

**JQ 278**

**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

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://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 Ulubione ustawienie

## PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW


- 25 Przewodnik rozwiązywania problemów

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

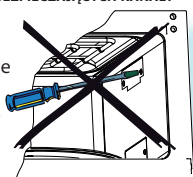
- 25 Wskazówki dotyczące ochrony środowiska

## INSTALOWANIE

### PRZED PODŁĄCZENIEM

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

**N**IE NALEŻY ZDEJMOWAĆ PŁYTEK ZABEZPIEZAJĄCYCH KANAŁY WLOTOWE KUCHENKI MIKROFALOWEJ, umieszczonych na bocznej ścianie komory. Zapobiegają one dostawaniu się tłuszczu i kawałków jedzenia do kanałów wlotowych kuchenki.




**U**RZĄDZENIE 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.

**N**ALEŻY 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.

 **U**RZĄDZENIA 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.

**N**IE 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.


**O**STRZEŻENIE: 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

**K**UCHENKĘ MOŻNA URUCHOMIĆ WYŁĄCZNIE po dokładnym zamknięciu drzwiczek.

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



 **U**ZIEMIENIE 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 jakiegokolwiek problemy wynikające z niestosowania się użytkownika do zamieszczonych tu instrukcji.**

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### NALEŻY PRZECZYTAĆ UWAGNIE I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ



**N**IE NALEŻY PODGRZEWAC ANI UŻYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH w kuchence ani w jej pobliżu. Opary mogą stanowić ryzyko pożaru lub wybuchu.



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



**J**EŚLI 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.



**N**IE NALEŻY GOTOWAĆ ŻYWNOSCI ZBYT DŁUGO. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.



**N**IE 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.



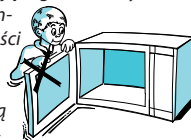
**N**A DRZWICZKACH KUCHENKI nie należy wieszac ani umieszczać ciężkich przedmiotów, ponieważ mogłyby to uszkodzić ich zawiasy oraz element otwierający. Na uchwycie drzwiczek nie wolno niczego wieszac.



**U**RZĄDZENIE 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.



**U**RZĄDZENIE 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.

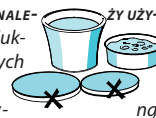


**Z**URZĄDZENIA TEGO NIE MOGĄ KORZYSTAĆ osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także pozbawione wiedzy lub doświadczenia, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo zapewni odpowiedni nadzór lub udzieli instrukcji dotyczących użytkowania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

**N**ALEŻY UWAGAĆ, ABY DZIECI nie bawiły się tym urządzeniem.



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



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



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

### JAJKA

**K**UCHENKI 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 niezadawalających 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 kuchenkę 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.



**A**by temu zapobiec, należy stosować się do poniższych zaleceń:

1. Nie należy używać pojemników o prostych ściankach ani wąskich szyjkach.
2. Przed umieszczeniem pojemnika w kuchenkę 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

**SZCZEGÓLNE 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 rozprzowanie 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 mikrofa-



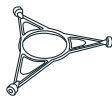
le podczas gotowania. **Po UMIESZCZENIU ŻYWNOŚCI I AKCESORIÓW** w kuchen-  
ce mikrofalowej należy upewnić się, że nie sty-  
kają się one z wewnętrzną powierzchnią ku-  
chenki.

**Zalecenie to jest szczególnie ważne w przy-  
padku akcesoriów metalowych lub wyposa-  
żonych 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 spraw-  
dzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie  
obracać. Jeśli talerz nie może się swobodnie  
obracać, należy użyć mniejszego naczynia lub  
skorzystać z funkcji wyłączenia talerza obroto-  
wego (patrz część Duże naczynia).

### PODSTAWKA TALERZA OBROTO- WEGO



**PODSTAWKĘ TĘ** należy umieścić pod  
szklanym talerzem obrotowym. Na  
podstawce talerza obrotowego nie należy ni-  
gdy umieszczać żadnych innych naczyń.

☞ Zamocuj podstawkę talerza obrotowego w  
kuchence.

### SZKLANY TALERZ OBROTOWY

**SZKLANEGO TALERZA OBROTOWE-  
GO** należy używać w przypadku  
każdej funkcji gotowania. Służy on do groma-  
dzenia rozchlupujących się płynów i kawałków  
jedzenia, chroniąc tym samym wnętrze ku-  
chenki przed poplamieniem i zabrudzeniem.

☞ Umieść szklany talerz obrotowy na pod-  
stawce.



