

KUCHENKA MIKROFALOWA

MODEL: 775412



Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający

2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

2.1. Zapobieganie narażeniu na promieniowanie mikrofalowe

Nie przestrzeganie wymienionych poniżej zaleceń dotyczących zachowania warunków bezpieczeństwa może skutkować wystawieniem użytkownika na działanie szkodliwego promieniowania mikrofalowego:

- a. pod żadnym pozorem nie należy uruchamiać kuchenki mikrofalowej, gdy drzwi urządzenia są otwarte; ponadto zabrania się wykonywania przeróbek otworów na bolce zatraskowe, jak również wtykania jakichkolwiek obiektów do ww. otworów
- b. nie należy umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy drzwiami kuchenki a frontową stroną kuchenki, jak również nie należy dopuszczać do zalegania resztek produktów lub pozostałości po środkach czyszczących na powłokach uszczelniających; należy się upewnić, że drzwi i powłoki uszczelniające drzwi są czyste, wycierając je po każdorazowym użyciu urządzenia za pomocą wilgotnej szmatki a następnie wycierając wymienione ww. elementy do sucha
- c. zabronione jest użytkowanie kuchenki mikrofalowej jeżeli stwierdzona została jakakolwiek usterka do momentu jej usunięcia przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny); szczególnie istotne jest, aby drzwi urządzenia zamykały się prawidłowo oraz, aby:
 - drzwi
 - uszczelka, powłoka uszczelniająca
 - zawiasy drzwi

nie wykazywały najdrobniejszych oznak uszkodzenia.

- d. wszelkie prace związane z regulacją oraz naprawą urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.

2.2. Środki bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki mikrofalowej należy się upewnić, iż poniżej zamieszczone środki bezpieczeństwa zostały wzięte pod uwagę.

UWAGA: Zabronione jest użytkowanie kuchenki mikrofalowej, jeżeli stwierdzona została usterka drzwi lub/ oraz uszczelki drzwi zostały uszkodzone, do momentu usunięcia powyższych awarii przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

UWAGA: Samodzielne wykonywanie jakichkolwiek czynności związanych ze zdjęciem pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym jest niebezpieczne dla zdrowia lub/ oraz życia użytkownika. Czynności, o których mowa mogą zostać przeprowadzone wyłącznie przez serwis techniczny.

UWAGA: Niedozwolone jest umieszczanie w komorze urządzenia produktów płynnych oraz stałych zamkniętych próżniowo, ponieważ pojemniki mogą wybuchnąć.

UWAGA: Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może wywołać opóźniony, gwałtowny proces wrzenia. Dlatego też pojemnik z napojem zawsze należy pozostawić wewnątrz komory urządzenia na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu kuchenki mikrofalowej w celu wyrównania temperatur.

W razie potrzeby napoje należy mieszać w trakcie trwania procesu oraz zawsze po zakończeniu procesu.

W przypadku poparzenia użytkownika należy wykonać poniższe czynności (pierwsza pomoc medyczna). Oparzoną część ciała należy zanurzyć w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut a następnie opatrzyć czystym i suchym opatrunkiem. Pod żadnym pozorem nie należy pokrywać oparzonej części ciała kremem, olejkami czy też balsamem.

UWAGA: Zawartości butelek do karmienia niemowląt oraz słoiczków z pożywieniem dla dzieci należy wymieszać oraz wstrząsnąć po zakończeniu podgrzewania. Przed podaniem produktu dziecku należy koniecznie sprawdzić temperaturę pokarmu.

Należy używać wyłącznie sprzętu kuchennego przeznaczonego do wykorzystania w kuchence mikrofalowej. Niedozwolone jest wkładanie do wnętrza komory kuchenki elementów zastawy ze srebrnymi lub złotymi elementami oraz metalowych pojemników.

Powód: możliwość przeskakiwania iskry elektrycznej.

Podczas podgrzewania lub rozmrażania produktów w kuchence mikrofalowej w plastikowych oraz papierowych opakowaniach należy zwracać na nie szczególną uwagę, ponieważ mogą się one zapalić. Przed włożeniem torebek plastikowych oraz/ lub papierowych należy zdjąć z nich druciki zabezpieczające.

Niedozwolone jest suszenie ubrań lub papieru za pomocą kuchenki mikrofalowej.

Małe porcje produktów wymagają krótszego czasu podgrzewania. W przeciwnym przypadku może dojść do przegrzania i zapalenia się produktu a w rezultacie urządzenia.

W przypadku wydobywania się dymu z urządzenia należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od źródła zasilania prądem elektrycznym a drzwi urządzenia pozostawić zamknięte w celu zduszenia ognia.

Pojemnika nie należy wypełniać po brzegi. Pojemnik powinien być węższy na dole a rozszerzać się ku górze, gdyż stanowi to swego rodzaju ochronę przed wykipieniem produktów płynnych. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować w wyniku przegrzania.

Niedozwolone jest podgrzewanie butelek dla niemowląt z nałożonym smoczkiem, gdyż mogą one eksplodować w wyniku przegrzania.

Niedozwolone jest gotowanie jajek w kuchence mikrofalowej, gdyż mogą one eksplodować nawet po wyłączeniu urządzenia.

Niedozwolone jest również podgrzewanie słoików, butelek oraz innych pojemników zamkniętych hermetycznie lub próżniowo, ponieważ mogą one eksplodować.

Kuchenkę mikrofalową należy regularnie czyścić i usuwać z wnętrza komory resztki produktów.

W przeciwnym wypadku powierzchnia urządzenia utraci swoje właściwości, jej stan się pogorszy, co ma bezpośredni wpływ na czas użytkowania urządzenia oraz może prowadzić do wystąpienia sytuacji niebezpiecznych dla zdrowia użytkowników oraz funkcjonowania urządzenia.

Niedozwolone jest mycie urządzenia pod bieżącą wodą.

Nie należy zakrywać otworów wentylacyjnych za pomocą papieru lub szmatek, ponieważ mogą się one zapalić. Urządzenie ulegnie przegrzaniu i wyłączy się wówczas automatycznie a ponowne jego włączenie możliwe będzie dopiero, gdy ostygnie.

