

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Kuchenka mikrofalowa

131.0158.885

FMW 380 CS G XS

131.0158.882

FMW 380 CR G BK

131.0302.179

FMW 380 CL G PW

131.0302.181

FMW 380 CL G GF



Wskazówki dotyczące instalacji	4
Przed instalacją	4
Po instalacji	4
Bezpieczeństwo kuchenki mikrofalowej	6
Zalety kuchenek mikrofalowych	10
Opis kuchenki mikrofalowej	12
Ustawienia podstawowe	13
Ustawienie zegara	13
Ukrywanie/wyświetlanie zegara	13
Zabezpieczenie przed dziećmi	14
Minutnik	14
Funkcje podstawowe	15
Mikrofala	15
Gril	15
Mikrofala + grill	16
Gdy kuchenka jest włączona	17
Zmiana parametrów	17
Koniec cyklu pieczenia	17
Rozmrażanie	18
Gotowanie w kuchence mikrofalowej	21
Pieczenie z użyciem grilla	24
Jakich rodzajów naczyń żaroodpornych można używać?	27
Funkcja mikrofali	27
Funkcja grilla	27
Funkcje łączone	27
Pojemniki aluminiowe i folia	28
Pokrywki	28
Czyszczenie i konserwacja kuchenki	31
Co robić, gdy kuchenka nie działa?	35
Wymiana żarówki	36
Charakterystyka techniczna	37
Opis funkcji	37
Dane techniczne	38
Instalacja	39

Drogi użytkowniku:

Przed przystąpieniem do dalszej części chcemy podziękować Ci za wybranie naszego produktu. Jesteśmy pewni, że ta nowoczesna, funkcjonalna i praktyczna kuchenka mikrofalowa, wyprodukowana z materiałów najwyższej jakości, w pełni sprostą Twoim wymaganiom.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcjami w niniejszej broszurze, co pozwoli w pełni wykorzystać funkcje kuchenki mikrofalowej.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ DOKUMENTACJĘ PRODUKTU, ABY MÓC DO NIEJ POWRÓCIĆ W PRZYSZŁOŚCI.

Zawsze przechowuj instrukcję obsługi w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli zdecydujesz się na pożyczanie kuchenki mikrofalowej osobom postronnym, przekaz im także instrukcję obsługi!

OCHRONA ŚRODOWISKA

Wyrzucanie opakowania



Na opakowaniu jest oznaczenie Green Point. Wyrzuć wszystkie elementy opakowania, takie jak karton, styropian oraz plastikowe opakowanie do właściwych pojemników. Postępując w ten sposób możesz być pewny, że wyrzucone materiały zostaną ponownie użyte.

Sposób unieszkodliwiania urządzeń



Zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC dotyczącą postępowania z odpadami elektrycznymi oraz sprzętem elektrycznym (WEEE), elektryczne urządzenia użytku domowego nie powinny być umieszczane w zwykłych systemach utylizacji stałych odpadów komunalnych.

Przestarzałe urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji odzysku części materiałów i recyklingu, aby zapobiec potencjalnemu zagrożeniu dla zdrowia ludzkiego i środowiska. Przekreślony symbol pojemnika na śmieci powinien znajdować się na wszystkich takich produktach, aby przypomnieć ludziom o obowiązku osobnego zbierania takich przedmiotów.

Konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami lub punktami sprzedaży i poprosić o informacje na temat właściwych miejsc, w których mogą pozostawić stare urządzenia elektryczne.

Przed utylizacją urządzenia spraw, aby nie nadawało się do dalszego użytku; odłącz kabel zasilający, przetnij go i wyrzuć.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI

PRZED INSTALACJĄ

Sprawdź, czy napięcie wejściowe wskazane na tabliczce znamionowej jest takie samo jak napięcie gniazdka elektrycznego, którego planujesz użyć.

Otwórz drzwiczki kuchenki, **wyjmij wszystkie akcesoria** i usuń ich opakowanie.

Nie zdejmuj pokrywy mikrowej znajdującej się w górnej części wnętrza! Pokrywa ta zatrzymuje tłuszcz oraz resztki jedzenia mogące uszkodzić generator mikrofal.

OSTRZEŻENIE! Przednia powierzchnia kuchenki może być pokryta **folią ochronną**. Przed pierwszym użyciem kuchenki ostrożnie usuń tę folię, zaczynając od wnętrza kuchenki.

Upewnij się, że kuchenka w żaden sposób nie jest uszkodzona. Upewnij się, że drzwi kuchenki zamykają się prawidłowo i czy powierzchnia wewnętrzna drzwi, a także przednia część otworu kuchenki nie zostały uszkodzone. Jeśli znajdziesz jakiegokolwiek uszkodzenie, skontaktuj się z zakładem serwisowym.

NIE UŻYWAJ KUCHENKI, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, kuchenka nie działa prawidłowo lub została uszkodzona/upuszczona. Skontaktuj się z zakładem serwisowym.

Umieść kuchenkę na płaskiej i stabilnej powierzchni. Kuchenka nie może stać zbyt blisko źródeł ciepła, odbiorników radiowych lub telewizyjnych.

Podczas instalacji upewnij się, że kabel zasilający nie będzie narażony na kontakt z wilgocią i elementami o ostrych krawędziach znajdujących się za kuchenką. Wysokie temperatury mogą uszkodzić kabel.

Ostrzeżenie: gdy kuchenka zostanie zainstalowana, należy się upewnić, że można dosięgnąć wtyczki.

PO INSTALACJI

Kuchenka jest wyposażona w kabel zasilający oraz wtyczkę prądu jednofazowego.

Jeśli kuchenka ma być zainstalowana na stałe, powinna zostać zamontowana przez wykwalifikowanego technika. W takim przypadku kuchenka powinna zostać podłączona do obwodu z użyciem wyłącznika wszystkich biegunów z minimalnym odstępem 3 mm pomiędzy stykami.

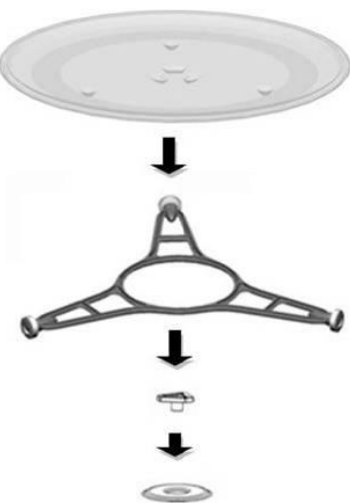
OSTRZEŻENIE: KUCHENKA MUSI BYĆ UZIEMIONA.

Producent i sprzedawcy nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody na ludziach, zwierzętach lub mieniu, jeśli nie będą przestrzegane instrukcje instalacji.

Kuchenka działa prawidłowo tylko wtedy, gdy drzwi są właściwie zamknięte.

Po pierwszym użyciu wyczyść wnętrze kuchenki i akcesoria, przestrzegając zaleceń dotyczących czyszczenia, przedstawionych w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja kuchenki”.

Umieść łącznik talerza obrotowego **(1)** w środkowej części kuchenki, następnie załóż pierścień talerza obrotowego **(2)** i płytę talerza **(3)** na górze, upewniając się, że zostały umieszczone na swoim miejscu. Podczas każdego użycia kuchenki mikrofalowej płyta talerza obrotowego oraz właściwe akcesoria muszą znajdować się wewnątrz kuchenki i być właściwie zamontowane. **Płyta talerza obrotowego może obracać się w obu kierunkach.**



Podczas instalacji postępuj zgodnie z osobnymi instrukcjami.

BEZPIECZEŃSTWO KUCHENKI MIKROFALOWEJ



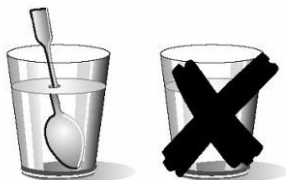
- **OSTRZEŻENIE!** Nigdy nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru, zwłaszcza gdy używasz papieru, plastiku lub innych łatwopalnych materiałów. Materiały te mogą ulec zwęgleniu i doprowadzić do pożaru. **RYZIKO POŻARU!**
- **OSTRZEŻENIE!** Jeśli zauważysz dym lub ogień, pozostaw zamknięte drzwi w celu zdławienia płomieni. Wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka lub odetnij zasilanie kuchenki.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie podgrzewaj czystego alkoholu ani napojów alkoholowych w kuchenke mikrofalowej. **RYZIKO POŻARU!**
- **OSTRZEŻENIE!** Nie podgrzewaj płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.
- **OSTRZEŻENIE!** Dzieci mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru dorosłych jedynie wtedy, gdy zostały im przekazane instrukcje bezpiecznego korzystania z kuchenki oraz sposoby identyfikacji zagrożeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem kuchenki.
- **OSTRZEŻENIE!** Jeśli kuchenka posiada tryb łączonych funkcji (działanie mikrofal z innymi sposobami podgrzewania), dzieci nie powinny być dopuszczone do używania kuchenki bez nadzoru osób dorosłych ze względu na generowane wysokie temperatury.
- **OSTRZEŻENIE!** Kuchenka nie może być używana, jeśli:
 - Drzwi nie zostały prawidłowo zamknięte;
 - Zawiasy drzwi są uszkodzone;
 - Powierzchnie styku pomiędzy drzwiami a przodem kuchenki są uszkodzone;
 - Okno drzwi jest uszkodzone;
 - Wewnątrz kuchenki występuje często łuk elektryczny, nawet w przypadku, kiedy wewnątrz kuchenki nie ma metalowych przedmiotów.

