

Instrukcja obsługi

KitchenAid

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	4
Deklaracja zgodności z ekoprojektem	9
Ochrona środowiska	9
Montaż	9
Urządzenie	9
Przed podłączeniem	10
Po podłączeniu	10
Akcesoria	11
Zabezpieczenie	12
Blokada przed dziećmi	12
Wypiekanie (tylko funkcje automatyczne)	13
Komunikaty	13
Schładzanie	14
Skróty	14
ON / OFF	15
Zmiana ustawień	15
Minutnik	18
Gotowanie i rozgrzewanie za pomocą mikrofal	19
Szybki start	20
Crisp	21
Grill	22
Turbogrill	23
Turbogrill combi	24
Szybkie podgrzew.	25
Termoobieg	26
Wymuszony Nadmuch Combi	27
Rozgrzewanie	28
Rozmrażanie w trybie ręcznym	29
Rozmrażanie pieczywa	29
Jet Defrost	30
Utrzymywanie temperatury	32
Crisp Sensor	33
Gotowanie na parze	34
Przepisy	35
Czyszczenie i konserwacja	41
Dane do testowania parametrów podgrzewania	42
Dane techniczne	42
Rady i sugestie	43
Instrukcja rozwiązywania usterek	44
Serwis Techniczny	44
Utylizacja urządzeń AGD	44

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

BEZPIECZEŃSTWO JEST NASZYM PRIORYTETEM

Niniejsza instrukcja i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa. Należy je przeczytać i zawsze przestrzegać.



Ten symbol informuje o potencjalnym zagrożeniu bezpieczeństwa użytkowników i osób trzecich. Wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:



Oznacza niebezpieczną sytuację, która, o ile się jej nie uniknie, spowoduje poważne obrażenia ciała.



Oznacza niebezpieczną sytuację, która, o ile się jej nie uniknie, może spowodować poważne obrażenia ciała.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia i informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia.

Należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji:

- Podczas rozpakowywania oraz instalacji urządzenia należy stosować rękawice ochronne.
- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Prace montażowe i konserwacyjne powinny być przeprowadzane przez technika specjalistę, zgodnie z instrukcjami producenta i obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.
- Wymiana przewodu zasilającego może zostać

przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

- Urządzenie musi być obowiązkowo uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do głównego źródła zasilania.
- Aby instalacja była zgodna z wymaganiami obowiązujących przepisów BHP, należy użyć rozłącznika wielobiegunowego o minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm.
- Jeśli piekarnik jest wyposażony we wtyczkę, nie używać rozgałęziaczy.
- Nie używać przedłużaczy.
- Nie ciągnąć za przewód zasilania.
- Po zakończeniu montażu użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Nie należy dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała ani obsługiwać go bosą.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i służy do gotowania potraw. Wszelkie inne zastosowanie (np. ogrzewanie pomieszczeń lub użytkowanie w miejscach niezadaszonych) jest zabronione. Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe lub niewłaściwe ustawienie elementów sterujących.
- To urządzenie jest przeznaczone do zabudowy. Nie należy jej używać jako urządzenia wolno stojącego.
- Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy. Należy unikać dotykania elementów grzejnych.
- Bardzo małe dzieci (w wieku 0-3 lat) i małe dzieci (w wieku 3-8 lat) muszą być trzymane z dala, chyba że są stale

nadzorowane.

- Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub przy odpowiednich instrukcjach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, które nie są nadzorowane.
- Podczas i bezpośrednio po użyciu, nie dotykać elementów grzejnych ani wewnętrznych powierzchni urządzenia: ryzyko oparzeń. Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu ze ściereczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie jego komponenty całkowicie nie wystygną.
- Po zakończeniu gotowania, zachować ostrożność przy otwieraniu drzwiczek, pozwalając by przed włożeniem rąk do kuchenki rozgrzane powietrze lub para ulotniły się z niej stopniowo. Nie blokować otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i innych akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawic. Unikać dotykania gorących elementów.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani nie przechowywać ich w jego pobliżu: Przy przypadkowym włączeniu urządzenia stwarzałoby to zagrożenie pożarowe.
- Nie podgrzewać w kuchence mikrofalowej potraw umieszczonych w hermetycznych, szczelnie zamkniętych pojemnikach. Wzrost ciśnienia może spowodować uszkodzenie podczas otwierania urządzenia, a nawet wybuch.

- Nie używać kuchenki mikrofalowej do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów, owoców ani innych łatwopalnych materiałów. Może to spowodować pożar.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru, szczególnie podczas stosowania w procesie gotowania papierowych, plastikowych, czy innego rodzaju łatwopalnych materiałów. Papier może się zwęglić lub zapalić, zaś niektóre rodzaje plastiku mogą się stopić podczas podgrzewania żywności.
- Używać wyłącznie pojemników nadających się do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Przegrzanie płynu ponad punkt wrzenia może nastąpić bez oznak wrzenia. Może to spowodować gwałtowne wykipienie podgrzewanego płynu.
- Nie używać kuchenki mikrofalowej do głębokiego smażenia, gdyż nie ma możliwości kontrolowania temperatury oleju.
- Po podgrzaniu potraw dziecięcych w słoiczkach lub płynów w butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Przed podgrzewaniem należy upewnić się, czy pokrywka i smoczek zostały zdjęte.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. W konsekwencji występuje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.
- Nie używać kuchenki mikrofalowej do gotowania lub rozgrzewania całych jajek, zarówno w skorupce, jak i bez, ponieważ mogą one eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania.
- Jeśli materiał znajdujący się wewnątrz lub na zewnątrz

urządzenia zapali się lub zacznie dymić, zamknąć drzwiczki urządzenia wyłączyć je. Odłączyć kabel zasilający albo wyłączyć zasilanie na tablicy bezpieczników lub wyłączników.


- Nie należy gotować żywności zbyt długo. Może to spowodować pożar.
- Czyszczenie jest zwykle jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną. Nieutrzymywanie urządzenia w czystości może skutkować uszkodzeniami powierzchni kuchenki, a nawet prowadzić do sytuacji niebezpiecznych.
- Nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.
- Nie używać żrących środków czyszczących do mycia kuchenki ani ostrych metalowych drapaków do czyszczenia szybki drzwiczek, gdyż mogą one porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szkła.
- Nie stosować w urządzeniu środków chemicznych ani oparów powodujących korozję.
- Ten typ urządzenia jest przeznaczony do podgrzewania i gotowania żywności. Nie jest ono przeznaczone do zastosowań przemysłowych ani laboratoryjnych.
- Nie zdejmować żadnej z osłon. Należy regularnie kontrolować stan uszczelek wokół drzwiczek oraz powierzchnie w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń, zaprzestać korzystania z kuchenki do czasu naprawy przez wykwalifikowanego pracownika technicznego serwisu.
- Naprawy serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonego technika serwisu. Wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną, jakiegokolwiek czynności serwisowej, bądź naprawy, która wymaga zdjęcia dowolnej pokrywy chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej, jest niebezpieczne.

Deklaracja zgodności z ekoprojektem

- Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dot. ekoprojektu określone w Rozporządzeniach Komisji nr 65/2014 i 66/2014, zgodnie z normą EN 60350-1.

Ochrona środowiska


Utylizacja materiałów z opakowania

- Materiał z opakowania nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony symbolem 
- Poszczególne elementy opakowania powinny zostać zutyliczowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami.

