JQ 280

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso





Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com

Whirlpool®
HOME APPLIANCES

INDEKS

INSTALOWANIE
3 Instalowanie

BEZPIECZEŃSTWO
4 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa
5 Środki ostrożności

AKCESORIA I KONSERWACJA
6 Akcesoria
7 Konserwacja i czyszczenie

PANEL STEROWANIA
8 Panel sterowania

PODSTAWOWA OBSŁUGA
9 Zabezpieczenie przed uruchomieniem/blokada przed dziećmi
9 Wstrzymywanie lub wyłączanie gotowania
10 Ustawianie zegara
10 Czujnik masy

FUNKCJE GOTOWANIA
11 Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal w trybie ręcznym
12 Jet Start
13 Automatyczna funkcja mikrofal
14 Rozmrażanie w trybie ręcznym
15 Funkcja rozmrażania 6th Sense
16 Grill w trybie ręcznym
17 Grill automatyczny
18 Pieczenie w trybie ręcznym
19 Funkcja pieczenia 6th Sense
20 Termoobieg w trybie ręcznym
21 Termoobieg automatyczny
22 Grill w trybie Combi
23 Funkcja Combi
24 Funkcja gotowania na parze 6th Sense
25 Gotowanie makaronu i ryżu za pomocą funkcji mikrofal

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW
26 Przewodnik rozwiązywania problemów

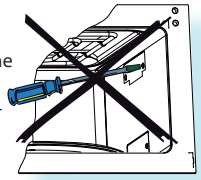
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA
26 Wskazówki dotyczące ochrony środowiska

INSTALOWANIE

PRZED PODŁĄCZENIEM

NALEŻY SPRAWDZIĆ, CZY NAPIĘCIE podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w miejscu zamieszkania.

NIE NALEŻY ZDEJMOWAĆ PŁYTEK ZABEZPIECZAJĄCYCH KANAŁY WLOTOWE KUCHENKI MIKROFALOWEJ, umieszczonych na bocznej ściance komory. Zapobiegają one dostawaniu się tłuszczu i kawałków jedzenia do kanałów wlotowych kuchenki.



URZĄDZENIE NALEŻY USTAWIĆ NA STABILNEJ, PŁASKIEJ i wytrzymałej powierzchni, która utrzyma ciężar kuchenki oraz naczyń, które zostaną do niej włożone. Urządzenie należy obsługiwać z zachowaniem ostrożności.

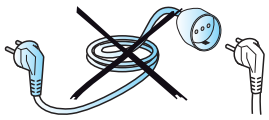


Kuchenkę należy ustawić w pewnej odległości od innych źródeł ciepła. W celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji konieczne jest pozostawienie co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni nad kuchenką. Aby umożliwić prawidłowy przepływ powietrza, pod i nad kuchenką oraz wokół niej należy zostawić odpowiednią ilość wolnego miejsca. Kuchenki mikrofalowej nie należy instalować w szafce. Kuchenki tej nie należy umieszczać ani użytkować na powierzchni roboczej położonej niżej niż 850 mm od podłoża.

NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE URZĄDZENIE NIE JEST USZKODZONE. Należy sprawdzić, czy drzwiczki kuchenki zamykają się do końca i czy ich wewnętrzna uszczelka nie została uszkodzona. Kuchenkę należy opróżnić i wyczyścić jej wnętrze miękką, wilgotną szmatką.

URZĄDZENIA TEGO NIE WOLNO WŁĄCZAĆ w przypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub wtyczki, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, zostało uszkodzone lub spadło. Kabla zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie. Kabel powinien zawsze znajdować się z dala od gorących powierzchni. W przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem, pożaru lub innych zagrożeń.

NIE WOLNO UŻYWAĆ PRZEDŁUŻACZY: JEŚLI KABEL ZASILAJĄCY JEST ZBYT KRÓTKI, należy zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka lub pracownika



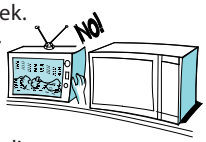
serwisu z prośbą o zamontowanie gniazda elektrycznego w pobliżu urządzenia.

OSTRZEŻENIE: niewłaściwe użytkowanie wtyczki uziemiającej może grozić porażeniem prądem. Jeśli instrukcje dotyczące uziemienia nie zostaną w pełni zrozumiane lub w przypadku jakichkolwiek wątpliwości co do prawidłowego uziemienia kuchenki mikrofalowej, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem lub pracownikiem serwisu.

PO PODŁĄCZENIU

KUCHENKĘ MOŻNA URUCHOMIĆ WYŁĄCZNIE po dokładnym zamknięciu drzwiczek.

UMIESZCZENIE KUCHENKI W POBLIŻU telewizora, radia lub anteny może być przyczyną zakłóceń w odbiorze sygnału telewizyjnego lub radiowego.



UZIEMIENIE TEGO URZĄDZENIA jest obowiązkowe. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób, zwierząt ani za uszkodzenia mienia spowodowane niestosowaniem się do tego wymogu.

Producenci nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z niestosowania się użytkownika do zamieszczonych tu instrukcji.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

NIE NALEŻY PODGRZEWAĆ ANI UŻYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH w kuchence ani w jej pobliżu. Opary mogą stanowić ryzyko pożaru lub wybuchu.

NIE NALEŻY UŻYWAĆ KUCHENKI MIKROFALOWEJ do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów ani innych materiałów łatwopalnych. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.

JEŚLI PRODUKT WEWNĄTRZ/NA ZEWNĄTRZ KUCHENKI ZAPALI SIĘ LUB ZACZNIE SIĘ Z NIEJ WYDOBYWAĆ DYM, należy pozostawić drzwiczki zamknięte i wyłączyć kuchenkę. Należy odłączyć kabel zasilający lub odciąć zasilanie za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika automatycznego.

NIE NALEŻY GOTOWAĆ ŻYWNOŚCI ZBYT DŁUGO. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.

NIE NALEŻY POZOSTAWIAĆ WŁĄCZONEJ KUCHENKI BEZ NADZORU, zwłaszcza wtedy, gdy w procesie gotowania używany jest papier, plastik lub inne materiały łatwopalne. Papier może się zwęglić lub zapalić, a niektóre naczynia plastikowe użyte do podgrzania żywności mogą ulec stopieniu. Kuchenki nie należy pozostawiać bez nadzoru w przypadku używania dużej ilości tłuszczu lub oleju, ponieważ produkty te mogą się nadmiernie nagrzewać i być przyczyną pożaru!

W URZĄDZENIU TYM nie należy umieszczać substancji chemicznych powodujących korozję ani łatwo odparowujących. Kuchenka tego typu jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania lub gotowania żywności. Nie nadaje się ona do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.

NA DRZWICZKACH KUCHENKI nie należy wieszać ani umieszczać ciężkich przedmiotów, ponieważ mogłoby to uszkodzić ich zawiasy oraz element otwierający. Na uchwycie drzwiczek nie wolno niczego wieszać.

URZĄDZENIE I JEGO ŁATWO DOSTĘPNE CZĘŚCI bardzo się podczas użytkowania nagrzewają. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny przebywać z dala od urządzenia, chyba że zapewniony zostanie stały nadzór.

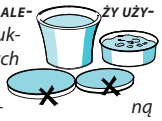
URZĄDZENIE TO MOŻE BYĆ UŻYWANE PRZEZ DZIECI *w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile zapewniony zostanie nadzór lub udzielone zostaną instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z tego urządzenia, a także pod warunkiem, że osoby te zrozumieją zagrożenia wynikające z użytkowania kuchenki. Czyszczenie ani czynności konserwacyjne nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one powyżej 8 lat i zapewniony zostanie odpowiedni nadzór. Nadzór nad dziećmi jest także wymagany podczas korzystania z innych źródeł ciepła (jeśli są dostępne), oddzielnie lub w połączeniu z kuchenką, ze względu na bardzo wysokie temperatury.*



ZURZĄDZENIA TEGO NIE MOGĄ *korzystać osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także pozbawione wiedzy lub doświadczenia, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo zapewni odpowiedni nadzór lub udzieli instrukcji dotyczących użytkowania kuchenki.*

NALEŻY UWAŻAĆ, ABY DZIECI *nie bawiły się tym urządzeniem.*

KUCHENKI MIKROFALOWEJ NIE NALEŻY UŻYWAĆ *do podgrzewania produktów w hermetycznie zamkniętych pojemnikach. Wzrost ciśnienia mógłby stać się przyczyną uszkodzenia podczas otwierania lub doprowadzić do wybuchu.*

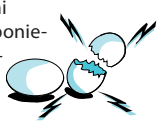


USZCZELKI DRZWICZEK ORAZ MIEJSCA USZCZELNIENIA *należy sprawdzać regularnie pod kątem uszkodzeń. Jeśli miejsca te ulegną uszkodzeniu, urządzenia nie wolno włączać do momentu jego naprawy przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.*

URZĄDZENIE TO NIE MOŻE BYĆ *obsługiwane przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.*

JAJKA

KUCHENKI MIKROFALOWEJ NIE WOLNO UŻYWAĆ do gotowania ani podgrzewania całych jajek, ze skorupką lub bez niej, ponieważ jajka mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu procesu gotowania.



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

INFORMACJE OGÓLNE

URZĄDZENIE TO JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO!

W PRZYPADKU FUNKCJI MIKROFAL *urządzenia nie wolno włączać bez włożonej do środka żywności. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia.*

NIE WOLNO ZAKRYWAĆ *otworów wentylacyjnych kuchenki. Blokowanie otworów wlotowych lub wylotowych powietrza może prowadzić do uszkodzenia kuchenki oraz niezadowalających rezultatów gotowania.*

PRZED WŁĄCZENIEM KUCHENKI w celu sprawdzenia jej działania należy włożyć do środka szklankę z wodą. Woda pochłonie energię mikrofal, dzięki czemu kuchenka nie zostanie uszkodzona.

URZĄDZENIA NIE WOLNO przechowywać ani używać na świeżym powietrzu.

URZĄDZENIA NIE WOLNO używać w wilgotnej piwnicy, w pobliżu zlewu, basenu itp.

W KOMORZE kuchenki nie należy niczego przechowywać.

URZĄDZENIE BARDZO SIĘ PODCZAS użytkowania nagrzewa. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

PRZED UMIESZCZENIEM *w kuchence papierowej lub plastikowej torebki należy zdjąć z niej druciane wiązanie.*



SMAŻENIE W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU

KUCHENKI MIKROFALOWEJ NIE NALEŻY UŻYWAĆ do smażenia w głębokim tłuszczu z uwagi na brak możliwości kontrolowania temperatury oleju.



NALEŻY KORZYSTAĆ Z ŁAPEK LUB RĘKAWIC KUCHENNYCH, aby uniknąć poparzenia w wyniku dotknięcia pojemników, części kuchenki lub naczyń po zakończeniu gotowania. Łatwo dostępne części bardzo się podczas użytkowania nagrzewają; małe dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.

PŁYNY

NA PRZYKŁAD NAPOJE LUB WODA MOGĄ zostać podgrzane powyżej temperatury wrzenia bez widocznych oznak tego procesu. W wyniku tego może dojść do nagłego wykipienia gorącego płynu.



Aby temu zapobiec, należy stosować się do poniższych zaleceń:

1. Nie należy używać pojemników o prostych ściankach ani wąskich szyjkach.
2. Przed umieszczeniem pojemnika w kuchence płyn należy wymieszać, a następnie pozostawić w nim łyżeczkę na czas podgrzewania.
3. Po zakończeniu podgrzewania należy chwilę odczekać, wymieszać ponownie płyn, a następnie wyjąć ostrożnie pojemnik z kuchenki.

ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ



SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE należy zawsze sprawdzać w książkach kucharskich o gotowaniu w kuchenkach mikrofalowych. Należy to robić zwłaszcza w przypadku gotowania lub podgrzewania potraw zawierających alkohol.

PO PODGRZANIU POKARMU ALBO PŁYNU *w butelce lub pojemniku na pokarm dla dziecka należy go zawsze przed podaniem wymieszać i sprawdzić jego temperaturę. Umożliwi to równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie ryzyka poparzenia.*

Przed rozpoczęciem podgrzewania należy zdjąć pokrywkę i smoczek!

AKCESORIA

INFORMACJE OGÓLNE

W SPRZEDAŻY dostępne są różne akcesoria. Przed ich zakupem należy upewnić się, że nadają się one do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

NALEŻY UŻYWAĆ NACZYŃ, które są żaroodporne i które przepuszczają mikrofale podczas gotowania.



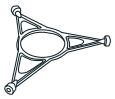
PO UMIESZCZENIU ŻYWNOŚCI I AKCESORIÓW W kuchence mikrofalowej należy upewnić się, że nie stykają się one z wewnętrzną powierzchnią kuchenki.

Zalecenie to jest szczególnie ważne w przypadku akcesoriów metalowych lub wyposażonych w metalowe części.

JEŚLI AKCESORIA ZAWIERAJĄCE METALOWE ELEMENTY zetkną się z wewnętrzną powierzchnią włączonej kuchenki, może dojść do iskrzenia oraz uszkodzenia urządzenia.

PRZED WŁĄCZENIEM KUCHENKI należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Jeśli talerz nie może się swobodnie obracać, należy użyć mniejszego naczynia lub skorzystać z funkcji wyłączenia talerza obrotowego (patrz część Duże naczynia).

PODSTAWKA TALERZA OBROTOWEGO



PODSTAWKĘ TĘ należy umieścić pod szklanym talerzem obrotowym. Na podstawce talerza obrotowego nie należy nigdy umieszczać żadnych innych naczyń.

- Zamocuj podstawkę talerza obrotowego w kuchence.

SZKLANY TALERZ OBROTOWY



SZKLANEGO TALERZA OBROTOWEGO należy używać w przypadku każdej funkcji gotowania. Służy on do gromadzenia rozchlapujących się płynów i kawałków jedzenia, chroniąc tym samym wnętrze kuchenki przed poplamieniem i zabrudzeniem.

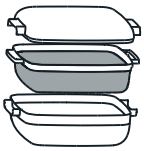
- Umieść szklany talerz obrotowy na podstawce.

DUŻE NACZYNIA

W PRZYPADKU GOTOWANIA w dużych naczyniach, których swobodne obracanie się w kuchence jest niemożliwe, należy skorzystać z przycisku wyłączenia talerza obrotowego. Funkcja ta może być używana tylko podczas korzystania z funkcji mikrofal i Combi. W przypadku innych funkcji przycisk ten nie będzie działał.



NACZYNIE DO GOTOWANIA NA PARZE



NACZYNIA Z KRATKĄ należy używać do przygotowywania takich potraw, jak ryby, warzywa czy ziemniaki.

TEGO TYPU AKCESORIA należy umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.

RUSZT Z DRUTU



WYSOKI RUSZT Z DRUTU służy do gotowania z funkcją grilla.

NISKI RUSZT Z DRUTU służy do gotowania z funkcją termoobiegu lub Combi.

TALERZ DO PIECZENIA

POTRAWĘ NALEŻY UMIEŚCIĆ BEZPOŚREDNIO NA TALERZU DO PIECZENIA.

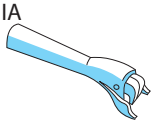


Talerz do pieczenia należy zawsze ustawiać na szklanym talerzu obrotowym.

NA TALERZU DO PIECZENIA nie należy umieszczać żadnych naczyń z uwagi na to, że szybko nagrzewa się on do bardzo wysokich temperatur, w wyniku czego naczynia mogłyby zostać uszkodzone.

TALERZ DO PIECZENIA można przed użyciem wstępnie nagrzać (maks. 3 min).

UCHWYT TALERZA DO PIECZENIA



DOSTARCZONEGO SPECJALNEGO UCHWYTU należy używać do wyjmowania gorącego talerza do pieczenia z kuchenki.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Czyszczenie to jedyna wymagana normalnie czynność konserwacyjna. W celu jej wykonania konieczne jest odłączenie kuchenki mikrofalowej od zasilania.
Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu jej powierzchni, co z kolei może mieć niekorzystny wpływ na żywotność urządzenia oraz stać się przyczyną niebezpiecznych sytuacji.

Nie wolno używać metalowych zmywaków do szorowania, silnych środków czyszczących, *druciaków, szorstkich szmatek do czyszczenia itp., ponieważ mogą one uszkodzić panel sterowania, a także wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię kuchenki. Kuchenkę należy czyścić szmatką z łagodnym detergentem lub ręcznikiem papierowym i płynem do szyb z rozpylaczem. Płynem do szyb należy spryskać ręcznik papierowy.* ***Nie należy go nanosić*** *bezpośrednio na powierzchnię kuchenki.*



W regularnych odstępach czasu, zwłaszcza w przypadku widocznych zabrudzeń, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawkę i wycierać spód kuchenki do czysta.



Kuchenka ta jest przeznaczona do pracy z talerzem obrotowym umieszczonym na miejscu.

Nie należy włączać kuchenki mikrofalowej po wyjęciu talerza obrotowego do czyszczenia.

Miękką i wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego detergentu należy czyścić wewnętrzną powierzchnię kuchenki, przód i tył drzwiczek oraz element ich otwierania.

Nie wolno dopuszczać do gromadzenia się tłuszczu lub resztek jedzenia wokół drzwiczek.

W przypadku uporczywych zabrudzeń należy przez 2 lub 3 minuty zagotować w kuchence filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.
Poprzez dodanie soku z cytryny do filiżanki z wodą, umieszczenie jej na talerzu obrotowym i gotowanie przez kilka minut można pozbyć się zapachów z wnętrza kuchenki.

Do czyszczenia kuchenki mikrofalowej nie należy używać urządzeń do czyszczenia parą.

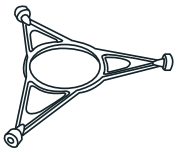
Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać z niej wszelkie resztki jedzenia.

Element grzejny grilla nie wymaga czyszczenia, ponieważ wysoka temperatura powoduje wypalanie wszelkich zabrudzeń, ale część górnej powierzchni kuchenki obok tego elementu należy czyścić w regularnych odstępach czasu. Powierzchnię tę należy czyścić miękką i wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego detergentu.

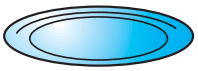
Jeśli funkcja grilla nie jest używana regularnie, należy włączać ją co miesiąc na 10 minut w celu wypalenia wszelkich zabrudzeń i zmniejszenia ryzyka pożaru.

MOŻLIWOŚĆ MYCIA W ZMYWARCE:

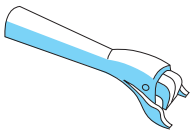
Podstawka talerza obrotowego



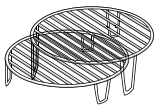
Szklany talerz obrotowy



Uchwyt talerza do pieczenia



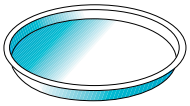
Ruszt z drutu



Naczynie do gotowania na parze



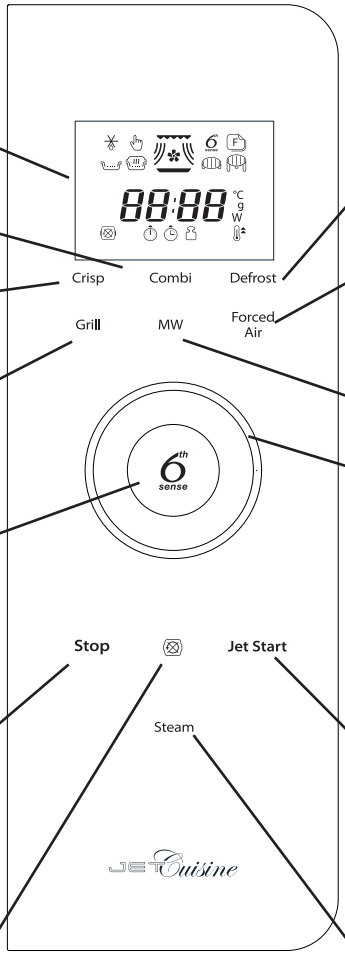
DOKŁADNE CZYSZCZENIE:
Talerz do pieczenia należy czyścić wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Mocno zabrudzone miejsca można czyścić szmatką do szorowania i łagodnym środkiem czyszczącym.
Przed rozpoczęciem czyszczenia talerz do pieczenia należy zawsze odstawić do całkowitego ostygnięcia.



Gorącego talerza do pieczenia nie wolno zanurzać w wodzie ani opłukiwać wodą. Szybkie chłodzenie może go uszkodzić.

Nie wolno używać druciaków. Rysują powierzchnię.

PANEL STEROWANIA



Wyświetlacz cyfrowy
Na wyświetlaczu widoczny jest zegar w formacie 24-godzinnym oraz symbole różnych wskaźników.

Przycisk Combi
Wybór funkcji Combi/ grilla w trybie Combi.

Przycisk Crisp (Pieczenie)
Wybór funkcji pieczenia w trybie ręcznym/6th Sense.

Przycisk Grill
Wybór funkcji grilla w trybie ręcznym/automatyczny.

Przycisk pokrętła
Urządzenie wyłączone: uaktywnienie funkcji Jet Start.
Urządzenie włączone: potwierdzenie parametrów i uaktywnienie procesu gotowania.

Przycisk Stop
Urządzenie włączone: naciśnięcie umożliwia wyłączenie lub zresetowanie dowolnej funkcji kuchenki mikrofalowej.
Urządzenie wyłączone: przytrzymanie naciśniętego przycisku umożliwia ustawienie zegara.

Przycisk wyłączenia talerza obrotowego
Umożliwia wyłączenie funkcji talerza obrotowego. Funkcja ta może być używana tylko podczas korzystania z funkcji mikrofal i Combi. W przypadku innych funkcji przycisk ten nie będzie działał.

Przycisk Defrost (Rozmrażanie) Wybór funkcji rozmrażania w trybie ręcznym/6th Sense.

Przycisk Forced Air (Termoobieg)
Wybór funkcji termoobiegu w trybie ręcznym/automatyczny.

Przycisk MW (Mikrofale)
Wybór funkcji gotowania przy użyciu mikrofal w trybie ręcznym/automatyczny.

Pokrętło regulacji
W zależności od funkcji pokrętło to należy przekręcić, aby wybrać poniższe pozycje:
Poziom mocy mikrofal
Czas gotowania
Waga
Temperatura
Typ produktu

Przycisk Jet Start
Urządzenie wyłączone: uaktywnienie funkcji Jet Start.
Urządzenie włączone: potwierdzenie parametrów i uaktywnienie procesu gotowania.

Przycisk Steam (Gotowanie na parze)
Wybór funkcji gotowania na parze 6th Sense.

ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM/BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Ta automatyczna funkcja bezpieczeństwa jest uaktywniana po upływie minuty od przełączenia kuchenki do „trybu gotowości". (Kuchenka znajduje się w „trybie gotowości", gdy na wyświetlaczu widoczny jest zegar w formacie 24-godzinnym, a w przypadku nieustawienia godziny wyświetlane jest wskazanie „:").

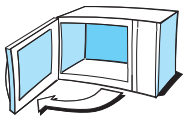


Gdy funkcja bezpieczeństwa zostanie uaktywniona, rozpoczęcie gotowania wymaga otwarcia i zamknięcia drzwiczek; w przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się wskazanie:

door (DRZWICZKI)

WSTRZYMYWANIE LUB WYŁĄCZANIE GOTOWANIA

W celu wstrzymania gotowania:
Gotowanie można wstrzymać poprzez otwarcie drzwiczek w celu sprawdzenia, odwrócenia lub zamieszania potrawy. Ustawienie zostanie zachowane na 10 minut.



W celu kontynuowania gotowania:
Zamknij drzwiczki i naciśnij RAZ przycisk Jet Start lub przycisk pokrętła. Proces gotowania zostanie wznowiony od momentu jego wstrzymania.

Jeśli kontynuowanie gotowania nie jest wymagane:
Wyjmij potrawę, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk STOP.

UWAGA: po zakończeniu gotowania wentylator, talerz obrotowy i lampka w komorze pozostają uaktywnione do momentu naciśnięcia przycisku STOP; jest to normalne zjawisko.

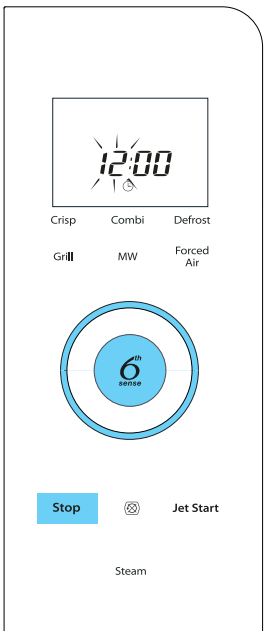
Po zakończeniu gotowania przez 10 minut rozlegać się będzie co minutę sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk STOP lub otwórz drzwiczki, aby anulować sygnał dźwiękowy.

DODAWANIE/ODWRACANIE/MIESZANIE POTRAW

Niektóre typy produktów wymagają dodania składników, odwrócenia lub zamieszania podczas gotowania (w zależności od modelu). W takim przypadku praca kuchenki zostanie wstrzymana i wyświetlone zostanie polecenie wykonania żądanej czynności.

Jeśli drzwiczki nie zostaną (w ciągu 2 minut) otwarte:	
Dodawanie	Funkcja zostanie wyłączona, a kuchenka przełączy się do „trybu gotowości".
Mieszanie	Proces gotowania będzie kontynuowany. Rezultat końcowy może w takim przypadku nie być zadowalający.
Odwracanie	Proces gotowania będzie kontynuowany. Rezultat końcowy może w takim przypadku nie być zadowalający.
W odpowiednim momencie należy wykonać poniższe czynności: ❶ Otwórz drzwiczki. ❷ Dodaj składniki, zamieszaj lub odwróć potrawę. ❸ Zamknij drzwiczki i wznów pracę kuchenki, naciskając przycisk pokrętła.	

USTAWIANIE ZEGARA



Po pierwszym podłączeniu urządzenia do zasilania lub po wystąpieniu przerwy w dostawie prądu w urządzeniu uaktywniony zostanie tryb ustawiania zegara. Jeśli zegar nie zostanie ustawiony, na wyświetlaczu zamiast godziny widoczne będzie wskazanie „:".

UWAGA: w celu uaktywnienia trybu ustawiania zegara należy w trybie gotowości nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk Stop.

1. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby ustawić liczbę godzin.
2. **Naciśnij przycisk pokrętła.** [Zaczną migać dwie cyfry po prawej stronie (minuty)].
3. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby ustawić liczbę minut.
4. **Ponownie naciśnij przycisk pokrętła.**

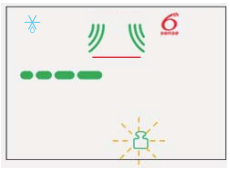
Zegar zostanie ustawiony i uaktywniony.

Jeśli w trybie ustawiania zegara naciśnięty zostanie przycisk Stop, ustawianie zostanie wyłączone, a na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „:".

Uwaga: podczas ustawiania zegara drzwiczki należy pozostawić otwarte. W takim przypadku ustawienie zegara można wykonać w 10 minut. W przeciwnym razie każdy krok należy ukończyć przed upływem 60 sekund.

CZUJNIK MASY

Niniejsza kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w technologię czujnika masy wykorzystywaną w przypadku niektórych funkcji 6th Sense (rozmrażanie, pieczenie i gotowanie na parze); po wybraniu jednej z tych funkcji 6th Sense wystarczy określić typ produktu i nacisnąć przycisk włączenia: kuchenka mikrofalowa automatycznie określi wagę potrawy i ustawi odpowiedni czas gotowania.



W fazie odczytu migać będzie ikona masy, a proces jej obliczania będzie wskazywany za pomocą paska postępu (patrz poniższy przykład dla funkcji rozmrażania 6th Sense).

KALIBRACJA ODCZYTU MASY

Przed pierwszym użyciem technologii czujnika masy konieczne jest wykonanie procesu kalibracji. Zalecane jest wykonywanie kalibracji raz do roku.

Proces kalibracji należy przeprowadzić, gdy w komorze kuchenki znajduje się tylko szklany talerz obrotowy.

Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk wyłączenia talerza obrotowego.

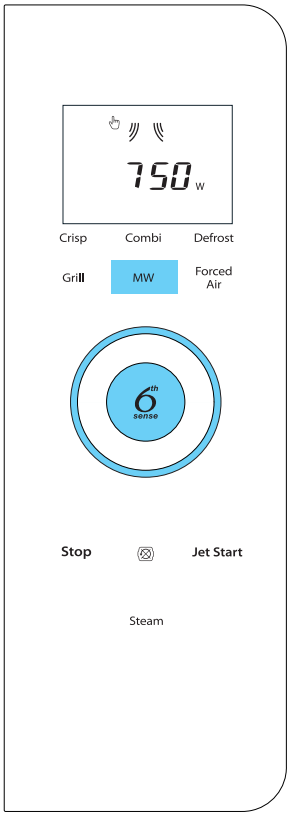


Rozpocznie się proces kalibracji, a na wyświetlaczu pojawi się:
-- migająca ikona wagi
-- pasek postępu kalibracji



Po zakończeniu procesu kalibracji przywrócony zostanie tryb gotowości kuchenki mikrofalowej.

GOTOWANIE I PODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL W TRYBIE RĘCZNYM

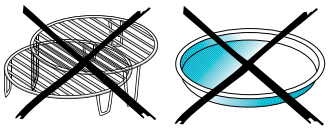


Funkcja ta służy do zwykłego gotowania i podgrzewania produktów, takich jak warzywa, ryby, ziemniaki i mięso.

1. **Naciśnij przycisk MW (Mikrofale).**
2. **Przekręć pokrętło regulacji** do momentu wyświetlenia ikony „trybu ręcznego" i naciśnij przycisk pokrętła w celu potwierdzenia.
3. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby ustawić moc.
4. **Naciśnij przycisk pokrętła.**
5. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby ustawić czas.
6. **Naciśnij przycisk pokrętła.** Funkcja zostanie uaktywniona.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA

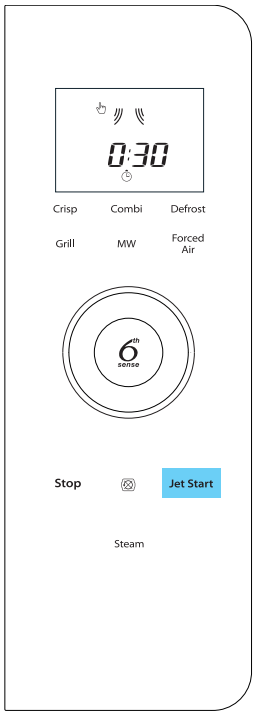
W celu regulacji mocy: naciśnij przycisk MW (Mikrofale) i przekręć pokrętło, aby ustawić wartość.
W celu wydłużenia/skrócenia czasu: przekręć pokrętło regulacji lub naciśnij przycisk Jet Start/przycisk pokrętła w celu wydłużenia o 30 sekund.



WYBÓR POZIOMU MOCY

TYLKO MIKROFALE	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
JET (950 W)	**Podgrzewanie** napojów, wody, wywarów, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli potrawa zawiera jajka lub śmietanę, należy wybrać niższą moc.
750 W	**Gotowanie** ryb, mięsa, warzyw itp.
650 W	**Gotowanie** potraw, bez mieszania.
500 W	**Gotowanie wymagające większej dokładności**, np. sosów z dużą zawartością białka, potraw z sera i jajek, a także dogotowywanie potraw duszonych na wolnym ogniu.
350 W	**Gotowanie na wolnym ogniu** potraw duszonych, roztapianie masła.
160 W	**Rozmrażanie.**
90 W	**Zmiękczanie** masła, serów i lodów.

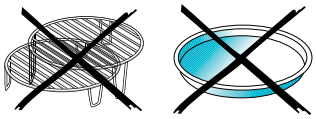
JET START



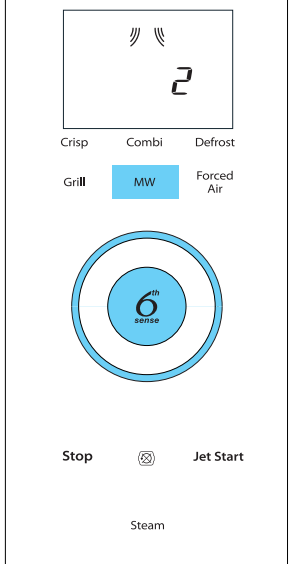
Funkcja ta służy do szybkiego podgrzewania produktów o dużej zawartości wody, takich jak wywary, kawa lub herbata.

1. **Naciśnij przycisk Jet Start lub przycisk pokrętła.**

Funkcja ta jest automatycznie uaktywniana z największym poziomem mocy mikrofal i ustawionym czasem gotowania wynoszącym 30 sekund. *Każde dodatkowe naciśnięcie* zwiększa czas o 30 sekund. Wartość czasu można także zmienić, przekręcając pokrętło regulacji w celu wydłużenia lub skrócenia czasu po uaktywnieniu funkcji.

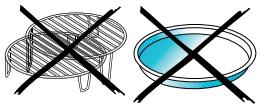


AUTOMATYCZNA FUNKCJA MIKROFAL



Funkcja ta służy do gotowania różnego rodzaju żywności. **Kuchenka** automatycznie dobiera metodę, czas i moc gotowania.

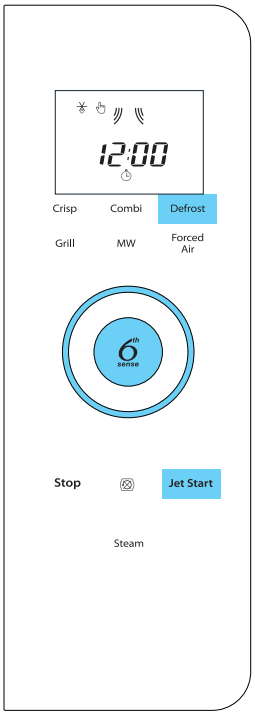
1. **Naciśnij przycisk MW (Mikrofale).**
2. **Naciśnij przycisk pokrętła** w celu potwierdzenia trybu automatycznego.
3. **Przekręć pokrętło regulacji,** aby wybrać typ produktu (patrz tabela).
4. **Naciśnij przycisk pokrętła.**
5. **Przekręć pokrętło regulacji,** aby ustawić wagę produktu.
6. **Naciśnij przycisk pokrętła.** Funkcja zostanie uaktywniona.



TYP PRODUKTU		ILOŚĆ	PODCZAS GOTOWANIA
1	**Pieczone ziemniaki**	**200 g - 1 kg**	
2	**Napoje**	**150 g - 600 g**	
3	**Mięso, mrożone**	**200 g - 500 g**	**Zamieszać**
4	**Ciasto makaronowe, mrożone**	**250 g - 550 g**	**Zamieszać**
5	**Popcorn**	**100 g**	
6	**Ryż, mrożony**	**300 g - 650 g**	**Zamieszać**
7	**Zupa, mrożona**	**250 g - 1 kg**	**Zamieszać**
8	**Warzywa, z puszki**	**200 g - 600 g**	
9	**Warzywa, świeże**	**200 g - 800 g**	
10	**Warzywa, mrożone**	**150 g - 600 g**	

W przypadku produktów, które nie zostały wymienione w tabeli lub których waga jest mniejsza lub większa od zalecanej, należy wybrać funkcję w trybie ręcznym.
Szczegóły dotyczące dodawania/mieszania/odwracania potraw znajdują się w tabeli na stronie 9.

ROZMRAŻANIE W TRYBIE RĘCZNYM



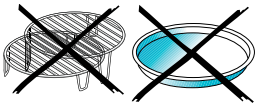
Funkcja ta służy do rozmrażania w trybie ręcznym produktów, takich jak mięso, drób, ryby, warzywa i chleb.

1. **Naciśnij przycisk Defrost (Rozmrażanie).**
2. **Przekręć pokrętło regulacji** do momentu wyświetlenia ikony „trybu ręcznego" i naciśnij przycisk pokrętła w celu potwierdzenia.
3. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby ustawić czas.
4. **Naciśnij przycisk pokrętła.** Funkcja zostanie uaktywniona.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MROŻONEJ ŻYWNOŚCI:

Jeśli temperatura produktu jest wyższa od temperatury głębokiego mrożenia (-18°C), należy ustawić krótszy czas.

Jeśli temperatura produktu jest niższa od temperatury głębokiego mrożenia (-18°C), należy ustawić dłuższy czas.



WIĘCEJ WSKAZÓWEK:

Potrawę należy regularnie sprawdzać.

Produkty zamrożone w torebkach plastikowych, foliach plastikowych lub opakowaniach tekturowych można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile opakowanie takie nie ma żadnych metalowych elementów (np. metalowego wiązania).

Kształt opakowania wpływa na czas rozmrażania. W przypadku wąskich opakowań rozmrażanie trwa znacznie szybciej w porównaniu z tymi o dużych wymiarach.

Rozmrażające się kawałki produktów należy od siebie oddzielać.
Rozdzielone kawałki rozmrażają się znacznie łatwiej.

Części produktów, które zaczynają się ogrzewać, należy osłonić niewielkimi kawałkami folii aluminiowej (np. końce udek lub skrzydełek kurczaka).





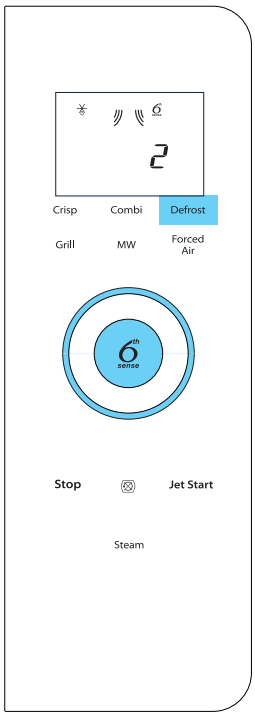
Potrawy gotowane, duszone i sosy mięsne rozmrażają się znacznie lepiej, jeśli są podczas tego procesu od czasu do czasu mieszane.

Duże kawałki potraw należy w połowie procesu rozmrażania odwrócić na drugą stronę.

W przypadku tej funkcji zaleca się nie rozmrażać potraw do końca; lepiej jest ukończyć proces w ramach czasu oczekiwania.

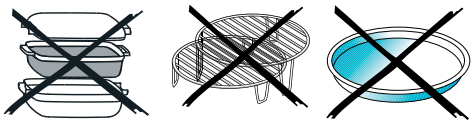
Czas oczekiwania po fazie rozmrażania umożliwia uzyskanie lepszego rezultatu, ponieważ temperatura jest wówczas równomiernie rozprowadzana w całej potrawie.

FUNKCJA ROZMRAŻANIA 6TH SENSE



Funkcja ta służy do automatycznego rozmrażania produktów, takich jak mięso, drób, ryby, warzywa i chleb.
W celu uzyskania najlepszego rezultatu zalecane jest rozmrażanie bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. W razie potrzeby można użyć pojemnika z miękkiego plastiku nadającego się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

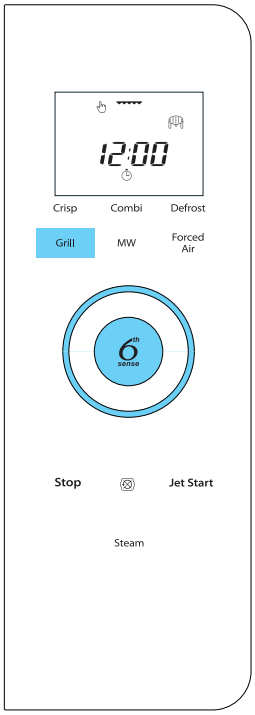
1. **Naciśnij przycisk Defrost (Rozmrażanie).**
2. **Naciśnij przycisk pokrętła** w celu potwierdzenia trybu 6th Sense**.**
3. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby wybrać typ produktu (patrz tabela).
4. **Naciśnij przycisk pokrętła.** Funkcja zostanie uaktywniona.



Funkcja ta korzysta z technologii odczytu masy, dzięki czemu waga zostanie obliczona automatycznie.

TYP PRODUKTU		ILOŚĆ	WSKAZÓWKI
1	**Ryby**	**100 g - 1,5 kg**	Cała ryba, steki lub filety.
2	**Mięso**	**100 g - 2 kg**	Mielone, kotlety, steki lub pieczenie.
3	**Drób**	**100 g - 2,5 kg**	Kurczak w całości, w kawałkach lub filety.
4	**Warzywa**	**100 g - 1,5 kg**	Mieszane warzywa, groszek, brokuły itp.
W przypadku produktów, które nie zostały wymienione w tabeli lub których waga jest mniejsza lub większa od zalecanej, należy wybrać funkcję w trybie ręcznym. **Szczegóły** dotyczące dodawania/mieszania/odwracania potraw znajdują się w tabeli na stronie 9.			

GRILL W TRYBIE RĘCZNYM



Funkcja ta służy do szybkiego przyrumieniania potraw, takich jak tosty z serem, kanapki na ciepło, kiełbaski, szaszłyki, pommes duchesse, zapiekane owoce.

1. **Naciśnij przycisk Grill.**
2. **Przekręć pokrętło regulacji** do momentu wyświetlenia ikony „trybu ręcznego" i naciśnij przycisk pokrętła w celu potwierdzenia.
3. **Przekręć pokrętło regulacji, aby** ustawić czas.
4. **Naciśnij przycisk pokrętła.** Funkcja zostanie uaktywniona.

Podczas korzystania z tej funkcji nie należy otwierać na długo drzwiczek, ponieważ powoduje to obniżenie temperatury.

***Podczas korzystania z tej funkcji** należy używać naczyń żaroodpornych.*

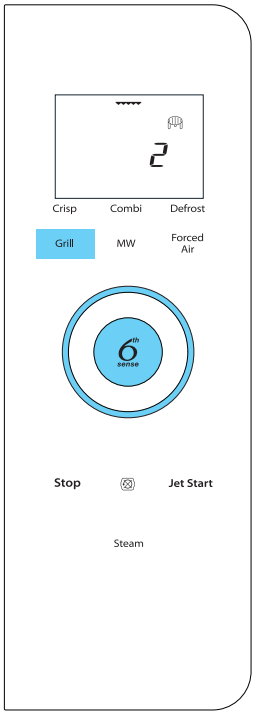
***Do grillowania nie wolno** używać naczyń plastikowych. Ulegną stopieniu. Nie nadają się także naczynia z drewna lub papieru.*

Wysoki ruszt





GRILL AUTOMATYCZNY



Funkcja ta służy do zapiekania tostów, kanapek croque monsieur i kiełbasek.

1. **Naciśnij przycisk Grill.**
2. **Naciśnij przycisk pokrętła** w celu potwierdzenia trybu automatycznego.
3. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby wybrać typ produktu.
4. **Naciśnij przycisk pokrętła.**
5. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby ustawić wagę produktu.
6. **Naciśnij przycisk pokrętła.** Funkcja zostanie uaktywniona.

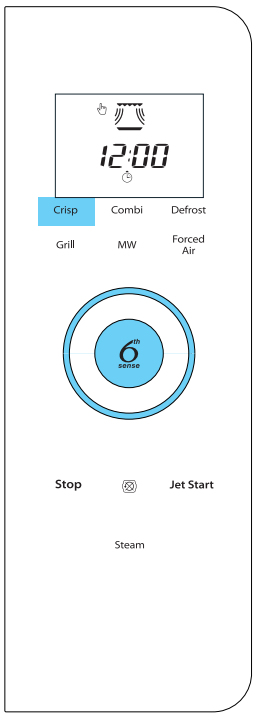
Wysoki ruszt





TYP PRODUKTU		ILOŚĆ	WSKAZÓWKI	PODCZAS GOTOWANIA
1	**Croque monsieur**	**60–120 g**	**Przygotuj** podwójne kanapki z szynką i serem i umieść je na środku rusztu; odwróć kanapki po wyświetleniu odpowiedniego polecenia.	**Odwrócić**
2	**Kiełbaski**	**100–400 g**	**Umieść** na środku rusztu; odwróć kiełbaski po wyświetleniu odpowiedniego polecenia.	**Odwrócić**
3	**Tost**	**40–80 g**	**Umieść** na środku rusztu; odwróć tosty po wyświetleniu odpowiedniego polecenia.	**Odwrócić**

W przypadku produktów, które nie zostały wymienione w tabeli lub których waga jest mniejsza lub większa od zalecanej, należy wybrać funkcję w trybie ręcznym.
Szczegóły dotyczące dodawania/mieszania/odwracania potraw znajdują się w tabeli na stronie 9.

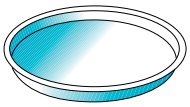


PIECZENIE W TRYBIE RĘCZNYM

Funkcja ta służy do odgrzewania i pieczenia pizzy oraz innych potraw na bazie ciasta, a także do smażenia jajek na bekonie, kiełbasek, hamburgerów. Talerz do pieczenia należy posmarować cienką warstwą oleju. Główną właściwością tej funkcji jest jednoczesne przyrumienianie potrawy od góry i od spodu.

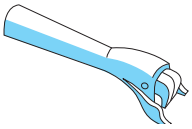
1. **Naciśnij przycisk Crisp (Pieczenie).**
2. **Przekręć pokrętło regulacji** do momentu wyświetlenia ikony „trybu ręcznego" i naciśnij przycisk pokrętła w celu potwierdzenia.
3. **Przekręć pokrętło regulacji,** aby ustawić czas.
4. **Naciśnij przycisk pokrętła.** Funkcja zostanie uaktywniona.

Podczas korzystania z tej funkcji należy używać wyłącznie dostarczonego talerza do pieczenia. Inne dostępne w sprzedaży talerze do pieczenia nie zapewnią odpowiedniego rezultatu pieczenia za pomocą tej funkcji.



Zalecane jest podgrzanie wstępne kuchenki i talerza do pieczenia przed umieszczeniem na nim potrawy.

Gorący talerz do pieczenia należy wyjmować z kuchenki przy użyciu rękawic kuchennych lub dostarczonego specjalnego uchwytu talerza do pieczenia.



Podczas korzystania z funkcji pieczenia nie można zmienić poziomu mocy ani włączyć/wyłączyć funkcji grilla.

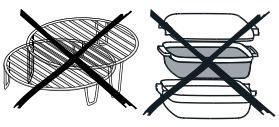
W celu podgrzania talerza do pieczenia w kuchence automatycznie włączana jest funkcja mikrofal i grilla. Dzięki temu talerz do pieczenia zostanie szybko nagrzany do temperatury roboczej i rozpocznie się przyrumienianie oraz zapiekanie potrawy.

***Należy upewnić się,** że talerz do pieczenia jest prawidłowo ustawiony na środku szklanego talerza obrotowego.*

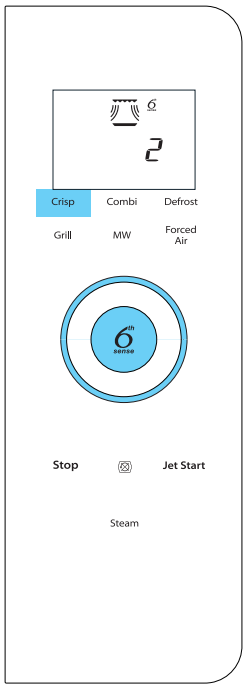
***Podczas korzystania z tej funkcji** kuchenka i talerz do pieczenia bardzo się nagrzewają.*

***Gorącego talerza do pieczenia** nie należy stawiać na powierzchniach nieodpornych na wysoką temperaturę.*

***Należy uważać, aby nie dotknąć** górnej powierzchni kuchenki obok elementu grzejnego grilla.*



FUNKCJA PIECZENIA 6TH SENSE



Funkcja ta służy do przygotowywania różnego rodzaju mrożonej żywności. Umożliwia ona także rozmrażanie chleba tak, aby był ciepły i chrupiący (patrz pozycja Typ produktu 8 w poniższej tabeli).

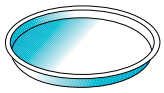
Kuchenka automatycznie dobiera metodę, czas i moc gotowania.

1. **Naciśnij przycisk Crisp (Pieczenie).**
2. **Naciśnij przycisk pokrętła** w celu potwierdzenia trybu 6th Sense.
3. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby wybrać typ produktu (patrz tabela).
4. **Naciśnij przycisk pokrętła.** Funkcja zostanie uaktywniona.

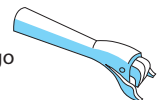
W przypadku niektórych typów produktów gotowanie jest poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania.

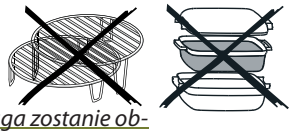
W czasie procesu nagrzewania wstępnego na wyświetlaczu migać będzie wskazanie PRE- HEAT (Nagrzewanie wstępne).

Podczas korzystania z tej funkcji należy używać wyłącznie dostarczonego talerza do pieczenia. Inne dostępne w sprzedaży talerze do pieczenia nie zapewnią odpowiedniego rezultatu pieczenia za pomocą tej funkcji.



Gorący talerz do pieczenia należy wyjmować z kuchenki przy użyciu rękawic kuchennych lub dostarczonego specjalnego uchwytu talerza do pieczenia.





Funkcja ta korzysta z technologii odczytu masy, dzięki czemu waga zostanie obliczona automatycznie.

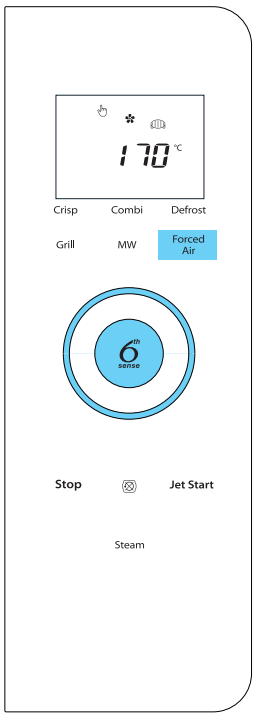
	TYP PRODUKTU	ILOŚĆ	AKCESORIA, KTÓRYCH NALEŻY UŻYĆ	PODCZAS GOTOWANIA
1	**Nuggetsy, skrzydełka z kurczaka**	**250–500 g**	**Użyj talerza do pieczenia**	**Odwrócić**
2	**Cordon Bleu**	**1–4 sztuki**	**Wstaw pusty talerz do pieczenia w celu wstępnego nagrzania. Włóż potrawę po wyświetleniu polecenia „add food" (dodaj produkt).**	**Odwrócić**
3	**Paluszki rybne**	**250–500 g**	**Wstaw pusty talerz do pieczenia w celu wstępnego nagrzania. Włóż potrawę po wyświetleniu polecenia „add food" (dodaj produkt).**	**Odwrócić**
4	**Frytki**	**250–500 g**	**Użyj talerza do pieczenia**	**Zamieszać**
5	**Pizza na grubym spodzie**	**300–750 g**	**Użyj talerza do pieczenia**	
6	**Pizza na cienkim spodzie**	**250–750 g**	**Użyj talerza do pieczenia**	
7	**Quiche**	**250–600 g**	**Użyj talerza do pieczenia**	
8	**Rozmrażanie chleba**	**50–650 g**	**Użyj talerza do pieczenia**	**Odwrócić**

W przypadku produktów, które nie zostały wymienione w tabeli lub których waga jest mniejsza lub większa od zalecanej, należy wybrać funkcję w trybie ręcznym.

Uwaga: talerz do pieczenia można przed wstępnym nagrzaniem posmarować niewielką ilością oleju lub masła.

Szczegóły dotyczące dodawania/mieszania/odwracania potraw znajdują się w tabeli na stronie 9.

TERMOOBIEG W TRYBIE RĘCZNYM



Funkcja ta służy do przygotowywania bez, ciastek, ciast, ciasteczek, muffinów, sufletów, potraw z drobiu i pieczeni.

1. **Naciśnij przycisk Forced Air (Termoobieg).**
2. **Przekręć pokrętło regulacji** do momentu wyświetlenia ikony „trybu ręcznego" i naciśnij przycisk pokrętła w celu potwierdzenia.
3. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby ustawić temperaturę.
4. **Naciśnij przycisk pokrętła.**
5. **Przekręć pokrętło regulacji, aby** ustawić czas.
6. **Naciśnij przycisk pokrętła.** Funkcja zostanie uaktywniona.

Gotowanie jest poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA

W celu regulacji temperatury: naciśnij przycisk Forced Air (Termoobieg) i przekręć pokrętło, aby ustawić wartość.
W celu wydłużenia/skrócenia czasu: przekręć pokrętło regulacji lub naciśnij przycisk Jet Start/przycisk pokrętła w celu wydłużenia o 30 sekund.

Produkty należy umieścić na niskim ruszcie z drutu, aby umożliwić poprawną cyrkulację powietrza wokół potrawy.

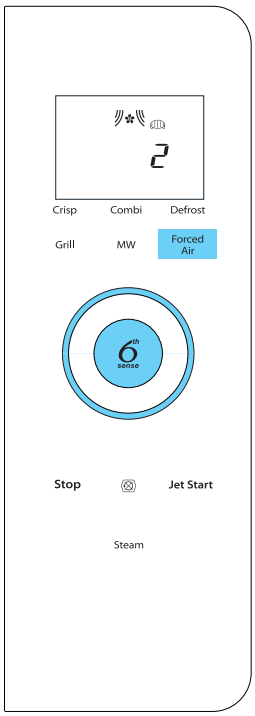


Do pieczenia niewielkich potraw, *takich jak ciasteczka lub muffiny, należy używać talerza do pieczenia. Talerz należy postawić na niskim ruszcie z drutu.*

Podczas korzystania z tej funkcji *należy używać naczyń żaroodpornych.*



TERMOOBIEG A



Funkcja ta służy do pieczenia ciast w proszku, ciasteczek, muffinów i bułek.
Potrawę należy zawsze umieszczać na niskim ruszcie z drutu.

1. **Naciśnij przycisk Forced Air (Termoobieg).**
2. **Naciśnij przycisk pokrętła** w celu potwierdzenia trybu automatycznego.
3. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby wybrać typ produktu.
4. **Naciśnij przycisk pokrętła.**
5. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby ustawić wagę produktu.
6. **Naciśnij przycisk pokrętła.** Funkcja zostanie uaktywniona.

W przypadku niektórych typów produktów gotowanie jest poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania.
W czasie procesu nagrzewania wstępnego na wyświetlaczu migać będzie wskazanie PRE- HEAT (Nagrzewanie wstępne).

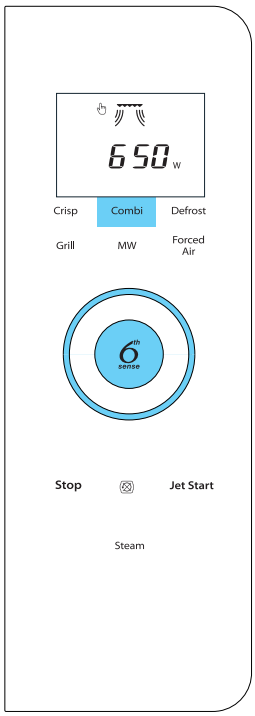
Podczas korzystania z tej funkcji *należy używać naczyń żaroodpornych i nadających się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.*





TYP PRODUKTU		ILOŚĆ	WSKAZÓWKI
1	**Ciasto w proszku**	**400–800 g**	**Użyj** żaroodpornej formy do ciast, nadającej się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
2	**Ciasteczka**	**600 g**	**Użyj** talerza do pieczenia jako blachy; można wyłożyć go papierem do pieczenia. **Włóż** produkt po wyświetleniu odpowiedniego polecenia.
3	**Muffiny**	**600 g**	**Użyj** talerza do pieczenia jako blachy i umieść na nim papierowe foremki. **Włóż** produkt po wyświetleniu odpowiedniego polecenia.
4	**Bułki, wstępnie upieczone, mrożone**	**300 g**	Włóż po wstępnym nagrzaniu kuchenki.
5	**Bułki, wstępnie upieczone**	**300 g**	Bułki pakowane próżniowo. Włóż po wstępnym nagrzaniu kuchenki.
W przypadku produktów, które nie zostały wymienione w tabeli lub których waga jest mniejsza lub większa od zalecanej, należy wybrać funkcję w trybie ręcznym.			

GRILL W TRYBIE COMBI



Funkcja ta służy do przygotowywania potraw w wyższych naczyniach o większych objętościach, które wymagają przyrumienienia górnej warstwy, takich jak zapiekanki, lasagne, potrawy z drobiu lub pieczone ziemniaki.

1. **Naciśnij kilkakrotnie przycisk Combi** w celu ustawienia funkcji grilla w trybie Combi.
2. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby ustawić moc.
3. **Naciśnij przycisk pokrętła.**
4. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby ustawić czas.
5. **Naciśnij przycisk pokrętła.** Funkcja zostanie uaktywniona.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA

W celu regulacji mocy: naciśnij przycisk MW (Mikrofale) i przekręć pokrętło, aby ustawić wartość.
W celu wydłużenia/skrócenia czasu: przekręć pokrętło regulacji lub naciśnij przycisk Jet Start/przycisk pokrętła w celu wydłużenia o 30 sekund.

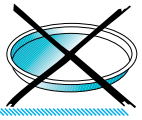
Podczas korzystania z tej funkcji nie należy otwierać na długo drzwiczek, ponieważ powoduje to obniżenie temperatury.

W przypadku przygotowywania dużych zapiekanek, wymagających wyłączenia funkcji talerza obrotowego, potrawę należy w mniej więcej połowie czasu gotowania przekręcić na drugą stronę. Jest to konieczne do uzyskania równomiernego zrumienienia górnej warstwy potrawy.

***Podczas korzystania z tej funkcji** należy używać naczyń żaroodpornych i nadających się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.*

***Do grillowania nie wolno** używać naczyń plastikowych. Ulegną stopieniu. Nie nadają się także naczynia z drewna lub papieru.*

Wysoki ruszt 

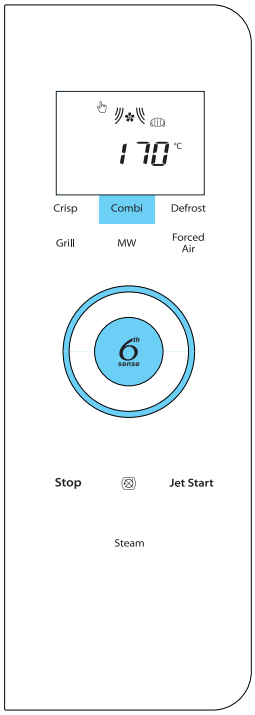




WYBÓR POZIOMU MOCY

GRILL W TRYBIE COMBI	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
650 W	**Gotowanie** zapiekanek warzywnych
350–500 W	**Gotowanie** potraw z drobiu i lasagne
160–350 W	**Gotowanie** zapiekanek rybnych i mrożonych
160 W	**Gotowanie** mięsa
90 W	**Zapiekane owoce**
0 W	**Przyrumienianie**, tylko podczas gotowania

FUNKCJA COMBI



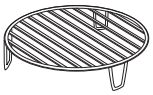
Funkcja ta służy do przygotowywania potraw w wyższych naczyniach o większych objętościach, które wymagają przyrumienienia górnej warstwy, takich jak pieczenie, potrawy z drobiu, ziemniaki w mundurkach, mrożone dania gotowe, ciasta, ciastka, ryby lub puddingi.

1. **Naciśnij kilkakrotnie przycisk Combi w** celu ustawienia funkcji Combi.
2. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby ustawić temperaturę.
3. **Naciśnij przycisk pokrętła.**
4. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby ustawić moc.
5. **Naciśnij przycisk pokrętła.**
6. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby ustawić czas.
7. **Naciśnij przycisk pokrętła.** Funkcja zostanie uaktywniona.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA

W celu regulacji mocy/temperatury: naciśnij przycisk MW (Mikrofale)/ Forced Air (Termoobieg) i przekręć pokrętło, aby ustawić wartość.
W celu wydłużenia/skrócenia czasu: przekręć pokrętło regulacji lub naciśnij przycisk Jet Start/przycisk pokrętła w celu wydłużenia o 30 sekund.

Produkty należy umieścić na niskim ruszcie z drutu, aby umożliwić poprawną cyrkulację powietrza wokół potrawy.



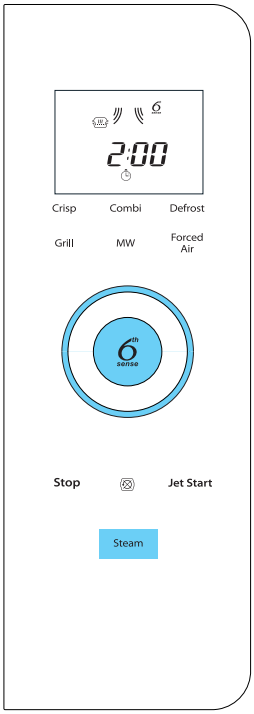
***Podczas korzystania z tej funkcji** należy używać naczyń żaroodpornych i nadających się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.*



WYBÓR POZIOMU MOCY

TERMOOBIEG W TRYBIE COMBI	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
350 W	**Przygotowywanie** potraw z drobiu, ziemniaków w mundurkach, lasagne i ryb
160 W	**Przygotowywanie** pieczeni i ciast owocowych
90 W	**Przygotowywanie** ciast i ciastek

FUNKCJA GOTOWANIA NA PARZE 6TH SENSE

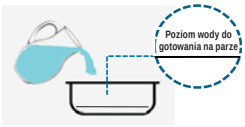


Funkcja ta służy do przygotowywania produktów, takich jak warzywa i ryby.

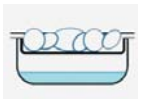
Podczas korzystania z tej funkcji należy zawsze używać dostarczonego naczynia do gotowania na parze.



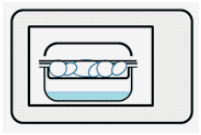
A: Wlej wodę,
nie przekraczając poziomu wody oznaczonego w misce.



B: Włóż kratkę
i umieść na niej produkty.



C: Załóż pokrywę i wstaw do kuchenki.

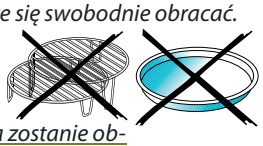


D: Ustaw funkcję na panelu sterowania

1. **Naciśnij przycisk Steam (Gotowanie na parze)**.
2. **Przekręć pokrętło regulacji**, aby wybrać typ produktu (patrz tabela).
3. **Naciśnij przycisk pokrętła.** Funkcja zostanie uaktywniona.

Naczynie do gotowania na parze i funkcji Boil (Ugotuj) *jest przeznaczone wyłącznie do użytku z funkcją mikrofal!*
Nie należy nigdy *używać go z żadną inną funkcją.*

Używanie naczynia do gotowania na parze *z innymi funkcjami może spowodować jego uszkodzenie.*
Przed włączeniem kuchenki *należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.*
Naczynie do gotowania na parze *należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.*



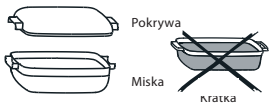
Funkcja ta korzysta z technologii odczytu masy, dzięki czemu waga zostanie obliczona automatycznie.

	TYP PRODUKTU	ILOŚĆ	WSKAZÓWKI
1	**Filety rybne**	**150–500 g**	**Rozłóż filety równomiernie** na kratce do gotowania na parze. Spleć ze sobą cienkie kawałki. Pozostaw na 1–2 minuty po zakończeniu gotowania.
2	**Warzywa**	**150–500 g**	**Równe kawałki.** Pokrój warzywa na równe kawałki. Pozostaw na 1–2 minuty po zakończeniu gotowania.
3	**Warzywa mrożone**	**150–500 g**	**Pozostaw** na 1–2 minuty.
4	**Ziemniaki/warzywa korzeniowe**	**150–500 g**	**Równe kawałki.** Pokrój warzywa na równe kawałki. Pozostaw na 1–2 minuty po zakończeniu gotowania.
W przypadku produktów, które nie zostały wymienione w tabeli lub których waga jest mniejsza lub większa od zalecanej, należy wybrać funkcję w trybie ręcznym.			

GOTOWANIE MAKARONU I RYŻU ZA POMOCĄ FUNKCJI MIKROFAL

Naczynia do gotowania na parze (bez kratki) można używać do gotowania makaronu i ryżu **za pomocą funkcji mikrofal w trybie ręcznym.**
Podziałka umieszczona w naczyniu ułatwia odmierzenie właściwej ilości wody.

MW

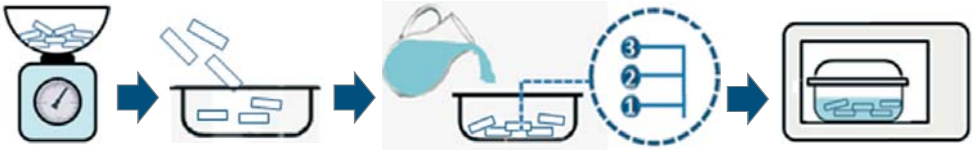


Produkt	Porcje	Ilość	Poziom
Ryż (Rice)		**100 g**	1
		200 g	2
		300 g	3
		400 g	4
Makaron (Pasta)		**70 g**	1
		140 g	2
		210 g	3

Należy wybierać krótki makaron.

Postępuj zgodnie z poniższą procedurą (przykład dotyczy makaronu):

A) Zważ makaron	B) Umieść makaron w misce, dodaj soli	C) Wlej wodę do odpowiedniego poziomu	D) Załóż pokrywę i wstaw do kuchenki



Należy zawsze stosować się do wskazanych w powyższej tabeli ilości produktów na porcję.

Wlewana woda powinna mieć temperaturę pokojową.

Następnie zaprogramuj funkcję mikrofal *(zgodnie z poniższą procedurą):*

FAZA 1: Rozpocznij pierwszy etap procedury, ustawiając funkcję mikrofal zgodnie z poniższym opisem:

	Ustaw maksymalną moc	Ustaw czas odpowiedni dla poziomu:		Naciśnij przycisk włączenia
		Poziom	Czas	
RYŻ	950 W	1	2,5 min	
		2	4 min	
		3	5,5 min	
		4	7 min	
MAKA-RON	950 W	1	4 min	
		2	7 min	
		3	9,5 min	

FAZA 2: Po zakończeniu pierwszego etapu zaprogramuj drugi etap procedury, aby ukończyć gotowanie.

	Ustaw moc	Ustaw czas	Naciśnij przycisk włączenia
RYŻ	160 W	Ustaw czas gotowania wskazany na opakowaniu makaronu/ryżu	
MAKA-RON	160 W		

W celu uzyskania odpowiednich rezultatów gotowania: pod koniec fazy 1 należy niezwłocznie wprowadzić ustawienia fazy 2.

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Jeśli kuchenka przestanie działać, przed skontaktowaniem się z serwisem należy sprawdzić poniższe pozycje:

- Czy talerz obrotowy i jego podstawka są umieszczone na swoim miejscu.
- Czy wtyczka jest włożona poprawnie do gniazda elektrycznego.
- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte.
- Sprawdź bezpieczniki i upewnij się, że zasilanie jest dostępne.
- Sprawdź, czy zapewniono odpowiednią wentylację kuchenki.
- Odczekaj 10 minut, a następnie spróbuj ponownie włączyć kuchenkę.
- Otwórz, a następnie zamknij drzwiczki przed ponowną próbą włączenia.

Powyższe czynności umożliwiają uniknięcie niepotrzebnych wezwań pracowników serwisu i związanych z tym kosztów.
Podczas rozmowy z pracownikiem serwisu należy podać numer seryjny oraz numer typu kuchenki (patrz etykieta serwisowa). Więcej informacji można znaleźć w karcie gwarancyjnej.

Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy go zastąpić oryginalnym kablem zasilającym, który można nabyć w punkcie serwisowym. Wymiana kabla zasilającego może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.



Czynności serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.
Wykonywanie czynności serwisowych lub naprawczych, które wiążą się ze zdjęciem dowolnej osłony zabezpieczającej przed działaniem energii mikrofalowej, przez osoby niewykwalifikowane jest bardzo niebezpieczne.
Nie wolno zdejmować żadnych osłon.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Opakowanie, w którym kuchenka została dostarczona, nadaje się w całości do recyklingu, na co wskazuje odpowiedni symbol recyklingu. Należy stosować się do lokalnych przepisów dotyczących utylizacji. Potencjalnie niebezpieczne elementy opakowania (torebki plastikowe, polistyren itp.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie odpowiedniej utylizacji niniejszego urządzenia umożliwia uniknięcie możliwych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby zostać wywołane przez nieprawidłową gospodarkę odpadami dotyczącą tego urządzenia.

Symbol umieszczony na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenie to nie należy do kategorii odpadów domowych. Należy je przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu odpadów powstałych ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



Utylizacja musi zostać przeprowadzona zgodnie z lokalnymi przepisami środowiskowymi w zakresie utylizacji odpadów.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu elementów tego urządzenia należy skontaktować się z lokalnym przedstawicielem władz miejskich, przedsiębiorstwa utylizacji odpadów domowych lub sklepu, w którym urządzenie zostało kupione.
Przed oddaniem urządzenia na złom należy odciąć kabel zasilający tak, aby urządzenie nie mogło zostać podłączone do zasilania.



Zgodność z normą IEC 60705.

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna (IEC) opracowała normę do testów porównawczych wydajności grzewczej różnych kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecane są następujące parametry:

Test	Ilość	Przybliżony czas	Poziom mocy	Pojemnik
12.3.1	1000 g	12–13 min	750 W	Pyreks 3.226
12.3.2	475 g	5½–7 min	750 W	Pyreks 3.827
12.3.3	900 g	14–16 min	750 W	Pyreks 3.838
12.3.4	1100 g	18–20 min	Grill + 650 W	Pyreks 3.827
12.3.5	700 g	24–26 min	Termoobieg 200°C + 90 W	Pyreks 3.827
12.3.6	1200 g	35–38 min	Termoobieg 200°C + 350 W	Forma do tart
13.3	500 g	11–13 min	160 W	Talerz plastikowy

Whirlpool to zastrzeżony znak towarowy firmy Whirlpool, USA

W 1 0 6 0 4 7 7 0

PL