Kuchenka **może zostać ponownie użyta** tylko po wykonaniu naprawy przez technika zakładu serwisowego.

- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych wewnątrz kuchenki.
- **OSTRZEŻENIE!** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być trzymane z dala.
- Do czyszczenia szyby drzwi kuchenki nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.

UWAGA!

- **Nigdy nie podgrzewaj żywności dla niemowląt oraz napojów w butelkach lub słoikach, na których znajdują się smoczki lub pokrywki. Po podgrzaniu żywności dokładnie wymieszaj ją lub wstrząśnij, aby równomiernie rozprzecznić ciepło. Sprawdź temperaturę żywności przed podaniem jej dziecku. **NIEBEZPIECZEŃSTWO PRZYPALENIA!****
- W celu uniknięcia przegrzania lub przypalenia żywności bardzo ważne jest, aby nie wybierać długich czasów lub poziomów mocy, które są zbyt wysokie **do podgrzewania małych ilości żywności**. Dla przykładu, butka może ulec spaleniu po 3 minutach, jeśli wybrany poziom mocy jest zbyt wysoki.
- Używaj funkcji grilla jedynie do zapiekania „Au gratin”, a urządzenie musi być pod stałym nadzorem. Jeśli tryb pracy używany jest wraz z funkcją grilla, należy zwrócić uwagę na czas pracy.
- Nigdy nie należy przytrząskiwać kabli zasilających innych urządzeń elektrycznych gorącymi drzwiami ani kuchenką. Izolacja kabli może się stopić. **NIEBEZPIECZEŃSTWO ZWARCIA!**



Zachowaj ostrożność podczas podgrzewania płynów!

Gdy płyny (woda, kawa, herbata, mleko itd.) dochodzą do punktu wrzenia wewnątrz kuchenki i zostaną nagle wyjęte, mogą się wykłócić z pojemnika. **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ CIAŁA I POPARZEŃ!**

Aby uniknąć takiego rodzaju sytuacji podczas podgrzewania płynów, umieść łyżeczkę lub szklaną pałeczkę wewnątrz pojemnika.

Ta kuchenka przeznaczona jest jedynie do użytku domowego!

Używaj kuchenki jedynie do przygotowywania posiłków.

Unikaj uszkodzenia kuchenki lub innych niebezpiecznych sytuacji poprzez przestrzeganie niniejszych instrukcji:

- Nie włączaj kuchenki bez umieszczenia na swoim miejscu **wspornika talerza obrotowego, pierścienia talerza obrotowego** oraz odpowiedniej **tacy**.
- **Nigdy nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.** Jeśli wewnątrz kuchenki nie znajduje się żywność, może wystąpić przeciążenie elektryczne, co spowoduje uszkodzenie kuchenki. **RYZYKO USZKODZENIA!**
- **W celu przeprowadzenia testów programowania,** umieść w kuchence szklankę wody. Woda wchłonie mikrofałę i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.
- Nigdy nie zakrywaj i nie blokuj **otworów wentylacyjnych.**
- Używaj jedynie **naczyni przeznaczonych** do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed użyciem naczyń lub pojemników w kuchence sprawdź, czy są one odpowiednie (patrz rozdział dotyczący typów naczyń).
- **Nigdy nie wyjmuj pokrywy mikowej znajdującej się w górnej części wnętrza kuchenki!** Pokrywa ta zatrzymuje tłuszcz oraz resztki jedzenia mogące uszkodzić generator mikrofał.
- Nie przechowuj żadnych **łatwopalnych przedmiotów** wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą one się zapalić po włączeniu kuchenki.
- Nigdy nie używaj kuchenki do przechowywania żywności.
- **Jajka w skorupkach** oraz **jajka ugotowane na twardo** nie mogą być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą eksplodować.
- Nie używaj kuchenki do **smażenia**, ponieważ niemożliwe jest kontrolowanie temperatury oleju podgrzewanego przez mikrofał.
- **Abym uniknąć poparzenia,** zawsze używaj rękawic kuchennych do przenoszenia naczyń oraz pojemników, a także do dotykania kuchenki.
- **Nie opieraj się o otwarte drzwi kuchenki.** Może to spowodować uszkodzenie kuchenki, zwłaszcza obszaru zawiasów. Drzwi mogą utrzymać maksymalne obciążenie 8 kg.
- **Talerz obrotowy oraz grille mogą utrzymać maksymalne obciążenie 8 kg.** Aby zapobiec uszkodzeniu kuchenki nie przekraczaj tych wartości obciążenia.

CZYSZCZENIE

- **OSTRZEŻENIE!** Kuchenka mikrofalowa musi być regularnie czyszczona. Pozostawione jedzenie musi zostać usunięte (patrz rozdział Czyszczenie kuchenki). Jeśli kuchenka mikrofalowa nie jest utrzymywana w czystości, jej powierzchnia może ulec uszkodzeniu, **co spowoduje skrócenie żywotności kuchenki, a nawet może skutkować niebezpieczną sytuacją.**
- Powierzchnie styku drzwi (przednia część komory i wewnątrz drzwi) muszą być bardzo czyste w celu zapewnienia właściwej pracy kuchenki.
- Należy przestrzegać instrukcji dotyczących czyszczenia, przedstawionych w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja kuchenki”.

NAPRAWY

- **OSTRZEŻENIE – MIKROFALE! Nie wolno usuwać zewnętrznego zabezpieczenia kuchenki.** Wykonywanie wszelkiego rodzaju prac naprawczych lub konserwacyjnych jest niebezpieczne dla osób nieupoważnionych.
- Jeśli kabel zasilający zostanie uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowanych przedstawicieli lub wykwalifikowanych techników, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji. Ponadto do wykonywania tych czynności potrzebne są specjalne narzędzia.
- Naprawa i konserwacja, zwłaszcza części przewodzących prąd, może być wykonywana tylko przez techników autoryzowanych przez producenta.

ZALETY KUCHENEK MIKROFALOWYCH

W tradycyjnych kuchenkach ciepło emitowane przez elementy elektryczne lub palniki gazowe w powolny sposób przenika do żywności od zewnątrz do środka. W związku z tym duża ilość energii jest marnowana w wyniku podgrzewania powietrza, elementów kuchenki i pojemników.

W kuchenke mikrofalowej ciepło wytwarzane jest przez żywność i wędruje z jej wnętrza na zewnątrz. Pozwala to uniknąć podgrzewania powietrza, ścian kuchenki oraz naczyń i pojemników (jeśli są one odpowiednie do stosowania w kuchenke mikrofalowej); innymi słowy, podgrzewana jest jedynie żywność.

Kuchenki mikrofalowe mają następujące zalety:

1. Krótszy czas gotowania; zasadniczo są one krótsze nawet do $\frac{3}{4}$ czasu potrzebnego na tradycyjne gotowanie.
2. Ultraszybkie rozmrażanie żywności, co zmniejsza ryzyko rozwoju bakterii.
3. Oszczędność energii.
4. Zachowanie wartości odżywczych pożywienia dzięki krótszemu czasowi gotowania.
5. Łatwość czyszczenia.

JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

W kuchenke mikrofalowej znajduje się lampa wysokiego napięcia, nazywana magnetronem, która zamienia energię elektryczną na energię mikrofalową. Te fale elektromagnetyczne są kierowane do wnętrza kuchenki poprzez falowód i rozpraszane przez metalowy rozpraszacz lub talerz obrotowy.

Wewnątrz kuchenki mikrofałe rozprzestrzeniają się we wszystkich kierunkach i są odbijane przez metalowe ścianki, równomiernie przenikając przez żywność.

DLACZEGO ŻYWNOSĆ NAGRZEWA SIĘ

Większość żywności zawiera wodę, a cząsteczki wody wprowadzane są w drgania przez mikrofałe.