### DUŻE NACZYNIA

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



### RUSZT Z DRUTU

**WYSOKI RUSZT Z DRUTU** służy do goto-  
wania z funkcją grilla.



**NISKI RUSZT Z DRUTU** służy do gotowa-  
nia z funkcją termoobiegu lub Combi.

### TALERZ DO PIECZENIA

**POTRAWĘ NALEŻY UMIEŚCIĆ BEZPOŚREDNIO NA TALERZU  
DO PIECZENIA.**

Talerz do pieczenia należy  
zawsze ustawiać na szkla-  
nym talerzu obrotowym.

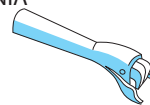


**NA TALERZU DO PIECZENIA** nie należy  
umieszczać żadnych naczyń z uwa-  
gi na to, że szybko nagrzewa się on do bardzo  
wysokich temperatur, w wyniku czego naczy-  
nia mogłyby zostać uszkodzone.

**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.

**MIEKKĄ I WILGOTNĄ SZMATKĄ** z dodatkiem łagodnego detergentu należy czyścić wewnętrzną powierzchnię kuchenki, przód i tył drzwiczek oraz elementów 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 kuchenke filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

**POPRAZ 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.



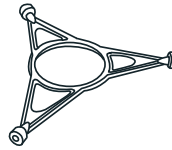
**KUCHENKĘ** należy czyścić regularnie i usuwać z niej wszelkie resztki jedzenia.

**ELEMENT GRZEJNY GRILLA** nie wymaga czyszczenia, ponieważ wysoka temperatura powoduje wypalenie 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:

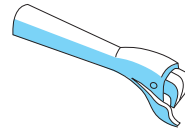
PODSTAWKA TALERZA OBROTOWEGO



SZKLANY TALERZ OBROTOWY



UCHWYT TALERZA DO PIECZENIA



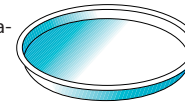
RUSZT Z DRUTU



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 talerza 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-godzinny oraz symbole różnych wskaźników.

### PRZYCIŚK COMBI

Wybór funkcji Combi/grilla w trybie Combi.

### PRZYCIŚK CRISP (PIECZENIE)

Wybór funkcji pieczenia w trybie ręcznym/6th Sense.

### PRZYCIŚK GRILL

Wybór funkcji grilla w trybie ręcznym/automatyczny.

### PRZYCIŚK POKRĘTŁA

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

### PRZYCIŚK STOP

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

### PRZYCIŚK 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.

### PRZYCIŚK DEFROST (ROZMRAŻANIE)

Wybór funkcji rozmrażania w trybie ręcznym/6th Sense.

### PRZYCIŚK FORCED AIR (TERMOOBIEG)

Wybór funkcji termoobiegu w trybie ręcznym/automatyczny.

### PRZYCIŚK MW (MIKROFALE)

Wybór funkcji gotowania przy użyciu mikrofal w trybie ręcznym/automatyczny.

### POKRĘTŁO REGULACJI

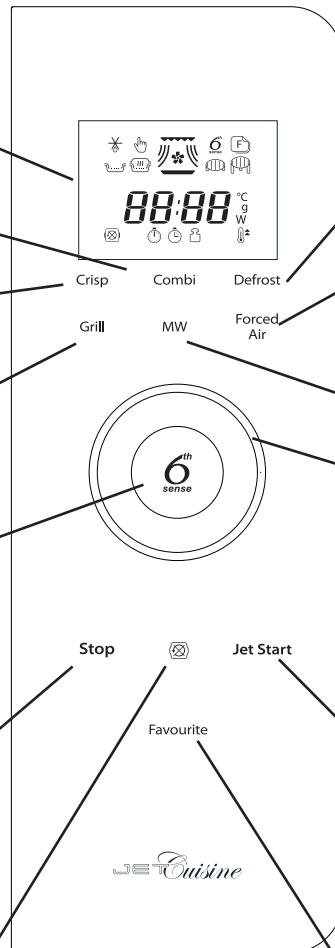
W zależności od funkcji pokrętkę należy przekręcić, aby wybrać poniższe pozycje:  
Poziom mocy mikrofal  
Czas gotowania  
Waga  
Temperatura  
Typ produktu

### PRZYCIŚK JET START

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

### PRZYCIŚK FAVOURITE (ULUBIONE)

Wybór zapisanego ustawienia ulubionego.