Podczas wyjmowania produktów z komory urządzenia należy używać rękawic ochronnych w celu uniknięcia poparzeń.

Nie należy zanurzać przewodu zasilającego w wodzie ani też podłączać go do wilgotnego gniazdka oraz należy go trzymać z daleka od źródeł ciepła.

Urządzenia nie należy włączać, gdy przewód zasilający lub gniazdko zostały uszkodzone.

W trakcie otwierania drzwi urządzenia należy stać od niego w odległości wyprostowanego ramienia, ponieważ uwalniana para wodna może spowodować poparzenia,

Podczas pracy urządzenia można usłyszeć trzaski, szczególnie podczas rozmrażania produktów. Spowodowane jest to zmianami w mocy zasilania elektrycznego.

Niedozwolone jest uruchomienie urządzenia, gdy jego komora jest pusta. W takiej sytuacji zasilanie elektryczne zostanie automatycznie odcięte a ponowne włączenie urządzenia będzie możliwe po około 30 minutach.

Zaleca się trzymanie szklanki wody wewnątrz komory urządzenia, ponieważ woda zaabsorbuje promieniowanie mikrofalowe w razie przypadkowego uruchomienia urządzenia.

Bardzo ważne:

Pod żadnym pozorem dzieci nie powinny bawić się kuchenką mikrofalową ani też pozostawać bez opieki dorosłych w pobliżu w/w. urządzenia. Rzeczy, którymi interesują się dzieci, nie należy przechowywać obok kuchenki.

Urządzenia nie powinny obsługiwać osoby z obniżoną sprawnością ruchową, umysłową lub/oraz czuciową jak również osoby nie posiadające wystarczającej wiedzy oraz doświadczenia w zakresie użytkowania kuchenki mikrofalowej. Osoby niedoświadczone mogą natomiast obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub po odbyciu odpowiedniego szkolenia.

Dzieci pozostające w pobliżu urządzenia muszą bezwzględnie znajdować się pod opieką dorosłych.


3. DANE TECHNICZNE

Model	775411
Źródło zasilania	230~50Hz
Zużycie prądu	1600W, 7A
Moc znamionowa	230V: 1050W (IEC-705) (4 poziomy mocy włącznie z rozmrażaniem)
Częstotliwość	2450 MHz
Metoda chłodzenia	Wentylator
Wymiary zewnętrzne (W x H x D)	517x297x412 mm
Wymiary komory urządzenia (W x H x D)	336x225x349 mm
Pojemność	26 l
Waga netto	17,5 kg
Waga brutto	19,0 kg

4. KRÓTKI PRZEGLĄD FUNKCJI

4.1. Funkcje umożliwiające podgrzanie produktów:




1. Produkt należy umieścić w komorze urządzenia a następnie ustawić pożądaną poziom mocy poprzez jedno- lub kilkukrotne naciśnięcie przycisku poziomu mocy. ()





2. Należy wybrać pożądaną czas obróbki termicznej produktu poprzez naciśnięcie przycisku oznaczonego odpowiednią cyfrą (maksymalny czas: 30 minut).




3. Należy uruchomić urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku Start. ( + 30s) Obróbka termiczna produktu zostanie rozpoczęta. Urządzenie oznajmi sygnałem dźwiękowym (powtórzonym cztery razy) zakończenie procesu.

4.2. Funkcje umożliwiające rozmrażanie produktów:


- 

1. Zamrożony produkt należy umieścić w komorze urządzenia a następnie nacisnąć przycisk rozmrażania (**)
- 

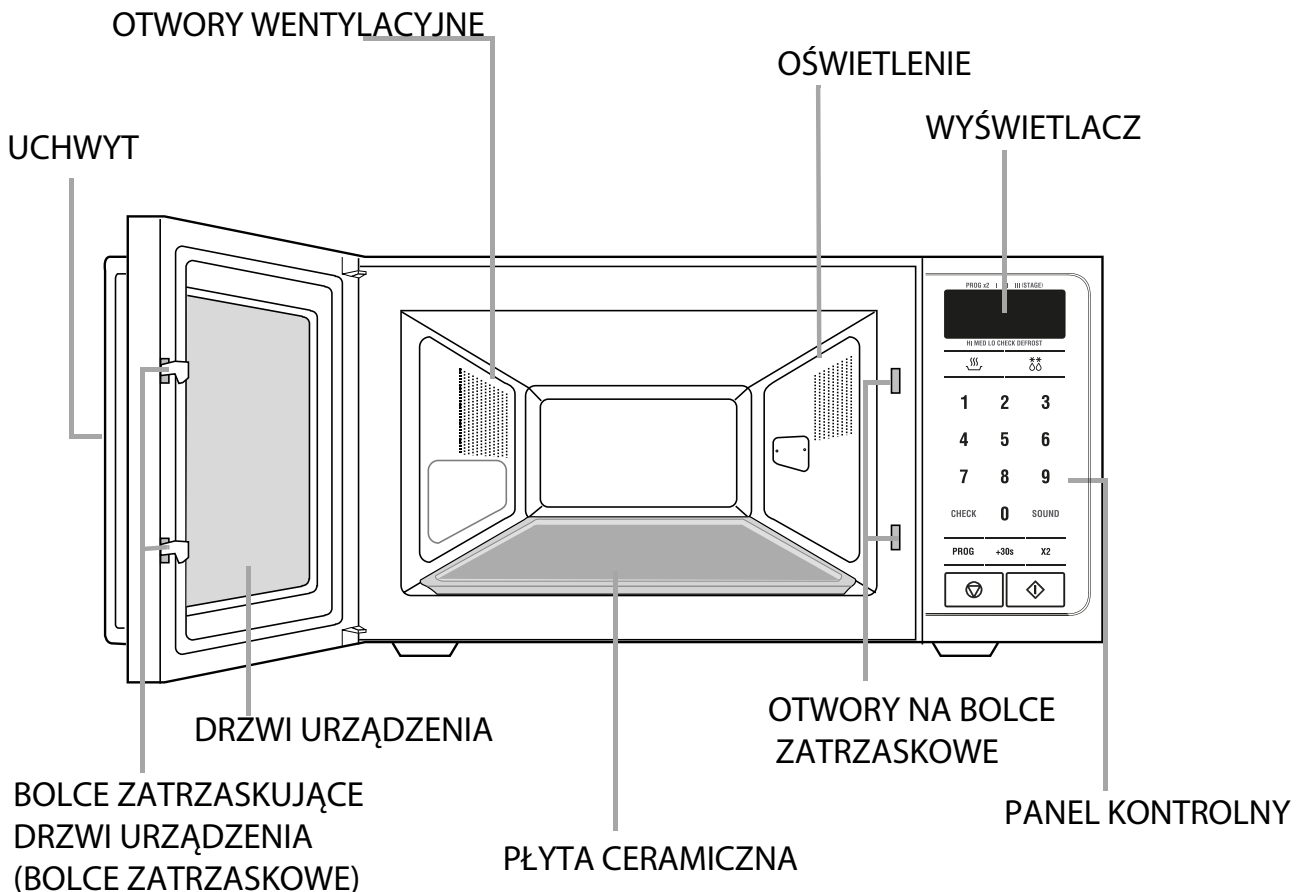
2. Należy wybrać pożądany czas rozmrażania produktu poprzez naciśnięcie przycisku oznaczonego odpowiednią cyfrą (maksymalny czas: 30 minut).
- 