Rady dotyczące oszczędzania energii

- Urządzenie można wstępnie nagrzewać tylko wtedy, gdy jest to zalecane w tabeli gotowania lub w danym przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
- Prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczyni się do ograniczenia ryzyka negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, jakie może wystąpić w przypadku nieodpowiedniej utylizacji produktu.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Montaż

Po rozpakowaniu urządzenia, sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone podczas transportu i czy drzwiczki urządzenia zamykają się prawidłowo. W przypadku problemów, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

Aby zapobiec ewentualnemu uszkodzeniu, nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

Urządzenie

Podczas instalacji należy przestrzegać załączonych oddzielnie instrukcji montażu.

Przed podłączeniem

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem dostępnym w miejscu, w którym urządzenie będzie użytkowane.

Nie zdejmować płytek ochronnych otworów wentylacyjnych znajdujących się w bocznej ścianie komory kuchenki. Zapobiegają one przedostawaniu się tłuszczu i cząstek żywności do kanałów wlotowych mikrofalówki.

Przed instalacją sprawdzić, czy komora kuchenki jest pusta.

Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

Sprawdzić, czy drzwiczki kuchenki mikrofalowej dokładnie się zamykają i czy wewnętrzna uszczelka drzwiczek nie jest uszkodzona. Opróżnić kuchenkę mikrofalową i oczyścić jej wnętrze przy pomocy miękkiej, wilgotnej ściereczki.

Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie

działa ono prawidłowo lub gdy zostało uszkodzone, bądź spadło. Nie zanurzać przewodu zasilającego w wodzie. Przewód zasilający należy trzymać z dala od nagranych powierzchni.

Kontakt z tymi powierzchniami może spowodować porażenie prądem, pożar i inne zagrożenia.

Jeżeli przewód zasilający jest zbyt krótki, zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi lub technikowi serwisu zainstalowanie gniazdka w pobliżu urządzenia.

Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.

Aby instalacja była zgodna z wymogami odpowiednich przepisów BHP, należy użyć rozłącznika wszystkich biegunów zasilania o minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm.

Po podłączeniu

Urządzenia można używać tylko, gdy drzwiczki mikrofalówki są prawidłowo zamknięte.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami urządzenie musi zostać uziemione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała u osób lub zwierząt, ani za szkody materialne wynikające z niespełnienia tego wymagania.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za

jakiegokolwiek problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.

Akcesoria

INFORMACJE OGÓLNE

Na rynku **jest wiele** dostępnych akcesoriów. Przed ich zakupem upewnić się, czy nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej.

Przed przystąpieniem do gotowania, **upewnić się, czy używane naczynia** są odporne na działanie urządzenia i przepuszczają mikrofałę.

Po włożeniu żywności i akcesoriów należy sprawdzić, czy nie stykają się z powierzchniami wewnętrznymi kuchenki.

Jest to szczególnie ważne w przypadku akcesoriów wykonanych z metalu lub zawierających elementy metalowe.

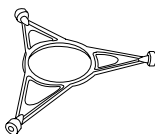
Jeśli akcesoria zawierające metal wejdą w kontakt z wnętrzem kuchenki podczas pracy urządzenia, może wystąpić iskrzenie i kuchenka może ulec uszkodzeniu.

Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy obraca się swobodnie.

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY

Szklany talerz obrotowy należy umieszczać na podstawce obrotowej. Na podstawce talerza obrotowego nie kłaść żadnych innych naczyń.

- Umieścić podstawkę pod talerzem obrotowym wewnątrz kuchenki.



SZKLANY TALERZ OBROTOWY

Szklany talerz obrotowy należy stosować przy każdej metodzie gotowania.

Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zapalić wnętrze kuchenki.

- Umieścić szklany talerz obrotowy na jego podstawce.



BLACHA DO PIECZENIA

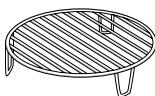
Podczas gotowania z termoobiegiem **stosować blachę do pieczenia**. Nigdy nie wolno jej używać w połączeniu z mikrofalami.



PODSTAWKA DRUCIANA

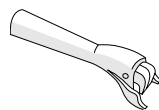
Użyć górnego rusztu w celu grillowania potraw z wykorzystaniem funkcji Grilla.

Zawsze używać niskiego rusztu by umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy, podczas stosowania funkcji termoobiegu.



UCHWYT DO TALERZA CRISP

Używać specjalnego uchwytu crisp służącego do wyjmowania gorącego talerza CRISP z kuchenki.



TALERZ CRISP

Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp. Korzystając z talerza Crisp, należy zawsze używać szklanego talerza obrotowego jako podstawy.

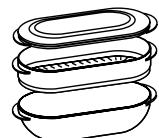


Nie kłaść żadnych naczyń na talerzu Crisp, gdyż nagrzewa się on bardzo szybko i może spowodować ich uszkodzenie.

Talerz Crisp można wstępnie rozgrzać przed użyciem (maks. 3 min.). Zawsze używać funkcji Crisp do wstępnego nagrzewania talerza Crisp.

NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE

Używać naczyń do gotowania na parze wraz z założonym sitkiem do takich potraw, jak ryba, warzywa i ziemniaki.

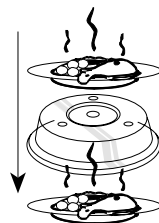


Używać naczyń do gotowania na parze bez założonego sitka do takich potraw, jak ryż, makaron i biała fasola.

Naczynie do gotowania na parze należy **zawsze** umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.

PRZYKRYĆ

Pokrywa jest stosowana do przykrycia potrawy podczas gotowania i rozgrzewania wyłącznie za pomocą mikrofały i pomaga zmniejszyć rozpryskiwanie, zatrzymuje wilgoć w potrawie oraz skraca czas gotowania lub rozgrzewania.




Stosować pokrywę do dwupoziomowego rozgrzewania.

Zabezpieczenie

Funkcja zabezpieczenia przed uruchomieniem aktywuje się po upływie jednej minuty po tym, jak kuchenka wróci do "trybu czuwania".

Drzwi muszą być otwarte i zamknięte, np. podczas wkładania potrawy do urządzenia, zanim nastąpi zwolnienie blokady bezpieczeństwa.



Blokada przed dziećmi aktywna. Zamknij drzwiczki i naciśnij 

Blokada przed dziećmi



1. Naciśnięć jednocześnie przyciski BACK (WSTECZ) i OK, i przytrzymać je do usłyszenia dwóch sygnałów dźwiękowych (3 sekundy).

Ta funkcja pozwala zablokować urządzenie przed obsługą przez dzieci.



Komunikat potwierdzający.

jest wyświetlany przez 3 sekundy przed powrotem do poprzedniego widoku.

Gdy blokada jest aktywna, nie działają żadne przyciski i pokrętła (z wyjątkiem przycisku Off).

Identyfikator blokady przed dziećmi jest włączany ten sam sposób, jak został aktywowany.



Blokada przed dziećmi włączona






Blokada przed dziećmi włączona

Wypiekanie (tylko funkcje automatyczne)

"Wypiekanie" jest dostępne w większości funkcji automatycznych. Istnieje możliwość samodzielnego kontrolowania wyniku końcowego za pomocą funkcji "Dostosuj wypiekanie". Funkcja ta umożliwia osiągnięcie wyższej lub niższej temperatury końcowej w porównaniu z domyślnym ustawieniem standardowym.

