

Kaiser[®]

M 2530 *

**WIELOFUNKCYJNA KUCHENKA MIKROFALOWA
Z GRILLEM I TERMOOBIEGIEM**



PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI I EKSPLOATACJI

DRODZY KLIENCI,

dziękujemy za zakup produktu marki Kaiser.

Jesteśmy przekonani, że dokonali Państwo właściwego wyboru. Produkt ten spełnia wysokie wymagania jakościowe i odpowiada światowym standardom, dzięki czemu pozwala realizować kulinarne potrzeby. Jego nowoczesny wygląd, opracowany przez najlepszych europejskich projektantów, będzie ozdobą Państwa kuchni.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem użytkowania. Przestrzeganie zawartych w niej zaleceń pozwoli uniknąć ewentualnych problemów wynikających z użytkowania kuchenki mikrofalowej oraz przyczyni się do zmniejszenia zużycia energii elektrycznej. Korzystanie z kuchenki mikrofalowej zgodnie z niniejszą instrukcją zapewni Państwu wiele przyjemności przez długi czas.

Nasze kuchenki mikrofalowe spełniają podstawowe wymagania dotyczące bezpieczeństwa, higieny i ochrony środowiska, zgodnie z dyrektywami UE, co potwierdzają certyfikaty DIN ISO 9001, ISO 1400, zgodnie z normami obowiązującymi na terenie UE. Spełniają również wymagania Gosstandartu Rosji oraz norm CIS, co potwierdzają odpowiednie certyfikaty.

W trosce o ciągle podnoszenie jakości naszych kuchenek mikrofalowych producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w konstrukcji i wyposażeniu, które prowadzą do poprawy właściwości technicznych urządzenia.

Życzymy Państwu efektywnego korzystania z kuchenki mikrofalowej naszej firmy.

Z poważaniem

The logo for Kaiser, featuring the brand name in a stylized, cursive script.

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

Informujemy, że urządzenia, których dotyczy niniejsza instrukcja obsługi, są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

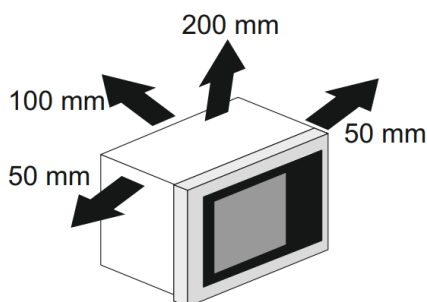
Spis treści

INSTRUKCJA MONTAŻU	4
MONTAŻ KUCHENKI MIKROFALOWEJ	4
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	5
PRZYGOTOWANIE	5
OPIS	9
SCHEMAT URZĄDZENIA	9
PANEL STEROWANIA	9
ZALETY KUCHENEK MIKROFALOWYCH	10
FUNKCJE	11
UŻYTKOWANIE	13
CYFROWY ZEGAR	13
BLOKADA RODZICIELSKA	14
FUNKCJA MIKROFAL	15
GORĄCE POWIETRZE + FUNKCJA MIKROFALOWA	16
GRILL + FUNKCJA MIKROFALOWA	17
FUNKCJA ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI	18
FUNKCJA ROZMRAŻANIA WEDŁUG CZASU	19
FUNKCJE SPECJALNE – AUTOMATYCZNE GOTOWANIE	20
FUNKCJA +30 SEKUND	21
FUNKCJA STOP/PAUZA	21
FUNKCJA SZYBKIEGO PODGRZEWANIA	21
PRAKTYCZNE PORADY	22
ROZMRAŻANIE	22
GOTOWANIE W KUCHENCE MIKROFALOWEJ	22
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA WARZYW I RYB	25
GOTOWANIE Z UŻYCIEM GRILLA	27
FUNKCJA MIKROFALE + GRILL	29
NACZYNIA	30
PIELĘGNACJA I KONSERWACJA	32
CZYSZCZENIE	32
PRZEGLĄD OKRESOWY	33
CO ZROBIĆ, JEŚLI?	34
OCHRONA ŚRODOWISKA	36

INSTRUKCJA MONTAŻU

MONTAŻ KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Kuchenkę mikrofalową można zainstalować na blacie. Należy upewnić się, że materiały znajdujące się wokół urządzenia są odporne na działanie wysokiej temperatury. Kuchenki mikrofalowej nie należy umieszczać w szafce.



- Umieść piekarnik na płaskiej i stabilnej powierzchni. Miejsce montażu powinno znajdować się z dala od wszelkich źródeł ciepła, grzejników lub telewizorów.
- Aby zapewnić odpowiednią wentylację, odległość tylnej części kuchenki mikrofalowej od ściany powinna wynosić co najmniej 10 cm, odległość od ścian bocznych — co najmniej 5 cm, a wolna przestrzeń nad górną powierzchnią urządzenia — co najmniej 20 cm.

• Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby wtyczka była łatwo dostępna. Należy również zapewnić prawidłowe uziemienie, aby w przypadku wycieku prądu lub powstania pętli uziemiającej uniknąć porażenia prądem.

• Przednia powierzchnia piekarnika może być pokryta folią ochronną. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy ostrożnie usunąć tę folię, zaczynając od jej wewnętrznej strony.

• Otwórz drzwiczki piekarnika, wyjmij wszystkie elementy znajdujące się wewnątrz i usuń materiały opakowaniowe.

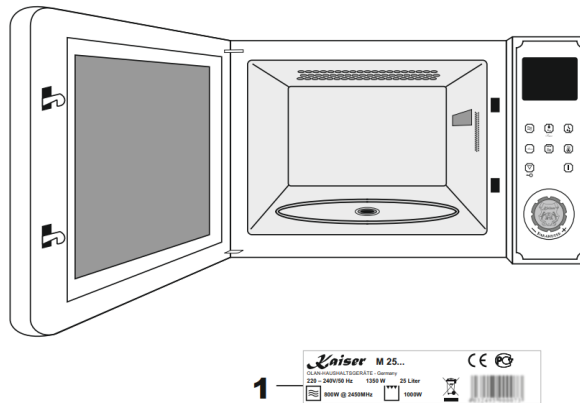
Uwaga! Nie usuwaj osłony mikowej znajdującej się na wewnętrznej ścianie! Osłona ta zapobiega przedostawaniu się tłuszczu i kawałków żywności, które mogłyby uszkodzić generator mikrofal.

• Upewnij się, że piekarnik nie jest w żaden sposób uszkodzony. Sprawdź, czy drzwiczki zamykają się prawidłowo oraz czy wewnątrz drzwiczek i przednia część otworu piekarnika nie są uszkodzone. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń skontaktuj się z serwisem.

Uwaga! Montaż i podłączenie elektryczne musi wykonać wykwalifikowany specjalista.

Uwaga! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia lub obrażenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania powyższych instrukcji oraz podstawowych zasad bezpieczeństwa.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



Przed podłączeniem płyty grzewczej do zasilania sieciowego należy upewnić się, że:

- Przewód zasilający nie ma kontaktu z wilgocią ani z przedmiotami o ostrych krawędziach znajdującymi się za piekarnikiem. Wysoka temperatura może również uszkodzić przewód;
- Napięcie zasilania odpowiada specyfikacji podanej na tabliczce znamionowej piekarnika **1**;
- Instalacja elektryczna posiada sprawne uziemienie, zgodne ze wszystkimi obowiązującymi przepisami i normami.

Prawidłowe uziemienie jest wymagane prawem. Jeśli urządzenie nie jest fabrycznie wyposażone w przewód zasilający i/lub wtyczkę, należy stosować wyłącznie przewody i wtyczki odpowiednie do mocy określonej na tabliczce znamionowej urządzenia oraz odporne na działanie wysokiej temperatury. Przewód zasilający nie może w żadnym miejscu na całej swojej długości osiągać temperatury przekraczającej 50°C powyżej temperatury otoczenia.

Jeżeli urządzenie ma zostać podłączone bezpośrednio do instalacji elektrycznej, należy zastosować wyłącznik z odstępem między stykami wynoszącym co najmniej 3 mm. Należy upewnić się, że wyłącznik ma odpowiednią obciążalność dla mocy określonej na tabliczce znamionowej urządzenia oraz jest zgodny ze wszystkimi obowiązującymi przepisami i normami. Wyłącznik nie może przerywać przewodu uziemiającego. Gniazdo lub wyłącznik muszą być łatwo dostępne po całkowitym zamontowaniu urządzenia.

- **Uwaga!** Nie używaj piekarnika, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli piekarnik nie działa prawidłowo lub został uszkodzony albo upuszczony. Skontaktuj się z serwisem.
- **Uwaga!** Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego! Urządzenie należy używać wyłącznie do przygotowywania posiłków.

PRZYGOTOWANIE

Dokładnie umyj kuchenkę mikrofalową wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i dobrze ją wypłucz.

Włącz kuchenkę mikrofalową na około 3–5 minut przy maksymalnej temperaturze, aby wypalić wszelkie pozostałości tłuszczu, które w przeciwnym razie mogą powodować nieprzyjemne zapachy podczas gotowania.

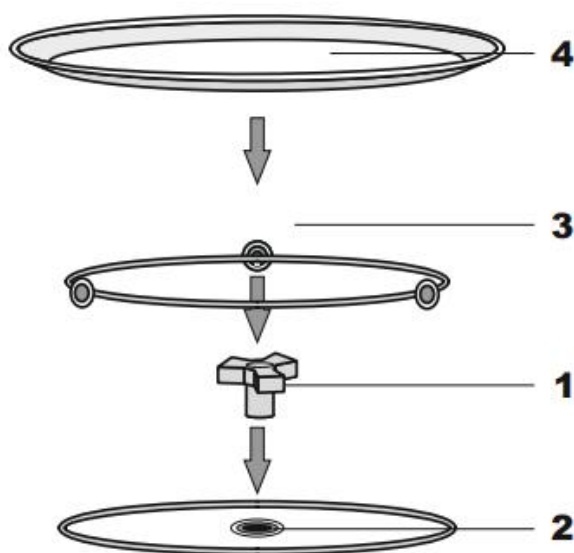
- **Uwaga!** Nigdy nie włączaj kuchenki mikrofalowej, gdy jest pusta. Jeśli w środku nie znajduje się żadna żywność, może dojść do przeciążenia elektrycznego i uszkodzenia urządzenia. **RYZYKO USZKODZENIA!**

WAŻNE!!!

W ramach środków bezpieczeństwa przed przystąpieniem do czyszczenia kuchenki mikrofalowej należy

zawsze odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego lub odłączyć przewód zasilający od urządzenia.