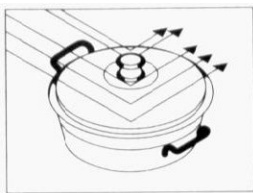
Tarcie pomiędzy cząsteczkami wytwarza ciepło, które powoduje wzrost temperatury żywności podczas rozmrażania, gotowania lub utrzymywania ciepła.

Jako że ciepło powstaje wewnątrz żywności:

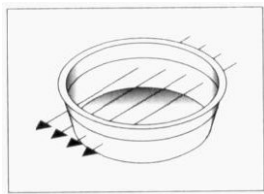
- Można piec z niewielką ilością lub bez wykorzystania tłuszczu/olejów;
- Rozmrażanie, podgrzewanie i pieczenie w kuchence mikrofalowej jest szybsze niż w tradycyjnej kuchence;
- Zachowane zostają witaminy, minerały oraz substancje odżywcze żywności;
- Naturalny kolor oraz aromat żywności pozostaje niezmieniony.

Mikrofałe przenikają przez porcelanę, szkło, karton i plastik, ale nie przenikają przez metal. Z tego powodu pojemniki metalowe lub zawierające metalowe części nie mogą być używane w kuchence mikrofalowej.

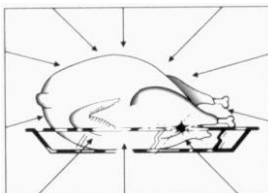
Mikrofałe są odbijane przez metal...



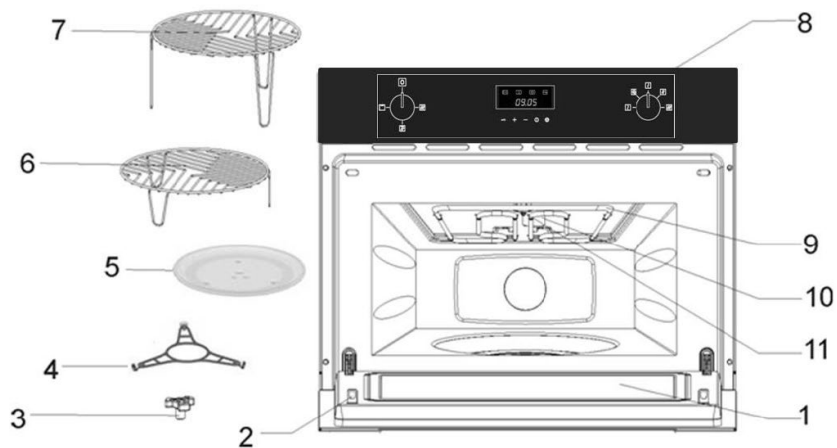
...ale przenikają przez szkło i porcelanę



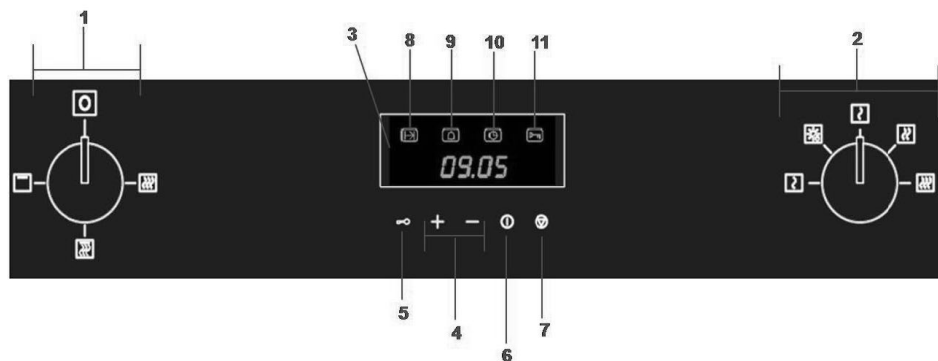
i są pochłaniane przez żywność.



OPIS KUCHENKI MIKROFALOWEJ



- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1. Szyba drzwi | 7. Górny ruszt |
| 2. Zatrzaski | 8. Panel kontrolny |
| 3. Łącznik talerza obrot. | 9. Grill elektryczny |
| 4. Pierścień talerza obrot. | 10. Pokrywa mikowa |
| 5. Płyta talerza obrot. | 11. Oświetlenie |
| 6. Dolny ruszt | |



- | | |
|--|--|
| 1. Przełącznik funkcji | 7. Przycisk Stop |
| 2. Przełącznik poziomu mocy mikrofalowej | 8. Kontrolka czasu pracy |
| 3. Wyświetlacz | 9. Kontrolka minutnika |
| 4. Przyciski „+” i „-” | 10. Kontrolka zegara |
| 5. Przycisk zabezpieczenia przed dziećmi | 11. Kontrolka zabezpieczenia przed dziećmi |
| 6. Przycisk Start | |

USTAWIENIA PODSTAWOWE

USTAWIENIE ZEGARA

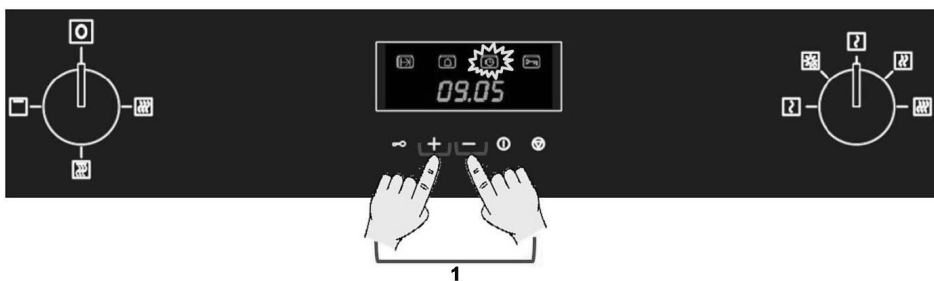
Po podłączeniu kuchenki mikrofalowej po raz pierwszy lub po awarii zasilania, wyświetlacz zegara będzie migać wskazując, że wyświetlany czas jest nieprawidłowy.



1. Naciskaj przyciski „+” i „-” do momentu, aż zaczną migać **aktualny czas**. Naciskaj **przycisk Start**, aż pole godziny zacznie migać (nie jest wymagane, gdy dopiero podłączyłeś kuchenkę lub po awarii zasilania).
2. Naciskaj przyciski „+” i „-” do momentu, aż zaczną migać właściwa godzina (naciskaj symbol godziny, aż zaczną migać).
3. Naciśnij **przycisk Start**, aby potwierdzić ustawienie godziny.
4. Do ustawienia minut naciskaj przycisk „+” lub „-”, aż minuty zaczną migać.
5. Naciśnij **przycisk Start**, aby potwierdzić ustawienie minut.

UKRYWANIE/WYŚWIETLANIE ZEGARA

Jeśli wyświetlacz zegara przeszkadza ci, możesz go ukryć postępując w poniższy sposób:



1. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przyciski „+” i „-”. Zegar zostanie ukryty. Aby włączyć ponownie zegar, powtórz opisaną czynność.

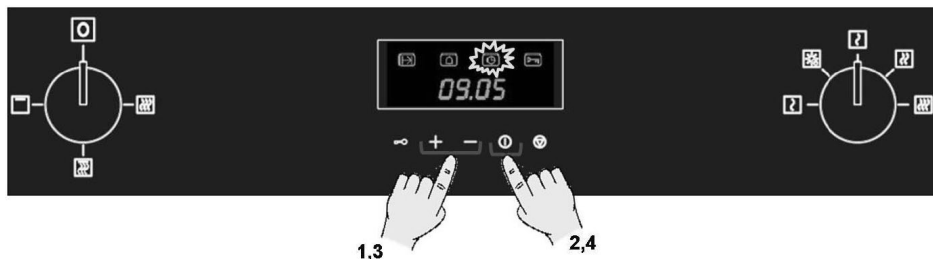
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Kuchenka może zostać zablokowana przed niewłaściwym użyciem (np. aby zapobiec użytkowaniu przez dzieci).



1. Aby zablokować, naciśnij i przytrzymaj przycisk **zabezpieczenia przed dziećmi** przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol **zabezpieczenia przed dziećmi**. Jeśli później zostanie naciśnięty jakiś przycisk, na wyświetlaczu pojawi się słowo **SAFE**, a kuchenka nie będzie działać.
2. Aby odblokować, ponownie naciśnij przycisk **zabezpieczenia przed dziećmi** na 3 sekundy.