3. Należy uruchomić urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku Start. (◀ + 30s) Rozmrażanie produktu zostanie rozpoczęte. Urządzenie oznajmi alarmem (powtórzonym cztery razy sygnałem dźwiękowy) zakończenie procesu.

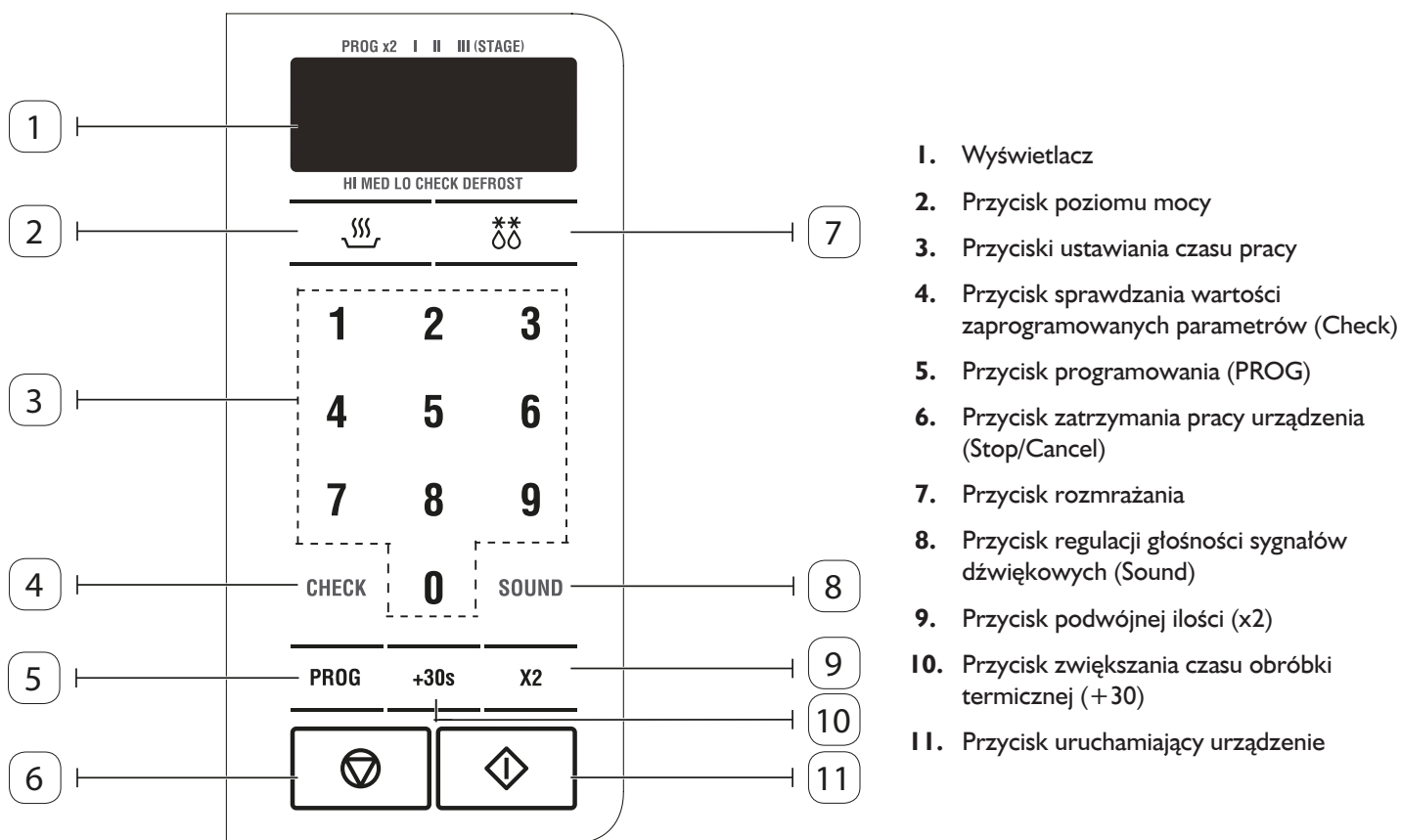
4.3. Funkcje umożliwiające zwiększenie czasu trwania obróbki termicznej:

- 
- Produkt należy postawić w komorze urządzenia a następnie nacisnąć przycisk (◀ + 30s) jednokrotnie w celu zwiększenia czasu obróbki produktu o kolejne 30 sekund.

5. BUDOWA URZĄDZENIA ORAZ WYŚWIETLACZA



6. PANEL KONTROLNY



7. INSTALACJA URZĄDZENIA

Dla bezpieczeństwa użytkowników urządzenie należy podłączyć do uziemionego gniazdzka parametrach: 230V, 50 Hz.