Nie używaj do czyszczenia piekarnika substancji kwaśnych ani alkalicznych (soku z cytryny, octu, soli, pomidorów itp.). Nie używaj produktów na bazie chloru, kwasów ani środków ściernych.



Piekarnik działa wyłącznie wtedy, gdy drzwiczki są prawidłowo zamknięte.

- Umieść wspornik talerza obrotowego **1** na środku zagłębienia w dnie piekarnika **2**.
- Umieść pierścień talerza obrotowego **3** na wsporniku **1**.
- Umieść talerz obrotowy **4** na pierścieniu.

Za każdym razem, gdy korzystasz z kuchenki mikrofalowej, talerz obrotowy i odpowiednie akcesoria muszą znajdować się wewnątrz urządzenia i być prawidłowo ze sobą zamontowane.

Talerz obrotowy może obracać się zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

Po pierwszym użyciu wyczyść wnętrze piekarnika oraz akcesoria, postępując zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia zawartymi w sekcji **Pielęgnacja i konserwacja**.

Uwaga! Nigdy nie pozostawiaj kuchenki mikrofalowej bez nadzoru, szczególnie podczas korzystania z papieru, plastiku lub innych materiałów palnych. Materiały te mogą się zapalić i spowodować pożar. **RYZYKO POŻARU!**

Uwaga! W przypadku zauważenia dymu lub ognia należy pozostawić drzwiczki zamknięte, aby stłumić płomienie. Wyłącz kuchenkę lub wyjmij wtyczkę z gniazdka, albo odłącz zasilanie kuchenki.

Uwaga! Nie podgrzewaj w kuchence mikrofalowej czystego alkoholu ani napojów alkoholowych.
RYZYKO POŻARU!

Uwaga! Ostrzeżenie! Nie podgrzewaj płynów ani innych produktów spożywczych w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one łatwo eksplodować.

Uwaga! Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej, jeśli zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia oraz jak rozpoznawać zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.

Uwaga! Jeśli kuchenka posiada funkcję łączoną (kuchenka mikrofalowa z grillem), dzieci nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej ze względu na wysokie temperatury wytwarzane podczas pracy.

Kuchenka mikrofalowa nie może być używana, jeśli:

- drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte,
- zawiasy drzwiczek są uszkodzone,
- powierzchnie styku pomiędzy drzwiczkami a frontem piekarnika są uszkodzone,
- szyba w drzwiczkach jest uszkodzona,
- wewnątrz piekarnika często występuje iskrzenie elektryczne, nawet jeśli nie znajdują się w nim metalowe przedmioty.

Kuchenka mikrofalowa może być **ponownie używana** dopiero po naprawie przez technika serwisu technicznego.

Uwaga!

• Nigdy nie podgrzewaj pokarmów dla niemowląt ani napojów w butelkach lub słoiczkach z założonymi smoczkami lub pokrywkami. Po podgrzaniu wymieszaj lub wstrząśnij zawartość, aby temperatura została równomiernie rozprowadzona. **NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!** Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pokarmu.

• Aby uniknąć przegrzania lub przypalenia żywności, bardzo ważne jest ustawianie odpowiednio długiego czasu lub zbyt wysokiego poziomu mocy podczas podgrzewania niewielkich ilości jedzenia. Na przykład bułka może się zapalić po 3 minutach, jeśli ustawiona moc jest zbyt wysoka.

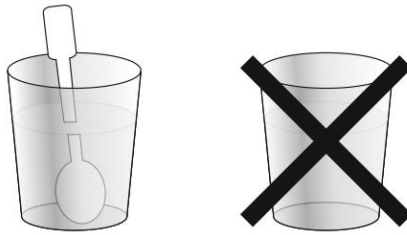
• Do opiekania używaj wyłącznie funkcji grilla i przez cały czas obserwuj piekarnik. W przypadku użycia funkcji łączonej do opiekania chleba może on bardzo szybko się zapalić.

• Upewnij się, że przewody zasilające innych urządzeń elektrycznych nie zostaną przytrzaśnięte drzwiczkami ani piekarnikiem. Izolacja przewodu może się stopić. **NIEBEZPIECZEŃSTWO ZWARCIA!**

Zachowaj ostrożność podczas podgrzewania płynów!

• Gdy płyny (woda, kawa, herbata, mleko itp.) znajdują się w piekarniku w pobliżu temperatury wrzenia i nagle zostaną wyjęte, mogą gwałtownie wyprysnąć z pojemników. **NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!**

• Aby uniknąć takiej sytuacji podczas podgrzewania płynów, należy umieścić w pojemniku łyżeczkę lub szklany pręcik.

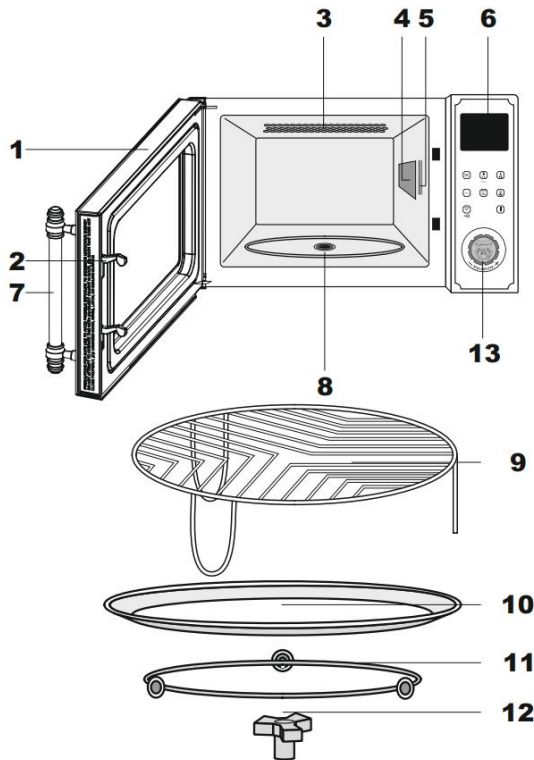


Aby uniknąć uszkodzenia piekarnika lub innych niebezpiecznych sytuacji, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

- Nie włączaj piekarnika bez zamontowanego wspornika talerza obrotowego, pierścienia talerza obrotowego oraz odpowiedniego talerza obrotowego.
- W celu przeprowadzenia **testów programowania piekarnika** należy umieścić w jego wnętrzu szklankę wody. Woda pochłonie mikrofałę, dzięki czemu piekarnik nie zostanie uszkodzony.
- Nie zakrywaj ani nie zasłaniaj **otworów wentylacyjnych**.
- Używaj wyłącznie **naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych**. Przed użyciem naczyń i pojemników w kuchenie mikrofalowej sprawdź, czy są one odpowiednie do tego zastosowania (patrz sekcja dotycząca rodzajów naczyń).
- **Nigdy nie usuwaj osłony mikowej** znajdującej się na bocznej ścianie wewnątrz piekarnika! Osłona ta chroni generator mikrofal przed tłuszczem i kawałkami żywności.
- **Nie przechowuj wewnątrz piekarnika żadnych materiałów łatwopalnych**, ponieważ mogą się zapalić po włączeniu urządzenia.
- Nie używaj piekarnika jako spiżarni.
- **Jajek w skorupkach ani jajek ugotowanych na twardo w całości nie wolno podgrzewać w kuchenie mikrofalowej**, ponieważ mogą eksplodować.
- Nie używaj piekarnika do **smażenia potraw**, ponieważ nie ma możliwości kontrolowania temperatury oleju podgrzewanego w kuchenie mikrofalowej.
- **Aby uniknąć poparzenia**, podczas wyjmowania naczyń i pojemników oraz dotykania piekarnika zawsze używaj rękawic kuchennych.
- **Nie opieraj się ani nie siadaj na otwartych drzwiczkach piekarnika**. Może to spowodować uszkodzenie piekarnika, szczególnie w obszarze zawiasów.

OPIS

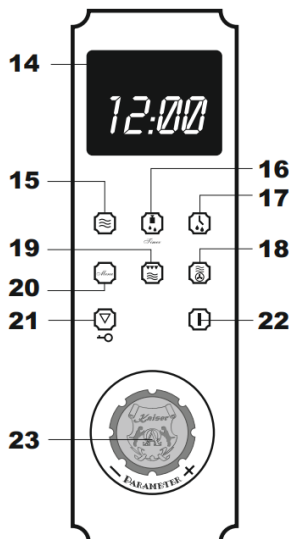
SCHEMAT URZĄDZENIA



Układ elementów funkcjonalnych

1. Drzwiczki piekarnika z szybą
2. Zatrzaski drzwiczek
3. Ruszt grilla
4. Osłona mikowa
5. Oświetlenie
6. Panel sterowania
7. Uchwyt drzwiczek
8. Talerz obrotowy
9. Płyta grilla
10. Talerz obrotowy
11. Pierścień talerza obrotowego
12. Wspornik talerza obrotowego
13. Pokrętko sterowania obrotowego

PANEL STEROWANIA



14. Wyświetlacz
15. Przycisk funkcji mikrofal
16. Przycisk rozmrażania według wagi / ustawiania czasu
17. Przycisk rozmrażania według czasu
18. Przycisk funkcji termoobiegu (gorące powietrze + mikrofałe)
19. Przycisk funkcji mikrofal i grilla
20. Przycisk menu automatycznego
21. Przycisk STOP / blokada rodzicielska
22. Przycisk START / + 30 sekund
23. Pokrętko sterowania obrotowego

ZALETY KUCHENEK MIKROFALOWYCH

W tradycyjnych piekarnikach ciepło wytwarzane przez elementy elektryczne lub palniki gazowe powoli przenika z zewnątrz do wnętrza żywności. Z tego powodu występuje duża utrata energii podczas ogrzewania powietrza, elementów piekarnika oraz naczyń z żywnością. Ponadto część energii jest tracona podczas ogrzewania powietrza, elementów piekarnika i naczyń.

W kuchence mikrofalowej ciepło jest wytwarzane wewnątrz żywności i rozchodzi się od środka na zewnątrz. Nie dochodzi do utraty ciepła do powietrza, ścianek wnęki piekarnika ani naczyń (jeśli są odpowiednie do stosowania w kuchence mikrofalowej), innymi słowy, podgrzewana jest wyłącznie żywność.

Kuchenki mikrofalowe mają następujące zalety:

- Krótszy czas gotowania; jest on na ogół skrócony nawet do 3/4 czasu potrzebnego do gotowania w tradycyjnym piekarniku.
- Bardzo szybkie rozmrażanie żywności, co zmniejsza ryzyko rozwoju bakterii.
- Oszczędność energii.
- Zachowanie wartości odżywczych żywności dzięki krótszemu czasowi gotowania.
- Łatwość czyszczenia.

JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

W kuchence mikrofalowej znajduje się lampa wysokiego napięcia zwana magnetronem, która przekształca energię elektryczną w energię mikrofalową. Te fale elektromagnetyczne są kierowane do wnętrza piekarnika przez falowód, a następnie rozprawdane za pomocą metalowego rozpraszacza lub poprzez obracający się talerz.

Wewnątrz piekarnika mikrofały rozchodzą się we wszystkich kierunkach i odbijają się od metalowych ścianek, równomiernie przenikając do żywności.

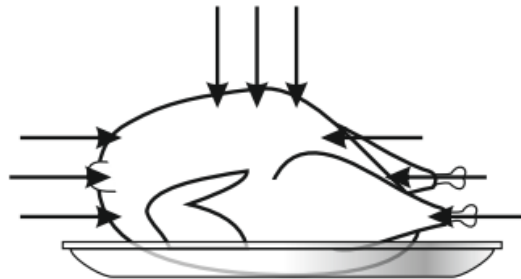
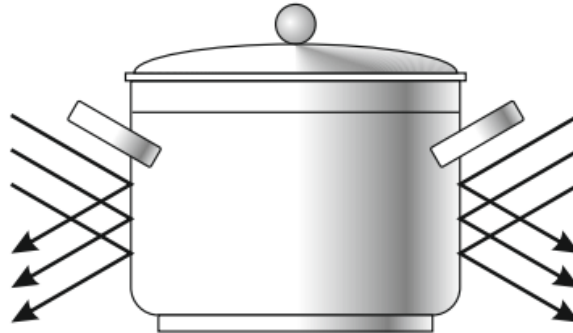
DLACZEGO ŻYWNOSĆ SIĘ NAGRZEWA

Większość produktów spożywczych zawiera wodę, a cząsteczki wody reagują na mikrofały. Tarcie powstające pomiędzy cząsteczkami wytwarza ciepło, które podnosi temperaturę żywności, rozmraża ją, gotuje lub utrzymuje w cieple.

Ponieważ ciepło powstaje wewnątrz żywności:

- można ją przygotowywać z niewielką ilością wody lub bez jej użycia;
- rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie w kuchence mikrofalowej jest szybsze niż w tradycyjnym piekarniku;
- witaminy, minerały i substancje odżywcze zawarte w żywności zostają zachowane;
- naturalny kolor i aromat żywności pozostają niezmienione.

Mikrofale przenikają przez porcelanę, szkło, karton lub tworzywa sztuczne, ale nie przenikają przez metal. Z tego względu metalowych pojemników ani naczyń z metalowymi elementami nie wolno używać w kuchence mikrofalowej.



FUNKCJE

UWAGA: Podczas przygotowywania potrawy można zmieniać ustawienia: moc mikrofal, czas gotowania oraz temperaturę, w zależności od wybranego programu, aby uzyskać optymalny rezultat.

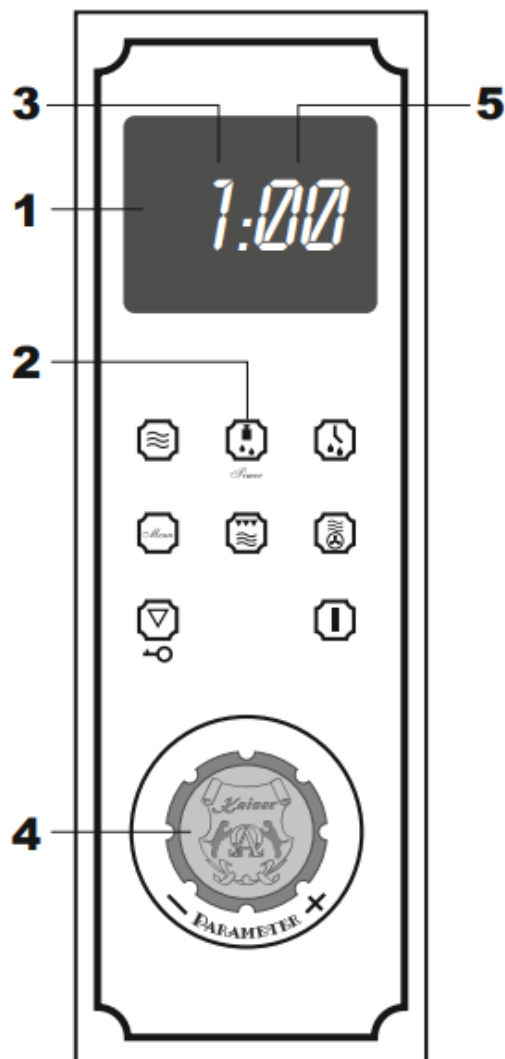
UWAGA: Prosimy zapoznać się z sekcją **Praktyczne porady**.

UWAGA: Każdorazowe dotknięcie przycisku jest sygnalizowane dźwiękiem.

	Mikrofales	10 P	Powolne rozmrażanie delikatnych potraw; utrzymywanie potraw w cieple	
		30 P	Gotowanie z małą ilością ciepła; gotowanie ryżu Szybkie rozmrażanie	
		50 P	Podgrzewanie i gotowanie potraw Gotowanie warzyw i ziemniaków	
		80 P	Ostrożne gotowanie i podgrzewanie Podgrzewanie i gotowanie małych porcji potraw	
		100 P	Szybkie podgrzewanie płynów	
	Gorące powietrze + Mikrofales	C.	100%	Przygotowywanie potraw za pomocą gorącego powietrza
		C-1	70% 30%	Przygotowywanie mięsa i drobiu
		C-2	45% 55%	Do pieczenia
	Mikrofales + Grill	G.	100%	Grillowanie potraw
		G-1	70% 30%	Przygotowywanie mięsa mielonego (np. kotletów, burgerów)
		G-2	45% 55%	Przygotowywanie pieczeni mięsnych i zapiekank
	Rozmrażanie według wagi Do rozmrażania zakres wagowy od 0,1 do 1,5 kg	dEF 1	100 g - 1500 g	Do rozmrażania zakres wagowy od 0,1 do 1,5 kg
	Rozmrażanie według czasu Rozmrażanie produktów według czasu od 00:10 do 60:00	dEF 2	00:10 - 60:00	Rozmrażanie produktów według czasu od 00:10 do 60:00
	Menu automatyczne Menu automatyczne	A.1	250 g, 500 g, 750 g	Ziemniaki
		A.2	50 g, 100 g, 150 g	Makaron
		A.3	200 g, 400 g	Pizza
		A.4	100 g	Popcorn
		A.5	200 g, 400 g, 600 g	Warzywa
		A.6	1, 2, 3 filiżanki / 250 ml	Napoje
		A.7	200 g, 400 g, 600 g	Mięso
		A.8	200 g, 400 g, 600 g	Ryby

UŻYTKOWANIE

CYFROWY ZEGAR



Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia do zasilania lub po awarii zasilania urządzenie przechodzi w tryb czuwania, a na wyświetlaczu pojawia się 1:00, jak pokazano na wyświetlaczu 1.

Aby ustawić aktualny czas:

- Naciśnij przycisk **2** i przytrzymaj go przez 5 sekund.

Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy. Cyfra godziny **3** zacznie migać, wskazując, że urządzenie znajduje się w trybie ustawiania czasu.

- Użyj pokrętła sterowania **4**, aby ustawić aktualną godzinę.

- Naciśnij przycisk **2**.

Wartość minut **5** zacznie migać.

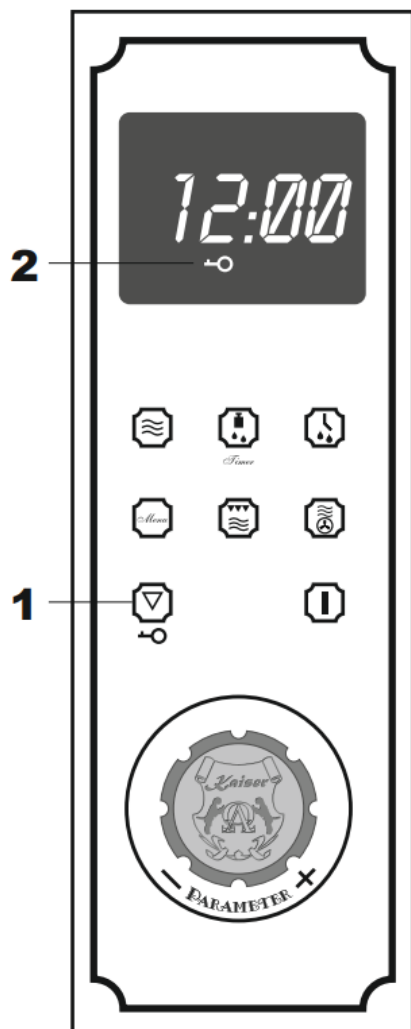
- Użyj pokrętła sterowania **4**, aby ustawić minuty.

- Naciśnij przycisk **2**.

Aktualny czas został ustawiony.

Jeśli po ustawieniu czasu nie naciśniesz przycisku **2**, ustawiony czas zostanie automatycznie zapisany po upływie **10 sekund**.

BLOKADA RODZICIELSKA



Ważna funkcja programowalna w nowej kuchence mikrofalowej z elektronicznym sterowaniem Kaiser. **Inteligentny system** zapobiega przypadkowemu lub niezamierzonemu uruchomieniu urządzenia. Blokadę rodzicielską można włączyć w dowolnym momencie, nawet gdy urządzenie jest wyłączone.

Aktywowanie blokady rodzicielskiej

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Stop / Pause / blokada rodzicielska 1** przez co najmniej 3 sekundy.

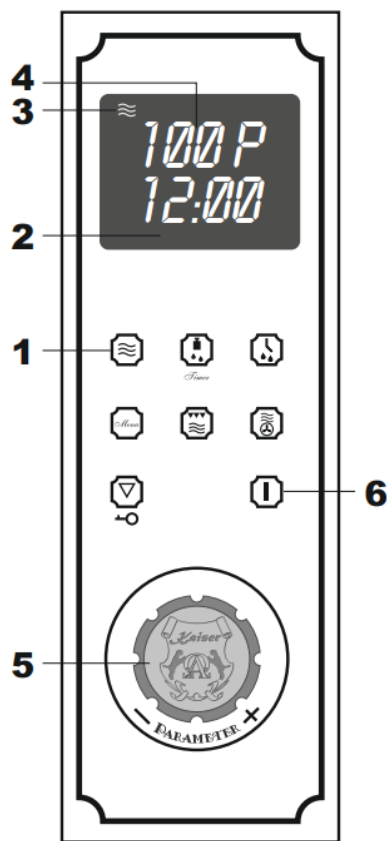
Na wyświetlaczu pojawi się symbol **2** i rozlegnie się potrójny sygnał dźwiękowy. Sterowanie elektroniczne jest teraz wyłączone.