MINUTNIK

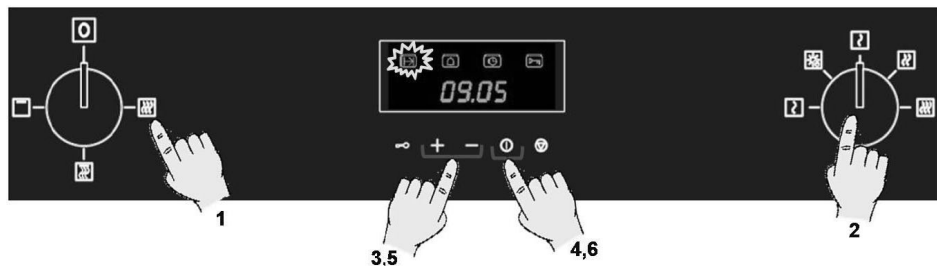


1. Za pomocą przycisków „+” i „-” wybierz kontrolkę czasu pracy.
2. Naciśnij **przycisk Start**.
3. Liczby migają. Użyj przycisków „+” i „-” w celu ustawienia żądanego czasu.
4. Naciśnij **przycisk Start**.

FUNKCJE PODSTAWOWE

MIKROFALA

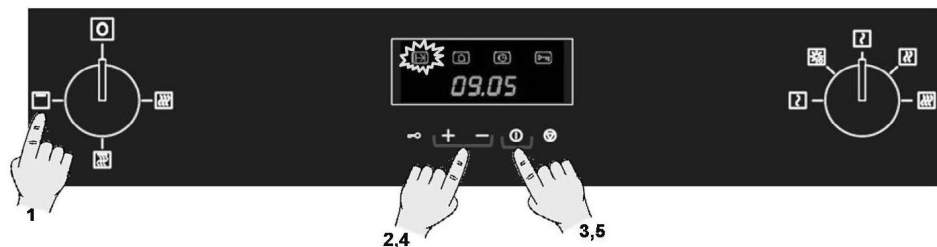
Używaj tej funkcji do gotowania i podgrzewania warzyw, ziemniaków, ryżu, ryb i mięsa.



1. Obróć **przełącznik funkcji** do pozycji mikrofal.
2. Ustaw żądaną funkcję **przełącznikiem mocy mikrofal** (patrz dane techniczne).
3. Za pomocą czasu „+” i „-” wybierz kontrolkę czasu pracy.
4. Naciśnij **przycisk Start**.
5. Liczby migają. Użyj przycisków „+” i „-” w celu ustawienia żądanego czasu.
6. Naciśnij **przycisk Start**. Rozpoczyna się proces pieczenia.

GRILL

Używaj tej funkcji do szybkiego zarumienienia powierzchni żywności.

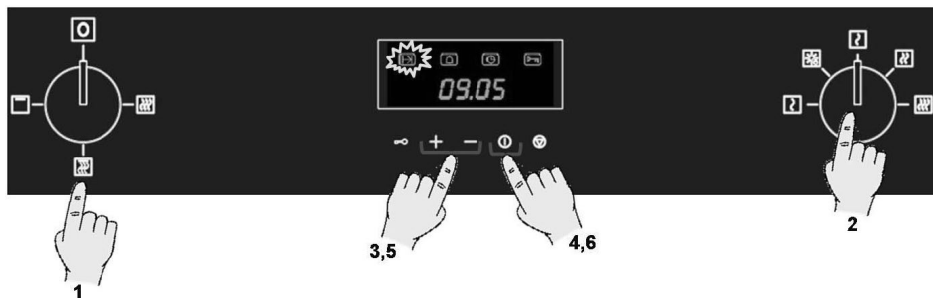


1. Obróć **przełącznik funkcji** do pozycji grilla.
2. Za pomocą przycisków „+” i „-” wybierz kontrolkę czasu pracy.
3. Naciśnij **przycisk Start**.
4. Liczby migają. Użyj przycisków „+” i „-” w celu ustawienia żądanego czasu.
5. Naciśnij **przycisk Start**. Rozpoczyna się proces pieczenia.

Pamiętaj: Pozycja przełącznika mikrofal **nie** wpływa na pracę kuchenki.

MIKROFALA + GRILL

Używaj tej funkcji do pieczenia lasanii, drobiu, ziemniaków oraz zapiekanek.



1. Obróć **przełącznik funkcji** do pozycji mikrofali + grilla.
2. Ustaw żadaną funkcję **przełącznikiem mocy mikrofali** (patrz dane techniczne).
3. Za pomocą przycisków „+” i „-” wybierz kontrolkę czasu pracy.
4. Naciśnij **przycisk Start**.
5. Liczby migają. Użyj przycisków „+” i „-” w celu ustawienia żadanego czasu.
6. Naciśnij **przycisk Start**. Rozpoczyna się proces pieczenia.

GDY KUCHENKA JEST WŁĄCZONA

PRZERYWANIE CYKLU PIECZENIA

Proces pieczenia możesz przerwać w każdej chwili, naciskając jeden raz przycisk **Stop** lub otwierając drzwi kuchenki.

W obu przypadkach:

- **Emisja mikrofal jest natychmiast zatrzymywana.**
- Grill zostaje wyłączony, ale **nadal jest bardzo gorący.**
- **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Minutnik zatrzymuje się automatycznie, wskazując pozostały czas pracy.

Jeśli chcesz, w tym czasie możesz:

1. Obrócić lub wymieszać żywność, aby była równomiernie upieczona.
2. Zmienić parametry pracy.

W celu ponownego uruchomienia procesu pieczenia zamknij drzwi i naciśnij przycisk **Start**.

ZMIANA PARAMETRÓW

Parametry pracy

- Czas (za pomocą przycisków „+” i „-”)
- Funkcja (za pomocą przełącznika funkcji)
- Moc (za pomocą przełącznika mocy mikrofal) może zostać zmieniona, gdy kuchenka znajduje się w trybie pracy lub gdy proces pieczenia został przerwany, poprzez obrócenie właściwego pokrętki na nową wartość.

ANULOWANIE CYKLU PIECZENIA

Jeśli chcesz anulować proces pieczenia, dwukrotnie naciśnij przycisk **Stop**.

KONIEC CYKLU PIECZENIA

Pod koniec tego procesu usłyszysz krótki sygnał, a na wyświetlaczu pojawi się słowo „End”.

ROZMRAŻANIE

Aby rozmrozić żywność, powinieneś wybrać funkcję mikrofalni wraz z jednym z poniższych poziomów mocy:



Pozycja	Poziom mocy	Moc
	Rozmrażanie/utrzymanie ciepła	150 W
	Rozmrażanie	300 W

Tabela poniżej przedstawia różne czasy rozmrażania i utrzymywania ciepła (w celu zapewnienia równomiernego rozłożenia temperatury żywności) dla różnych rodzajów i mas żywności, oraz zalecenia.

Żywność	Masa (g)	Czas rozmrażania (min)	Czas utrzym. (min)	Zalecenie
Porcje mięsa, cielęciny, wołowiny, wieprzowiny	100	2-3	5-10	Obróć raz
	200	4-5	5-10	Obróć raz
	500	10-12	10-15	Obróć 2 razy
	1000	21-23	20-30	Obróć 2 razy
	1500	32-34	20-30	Obróć 2 razy
	2000	43-45	25-35	Obróć 3 razy
Gulasz	500	8 -10	10-15	Obróć 2 razy
	1000	17-19	20-30	Obróć 3 razy
Mięso mielone	100	2-4	10-15	Obróć 2 razy
	500	10-14	20-30	Obróć 3 razy
Kiełbasy	200	4-6	10-15	Obróć raz
	500	9-12	15-20	Obróć 2 razy
Drób (porcje)	250	5-6	5-10	Obróć raz
Kurczak	1000	20-24	20-30	Obróć 2 razy
Pularda	2500	38-42	25-35	Obróć 3 razy
Filet z ryby	200	4-5	5-10	Obróć raz
Pstrąg	250	5-6	5-10	Obróć raz
Krewetki	100	2-3	5-10	Obróć raz
	500	8-11	15-20	Obróć 2 razy
Owoce	200	4-5	5-10	Obróć raz
	300	8-9	5-10	Obróć raz
	500	11-14	10-20	Obróć 2 razy
Chleb	200	4-5	5-10	Obróć raz
	500	10-12	10-15	Obróć raz
	800	15-17	10-20	Obróć 2 razy
Masło	250	8-10	10-15	
Twaróg	250	6-8	10-15	
Śmietana	250	7-8	10-15	

OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA

1. Do rozmrażania używaj tylko naczyń, które są odpowiednie do użycia w mikrofalówce (porcelana, szkło, odpowiedni plastik).
2. Funkcja rozmrażania według masy i tabele odnoszą się do rozmrażania produktów nieprzetworzonych.
3. Czas rozmrażania zależy od ilości i grubości żywności. W przypadku produktów zamrożonych należy pamiętać o procesie rozmrażania przed pieczeniem. Równomiernie rozłóż żywność wewnątrz naczynia.
4. Rozłóż żywność w jak najlepszy sposób wewnątrz kuchenki. Najgrubsze części ryby lub udek kurczaka powinny być zwrócone na zewnątrz. Najdelikatniejsze części żywności możesz zabezpieczyć za pomocą kawałków folii aluminiowej.
WAŻNE: Folia aluminiowa nie może stykać się ze ściankami wnętrza kuchenki, ponieważ może to spowodować łuk elektryczny.
5. Grubsze części żywności powinny być wielokrotnie obracane.
6. Rozłóż zamrożoną żywność równomiernie, ponieważ wąskie i cienkie porcje rozmrażają się szybciej niż grubsze i szersze części.
7. Nie rozmrażać całkowicie żywności bogatej w tłuszcz, takiej jak masło, twaróg i śmietana. Jeśli są one przechowywane w temperaturze pokojowej, będą gotowe do podania w ciągu kilku minut. Zamrożoną śmietaną należy wymieszać przed użyciem.
8. Umieść drób na tacy skierowanej w górę, dzięki czemu sok z mięsa będzie mógł łatwiej spływać.
9. Chleb powinien zostać owinięty w serwetę, dzięki czemu nie stanie się zbyt suchy.
10. Usuń z zamrożonej żywności opakowanie; nie zapomnij także zdjąć metalowych elementów. W przypadku pojemników używanych zarówno do przechowywania mrożonej żywności, jak i do podgrzewania i pieczenia wystarczy jedynie zdjąć z nich pokrywkę. W każdym innym przypadku powinieneś przenieść żywność do pojemnika odpowiedniego do stosowania w kuchence mikrofalowej.
11. Płyn powstający w wyniku rozmrażania, głównie drobiu, należy usunąć. W żadnym wypadku nie można dopuścić do kontaktu takich płynów z inną żywnością.
12. Nie zapominaj, że używając funkcji rozmrażania musisz zapewnić czas utrzymywania do całkowitego rozmrożenia żywności.

GOTOWANIE W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ

Ostrzeżenie! Zapoznaj się z rozdziałem „Bezpieczeństwo” przed rozpoczęciem gotowania w mikrofalówce.

Podczas pieczenia w kuchence mikrofalowej postępuj zgodnie z tymi zaleceniami:

- Przed podgrzewaniem lub pieczeniem żywności z łupiną lub **skórką** (np. jabłka, pomidory, ziemniaki, kiełbasy) **przekłuj je**, aby nie zostały rozerwane. Pokrój żywność zanim rozpoczniesz jej przygotowywania.
- Przed użyciem pojemnika lub naczynia upewnij się, że nadaje się do stosowania w kuchence mikrofalowej (patrz rozdział dotyczący rodzajów naczyń żaroodpornych).
- Podczas gotowania żywności z bardzo małą zawartością wody (np. **rozmrzanie chleba**, przygotowywanie popcornu, itd.), odparowywanie odbywa się bardzo szybko. Kuchenka działa w takiej sytuacji tak, jak gdyby była pusta, a żywność może ulec spaleni. W takiej sytuacji kuchenka oraz pojemnik mogą zostać uszkodzone. Dlatego powinieneś ustawić jedynie niezbędny czas gotowania i zachować kontrolę nad jego przebiegiem.
- Nie ma możliwości podgrzewania dużych ilości oleju (**smażenie**) w kuchence mikrofalowej.
- Wyjmij **wstępnie upieczoną żywność z pojemników**, gdyż nie zawsze są one żaroodporne. Postępuj zgodnie z zaleceniami producenta żywności.
- **Jeśli posiadasz kilka pojemników**, takich jak np. kubki, ustaw je jednakowo na płycie talerza obrotowego.
- Nie zamykaj **plastikowych toreb** za pomocą metalowych spinaczy.
- Używaj jedynie plastikowych spinaczy. Przekłuj torebki kilka razy, co ułatwi szybkie ujście pary.
- Podczas podgrzewania lub gotowania żywności sprawdź, czy osiągną **temperaturę co najmniej 70°C**.
- Podczas gotowania **para** może osadzać się na szybie drzwi kuchenki i może zacząć się skraplać. Jest to normalne zjawisko i może być bardziej zauważalne, gdy temperatura pomieszczenia jest niska. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo pracy kuchenki. Po zakończeniu gotowania usuń skroploną wodę.
- Podczas podgrzewania płynów używaj **pojemników z dużym otworem**, co ułatwi odprowadzanie pary.

Przygotowuj żywność zgodnie z zaleceniami i pamiętaj o czasach gotowania i poziomach mocy przedstawionych w tabelach.

Należy pamiętać, że podane wartości są jedynie orientacyjne i mogą się różnić w zależności od stanu początkowego, temperatury, wilgotności i rodzaju żywności. Wskazane jest, aby dostosować czas i poziomy mocy do każdej sytuacji. W zależności od dokładnej charakterystyki żywności może wystąpić potrzeba zwiększenia lub skrócenia czasu gotowania albo zwiększenia/zmniejszenia poziomu mocy.

CHŁODZENIE ZA POMOCĄ MIKROFAL...

1. Im większa ilość żywności, tym dłuższy czas gotowania.
Pamiętaj o tym, że:
Podwojona ilość oznacza »podwojony czas
Połowa ilości oznacza »połowę czasu
2. Im niższa temperatura, tym dłuższy czas gotowania.
3. Żywność zawierająca dużą ilość płynu nagrzewa się szybciej.
4. Pieczenie będzie bardziej równomierne, jeśli żywność zostanie równomiernie rozłożona na talerzu obrotowym. Jeśli położysz gęstsza żywność na zewnętrznej części płyty, a mniej gęstą na środkowej części płyty, możesz jednocześnie podgrzewać różne rodzaje żywności.
5. W każdej chwili możesz otworzyć drzwi kuchenki.
Kiedy to zrobisz, kuchenka wyłączy się automatycznie. Kuchenka mikrofalowa zostanie ponownie uruchomiona, gdy zamkniesz drzwi kuchenki i naciśniesz przycisk Start.
6. Przykryta żywność wymaga krótszego czasu gotowania i zachowuje lepsze właściwości. Zastosowane pokrywki muszą umożliwiać przenikanie mikrofal i muszą mieć małe otwory, pozwalające na swobodne usuwanie pary.

TABELE I ZALECENIA – GOTOWANIE WARZYW

Żywność	Ilość (g)	Dodatek płynów	Moc (W)	Czas (min)	Czas utrz. (min)	Zalecenia
Kalafiory	500	100 ml	750	9–11	2–3	Podzielić na części
Brokuły	300	50 ml	750	6–8	2–3	Pociąć w plastry
Grzyby	250	25 ml	750	6–8	2–3	Obrócić 1 raz, przykryć
Groszek i marchewki	300	100 ml	750	7–9	2–3	Pociąć w kostkę lub plastry.
Mrożone marchewki	250	25 ml	750	8–10	2–3	Przykryć. Obrócić 1 raz
Ziemniaki	250	25 m	750	5–7	2–3	Obrać, pociąć w jednolite kawałki. Przykryć, obrócić 1x
Pieprz	250	25 m	750	5–7	2–3	Pociąć na kawałki lub plastry.
Por	250	50 ml	750	5–7	2–3	Przykryć. Obrócić 1 raz
Zamroż. brukselka	300	50 ml	750	6–8	2–3	Przykryć. Obrócić 1 raz
Kapusta kiszona	250	25 ml	750	8–10	2–3	Przykryć. Obrócić 1 raz

TABELE I ZALECENIA – PIECZENIE RYB

Żywność	Ilość (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas utrz. (min)	Zalecenia
Filety z ryb	500	550	10–12	3	Piec pod przykryciem. Obróć po połowie czasu pieczenia.
Cała ryba	800	750 300	2–3 7–9	2–3	Piec pod przykryciem. Obrócić po połowie czasu pieczenia. Można przykryć małe kawałki ryby.

PIECZENIE Z UŻYCIEM GRILLA

Dla osiągnięcia dobrych rezultatów używaj metalowego rusztu, znajdującego się w zestawie z kuchenką.

Zamontuj metalowy ruszt w taki sposób, aby nie stykał się z innymi metalowymi powierzchniami kuchenki, ponieważ może wystąpić łuk elektryczny, który może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki.