W celu zainstalowania urządzenia należy postępować zgodnie z zamieszczonymi poniżej wskazówkami:

- urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej oraz wypoziomowanej powierzchni; w celu zapewnienia prawidłowej wentylacji należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni po bokach i z tyłu urządzenia oraz co najmniej 20 cm od góry urządzenia
- nie należy zakrywać otworów wentylacyjnych, ponieważ urządzenie ulegnie przegrzaniu i wyłączy się wówczas automatycznie a ponowne jego włączenie możliwe będzie dopiero, gdy ostygnie
- należy usunąć folię zabezpieczającą (lub inne formy zabezpieczenia) z wnętrza komory urządzenia
- należy podłączyć urządzenie poprzez włożenie trzystykowej wtyczki w gniazdko wyposażone w uziemienie; w przypadku, gdy przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu należy go wymienić (kontakt z serwisem technicznym).

7.1. Zalecenia

Urządzenia nie należy instalować w wilgotnym lub gorącym środowisku (np.: koło pieca gastronomicznego, frytownic itd.).

Należy przestrzegać wymagań urządzenia dotyczących parametrów zasilania prądem elektrycznym. W przypadku konieczności wykorzystania przedłużacza należy się upewnić, że odpowiada on standardom wtyczki kuchenki mikrofalowej.

Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy dokładnie wytrzeć wilgotną szmatką wnętrze komory oraz uszczelki zamieszczone w drzwiach urządzenia.

8. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

I. Urządzenie oraz wyświetlacz nie działają:

- należy poprawnie podłączyć wtyczkę do gniazdzka wyposażonego w uziemienie
- jeżeli gniazdko jest kontrolowane przez włącznik zainstalowany na ścianie należy się upewnić, że jest on ustawiony w pozycji „włączony”


- należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i umieścić ją tam ponownie po 10 sekundach
 - należy zresetować wyłącznik różnicowo-prądowy lub wymienić przepalony bezpiecznik
 - należy podłączyć inne urządzenie do gniazdka; jeżeli inne urządzenie również nie będzie się włączać należy zadzwonić do elektryka
 - należy podłączyć urządzenie do innego gniazdka.
2. Wyświetlacz działa, ale kuchenka nie pobiera mocy:
 - należy się upewnić, że drzwi zostały bezpiecznie zamknięte
 - należy sprawdzić, czy jakiegokolwiek element (np.: folia) nie utknęły w uszczelce zamieszczonej w drzwiach urządzenia
 - należy sprawdzić, czy drzwi urządzenia nie zostały uszkodzone
 - należy dwa razy wcisnąć przycisk Stop/Cancel i zresetować ustawione parametry.
 3. Moc urządzenia spada całkowicie przed upływem nastawionego czasu:
 - jeżeli nie wystąpiła przerwa w dostawie prądu należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i umieścić ją tam ponownie po 10 sekundach i zresetować ustawienia parametrów
 - należy zresetować wyłącznik różnicowo-prądowy lub wymienić przepalony bezpiecznik.
 4. Można dostrzec przeskakujące iskry lub powstający łuk elektryczny:
 - należy wyjąć z komory urządzenia metalowe przyrządy kuchenne, elementy zastawy oraz metalowe druciki
 - w przypadku korzystania z folii aluminiowej należy używać wąskich kawałków dbając o to, aby zachować co najmniej 2,5 cm odstępu pomiędzy krawędzią folii a wewnętrznymi ścianami komory urządzenia.
 5. Korzystanie z kuchenki mikrofalówki powoduje zakłócenia w odbiorze fal radiowych lub telewizyjnych:
 - jest to częste zjawisko wywoływane przez małe urządzenia, w tym nawet suszarkę do włosów; w razie wystąpienia zakłóceń należy odsunąć kuchenkę mikrofalową od telewizora, radia lub innego urządzenia, które jest zakłócanie.
 6. Otwieranie drzwi wywołuje automatyczne włączenie wentylatora:
 - jest to celowe ustawienie urządzenia; podczas, gdy produkty są wkładane lub wyjmowane z komory urządzenia, wentylator zaczyna automatycznie działać a wyłączy się automatycznie po zamknięciu drzwi urządzenia
 - wzywianie serwisu technicznego jest w takiej sytuacji zbędne.

9. USTAWIANIE CZASU TRWANIA OBRÓBKII TERMICZNEJ ORAZ POZIOMU MOCY

9.1. Jednostopniowa obróbka termiczna

- Istnieje możliwość przerywania procesu w celu sprawdzenia stanu potrawy.



1. Należy naciskać przycisk poziomu mocy () do momentu wybrania odpowiedniego poziomu: wysokiego (HI), średniego (MED) lub niskiego (LO).




2. Należy wybrać pożądany czas obróbki termicznej produktu poprzez naciśnięcie przycisku oznaczonego odpowiednią cyfrą (maksymalny czas: 30 minut). W celu ustawienia czasu powyżej jednej minuty należy wprowadzić również sekundy np.: aby ustawić zegar na 10 minut należy wprowadzić cyfry 1, 0, 0, 0.



+30s

3. Należy uruchomić urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku Start. ( + 30s)

Zegar można maksymalnie nastawić na 30 minut (począwszy od 1 sekundy). Jeżeli ustawiony czas zostanie przekroczony na wyświetlaczu pojawi się alarm „E3”. Należy wówczas nacisnąć przycisk Stop/Cancel () i ustawić parametry na nowo.




Poziom mocy	% całkowitej mocy	Moc
Wysoki	100%	1050W
Średni	70%	735W
Niski	50%	525W
Rozmrażanie	30%	315W

9.2. Wielostopniowa obróbka termiczna

- Istnieje możliwość przerywania procesu w celu sprawdzenia stanu potrawy.



1. Należy naciskać przycisk poziomu mocy () do momentu wybrania odpowiedniego poziomu: wysokiego (HI), średniego (MED) lub niskiego (LO).




2. Należy wybrać pożądaną czas obróbki termicznej produktu poprzez naciśnięcie przycisku oznaczonego odpowiednią cyfrą (maksymalny czas: 30 minut). W celu ustawienia czasu powyżej jednej minuty należy wprowadzić również sekundy np.: aby ustawić zegar na 10 minut należy wprowadzić cyfry 1, 0, 0, 0.



3. Należy powtórzyć kroki 1) oraz 2) w celu wprowadzenia II lub III stopnia obróbki cieplnej.

+30s

4. Należy uruchomić urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku Start ( + 30s).

Zegar można maksymalnie nastawić na 30 minut (począwszy od 1 sekundy). Jeżeli nastawiony czas przekroczony 30 minut na wyświetlaczu pojawi się alarm „E3”. Należy wówczas nacisnąć przycisk Stop/Cancel () i ustawić parametry na nowo.