Podczas korzystania z jednej z tych funkcji kuchenka wybiera domyślne ustawienie standardowe. To ustawienie zazwyczaj pozwala uzyskać najlepsze rezultaty. Jeśli jednak podgrzana potrawa stanie się zbyt ciepła do natychmiastowego spożycia, można to łatwo wyregulować przed kolejnym użyciem tej funkcji.

Dokonuje się tego przez wybranie stopnia wypiekania za pomocą pokrętki "Regulacja" przed naciśnięciem przycisku Start".

300 g WAGA	
Standardowe WYPIEKANIE	Filety na parze
400 g WAGA	
Lekkie WYPIEKANIE	Ciasto owocowe
8 ILOŚĆ	
Ekstra. WYPIEKANIE	Bułki

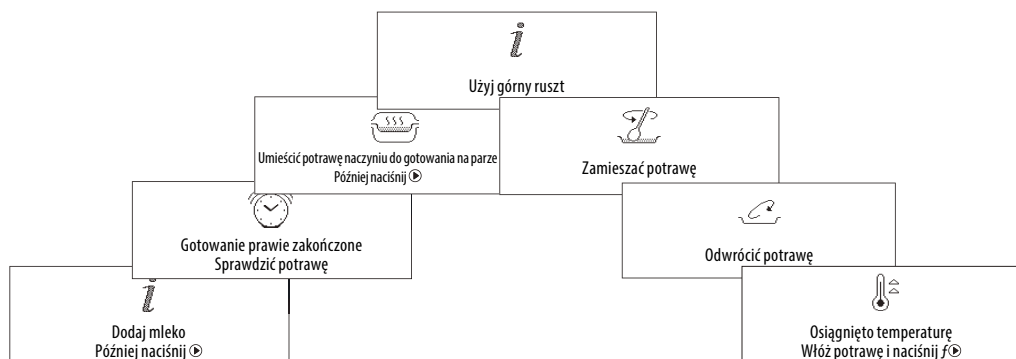
WYPIEKANIE	
Poziom	Efekt
Wys.	Najwyższa wydajność i temperatura
Standardowe	Domyślne ustawienie standardowe
Oświetlenie	Najniższa wydajność i temperatura

Komunikaty

Podczas używania niektórych funkcji kuchenka może zatrzymać się i wyświetlić polecenie wykonania czynności lub poradę dotyczącą akcesoriów, których należy użyć.

Jeśli pojawi się komunikat:

- Otworzyć drzwiczki (jeśli to wymagane).
- Wykonać określoną czynność (jeśli to wymagane).
- Zamknąć drzwiczki i ponownie uruchomić urządzenie przyciskiem "Start".



Schładzanie

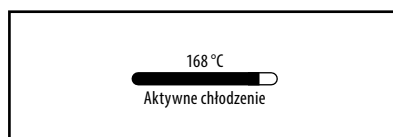
Po zakończeniu funkcji, kuchenka może przeprowadzić procedurę schładzania. Jest to zjawisko normalne. Po wykonaniu tej procedury, kuchenka automatycznie wyłączy się.

Jeśli temperatura przekracza 100 °C, wyświetlana jest bieżąca temperatura w komorze. Należy zachować ostrożność i nie dotykać wnętrza kuchenki podczas wyjmowania potrawy. Należy używać rękawic kuchennych.

Jeśli temperatura jest niższa niż 50 °C, wyświetla się zegar 24-godzinny.

Nacisnąć przycisk "Back" (wstecz), aby tymczasowo wyświetlić zegar 24-godzinny w trakcie procedury schładzania.

Procedurę schładzania można przerwać bez żadnego uszczerbku dla kuchenki, otwierając drzwiczki.



Skróty

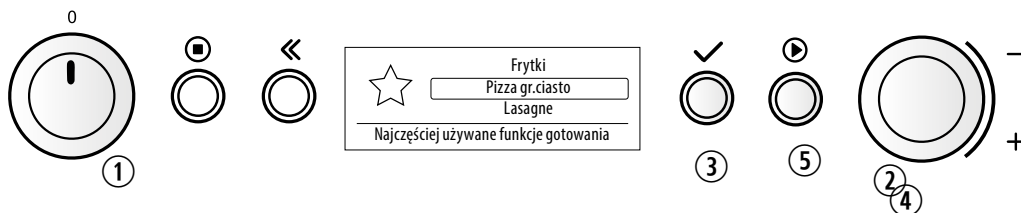
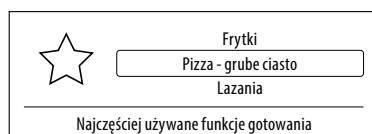
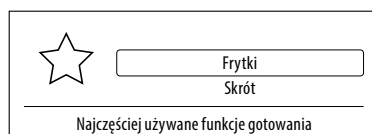
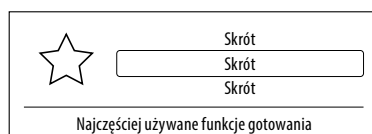
Aby umożliwić łatwiejsze użytkowanie, piekarnik automatycznie tworzy listę ulubionych skrótów stosowanych przez użytkownika.

Na początku użytkowania kuchenki lista ta składa się z 10 pustych pozycji oznaczonych „Skróty”.

Wraz z upływem czasu, urządzenie automatycznie wypełnia listę skrótami najczęściej wykorzystywanych funkcji.

Po wejściu do menu skrótów, najczęściej używana funkcja zostanie wstępnie wybrana i wyświetlona, jako skrót # 1.

Uwaga: kolejność funkcji widocznych w menu skrótów zmienia się automatycznie zależnie od zwyczajów podczas gotowania.



1. **Obracać pokrętkę wielofunkcyjnym** aż wyświetlony zostanie "Skrót".
2. **Obracając pokrętkę regulacyjnym** wybrać ulubiony skrót. Najczęściej stosowane funkcje są wstępnie wybrane.
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **przekręcić pokrętkę regulacji / przycisk OK**, aby dokonać żądanych regulacji.
5. **Nacisnąć przycisk „Start”**.

ON / OFF

Urządzenie włącza i wyłącza się pomocą przycisku On/Off (Wł./Wył.) lub przez obrócenie pokrętki wielofunkcyjnego.



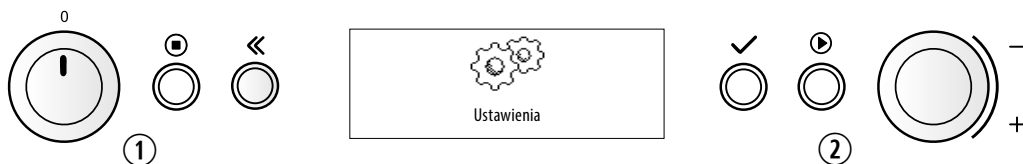
Po włączeniu urządzenia, wszystkie przyciski i pokrętki działają normalnie, a zegar 24-godzinny nie jest wyświetlany.

Gdy urządzenie jest wyłączone. Wyświetlany będzie zegar 24-godzinny.

Uwaga: Zachowanie kuchenki może się różnić od tego opisanego powyżej. Zależy to od tego, czy funkcja ECO została WŁĄCZONA lub WYŁĄCZONA (więcej informacji - patrz rozdział ECO).