WAŻNE PUNKTY:

1. Gdy grill mikrofalówki jest używany po raz pierwszy, może pojawić się dym i śwad olejów użytych w procesie produkcyjnym kuchenki.
2. Podczas pracy grilla szyba drzwi kuchenki nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. **Trzymaj dzieci z daleka od kuchenki.**
3. Gdy używany jest grill, powierzchnia ścianek i metalowy ruszt bardzo mocno się nagzewają. Powinieneś używać rękawic kuchennych.
4. Jeżeli grill jest używany przez dłuższy czas, normalnym zjawiskiem jest to, że elementy grzewcze będą się tymczasowo wyłączać ze względu na działanie termostatu.
5. **WAŻNE!** Gdy żywność jest grillowana lub pieczona w pojemnikach, musisz sprawdzić, czy pojemnik nadaje się do stosowania w mikrofalówce. Patrz rozdział dotyczący rodzajów naczyń żaroodpornych!
6. Gdy używany jest grill, rozpryskujący się tłuszcz może spadać na elementy grzewcze i spalać się. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza wadliwej pracy urządzenia.
7. Po zakończeniu pieczenia wyczyść wnętrze kuchenki i akcesoria, aby nie doszło do powstania skorupy zanieczyszczeń.

TABELE I ZALECENIA – GRILL BEZ MIKROFALI

	Ilość (g)	Czas (min)	Zalecenia
Ryby			
Okoń	800	18-24	Posmarować cienką warstwą masła.
Sardynki/kurki (gat. ryb)	6-8 ryb	15-20	Po połowie czasu pieczenia obrócić i posmarować je przyprawami.
Mięso			
Kiełbasy	6-8 sztuk	22-26	W połowie procesu pieczenia nakłuć i obrócić
Zamrożone hamburgery	3 sztuki	18-20	Obrócić 2 lub 3 razy
Żeberka (około 3 cm grubości)	400	25-30	Polać olejem, obrócić po połowie czasu pieczenia
Pozostałe			
Tosty	4 sztuki	1½-3	Obserwować proces tostowania, obrócić.
Kanapki tostowe	2 sztuki	5-10	Obserwować proces tostowania

Rozgrzewaj grill przez 2 minuty. Jeśli nie wskazano innego sposobu, użyj metalowego rusztu. Umieść ruszt w misce, dzięki czemu woda i tłuszcz będą mogły do niej ściekać.

Podane czasy są jedynie orientacyjne i mogą się różnić w zależności od składu i ilości żywności, jak również od pożądanego efektu końcowego. Ryby i mięso będą smakować doskonale, jeśli przed grillowaniem posmarujesz je olejem roślinnym, przyprawami i ziołami, a następnie pozostawisz na kilka godzin. Sól należy dodawać tylko po procesie grillowania.

Kiełbaski się nie spalą, jeśli przed grillowaniem zostaną nakłute.

Po upływie połowy czasu grillowania sprawdź przebieg procesu pieczenia i w razie potrzeby obróć żywność.

Grill przeznaczony jest zwłaszcza do pieczenia cienkich porcji mięsa i ryb. Cienkie porcje mięsa trzeba obrócić tylko raz, ale grubsze porcje powinny być obracane kilka razy.

TABELE I ZALECENIA – MIKROFALA + GRILL

Funkcja mikrofala + grill jest idealna do szybkiego gotowania i jednoczesnego przypiekania żywności. Ponadto możesz także grillować i piec żywność pokrytą serem. Mikrofala i grill pracują jednocześnie. Mikrofala piecze, a grill tostuje.

Żywność	Ilość (g)	Naczynie	Moc (W)	Czas (min)	Czas utrż. (min)
Makaron z żółtym serem	500	Niskie naczynie	300	12-17	3-5
Ziemniaki pokryte serem	800	Niskie naczynie	550	20-22	3-5
Lazania	około 800	Niskie naczynie	550	15-20	3-5
Grillowany twaróg	około 500	Niskie naczynie	300	18-20	3-5
2 świeże nóżki kurczaka (grillowane)	200 każda	Niskie naczynie	300	10-15	3-5
Kurczak	około 1000	Niskie i szer. naczynie	300	35-40	3-5
Zupa cebulowa z serem	Kubki 2 × 200 g	Talerz na zupę	300	2-4	3-5

Przed użyciem naczynia w kuchence mikrofalowej upewnij się, że może zostać ono użyte w mikrofalówce. Używaj tylko naczyń lub pojemników, które nadają się do kuchenki mikrofalowej.

Naczynie do funkcji łączonej musi być odpowiednie do mikrofali i grilla. Patrz rozdział dotyczący rodzajów naczyń żaroodpornych!

Należy pamiętać, że podane wartości są jedynie orientacyjne i mogą się różnić w zależności od stanu początkowego, temperatury, wilgotności i rodzaju żywności.

Jeśli czas nie jest wystarczający do właściwego zbrązowienia żywności, przenieś żywność pod grill na kolejne 5 lub 10 minut.

Należy przestrzegać czasów utrzymywania i nie zapomnieć o przewracaniu kawałków mięsa.

O ile nie wskazano inaczej, do gotowania używaj płyty talerza obrotowego.

Wartości podane w tabelach dotyczą chłodnej kuchenki (nie ma potrzeby uprzedniego nagrzewania kuchenki).

JAKICH RODZAJÓW NACZYŃ ŻARODPORNYCH MOŻNA UŻYWAĆ?

FUNKCJA MIKROFALI

Korzystając z funkcji mikrofal należy pamiętać, że mikrofałe odbijane są przez powierzchnie metalowe. Szkło, porcelana, glina, plastik i papier umożliwiają przenikanie mikrofal.

Z tego powodu **metalowe garnki i naczynia lub pojemniki z elementami metalowymi lub dekoracjami nie mogą być używane w mikrofalówce**. Wyroby szklane i wykonane z gliny z **metalowymi dekoracjami lub zawartością** (np. szkło ołowiowe) nie mogą być używane w kuchenkach mikrofalowych.

Doskonałymi materiałami do stosowania w kuchenkach mikrofalowych są szkło, ogniotrwała porcelana lub glina oraz żaroodporny plastik. Bardzo cienkie, delikatne szkło lub porcelana mogą być używane tylko przez krótki czas (np. podgrzewanie).

Gorąca żywność przenosi ciepło na naczynia, które mogą stać się bardzo gorące. Należy więc zawsze stosować **rękawice kuchenne!**

Jak sprawdzić naczynie żaroodporne, którego chcesz użyć

Umieść naczynie, którego chcesz użyć w kuchence na 20 sekund, z maksymalną mocą mikrofal. Po tym czasie, jeśli jest chłodne i jedynie ledwo ciepłe, nadaje się do stosowania w kuchence. Jeśli jednak nagrzewa się zbyt mocno lub powoduje łuk elektryczny, nie jest odpowiednie do kuchenki.

FUNKCJA GRILLA I GORĄCEGO POWIETRZA

W przypadku funkcji grilla naczynie żaroodporne musi być odporne na temperaturę co najmniej 300°C.

Plastikowe naczynia nie nadają się do użycia w grillu.

FUNKCJE ŁĄCZONE

W funkcjach łączonych naczynie żaroodporne musi nadawać się zarówno do mikrofal jak i grilla.

ALUMINIOWE POJEMNIKI I FOLIA

Wstępnie upieczona żywność w aluminiowych pojemnikach lub folii aluminiowej może zostać umieszczona w kuchence pod następującymi warunkami:

Należy pamiętać o zaleceniach

- Producenta (na opakowaniu). Aluminiowe pojemniki nie mogą być wyższe niż 3 cm ani nie mogą stykać się ze ściankami (**minimalny odstęp 3 cm**). Każda aluminiowa pokrywka musi zostać zdjęta.
- Umieść aluminiowy pojemnik dokładnie na górze płyty talerza obrotowego. Jeśli używasz metalowego rusztu, umieść pojemnik na porcelanowej płycie. Nigdy nie umieszczaj pojemnika bezpośrednio na metalowym ruszcie!
- Czas pieczenia jest dłuższy, ponieważ mikrofałe przenikają do żywności jedynie od góry. Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości, najlepszym wyjściem będzie użycie jedynie naczyń przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- W procesie rozmrażania można użyć folii aluminiowej do odbijania mikrofal. Delikatna żywność, taka jak drób i mięso mielone, może być chroniona przed przegrzaniem poprzez przykrycie wystających części/krawędzi.
- **Ważne:** folia aluminiowa nie może stykać się ze ściankami wnętrza kuchenki, ponieważ może to spowodować łuk elektryczny.

POKRYWKI

Zalecamy użycie szklanych lub plastikowych pokrywek lub folii opakowaniowej, ponieważ:

1. Zatrzyma to nadmierne parowanie (głównie podczas bardzo długich czasów gotowania);
2. Czasy gotowania są krótsze;
3. Żywność nie wysusza się;
4. Aromat zostaje zachowany.