Dezaktywowanie blokady rodzicielskiej

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Stop / Pause / blokada rodzicielska 1** przez co najmniej 3 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Elektroniczne sterowanie kuchenką mikrofalową jest ponownie gotowe do użycia.

FUNKCJA MIKROFAL



Użyj funkcji **Mikrofale**, aby gotować i podgrzewać warzywa, ziemniaki, ryż, ryby i mięso.

- Dotknij przycisku funkcji **Mikrofale 1**.

Wyświetlacz **2** pokazuje symbol **3** dla mikrofal oraz wskaźnik poziomu mocy **4**.

- Dotknij przycisku funkcji **Mikrofale 1**, aby wybrać moc mikrofal.

Każde dotknięcie przycisku zmniejsza poziom mocy: **100P (100%) — 80P (80%) — 50P (50%) — 30P (30%) — 10P (10%)**. Wyświetlacz **4** pokazuje odpowiednie wskazanie.

- Użyj pokrętki sterowania **5**, aby ustawić żądany czas gotowania.

Uwaga! Maksymalny czas, jaki można ustawić, wynosi **60 minut**.

- Dotknij przycisku **6 Start/+30 sekund**, aby uruchomić funkcję.

Urządzenie rozpocznie pracę w trybie mikrofal.

Uwaga! Gdy kuchenka mikrofalowa pracuje z maksymalną mocą, urządzenie automatycznie zmniejsza moc po upływie określonego czasu gotowania.

Ostrzeżenie! Nigdy nie uruchamiaj kuchenki mikrofalowej, gdy jest pusta.

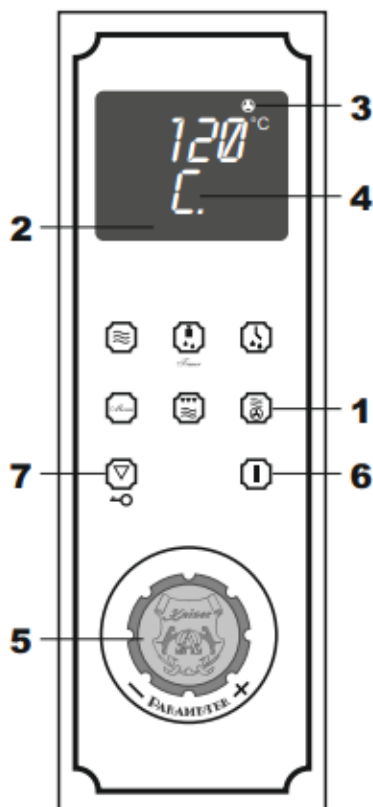
WAŻNE!

Jeśli podczas gotowania żywności naciśniesz jednocześnie przyciski **6 START / +** przez **30 sekund**, wstępnie ustawiona procedura gotowania będzie kontynuowana.

WAŻNE!

Jeśli zamierzasz wyjąć żywność przed upływem ustawionego czasu, należy nacisnąć **7 Stop / Pauza / Blokada rodzicielska** jeden raz, aby anulować ustawienia i zapobiec przypadkowemu uruchomieniu urządzenia przy następnym użyciu.

GORĄCE POWIETRZE + FUNKCJA MIKROFALOWA



Użyj tej funkcji do pieczenia i opiekania.

- Dotknij przycisku **Hot Air + Microwave, 1.**

Na wyświetlaczu **2** pojawi się symbol **3** oznaczający rodzaj funkcji oraz symbol **4, C**, wskazujący wariant funkcji.

- Dotknij przycisku funkcji **1**, aby wybrać wariant funkcji.

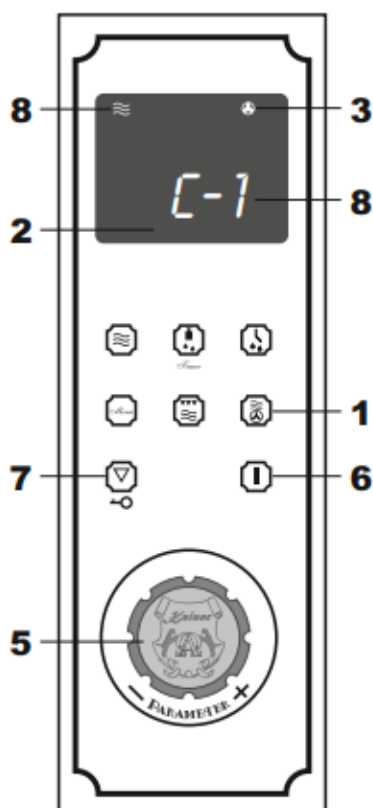
Każde dotknięcie przycisku zmienia opcję funkcji:

C. 100% Hot Air + Temperatura – kolejne naciśnięcia pozwalają wybrać temperaturę: **120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C.**

C.1 (dodatkowo świeci się symbol **8**) – **70% gorącego powietrza + 30% mikrofal.**

C.2 (dodatkowo świeci się symbol **8**) – **45% gorącego powietrza + 55% mikrofal.**

- Za pomocą pokrętła sterującego **5** ustaw żądany czas gotowania.



Uwaga! Maksymalny czas, jaki można ustawić, wynosi **60 minut.**

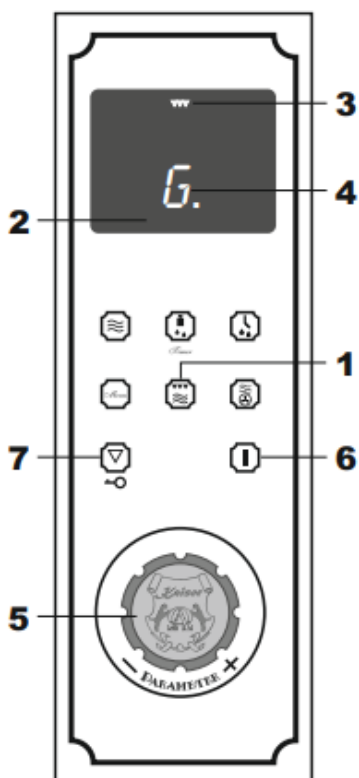
- Dotknij przycisku **6 Start/+30 sekund**, aby uruchomić funkcję.

Urządzenie rozpocznie pracę w trybie **Gorące powietrze + Mikrofae.**

Aby zatrzymać lub anulować wybraną funkcję:

- Dotknij przycisku **7 Stop/Pauza/Blokada rodzicielska.**

GRILL + FUNKCJA MIKROFALOWA



Użyj tej funkcji do szybkiego przyrumieniania wierzchu potraw, przygotowywania lasagne, drobiu, pieczonych ziemniaków oraz produktów opiekanych.

- Dotknij przycisku **Grill + Microwave, 1**.

Na wyświetlaczu **2** pojawi się symbol **3** oznaczający rodzaj funkcji oraz symbol **4, G**, wskazujący jej wariant.

- Dotknij przycisku funkcji **1**, aby wybrać wariant funkcji.

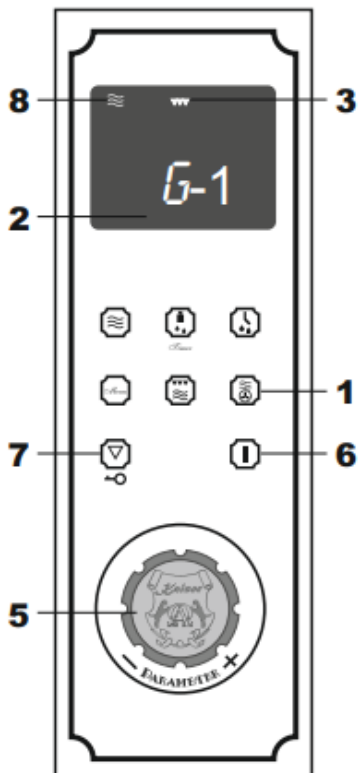
Każde dotknięcie przycisku zmienia wariant funkcji:

G. (100% Grill)

G.1 (dodatkowo świeci się symbol **8**) – **70% Grill + 30% mikrofa**

G.2 (dodatkowo świeci się symbol **8**) – **45% Grill + 55% mikrofa**

- Za pomocą pokrętła sterującego **5** ustaw żądany czas gotowania.



Uwaga! Maksymalny czas, jaki można ustawić, wynosi **60 minut**.

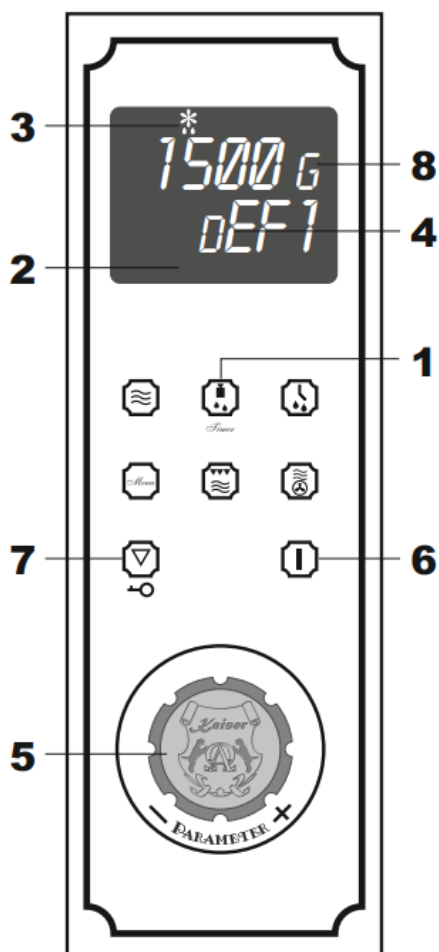
- Dotknij przycisku **6 Start/+30 sekund**, aby uruchomić funkcję.

Urządzenie rozpocznie pracę w trybie **Grill + Mikrofa**.

Aby zatrzymać lub anulować wybraną funkcję:

- Dotknij przycisku **7 Stop/Pauza/Blokada rodzicielska**.

FUNKCJA ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI



Użyj tej funkcji do szybkiego rozmrażania **mięsa, drobiu i ryb**.

- Dotknij przycisku **Defrost by weight, 1**.

Na wyświetlaczu **2** pojawi się symbol **3, DEFROST**, oznaczający rodzaj funkcji, oraz symbol **4, dEF1**, wskazujący jej wariant.

- Za pomocą pokrętki sterującego **5** ustaw wagę produktu w zakresie od **100 g do 1500 g**.

- Dotknij przycisku **Start/+30 sekund, 6**, aby uruchomić funkcję.

Urządzenie rozpocznie **rozmrażanie**.

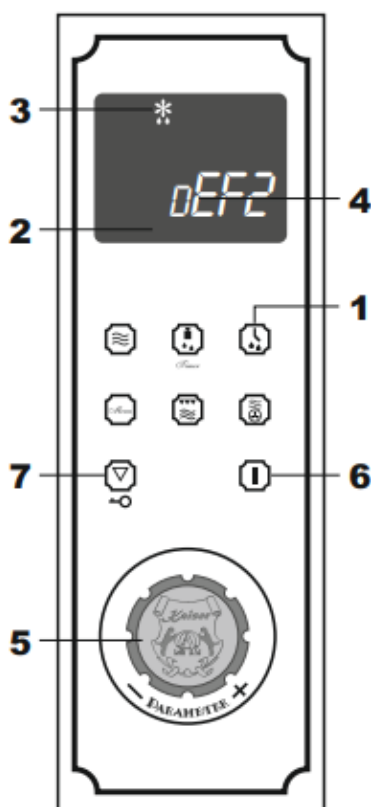
Podczas rozmrażania należy **obrócić produkt**, aby zapewnić równomierne rozmrożenie. W połowie czasu rozmrażania urządzenie **3 razy wyemituje sygnał dźwiękowy**, przypominając o konieczności obrócenia produktu.

- Otwórz drzwiczki i obróć produkt. Następnie zamknij drzwiczki.

- Dotknij przycisku **Start/+30 sekund, 6**, aby kontynuować rozmrażanie.

UWAGA: Rozmrożoną żywność należy spożyć możliwie szybko. Nie zaleca się ponownego umieszczania jej w zamrażarce w celu ponownego zamrożenia.

FUNKCJA ROZMRAŻANIA WEDŁUG CZASU



Użyj tej funkcji do szybkiego rozmrażania **mięsa, drobiu i ryb**.

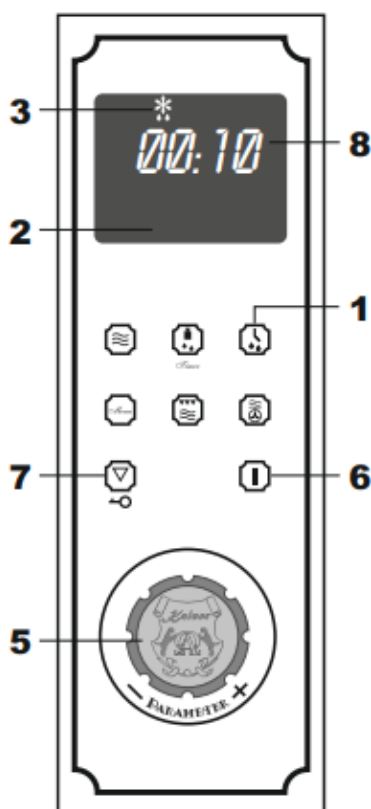
- Dotknij przycisku **Timed Defrost, 1**.

Na wyświetlaczu **2** pojawi się symbol **3, DEFROST**, oznaczający rodzaj funkcji, oraz symbol **4, dEF2**, wskazujący jej wariant.

- Za pomocą pokrętki sterującego **5** ustaw czas rozmrażania w zakresie od **00:10 do 60:00**.

- Dotknij przycisku **Start/+30 sekund, 6**, aby uruchomić funkcję.

Urządzenie rozpocznie **rozmrażanie**.



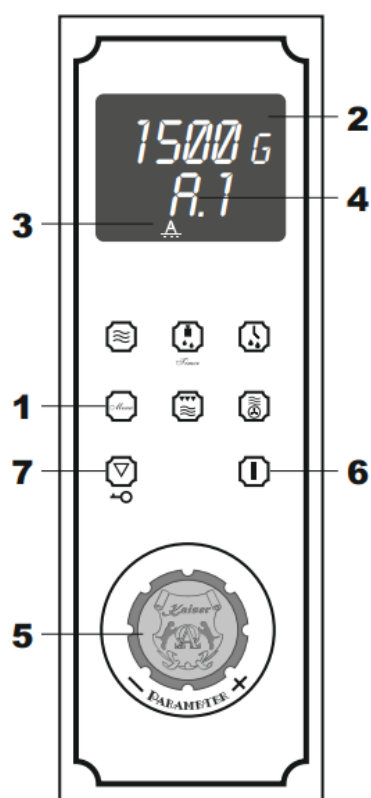
Podczas rozmrażania należy **obrócić produkt**, aby zapewnić równomierne rozmrożenie. W połowie czasu rozmrażania urządzenie **3 razy wyemituje sygnał dźwiękowy**, przypominając o konieczności obrócenia produktu.

- Otwórz drzwiczki i obróć produkt. Następnie zamknij drzwiczki.

- Dotknij przycisku **Start/+30 sekund, 6**, aby kontynuować rozmrażanie.

UWAGA: Rozmrożoną żywność należy spożyć możliwie szybko. Nie zaleca się ponownego umieszczania jej w zamrażarce w celu ponownego zamrożenia.

FUNKCJE SPECJALNE – AUTOMATYCZNE GOTOWANIE



Kuchenka mikrofalowa posiada **8 gotowych, łatwych w użyciu programów automatycznych**.

- Dotknij przycisku funkcji **Auto Cook**, **1**.

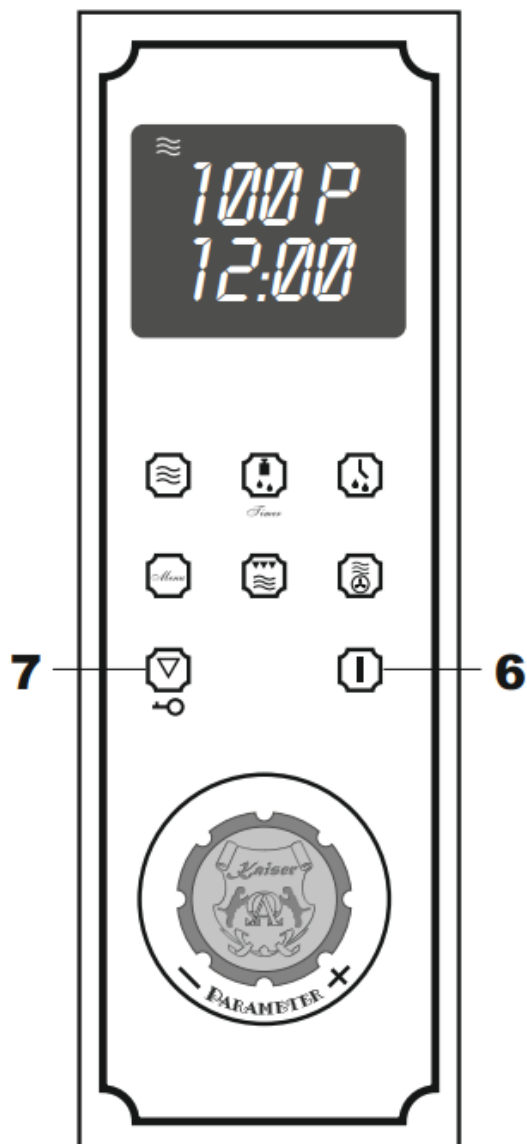
Na wyświetlaczu **2** pojawi się symbol **3, A**.

- Dotknij przycisku **1**, aby wybrać żądany tryb automatycznego gotowania w zakresie od **A.1 do A.8**.

- Za pomocą pokrętki sterującego **5** ustaw wagę produktu.

Poniższa tabela zawiera **opis funkcji oraz odpowiednią wagę produktu**.

	Menu automatyczne	A.1	250 g, 500 g, 750 g	Ziemniaki
		A.2	50 g, 100 g, 150 g	Makaron
		A.3	200 g, 400 g	Pizza
		A.4	100 g	Popcorn
		A.5	200 g, 400 g, 600 g	Warzywa
		A.6	1, 2, 3 filiżanki / 250 ml	Napoje
		A.7	200 g, 400 g, 600 g	Mięso
		A.8	200 g, 400 g, 600 g	Ryby



FUNKCJA +30 SEKUND

Użyj tej funkcji, aby dodać dodatkowy czas gotowania.

- Dotknij przycisku **6 Start / +30 sekund** podczas gotowania.

Funkcja ta nie jest dostępna w trybie Menu automatycznego ani w trybie rozmrażania według wagi.

FUNKCJA STOP/PAUZA

Aby zatrzymać lub anulować wybraną funkcję:

- Dotknij przycisku **7 Stop / Pause / blokada rodzicielska**.

FUNKCJA SZYBKIEGO PODGRZEWANIA

Po umieszczeniu żywności w urządzeniu i zamknięciu drzwiczek można włączyć funkcję szybkiego podgrzewania: funkcję mikrofal, moc 100P przez 30 sekund.

- Dotknij przycisku **6 Start / +30 sekund**.

Aby wydłużyć czas szybkiego podgrzewania:

- Dotknij przycisku **6 Start / +30 sekund** żadaną liczbę razy. Każde naciśnięcie wydłuża czas o 30 sekund.

PRAKTYCZNE PORADY

ROZMRAŻANIE

Do rozmrażania używaj wyłącznie naczyń odpowiednich do kuchenek mikrofalowych (porcelana, szkło, odpowiednie tworzywa sztuczne).

Czas rozmrażania zależy od ilości i grubości żywności. Rozłóż żywność równomiernie w pojemniku.

Rozłóż żywność w piekarniku w miarę możliwości równomiernie. Najgrubsze części ryb lub pałki z kurczaka należy ułożyć skierowane na zewnątrz. Najdelikatniejsze części żywności można chronić kawałkami folii aluminiowej. Ważne: folia aluminiowa nie może stykać się z wnętrzem piekarnika, ponieważ może to spowodować powstanie łuku elektrycznego.

Rozłóż zamrożoną żywność możliwie równomiernie.

Produkty bogate w tłuszcz, takie jak masło, serek śmietankowy i śmietana, nie powinny być całkowicie rozmrażane. Jeśli będą przechowywane w temperaturze pokojowej, będą gotowe do podania w ciągu kilku minut. Jeśli na powierzchni znajdziesz małe kawałki lodu, wymieszaj je przed podaniem.

Chleb należy owinąć w serwetkę, aby nie stał się zbyt suchy.

Odwróć żywność za każdym razem, gdy piekarnik na to pozwala.

Usuń zamrożoną żywność z opakowania i pamiętaj o zdjęciu wszelkich metalowych elementów zamykających. W przypadku pojemników używanych do przechowywania zamrożonej żywności w zamrażarce można je również wykorzystać do podgrzewania i gotowania, ale należy wcześniej zdjąć pokrywkę. We wszystkich pozostałych przypadkach umieść żywność w pojemnikach odpowiednich do stosowania w kuchenie mikrofalowej.

Umieść drób na odwróconym talerzu, aby soki mogły łatwiej spływać z mięsa.

Płyn powstały podczas rozmrażania, szczególnie w przypadku drobiu, należy wylać. W żadnym przypadku nie należy dopuścić do kontaktu tego płynu z inną żywnością.

Pamiętaj, że korzystając z funkcji rozmrażania, należy uwzględnić czas potrzebny na całkowite rozmrożenie produktu.

GOTOWANIE W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ

Podczas gotowania w kuchenie mikrofalowej przestrzegaj poniższych zaleceń: przed podgrzewaniem lub gotowaniem produktów spożywczych ze skórą lub skórką (np. jabłek, pomidorów, ziemniaków, kiełbasek) nakłuj je, aby nie pękały. Pokrój żywność przed rozpoczęciem przygotowywania.

Przed użyciem pojemnika lub naczynia upewnij się, że nadaje się ono do stosowania w kuchenie mikrofalowej.

Podczas gotowania produktów zawierających bardzo mało wilgoci (np. rozmrażanie chleba, przygotowywanie popcornu itp.) odparowanie wody następuje bardzo szybko. W takiej sytuacji piekarnik działa jakby był pusty, a żywność może się przypalić. Piekarnik i pojemnik mogą wówczas ulec uszkodzeniu. Dlatego należy ustawić tylko niezbędny czas gotowania i przez cały czas uważnie obserwować proces gotowania.

Nie można podgrzewać w kuchence mikrofalowej dużych ilości oleju (do smażenia).

Wyjmij gotową żywność z pojemników, w których została dostarczona, ponieważ nie zawsze są one odporne na działanie wysokiej temperatury. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta żywności.

Jeśli masz kilka pojemników, np. filiżanek, ustaw je równomiernie na talerzu obrotowym.

Nie zamykaj plastikowych toreb metalowymi klipsami. Zamiast tego używaj plastikowych zacisków. Nakłuj torebki kilka razy, aby para mogła się łatwo wydostać.

Podczas podgrzewania lub gotowania żywności należy sprawdzić, czy osiągnęła ona temperaturę co najmniej 70°C.

Podczas gotowania na szybie drzwiczek piekarnika może pojawić się para, a szyba może zacząć pokrywać się kroplami wody. Jest to zjawisko normalne i może być bardziej widoczne, jeśli temperatura w pomieszczeniu jest niska. Nie wpływa to na bezpieczne działanie urządzenia. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć wodę powstałą w wyniku kondensacji.

Podczas podgrzewania płynów używaj pojemników z szerokim otworem, aby para mogła łatwo się wydostawać.

Przygotowuj żywność zgodnie z instrukcjami i uwzględniaj czasy gotowania oraz poziomy mocy podane w tabelach.

Pamiętaj, że podane wartości mają charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od wielkości, temperatury początkowej, wilgotności i rodzaju żywności. Zaleca się dostosowanie czasu i poziomu mocy do każdej sytuacji. W zależności od dokładnych właściwości żywności może być konieczne wydłużenie lub skrócenie czasu gotowania albo zwiększenie lub zmniejszenie poziomu mocy.

Im większa ilość żywności, tym dłuższy czas gotowania.

Pamiętaj, że:

- Podwójna ilość = podwójny czas
- Połowa ilości = połowa czasu

Im niższa temperatura żywności, tym dłuższy czas gotowania.

Produkty zawierające dużą ilość płynu podgrzewają się szybciej.

Gotowanie będzie bardziej równomierne, jeśli żywność zostanie równomiernie rozłożona na talerzu obrotowym. Jeśli umieścisz gęste potrawy na zewnętrznej części talerza, a mniej gęste na jego środku, możesz jednocześnie przygotowywać różne rodzaje żywności.

Potrawy przykryte wymagają krótszego czasu gotowania i lepiej zachowują swoje właściwości. Stosowane pokrywki muszą przepuszczać mikrofałe i posiadać niewielkie otwory umożliwiające wydostawanie się pary.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA WARZYW I RYB

Żywność	Waga, g	Dodatkowa ilość płynów, ml
Kalafior / Brokuły / Pieczarki / Kapusta biała / Pieczarki bukietowe	500 / 300 / 250	100 / 50 / 25
Groszek i marchewka / mrożona marchewka	300 / 250	100 / 25
Ziemniaki	250	25
Papryka / Por Papryka / Czosnek por Papryka / Por	250 / 250	25 / 50
Mrożona brukselka	300	50
Kapusta kiszona	250	25
Filety rybne	500	—
Cała ryba	800	—

Moc, W	Czas gotowania, min	Czas odstawienia, min	Wskazówki
800	9-11 / 6-8 / 6-8	2-3 / 2-3 / 2-3	Pokrój na plasterki. Przykryj. Wymieszaj raz. W kostkach lub plasterkach. Przykryj. Wymieszaj 1 raz. Pozostaw do ostygnięcia. Wymieszaj ponownie raz. Zamknij pokrywę. Odwróć 1 raz.
800	7-9 / 8-10	2-3 / 2-3	Pokrój na kawałki lub plasterki. Przykryj. Wymieszaj raz. W kostkach lub plasterkach. Przykryj. Wymieszaj 1 raz. Pozostaw do ostygnięcia. Wymieszaj ponownie raz. Zamknij pokrywę. Odwróć 1 raz.
800	5-7	2-3	Obierz i pokrój na równe kawałki. Przykryj. Wymieszaj raz. Pokrój na równe kawałki. Przykryj. Wymieszaj 1 raz. Pozostaw do ostygnięcia. Wymieszaj ponownie raz. Zamknij pokrywę. Odwróć 1 raz.
800	5-7 / 5-7	2-3	Pokrój na kawałki lub plasterki. Przykryj. Wymieszaj raz. W kostkach lub plasterkach. Przykryj. Wymieszaj 1 raz. Pozostaw do ostygnięcia. Wymieszaj ponownie raz. Zamknij pokrywę. Odwróć 1 raz.
800	6-8	2-3	Przykryj. Wymieszaj raz. Przykryj. Wymieszaj 1 raz. Pozostaw do ostygnięcia. Wymieszaj ponownie raz. Zamknij pokrywę. Odwróć 1 raz.
800	8-10	2-3	Przykryj. Wymieszaj raz. Przykryj. Wymieszaj 1 raz. Pozostaw do ostygnięcia. Wymieszaj ponownie raz. Zamknij pokrywę. Odwróć 1 raz.
600	10-12	3	Gotuj przykryte. Wymieszaj po upływie połowy czasu gotowania. Przykryj do przygotowania. Po upływie połowy czasu wymieszaj. Pozostaw do ostygnięcia. Zamknij pokrywę. Odwróć po upływie połowy czasu.
800 / 400	2-3 / 7-9	2-3	Gotuj przykryte. Wymieszaj po upływie połowy czasu gotowania. Przykryj do przygotowania. Po upływie połowy czasu wymieszaj. Pozostaw do ostygnięcia. Zamknij pokrywę. Odwróć po upływie połowy czasu.

GOTOWANIE Z UŻYCIEM GRILLA

Aby uzyskać dobre rezultaty podczas grillowania, używaj rusztu dostarczonego wraz z piekarnikiem.

Umieść ruszt w taki sposób, aby nie stykał się z metalowymi powierzchniami wnętrza piekarnika, ponieważ w przeciwnym razie może dojść do powstania łuku elektrycznego, który może uszkodzić piekarnik.

Ważne informacje

Podczas pierwszego użycia grilla może pojawić się dym i zapach pochodzący z olejów używanych podczas produkcji piekarnika.

Szyba w drzwiczkach piekarnika bardzo się nagrzewa podczas pracy grilla. **Trzymaj dzieci z dala od urządzenia!**

Podczas pracy grilla ścianki wnętrza piekarnika i ruszt nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Należy używać rękawic kuchennych.

Jeśli grill jest używany przez dłuższy czas, jest normalne, że elementy grzejne mogą się chwilowo wyłączyć z powodu zadziałania termostatu bezpieczeństwa.

Przed grillowaniem lub gotowaniem żywności w pojemnikach należy upewnić się, że używany pojemnik nadaje się do stosowania w kuchence mikrofalowej.

Podczas korzystania z grilla może dojść do rozpryskiwania tłuszczu na elementy grzejne i ich przypalenia. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza żadnej usterki.

Po zakończeniu gotowania należy wyczyścić wnętrze urządzenia i akcesoria, aby pozostałości po gotowaniu nie przywarły do powierzchni.

Żywność	Ilość	Czas, min	Wskazówki
Ryby Ryba Okoń morski Perca Szczupak	800 g	18–24	Posmaruj lekko masłem. Po upływie połowy czasu gotowania obróć i dopraw. Posmaruj nieco masłem. Po upływie połowy czasu gotowania obróć i dopraw.
	6–8 szt.	15–20	Smaruj lekko masłem. Po upływie połowy czasu gotowania obróć i dopraw.
Sardynki, iglice Sardynki, szprotki Sardynki, szprotki Sardele, szprotki	6–8 szt.	22–26	Obróć po upływie połowy czasu gotowania. Po upływie połowy czasu gotowania przebij i odwróć.
	3 szt.	18–20	Obróć po upływie połowy czasu gotowania. Po upływie połowy czasu gotowania przebij.
	400 g	25–30	Posmaruj olejem. Po upływie połowy czasu gotowania obróć. Posmaruj olejem. Po upływie połowy czasu gotowania obróć.
Mięso Kiełbaski Parówki Kiełbasy Mięso	4 szt.	1½–3	Obserwuj opiekane. Odwróć. Obserwuj grillowanie. Odwróć.
	2 szt.	5–10	Obserwuj opiekane. Obserwuj grillowanie.
Mrożone hamburgery Hamburgery, głęboko mrożone Hamburgery mrożone	6–8 szt.	15–20	Smaruj lekko masłem. Po upływie połowy czasu gotowania obróć i dopraw.
Żeberka (ok. 3 cm grubości) Żeberka (ok. 3 cm grubości) Żeberka wieprzowe (ok. 3 cm grubości) Żeberka (ok. 3 cm grubości)	6–8 szt.	22–26	Obróć po upływie połowy czasu gotowania. Po upływie połowy czasu gotowania przebij i odwróć.
	3 szt.	18–20	Obróć po upływie połowy czasu gotowania. Po upływie połowy czasu gotowania przebij.
	400 g	25–30	Posmaruj olejem. Po upływie połowy czasu gotowania obróć. Posmaruj olejem. Po upływie połowy czasu gotowania obróć.
Inne Tosty Tosty opiekane Tosty Grzanki	4 szt.	1½–3	Obserwuj opiekane. Odwróć. Obserwuj grillowanie. Odwróć.
	2 szt.	5–10	Obserwuj opiekane. Obserwuj grillowanie.
Kanapki zapiekane Kanapki opiekane Kanapki grillowane Sandwicze zapiekane	4 szt.	1½–3	Obserwuj opiekane. Odwróć. Obserwuj grillowanie. Odwróć.
	2 szt.	5–10	Obserwuj opiekane. Obserwuj grillowanie.

Rozgrzej grill przez 2 minuty. Jeśli nie podano inaczej, używaj rusztu. Umieść ruszt na misce, aby tłuszcz i woda mogły spływać.

Podane czasy mają charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od składu i ilości żywności, a także od oczekiwanego stopnia przygotowania.

Ryby i mięso będą smaczniejsze, jeśli przed grillowaniem posmarujesz je olejem roślinnym, przyprawisz i pozostawisz do marynowania na kilka godzin. Sól należy dodawać dopiero po grillowaniu.

Kiełbaski nie pękną podczas grillowania, jeśli przed rozpoczęciem grillowania nakłujesz je widelcem.

Po upływie połowy czasu grillowania sprawdź stopień przygotowania potrawy i w razie potrzeby obróć ją.

Grill jest szczególnie odpowiedni do przygotowywania porcji mięsa i ryb. Cienkie kawałki mięsa wystarczy obrócić raz, natomiast grubsze kawałki należy obracać kilkakrotnie.

FUNKCJA MIKROFALE + GRILL

Funkcja ta jest idealna do szybkiego gotowania, a jednocześnie do przyrumieniania potraw. Można również grillować i gotować potrawy pokryte serem. Mikrofales i grill działają jednocześnie. Mikrofales gotują, a grill opieka.

Przed użyciem naczynia w kuchence mikrofalowej upewnij się, że nadaje się ono do stosowania w kuchence mikrofalowej. Używaj wyłącznie naczyń i pojemników odpowiednich do kuchenek mikrofalowych.

Naczynie używane w funkcji łączonej musi być odpowiednie zarówno do kuchenki mikrofalowej, jak i grilla.

Pamiętaj, że podane wartości mają charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od stanu początkowego, temperatury, wilgotności i rodzaju żywności.

Jeśli czas jest niewystarczający, aby odpowiednio przyrumienić potrawę, umieść ją pod grillem na dodatkowe 5 lub 10 minut.

Przestrzegaj podanych czasów odstawienia i pamiętaj o obracaniu kawałków mięsa.

Jeśli nie podano inaczej, podczas gotowania używaj talerza obrotowego.

Wartości podane w tabelach obowiązują, gdy wewnątrz piekarnika jest zimne (nie ma potrzeby wcześniejszego nagrzewania piekarnika).

NACZYNIA

Funkcja mikrofal

Podczas korzystania z tej funkcji należy pamiętać, że mikrofałe są odbijane przez powierzchnie metalowe. Szkło, porcelana, tworzywa sztuczne i papier przepuszczają mikrofałe.

Z tego powodu metalowych garnków ani naczyń z metalowymi elementami lub ozdobami nie wolno używać w kuchence mikrofalowej. Nie wolno również używać naczyń szklanych ani ceramicznych z metalowymi zdobieniami lub zawierających metal (np. ołowiu).

Idealnymi materiałami do stosowania w kuchenkach mikrofalowych są szkło, żaroodporna porcelana lub ceramika oraz tworzywa sztuczne odporne na wysoką temperaturę. Bardzo cienkiego szkła lub porcelany należy używać wyłącznie przez krótki czas (np. do podgrzewania).

Gorąca żywność przekazuje ciepło do naczyń, które mogą stać się bardzo gorące. Dlatego zawsze używaj rękawic kuchennych!

Test naczynia

Umieść przedmiot, który chcesz użyć, w kuchence mikrofalowej na 20 sekund przy maksymalnej mocy mikrofal. Po upływie tego czasu, jeśli jest zimny lub tylko lekko ciepły, nadaje się do użycia. Jeśli mocno się nagrzewa lub powoduje iskrzenie elektryczne, nie nadaje się do stosowania w kuchence mikrofalowej.

Funkcja Mikrofałe + Grill

W przypadku funkcji **Mikrofałe + Grill** używane naczynie musi nadawać się zarówno do stosowania w kuchence mikrofalowej, jak i do grillowania.

Pojemniki i folia aluminiowa

Gotową żywność w pojemnikach aluminiowych lub folię aluminiową można umieszczać w kuchence mikrofalowej, pod warunkiem przestrzegania poniższych zaleceń:

- należy przestrzegać zaleceń producenta podanych na opakowaniu,
- pojemniki aluminiowe nie mogą mieć wysokości większej niż 3 cm ani stykać się ze ściankami wnęki piekarnika (minimalna odległość 3 cm). Należy usunąć wszelkie aluminiowe pokrywki lub wieczka,
- umieść pojemnik aluminiowy bezpośrednio na talerzu obrotowym. W przypadku korzystania z rusztu należy umieścić pojemnik na talerzu. **Nigdy nie umieszczaj pojemnika bezpośrednio na ruszcie!**
- czas gotowania jest dłuższy, ponieważ mikrofałe docierają do żywności wyłącznie od góry. Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości, najlepiej używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchence mikrofalowej,
- folia aluminiowa może być używana do odbijania mikrofal podczas procesu rozmrażania. Delikatne produkty spożywcze, takie jak drób lub mięso mielone, można chronić przed nadmiernym nagrzewaniem, przykrywając je folią.

WAŻNE! Folia aluminiowa nie może stykać się ze ściankami wnętrza piekarnika, ponieważ może to spowodować powstanie łuku elektrycznego.

Pokrywki

Zalecamy stosowanie szklanych lub plastikowych pokrywek albo folii spożywczej, ponieważ:

- ograniczają nadmierne odparowywanie (szczególnie podczas bardzo długiego gotowania),
- skracają czas gotowania,
- zapobiegają wysychaniu żywności,
- pozwalają zachować aromat.

Pokrywka powinna posiadać otwory lub szczeliny, aby nie dochodziło do powstawania ciśnienia. Plastikowe torebki również należy otwierać. Butelki do karmienia niemowląt i słoiczki z żywnością dla niemowląt oraz podobne pojemniki można podgrzewać wyłącznie bez pokrywek lub zamknięć, ponieważ w przeciwnym razie mogą pęknąć.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

CZYSZCZENIE

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnij się, że wtyczka nie znajduje się w gniazdku.

Po użyciu urządzenia należy pozostawić je do ostygnięcia. Nie czyść urządzenia ściernymi środkami czyszczącymi, szorstkimi gąbkami ani ostrymi przedmiotami, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię.

Powierzchnia zewnętrzna:

Zwykle wystarczy wyczyścić piekarnik wilgotną ściereczką. Jeśli jest bardzo zabrudzony, dodaj kilka kropli płynu do mycia naczyń do wody. Następnie wytrzyj piekarnik suchą ściereczką. Upewnij się, że woda nie przedostaje się do otworów wentylacyjnych kuchenki mikrofalowej.

Natychmiast usuwaj ślady kamienia, tłuszczu, skrobi lub białka. Pod tymi zabrudzeniami może wystąpić korozja. Nie dopuść do przedostania się wody do wnętrza piekarnika.

Wnętrze:

Po każdym użyciu wyczyść wewnętrzne ścianki wilgotną ściereczką. Upewnij się, że woda nie przedostaje się do otworów wentylacyjnych kuchenki mikrofalowej.

Jeśli od ostatniego czyszczenia wnętrza kuchenki mikrofalowej minęło trochę czasu, umieść szklankę wody w środku i uruchom kuchenkę mikrofalową z maksymalną mocą na 4 minuty. Uwolniona para zmiękczy zabrudzenia, które będzie można łatwo usunąć miękką ściereczką.

Nie używaj do czyszczenia piekarnika substancji kwaśnych ani alkalicznych (soku z cytryny, octu, soli itp.).

Urządzenia nie należy czyścić za pomocą urządzeń do czyszczenia parą. Para może przedostać się do elementów znajdujących się pod napięciem i spowodować zwarcie. Mocno zabrudzone powierzchnie ze stali nierdzewnej należy czyścić za pomocą nieściernego środka czyszczącego. Następnie spłucz je wodą i dokładnie osusz. Nieprzyjemne zapachy (np. po gotowaniu ryb) można łatwo usunąć. Dodaj kilka kropli soku z cytryny do filiżanki z wodą. Umieść łyżkę kawy w filiżance, aby zapobiec wrzeniu wody. Podgrzewaj wodę przez 2–3 minuty przy maksymalnej mocy.

Akcesoria

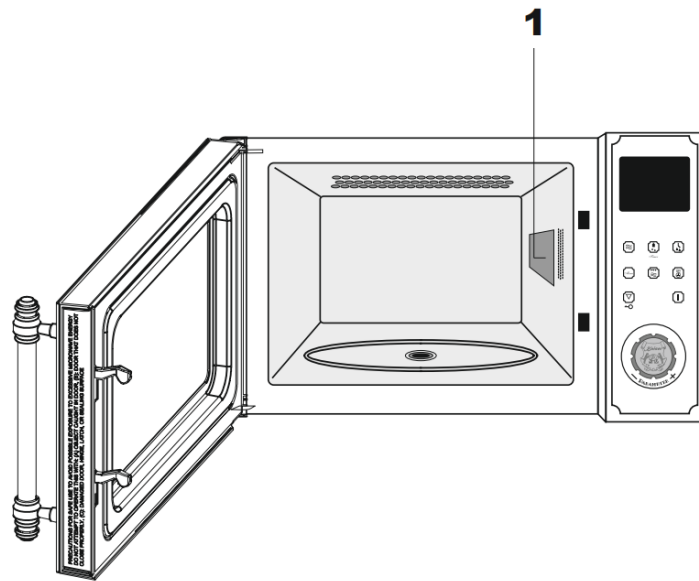
Po każdym użyciu wyczyść akcesoria. Jeśli są bardzo zabrudzone, najpierw namocz je, a następnie użyj szczotki i gąbki. Akcesoria można myć w zmywarce. Upewnij się, że talerz obrotowy i jego podstawa są zawsze czyste.

Drzwiczki, zawiasy drzwiczek i front urządzenia

Elementy te muszą być zawsze czyste, szczególnie powierzchnie styku pomiędzy drzwiczkami a frontem urządzenia, aby nie dochodziło do nieszczelności.

Do czyszczenia używaj neutralnego detergentu i letniej wody. Osusz miękką ściereczką.

Ostona mikowa



Zawsze utrzymuj osłonę mikową **1** w czystości. Pozostałości żywności znajdujące się na osłonie mogą ją odkształcić lub spowodować iskrzenie, jeśli ulegną zapaleniu. Osłonę należy regularnie czyścić, jednak nie wolno używać ściernych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów. Nie należy zdejmować osłony, aby uniknąć ryzyka.

PRZEGLĄD OKRESOWY

Oprócz bieżącej konserwacji użytkownik jest zobowiązany do wykonania następujących czynności:

- okresowego sprawdzania i konserwacji elementów i podzespołów piekarnika,
- zlecenia kontroli piekarnika przez serwis po upływie okresu gwarancji, raz na dwa lata,
- usuwania stwierdzonych usterek.

Uwaga! Wszystkie czynności związane z instalacją i konserwacją wymienione powyżej, a także naprawy, muszą być wykonywane przez autoryzowanego instalatora.

WAŻNE!!! Użytkownik jest odpowiedzialny za utrzymanie urządzenia w stanie umożliwiającym bezpieczną i profesjonalną eksploatację. Jeżeli serwis zostanie wezwany z powodu błędu wynikającego z nieprawidłowej obsługi urządzenia, wizyta może być odpłatna również w okresie gwarancyjnym.

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji nie są objęte gwarancją.

CO ZROBIĆ, JEŚLI?

Nie ma potrzeby kontaktowania się z serwisem technicznym w celu rozwiązania następujących problemów.

Nic się nie dzieje po naciśnięciu przycisków.

Sprawdź:

- czy **blokada rodzicielska** jest aktywna.

Piekarnik nie działa.

Sprawdź:

- czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do gniazdka,
- czy zasilanie piekarnika jest włączone,
- czy drzwiczki są całkowicie zamknięte. Drzwiczki powinny zamknąć się z charakterystycznym kliknięciem,
- czy pomiędzy drzwiczkami a frontem wnęki piekarnika nie znajdują się ciała obce.

Podczas pracy piekarnika słychać nietypowe dźwięki.

Sprawdź:

- czy wewnątrz piekarnika nie występuje iskrzenie elektryczne spowodowane przez metalowe przedmioty,
- czy naczynia nie dotykają ścianek piekarnika,
- czy wewnątrz piekarnika nie znajdują się luźne sztuczce lub przybory kuchenne.

Żywność nie podgrzewa się lub podgrzewa się bardzo wolno.

Sprawdź:

- czy przypadkowo użyto metalowego naczynia,
- czy wybrano prawidłowy czas pracy i poziom mocy,
- czy ilość żywności umieszczona w piekarniku jest większa lub zimniejsza niż zwykle.

Żywność jest zbyt gorąca, wysuszona lub przypalona.

Sprawdź:

- czy wybrano prawidłowy czas pracy i poziom mocy.

Piekarnik włącza się, ale oświetlenie wnętrza nie działa.

Jeśli wszystkie funkcje działają prawidłowo, prawdopodobnie przepaliła się żarówka. Możesz nadal korzystać z piekarnika.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Dokumentacja dostarczona wraz z piekarnikiem została wydrukowana na papierze bielonym bez użycia chloru lub na papierze pochodzącym z recyklingu, aby ograniczyć wpływ na środowisko.

Opakowanie zostało również zaprojektowane z myślą o ograniczeniu wpływu na środowisko. Materiały opakowaniowe są ekologiczne i mogą być ponownie wykorzystane lub poddane recyklingowi.

Dzięki recyklingowi opakowania można zaoszczędzić surowce, a także zmniejszyć ilość odpadów domowych i przemysłowych.

Utylizacja opakowania

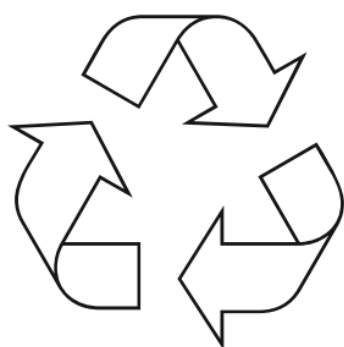
Opakowanie urządzenia należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Recykling pozwala oszczędzać zasoby i ograniczać ilość odpadów.

Utylizacja starych urządzeń

Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Należy przekazać go do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prawidłowa utylizacja produktu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby wystąpić w przypadku niewłaściwego postępowania z odpadami tego produktu.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje dotyczące recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem, firmą zajmującą się odbiorem odpadów komunalnych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.



WARUNKI GWARANCJI NA URZĄDZENIA GOSPODARSTWA DOMOWEGO

1. Gwarancja na uszkodzoną część obowiązuje przez pełny okres 24 miesięcy od dnia zakupu.
2. Producent pokrywa koszty serwisowania wyłącznie w przypadku wady producenta, w tym między innymi: niewłaściwej konstrukcji, wadliwego montażu przez technika oraz wad materiałowych.
3. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów używanych do celów: niekomercyjnych, osobistych, rodzinnych, mieszkaniowych lub domowych. W przypadku użytkowania urządzenia w innych celach gwarancja obowiązuje wyłącznie przez 4 miesiące od daty zakupu produktu.
4. Naprawy objęte niniejszą gwarancją są całkowicie bezpłatne, w tym koszty robocizny i materiałów. Koszty transportu ustala właściwe centrum serwisowe Kaiser.
5. Wszelkie pytania lub wątpliwości dotyczące jakości produktu będą rozpatrywane dopiero po sprawdzeniu produktu przez nasz serwis. Wnioski będą wyciągane wyłącznie na podstawie protokołu serwisowego.
6. Produkt zostanie wymieniony w okresie gwarancyjnym, jeżeli ekspert serwisowy stwierdzi, że produktu nie można naprawić lub że w okresie gwarancyjnym ta sama część produktu wymagała wymiany łącznie trzy razy.
7. W przypadku nieuzasadnionych lub niepotrzebnych zgłoszeń do serwisu klient ponosi zwyczajowe koszty dojazdu i transportu związane z obsługą serwisową. Przed skontaktowaniem się z naszym serwisem należy sprawdzić, czy problem wynika z rzeczywistej wady produktu, czy z nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy poświęcić czas na przekazanie informacji serwisowi.
8. Instalacja urządzenia powinna być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowane osoby posiadające odpowiednie uprawnienia. W przeciwnym razie gwarancja nie będzie obowiązywać.
9. Tylko dystrybutor sprzedający produkty ma prawo wymienić wadliwy produkt na nowy.
10. Odpowiedzialność wynikająca z niniejszej gwarancji jest ograniczona do powyższych zobowiązań, chyba że przepisy prawa stanowią inaczej.

GWARANCJA TRACI WAŻNOŚĆ, JEŚLI:

1. Nasze produkty zostaną uszkodzone lub wystąpi w nich jakakolwiek wada wskutek uszkodzeń transportowych, nieprawidłowej instalacji wykonanej przez osoby inne niż przeszkoleni technicy Kaiser, niewłaściwej pielęgnacji produktów, podłączenia do niewłaściwego źródła zasilania, użycia niezalecanych środków czyszczących lub detergentów. Gwarancja nie obejmuje również przypadków nieprzestrzegania instrukcji dotyczących prawidłowego użytkowania ani sytuacji, gdy produkt został naprawiony lub zmodyfikowany przez klienta, a także gdy numer seryjny został zmieniony lub usunięty.
2. Produkty serwisowane przez nieautoryzowaną firmę serwisową nie są objęte gwarancją.
3. Awarie produktu spowodowane przyczynami niezależnymi od producenta, takimi jak wahania napięcia zasilającego, zdarzenia zewnętrzne, klęski żywiołowe, pożar, owady lub dzikie zwierzęta, nie są objęte warunkami gwarancji.
4. Szyba lub powierzchnia ceramiczna pęknie lub ulegnie uszkodzeniu po instalacji. W takim przypadku odpowiedzialność ponosi klient.
5. Wszelkie uszkodzenia, zarysowania, pęknięcia i zewnętrzne uszkodzenia mechaniczne powstały podczas użytkowania urządzenia przez klienta.
6. Uszkodzenie części jest spowodowane normalnym zużyciem i dotyczy takich elementów jak żarówki, filtry itp.

7. Inne czynniki zewnętrzne powodujące uszkodzenia, takie jak ustawienie urządzeń w niewłaściwy sposób lub stosowanie nieodpowiednich środków czyszczących.
8. Wszelkie inne uszkodzenia spowodowane błędem użytkownika, które nie są związane z wadami powstałymi z winy producenta, nie są objęte warunkami gwarancji.

Urządzenia nieuziemione mogą być niebezpieczne.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej instalacji, obsługi, zastosowania lub konserwacji.

KARTA GWARANCYJNA

Dziękujemy za zakup urządzenia gospodarstwa domowego marki Kaiser.
Prosimy o dokładne zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Gwarancja jest ważna wyłącznie po okazaniu prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej!

Prosimy o dokładne sprawdzenie kompletności produktu oraz braku uszkodzeń mechanicznych. Po sprzedaży roszczenia dotyczące wyglądu zewnętrznego nie będą uwzględniane. Wszelkie uszkodzenia powstałe w transporcie należy zgłosić sprzedawcy lub firmie transportowej. Roszczenia dotyczące niekompletności nie będą uwzględniane po upływie 14 dni od daty zakupu.

**Karta gwarancyjna jest ważna tylko w przypadku poprawnego i czytelnego wypełnienia wszystkich punktów!
Wszelkie poprawki i skreślenia czynią kartę gwarancyjną nieważną!**

Okres gwarancji na urządzenie wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży.

Jeśli urządzenie jest używane w celach komercyjnych lub półkomercyjnych, okres gwarancji wynosi 12 miesięcy.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy i pomyłki w druku oraz zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w konstrukcji lub wykonaniu swoich produktów, o ile zmiany te nie wpływają negatywnie na ich jakość i właściwości, bez wcześniejszego powiadomienia.



OLAN-Haushaltsgeräte • Berlin • Germany
www.kaiser-olan.de

Polska
kaiseragd.pl