Opisy znajdujące się w tej instrukcji obsługi podano przy założeniu, że kuchenka jest WŁĄCZONA.

Zmiana ustawień



1. Obracać pokrętkiem wielofunkcyjnym, aż na wyświetlaczu pojawi się „Ustawienia”.

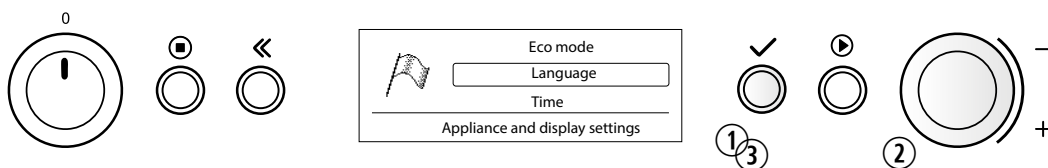
2. Obracać pokrętkiem regulacyjnym, aby wybrać jedno z ustawień, które mają zostać dostosowane.

Po pierwszym włączeniu urządzenia do zasilania, użytkownik zostanie poproszony o ustawienie języka i zegara 24-godzinnego.

Po przerwie w dostawie prądu, zegar zacznie migać i wymagane będzie jego ponowne ustawienie.

Kuchenka została wyposażona w liczne funkcje, które można dostosować do własnych potrzeb.

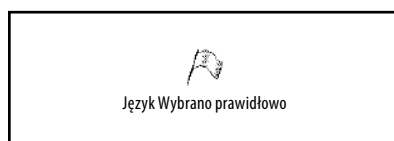
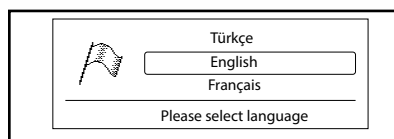
Język



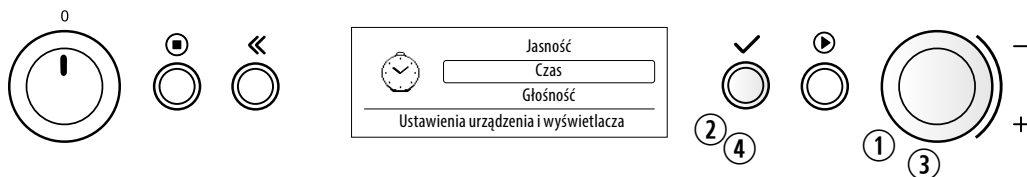
1. Nacisnąć przycisk OK,

2. Obrócić pokrętkę sterowania, aby wybrać jeden z dostępnych języków.

3. Nacisnąć ponownie przycisk OK, aby potwierdzić zmianę.

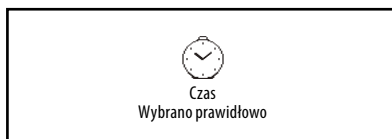
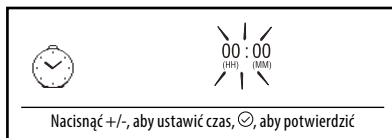


Ustawianie zegara

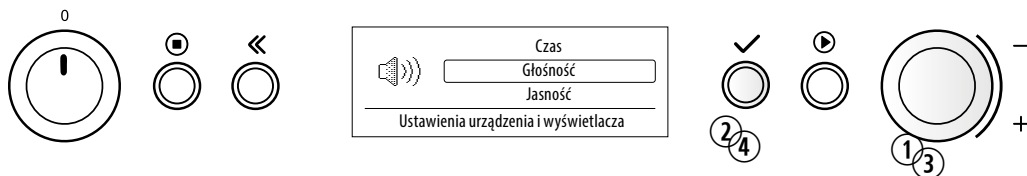


1. Obracać pokrętkę regulacyjną, aż wyświetli się czas.
2. Naciśnięć przycisk OK. (Cyfry będą migać).
3. Obracać pokrętkę regulacyjną, aby ustawić zegar 24-godzinny.
4. Naciśnięć ponownie przycisk OK, aby potwierdzić zmianę.

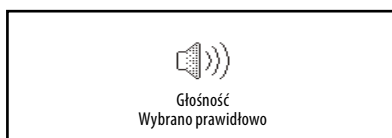
Zegar jest nastawiony i uruchomiony.



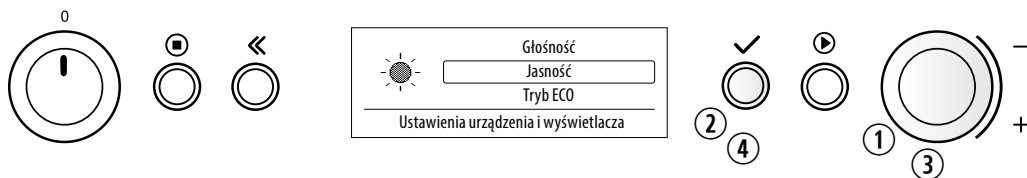
Ustawienie głośności



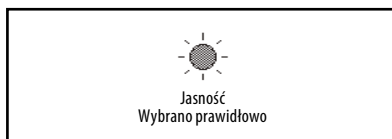
1. Obracać pokrętkę regulacyjną, aż wyświetlony zostanie napis "Volume" („Głośność”).
2. Naciśnięć przycisk OK.
3. Obracając pokrętkę regulacyjną ustawić głośność „Wysoka”, „Średnia”, „Niska” lub „Wyciszona”.
4. Naciśnięć ponownie przycisk OK, aby potwierdzić zmianę.



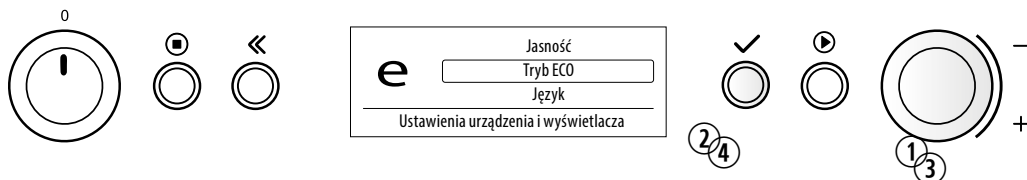
Jasność



1. **Obracać pokrętkę regulacyjną**, aż wyświetlony zostanie napis "Brightness" („Jasność”).
2. **Nacisnąć przycisk OK.**
3. **Obracać pokrętkę regulacyjną**, aż wyświetlony zostanie napis "Brightness" („Jasność”).
4. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.



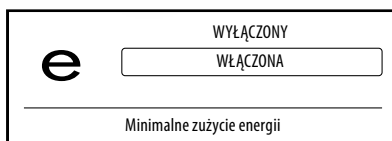
Eco



1. **Obracać pokrętkę regulacyjną** aż wyświetlony zostanie napis „Tryb ECO”.
2. **Nacisnąć przycisk OK.**
3. **Obracając pokrętkę regulacyjną**, ustawić opcję „Wł.” lub „WYŁ.” dla trybu ECO.
4. **Nacisnąć ponownie przycisk OK**, aby potwierdzić zmianę.

Gdy funkcja ECO , jest włączona, wyświetlacz po pewnym czasie automatycznie ściemnia się po pewnym czasie, aby oszczędzać energię. Włącza się on ponownie po wciśnięciu przycisku lub otwarciu drzwiczek.