10. ROZMRAŻANIE



1. Należy nacisnąć przycisk rozmrażania. ()





2. Należy wybrać pożądaný czas rozmrażania produktu poprzez naciśnięcie przycisku oznaczonego odpowiednią cyfrą (minimalny czas: 1 sekunda, maksymalny czas: 30 minut).



3. Należy uruchomić urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku Start ( + 30s)


Zegar można maksymalnie nastawić na 30 minut. Jeżeli ustawiony czas przekroczony 30 minut na wyświetlaczu pojawi się alarm „E3”. Należy wówczas nacisnąć przycisk Stop/Cancel () i ustawić parametry na nowo.



II. SZYBKE PODGRZEWANIE


Przycisk ( + 30s) pozwala na szybkie podgrzanie produktu w ciągu trzydziestu sekund przy maksymalnej mocy urządzenia.



1. Należy nacisnąć przycisk ( + 30s) jednokrotnie w celu ustawienia zegara na 30 sekund oraz, w razie potrzeby, kolejny raz, aby zwiększyć czas obróbki produktu o kolejne 30 sekund.

Np.: w celu nastawienia zegara na 1 minutę należy przycisk ( + 30s) nacisnąć dwukrotnie.


I2. ZATRZYMANIE PRACY URZĄDZENIA


Przycisk Stop/Cancel () pozwala na skorygowanie wprowadzonych wartości parametrów obróbki termicznej. Ponadto w/w. przycisk umożliwia zatrzymanie cyklu pracy urządzenia w celu sprawdzenia stanu przygotowywanego produktu.



1. W celu zatrzymania cyklu pracy urządzenia należy jednokrotnie nacisnąć przycisk Stop/Cancel. ()




2. W celu ponownego uruchomienia urządzenia należy nacisnąć przycisk Start. () ( + 30s)

W celu skorygowania wartości wprowadzonych wcześniej parametrów należy jednokrotnie nacisnąć przycisk Start () a następnie wprowadzić nowe wartości parametrów.

13. PROGRAMOWANIE PARAMETRÓW

13.1. Jednostopniowa obróbka termiczna

PROG

1. Po naciśnięciu przycisku Program , urządzenie przejdzie w tryb programowania.

Informacje podawane na wyświetlaczu zostaną automatycznie wyczyszczone.



2. Należy wybrać pożądany numer programu poprzez naciśnięcie przycisku oznaczonego odpowiednią cyfrą.



3. Następnie należy wybrać poziom mocy poprzez naciśnięcie przycisku poziomego mocy  do momentu wybrania odpowiedniego poziomu: wysokiego (HI), średniego (MED) lub niskiego (LO).



4. Należy wybrać pożądany czas obróbki termicznej produktu poprzez naciśnięcie przycisku oznaczonego odpowiednią cyfrą (maksymalny czas: 30 minut). W celu ustawienia czasu powyżej jednej minuty należy wprowadzić również sekundy np.: aby ustawić zegar na 10 minut należy wprowadzić cyfry 1, 0, 0, 0.



PROG

5. W celu dokończenia programowania należy nacisnąć przycisk Program. 

Na wyświetlaczu pojawi się cyfra „0”




Zegar można maksymalnie nastawić na 30 minut. Jeżeli ustawiony czas przekroczony 30 minut, na wyświetlaczu pojawi się alarm „E3”. Należy wówczas nacisnąć przycisk Stop/Cancel  i ustawić parametry na nowo.



13.2. Wielostopniowa obróbka termiczna

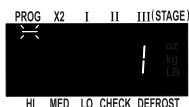


1. Po naciśnięciu przycisku Program , urządzenie przejdzie w tryb programowania.

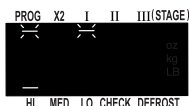
Informacje podawane na wyświetlaczu zostaną automatycznie wyczyszczone.



2. Należy wybrać pożądany numer programu poprzez naciśnięcie przycisku oznaczonego odpowiednią cyfrą.



3. Następnie należy wybrać poziom mocy poprzez naciśnięcie przycisku poziomu mocy  do momentu wybrania odpowiedniego poziomu: wysokiego (HI), średniego (MED) lub niskiego (LO).



4. Należy wybrać pożądany czas obróbki termicznej produktu poprzez naciśnięcie przycisku oznaczonego odpowiednią cyfrą (maksymalny czas: 30 minut). W celu ustawienia czasu powyżej jednej minuty należy wprowadzić również sekundy np.: aby ustawić zegar na 10 minut należy wprowadzić cyfry 1, 0, 0, 0.




5. Należy powtórzyć kroki 3) oraz 4) w celu wprowadzenia II lub III stopnia programowania.




6. W celu dokończenia programowania należy nacisnąć przycisk Program. 

Na wyświetlaczu pojawi się cyfra „0”.

Zegar można maksymalnie nastawić na 30 minut. Jeżeli suma ustawionych czasów przekroczy 30 minut na wyświetlaczu pojawi się alarm „E3”. Należy wówczas nacisnąć przycisk Stop/Cancel  i ustawić parametry na nowo.



13.3. Wykorzystanie zaprogramowanych ustawień


Należy wybrać numer programu ustalony przez użytkownika posługując się cyframi zamieszczonymi na panelu sterowania. Obróbka termiczna produktu rozpocznie się automatycznie natychmiast po wprowadzeniu numeru programu bez potrzeby naciśnięcia przycisku Start. ( + 30s)

14. FUNKCJE PRZYCISKU „CHECK”

14.1. Sprawdzanie wartości zaprogramowanych parametrów

Za pomocą przycisku Check można sprawdzić, jakie wartości parametrów zostały przypisane do poszczególnych numerów programów.

CHECK

1. Należy wyczyścić wyświetlacz naciskając przycisk Stop/Cancel  a następnie nacisnąć przycisk Check w celu przejścia w tryb Check.



2. Należy wybrać pożądany numer programu (od 1 do 20) poprzez naciśnięcie przycisku oznaczonego odpowiednią cyfrą.

- np.: przypuśćmy, że wybrany zostanie program 5 (cyfra 5), którego parametry to wysoki poziom mocy, obróbka termiczna jednostopniowa w czasie 6 minut i 30 sekund (6:30).
- Początkowo na wyświetlaczu pojawi się cyfra 5 odpowiadająca numerowi programu a następnie wyświetlone zostaną kolejno wartości parametrów programu 5.




3. Po upływie jednej sekundy informacje podawane na wyświetlaczu (o których mowa powyżej) zostaną automatycznie wyczyszczone. W celu sprawdzenia wartości parametrów przypisanych do innych numerów programów należy wybrać pożądany numer programu naciskając przycisk oznaczony odpowiednią cyfrą



4. W celu wyjścia z trybu Check należy nacisnąć przycisk Stop/Cancel .

14.2. Licznik użycia programów




1. Należy wyczyścić wyświetlacz naciskając przycisk Stop/Cancel  a następnie nacisnąć przycisk Check w celu przejścia w tryb Check.



- 2.

+30s



Należy nacisnąć przycisk Start  a następnie wybrać pożądany kod programu poprzez naciśnięcie przycisku oznaczonego odpowiednią cyfrą. Na wyświetlaczu pojawi się liczba oznaczająca ilość razy, kiedy wybrany program był użyty. Ilość przedstawiana jest w postaci dziesiątek.

- Np.: jeżeli program numer 5 został użyty 100 razy, licznik wskaże na wyświetlaczu „10” (dziesięć dziesiątek).



- Powyższe informacje zawierają wartości przybliżone. np.: jeżeli ilość odbytych cykli programu numer 5 zawiera się między 90 a 99 wyświetlacz wskaże cyfrę „9” (dziewięć dziesiątek). Z chwilą włączenia programu numer 5 po raz setny wyświetlacz wskaże „10”. Licznik resetuje się automatycznie po 99.990 odbytych cyklach wybranego programu a licznik przekaże do wyświetlacza informację o zerowym koncie (na wyświetlaczu pojawi się cyfra „0”

3. Po upłygnięciu 1 sekundy informacje pokazane na wyświetlaczu zostaną automatycznie wyczyszczone. W celu sprawdzenia innego programu należy wprowadzić jego kod (numer).



4. Aby wyjść z trybu Check należy nacisnąć przycisk Stop/Cancel.

15. RESETOWANIE USTAWIONYCH PARAMETRÓW



1. Należy wyczyścić wyświetlacz naciskając przycisk Stop/Cancel.

Na wyświetlaczu pojawi się cyfra „0”.



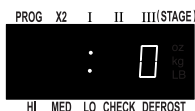
2. **0**



Należy nacisnąć cyfrę „0” a następnie nacisnąć przycisk rozmrażania.

Kuchenka mikrofalowa potwierdzi zresetowanie wydając krótki sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu pojawi się cyfra „0”.



16. REGULACJA GŁOŚNOŚCI SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO



1. Należy nacisnąć przycisk Sound w celu regulacji głośności sygnału. Urządzenie zostało fabrycznie ustawione na tryb cichy. Aby zmienić siłę głosu należy naciskać wielokrotnie przycisk Sound. Poziomy głośności pojawiają się w następującej kolejności: średni (MED), głośny (HI), wyłączony (OFF), cichy (LO).



2. W celu wyjścia z trybu regulacji głośności sygnału dźwiękowego należy nacisnąć przycisk Start. (+ 30s)

Na wyświetlaczu pojawi się cyfra „0”

Symbol poziomu dźwiękowego	Poziom dźwięku
HI	Głośno
MED	Średnio
LO	Cicho
BLANK	Wyłączony

17. ZWIĘKSZANIE (PODWAJANIE) CZASU TRWANIA OBRÓBKI TERMICZNEJ

X2

1. Należy nacisnąć przycisk zwiększenia czasu obróbki termicznej.



2. Należy wybrać pożądany numer programu (od 1 do 20) poprzez naciśnięcie przycisku oznaczonego odpowiednią cyfrą.


- np.: przypuśćmy, że wybrany zostanie program 5 (cyfra 5), którego parametry to wysoki poziom mocy, obróbka termiczna jednostopniowa w czasie 6 minut i 30 sekund (6.30).



3. Urządzenie będzie działać według wybranego programu za wyjątkiem czasu trwania obróbki termicznej, który zostanie podwojony (w omawianym powyżej przykładzie czas trwania wyniesie 13 minut).



$$(6:30 \times 2 = 13:00)$$

Zegar można maksymalnie nastawić na 30 minut. Jeżeli podwojony czas trwania obróbki termicznej przekroczy w/w. czas 30 minut na wyświetlaczu pojawi się alarm „E3”. Należy wówczas nacisnąć przycisk Stop/Cancel. 



18. WYKAZ ZALECANYCH PRZYBORÓW KUCHENNYCH

W celu zapewnienia prawidłowego korzystania z kuchenki mikrofalowej należy używać takich przyborów kuchennych, które nie będą odbijały ani też absorbowały promieniowania mikrofalowego.

W związku z powyższym należy używać wyłącznie przyborów kuchennych oznaczonych napisem lub symbolem „do użytku w kuchenkach mikrofalowych”. Poniżej została zamieszczona tabela zawierająca niezbędne informacje dotyczące sposobu wykorzystania wymienionych przyborów kuchennych.

Przybory kuchenne	Bezpieczeństwo urządzenia	Komentarz
Folia aluminiowa	✓ X	Może zostać użyta w celu ochrony przed rozgotowaniem produktu. Zbyt duża ilość folii lub/i jej przyleganie do ścian komory urządzenia może spowodować podpalenie.
Porcelana i naczynia ceramiczne	✓	Nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych zdobień.
Degradowalne naczynia poliestrowe	✓	Służą do pakowania niektórych mrozonek.
Opakowania typu Fast-food		
Polistyrenowe kubki i pojemniki	✓	Używane do gorących napojów. Przegrzanie może spowodować roztopienie się opakowania.
Papierowe torebki	X	Możliwość zapalenia się torebki.