## 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 UAKTYWNIANA, 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:**

**WYMIJ 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.

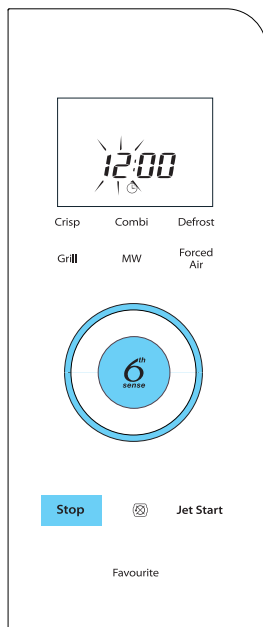
**PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA** przez 10 minut rozlegać się będzie co minutę sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk STOP lub otwórz drzwiczki, aby anulować sygnał dźwiękowy.

## DODAWANIE/ODWRACANIE/MIESZANIE POTRAW

**NIKTÓRE 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.

<b>JEŚLI DRZWICZKI NIE ZOSTANĄ (W CIĄGU 2 MINUT) OTWARTE:</b>	
<b>DODAWANIE</b>	Funkcja zostanie wyłączona, a kuchenka przełączy się do „trybu gotowości”.
<b>MIESZANIE</b>	Proces gotowania będzie kontynuowany. Rezultat końcowy może w takim przypadku nie być zadowalający.
<b>ODWRACANIE</b>	Proces gotowania będzie kontynuowany. Rezultat końcowy może w takim przypadku nie być zadowalający.
<b>W ODPOWIEDNIM MOMENCIE NALEŻY WYKONAĆ PONIŻSZE CZYNNOŚCI:</b>	
① Otwórz drzwiczki.	
② Dodaj składniki, zamieszaj lub odwróć potrawę.	
③ 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 PRZYCIISK POKRĘTŁA. [Zaczną migać dwie cyfry po prawej stronie (minuty)].
- 3 PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI, aby ustawić liczbę minut.
- 4 PONOWNIE NACIŚNIJ PRZYCIISK 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 (rozmarzanie, 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.



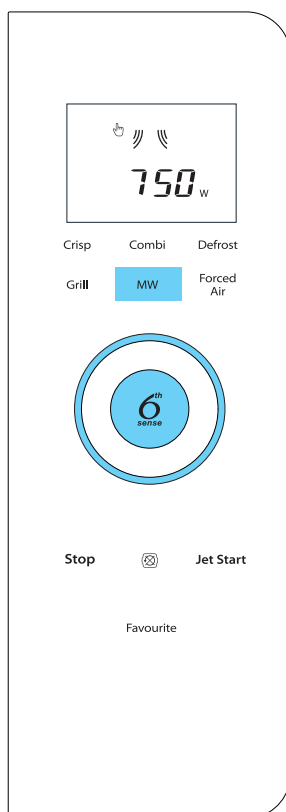
ROZPOCZNIE SIĘ PROCES KALIBRACJI, a na wyświetlaczu pojawi się:

- 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



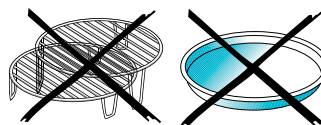
FUNKCJA TA SŁUŻY DO zwykłego gotowania i podgrzewania produktów, takich jak warzywa, ryby, ziemniaki i mięso.

- 1 **NACIŚNIJ PRZYCIŚNIK 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 PRZYCIŚNIK POKRĘTŁA.**
- 5 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI**, aby ustawić czas.
- 6 **NACIŚNIJ PRZYCIŚNIK POKRĘTŁA.** Funkcja zostanie uaktywniona.

### PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA

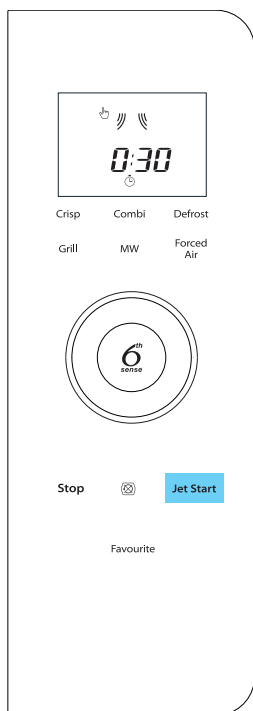
**W CELU REGULACJI MOCY:** naciśnij przycisk MW (Mikrofales) i przekręć pokrętło, aby ustawić wartość.

**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)	<b>PODGRZEWANIE</b> napojów, wody, wywarów, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli potrawa zawiera jajka lub śmietanę, należy wybrać niższą moc.
750 W	<b>GOTOWANIE</b> ryb, mięsa, warzyw itp.
650 W	<b>GOTOWANIE</b> potraw, bez mieszania.
500 W	<b>GOTOWANIE WYMAGAJĄCE WIĘKSZEJ DOKŁADNOŚCI</b> , np. sosów z dużą zawartością białka, potraw z sera i jajek, a także dogotowywanie potraw duszonych na wolnym ogniu.
350 W	<b>GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU</b> potraw duszonych, roztopianie masła.
160 W	<b>ROZMRAŻANIE.</b>
90 W	<b>ZMIĘKCZANIE</b> masła, serów i lodów.