Po ustawieniu opcji na WYŁ, wyświetlacz nie zostanie wyłączony, a zegar 24-godzinny będzie zawsze widoczny.

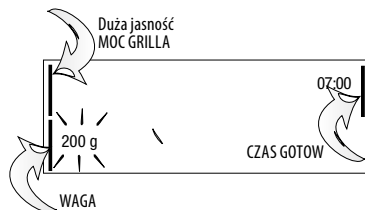


W czasie gotowania

Po rozpoczęciu procesu gotowania (pieczenia):

Czas gotowania można łatwo przedłużyć o kolejne 30-sekundowe okresy, naciskając przycisk „Start”. Każdorazowe naciśnięcie przycisku wydłuża czas gotowania o 30 sekund. Można także przekręcić pokrętło regulacji, aby wydłużyć lub skrócić czas.

Obracając pokrętłem regulacyjnym, można przełączać parametry, aby wybrać ten, który ma zostać zmieniony.



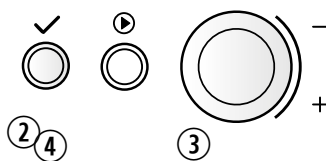
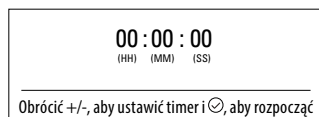
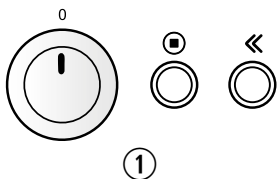
✓ **Naciśnięcie przycisku OK** wybiera i umożliwia jego zmianę (miganie). Obracać pokrętłem regulacyjnym, aby zmienić ustawienie.

○ **Nacisnąć przycisk OK ponownie**, aby potwierdzić wybór. Kuchenka automatycznie kontynuuje pracę z nowym ustawieniem.

◀ **Naciśnięcie przycisku Back (Wstecz)** pozwala wrócić bezpośrednio do ostatniego zmienionego parametru.



Minutnik



1. Wyłączyć kuchenkę, obracając w tym celu pokrętło wielofunkcyjne w położenie Zero lub naciskając przycisk WŁ./WYŁ.

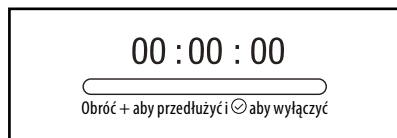
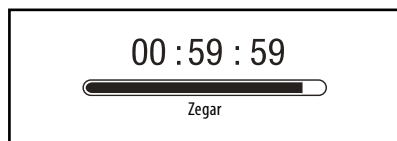
2. Nacisnąć przycisk OK.

3. Naciśnij przycisk OK, aby rozpocząć odliczanie czasu.

4. Nacisnąć przycisk OK, aby uruchomić odliczanie minutnika wstecz.

Użyć tej funkcji, gdy potrzebny jest minutnik, aby zmierzyć dokładny czas dla różnych celów, takich jak: gotowanie jaj lub pozwolenie, by ciasto wyrosło przed pieczeniem, itp.

Ta funkcja jest dostępna tylko wtedy, gdy urządzenie jest WYŁĄCZONE (OFF).



Gdy minutnik zakończy odliczanie, **słychać będzie sygnał dźwiękowy**.

■ **Naciśnięcie przycisku On/Off (Wł./Wył.)** przed upływem czasu ustawionego na minutniku spowoduje wyłączenie minutnika.



Gotowanie i rozgrzewanie za pomocą mikrofal



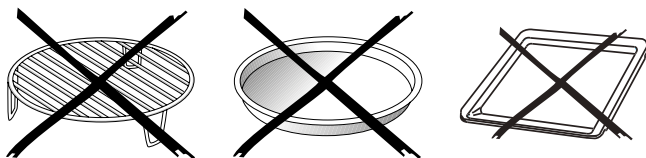
1. Obracać pokrętkiem wielofunkcyjnym, aż na wyświetlaczu pojawi się „Mikrowawe” ("Mikrofałe").
2. Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić czas gotowania.
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie.
4. Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
5. Nacisnąć przycisk Start.



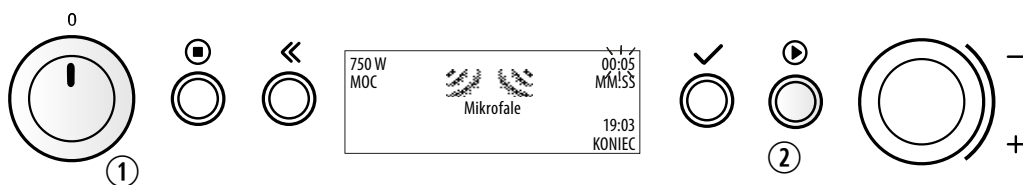
Funkcja ta jest przeznaczona do normalnego gotowania i odgrzewania potraw takich, jak warzywa, ryby, ziemniaki i mięso.

Poziom mocy

TYLKO MIKROFALE	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
900 W	Rozgrzewanie , wody, klarownych zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody . Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
750 W	Gotowanie warzyw , mięsa, itp.
650 W	Gotowanie ryb.
500 W	Gotowanie wymagające dużej dokładności , np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser oraz do dogotowywania potraw duszonych.
350 W	Gotowanie potraw duszonych , rozpuszczanie masła lub czekolady.
160 W	Rozmrażanie . Zmiękczenie masła, serów.
90 W	Zmiękczenie lodów
0 W	Tylko podczas stosowania minutnika.



Szybki start



1. Obracać pokrętkę wielofunkcyjną, aż na wyświetlaczu pojawi się „Mikrowawe” („Mikrofales”).

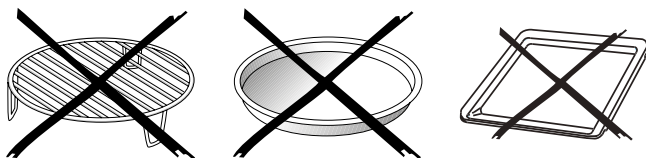
2. Naciśnięć przycisk Włączony/Wyłączony (ON/OFF).

3. Naciśnięć przycisk „Start” aby automatycznie uruchomić pełne zasilanie mikrofalami, a czas gotowania ustawić na 30 sekund. Każde kolejne naciśnięć przycisku wydłuża czas gotowania o 30 sekund.

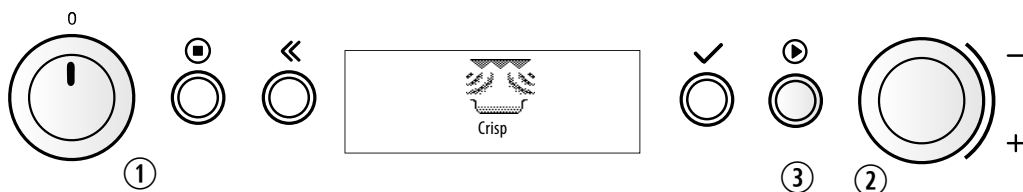


Funkcja ta służy do szybkiego rozgrzewania potraw zawierających dużo wody, np. klarowne zupy, kawa lub herbata.

Ta funkcja jest dostępna tylko wtedy, gdy kuchenka jest wyłączona lub pozostaje w trybie czuwania, a pokrętkę wielofunkcyjną jest ustawione w pozycji „Microwawe” („Mikrofales”).



Crisp



1. Obracać pokrętkiem wielofunkcyjnym, aż na wyświetlaczu pojawi się „Crisp”.
2. Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić czas gotowania
3. Nacisnąć przycisk Start.



Używać tej funkcji do odgrzewania i gotowania pizzy oraz innych potraw na bazie ciasta. Jest ona także przydatna do smażenia jajek na bekonie, kiełbasek, hamburgerów itp.

Kuchenka automatycznie wykorzystuje mikrofalę i grill w celu podgrzania talerza Crisp. Dzięki temu, talerz Crisp szybko osiągnie temperaturę pracy i zacznie zarumieniać potrawę i tworzyć na niej chrupiącą powierzchnię.

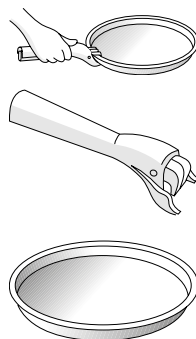
Upewnić się, że talerz Crisp jest poprawnie ustawiony na środku szklanego talerza obrotowego.

Kuchenka oraz talerz Crisp nagrzewają się bardzo mocno podczas stosowania tej funkcji.

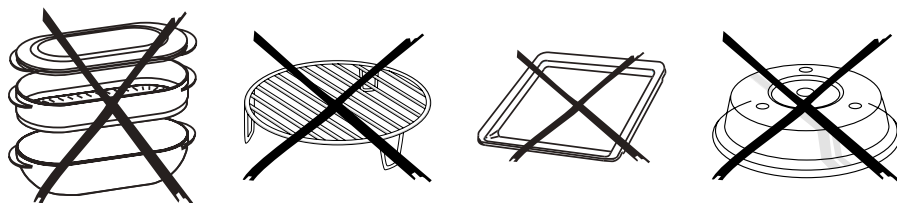
Nie umieszczać gorącego talerza Crisp na żadnej powierzchni wrażliwej na ciepło.

Uważać, aby nie dotknąć elementu grilla.

Używać rękawic kuchenny chlub specjalnego, dostarczonego, uchwytu Crisp, podczas wyjmowania gorącego talerza Crisp.



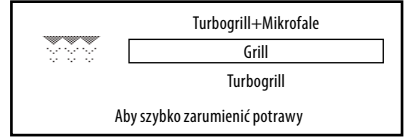
Używać wyłącznie dostarczony talerz Crisp do tej funkcji. Inne talerze Crisp, dostępne na rynku, nie dadzą prawidłowych wyniku podczas korzystania z tej funkcji. Chrupiący .



Grill



1. Obracać pokrętkiem wielofunkcyjnym, aż na wyświetlaczu pojawi się „Funkcje Grilla”.
2. Obracać pokrętkiem wielofunkcyjnym, aż na wyświetlaczu pojawi się „Grill”.
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie.
4. Obracać pokrętko regulacyjne, aby ustawić czas gotowania.
5. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie.
6. Obracać pokrętkiem regulacyjnym, aby ustawić poziom mocy.
7. Nacisnąć przycisk „Start”.



Użyj tej funkcji, aby szybko i ładnie zarumienić potrawę.

Potrawy takie jak ser na tostach, steki i kielbaski, umieszcza na ruszcie drucianym.

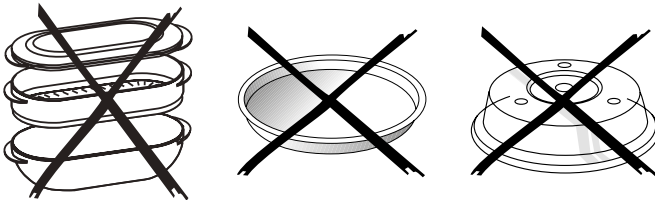
Przed grillowaniem upewnić się czy używane naczynia są odporne na wysoką temperaturę i na kuchenkę.

Podczas grillowania nie używać plastikowych. Uległyby one stopieniu. Nie nadają się też do tego celu naczynia z drewna lub papieru.

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

Rozgrzewać grill przez 3-5 minut, używając wysokiego poziomu mocy grilla ("High").

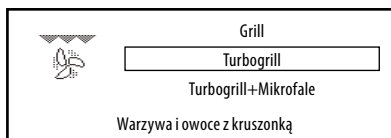
GRILL	
Sugerowane zastosowanie:	Moc
Tost z serem, filety rybne i hamburgery	Wysoki
Kielbaski i potrawy z różną	Średni
Lekkie przyrumienianie powierzchni potraw	Niski



Turbogrill



1. **Obracać pokrętkę wielofunkcyjną**, aż na wyświetlaczu pojawi się „Funkcje Grilla”.
2. **Obracać pokrętkę regulacji**, aż na wyświetlaczu pojawi się „Turbogrill”.
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
4. **Obrócić pokrętkę regulacyjną**, aby ustawić czas gotowania.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
6. **Obracać pokrętkę regulacyjną**, aby ustawić poziom mocy grilla.
7. **Nacisnąć przycisk „Start”**.



Korzystać z tej funkcji do gotowania takich potraw, jak filety z kurczaka, zapiekane warzywa i owoce.

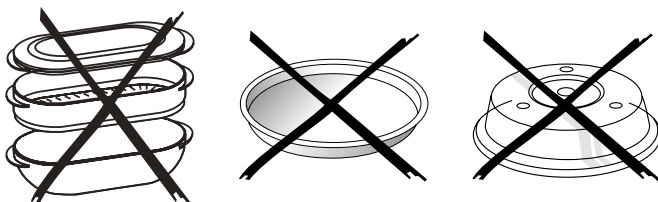
Umieścić potrawę na ruszcie drucianym.

Przed grillowaniem upewnić się czy używane naczynia są odporne na wysoką temperaturę i na kuchenkę.

Nie używać plastikowych przyborów podczas grillowania . Uległyby one stopieniu. Naczynia z drewna lub papieru także nie są odpowiednie.

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

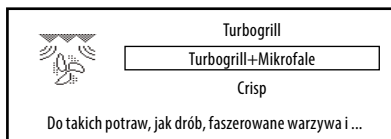
TURBOGRILL	
Sugerowane zastosowanie:	Moc
Filety z kurczaka , zapiekanka z puree ziemniaczanym.	Wysoki
Pomidory zapiekane	Średni
Owoce zapiekane , przyrumienianie powierzchni potraw	Niski



Turbogrill combi



1. **Obracać pokrętkę wielofunkcyjną**, aż na wyświetlaczu pojawi się „Funkcje Grilla”.
2. **Obracać pokrętkę regulacji**, aż na wyświetlaczu pojawi się „Turbogrill+Mikrofałe”.
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
4. **Obrócić pokrętkę regulacyjną**, aby ustawić czas gotowania.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
6. **Obracać pokrętkę regulacyjną**, aby ustawić poziom mocy grilla.
7. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
8. **Obrócić pokrętkę regulacyjną**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
9. **Nacisnąć przycisk Start**.



Używać tej funkcji do gotowania takich potraw, jak faszerowane warzywa i porcje kurczaka.

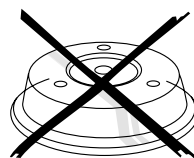
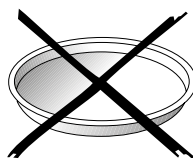
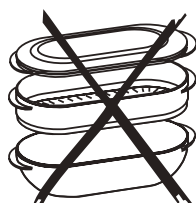
WYBIERANIE POZIOMU MOCY

Maks. możliwy poziom mocy mikrofal podczas korzystania z turbogrilla.