Przybory wykonane z papieru z makulatury lub z metalowymi wykończeniami	X	Mogą wywoływać iskrzenie lub/i powstanie łuku elektrycznego.
Szkło		
Naczynia żaroodporne	✓	Nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych zdobień.
Delikatne szkło	✓	Może być używane do ciepłego jedzenia oraz ciepłych cieczy. Gdy zostanie gwałtownie podgrzane może się stłuc lub pęknąć.
Szklane stoiki	✓	Należy koniecznie zdjąć pokrywkę przed wstawieniem do kuchenki. Mogą służyć wyłącznie do podgrzewania.
Przybory metalowe		
Naczynia metalowe	X	Mogą wywołać pożar lub powstanie łuku elektrycznego oraz iskrzenia.
Zamknięcie torby termoizolacyjnej	X	
Przybory papierowe		
Talerze, kubki..., serwetki, ręczniki jednorazowe	✓	Przydatne do krótkiego gotowania i podgrzewania. Wchłaniają nadmiar wilgoci.
Przybory wykonane z papieru z makulatury	X	Może wywoływać iskrzenie lub/i powstanie łuku elektrycznego.
Przybory plastikowe		
Pojemniki	✓	Tylko żaroodporne. Pojemniki wykonane z innych plastików mogą ulec wypaczeniu lub przebarwieniu. Niedozwolone jest używanie plastiku melaminowego.
Folia samoprzylegająca	✓	Może być użyta w celu zachowania wilgotności potrawy. Nie może przylegać do potrawy. Należy uważać na gorącą parę wydostającą się z potrawy przy zdejmowaniu folii.
Torby termoizolacyjne	✓ X	Tylko żaroodporne lub przystosowane do przechowywania gotującej się potrawy. Niedozwolone jest hermetyczne zamykanie torby wkładanej do komory kuchenki. W razie potrzeby należy nakłuć widelcem.
Papier pergaminowy	✓	Może być użyta w celu zachowania wilgotności potrawy lub w celu ochrony komory kuchenki przed pochłapaniem.

✓ - zalecane przybory kuchenne

✓ X - przybory kuchenne, które należy używać z ostrożnością

X - niebezpieczne przybory kuchenne

19. WYKAZ ZALECANYCH USTAWIEŃ PARAMETRÓW

19.1. Podgrzewanie dań głównych

Zalecane jest stosowanie się do informacji zawartych w poniższej tabeli.

Danie główne	Porcja	Metoda	Poziom mocy	Czas [min]	Czas odstawienia [min]
Danie na talerzu (z lodówki)	350 g	Ułożyć 2-3 składniki wyjęte z lodówki na naczyniu ceramicznym. Podgrzewać pod przykryciem.	Średni	6½-7	3
Kurczak curry z ryżem (z lodówki)	300 g	Ułożyć 2 składniki wyjęte z lodówki na naczyniu ceramicznym. Podgrzewać pod przykryciem.	Średni	4½ -5½	3

Makaron z sosem (z lodówki)	350 g	Makaron (np.: spaghetti, kluski) należy nałożyć na głęboki talerz ceramiczny. Podgrzewać pod przykryciem mieszając.	Wysoki	4-5	3
Nadziewany makaron z sosem (z lodówki)	350 g	Makaron (ravioli, tortellini) należy nałożyć na głęboki talerz ceramiczny. Podgrzewać pod przykryciem mieszając od czasu do czasu.	średni	4½ -5½	3
Lasagne (z lodówki)	400 g	Przygotowane wcześniej lasagne wyjąć z lodówki i położyć na szerokość po środku komory. Podgrzewać pod przykryciem.	Wysoki	4½ -5½	3
Ziemniaki Bechamel (z lodówki)	400 g	Przygotowane wcześniej ziemniaki Bechamel wyjąć z lodówki i położyć na szerokość po środku komory. Podgrzewać pod przykryciem.	Średni	5½ -6½	3
Zapiekane ziemniaki (ugotowane, z lodówki)	500 g (2 x 250 g)	Należy nakłuć powierzchnię potrawy i nałożyć na płaski talerz ceramiczny.	Wysoki	5-6	2-3

19.2. Podgrzewanie zup oraz potrawek

Zalecane jest stosowanie się do informacji zawartych w poniższej tabeli.

Zupa lub potrawka	Porcja	Metoda	Poziom mocy	Czas [min]	Czas odstawienia [min]
Zupa z lodówki	250 g	Zupę należy wlać do głębokiego talerza ceramicznego. Podgrzewać pod przykryciem mieszając.	Wysoki	3-3½	2-3
Potrawka z lodówki	250 g 500 g	Potrawkę należy wlać do głębokiego talerza ceramicznego lub miski. Podgrzewać pod przykryciem mieszając.	Średni	4 -4½ 5½-6	2-3
Potrawka z fasolki z puszki	350 g	Potrawkę z fasolki należy wlać do głębokiego talerza ceramicznego lub miski. Podgrzewać pod przykryciem mieszając.	Średni	3½ -4	2-3
Zamrożona zupa	1000 g	Zupę należy wlać do naczynia z pokrywą wykonanego ze szkła pyreksowego. Podgrzewać pod przykryciem mieszając.	Wysoki	20-22	2-3

19.3. Podgrzewanie przekąsek

Zalecane jest stosowanie się do informacji zawartych w poniższej tabeli.

Przekąska	Porcja	Metoda	Poziom mocy	Czas [min]	Czas odstawienia [min]
Cheesburger z lodówki	150 g (1 sztuka)	Cheesburger należy położyć na ręczniku papierowym na talerzu ceramicznym.	Wysoki	1-1½	2-3
Zamrożony cheesburger	150 g (1 sztuka)	Cheesburger należy położyć na ręczniku papierowym na talerzu ceramicznym.	Niski	3-3½	2-3
Hot-dog z lodówki	125 g (1 sztuka)	Hot-dog należy położyć na ręczniku papierowym na talerzu ceramicznym.	Średni	Okolo 1½	2-3

Pizza w kawałkach z lodówki	100	Kawałek pizzy należy położyć na ręczniku papierowym na talerzu ceramicznym.	Niski	1½ -2	1-2
Zapakowane mięso i warzywa z lodówki	200	Zapakowane mięso i warzywa z lodówki należy położyć na ręczniku papierowym na talerzu ceramicznym.	Średni	2-2½	1-2
Pierogi z lodówki	150 g	Pierogi należy położyć na ręczniku papierowym na talerzu ceramicznym.	Średni	2-2½	2-3
Rogaliki francuskie Crossaint	60 g (2 sztuki)	Rogaliki należy położyć na ręczniku papierowym na talerzu ceramicznym. Rogaliki należy podawać zaraz po podgrzaniu.	Średni	½ -1	-

19.4. Gotowanie śniadania

Zalecane jest stosowanie się do informacji zawartych w poniższej tabeli.

Zupa lub potrawka	Porcja	Metoda	Poziom mocy	Czas [min]	Czas odstawienia [min]
Bekon z lodówki	20 g (2 plastry)	Plastry bekonu należy położyć na ręczniku papierowym na płaskim talerzu ceramicznym.	Wysoki	Okolo 1½	1
Jajecznica	2 jajka	Jajka należy ubić, dodać soli oraz dwie łyżki stołowe mleka, następnie wyłożyć na głęboki talerz ceramiczny. Należy zamieszać kilka razy w trakcie przyrządzania.	Niski	Okolo 2½	1
Fasola w sosie pomidorowym (z puszki)	250 g	Fasolę należy położyć na głębokim talerzu ceramicznym. Podgrzewać pod przykryciem mieszając.	Średni	2½-3½	1-2

19.5. Rozmrażanie pieczywa i ciast

Zalecane jest stosowanie się do informacji zawartych w poniższej tabeli.

Rodzaj pieczywa lub ciasta	Porcja	Metoda	Poziom mocy	Czas [min]	Czas odstawienia [min]
Bagietki	150 g (1 sztuka)	Bagietki należy położyć na szerokość na ręczniku papierowym wewnątrz komory urządzenia.	Rozmrażanie	Okolo ½	3-5
Bułki	50 g (4 sztuki)	Bułki należy położyć jedna przy drugiej na ręczniku papierowym wewnątrz komory urządzenia.	Rozmrażanie	Okolo 3	3-5
Keks	120 g (1 sztuka)	Kawałek keksu należy położyć na talerzu ceramicznym.	Rozmrażanie	3-3½	5-10
Rolady kremowe	100 g (1 sztuka)	Kawałek rolady kremowej należy położyć na talerzu ceramicznym po środku komory. Nie włączać dopóki krem się nie rozmrozi.	Rozmrażanie	Okolo 1	10-20

19.6. Rozmrażanie i przygotowanie deserów

Zalecane jest stosowane się do informacji zawartych w poniższej tabeli.

Deser	Porcja	Metoda	Poziom mocy	Czas [min]	Czas odstawienia [min]
Jagody w sosie	250 g	Zamrożone jagody należy umieścić w misce wykonanej ze szkła pyreksowego z pokrywą. Rozmrażać pod pokrywą. Zamieszać raz podczas odstawienia.	Średni	6-6½	2-3
Knedle nadziewane dżemem	300 g (2 sztuki)	Zamrożone knedle (wcześniej przyrządzone) należy umieścić jeden przy drugim w misce wykonanej ze szkła pyreksowego z pokrywą. Wierzch knedli należy zwilżyć zimną wodą. Gotować pod pokrywą.	Średni	4½-5	2-3

20. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Poniżej wymienione części urządzenia powinny być regularnie czyszczone w celu zapobiegania odkładania się tłuszczu i resztek produktów:

- wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie
- drzwi urządzenia oraz uszczelki drzwi.

Przed uruchomieniem urządzenia należy się zawsze upewnić, czy uszczelki są czyste a drzwi urządzenia są prawidłowo zamknięte.

Nieprzestrzeganie zasad związanych z czyszczeniem urządzenia skutkuje odkładaniem tłuszczu oraz resztek produktów na powierzchni urządzenia, co może prowadzić do wystąpienia sytuacji niebezpiecznych.

W celu wyczyszczenia urządzenia należy postępować zgodnie z poniżej zamieszczonymi wskazówkami:

- a. należy umyć zewnętrzną powierzchnię urządzenia za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej w ciepłej wodzie zmieszanej z mydłem a następnie spłukać i wysuszyć
- b. za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej w wodzie z mydłem należy usunąć wszystkie plamy znajdujące się wewnątrz komory urządzenia
- c. w celu usunięcia zaschniętych plam oraz nieprzyjemnego zapachu wydobywającego się z wnętrza komory należy ustawić dzbanek z wodą oraz położyć cytrynę na talerzu ceramicznym a następnie uruchomić urządzenie na 10 minut przy ustawionym maksymalnym poziomie mocy.
- d. niedozwolone jest mycie urządzenia pod bieżącą wodą.

Niedozwolone jest wlewanie wody do otworów wentylacyjnych oraz używanie żrących detergentów lub/i rozpuszczalników.

Po wyczyszczeniu uszczelki drzwi należy zwrócić szczególną uwagę, czy na uszczelkach nie zalegają resztki produktów oraz czy nie blokują one bezpiecznego zamykania drzwi.

W celu uniknięcia poparzenia urządzenie można wyczyścić dopiero, gdy ono całkowicie ostygnie. Komorę należy czyścić po każdorazowym użyciu kuchenki mikrofalowej.

21. PRZECHOWYWANIE ORAZ NAPRAWA URZĄDZENIA

Niedozwolone jest używanie urządzenia, gdy drzwi urządzenia zostały uszkodzone a szczególności poniższe elementy:

- zawiasy drzwi
- uszczelka (zużycie uszczelki)
- obudowa urządzenia.

Jakiegokolwiek naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

Niedozwolone jest samodzielne zdejmowanie zewnętrznej obudowy urządzenia. W przypadku wystąpienia jakiegokolwiek usterki lub posiadania jakichkolwiek wątpliwości dotyczących funkcjonowania urządzenia należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od źródła zasilania prądem elektrycznym a następnie skontaktować się z serwisem technicznym.

Jeżeli zajdzie potrzeba przechowania urządzenia należy ustawić je w suchym, niezakurczonym pomieszczeniu, ponieważ wilgoć i kurz mają negatywny wpływ na kuchenkę mikrofalową.

22. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie. Przyślijcie ją do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

23. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.