Pokrywka powinna mieć otwory lub szczeliny, aby nie dochodziło do wzrostu ciśnienia. Torby plastikowe także muszą być otwarte. Butelki do karmienia niemowląt, słoiki z żywnością dla niemowląt i podobne pojemniki muszą być podgrzewane bez ich górnych części / pokrywek, inaczej mogą pęknąć.

Tabela naczyń żaroodpornych

Tabela poniżej przedstawia ogólnie, jaki typ naczyń żaroodpornych jest odpowiedni dla każdej z sytuacji.

Tryb pracy	Mikrofalą		Funkcja grilla	Funkcje łącz. z mikrofalami
Rodzaj naczynia	Rozmrażanie/ podgrzew.	Gotowanie		
Szkło i porcelana (1) Do użytku domowego, nie żaroodporne, do mycia w zmywarkach	tak	tak	nie	nie
Porcelana emaliowana Żaroodporne szkło i porcelana	tak	tak	tak	tak
Porcelana, kamionka (2) Nieemaliowane lub emaliowane, bez dekoracji metalowych	tak	tak	nie	nie
Naczynia gliniane (2) Emaliowane Nieemaliowane	tak nie	tak nie	nie nie	nie nie
Naczynia plastikowe (2) Żaroodporne do 100°C Żaroodporne do 250°C	tak tak	nie tak	nie nie	nie nie
Folie z tw. szt. (3) Żywnościowa folia z tw. szt. Celofan	nie tak	nie tak	nie nie	nie nie
Papier, karton, pergamin (4)	tak	nie	nie	tak
Metal Folia alumin. Opakowania alum. (5) Akcesoria (grill górny i dolny)	tak nie nie	nie tak nie	tak tak tak	nie tak tak

1. Bez złotych lub srebrnych liści na krawędzi (wieńców); bez szkła ołowiowego.
2. Pamiętaj o zaleceniach producenta!!!
3. Nie używaj metalowych spinaczy do zamykania toreb. Wykonaj dziury w torbach. Używaj folii tylko do przykrycia żywności.
4. Nie używaj papierowych talerzy.
5. Tylko płytkie pojemniki aluminiowe, bez pokrywek/górnych części. Aluminium nie może stykać się z powierzchnią ścianek.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHENKI

Czyszczenie jest jedynym wymaganym zabiegiem konserwacyjnym.

OSTRZEŻENIE! Kuchenka mikrofalowa powinna być czyszczona regularnie, wszystkie resztki żywności powinny zostać usunięte. Jeśli mikrofalówka nie jest utrzymywana w czystości, jej powierzchnia może ulec uszkodzeniu, **zmniejszając w ten sposób żywotność kuchenki i powodując niebezpieczne sytuacje.**

OSTRZEŻENIE! Czyszczenie należy przeprowadzać przy wyłączonej kuchenke. **Wymij wtyczkę lub wyłącz obwód zasilania kuchenki.**

Nie należy używać agresywnych lub ściernych produktów czyszczących, zmywaków, które mogą doprowadzić do porysowania powierzchni lub ostrych przedmiotów, ponieważ mogą pojawić się plamy.

Nie należy używać wody pod wysokim ciśnieniem ani urządzeń myjących strumieniem wody.

POWIERZCHNIA PRZEDNIA

Zwykle wystarczy wyczyścić kuchenkę za pomocą wilgotnej ściereczki. Jeśli jest bardzo brudna, dodaj kilka kropli płynu do naczyń do czystej wody. Następnie wytrzyj kuchenkę za pomocą suchej ściereczki.

W kuchenke z aluminiowym przodem używaj produktów do czyszczenia szkła i miękkiej ściereczki, która nie pozostawia włókien ani nitek. Przetrzyj od jednego boku do drugiego, bez wywierania nacisku na powierzchnię.

Natychmiast usuń plamy kamienia, tłuszczu, skrobi i białka. Pod wpływem tych plam może wystąpić korozja.

Nie dopuść do przedostania się wody do wnętrza kuchenki.

WNĘTRZE KUCHENKI

Po każdorazowym użyciu kuchenki wyczyść jej wnętrze za pomocą wilgotnej ściereczki, ponieważ jest to najłatwiejszy sposób na usunięcie rozprysków lub plam po żywności, które mogą być przyklejone we wnętrzu.

Aby usunąć cięższe zabrudzenie, użyj nieagresywnego produktu czyszczącego.

Nie należy używać aerozoli ani innych agresywnych lub ściernych produktów.

Zawsze utrzymuj drzwi i przód kuchenki w czystości, aby zapewnić właściwe otwieranie i zamykanie drzwi.

Upewnij się, że woda nie przedostaje się do otworów wentylacyjnych kuchenki.

Regularnie wyjmij płytę talerza obrotowego i łącznik i wyczyść dno urządzenia, zwłaszcza po rozlaniu płynu.

Nie włączaj kuchenki bez umieszczenia na swoim miejscu talerza obrotowego oraz odpowiedniego łącznika.

Jeśli wnętrze kuchenki jest bardzo brudne, umieść szklankę wody na talerzu obrotowym i włącz kuchenkę na 2 lub 3 minuty z maksymalną mocą. Wytworzona para wodna zmiękczy brud, który będzie można łatwo usunąć za pomocą miękkiej ściereczki.

Nieprzyjemne zapachy (np. po pieczeniu ryby) można łatwo usunąć. Dodaj kilka kropli soku cytrynowego lub octu do kubka wody. Wsyp łyżeczkę kawy do kubka, aby zapobiec wygotowaniu się wody. Podgrzewaj wodę przez

2–3 minuty z maksymalną mocą mikrofal.

GÓRNA CZĘŚĆ OBUDOWY KUCHENKI

Jeśli górna część obudowy kuchenki jest brudna, grzałkę grilla można opuścić w celu ułatwienia czyszczenia.

Aby zapobiec poparzeniom, przed opuszczeniem grzałki zaczekaj, aż ostygnie.

Postępuj w następujący sposób:

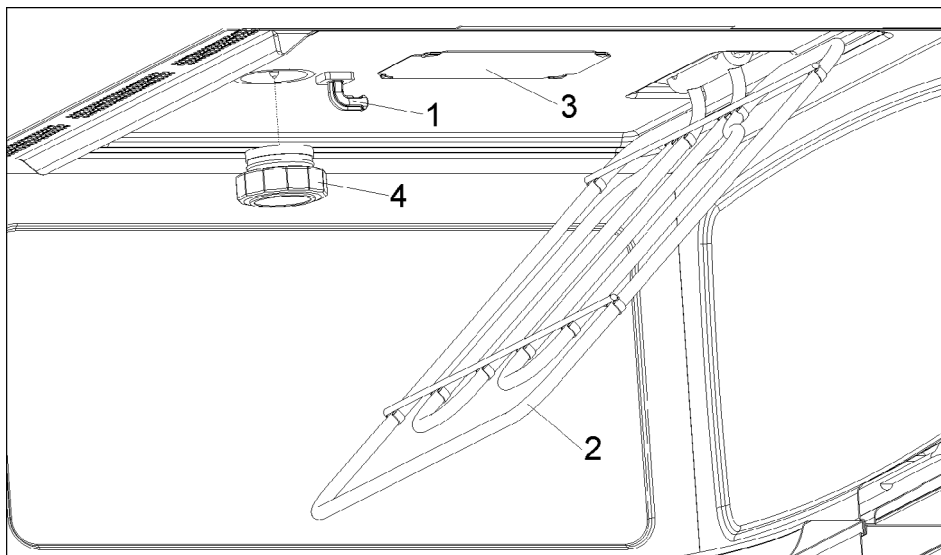
1. Obróć zaczep grzałki o **90° (1)**.
2. Delikatnie opuść grzałkę **(2)**. **Nie należy używać nadmiernej siły; może to doprowadzić do uszkodzenia.**
3. Po wyczyszczeniu górnej części obudowy umieść grzałkę **(2)** z powrotem na swoim miejscu.

Pokrywa mikowa (3) znajdująca się w górnej części obudowy musi być zawsze czysta. Wszystkie resztki żywności odkładające się na pokrywie mikowej mogą spowodować uszkodzenie lub wywołać iskry.

Nie używaj ściernych produktów czyszczących ani ostrych narzędzi.

Aby zapobiec zagrożeniom, nie wyjmuj pokrywy mikowej.

Szklana osłona lampy **(4)** znajduje się w górnej części kuchenki i w łatwy sposób może zostać zdjęta w celu ułatwienia czyszczenia. Aby to zrobić, wystarczy ją odkręcić i wyczyścić za pomocą wody i płynu do mycia naczyń.