Maksymalny, możliwy poziom mocy mikrofal podczas korzystania z „Combi” jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.

Umieścić potrawę na podstawce drucianej lub na talerzu obrotowym.

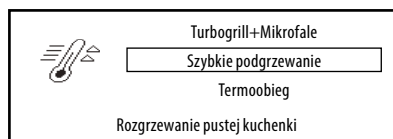
TURBO GRILL KOMBI		
Sugerowane zastosowanie:	Moc grilla	Moc kuchenki mikrofalowej
Kurczak (połówki)	Średni	350 - 500 W
Nadziewane warzywa	Średni	500 – 650 W
Udka kurczaka	Wysoki	350 - 500 W
Pieczone jabłka	Średni	160 - 350 W
Ryb pieczonych	Wysoki	160 - 350 W



Szybkie podgrzew.



1. Obracać pokrętkiem wielofunkcyjnym , aż do odnalezienia funkcji termoobiegu.
2. Obracać pokrętkiem regulacji, aż na wyświetlaczu pojawi się „Szybkie podgrzewanie”.
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić temperaturę.
5. Nacisnąć przycisk Start.

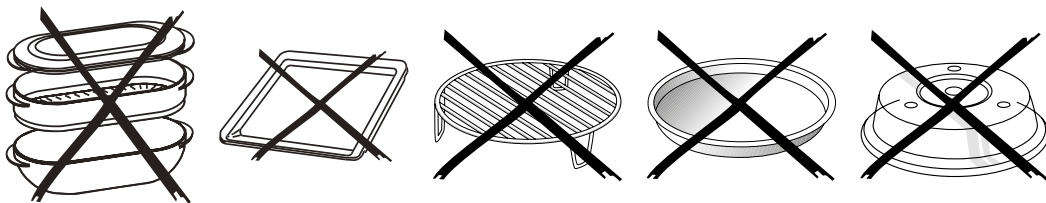


Użyć tej funkcji do rozgrzania pustej kuchenki.

Rozgrzewanie zawsze odbywa się przy pustej kuchenke, podobnie, jak w tradycyjnej kuchenke przed gotowaniem i pieczeniem.

Nie wkładać potrawy do kuchenki przed lub podczas rozgrzewania kuchenki. Zostanie ona spalona przez intensywne ciepło. Po rozpoczęciu procesu podgrzewania temperaturę można łatwo regulować za pomocą przycisków Up/Down (Góra/Dół).

Po osiągnięciu ustawionej temperatury, kuchenka utrzymuje ustawioną temperaturę przez 10 minut przed wyłączeniem. W tym czasie kuchenka czeka na włożenie potrawy i wybranie funkcji Termoobieg, aby rozpocząć gotowanie.



Termoobieg



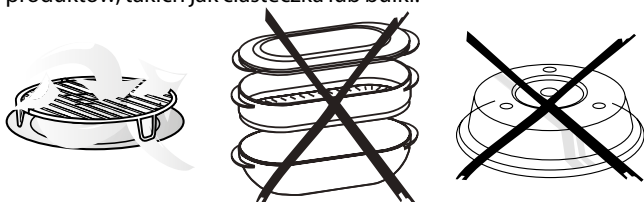
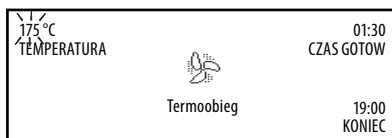
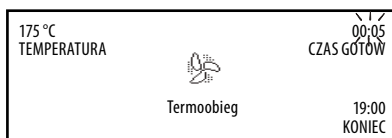
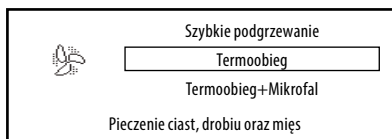
1. Obracać pokrętkiem wielofunkcyjnym, aż do odnalezienia funkcji termoobieg.
2. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
3. Obrócić pokrętko regulacyjne aby ustawić czas gotowania.
4. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
5. Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić temperaturę.
6. Nacisnąć przycisk „Start”.

Używać tej funkcji do gotowania bez, ciast, biszkoptów, sufletów, drobiu i pieczenia mięsnych.

Po rozpoczęciu procesu czas gotowania można łatwo dostosować za pomocą pokrętkła regulacyjnego. Użyć przycisku „Wstecz”, aby powrócić do miejsca, w którym można zmienić temperaturę końcową.

Zawsze używać ruszta do umieszczenia potrawy, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół niej.

Używać blachy do pieczenia podczas pieczenia małych produktów, takich jak ciasteczka lub bułki.

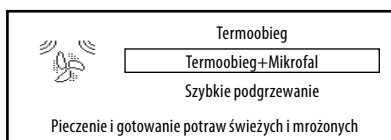


POTRAWA	AKCESORIA	TEMPERATURA KUCHENKI °C	CZAS GOTOW
Rostbef średnio wypieczony (1.3-1.5 kg)	Naczynie na podstawce drucianej	170 - 180 °C	40-60 minut
Pieczeń wieprzowa (1.3-1.5 kg)	Naczynie na podstawce drucianej	160 - 170 °C	70-80 minut
Kurczak w całości (1.0-1.2 kg)	Naczynie na podstawce drucianej	210 - 220 °C	50-60 minut
Biszkopt (ciężki)	Naczynie do pieczenia ciastna ruszcie drucianym	160 - 170 °C	50-60 minut
Biszkopt (lekki)	Naczynie do pieczenia ciast	170 - 180 °C	30-40 minut
Herbatniki	Blacha do pieczenia	170-180 °C wstępnie rozgrzana kuchenka	10-12 minut
Bochenek chleba	Naczynie do pieczenia na podstawce drucianej	180-200 °C wstępnie rozgrzana kuchenka	30-35 minut
Bułki	Blacha do pieczenia	210-220 °C, kuchenka wstępnie podgrzana	10-12 minut
Bezy	Blacha do pieczenia	100-120 °C, kuchenka wstępnie podgrzana	40-50 minut

Wymuszony Nadmuch Combi



1. **Obracać pokrętkę wielofunkcyjną** aż do odnalezienia funkcji termoobiegu.
2. **Obracać pokrętkę wielofunkcyjną** aż do odnalezienia funkcji combi termoobiegu.
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **Obrócić pokrętkę regulacyjną**, aby ustawić czas gotowania.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
6. **Obrócić pokrętkę regulacyjną**, aby ustawić temperaturę.
7. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
8. **Obrócić pokrętkę regulacyjną**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
9. **Nacisnąć przycisk Start**.



Należy użyć tej funkcji do przyrządzania pieczeni mięsnych, drobiu, ziemniaków w mundurkach, zamrożonych potraw, biszkoptów, kruchego ciasta, ryb i puddingów.

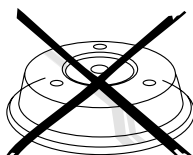
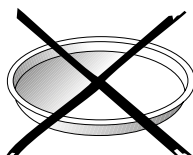
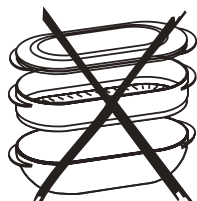
Po rozpoczęciu procesu podgrzewania czas gotowania można łatwo dostosować za pomocą pokrętki regulacyjnej. Użyć przycisku "Wstecz", aby wrócić do miejsca, w którym można zmienić poziom mocy lub temperaturę końcową.