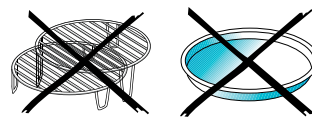
## JET START



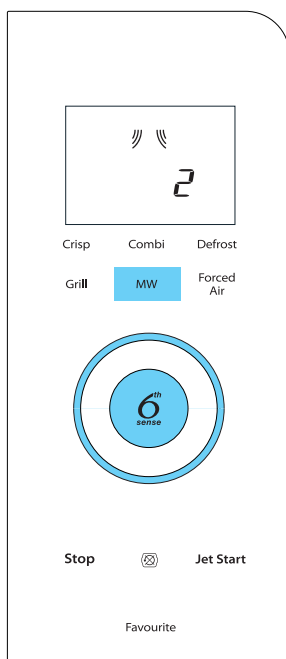
**FUNKCJA TA SŁUŻY DO** szybkiego podgrzewania produktów o dużej wartości wody, takich jak wywary, kawa lub herbata.

- 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 pokrętkę regulacji w celu wydłużenia lub skrócenia czasu po uaktywnieniu funkcji.

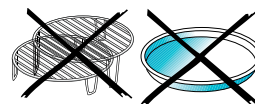


## AUTOMATYCZNA FUNKCJA MIKROFAL



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA RÓŻNEGO RODZAJU ŻYWIŃCII.  
KUCHENKA AUTOMATYCZNIE DOBIERA METODĘ, CZAS I MOC GOTOWANIA.

- 1 **NACIŚNIJ PRZYCIISK MW (MIKROFALE).**
- 2 **NACIŚNIJ PRZYCIISK POKRĘTŁA W CELU POTWIERDZENIA TRYBU AUTOMATYCZNEGO.**
- 3 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI, ABY WYBRAĆ TYP PRODUKTU (PATRZ TABELA).**
- 4 **NACIŚNIJ PRZYCIISK POKRĘTŁA.**
- 5 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI, ABY USTAWIĆ WAGĘ PRODUKTU.**
- 6 **NACIŚNIJ PRZYCIISK POKRĘTŁA. FUNKCJA ZOSTANIE UAKTYWNIOWANA.**

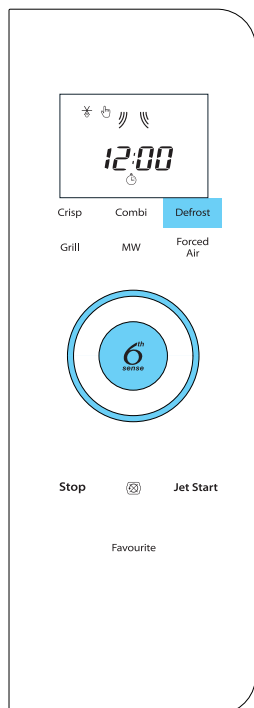


	TYP PRODUKTU	ILOŚĆ	PODCZAS GOTOWANIA
1	PIECZONE ZIEMNIAKI	200 G - 1 KG	
2	NAPOJE	150 G - 600 G	
3	MIEŚO, MROŻONE	200 G - 500 G	ZAMIESZAĆ
4	CIASTO MAKARONOWE, MROŻONE	250 G - 550 G	ZAMIESZAĆ
5	POPCORN	100 G	
6	RYŻ, MROŻONY	300 G - 650 G	ZAMIESZAĆ
7	ZUPA, MROŻONA	250 G - 1 KG	ZAMIESZAĆ
8	WARZYWA, Z PUSZKI	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



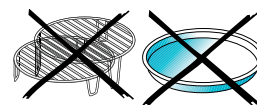
**FUNKCJA TA SŁUŻY DO** rozmrażania w trybie ręcznym produktów, takich jak mięso, drób, ryby, warzywa i chleb.

- 1 **NACIŚNIJ PRZYCIISK DEFROST (ROZMRAŻANIE).**
- 2 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI** do momentu wyświetlenia ikony „trybu ręcznego” i naciśnij przycisk pokrętkła w celu potwierdzenia.
- 3 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI**, aby ustawić czas.
- 4 **NACIŚNIJ PRZYCIISK POKRĘTKŁA.** 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 kuchenice, 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).