AKCESORIA

Wyczyść akcesoria po każdorazowym użyciu. Jeśli są bardzo brudne, w pierwszej kolejności namocz je, a następnie użyj szczotki i gąbki. Akcesoria można myć w zmywarce.

Płyta talerza obrotowego i odpowiedni łącznik powinny być zawsze czyste. Nie włączaj kuchenki bez umieszczenia na swoim miejscu talerza obrotowego oraz odpowiedniego łącznika.

CO ROBIĆ, GDY KUCHENKA NIE DZIAŁA?

OSTRZEŻENIE! Wszystkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Każda naprawa wykonana przez osobę nieautoryzowaną przez producenta jest niebezpieczna.

Nie ma potrzeby kontaktowania się z zakładem serwisowym w następujących przypadkach:

Wyświetlacz nie działa! Sprawdź, czy:

- Wyświetlanie czasu zostało wyłączone (patrz rozdział Ustawienia podstawowe).

Po naciśnięciu przycisków nic się nie dzieje!

Sprawdź, czy:

- Blokada bezpieczeństwa jest aktywna (patrz rozdział Ustawienia podstawowe).

Kuchenka nie działa! Sprawdź, czy:

- Wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Zasilanie kuchenki jest włączone.
- Drzwi są całkowicie zamknięte. Drzwi powinny zamknąć się ze słyszalnym kliknięciem.
- Nie ma żadnych obcych obiektów pomiędzy drzwiami i przednią częścią kuchenki.

Podczas pracy kuchenki słychać dziwne dźwięki! Sprawdź, czy:

- Występuje łuk elektryczny wewnątrz kuchenki, spowodowany przez obce, metalowe obiekty (patrz rozdział o rodzajach naczyń żaroodpornych).
- Naczynie żaroodporne dotyka ścianek kuchenki.
- Nie ma żadnych luźnych przedmiotów, sztućców lub narzędzi do gotowania wewnątrz kuchenki.

Żywność nie podgrzewa się lub podgrzewa bardzo wolno! Sprawdź, czy:

- Przypadkowo nie użyłeś metalowego naczynia żaroodpornego.
- Wybrałeś właściwy czas pracy oraz poziom mocy.
- Żywność, którą umieściłeś wewnątrz kuchenki, jest większa lub zimniejsza niż zwykle.

Żywność jest zbyt gorąca, wyschnięta lub przypalona!

- Sprawdź, czy wybrałeś właściwy czas pracy oraz poziom mocy.

Słychać jakieś dźwięki po zakończeniu pieczenia!

- To nie problem. Wentylator pracuje jeszcze przez jakiś czas. Kiedy temperatura spadnie do odpowiedniego poziomu, wentylator wyłączy się samoczynnie.

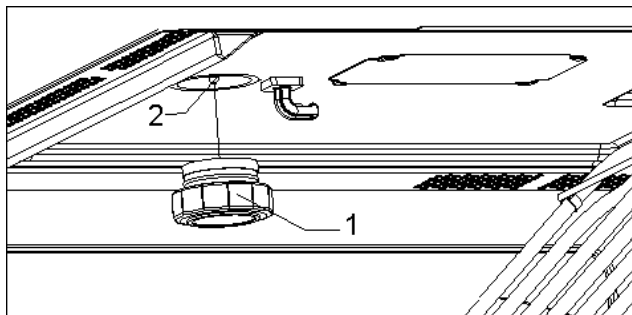
Kuchenka włącza się, ale wewnętrzne oświetlenie nie!

- Jeśli wszystkie funkcje działają prawidłowo, prawdopodobnie spaliła się żarówka. Możesz w dalszym ciągu używać kuchenki.

WYMIANA ŻARÓWKI














Aby wymienić żarówkę, postępuj w następujący sposób:

- Odłącz kuchenkę od zasilania.
Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego lub wyłącz obwód elektryczny kuchenki.
- Odkręć i wyjmij szklaną osłonę żarówki **(1)**.
- Wyjmij żarówkę halogenową **(2)**. **Ostrzeżenie! Żarówka może być bardzo gorąca.**
- Załóż nową żarówkę halogenową 12V-G4. **Ostrzeżenie! Nie dotykaj bezpośrednio powierzchni żarówki palcami, ponieważ możesz uszkodzić żarówkę.** Postępuj zgodnie z zaleceniami producenta żarówki.
- Przykręć szklaną osłonę żarówki na swoje miejsce **(1)**.
- Ponownie podłącz kuchenkę do źródła zasilania.



CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

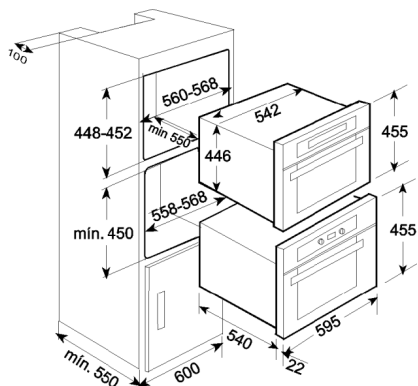
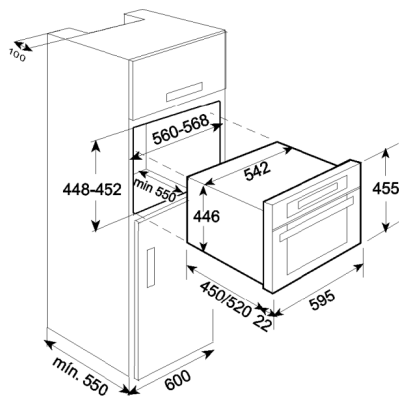
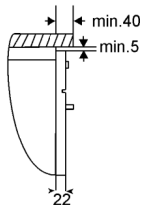
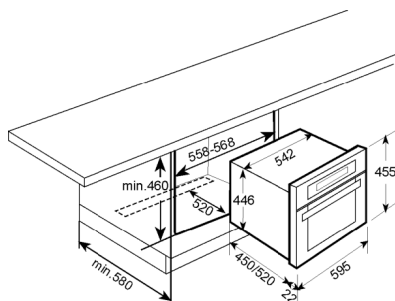
OPIS FUNKCJI

Funkcja		Moc mikrofal		Żywność
	Mikrofal		150 W	Powolne rozmrażanie dla delikatnej żywności; utrzymanie ciepła żywności
			300 W	Pieczenie z niewielką ilością ciepła; gotowanie ryżu. Szybkie rozmrażanie
			550 W	Topienie masła. Podgrzewanie żywności dla niemowląt. Gotowanie warzyw i żywności. Ostrożne gotowanie i podgrzewanie.
			750 W	Podgrzewanie i gotowanie małych porcji jedzenia. Podgrzewanie delikatnej żywności
			1000 W	Gotowanie i szybkie podgrzewanie. płynów i wstępnie ugotowanie jedzenia.
	Mikrofal + Grill		150 W	Tostowanie
			300 W	Grillowanie drobiu i mięsa
			550 W	Pieczenie ciast i dań pokrytych serem
			750 W	Zachowaj ostrożność: jedzenie może się przypalić.
			1000 W	Zachowaj ostrożność: jedzenie może się przypalić.
	Grill	---	---	Grillowanie

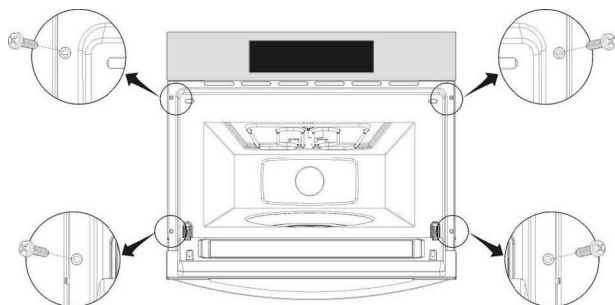
DANE TECHNICZNE

Napięcie	220-240 V / 50 Hz
Moc	3000 W
Moc grzałki grilla	1200 W
Moc wyjściowa mikrofalni	1000 W
Częstotliwość mikrofalowa	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne (szerokość × wysokość × głębokość)	595 × 455 × 472 mm
Wymiary wewnętrzne (szerokość × wysokość × głębokość)	420 × 210 × 390 mm
Pojemność kuchenki	38 l
Masa	35 kg

INSTALACJA



- Wsunąć kuchenkę całkowicie do szafki i wyśrodkować ją.
- Otworzyć drzwiczki kucharki mikrofalowej i przykręcić kuchenkę czterema śrubami (w zestawie). Śruby przełożyć przez otwory z przodu.



FRANKE Polska Sp. z o.o.
ul. Franke 1,
Sękocin Nowy
05-090 Raszyn
www.franke.pl

Tel: 22 711 67 00
Fax: 22 485 33 73

Partner FRANKE: