

SHARP

Important
Ważne
Σημαντικό
Pomembno
Důležité
Dôležité

Fontos
Svarigi
Svarbu
Tähelepanu
Важно
Important



R-92ST

MICROWAVE OVEN WITH GRILL AND CONVECTION - OPERATION MANUAL
KUCHENKA MIKROFALOWA Z GRILLEM I TERMOOBIEGIEM - INSTRUKCJA OBSŁUGI
ΕΠΑΓΩΓΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΓΚΡΙΛ - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
MIKROVALOVNA PEČICA Z ŽAROM IN KONVEKCIJO - NAVODILA ZA UPORABO
MIKROVLNNÁ TROUBA S GRILEM A KONVEKČÍ - NÁVOD K OBSLUZE
MIKROVLNNÁ RÚRA S GRILOM A HORÚCIM VZDUCHOM - NÁVOD NA POUŽITIE
GRILLEZŐS ÉS KONVEKCIÓS MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ - KEZELÉSI ÚTMUTATÓ
MIKROVIĻŅU KRĀNS UN KONVEKCIJA - LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
MIKROBANGŪ KROSNEĻĒ SU KEPIMO GROTELĒMIS
IR KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJA - VALDYMO VADOVAS
GRILLI JA KONVEKTSIOONIGA MIKROLAINEAHN - KASUTUSJUHEND
МИКРОВОЉНОВА ФУРНА С ГРИЛ И ОБИКНОВЕНА ФУРНА - РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА
CUPTOR CU MICROUNDĂ CU GRILL ȘI CONVECȚIE - MANUAL DE UTILIZARE

900 W (IEC 60705)

ENGLISH

POLSKI

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

SLOVENŠČINA

ČESKY

SLOVENSKY

MAGYAR

LATVIEŠU

LIETUVIŠKAI

EESTI

БЪЛГАРСКИ

ROMÂNĂ



(GB)

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.

Important: There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.

(PL)

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje, z którymi należy się zapoznać przed przystąpieniem do korzystania z kuchenki.

Ważne: Nieprzestrzeganie informacji zawartych w niniejszej instrukcji lub doprowadzenie do uruchomienia kuchenki przy otwartych drzwiczkach może być przyczyną niebezpieczeństwa dla życia i zdrowia.

(GR)

Αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας περιέχει σημαντικές πληροφορίες, τις οποίες θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά πριν τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων.

Σημαντικό: Ενδέχεται να υπάρξει σοβαρός κίνδυνος για την υγεία, αν δεν ακολουθήσετε αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας, ή αν τροποποιηθεί ο φούρνος έτσι ώστε να λειτουργεί με την πόρτα ανοικτή.

(SI)

V teh navodilih za uporabo najdete pomembne informacije, ki jih pred uporabo pečice pozorno preberite.

Pomembno: Če teh navodil za uporabo ne upoštevate ali pečico predelate tako, da deluje z odprtimi vrati, lahko to resno škoduje vašemu zdravju.

(CZ)

Tento návod k obsluze obsahuje důležité informace, které byste si měli pozorně přečíst před použitím této mikrovlnné trouby.

Důležité: Pokud se nebude postupovat podle tohoto návodu k obsluze nebo se mikrovlnná trouba upraví tak, že bude moci pracovat s otevřenými dveřmi, může dojít k vážnému ohrožení zdraví.

(SK)

Tento návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie, ktoré by ste si mali pred použitím mikrovlnnej rúry pozorne prečítať.

Dôležité: Nedodržanie pokynov uvedených v tomto návode na použitie, ako aj akýkoľvek zásah, ktorý dovoľuje prevádzkovanie rúry s otvorenými dvierkami, môže viesť k závažnému poškodeniu zdravia osôb.

(HU)

A kezelési útmutató fontos információkat tartalmaz. Olvassa végig figyelmesen a mikrohullámú sütő használatá előtt!

Fontos: A jelen kezelési útmutató előírásainak be nem tartásával, illetve a mikrohullámú sütő nyitott ajtajú működését lehetővé tevő módosításával súlyos egészségkárosodási kockázatot vállal!

(LV)

Šī lietošanas instrukcija ietver svarīgu informāciju, kuru pirms mikroviļņu krāsns lietošanas jums vajadzētu uzmanīgi izlasīt.

Svarīgi: Šīs lietošanas instrukcijas neievērošana vai krāsns pārveidošana tā, lai tā darbotos ar atvērtām durvīm, var nopietni apdraudēt veselību.

(LT)

Šiame valdymo vadove rasite svarbią informaciją, kurią, prieš naudodamiesi mikrobangų krosnele, turite atidžiai perskaityti.

Svarbu: Jūsų sveikatai gali kilti rimtas pavojus, jei nesivadovausite šiuo valdymo vadovu ar krosnelė veiks su atidarytomis durelėmis.

(ET)

Käesolev juhend sisaldab olulist teavet, mis tuleks teil enne oma mikrolaineahju kasutamist tähelepanelikult läbi lugeda.

Tähtis: Käesoleva juhendi eiramine või ahju muutmise selliselt, et see töötab ka avatud ukse korral, võib kujutada tervisele tõsist ohtu.

(BG)

Това ръководство за употреба съдържа информация, която трябва да прочетете внимателно, преди да започнете да използвате Вашата микровълнова фурна.

Важно: може да има сериозен риск за здравето, ако не се спазва настоящата инструкция или фурната е преправена така, че да работи и при отворена врата.

(RO)

Acest manual de utilizare conține informații importante, care trebuie citite cu atenție înainte de utilizarea cuptorului cu microunde.

Important: Nerespectarea instrucțiunilor descrise în acest manual sau modificarea cuptorului pentru a funcționa cu ușa deschisă poate duce la rănirea utilizatorului.





PL

**Uwaga:**

Państwa produkt jest oznaczony tym symbolem.

Oznacza on, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych. Dla tych produktów istnieje oddzielny system zbiórki odpadów.

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

1. W krajach Unii Europejskiej

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

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

Po wdrożeniu przepisów unijnych w Państwach Członkowskich prywatne gospodarstwa domowe na terenie krajów UE mogą bezpłatnie* zwracać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach* można bezpłatnie zwrócić stary produkt do lokalnych punktów sprzedaży detalicznej pod warunkiem, że zakupią Państwo podobny nowy produkt.

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

Jeśli zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny jest wyposażony w baterie lub akumulatory, należy je usunąć oddzielnie, zgodnie z wymogami lokalnych przepisów. Jeśli ten produkt zostanie usunięty we właściwy sposób, pomogą Państwo zapewnić, że odpady zostaną poddane przetworzeniu, odzyskowi i recyklingowi, a tym samym zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby mieć miejsce na skutek niewłaściwej obróbki odpadów.

2. Kraje pozaunijne

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

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

B. Informacje dla użytkowników biznesowych dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej

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

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

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

2. Kraje pozaunijne

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

POLSKI



SPIS TREŚCI

Instrukcja obsługi

INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI URZĄDZENIAMI	1
SPIS TREŚCI	2
DANE TECHNICZNE	2
KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE	3
PANEL STEROWANIA	4
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5-7
INSTALACJA	7
PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY	8
USTAWIENIE ZEGARA	8
POZIOM MOCY MIKROFAL	8
STEROWANIE RĘCZNE	9
TRYB PRACY Z MIKROFALAMI	9
TRYB PRACY Z GRILLEM / TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM	10
TRYB PRACY Z TERMOOBIEGIEM	11
INNE UŻYTECZNE FUNKCJE	12
PROGRAMY ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI I WEDŁUG CZASU ROZMRAŻANIA	13
PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA	13
TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA	14
PRZYDATNE NACZYNNIA	15
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	16
ADRESY AUTORYZOWANYCH PUNKTÓW SERWISOWYCH	16



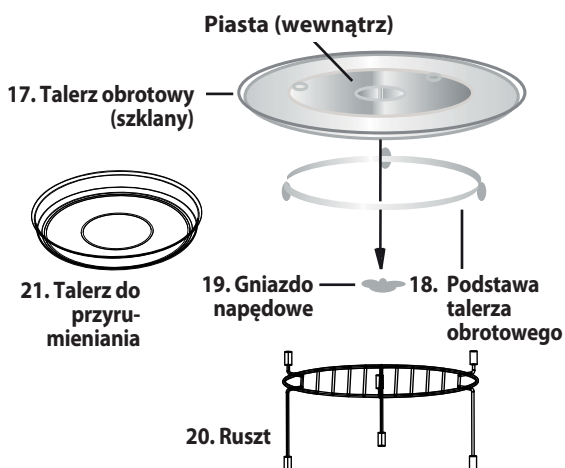
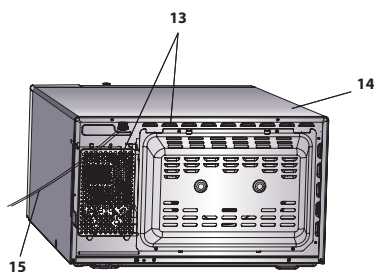
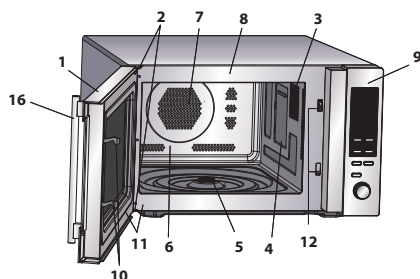
DANE TECHNICZNE

Typ kuchenki:	R-92ST
Napięcie zasilające	: 230 V / 50 Hz, prąd zmienny jednofazowy
Bezpiecznik/wyłącznik automatyczny	: 16 A
Wymagana moc wejściowa: Mikrofale	: 1450 W
Moc wyjściowa: Mikrofale	: 900 W
Grill górny (podczerwony)	: 1100 W
Termoobieg	: 2500 W
Tryb wyłączenia (oszczędzania energii)	: mniej niż 1,0 W
Częstotliwość mikrofal	: 2450 MHz*
Wymiary zewnętrzne (szer.) x (wys.) x (gł.)** mm	: 520,0 x 335,0 x 510,0
Wymiary komory operacyjnej (szer.) x (wys.) x (gł.)*** mm	: 334,0 x 244,0 x 347,5
Pojemność kuchenki	: 28 litrów***
Talerz obrotowy (szklany)	: ø 315 mm
Ciężar	: ok. 19,9 kg
Lampka oświetleniowa	: 25 W/240 V

- * Opisywane urządzenie spełnia wymagania europejskiego standardu EN55011.
Zgodnie z tym standardem urządzenie zostało sklasyfikowane jako sprzęt należący do grupy 2 i klasy B.
Przynależność do grupy 2 oznacza, że urządzenie w sposób zamierzony generuje fale radiowe służące do podgrzewania jedzenia.
Przynależność do klasy B oznacza, że urządzenie może pracować w gospodarstwach domowych.
- ** Głębokość bez uchwytu do otwierania drzwiczek.
- *** Pojemność kuchenki jest obliczana poprzez pomnożenie maksymalnej szerokości, głębokości i wysokości komory operacyjnej. Rzeczywista pojemność przeznaczona na potrawy jest mniejsza.

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

KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE



KUCHENKA

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

WYPOSAŻENIE:

Należy upewnić się, że wraz z kuchenką dostarczone zostały następujące akcesoria:

- (17) Talerz obrotowy (18) Podstawa talerza obrotowego (19) Gniazdo napędowe (20) Ruszt (21) Talerz do przyrumieniania
- Podstawę talerza obrotowego należy umieścić pośrodku na spodzie kuchenki, żeby mogła swobodnie obracać się wokół gniazda napędowego, a następnie dokładnie zamocować talerz obrotowy w gnieździe napędowym.
- Podczas wyjmowania z kuchenki naczyń lub pojemników należy ostrożnie unosić je nad krawędzią talerza obrotowego, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza.
- Porady na temat wykorzystania rusztu znajdziesz w części dotyczącej obsługi funkcji grillowania na stronie PL-10.
- Talerz do przyrumieniania potraw z nieprzywierającą powłoką może być wykorzystywany we wszystkich trybach gotowania, pozwalając uzyskać chrupiące potrawy i najwyższą wydajność gotowania. Doskonale nadaje się do przyrządzania potraw, takich jak frytki, pizza itp., lub może chronić kuchenkę przed pryskaniem podczas grillowania potraw bezpośrednio na powierzchni rusztu.

Nigdy nie dotykaj nagrzanego rusztu.

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

UWAGI:

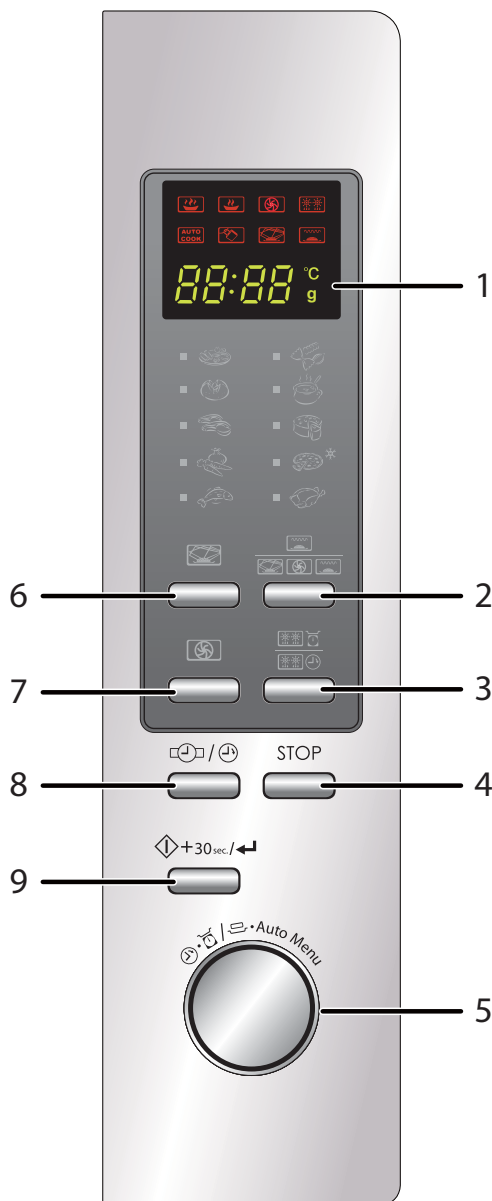
- Osłona źródła mikrofal jest wrażliwa na uszkodzenia. Należy zachować szczególną ostrożność w trakcie czyszczenia wnętrza kuchenki.
- Po gotowaniu tłustych potraw bez użycia osłony zawsze dokładnie wyczyść komorę operacyjną, w szczególności element grzejny grilla - musi być on suchy i wolny od tłuszczu.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

⚠ OSTRZEŻENIE:

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



PANEL STEROWANIA



1. WYŚWIETLACZ CYFROWY I WSKAŹNIKI:

-  Wskaźnik wysokiej temperatury
-  Wskaźnik niskiej temperatury
-  Wskaźnik TERMOOBIEGU
-  Wskaźnik ROZMRAŻANIA
-  Wskaźnik AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA
-  Wskaźnik BLOKADY RODZICIELSKIEJ
-  Wskaźnik MIKROFAL
-  Wskaźnik GRILLA
- °C Wskaźnik TEMPERATURY
- g Wskaźnik WAGI

Opcje funkcji automatycznego gotowania:

-  A1: Podgrzanie
-  A2: Ziemniaki w mundurkach
-  A3: Mięso
-  A4: Świeże warzywa
-  A5: Ryba
-  A6: Makaron
-  A7: Zupa
-  A8: Biszkopt
-  A9: Zamrożona pizza
-  A10: Kurczak

2. Przycisk trybu GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM

3. Przycisk ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU

4. Przycisk STOP

5. Pokrętko WYBORU

Przekręć, żeby wybrać czas gotowania, godzinę, poziom mocy, temperaturę, wagę i program automatycznego gotowania.



6. Przycisk POZIOM MOCY MIKROFAL:

Naciśnij, żeby wybrać poziom mocy mikrofal.

7. Przycisk TERMOOBIEG

8. Przycisk USTAWIANIE ZEGARA/WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM

9. Przycisk START/+30sec/ZATWIERDŹ



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



1. Opisywana kuchenka została zaprojektowana do instalacji na blacie szafki. Nie jest przeznaczona do instalacji w zabudowie. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.
 2. Podczas pracy kuchenki jej drzwiczki bardzo się nagzewają, dlatego kuchenkę należy ustawić przynajmniej 85 cm nad poziomem podłogi. Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżyły się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.
 3. Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
 4. Urządzenie to nie może być obsługiwane przez osoby (włącznie z dziećmi) z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, chyba że dostały pozwolenie, bądź udzielono im instrukcji obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
 5. Dzieci powinny pozostawać pod opieką, aby nie bawiły się urządzeniem.
 6. **OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko wtedy, jeśli zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z niewłaściwym użyciem.
 7. **OSTRZEŻENIE:** Dzieci powinny używać kuchenki wyłącznie pod nadzorem dorosłych, gdy urządzenie pracuje w trybach GRILLA/PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM (🔥🔥🔥) i trybie z TERMOOBIEGIEM (🌀) ze względu na generowanie wysokiej temperatury.
 8. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżyły się dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagzewają.
 9. **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj kuchenki, jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwi są uszkodzone. Naprawę należy powierzyć wykwalifikowanym pracownikom serwisu.
 10. **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie próbuj samodzielnie regulować, naprawiać ani modyfikować urządzenia. Wszelkie naprawy, zwłaszcza wiążące się z otwarciem obudowy, mogą być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu firmy SHARP.
 11. Jeśli ulegnie uszkodzeniu przewód zasilający, należy zainstalować nowy kabel tego samego typu. Wymianę musi przeprowadzić upoważniony pracownik serwisu firmy SHARP.
 12. **OSTRZEŻENIE:** Płynów i innych pokarmów nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.
 13. Podczas przenoszenia pojemnika z płynem podgrzanym w kuchenke należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ może nastąpić opóźnione wykipienie cieczy.
 14. Nie należy używać kuchenki do gotowania jajek w skorupkach ani do podgrzewania jajek gotowanych na twardo. Mogą one eksplodować nawet po zakończeniu procesu gotowania. Przed gotowaniem lub podgrzewaniem jajek nie roztrzepanych czy rozmieszanych należy przekłuć żółtko i białko, gdyż w przeciwnym razie jajka mogą eksplodować. Jajka ugotowane na twardo należy przed podgrzewaniem w kuchenke mikrofalowej obrać i pokrajać w plasterki.
 15. Stosuj wyłącznie pojemniki i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz strona PL-15).
 16. W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt i mieszać zawartość butelek i naczyń przed podaniem.
 17. Drzwiczki, zewnętrzna obudowa, komora operacyjna kuchenki, wyposażenie, naczynia, a szczególnie elementy grzejne grilla bardzo się nagzewają.
 18. Otwierając drzwiczki i wyjmując naczynia z kuchenki należy używać grubych rękawic, żeby zapobiec poparzeniom. Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekaj na wystygnięcie urządzenia, akcesoriów i naczyń. Korzystając z plastikowych, papierowych lub innych łatwopalnych pojemników na żywność nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
 19. Jeśli podgrzewane produkty zaczną dymić, wyłącz kuchenkę lub odłącz wtyczkę i odczekaj, aż podgrzewane produkty przestaną dymić.
 20. Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszystkie pozostałości jedzenia.
 21. Dopuszczenie do nadmiernego zanieczyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej ścianek, doprowadzić do jej przedwczesnego zużycia oraz może wywołać sytuacje niebezpieczne.
 22. Nie należy stosować środków do szorowania lub innych środków powodujących zadrapania, które mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
 23. Do czyszczenia żadnego elementu kuchenki nie należy używać odkurzaczy parowych.
 24. Instrukcje dotyczące czyszczenia uszczelek drzwiczek, komory operacyjnej i sąsiednich elementów znajdziesz na stronie PL-16.
- Żeby uniknąć niebezpieczeństwa pożaru:**
1. Nie powinno się pozostawiać pracującej kuchenki bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może doprowadzić do przegrzania potrawy i spowodować pożar.
 2. Gniazdko elektryczne, do którego podłączana jest kuchenka, musi być stale dostępne, żeby w razie konieczności można było po prostu wyciągnąć wtyczkę.
 3. Napięcie sieci musi wynosić 230 V (prąd zmienny, 50 Hz), instalacja elektryczna powinna być wyposażona w bezpiecznik/wyłącznik automatyczny o dopuszczalnym prądzie 16 A lub większym.
 4. Zaleca się podłączenie urządzenia do niezależnego obwodu prądu.
 5. Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, np. w pobliżu zwykłego piecyka.
 6. Nie należy instalować kuchenki w miejscach o dużej wilgotności lub tam, gdzie może się skraplać para.
 7. Nie należy przechowywać ani użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.
 8. Osłonę źródła mikrofal, komorę operacyjną, talerz obrotowy i jego podstawę należy oczyścić po użyciu. Części te powinny być suche i bez tłuszczu. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać, zacząć dymić lub zapalić się.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Żeby uniknąć obrażeń ciała:

1. OSTRZEŻENIE:

Nie używaj kuchenki, jeżeli jest uszkodzona lub wykazuje wadliwe funkcjonowanie. Przed użyciem sprawdź następujące punkty:

- a) Drzwiczki: muszą się zamykać prawidłowo i nie mogą być skrzywione lub scentrowane.
 - b) Zawiasy oraz zatrzaski bezpieczeństwa: należy się upewnić, że nie są złamane ani luźne.
 - c) Uszczelki drzwiczek i ich powierzchnie: nie mogą być uszkodzone.
 - d) Wewnątrz urządzenia i na drzwiczkach: nie może być żadnych wgnieceń ani innych uszkodzeń
 - e) Przewód zasilający oraz wtyczka: nie mogą być uszkodzone.
2. Nie używaj kuchenki przy otwartych drzwiczkach lub zamknięciu przerobionym w jakikolwiek sposób.
 3. Nie używaj kuchenki, jeśli pomiędzy uszczelkami drzwiczek a powierzchniami uszczelniającymi znajdują się jakieś przedmioty.
 4. Nie dopuszczaj do gromadzenia się tłuszczu i zabrudzeń na uszczelkach drzwiczek i sąsiednich elementach. Stosuj się do wskazówek z rozdziału „Czyszczenie i konserwacja” na stronie PL-16.
 5. Osoby mające ROZRUSZNIK SERCA powinny zapytać swojego lekarza lub producenta rozrusznika o środki ostrożności podczas posługiwania się kuchenkami mikrofalowymi.

Żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym:

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

5. Przewód zasilający należy prowadzić z dala od powierzchni nagrzewających się, włącznie z tylną ścianką kuchenki.
6. Nie wolno samodzielnie wymieniać lampki oświetleniowej w kuchenke ani też pozwalać, by wymieniał ją ktokolwiek, niebędący elektrykiem upoważnionym przez firmę SHARP.

Żeby uniknąć eksplozji i wykipienia:

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

Nigdy nie należy ogrzewać płynów w pojemnikach o wąskich szyjkach, takich jak butelki dla niemowląt, ponieważ gorący płyn może z nich gwałtownie wytrysnąć, powodując oparzenia. Żeby uniknąć gwałtownego wytrysnięcia wrzącej cieczy i oparzeń:

1. Nie należy przekraczać zalecanych czasów podgrzewania.
 2. Płyn należy przed podgrzaniem zamieszać.
 3. Wskazane jest włożenie do naczynia szklanej pałeczki lub podobnego przedmiotu na czas ogrzewania.
 4. Po zakończeniu ogrzewania płyn należy pozostawić co najmniej 20 sekund w kuchenke, aby zapobiec opóźnionemu wykipieniu.
3. Przed gotowaniem należy przekłuć skórkę takich produktów jak ziemniaki, parówki i owoce – w przeciwnym razie mogą eksplodować.

Żeby uniknąć poparzeń:

1. Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać chwytak do garnków lub rękawic kuchennych.
2. Pojemniki, naczynia do prażenia kukurydzy, woreczki do pieczenia itp. należy otwierać w taki sposób, by para nie wydobywała się z nich na twarz i ręce.
3. **W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów i mieszać je przed podaniem; szczególną ostrożność należy zachować w przypadku temperatury pokarmów i napojów przeznaczonych dla niemowląt, małych dzieci oraz osób starszych.** Temperatura naczynia nie jest miarodajnym wskaźnikiem temperatury pokarmu czy napoju; zawsze należy sprawdzać temperaturę samego pokarmu.
4. Przy otwieraniu drzwiczek kuchenki należy zachować ostrożność, by nie ulec poparzeniu wydobywającą się z wnętrza parą i falą gorącą.
5. Pieczone potrawy z nadzieniem należy po przyrządzeniu pokrajać w plastry, by para mogła uciec.

Żeby zapobiec niewłaściwemu użyciu przez dzieci:

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



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



Inne ostrzeżenia:

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

Żeby zapewnić niezawodną pracę kuchenki i uniknąć uszkodzeń:

1. Nigdy nie należy włączać pustej kuchenki, o ile nie jest to wyraźnie zalecone w instrukcji obsługi. Uruchomienie pustego urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.
2. Używając naczyń powodującego rumienienie potraw lub materiałów samonagrzewających się, zawsze należy pod nimi umieścić izolację termiczną, na przykład porcelanowy talerz, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza obrotowego i podstawy talerza na skutek nadmiernego wzrostu temperatury. Niedopuszczalne jest przekraczanie czasu podgrzewania, podanego w przepisach.
3. Nie wolno używać naczyń metalowych odbijających mikrofałę i mogących spowodować powstawanie łuków elektrycznych. Należy używać wyłącznie talerza obrotowego i jego podstawy przeznaczonych dla tego typu kuchenki. Nie używaj kuchenki, jeśli został wyjęty z niej talerz obrotowy.
4. Podczas pracy urządzenia nie należy na jego obudowie stawiać jakichkolwiek przedmiotów.

UWAGA:

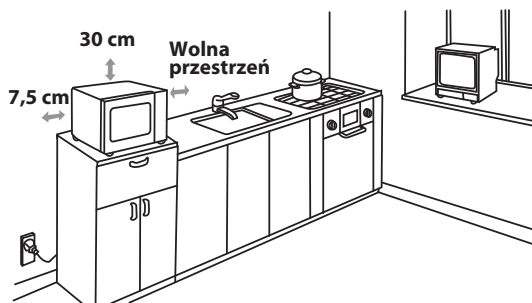
W przypadku wątpliwości co do sposobu przyłączenia kuchenki należy skontaktować się z upoważnionym, wykwalifikowanym elektrykiem. Producent ani sprzedawca nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie kuchenki lub obrażenia ciała powstałe wskutek zaniedbań w przeprowadzeniu poprawnych połączeń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

POLSKI

INSTALACJA



1. Wyjmij ze środka kuchenki wszystkie elementy opakowania i zdejmij warstwę ochronną znajdującą się na obudowie urządzenia. Sprawdź uważnie, czy na kuchenke nie ma śladów uszkodzeń.
2. Ustaw kuchenkę na równym i płaskim podłożu, dostatecznie wytrzymałym, by mogło unieść ciężar kuchenki wraz z przyrządzaną w niej żywnością. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.
3. Wybierz miejsce, które zapewni dostateczną ilość wolnej przestrzeni dla prawidłowego działania otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza. Tylna ścianka kuchenki może opierać się o ścianę.
 - Pomiędzy kuchenką a sąsiadującymi ścianami należy pozostawić przynajmniej 7,5 cm wolnej przestrzeni. Jedna ścianka urządzenia musi pozostać odsłonięta.
 - Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
 - Nie należy demontować nóżek znajdujących się na spodzie kuchenki.
 - Zablokowanie otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza może spowodować uszkodzenie kuchenki.
 - Kuchenkę należy ustawić w możliwie największej odległości od odbiorników radiowych i telewizyjnych. Korzystanie z kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia odbiorników radiowych i telewizyjnych.



4. Podczas pracy kuchenki jej drzwiczki bardzo się nagrzewają, dlatego kuchenkę należy ustawić przynajmniej 85 cm nad poziomem podłogi. Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżyły się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.
5. Podłącz wtyczkę kuchenki do standardowego uziemionego gniazdka elektrycznego.

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



PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY

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

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



USTAWIENIE ZEGARA

Zegar może pracować w jednym z dwóch trybów wyświetlania czasu: 12- lub 24-godzinny.

1. Żeby uruchomić zegar w trybie 24-godzinny, jeden raz naciśnij przycisk **USTAWIANIE ZEGARA/WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** (☐ / ⌚) - na wyświetlaczu pojawi się napis “24H”. Żeby uruchomić zegar w trybie 12-godzinny, naciśnij jeszcze raz przycisk **USTAWIANIE ZEGARA/WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** (☐ / ⌚) - na wyświetlaczu pojawi się napis “12H”.
2. Obróć pokrętkę **WYBORU**, aż wyświetli się poprawna godzina. Czas powinien mieścić się w zakresie 0-23 (zegar 24-godzinny) lub 1-12 (zegar 12-godzinny).
3. Naciśnij przycisk **USTAWIANIE ZEGARA/WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** (☐ / ⌚). Minuty zaczną pulsować.
4. Ustaw minuty. Obróć pokrętkę **WYBORU** do momentu wyświetlenia poprawnej wartości minut. Wprowadza na wartość mieści się w zakresie 0-59.
5. Naciśnij jeden raz przycisk **USTAWIANIE ZEGARA/WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** (☐ / ⌚), żeby uruchomić zegar. Symbol “:” cyfrowego zegara zacznie pulsować na wyświetlaczu.

UWAGI:

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



POZIOM MOCY MIKROFAL

Poziom mocy	Naciśnij przycisk POZIOM MOCY MIKROFAL (☐)	Wyświetlany poziom (w procentach)	Wyświetlacz (świecące się wskaźniki)
WYSOKI	x1	P100 (100%)	
ŚREDNIO WYSOKI	x2	P80 (80%)	
ŚREDNI	x3	P50 (50%)	
ŚREDNIO NISKI (ROZMRAŻANIE)	x4	30 P (30%)	
NISKI	x5	10 P (10%)	

- Opisywana kuchenka posiada 5 poziomów mocy, które opisano w tabelce obok.
- Żeby zmienić poziom mocy dla gotowania, naciśnij przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL** (☐) lub obróć pokrętkę **WYBORU**, dopóki nie wyświetli się żądany poziom mocy mikrofal. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (⏻ + 30 sec. / ⏻), żeby zatwierdzić, wprowadź czas gotowania, a następnie przyciskiem **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (⏻ + 30 sec. / ⏻) uruchom kuchenkę.
- W celu sprawdzenia poziomu mocy mikrofal w trakcie gotowania należy nacisnąć przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL** (☐). Bieżące ustawienie mocy będzie wyświetlane przez 2-3 sekundy. Podczas wyświetlania poziomu mocy mikrofal kuchenka nie przerywa pomiaru czasu gotowania.

W ogólnym przypadku należy stosować poniższe zalecenia:

Poziom **P100** (WYSOKA moc = 900 W) należy stosować podczas szybkiego gotowania lub podgrzewania potraw, np. duszonego mięsa, puszkowanych produktów, gorących płynów, warzyw itp.

Poziom **P80** (ŚREDNIO WYSOKA moc = 720 W) należy stosować podczas dłuższego gotowania gęstych potraw (np. pieczeni, klopsów i potraw w panierce) oraz delikatnych dań, na przykład pulchnego ciasta. Przy tym poziomie mocy mikrofal potrawa będzie gotowana równomiernie bez przypalenia po jednej stronie.

Poziom **P50** (ŚREDNIA moc = 450 W) należy stosować do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania w przypadku

gotowania tradycyjnego, na przykład dań z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy mikrofal jest wskazane, żeby mięso było miękkie.

Poziom **P30** (ŚREDNIO NISKA moc = ustawienie rozmrażania z mocą 270 W) służy do rozmrażania. Wybierz to ustawienie, żeby zapewnić równomierne rozmrożenie dania. Jest ono również idealne w przypadku gotowanego ryżu, makaronu, knedli i słodkiego sosu z gotowanych jajek z dodatkiem maki.

Poziom **P10** - (NISKA moc = 90 W) służy do łagodnego rozmrażania, na przykład tortu lub ciasta z kremem.

STEROWANIE RĘCZNE



Otwieranie drzwiczek:

Pociągnij za uchwyt, żeby otworzyć drzwiczki.

Uruchamianie kuchenki:

Przygotuj i włóż potrawę do odpowiedniego naczynia. Umieść naczynie na talerzu obrotowym lub umieść potrawę bezpośrednio na talerzu obrotowym. Zamknij drzwiczki i po wybraniużądanego trybu pracy naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ**.

Jeśli nie naciśniesz przycisku **START/+30sec/ZATWIERDŹ** po upływie 5 minut po wyborze programu gotowania, program zostanie anulowany.

Jeśli podczas gotowania otwarte zostaną drzwiczki, należy nacisnąć przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ**, żeby kontynuować proces. Prawidłowe naciśnięcie potwierdzone jest sygnałem dźwiękowym, nieskuteczne naciśnięcie nie spowoduje wyemitowania sygnału.

Używaj przycisku **STOP** do:

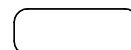
1. Anulowania błędów podczas programowania.
2. Tymczasowego przerwania pracy kuchenki.
3. Anulowania programu w trakcie pracy (naciśnij przycisk **STOP** dwa razy).
4. Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi (patrz strona PL-12).

◀ +30 sec / ▶



Przycisk
**START/+30sec/
ZATWIERDŹ**

STOP



POLSKI

TRYB PRACY Z MIKROFALAMI



Czas pracy kuchenki można zaprogramować do 95 minut (95.00).

Jednostkę czasu gotowania (rozmrężania) można ustawić w zakresie od 5 sekund do 5 minut, w zależności od łącznego czasu gotowania (rozmrężania) potrawy (patrz tabela obok).

Czas gotowania	Jednostka czasu
0-1 minut	5 sekund
1-5 minut	10 sekund
5-10 minut	30 sekund
10-30 minut	1 minuta
30-95 minut	5 minut

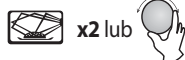
GOTOWANIE RĘCZNE/RĘCZNE ROZMRĘŻANIE

- Wprowadź czas gotowania lub rozmrężania i ustaw moc mikrofal na poziomie od P100 do P10, żeby uruchomić gotowanie lub rozmrężanie (patrz przykład poniżej).
- Jeśli to możliwe, zamieszaj lub obróć potrawę 2-3 razy podczas gotowania.
- Po gotowaniu przykryj jedzenie i odstaw przed podaniem, jeśli jest to zalecane.
- Po rozmrozeniu przykryj jedzenie folią aluminiową i pozostaw do całkowitego rozmrozenia.

Przykład:

Gotowanie przez 2 minuty i 30 sekund z mocą mikrofal 80%.

1. Wprowadź poziom mocy mikrofal naciskając dwa razy przycisk **MICROWAVE POWER LEVEL** dla uzyskania wartości P80 lub pokrętkiem WYBORU wybierz poziom mocy mikrofal P80.



2. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (◀ +30 sec. / ▶), żeby zaakceptować wybrany poziom mocy.



Na wyświetlaczu zaświeci się wskaźnik mikrofal i wysokiej temperatury.

3. Wprowadź żądany czas gotowania obracając pokrętko **WYBORU**.



4. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (◀ +30 sec. / ▶), żeby uruchomić timer kuchenny. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.)



UWAGA:

- Po uruchomieniu kuchenki lampka oświetleniowa zaświeci się a talerz zacznie się obracać w lewo lub w prawo. Jeśli podczas gotowania/rozmrężania otwarte zostaną drzwiczki w celu zamieszania lub obrócenia potrawy, odliczanie czasu gotowania na wyświetlaczu zostanie automatycznie wstrzymane. Odliczanie czasu zostanie wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (◀ +30 sec. / ▶).
- Jeśli zegar został ustawiony, po zakończeniu gotowania/rozmrężania na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualna godzina.
- Żeby podczas gotowania sprawdzić poziom mocy mikrofal, należy nacisnąć przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL** (☞). Przez 2-3 sekundy będzie wyświetlany bieżący poziom mocy.

WAŻNE:

- Po zakończeniu gotowania lub rozmrężania należy zamknąć drzwiczki kuchenki. Należy pamiętać, że oświetlenie wnętrza kuchenki pozostaje włączone przez 10 minut, gdy drzwiczki są otwarte. Wynika to ze względów bezpieczeństwa, żeby przypomnieć o konieczności zamknięcia drzwiczek.



TRYB PRACY Z GRILLEM/TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM

1. Tryb pracy tylko z wykorzystaniem GRILLA

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

Przykład:

Grillowanie przez 20 minut przy pomocy przycisku trybu **GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM** (🔥🌀🔥).

1. Naciśnij jeden raz przycisk trybu **GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM**. Na panelu zaświecą się wskaźniki G-1 i grilla.
2. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (⏏+30sec./⏏), żeby zaakceptować wybrany tryb gotowania.
3. Przy pomocy pokrętki **WYBORU** wprowadź czas grillowania (20 minut).
4. Naciśnij jeszcze raz przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (⏏+30sec./⏏), żeby rozpocząć grillowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu grillowania.)



G-1



G-1



20:00



20:00

Uwaga:

W połowie procesu grillowania wyemitowany zostanie dwa razy sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności przewrócenia potrawy na drugą stronę, żeby zapewnić jej równe opiekanie. Należy pamiętać, że kuchenka nie wyłączy się automatycznie podczas pracy z grillem. W celu uzyskania lepszego efektu grillowania potrawę należy obrócić w połowie czasu gotowania. Po obróceniu potrawy zamknij drzwiczki kuchenki i naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (⏏+30sec./⏏), żeby wznowić grillowanie.

2. TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM

Funkcja trybu pracy **KOMBINOWANEJ Z GRILLEM** umożliwia połączenie mocy mikrofal z grillem lub/i funkcją termoobiegu, a także połączenie mocy mikrofal z termoobiegami. Na przemian stosowane jest promieniowanie mikrofalowe i opiekanie przy pomocy grilla. Tryb kombinowany pozwala na zmniejszenie czasu gotowania oraz uzyskanie chrupiących i zarumienionych potraw. Przy wygodzie szybkiego gotowania uzyskiwany jest tradycyjny, apetyczny wygląd potraw.

Dostępne są cztery kombinacje przedstawione w poniższej tabeli:

Naciśnij przycisk trybu GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM (🔥🌀🔥)	Wyświetlacz	Mikrofałe	Grill	Termoobieg
Dwa razy	C-1	• (450 W)		• (160-165°C)
Trzy razy	C-2		•	
Cztery razy	C-3	• (450 W)	•	• (195-200°C)
Pięć razy	C-4	• (450 W)	•	• (195-200°C)

• = dostępna

Przykład działania w trybie mikrofal z termoobiegami:

Gotowanie przez 30 minut przy użyciu mikrofal i termoobiegu (C-1).

1. Naciśnij jeden raz przycisk trybu **GRILLA/KOMBINOWANEGO Z GRILLEM**. Na wyświetlaczu zaświeci się wskaźnik G-1.
2. Wybierz opcję C-1 naciskając przycisk jeszcze raz lub przekręć pokrętkę **WYBORU** do momentu wyświetlenia się pozycji C-1. Zaświeci się wskaźniki mikrofal i termoobiegu.
3. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (⏏+30sec./⏏), żeby zaakceptować wybrany tryb gotowania.
4. Przy pomocy pokrętki **WYBORU** wprowadź czas gotowania (30 minut).
5. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (⏏+30sec./⏏), żeby rozpocząć gotowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.)



G-1



C-1



C-1



30:00



30:00

UWAGI dotyczące trybów GRILLA i PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM:

- Nie jest konieczne wstępne nagrzewanie grilla.
- Podczas zrumieniania potraw należy umieszczać je na niskim lub wysokim ruszcie albo w głębokim naczyniu ustawionym na talerzu obrotowym.
- Przy pierwszym użyciu grilla może być wyczuwalny zapach dymu lub spalenizny; jest to zjawisko normalne i nie świadczy o uszkodzeniu kuchenki. Żeby uniknąć tego problemu, należy przy pierwszym uruchomieniu włączyć pustą kuchenkę na 20 minut w trybie pracy z grillem.

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

⚠ OSTRZEŻENIE:

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

TRYB PRACY Z TERMOOBIEGIEM



Kuchenki można używać jako konwencjonalnego piekarnika dzięki funkcji termoobiegu i 10 zaprogramowanym temperaturom. W celu uzyskania najlepszych efektów zalecane jest przeprowadzenie wstępnego podgrzania. Wyboru temperatury można dokonać w zakresie od 140°C do 230°C ze skokiem o 10°C.

Naciśnij przycisk TERMOOBIEG	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperatura kuchenki (°C)	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230

Przykład 1: Gotowanie ze wstępnym podgrzaniem.

Przypuśćmy, że chcesz wstępnie podgrzać kuchenkę do 200°C, a następnie przygotowywać potrawę przez 25 minut w temperaturze 200°C.

- Naciśnij jeden raz przycisk **TERMOOBIEG**. Na wyświetlaczu zacznie pulsować wartość 140 i wskaźnik temperatury oraz zaświeci się wskaźnik termoobiegu.
- Wprowadź żądaną temperaturę wstępnego podgrzewania naciskając przycisk **TERMOOBIEG (6 razy)** [x6] lub pokręteł **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu wartość 200.
- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (x30sec./xZATWIERDŹ), żeby zaakceptować wybraną temperaturę.



x1



140 °C



200 °C



200 °C

- Naciśnij jeszcze jeden raz przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (x30sec./xZATWIERDŹ), żeby rozpocząć podgrzewanie. Po osiągnięciu wybranej temperatury zostanie dwukrotnie wyemitowany sygnał dźwiękowy, przypominający o konieczności umieszczenia potrawy w kuchenie. Wartość bieżącej temperatury będzie pulsować na wyświetlaczu.
- Otwórz drzwiczki, włóż potrawę do kuchenki i zamknij drzwiczki. Przy pomocy pokręta **WYBORU** ustaw czas gotowania (25 minut).
- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (x30sec./xZATWIERDŹ), żeby rozpocząć gotowanie. Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania. Wskaźnik termoobiegu będzie pulsował.



200 °C



25:00 °C



25:00 °C

Przykład 2: Przygotowanie potrawy bez wstępnego podgrzewania kuchenki.

Przypuśćmy, że chcesz przygotowywać potrawę przez 20 minut w temperaturze 230°C.

- Otwórz drzwiczki, włóż potrawę do kuchenki i zamknij drzwiczki. Naciśnij jeden raz przycisk **TERMOOBIEG**. Na wyświetlaczu zacznie pulsować wartość 140 i wskaźnik temperatury oraz zaświeci się wskaźnik termoobiegu.
- Wprowadź żądaną temperaturę naciskając przycisk **TERMOOBIEG (9 razy)** [x9] lub pokręteł **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu wartość 230.
- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (x30sec./xZATWIERDŹ), żeby zaakceptować wybraną temperaturę.
- Przy pomocy pokręta **WYBORU** ustaw czas gotowania (20 minut).
- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** (x30sec./xZATWIERDŹ), żeby rozpocząć gotowanie.



x1



140 °C



230 °C



230 °C



20:00 °C



20:00 °C

Uwagi:

- Nie można wprowadzić czasu gotowania zanim nie zostanie osiągnięta temperatura wstępnego podgrzewania. Następnie należy otworzyć drzwiczki kuchenki w celu wprowadzenia czasu.
- Jeśli przez 5 minut nie zostanie wprowadzony czas gotowania, funkcja podgrzewania z termoobiegami automatycznie wyłączy się. 5 razy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, jeśli zegar został wcześniej ustawiony. Jeśli zegar nie został ustawiony, na wyświetlaczu pojawi się tylko wskazanie „0:00”.
- Podczas wstępnego podgrzewania talerz obrotowy powinien znajdować się w kuchenie. Podczas wstępnego podgrzewania i gotowania z termoobiegami słyszalne będzie cykliczne włączanie i wyłączanie wentylatora chłodzącego. Jest to normalne zjawisko i nie wpływa na proces gotowania.
- Instrukcje dotyczące gotowania podane przez producentów potraw stanowią jedynie ogólne wytyczne, więc może być konieczne ich skorygowanie.
- Po zakończeniu gotowania wentylator pracuje przez pewien czas, żeby schłodzić elektryczne i mechaniczne części urządzenia.
- Przy pierwszym użyciu termoobiegu może być wyczuwalny zapach dymu lub spalenizny. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o uszkodzeniu kuchenki. Żeby uniknąć tego problemu, należy przy pierwszym uruchomieniu włączyć pustą kuchenkę na 20 minut w trybie pracy z grillem, a następnie w trybie pracy z termoobiegami w temperaturze 230°C.

WAŻNE: Podczas pracy należy otworzyć okno lub włączyć wyciąg kuchenny, żeby zapewnić prawidłowe odprowadzanie dymu i zapachów. Należy się również upewnić, że komora operacyjna kuchenki jest pusta.

⚠ OSTRZEŻENIE:

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



INNE UŻYTECZNE FUNKCJE

1. GOTOWANIE SEKWENCYJNE

Ta funkcja służy do szybkiego rozmrażania potraw, umożliwiając wybór odpowiedniego czasu rozmrażania w zależności od rodzaju potrawy. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji. Zakres czasowy wynosi 0:10 – 99:50. Ta funkcja pozwala na gotowanie z 2 różnymi etapami, w których wykorzystywane są funkcje gotowania ręcznego, ręcznego ustawienia czasu gotowania i/lub czasu rozmrażania oraz rozmrażania według wagi. Po zaprogramowaniu nie ma potrzeby ingerencji w proces gotowania, ponieważ kuchenka automatycznie przejdzie do kolejnego etapu. Po zakończeniu pierwszego etapu zostanie wyemitowany jeden raz sygnał dźwiękowy. Jeśli wymagane jest rozmrażanie, powinno być ono pierwszym etapem.

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

Przykład: Jeśli chcesz rozmrażać potrawę przez 5 minut, a następnie gotować ją przez 7 minut przy poziomie mocy mikrofal P80, zaprogramuj następujące etapy:



1. Naciśnij dwa razy przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU** , a na wyświetlaczu pojawi się numer programu dEF2.
2. Przy pomocy pokrętki **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu czas rozmrażania "5:00" minut.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL** .
4. Ustaw poziom mocy mikrofal naciskając jeszcze jeden raz przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL**  dla uzyskania wartości P80 lub pokrętką **WYBORU** wybierz poziom mocy mikrofal P80.
5. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ( + 30 sec. / ) , żeby zaakceptować wybrane ustawienie.
6. Przy pomocy pokrętki **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu czas gotowania na "7:00" minut.
7. Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ( + 30 sec. / ) , żeby rozpocząć gotowanie.

2. FUNKCJA +30sec (bezpośredni start)

Przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ( + 30 sec. / ) pozwala na obsługę dwóch następujących funkcji:

a. Bezpośredni start

Istnieje możliwość rozpoczęcia gotowania przy ustawionym poziomie mocy P100 z czasem 30 sekund poprzez naciśnięcie przycisku **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ( + 30 sec. / ) . Gotowanie rozpocznie się natychmiast, a każde naciśnięcie przycisku spowoduje zwiększenie czasu gotowania o 30 sekund.

b. Wydłużenie czasu gotowania

Czas gotowania można wydłużyć w trybie gotowania ręcznego, grilla, pracy z termoobiegiem, trybu kombinowanego i podczas rozmrażania według czasu o wielokrotność 30 sekund naciskając przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ( + 30 sec. / ) w trakcie pracy kuchenki. Podczas rozmrażania według wagi, aktywnej funkcji automatycznego gotowania i gotowania sekwencyjnego nie można zwiększyć czasu gotowania przy pomocy przycisku **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ( + 30 sec. / ) .

UWAGA: Czas gotowania można zwiększyć maksymalnie do 95 minut.

3. WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM

Funkcja **WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** pozwala zaprogramować kuchenkę do rozpoczęcia gotowania w późniejszym momencie dnia.

Przed skorzystaniem z tej funkcji upewnij się, że zegar jest prawidłowo ustawiony.

Przykład:

Wykonaj opisane poniżej czynności, żeby uruchomić kuchenkę w późniejszym momencie. Maksymalne dopuszczalne opóźnienie wynosi 23 godziny i 59 minut.

- 1) Naciśnij jeden raz przycisk **MIKROFALE**  i pokrętką **WYBORU** ustaw poziom mocy mikrofal na opcję P80.
- 2) Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ( + 30 sec. / ) , żeby zaakceptować wybrane ustawienie.
- 3) Przy pomocy pokrętki **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu czas gotowania na "7:00" minut.
Po wykonaniu powyższych czynności proszę nie naciskać przycisku **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ( + 30 sec. / ) .
- 4) Naciśnij jeden raz przycisk **USTAWIANIE ZEGARA/WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** ( / ) . Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, a godziny zaczną pulsować.
- 5) Pokrętką **WYBORU** ustaw żądany czas rozpoczęcia gotowania. Dozwolone wartości mieszczą się w przedziale 0-23 (dla zegara 24-godzinnego) lub 1-12 (dla zegara 12-godzinnego).
- 6) Naciśnij przycisk **USTAWIANIE ZEGARA/WŁĄCZENIE Z OPÓŹNIENIEM** ( / ) . Minuty zaczną pulsować.
- 7) Pokrętką **WYBORU** ustaw żądany czas rozpoczęcia gotowania. Dozwolone wartości mieszczą się w przedziale 0-59 minut.
- 8) Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ( + 30 sec. / ) , żeby zaakceptować ustawione opóźnienie włączenia.

4. ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI:

Uniemożliwia obsługę kuchenki przez małe dzieci przy braku nadzoru osoby dorosłej.

a. Włączenie BLOKADY RODZICIELSKIEJ:

Przytrzymaj wciśnięty przycisk **STOP** przez 3 sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany długi sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zaświeci się symbol blokady:



b. Wyłączenie BLOKADY RODZICIELSKIEJ:

Przytrzymaj wciśnięty przycisk **STOP** przez 3 sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany długi sygnał dźwiękowy. Symbol blokady na wyświetlaczu zgaśnie.



PROGRAMY ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI I WEDŁUG CZASU ROZMRAŻANIA



1. ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI

Ustawienia czasu procesu i poziomu mocy kuchenki mikrofalowej zostały wcześniej zaprogramowane, dzięki czemu rozmrażanie takich potraw jak wieprzowina, wołowina i kurczak jest łatwe. Dla tych potraw można ustawić zakres wagowy od 100 do 2000 g (ze skokiem 100 g).

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

Przykład: Rozmrażanie pieczeni mięsnej o wadze 1,2 kg z wykorzystaniem funkcji ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI.

Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym lub na kratce do rozmrażania, umieszczonej na talerzu obrotowym.

- Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU**.



na wyświetlaczu pojawi się: **DEF1**

- Przy pomocy pokrętki **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu żądaną wagę:

1 2 0 0

Jednocześnie na wyświetlaczu zaświeci się symbol "g".

- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ($\diamond + 30 \text{ sec.} / \leftarrow$), żeby rozpocząć rozmrażanie.

Zaświecą się wskaźniki mikrofal i rozmrażania, natomiast symbol "g" zgaśnie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu rozmrażania.)

POLSKI

Zamrożone potrawy mają temperaturę początkową -18°C.

Uwagi dotyczące ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI:

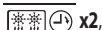
- Przed zamrożeniem potrawy sprawdź, czy jest ona świeża i dobrej jakości.
- Potrawę o wadze mniejszej niż 200 g należy umieścić na krawędzi talerza obrotowego, a nie na jego środku.
- Wagę potrawy należy zaokrąglić z dokładnością do 100 g, na przykład 650 g do 700 g.
- W razie potrzeby osłoń niewielkie fragmenty mięsa lub drobiu przy pomocy małych kawałków folii aluminiowej. Zapobieganie to ogrzaniu tych miejsc podczas rozmrażania. Upewnij się, że folia nie dotyka ścianek komory kuchenki.

2. ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU

Ta funkcja służy do szybkiego rozmrażania potraw, umożliwiając wybór odpowiedniego czasu rozmrażania w zależności od rodzaju potrawy. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji. Zakres czasowy wynosi 0:05 – 95:00.

Przykład: Rozmrażanie przez 10 minut.

- Wybierz żądaną opcję z menu naciskając dwa razy przycisk **ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI/ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU**.



na wyświetlaczu pojawi się: **DEF2**

- Przy pomocy pokrętki **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu czas gotowania:

10:00

- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ($\diamond + 30 \text{ sec.} / \leftarrow$), żeby rozpocząć rozmrażanie.

Zaświecą się wskaźniki mikrofal i rozmrażania.

Zamrożone potrawy mają temperaturę początkową -18°C.

Uwagi dotyczące ROZMRAŻANIA WEDŁUG CZASU:

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

PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA



Programy **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** umożliwiają automatyczne dobranie najbardziej odpowiedniego trybu przygotowania potrawy (szczegółowe informacje można znaleźć na stronie PL-15). Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji.

Przykład: Żeby ugotować 350 g marchewek przy pomocy funkcji **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** dla świeżych warzyw (opcja A4).

- Pokrętką **WYBORU** wybierz żądany program automatycznego gotowania.



A 4

- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ($\diamond + 30 \text{ sec.} / \leftarrow$), żeby zaakceptować wybrane ustawienie.



A 4

- Przy pomocy pokrętki **WYBORU** ustaw na wyświetlaczu żądaną wagę:

350

Jednocześnie na wyświetlaczu zaświeci się symbol "g".

- Naciśnij przycisk **START/+30sec/ZATWIERDŹ** ($\diamond + 30 \text{ sec.} / \leftarrow$), żeby rozpocząć gotowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.)

UWAGI:

- Wagę lub ilość potrawy można wprowadzić obracając pokrętkę **WYBORU**, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się żądana waga/ilość. Należy wprowadzić wyłącznie wagę żywności. Nie należy dodawać do niej wagi naczynia.
- W przypadku potraw o wadze odbiegającej od podanej w tabeli programów **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** na stronie PL-14 należy korzystać z ręcznego trybu pracy.





TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Program automatycznego gotowania	Wyświetlacz	Sposób gotowania	WAGA/PORCJE/NACZYNIA	Procedura:
Ponowne podgrzanie potrawy na płytce talerzu (potrawy wstępnie ugotowane t.j. mięso, warzywa i przyzbrania)	A1	100% mocy mikrofal	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (temp. pocz. 5°C) Talerz z oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką	Umieść wstępnie ugotowaną potrawę na talerzu. Przykryj talerz oddychającą folią do kuchenek mikrofalowych lub odpowiednią pokrywką. Umieść talerz na środku talerza obrotowego. Po podgrzaniu zamieszaj.
Ziemniaki w mundurkach	A2	100% mocy mikrofal	1, 2, 3 ziemniaki (w plasterkach) 1 ziemniak = ok. 230 g (temp. pocz. 20°C)	Wybierz ziemniaki mniej więcej jednakowej wielkości (o wadze ok. 230 g). Nakłuj każdy ziemniak w kilku miejscach i umieść przy krawędzi talerza obrotowego. Po upływie połowy czasu rozmrażania przewróć na drugą stronę i przełóż je. Odstaw na 3-5 minut przed podaniem.
Mięso, (mięso bez kości, np. wołowina, baranina, wieprzowina lub drób)	A3	100% mocy mikrofal	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (temp. pocz. 5°C) Naczynie żaroodporne z oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką	Pokrój mięso na małe paski i umieść je w naczyniu żaroodpornym. Przykryj naczynie oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką. Umieść naczynie żaroodporne z potrawą na środku talerza obrotowego.
Świeże warzywa, np. kalafior, marchewki, brokuły, koper włoski, pory, papryki, cukinie itp.	A4	100% mocy mikrofal	150 g, 350 g, 500 g (temp. pocz. 20°C) Naczynie z pokrywką	Pokrój lub posiekaj świeże warzywa na równe kawałki. Włóż świeże warzywa do odpowiedniego naczynia. Ustaw naczynie na talerzu obrotowym. Dodaj wymaganą ilość wody (1 łyżka stołowa na 100 g). Przykryj pokrywką. Zmieszaj po ugotowaniu i odstaw na około 2 minuty.
Ryba (W tym programie zalecane jest używanie wyłącznie filetów rybnych.)	A5	80% mocy mikrofal	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g (temp. pocz. 20°C) Naczynie żaroodporne z oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką	Ułóż jedną warstwę w naczyniu żaroodpornym. Przykryj naczynie oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką.
Makaron (suszony makaron, np. Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A6	80% mocy mikrofal	Makaron wody 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (temp. pocz. wody: 20°C) Duże i szerokie naczynie	Umieść makaron w naczyniu o odpowiednim rozmiarze i dodaj wody. Nie przykrywaj. Ustaw naczynie na środku talerza obrotowego. Po zagotowaniu dobrze zamieszaj i odstaw na ok. 2 minuty przed odcedzeniem.
Zupa	A7	100% mocy mikrofal	200 g, 400 g, 600 g (temp. pocz. 5°C) Filiżanki (200 g na filiżankę)	Ustaw filiżanki na talerzu obrotowym i zamieszaj po zagotowaniu.
Biszkopt* Składniki: 4 jajka 110 g cukru 100 g mąki 10 g mąki kukurydzianej 60 g wody 60 g oleju roślinnego	A8	Wstępne podgrzanie do 160°C	475 g (temp. pocz. 20°C) Tortownica (około 26 cm średnicy) Niski ruszt	Kuchenka nagrzej się do temperatury 160°C. Gdy temperatura zostanie osiągnięta, otwórz drzwiczki i ustaw ciasto na niskim ruszcie. Naciśnij przycisk Start/+30sec/zatwierdź (◀ + 30 sec / ▶), żeby rozpocząć pieczenie.
Zamrożona pizza (Pizza przeznaczona do piekarnika → wstępnie upieczona)	A9	C-4	200 g, 300 g, 400 g (temp. pocz. -18°C) Niski ruszt	Usuń opakowanie i umieść pizzę bezpośrednio na niskim ruszcie. Nie jest konieczne odstawienie potrawy.
Pieczony kurczak	A10	C-4	500 g, 750 g, 1000 g, 1200 g (temp. pocz. 20°C) Niski ruszt	W razie potrzeby przypraw solą, pieprzem i papryką. Nakłuj skórę kurczaka kilka razy. Umieść kurczaka piersią do góry na niskim ruszcie.

* Przygotowanie biszkopta (A8):

1. Rozdziel jajka na żółtka i białka.
2. Ucieraj żółtka, olej i wodę przy pomocy ręcznego miksera (z małą prędkością), dopóki nie staną się lekkie i puszyste.
3. Dodaj mąkę i dobrze wymieszaj.
4. W oddzielnym naczyniu ubij białka, cukier i mąkę kukurydzianą przy pomocy ręcznego miksera (z dużą prędkością) do uzyskania gęstej masy. Ostrożnie dodaj do ciasta.
5. Nałóż wymieszaną masę do natłuszczonej tortownicy i wygładź powierzchnię.
6. Po wstępnym podgrzaniu kuchenki umieść tortownicę na ruszcie.

Uwagi:

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

PRZYDATNE NACZYNIA



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

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

⚠ OSTRZEŻENIE:

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



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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

Zewnętrzne elementy obudowy

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

Panel sterowania

Przed czyszczeniem należy otworzyć drzwiczki kuchenki, żeby wyłączyć panel sterowania. Przy czyszczeniu panelu sterowania należy zachować szczególną ostrożność. Czyści się go delikatnie pocierając ściereczką zwilżoną tylko wodą, unikając używania nadmiernych ilości wody. Nie należy używać żadnych chemikaliów ani środków do szorowania.

Komora operacyjna

1. W celu utrzymania kuchenki w czystości, należy po każdym użyciu zetrzeć wszelkie zachłapania i plamy miękką, wilgotną ściereczką lub gąbką, dopóki kuchenka jest jeszcze ciepła. W wypadku silniejszego zabrudzenia trzeba użyć delikatnego detergentu i wielokrotnie przecierać zabrudzone miejsce wilgotną ściereczką, aż do całkowitego usunięcia zabrudzenia. Trwałe zabrudzenia mogą spowodować przegrzewanie, dymienie, pożar lub powstawanie łuków elektrycznych. Nie należy zdejmować osłony źródła mikrofal.
2. Należy zwracać uwagę, by woda lub roztwór detergentu nie dostały się do małych otworów wentylacyjnych w ściankach kuchenki; mogłoby to spowodować uszkodzenie kuchenki.

dować uszkodzenie kuchenki.

3. Do mycia wnętrza kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu.
4. Regularnie rozgrzewaj kuchenkę używając funkcji termoobiegu i grilla. Resztki jedzenia i krople tłuszczu na ściankach komory operacyjnej mogą powodować powstawanie dymu i przykrych zapachów.
5. Z żywności podczas gotowania uwalniana jest para, która może powodować kondensację wewnątrz kuchenki i drzwiczek. Należy wycierać kuchenkę do sucha. Kondensacja może wspomagać powstawanie rdzy we wnętrzu kuchenki.

DODATKOWA UWAGA dotycząca OSŁONY ŹRÓDŁA MIKROFAL: Osłonę źródła mikrofal należy utrzymywać w stałej czystości. Osłona jest wykonana z delikatnego materiału i należy zachować ostrożność przy jej czyszczeniu (przestrzegaj powyższych instrukcji na temat czyszczenia).

Nadmierne zmoczenie może doprowadzić do zniszczenia osłony źródła mikrofal. Osłona źródła mikrofal należy do elementów eksploatacyjnych i bez regularnego czyszczenia będzie wymagała wymiany.

Wyposażenie

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

DODATKOWA UWAGA dotycząca PODSTAWY TALERZA OBROTOWEGO:

Zawsze po gotowaniu należy czyścić podstawę talerza obrotowego, szczególnie w okolicach rolek. Powinny one być wolne od resztek jedzenia i tłuszczu. Trwałe zabrudzenia mogą spowodować przegrzewanie, dymienie, pożar lub powstawanie łuków elektrycznych.

Drzwiczki

W celu usunięcia wszelkich śladów zabrudzeń, obie strony drzwiczek oraz uszczelki należy regularnie czyścić miękką, wilgotną ściereczką. Nie należy stosować środków do szorowania lub innych środków powodujących zadrapania, które mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.

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

Porada ułatwiająca czyszczenie kuchenki:

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

Wytrzyj kuchenkę do czysta przy pomocy miękkiej, suchej ściereczki.

WAŻNE:

- Jeśli gotujesz jedzenie dłużej niż wynosi czas standardowy (patrz tabela poniżej) korzystając z tego samego trybu gotowania, uruchomią się mechanizmy zabezpieczające kuchenki. Zostanie zmniejszona moc mikrofal lub element grzejny grilla będzie się włączał i wyłączał.

Tryb pracy	Standardowy czas
Mikrofale 100 P	30 minut
Grill/termoobieg/tryb kombinowany	Praca przerywana, sterowana temperaturą i czasem

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





SHARP



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

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

Kinában nyomtatva
Iespiests Ķinā
Atspausdinta Ķinijojē
Trükitud Hiinas
Отпечатано в Китай
Tipärit in China