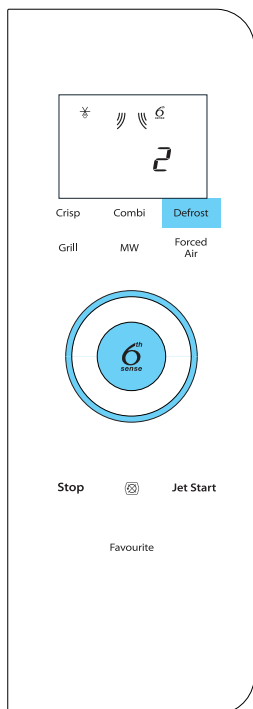


**POTRAWY GOTOWANE, DUSZONE I SOSY MIĘSNE** rozmrażają się znacznie lepiej, jeśli są podczas tego procesu od czasu do czasu mieszane.

**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.

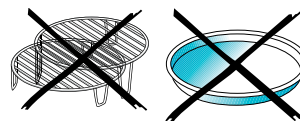
**CZAS OCZEKIWANIA PO FAZIE ROZMRAŻANIA** umożliwia uzyskanie lepszego rezultatu, ponieważ temperatura jest wówczas równomiernie rozprowadzana w całej potrawie.



**FUNKCJA 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.

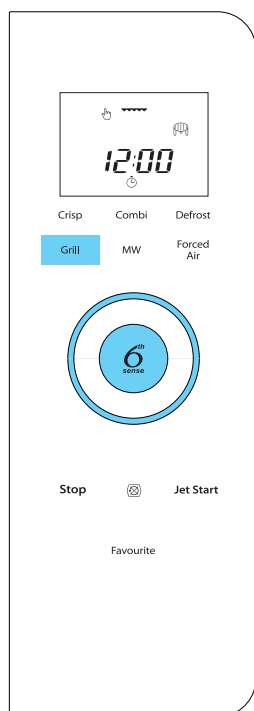
- 1 **NACIŚNIJ PRZYCISK DEFROST (ROZMRAŻANIE).**
- 2 **NACIŚNIJ PRZYCISK POKRĘTŁA** w celu potwierdzenia trybu 6th Sense.
- 3 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI**, aby wybrać typ produktu (patrz tabela).
- 4 **NACIŚNIJ PRZYCISK POKRĘTŁA.** Funkcja zostanie uaktywniona.



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

TYP PRODUKTU		ILOŚĆ	WSKAZÓWKI
1	<b>RYBY</b>	<b>100 G - 1,5 KG</b>	Cała ryba, steki lub filety.
2	<b>MIĘSO</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Mielone, kotlety, steki lub pieczenie.
3	<b>DRÓB</b>	<b>100 G - 2,5 KG</b>	Kurczak w całości, w kawałkach lub filety.
4	<b>WARZYWA</b>	<b>100 G - 1,5 KG</b>	Mieszane warzywa, groszek, brokuły itp.
<b>W PRZYPADKU PRODUKTÓW, KTÓRE NIE ZOSTAŁY WYMNIENIONE W TABELI</b> lub których waga jest mniejsza lub większa od zalecanej, należy wybrać funkcję w trybie ręcznym. <b>SZCZEGÓŁY</b> 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.

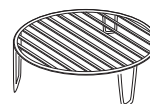
- 1 **NACIŚNIJ PRZYCISK GRILL.**
- 2 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI** do momentu wyświetlenia ikony „trybu ręcznego” i naciśnij przycisk pokrętła w celu potwierdzenia.
- 3 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI, ABY** ustawić czas.
- 4 **NACIŚNIJ PRZYCISK POKRĘTŁA.** Funkcja zostanie uaktywniona.

**PODCZAS KORZYSTANIA Z TEJ FUNKCJI** nie należy otwierać na długo drzwi-  
czek, ponieważ powoduje to obniżenie temperatury.

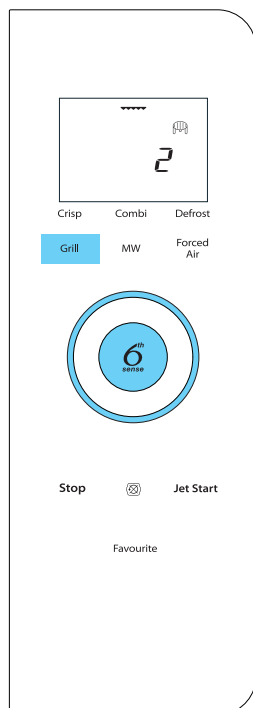
 **PODCZAS KORZYSTANIA Z TEJ FUNKCJI** należy używać naczyń żaroodpornych.

 **DO GRILLOWANIA NIE WOLNO** używać naczyń plastikowych. Ulegną stopieniu. Nie nadają się także naczynia z drewna lub papieru.

Wysoki ruszt



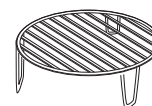
## GRILL AUTOMATYCZNY



FUNKCJA TA SŁUŻY DO ZAPIEKANIA TOSTÓW, KANAPEK CROQUE MONSIEUR I KIEŁBASEK.

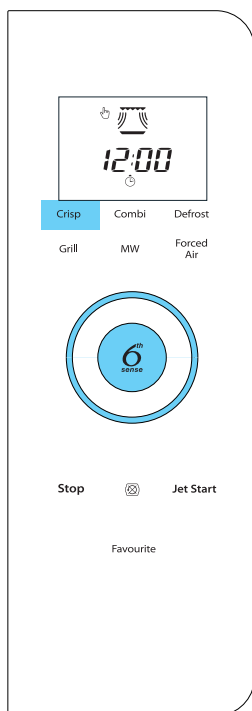
- 1 **NACIŚNIJ PRZYCIŚK GRILL.**
- 2 **NACIŚNIJ PRZYCIŚK POKRĘTŁA W CELU POTWIERDZENIA TRYBU AUTOMATYCZNEGO.**
- 3 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI, ABY WYBRAĆ TYPU PRODUKTU.**
- 4 **NACIŚNIJ PRZYCIŚK POKRĘTŁA.**
- 5 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI, ABY USTAWIĆ WAGĘ PRODUKTU.**
- 6 **NACIŚNIJ PRZYCIŚK POKRĘTŁA. FUNKCJA ZOSTANIE UAKTYWNIANA.**

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 WYMENIONE 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.



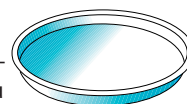
## PIECZENIE W TRYBIE RĘCZNYM



**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 pokrętkła w celu potwierdzenia.
- 3 PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI,** aby ustawić czas.
- 4 NACIŚNIJ PRZYCISK POKRĘTKŁA.** Funkcja zostanie uaktywniona.

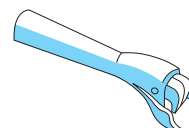
**PODZAS KORZYSTANIA Z TEJ FUNKCJI** należy używać wyłącznie dostarczonego talerza do pieczenia. Inne dostępne w sprzedaży talerze do pieczenia nie zapewnią odpowiedniego rezultatu pieczenia za pomocą tej funkcji.



**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.



**PODZAS KORZYSTANIA Z FUNKCJI PIECZENIA** nie można zmienić poziomu mocy ani włączyć/wyłączyć funkcji grilla.



**W CELU PODGRZANIA TALERZA DO PIECZENIA** w kuchenke automatycznie włączana jest funkcja mikrofal i grilla. Dzięki temu talerz do pieczenia zostanie szybko nagrany 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.



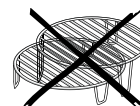
**PODZAS KORZYSTANIA Z TEJ FUNKCJI** kuchenka i talerz do pieczenia bardzo się nagzewają.

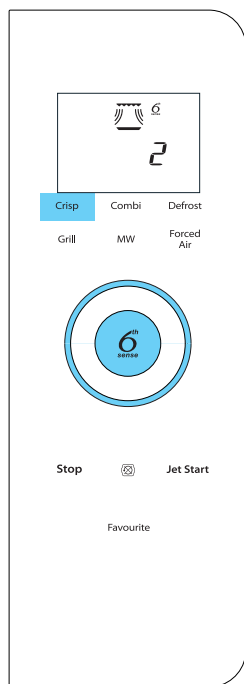


**GORĄCEGO TALERZA DO PIECZENIA** nie należy stawiać na powierzchniach nieodpornych na wysoką temperaturę.



**NALEŻY UWAŻAĆ,** ABY NIE DOTKNAĆ 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 PRZYCIŚK CRISP (PIECZENIE).**
- 2 **NACIŚNIJ PRZYCIŚK POKRĘTŁA** w celu potwierdzenia trybu 6th Sense.
- 3 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI**, aby wybrać typ produktu (patrz tabela).
- 4 **NACIŚNIJ PRZYCIŚK POKRĘTŁA.** Funkcja zostanie uaktywniona.

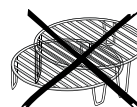
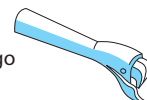
**W PRZYPADKU NIEKTÓRYCH TYPÓW PRODUKTÓW** gotowanie jest poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania.

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


**PODZAS 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	PODZAS 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

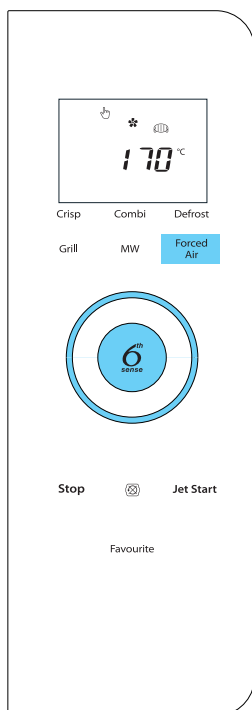
**W PRZYPADKU PRODUKTÓW, KTÓRE NIE ZOSTAŁY WYMNIENIONE W TABELI** lub których waga jest mniejsza lub większa od zalecanej, należy wybrać funkcję w trybie ręcznym.

**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 PRZYCIISK 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 PRZYCIISK POKRĘTŁA.**
- 5 PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI**, aby ustawić czas.
- 6 NACIŚNIJ PRZYCIISK POKRĘTŁA.** Funkcja zostanie uaktywniona.

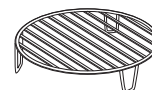
**GOTOWANIE JEST POPRZEDZONE** etapem wstępnego nagrzewania.

### 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.

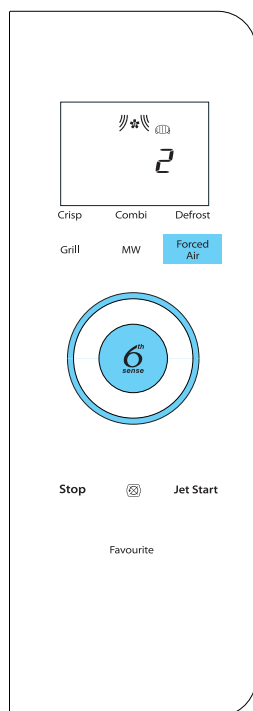


**DO PIECZENIA NIEWIELKICH POTRAW**, takich jak ciasteczka lub muffiny, należy używać talerza do pieczenia. Talerz należy postawić na niskim ruszcie z drutu.



**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.

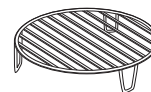
- 1 **NACIŚNIJ PRZYCIISK FORCED AIR (TERMOOBIEG).**
- 2 **NACIŚNIJ PRZYCIISK POKRĘTŁA** w celu potwierdzenia trybu automatycznego.
- 3 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI**, aby wybrać typ produktu.
- 4 **NACIŚNIJ PRZYCIISK POKRĘTŁA.**
- 5 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI**, aby ustawić wagę produktu.
- 6 **NACIŚNIJ PRZYCIISK 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).

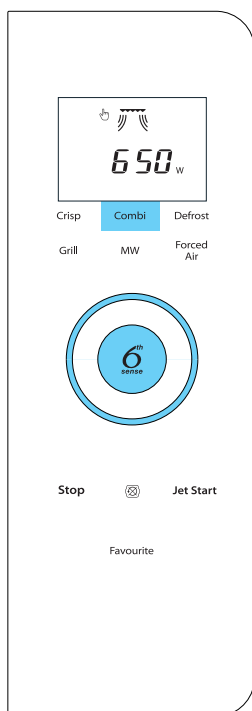


**PODZAS KORZYSTANIA Z TEJ FUNKCJI** należy używać naczyń żaroodpornych i nadających się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.



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 WYMNIENIONE 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 KILKAKROTNIJE 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 (Mikrofałe) i przekręć pokrętkę, aby ustawić wartość.

**W CELU WYDŁUŻENIA/SKRÓCENIA CZASU:** przekręć pokrętkę regulacji lub naciśnij przycisk Jet Start/przycisk pokrętkła w celu wydłużenia o 30 sekund.

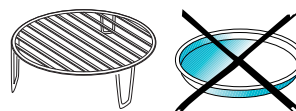
**PODZAS KORZYSTANIA Z TEJ FUNKCJI** nie należy otwierać na długo drzwiczek, ponieważ powoduje to obniżenie temperatury.

**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.

 **PODZAS 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.

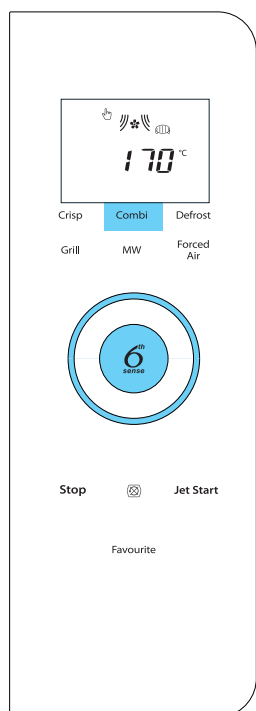
Wysoki ruszt



## WYBÓR POZIOMU MOCY

GRILL W TRYBIE COMBI	
Moc	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
650 W	<b>GOTOWANIE</b> zapiekanek warzywnych
350–500 W	<b>GOTOWANIE</b> potraw z drobiu i lasagne
160–350 W	<b>GOTOWANIE</b> zapiekanek rybnych i mrożonych
160 W	<b>GOTOWANIE</b> mięsa
90 W	<b>ZAPIEKANE OWOCE</b>
0 W	<b>PRZYRUMIENIANIE</b> , 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.

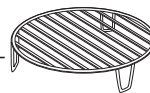
- 1 **NACIŚNIJ KILKAKROTNIJE PRZYCISK COMBI** w celu ustawienia funkcji Combi.
- 2 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI**, aby ustawić temperaturę.
- 3 **NACIŚNIJ PRZYCISK POKRĘTŁA.**
- 4 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI**, aby ustawić moc.
- 5 **NACIŚNIJ PRZYCISK POKRĘTŁA.**
- 6 **PRZEKRĘĆ POKRĘTŁO REGULACJI**, 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 pokręć pokrętło, aby ustawić wartość.

**W CELU WYDŁUŻENIA/SKRÓCENIA CZASU:** pokręć pokrętło regulacji lub naciśnij przycisk Jet Start/przycisk pokrętła w celu wydłużenia o 30 sekund.

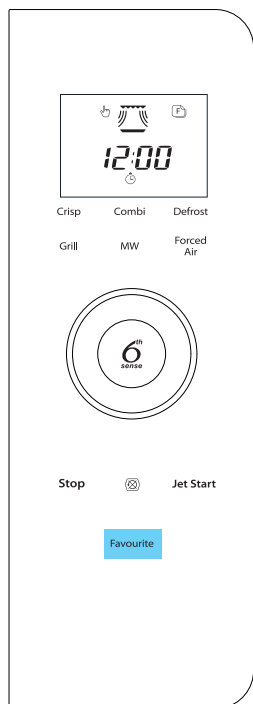
**PRODUKTY NALEŻY UMIEŚCIĆ** na niskim ruszcie z drutu, aby umożliwić poprawną cyrkulację powietrza wokół potrawy.



**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	<b>PRZYGOTOWYWANIE</b> potraw z drobiu, ziemniaków w mundurkach, lasagne i ryb
160 W	<b>PRZYGOTOWYWANIE</b> pieczeni i ciast owocowych
90 W	<b>PRZYGOTOWYWANIE</b> ciast i ciastek



## ULUBIONE USTAWIENIE



**FUNKCJA FAVOURITE (ULUBIONE) UMOŻLIWIA** łatwe i szybkie wybranie preferowanego ustawienia. Można jej używać dla wszystkich funkcji w trybie ręcznym.

**ZASADĄ DZIAŁANIA FUNKCJI FAVOURITE (ULUBIONE)** jest zapisywanie aktualnie wyświetlanego ustawienia.

**KORZYSTANIE Z ZAPISANEGO USTAWIENIA:**

Naciśnij przycisk Favourite (Ulubione), aby wybrać ostatnio zapisane ustawienie.

**ZAPISYWANIE USTAWIENIA:**

- 1 **WYBIERZ** dowolną funkcję w trybie ręcznym.
- 2 **ZAPROGRAMUJ** ustawienia.
- 3 **NACIŚNIJ KILKAKROTNI PRZYCIISK FAVOURITE (ULUBIONE)** przed rozpoczęciem gotowania, aby zapisać zestaw wybranych parametrów jako ustawienie ulubione.

## 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.



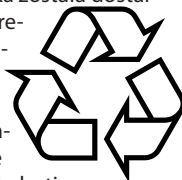
**CZYNNOŚCI SERWISOWE MOGĄ BYĆ WYKONYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANEGO PRACOWNIKA SERWISU.** Wykonywanie czynności serwisowych lub naprawczych, które wiążą się ze zdjęciem dowolnej osłony zabezpieczającej przed działaniem energii mikrofalowej, przez osoby niewykwalifikowane jest bardzo niebezpieczne.

**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 umożliwi 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.



Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines. The first three lines are shorter than the remaining 17 lines.



Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

**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

