kraje pozaunijne

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat prawidłowej metody pozbycia się zużytego urządzenia, prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.

W Szwajcarii: Zużyte urządzenia elektryczne lub elektroniczne można bezpłatnie zwracać do sprzedawcy, nawet jeśli nie zostanie zakupiony nowy produkt. Szczegóły na temat punktów zbiórki odpadów są wymienione na stronie: www.swico.ch lub www.sens.ch.

B. Informacje dla użytkowników biznesowych dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej

W przypadku gdy produkt używany jest do celów biznesowych i zamierzają go Państwo usunąć:

Należy skontaktować się z dealerem firmy SHARP, który poinformuje o możliwości zwrotu wyrobu. Być może będą Państwo musieli ponieść koszty zwrotu i recyklingu produktu. Produkty niewielkich rozmiarów (i w małych ilościach) można zwrócić do lokalnych punktów zbiórki odpadów.

W Hiszpanii: W celu usunięcia zużytego produktu prosimy o skontaktowanie się wyznaczonym punktem systemu zbiórki odpadów lub władzami lokalnymi.

2. Kraje pozaunijne

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat prawidłowej metody pozbycia się zużytego urządzenia, prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.

SPIS TREŚCI

Instrukcja obsługi

INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI URZĄDZENIAMI 1
SPIS TREŚCI 2
DANE TECHNICZNE 2
KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE 3
PANEL STEROWANIA 4
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 5-7
INSTALACJA 7
PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY 8
USTAWIENIE ZEGARA 8
POZIOM MOCY MIKROFAL 8
STEROWANIE RĘCZNE 9
TRYB PRACY Z MIKROFALAMI 9
TRYB PRACY Z GRILLEM/PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM 10
INNE UŻYTECZNE FUNKCJE 11
PROGRAMY WYKORZYSTUJĄCE FUNKCJE ROZMRAŻANIA WEDŁUG CZASU I ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI 12
PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA 12
TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA 13
PRZYDATNE NACZYNIA 14
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 15
ADRESY AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH 15

DANE TECHNICZNE

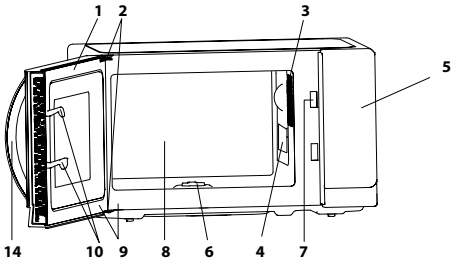
Typ kuchenki:		**R-642**	**R-742**
Napięcie zasilające		: 230 V / 50 Hz, prąd zmienny jednofazowy	: 230 V / 50 Hz, prąd zmienny jednofazowy
Bezpiecznik/wyłącznik automatyczny		: 10 A	: 10 A
Wymagana moc wejściowa: Mikrofale		: 1270 W	: 1450 W
Moc wyjściowa:	Mikrofale	: 800 W	: 900 W
	Grill	: 1000 W	: 1000 W
	Tryb wyłączenia (oszczędzania energii)	: mniej niż 1,0 W	: mniej niż 1,0 W
Częstotliwość mikrofal		: 2450 MHz*	: 2450 MHz*
Wymiary zewnętrzne (szer.) x (wys.) x (gł.)** mm		: 439,5 x 257,8 x 358,5	: 513,0 x 306,2 x 429,5
Wymiary komory operacyjnej (szer.) x (wys.) x (gł.)*** mm		: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Pojemność kuchenki		: 20 litrów***	: 25 litrów***
Talerz obrotowy		: ø 255 mm	: ø 315 mm
Ciężar		: ok. 11,4 kg	: ok. 15,1 kg
Lampka oświetleniowa		: 25 W/240 V	: 25 W/240 V

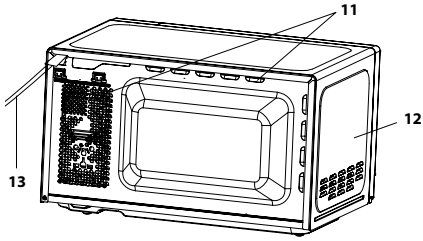
* Opisywane urządzenie spełnia wymagania europejskiego standardu EN55011.
Zgodnie z tym standardem urządzenie zostało sklasyfikowane jako sprzęt należący do grupy 2 i klasy B.
Przynależność do grupy 2 oznacza, że urządzenie w sposób zamierzony generuje fale radiowe służące do podgrzewania jedzenia.
Przynależność do klasy B oznacza, że urządzenie może pracować w gospodarstwach domowych.

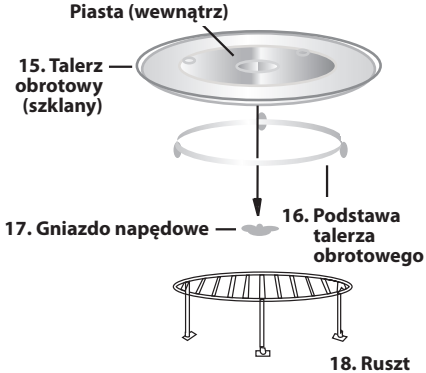
** Głębokość bez uchwytu do otwierania drzwiczek.

*** Pojemność kuchenki jest obliczana poprzez pomnożenie maksymalnej szerokości, głębokości i wysokości komory operacyjnej. Rzeczywista pojemność przeznaczona na potrawy jest mniejsza.

STAWIAJĄC SOBIE ZA CEL CIĄGŁE DOSKONALENIE SWOICH PRODUKTÓW FIRMA SHARP ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY WYGLĄDU I DANYCH TECHNICZNYCH URZĄDZENIA BEZ UPRZEDZENIA.







KUCHENKA

1. Drzwiczki
2. Zawiasy drzwiczek
3. Lampka oświetleniowa
4. Osłona źródła mikrofal (NIE USUWAJ)
5. Panel sterowania
6. Gniazdo napędowe
7. Zatrzaski drzwiczek
8. Komora operacyjna
9. Uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
10. Zatrzaski bezpieczeństwa drzwiczek
11. Otwory wentylacyjne
12. Obudowa
13. Przewód zasilający
14. Uchwyt drzwiczek

WYPOSAŻENIE:

Należy upewnić się, że wraz z kuchenką dostarczone zostały następujące akcesoria:
(**15**) Talerz obrotowy (**16**) Podstawa talerza obrotowego (**17**) Gniazdo napędowe (**18**) Ruszt

- Podstawę talerza obrotowego należy umieścić pośrodku na spodzie kuchenki, żeby mogła swobodnie obracać się wokół gniazda napędowego. A następnie dokładnie zamocować talerz obrotowy w gnieździe napędowym.
- Podczas wyjmowania z kuchenki naczyń lub pojemników należy ostrożnie unosić je nad krawędzią talerza obrotowego, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza.

Porady na temat wykorzystania rusztu znajdziesz w części dotyczącej obsługi funkcji grillowania na stronie PL-10.

Nigdy nie dotykaj nagrzanego rusztu.

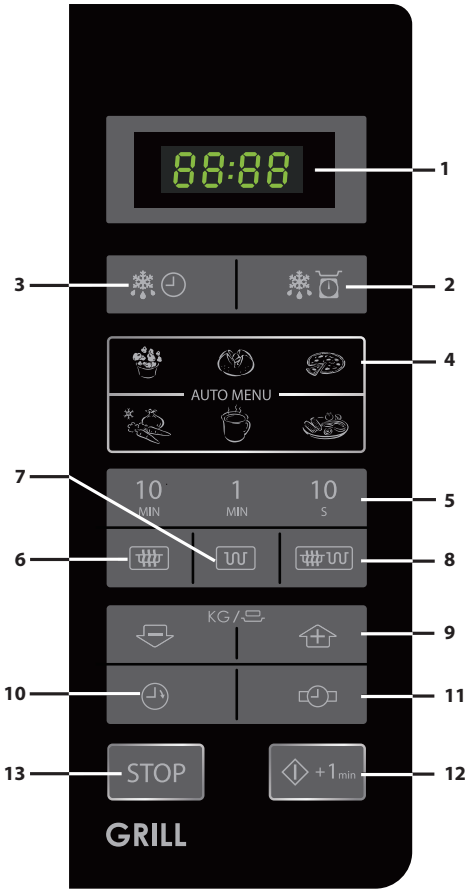
UWAGA: W celu zamówienia wyposażenia dodatkowego należy skontaktować się z lokalnym dilerem produktów firmy SHARP. Prosimy podać typ kuchenki oraz nazwę części.

UWAGI:

- Osłona źródła mikrofal jest wrażliwa na uszkodzenia. Należy zachować szczególną ostrożność w trakcie czyszczenia wnętrza kuchenki.
- Po gotowaniu tłustych potraw bez użycia osłony zawsze dokładnie wyczyść komorę operacyjną, w szczególności element grzejny grilla - musi być on suchy i wolny od tłuszczu. Nagromadzony tłuszcz może spowodować przegrzanie, dymienie, a nawet pożar.
- Zawsze używaj kuchenki z poprawnie zamontowanym talerzem obrotowym i jego podstawą. Pomaga to w równomiernym gotowaniu potraw. Źle zamontowany talerz obrotowy może się kołysać, obracać nieprawidłowo, a nawet spowodować uszkodzenie kuchenki.
- Wszelkie przeznaczone do gotowania produkty i naczynia z potrawami należy zawsze ustawiać na talerzu obrotowym.
- Talerz obraca się w prawo lub w lewo. Kierunek obrotu może być inny przy każdym uruchomieniu kuchenki. Nie wpływa to na efektywność gotowania.

⚠ OSTRZEŻENIE: ⚠ Ten symbol oznacza, że ścianki kuchenki bardzo się nagrzewają. Drzwiczki, obudowa, komora operacyjna, elementy wyposażenia i naczynia bardzo silnie się nagrzewają podczas pracy kuchenki. Wyjmując naczynia i talerz obrotowy z kuchenki należy chwytać je przez grube rękawice, żeby zapobiec poparzeniom.

PANEL STEROWANIA



1. **WYŚWIETLACZ CYFROWY**
2. **Przycisk ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI**
3. **Przycisk CZAS ROZMRAŻANIA**
4. **Przyciski AUTOMATYCZNE GOTOWANIE**

 Prażona kukurydza

 Ziemniaki w mundurkach

 Pizza

 Zamrożone warzywa

 Napoje

 Potrawa na płytkim talerzu

5. **Przyciski CZAS**
6. **Przycisk POZIOM MOCY MIKROFAL:**
   Naciśnij, żeby wybrać poziom mocy mikrofal.
7. **Przycisk GRILL**
8. **Przycisk PRACA KOMBINOWANA Z GRILLEM**
9. **Przyciski WAGI/PORCJI (+/-)**
10. **Przycisk TIMER KUCHENNY**
    Naciśnij, żeby użyć jako minutnik, albo żeby ustawić czas odstawienia potrawy.
11. **Przycisk USTAWIANIE ZEGARA**
12. **START/◊+1min**
13. **Przycisk STOP**

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA: PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

Żeby uniknąć niebezpieczeństwa pożaru:

Nie powinno się pozostawiać pracującej kuchenki bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może doprowadzić do przegrzania potrawy i spowodować pożar.

Opisywana kuchenka została zaprojektowana do instalacji na blacie szafki. Nie jest przeznaczona do instalacji w zabudowie.
Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.
Gniazdko elektryczne, do którego podłączana jest kuchenka, musi być stale dostępne, żeby w razie konieczności można było po prostu wyciągnąć wtyczkę.
Napięcie sieci musi wynosić 230 V (prąd zmienny, 50 Hz), instalacja elektryczna powinna być wyposażona w bezpiecznik/wyłącznik automatyczny o dopuszczalnym prądzie 10 A lub większym.
Zaleca się podłączenie urządzenia do niezależnego obwodu prądu.
Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, np. w pobliżu zwykłego piecyka.
Nie należy instalować kuchenki w miejscach o dużej wilgotności lub tam, gdzie może się skraplać para.
Nie należy przechowywać ani użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.

Jeśli podgrzewane produkty zaczną dymić, wyłącz kuchenkę lub odłącz wtyczkę i odczekaj, aż podgrzewane produkty przestaną dymić.
Stosuj wyłącznie pojemniki i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz strona PL-14).
Korzystając z plastykowych, papierowych lub innych łatwopalnych pojemników na żywność nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
Osłonę źródła mikrofal, komorę operacyjną, talerz obrotowy i jego podstawę należy oczyścić po użyciu. Części te powinny być suche i bez tłuszczu. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać, zacząć dymić lub zapalić się.

W pobliżu urządzenia lub jego otworów wentylacyjnych nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.
Nigdy nie blokuj otworów wentylacyjnych.
Usuwaj z produktów i opakowań wszystkie metalowe zamknięcia, druty itp. Powstawanie łuku elektrycznego na powierzchniach metalu może doprowadzić do pożaru.
Nie używaj kuchni mikrofalowej do smażenia potraw w głębokim oleju. Temperatury oleju nie można kontrolować i tłuszcz może się zapalić.
Do prażenia kukurydzy powinny być używane wyłącznie do tego przeznaczone naczynia.
Nie przechowuj w urządzeniu żadnej żywności ani innych przedmiotów.
Po uruchomieniu kuchenki sprawdź ustawienia, żeby upewnić się, że pracuje ona zgodnie z życzeniem.
Żeby uniknąć przegrzania lub pożaru, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających duże ilości cukru lub tłuszczu, np. krokietów z mięsem lub budyniu.

Niniejszej instrukcji obsługi należy używać razem z podanymi dalej wskazówkami dotyczącymi gotowania.

Żeby uniknąć obrażeń ciała:

OSTRZEŻENIE:
Nie używaj kuchenki, jeżeli jest uszkodzona lub wykazuje wadliwe funkcjonowanie. Przed użyciem sprawdź następujące punkty:
a) Drzwiczki: muszą się zamykać prawidłowo i nie mogą być skrzywione lub scentrowane.
b) Zawiasy oraz zatrzaski bezpieczeństwa: należy się upewnić, że nie są złamane ani luźne.
c) Uszczelki drzwiczek i ich powierzchnie: nie mogą być uszkodzone.
d) Wewnątrz urządzenia i na drzwiczkach: nie może być żadnych wgnieceń ani innych uszkodzeń
e) Przewód zasilający oraz wtyczka: nie mogą być uszkodzone.

Nie używaj kuchenki, jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone. Naprawę należy powierzyć wykwalifikowanym pracownikom serwisu.
Nigdy nie próbuj samodzielnie regulować, naprawiać ani modyfikować urządzenia. Wszelkie naprawy, zwłaszcza wiążące się z otwarciem obudowy, mogą być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu firmy SHARP.

Nie używaj kuchenki przy otwartych drzwiczkach lub zamknięciu przerobionym w jakikolwiek sposób.
Nie używaj kuchenki, jeśli pomiędzy uszczelkami drzwiczek a powierzchniami uszczelniającymi znajdują się jakieś przedmioty.

Nie dopuszczaj do gromadzenia się tłuszczu i zabrudzeń na uszczelce drzwiczek i powierzchniach uszczelki. Stosuj się do wskazówek w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja" na stronie PL-15. Dopuszczenie do nadmiernego zanieczyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej ścianek, doprowadzi do jej przedwczesnego zużycia oraz może wywołać sytuacje niebezpieczne.

Osoby mające ROZRUSZNIK SERCA powinny zapytać swojego lekarza lub producenta rozrusznika o środki ostrożności podczas posługiwania się kuchenkami mikrofalowymi.

Żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym:
W żadnym wypadku nie wolno zdejmować zewnętrznej obudowy kuchenki.
Nie należy wprowadzać żadnych przedmiotów ani płynów w otwory zatrzasków bezpieczeństwa drzwiczek ani w otwory wentylacyjne. Jeśli jakiś płyn rozleje się wewnątrz kuchenki, urządzenie należy natychmiast wyłączyć, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda i zwrócić się do serwisu firmy SHARP.
Przewodu zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani jakiejkolwiek innej cieczy.
Przewód nie powinien być zawieszony na krawędzi stołu lub blatu kuchennego.

Przewód zasilający należy prowadzić z dala od powierzchni nagrzewających się, włącznie z tylną ścianką kuchenki.
Nie wolno samodzielnie wymieniać lampki oświetleniowej w kuchence ani też pozwalać, by wymieniał ją ktokolwiek, niebędący elektrykiem upoważnionym przez firmę SHARP.
Jeśli ulegnie uszkodzeniu przewód zasilający, należy zainstalować nowy przewód tego samego typu.
Wymianę musi przeprowadzić upoważniony pracownik serwisu firmy SHARP.

Żeby uniknąć eksplozji i wykipienia:

OSTRZEŻENIE: Płynów i innych pokarmów nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.
Podczas przenoszenia pojemnika z płynem podgrzanym w kuchence należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ może nastąpić opóźnione wykipienie cieczy.

Nigdy nie wolno używać szczelnie zamkniętych pojemników. Przed użyciem należy zdjąć pokrywki i wieczka. Szczelnie zamknięte pojemniki mogą wybuchnąć wskutek wzrostu ciśnienia, nawet po wyłączeniu kuchenki.
Przy podgrzewaniu płynów w kuchence należy zachować szczególną ostrożność. Stosuj naczynia o szerokim wylocie, aby pęcherzyki pary mogły swobodnie uchodzić.

Nigdy nie należy ogrzewać płynów w pojemnikach o wąskich szyjkach, takich jak butelki dla niemowląt, ponieważ gorący płyn może z nich gwałtownie wytrysnąć, powodując oparzenia.

Żeby uniknąć gwałtownego wytryśnięcia wrzącej cieczy i oparzeń:

1. Nie należy przekraczać zalecanych czasów podgrzewania.
2. Płyn należy przed podgrzaniem zamieszać.
3. Wskazane jest włożenie do naczynia szklanej pałeczki lub podobnego przedmiotu na czas ogrzewania.
4. Po zakończeniu ogrzewania płyn należy pozostawić co najmniej 20 sekund w kuchence, aby zapobiec opóźnionemu wykipieniu.

Nie należy używać kuchenki do gotowania jajek w skorupkach ani do podgrzewania jajek gotowanych na twardo. Mogą one eksplodować nawet po zakończeniu procesu gotowania. Przed gotowaniem lub podgrzewaniem jajek nie roztrzepanych czy rozmieszanych należy przekłuć żółtko i białko, gdyż w przeciwnym razie jajka mogą eksplodować. Jajka ugotowane na twardo należy przed podgrzewaniem w kuchence mikrofalowej obrać i pokroić w plasterki.

Przed gotowaniem należy przekłuć skórkę takich produktów jak ziemniaki, parówki i owoce – w przeciwnym razie mogą eksplodować.

Żeby uniknąć poparzeń:

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt i mieszać zawartość butelek i naczyń przed podaniem.

Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać chwytek do garnków lub rękawic kuchennych.
Pojemniki, naczynia do prażenia kukurydzy, woreczki do pieczenia itp. należy otwierać w taki sposób, by para nie wydobywała się z nich na twarz i ręce.

W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów i mieszać je przed podaniem; szczególną ostrożność należy zachować w przypadku temperatury pokarmów i napojów przeznaczonych dla niemowląt, małych dzieci oraz osób starszych. Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżały się dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagrzewają.

Temperatura naczynia nie jest miarodajnym wskaźnikiem temperatury pokarmu czy napoju; zawsze należy sprawdzać temperaturę samego pokarmu.
Przy otwieraniu drzwiczek kuchenki należy zachować ostrożność, by nie ulec poparzeniu wydobywającą się z wnętrza parą i falą gorąca.
Pieczone potrawy z nadzieniem należy po przyrządzeniu pokrajać w plastry, by para mogła ujść.
Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Żeby zapobiec niewłaściwemu użyciu przez dzieci:

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko, jeśli zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyko związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci powinny używać kuchenki wyłącznie pod nadzorem dorosłych, gdy urządzenie pracuje w trybach GRILLA, PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM i GOTOWANIA AUTOMATYCZNEGO ze względu na generowanie wysokiej temperatury.
Urządzenie to nie może być obsługiwane przez osoby (włącznie z dziećmi) z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, chyba że dostały pozwolenie, bądź udzielono im instrukcji obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
Dzieci powinny pozostawać pod opieką, aby nie bawiły się urządzeniem.

Nie wolno opierać się ani huśtać na drzwiczkach kuchenki.
Nie wolno traktować kuchenki jako przedmiotu do zabawy.
Dzieciom należy wpoić zasady bezpieczeństwa: używanie rękawic kuchennych, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zachowanie szczególnej ostrożności co do opakowań (np. materiałów samonagrzewających się), gdyż opakowania te mogą być bardzo gorące.

Inne ostrzeżenia:
Nie wolno w żaden sposób samodzielnie dokonywać modyfikacji kuchenki.
Nie wolno poruszać kuchenką podczas jej pracy.
Kuchenka ta służy wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych i można jej używać tylko do takich celów. Nie jest ona przeznaczona do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.

Żeby zapewnić niezawodną pracę kuchenki i uniknąć uszkodzeń:
Nigdy nie należy włączać pustej kuchenki. Używając naczynia powodującego rumienienie potraw lub materiałów samona-

grzewających się, zawsze należy pod nimi umieścić izolację termiczną, na przykład porcelanowy talerz, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza obrotowego i podstawy talerza na skutek nadmiernego wzrostu temperatury. Niedopuszczalne jest przekraczanie czasu podgrzewania, podanego w przepisach.
Nie wolno używać naczyń metalowych odbijających mikrofale i mogących spowodować powstawanie łuków elektrycznych. Nie wkładaj do kuchenki puszek. Należy używać wyłącznie talerza obrotowego i jego podstawy przeznaczonych dla tego typu kuchenki. Nie używaj kuchenki, jeśli został wyjęty z niej talerz obrotowy.
Żeby uniknąć uszkodzenia talerza obrotowego:
(a) Przed rozpoczęciem mycia talerza obrotowego wodą należy odczekać dopóki nie ostygnie.
(b) Nie wolno ustawiać gorących produktów lub naczyń na zimnym talerzu obrotowym.
(c) Nie wolno ustawiać zimnych produktów lub naczyń na gorącym talerzu obrotowym.
Podczas pracy urządzenia nie należy na jego obudowie stawiać jakichkolwiek przedmiotów.
Nie wolno używać plastikowych naczyń, jeśli komora operacyjna nie ostygła jeszcze po użyciu grilla (tryby **GRILL i PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM**), ponieważ mogłyby się roztopić.
W wymienionych trybach nie wolno używać plastikowych naczyń, o ile ich producent nie zaznaczył, że są one do tego celu przeznaczone.

UWAGA:
W przypadku wątpliwości, co do sposobu przyłączenia kuchenki, należy skontaktować się z upoważnionym, wykwalifikowanym elektrykiem.
Producent ani sprzedawca nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie kuchenki lub obrażenia ciała, powstałe wskutek zaniedbania poprawnych połączeń elektrycznych.
Na ściankach kuchenki lub wokół uszczelki drzwiczek może czasami pojawiać się para wodna lub krople wody. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o wydobywaniu się mikrofal na zewnątrz ani o wadliwym działaniu kuchenki.

Ten symbol oznacza, że ścianki kuchenki bardzo się nagrzewają.

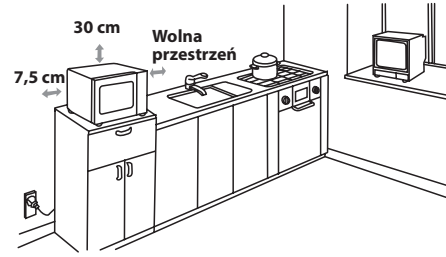
INSTALACJA

1. Wyjmij ze środka kuchenki wszystkie opakowania.

2. Upewnij się, że kuchenka nie nosi żadnych śladów uszkodzenia.

3. Ustaw kuchenkę na równym i płaskim podłożu, dostatecznie wytrzymałym, by mogło unieść ciężar kuchenki wraz z przyrządzaną w niej żywnością. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.

4. Wybierz miejsce, które zapewni dostateczną ilość wolnej przestrzeni dla prawidłowego działania otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza. Tylna ścianka kuchenki może opierać się o ścianę.
- Pomiędzy kuchenką a sąsiadującymi ścianami należy pozostawić przynajmniej 7,5 cm wolnej przestrzeni. Jedna ścianka urządzenia musi pozostać odsłonięta.
- Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
- Nie należy demontować nóżek znajdujących się na spodzie kuchenki.
- Zablokowanie otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza może spowodować uszkodzenie kuchenki.
- Kuchenkę należy ustawić w możliwie największej odległości od odbiorników radiowych i telewizyjnych. Korzystanie z kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia odbiorników radiowych i telewizyjnych.



5. Podczas pracy kuchenki jej drzwiczki bardzo się nagrzewają.
Dlatego kuchenkę należy ustawić przynajmniej 85 cm nad poziomem podłogi. Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżały się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.

6. Podłącz wtyczkę kuchenki do standardowego uziemionego gniazdka elektrycznego.

OSTRZEŻENIE: Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, w miejscach o dużej wilgotności (np. w pobliżu zwykłego piekarnika) lub w pobliżu palnych materiałów (np. zasłon).
Nie należy blokować ani zasłaniać otworów wentylacyjnych.
Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na obudowie urządzenia.



PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY

Podłącz kuchenkę do sieci elektrycznej. Na wyświetlaczu pojawi się:„0:00" i zostanie wyemitowany jeden raz sygnał dźwiękowy.

Opisywany model wyposażony jest w zegar. W trybie czuwania kuchenka zużywa poniżej 1,0 W. Żeby ustawić zegar, postępuj według poniższego opisu.



USTAWIENIE ZEGARA

Zegar kuchenki można ustawić w 24-godzinnym formacie czasu.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **USTAWIANIE ZEGARA**  . Zacznie pulsować wskazanie „00:00".
2. Ustaw bieżącą godzinę przy pomocy przycisków CZAS. Wprowadź godzinę naciskając przycisk **10 MIN**. Wprowadź minuty naciskając przycisk **1 MIN** i **10 S**.
3. Naciśnij przycisk **USTAWIANIE ZEGARA**  , żeby zakończyć ustawianie zegara.

UWAGI:

- Jeśli zegar został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Jeśli zegar nie został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się tylko wskazanie „0:00".
- Żeby sprawdzić wskazania zegara podczas gotowania, naciśnij przycisk **USTAWIANIE ZEGARA**. Na wyświetlaczu przez 2-3 sekundy widoczne będzie wskazanie zegara. Nie wpływa to na proces gotowania.
- Jeśli podczas ustawiania zegara zostanie naciśnięty przycisk **STOP** lub po 1 minucie bezczynności, kuchenka powróci do poprzedniego ustawienia.
- Jeśli wystąpi przerwa w zasilaniu kuchenki, po przywróceniu zasilania na wyświetlaczu co pewien czas będzie pojawiać się wskazanie „0:00". Jeśli przerwa w zasilaniu wystąpi podczas pracy kuchenki, program zostanie skasowany. Ustawienie czasu zostanie również skasowane.



POZIOM MOCY MIKROFAL

Poziom mocy	Naciśnij przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL** 	Wyświetlany poziom (w procentach)
WYSOKI	x1	100 P
	x2	90 P
ŚREDNIO WYSOKI	x3	80 P
	x4	70 P
ŚREDNI	x5	60 P
	x6	50 P
ŚREDNIO NISKI (ROZMRAŻANIE)	x7	40 P
	x8	30 P
NISKI	x9	20 P
	x10	10 P
	x11	0 P

- Opisywana kuchenka posiada 11 poziomów mocy, które opisano w tabelce obok.
- Żeby zmienić poziom mocy dla gotowania, naciskaj przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL** dopóki nie wyświetli się żądany poziom mocy mikrofal. Naciśnij przycisk **START,** żeby rozpocząć gotowanie.
- W celu sprawdzenia poziomu mocy mikrofal podczas trwania procesu należy nacisnąć przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL**. W czasie naciskania przycisku widoczny będzie poziom mocy. Podczas wyświetlania poziomu mocy mikrofal kuchenka nie przerywa pomiaru czasu procesu.
- Jeśli wybierzesz poziom mocy „0 P", uruchomiony zostanie tylko wentylator. Można wykorzystać ten poziom mocy do usuwania zapachów z kuchenki.

W ogólnym przypadku należy stosować poniższe zalecenia:

Poziom 100 P/90 P (WYSOKI) należy stosować podczas szybkiego gotowania lub podgrzewania potraw, np. duszonego mięsa, puszkowanych produktów, gorących płynów, warzyw itp.
Poziom 80 P/70 P (ŚREDNIO WYSOKI) należy stosować podczas dłuższego gotowania gęstych potraw (np. pieczeni, klopsów i potraw w panierce) oraz delikatnych dań, na przykład pulchnego ciasta. Przy tym poziomie mocy mikrofal potrawa będzie gotowana równomiernie bez przypalenia po jednej stronie.
Poziom 60 P/ 50 P (ŚREDNI) należy stosować do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania w przypadku gotowania tradycyjnego, na przykład dań z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy mikrofal jest wskazane, żeby mięso było miękkie.
Poziom 40 P/30 P (ŚREDNIO NISKI) służy do rozmrażania. Wybierz to ustawienie, żeby zapewnić równomierne rozmrożenie dania. Jest ono również idealne w przypadku gotowanego ryżu, makaronu, knedli i słodkiego sosu z gotowanych jajek z dodatkiem mąki.
Poziom 20 P/10 P (NISKI) służy do łagodnego rozmrażania, na przykład tortu lub ciasta z kremem.

STEROWANIE RĘCZNE

Otwieranie drzwiczek:
Pociągnij za uchwyt, żeby otworzyć drzwiczki.

Uruchamianie kuchenki:
Przygotuj i włóż potrawę do odpowiedniego naczynia. Umieść naczynie na talerzu obrotowym lub umieść potrawę bezpośrednio na talerzu obrotowym. Zamknij drzwiczki i po wybraniu żądanego trybu pracy naciśnij przycisk **START/◇+1min**.



Jeśli nie naciśniesz przycisku **START/◇+1min** po upływie 1 minuty po wyborze programu gotowania, program zostanie anulowany.
Jeśli podczas gotowania otwarte zostaną drzwiczki, żeby kontynuować proces należy nacisnąć przycisk **START/◇+1min**. Prawidłowe naciśnięcie potwierdzane jest sygnałem dźwiękowym, nieskuteczne naciśnięcie nie spowoduje wyemitowania sygnału.

Używaj przycisku **STOP** do:
1. Anulowania błędów podczas programowania.
2. Tymczasowego przerwania pracy kuchenki.
3. Anulowania programu w trakcie pracy (naciśnij przycisk **STOP** dwa razy).
4. Włączania i wyłączania zabezpieczenia przed dziećmi (patrz strona PL-11).



TRYB PRACY Z MIKROFALAMI

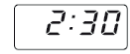
Czas pracy kuchenki można zaprogramować do 99 minut i 50 sekund (99:50)
GOTOWANIE RĘCZNE / RĘCZNE ROZMRAŻANIE
- Wprowadź czas gotowania lub rozmrażania i ustaw moc mikrofal na poziomie od 100 P do 10 P (patrz strona PL-8).
- Jeśli to możliwe, zamieszaj lub obróć potrawę 2-3 razy podczas gotowania.
- Po gotowaniu przykryj jedzenie i odstaw przed podaniem, jeśli jest to zalecane.
- Po rozmrożeniu przykryj jedzenie folią aluminiową i pozostaw do całkowitego rozmrożenia.

Przykład:
Gotowanie przez 2 minuty i 30 sekund z mocą mikrofal 70%.

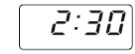
1. Wprowadź poziom mocy mikrofal (70 P) naciskając cztery razy przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL**.



2. Wprowadź czas gotowania naciskając dwa razy przycisk **1 MIN**, a następnie trzy razy przycisk **10 S**.



3. Naciśnij przycisk **START/◇+1min**, żeby uruchomić timer kuchenny. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania/ rozmrażania.)



UWAGA:
- Po uruchomieniu kuchenki lampka oświetleniowa zaświeci się a talerz zacznie się obracać w lewo lub w prawo.
- Jeśli podczas gotowania/rozmrażania otwarte zostaną drzwiczki w celu zamieszania lub obrócenia potrawy, odliczanie czasu gotowania na wyświetlaczu zostanie automatycznie wstrzymane. Odliczanie czasu zostanie wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku **START**.
- Po zakończeniu gotowania/rozmrażania otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP**. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, jeśli zegar został wcześniej ustawiony.
- Jeśli chcesz sprawdzić poziom mocy mikrofal podczas trwania procesu gotowania, naciśnij przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL**. W czasie naciskania przycisku widoczny będzie poziom mocy.

WAŻNE:
- Po zakończeniu gotowania lub rozmrażania należy zamknąć drzwiczki kuchenki. Należy pamiętać, że oświetlenie wnętrza kuchenki pozostaje włączone, gdy drzwiczki są otwarte. Wynika to ze względów bezpieczeństwa, żeby przypomieć o konieczności zamknięcia drzwiczek.
- W przypadku gotowania potraw w trybie 100 P przez czas dłuższy od standardowego, poziom mocy zostanie obniżony automatycznie, żeby zapobiec przegrzaniu.

Tryb pracy	**Standardowy czas**
Mikrofale 100 P	30 minut
Praca z grillem	7 minut (model R-642) 99 minut 50 sekund (model R-742)
Praca kombinowana z grillem	99 minut 50 sekund

TRYB PRACY Z GRILLEM/TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM

1. Tryb pracy tylko z wykorzystaniem GRILLA

Grill zamontowany nad komorą operacyjną kuchenki ma tylko jedno ustawienie mocy. Obrotowy talerz wspomaga pracę grilla zapewniając równe opiekanie potraw. Skorzystaj z rusztu podczas grillowania jedzenia o małych rozmiarach, takich jak bekon, szynka wędzona i bułeczki z rodzynkami. Jedzenie można umieszczać bezpośrednio na ruszcie lub na ustawionym na nim naczyniu żaroodpornym.

Przykład:
Grillowanie przez 20 minut przy pomocy przycisku **GRILL**.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **GRILL**.



G

2. Wprowadź żądany czas podgrzewania naciskając dwa razy przycisk **10 MIN**.

20:00

3. Naciśnij przycisk **START/⏀+1min,** żeby rozpocząć proces grillowania. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu grillowania.)

20:00

2. TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM

TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM łączy moc mikrofal z funkcją grilla. Na przemian stosowane jest promieniowanie mikrofalowe i opiekanie przy pomocy grilla.

Tryb kombinowany pozwala na zmniejszenie czasu gotowania i uzyskanie chrupiących i zarumienionych potraw.
Tryb kombinowany posiada dwie opcje:
KOMBINACJA 1 (wskazanie wyświetlacza: C-1)
Przez 55% czasu gotowania używane są mikrofale, a przez 45% czasu wykorzystywany jest grill. Zalecamy stosować przy gotowaniu ryb i potraw zapiekanych (au gratin).
KOMBINACJA 2 (wskazanie wyświetlacza: C-2)
Przez 36% czasu gotowania używane są mikrofale, a przez 64% czasu wykorzystywany jest grill. Zalecamy stosować przy przygotowywaniu puddingów, omletów i drobiu.

Przykład:
Gotowanie przez 15 minut w trybie **PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM** - przez 55% czasu używane jest promieniowanie mikrofalowe, a przez 45% czasu opiekanie przy pomocy grilla (C-1).

1. Naciśnij jeden raz przycisk **PRACA KOMBINOWANA Z GRILLEM**.



C-1

2. Wprowadź żądany czas podgrzewania naciskając jeden raz przycisk **10 MIN**, a następnie pięć razy przycisk **1 MIN**.

15:00

3. Naciśnij przycisk **START/⏀+1min**, żeby rozpocząć gotowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.)

15:00

UWAGI dotyczące trybów GRILL i PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM:
• Nie jest konieczne wstępne nagrzewanie grilla.
• W przypadku opiekania żywności w wysokim naczyniu należy umieścić je na obrotowym talerzu.
• Przy pierwszym użyciu grilla może być wyczuwalny zapach dymu lub spalenizny; jest to zjawisko normalne i nie świadczy o uszkodzeniu kuchenki. Żeby uniknąć tego problemu, należy przy pierwszym uruchomieniu włączyć pustą kuchenkę na 20 minut w trybie pracy z grillem.

WAŻNE: Podczas pracy należy otworzyć okno lub włączyć wyciąg kuchenny, żeby zapewnić prawidłowe odprowadzanie dymu i zapachów.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Drzwiczki, obudowa, komora operacyjna i elementy wyposażenia bardzo silnie się nagrzewają podczas pracy kuchenki. Wyjmując naczynia i talerz obrotowy z kuchenki należy chwytać je przez grube rękawice, żeby zapobiec poparzeniom.

1. GOTOWANIE SEKWENCYJNE
Ta funkcja pozwala na gotowanie z 2 różnymi etapami, w których wykorzystywane są funkcje gotowania ręcznego, ręcznego ustawienia czasu gotowania i/lub czasu rozmrażania oraz rozmrażania według wagi. Po zaprogramowaniu nie ma potrzeby ingerencji w proces gotowania, ponieważ kuchenka automatycznie przejdzie do kolejnego etapu. Po zakończeniu pierwszego etapu zostanie wyemitowany jeden raz sygnał dźwiękowy. Jeśli wymagane jest rozmrażanie, powinno być ono pierwszym etapem.

Uwaga: Programu automatycznego gotowania nie można wykorzystać jako jednego z etapów gotowania sekwencyjnego.

Przykład: Jeśli chcesz rozmrażać potrawę przez 5 minut, a następnie gotować ją przez 7 minut przy poziomie mocy mikrofal 80 P, zaprogramuj następujące etapy:

1. Naciśnij jeden raz przycisk **CZAS ROZMRAŻANIA**, a na wyświetlaczu pojawi się numer programu dEF2.
2. Wprowadź żądany czas gotowania naciskając 5 razy przycisk **1 MIN**.
3. Wprowadź poziom mocy mikrofal (80 P) naciskając trzy razy przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL**.
4. Wprowadź żądany czas gotowania naciskając 7 razy przycisk **1 MIN**.
5. Naciśnij jeden raz przycisk **START**, żeby rozpocząć gotowanie.

2. FUNKCJA + 1min (automatyczne ustawianie minut)
Przycisk **+1min** umożliwia korzystanie z dwóch następujących funkcji:

a. Ustawienie procesu trwającego jedną minutę
Istnieje możliwość rozpoczęcia procesu, przy ustawionym poziomie mocy 100 P, trwającego minutę bez konieczności ustawiania czasu przyciskiem **+1min**.

b. Wydłużenie czasu trwania procesu
Czas procesu można wydłużać w trybie gotowania ręcznego, podczas automatycznego rozmrażania i w programach automatycznych o wielokrotność 1 minuty naciskając przycisk **+1min** podczas pracy kuchenki. Wykorzystując funkcję rozmrażania według wagi nie można wydłużyć czasu procesu przy pomocy przycisku +1min.
UWAGA: Czas gotowania można zwiększyć maksymalnie do 99 minut 50 sekund.

3. TIMER KUCHENNY:
Możesz użyć timera kuchennego do ustawienia czasu procesu, przy którym tryb pracy z mikrofalami nie jest wykorzystywany (na przykład podczas gotowania jajek na tradycyjnej płycie grzejnej) lub do nadzorowania czasu po odstawieniu zagotowanych/rozmrożonych potraw.

Przykład:
Ustawienie timera na 5 minut.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **TIMER KUCHENNY**.



2. Wprowadź żądany czas naciskając 5 razy przycisk **1 MIN**.

3. Naciśnij przycisk **START/◇+1min**, żeby uruchomić timer kuchenny.

Sprawdź wskazanie wyświetlacza. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania/rozmrażania.)

Jeśli ustawiony czas dobiegnie końca, zostanie wyemitowany 5 razy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazanie zegara.
Można wprowadzić dowolny czas do 99 minut i 50 sekund. Żeby anulować TIMER KUCHENNY podczas odliczania czasu, po prostu naciśnij przycisk **STOP**.
UWAGA: Funkcji TIMERA KUCHENNEGO nie można użyć w trakcie gotowania.

4. ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI:
Uniemożliwia obsługę kuchenki przez małe dzieci przy braku nadzoru osoby dorosłej.
a. Włączenie ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI:
Przytrzymaj wciśnięty przycisk STOP przez 3 sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany długi sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się:



b. Wyłączenie BLOKADY RODZICIELSKIEJ:
Przytrzymaj wciśnięty przycisk **STOP** przez 3 sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany długi sygnał dźwiękowy.

PROGRAMY WYKORZYSTUJĄCE FUNKCJE ROZMRAŻANIA WEDŁUG CZASU I ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI

1. ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU

Ta funkcja służy do szybkiego rozmrażania potraw, umożliwiając wybór odpowiedniego czasu rozmrażania w zależności od rodzaju potrawy. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji. Zakres czasowy wynosi 0:10 – 99:50.

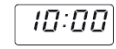
Przykład: Rozmrażanie przez 10 minut.

1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI**.

 **x1,**

na wyświetlaczu pojawi się: dEF2

2. Wprowadź czas gotowania naciskając jeden raz przycisk **10 MIN**.



3. Naciśnij przycisk **START/⏀+1min**, żeby rozpocząć rozmrażanie..

Uwagi dotyczące czasu rozmrażania:

- Po zakończeniu gotowania zostanie 5 razy wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, jeśli zegar został wcześniej ustawiony. Jeśli zegar nie został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się tylko wskazanie „0:00".
- Poziom mocy mikrofal jest zaprogramowany na 30 P i nie można wybrać innego poziomu.

2. ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI

Ustawienia czasu procesu i poziomu mocy kuchenki mikrofalowej zostały wcześniej zaprogramowane, dzięki czemu rozmrażanie następujących potraw jest łatwe: wieprzowiny, wołowiny i kurczaków. Dla tych potraw można ustawić zakres wagowy od 100 do 2000 g (ze skokiem 100 g).

Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tych funkcji.

Przykład: Rozmrażanie pieczeni mięsnej o wadze 1,2 kg z wykorzystaniem funkcji ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI. Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym lub na kratce do rozmrażania, umieszczonej na talerzu obrotowym.

1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI**.

 **x1**,

na wyświetlaczu pojawi się: dEF1

2. Przy pomocy przycisków **WAGI/PORCJI** ustaw żądaną wagę.

 **x12**,

wskazanie wyświetlacza: 1200

3. Naciśnij przycisk **START/⏀+1min**, żeby rozpocząć rozmrażanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu rozmrażania.)

Zamrożone potrawy mają temperaturę początkową -18°C.

UWAGI DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI:

- Przed zamrożeniem potrawy sprawdź, czy jest ona świeża i dobrej jakości.
- Wagę potrawy należy zaokrąglić z dokładnością do 100 g, na przykład 650 g do 700 g.
- W razie potrzeby osłoń niewielkie fragmenty mięsa lub drobiu przy pomocy małych kawałków folii aluminiowej. Zapobiegnie to ogrzaniu tych miejsc podczas rozmrażania. Upewnij się, że folia nie dotyka ścianek komory kuchenki.

PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Przyciski **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** umożliwiają automatyczne dobranie najbardziej odpowiedniego trybu przygotowania potrawy (szczegółowe informacje można znaleźć na stronach PL-4 i PL-13). Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji.

Przykład: Gotowanie dwóch ziemniaków w mundurkach (460 g) korzystając z funkcji AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA.

1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **Ziemniaki w mundurkach**.

 **x1,**

na wyświetlaczu pojawi się: 1

2. Przyciskami **WAGI/PORCJI (+/-)** lub po raz kolejny kilkakrotnie naciskając przycisk **Ziemniaki w mundurkach** wybierz żądaną liczbę ziemniaków (maks. 3).

 **x1**,

wskazanie wyświetlacza: 2

3. Naciśnij przycisk **START/⏀+1min**, żeby rozpocząć gotowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania)

UWAGI:

- Wagę lub ilość potrawy można wprowadzić naciskając przyciski WAGI/PORCJI (+/-), dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się żądana waga/ilość. Należy wprowadzić wyłącznie wagę żywności. Nie należy dodawać do niej wagi naczynia.
- W przypadku potraw o wadze odbiegającej od podanej w tabeli PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA na stronie PL-13, należy korzystać z ręcznego trybu pracy.

TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

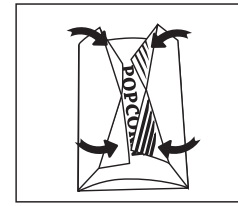
Program automatycznego gotowania	**WAGA/PORCJE/NACZYNIA**	**Procedura**
Prażona kukurydza	50 g, 100 g	Umieść torebkę z prażoną kukurydzą bezpośrednio na talerzu obrotowym. (Patrz poniżej: „Ważne informacje dotyczące funkcji prażenia kukurydzy w kuchence mikrofalowej")
Ziemniaki w mundurkach	1, 2, 3 ziemniaki (w plasterkach) 1 ziemniak = ok. 230 g (temp. pocz. 20°C)	Wybierz ziemniaki mniej więcej jednakowej wielkości (o wadze ok. 230 g). Nakłuj każdy ziemniak w kilku miejscach i umieść przy krawędzi talerza obrotowego. Po upływie połowy czasu rozmrażania przewróć na drugą stronę i przełóż je. Odstaw na 3-5 minut przed podaniem.
Pizza schłodzona	100 g, 200 g, 400 g (temp. pocz. 5°C) Talerz	Umieść pizzę na środku talerza obrotowego. Nie przykrywaj.
Zamrożone warzywa, np. brukselka, zielona fasolka, groszek, mieszanka warzywna, brokuły	150 g, 350 g, 500 g (temp. pocz. -18°C) Naczynie z pokrywą	Ułóż warzywa w odpowiednim naczyniu. Dodaj 1 łyżkę stołową wody na 100 g warzyw, nakryj naczynie przykrywką i ustaw na talerzu obrotowym. Po upływie połowy czasu i po zakończeniu procesu zamieszaj.
Napoje (120 ml/1 filiżanka)	1, 2, 3 (temp. pocz. 5°C) Filiżanka	Umieść filiżankę(i) na talerzu obrotowym i po podgrzaniu zamieszaj.
Potrawa na płytkim talerzu	250 g, 350 g, 500 g (temp. pocz. 5°C) Talerz	Umieść talerz na środku talerza obrotowego. Nie przykrywaj. Po podgrzaniu zamieszaj.

Uwagi:

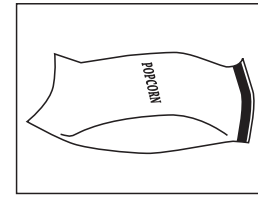
- Końcowa temperatura potrawy zależy od jej temperatury początkowej. Po wyłączeniu kuchenki sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco gorąca. W razie potrzeby można wydłużyć ręcznie czas procesu.
- Rezultaty zastosowania funkcji automatycznego gotowania zależą od różnych czynników, takich jak kształt i rozmiary potrawy oraz od osobistych preferencji odnośnie postaci posiłku. Jeśli nie jesteś zadowolony z wyników działania zaprogramowanych funkcji, dostosuj czas gotowania do swoich potrzeb.

Ważne informacje dotyczące funkcji prażenia kukurydzy w kuchence mikrofalowej

1. Przy ustawieniu 100 g prażonej kukurydzy wskazane jest zagięcie każdego narożnika torebki w trójkąt przed rozpoczęciem gotowania.
   Patrz rysunek po prawej stronie.



2. Jeśli torebka prażonej kukurydzy zwiększyła swoją objętość i nie obraca się prawidłowo, naciśnij jeden raz przycisk STOP. Otwórz drzwiczki kuchenki i zmień położenie torebki, żeby zapewnić równomierne podgrzewanie.





PRZYDATNE NACZYNIA

Żeby możliwe było gotowanie/rozmrażanie w kuchence, promieniowanie mikrofalowe musi przeniknąć przez pojemnik do naczynia. Z tego względu konieczne jest odpowiednie dobranie naczyń.
Zalecane są naczynia owalne/okrągłe zamiast kwadratowych/prostokątnych, ponieważ żywność w rogach może się nadmiernie zagotowywać. Można zastosować rozmaite naczynia, zgodnie z poniższą listą.

Naczynie	Odpowiednie do kuchenek mikrofalowych	Grill	Komentarze
Folia aluminiowa Naczynia z folii	✔ / ✘	✔	Można użyć małych kawałków folii aluminiowej do ochrony potraw przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się przynajmniej 2 cm od ścianek kuchenki, ponieważ może dojść do wyładowań. Naczynia foliowe nie są zalecane, o ile wyraźnie nie określił tego producent (np. Microfoil®). Należy przestrzegać dołączonych instrukcji.
Naczynia powodujące rumienienie potraw	✔	✘	Zawsze przestrzegaj zaleceń producenta. Nie należy przekraczać podanych czasów nagrzewania. Zachowaj szczególną ostrożność, ponieważ te naczynia mogą się znacznie nagrzewać.
Porcelana i naczynia ceramiczne	✔ / ✘	✘	Porcelana, ceramika, ceramika glazurowana i porcelana kostna są zazwyczaj odpowiednie, z wyjątkiem naczyń posiadających metaliczne ozdoby.
Naczynia szklane np. Pyrex®	✔	✔	Należy zachować szczególną ostrożność przy używaniu delikatnych naczyń szklanych, ponieważ mogą się stłuc lub pęknąć w wyniku nagłego podgrzania.
Metal	✘	✔	Nie jest zalecane stosowanie metalowych naczyń, ponieważ powodują one wyładowania elektryczne, a co za tym idzie mogą doprowadzić do pożaru.
Plastik/polistyren, np. naczynia z barów szybkiej obsługi	✔	✘	Należy zachować ostrożność, ponieważ niektóre naczynia mogą się odkształcić, stopić lub stracić kolor przy wysokich temperaturach.
Folia plastikowa	✔	✘	Nie należy dotykać potraw i folię należy przekłuć, żeby pozwolić na wydostanie się pary.
Torby do zamrażania/ pieczenia	✔	✘	Torby należy przekłuć, żeby pozwolić na wydostanie się pary. Upewnij się, że torby nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej.
Papierowe talerze, kubki i papier kuchenny	✔	✘	Nie należy ich wiązać materiałami plastikowymi lub metalowymi, ponieważ mogą się stopić lub zapalić w wyniku wyładowań.
Naczynia słomiane i drewniane	✔	✘	Można używać tylko przy podgrzewaniu lub do wchłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ nadmierne podgrzanie może spowodować pożar.
Papier z recyklingu i gazety	✘	✔	Zawsze należy nadzorować kuchenkę podczas korzystania z takich materiałów, ponieważ nadmierne podgrzanie może spowodować pożar. Mogą zawierać skrawki metalu, które mogą powodować wyładowania i wywołać pożar.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Korzystając z plastikowych, papierowych lub innych łatwopalnych pojemników na żywność nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.



OSTRZEŻENIE: DO CZYSZCZENIA JAKICHKOLWIEK ELEMENTÓW KUCHENKI NIE NALEŻY UŻYWAĆ DOSTĘPNYCH W SPRZEDAŻY PREPARATÓW DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW I KUCHENEK, ODKURZACZY PAROWYCH, ŚRODKÓW DO SZOROWANIA ZAWIERAJĄCYCH WODOROTLENEK SODU LUB SZORSTKICH ZMYWAKÓW.

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy się upewnić, że komora operacyjna, drzwiczki, obudowa kuchenki i wyposażenie wystygły.

KUCHENKĘ NALEŻY REGULARNIE CZYŚCIĆ I USUWAĆ Z NIEJ WSZYSTKIE POZOSTAŁOŚCI JEDZENIA. Korzystanie z zanieczyszczonej kuchenki może doprowadzić do uszkodzenia ścianek komory operacyjnej i szybszego zużycia kuchenki. Może być również przyczyną sytuacji niebezpiecznych.

Zewnętrzne elementy obudowy

Zewnętrzne elementy obudowy kuchenki można łatwo oczyścić delikatnym detergentem i wodą. Roztwór detergentu należy zetrzeć wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć powierzchnię miękkim ręcznikiem.

Panel sterowania

Przed czyszczeniem należy otworzyć drzwiczki kuchenki, żeby wyłączyć panel sterowania. Przy czyszczeniu panelu sterowania należy zachować szczególną ostrożność. Czyści się go delikatnie pocierając ściereczką zwilżoną tylko wodą.

Należy unikać używania nadmiernych ilości wody. Nie należy używać żadnych chemikaliów ani środków do szorowania.

Komora operacyjna

1. W celu utrzymania kuchenki w czystości, należy po każdym użyciu zetrzeć wszelkie zachlapania i plamy miękką, wilgotną ściereczką lub gąbką, dopóki kuchenka jest jeszcze ciepła. W wypadku silniejszego zabrudzenia trzeba użyć delikatnego detergentu i wielokrotnie przecierać zabrudzone miejsce wilgotną ściereczką, aż do całkowitego usunięcia zabrudzenia. Trwałe zabrudzenia mogą spowodować przegrzewanie, dymienie, pożar lub powstawanie łuków elektrycznych. Nie należy zdejmować osłony źródła mikrofal.
2. Należy zwracać uwagę, by woda lub roztwór detergentu nie dostały się do małych otworów wentylacyjnych w ściankach kuchenki; mogłoby to spowodować uszkodzenie kuchenki.
3. Do mycia wnętrza kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu.
4. Regularnie rozgrzewaj pustą kuchenkę przez 20 minut używając elementów grzejnych grilla (strona PL-10). Resztki jedzenia i krople tłuszczu na ściankach komory operacyjnej mogą powodować powstawanie dymu i przykrych zapachów.

Osłonę źródła mikrofal należy utrzymywać w stałej czystości.

Osłona jest wykonana z delikatnego materiału i należy zachować ostrożność przy jej czyszczeniu (przestrzegaj powyższych instrukcji na temat czyszczenia).

UWAGA: Nadmierne zmoczenie może doprowadzić do zniszczenia osłony źródła mikrofal.

Osłona źródła mikrofal należy do elementów eksploatacyjnych i bez regularnego czyszczenia będzie wymagała wymiany.

Wyposażenie

Wyposażenie, jak talerz obrotowy, podstawę talerza obrotowego i ruszt, należy myć w wodzie z płynem do mycia naczyń i osuszyć. Środki do mycia naczyń są bezpieczne.

Drzwiczki

W celu usunięcia wszelkich śladów zabrudzeń, obie strony drzwiczek oraz uszczelki należy regularnie czyścić miękką, wilgotną ściereczką. Nie należy stosować środków do szorowania.

UWAGA: Do czyszczenia żadnego elementu kuchenki nie należy używać odkurzaczy parowych.

Porada ułatwiająca czyszczenie kuchenki:

Włóż połówkę cytryny do miski, dodaj 300 ml (trochę więcej niż szklankę) wody i podgrzej z mocą 100% przez 10-12 minut.

Wytrzyj kuchenkę do czysta przy pomocy miękkiej, suchej ściereczki.

Informacje o najbliższym serwisie możecie Państwo uzyskać dzwoniąc pod numer 0 801 601 609 (koszt połączenia jak za połączenie lokalne)

SHARP

SHARP ELECTRONIC (Europe) GmbH
Sonninstraße 3, D-20097 Hamburg
Germany

Printed in China
Wydrukowano w Chinach
Τυπώθηκε στην Κίνα
Natisnjeno na Kitajskem
Vytisknuto v Číně
Vytlačené v Číne
Kínában nyomtatva

Надруковано в Китаї
Iespiests Ķīnā
Atspausdinta Kinijoje
Trükitud Hiinas
Отпечатано в Китай
Tipărit în China
Надрукавана ў Кітае

PN: 261800310257