Zawsze używać ruszta do umieszczenia potrawy, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół niej.

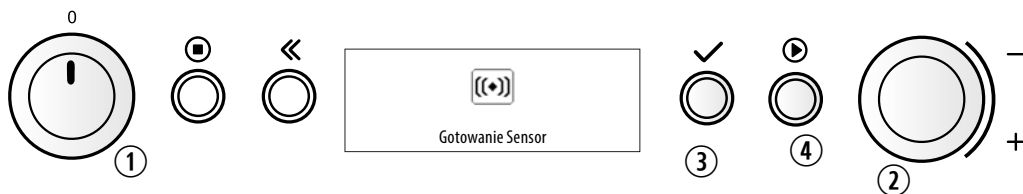
Maks. możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji termoobiegu jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.



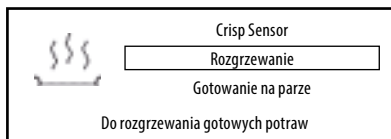
TERMOOBIEG COMBI	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
350 W	Gotowanie drobiu, ryb i zapiekanek
160 W	Gotowanie pieczeni
90 W	Pieczenie chleba i ciastek
0 W	Przyrumienianie tylko podczas gotowania



Rozgrzewanie



1. **Obracać pokrętkę wielofunkcyjnym**, aż na wyświetlaczu pojawi się „Gotowanie Sensor”.
2. **Obracać pokrętkę regulacji**, aż na wyświetlaczu pojawi się „Rozgrzewanie”.
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **Nacisnąć przycisk Start**.



Używać tej funkcji do rozgrzewania gotowych potraw zamrożonych, schłodzonych lub o temperaturze pokojowej.

Umieścić potrawę na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. **Programu nie należy** przerywać.

Waga netto musi mieścić się pomiędzy 250 a 600 g w przypadku korzystania z tej funkcji. W innym przypadku należy skorzystać z funkcji w trybie ręcznym, aby uzyskać najlepszy wynik.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów, przed skorzystaniem z tej funkcji **upewnić się**, że kuchenka ma temperaturę pokojową.

Jeśli potrawa była przechowywana w lodówce lub umieszczona na talerzu w celu rozgrzania, kawałki o większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi talerza, zaś cieńsze i mniej gęste – w środku.

Cienkie plastry mięsa ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.

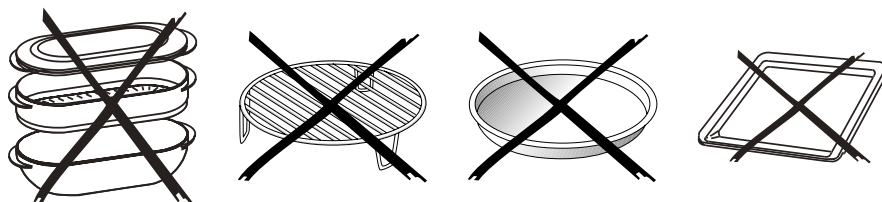
Grubsze plastry (np. pieczeń) lub kielbaski muszą być umieszczone blisko siebie.

Pozostawienie potrawy na 1-2 minuty dochodzenia zawsze poprawia rezultat końcowy, szczególnie w przypadku mrożonek..

Korzystając z tej funkcji **należy zawsze przykryć potrawę**.

Jeśli potrawa jest szczelnie zapakowana, to opakowanie powinno zostać przekłute 2-3 nacięciami, w celu redukcji ciśnienia wytwarzającego się podczas rozgrzewania.

Folia spożywcza powinna być ponacinana lub pozakłuwana widelcem, aby zmniejszyć ciśnienie i zapobiec rozerwaniu wskutek pary tworzącej się podczas gotowania.



Rozmrażanie w trybie ręcznym

Postępować zgodnie z procedurą, "Gotowanie i odgrzewanie za pomocą mikrofal" i wybrać poziom mocy 160 W podczas rozmrażania ręcznego.

Regularnie kontrolować i sprawdzać potrawę. Ustalenie prawidłowego czasu gotowania (pieczenia) dla różnych ilości potraw wymaga pewnego doświadczenia.

Zamrożoną potrawę zapakowaną w plastikowych torebkach, folii spożywczej lub kartonach można umieścić bezpośrednio w kuchence, o ile opakowanie takie nie zawiera żadnych części metalowych (np. metalowych zszywek).

Kształt opakowania ma wpływ na czas rozmrażania. Opakowania płytke rozmrażają się szybciej niż opakowania głębokie.

Należy oddzielać poszczególne kawałki, gdy zaczynają się rozmrażać. Oddzielne kawałki szybciej się rozmrażają.

Zabezpieczyć niektóre części produktu niewielkimi kawałkami folii aluminiowej, kiedy zaczynają się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka).

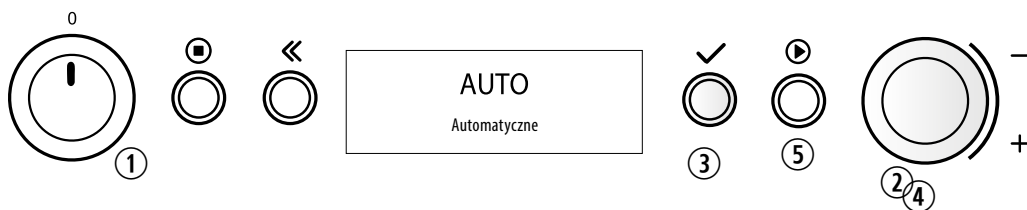
Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania.

Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrożą się szybciej, gdy je zamieszamy.

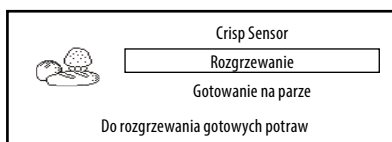
Podczas rozmrażania zaleca się nie rozmrażać potrawy całkowicie i pozwolić, aby proces zakończył się w czasie dochodzenia.

Czas dochodzenia, po rozmrażaniu, zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

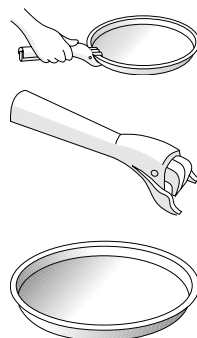
Rozmrażanie pieczywa



1. **Obracać pokrętkę wielofunkcyjną**, aż na wyświetlaczu pojawi się „Automatyczny”.
2. **Obracać pokrętkę regulacyjną** aż wyświetlona zostanie funkcja "Rozmrażanie pieczywa”.
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **Obrócić pokrętkę regulacyjną**, aby ustawić wagę.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
Umieścić potrawę na talerzu Crisp i zamknąć drzwi.
6. **Nacisnąć przycisk „Start”**.



Używać tej funkcji do szybkiego rozmrażania i podgrzewania gotowych bułek, bagietek i rogalików.
 Funkcji tej należy używać. Kuchenka automatycznie wybierze metodę gotowania, potrzebny czas i moc.
Upewnić się, że talerz Crisp jest poprawnie ustawiony na środku szklanego talerza obrotowego.



Kuchenka oraz talerz Crisp nagrzewają się bardzo mocno podczas stosowania tej funkcji.

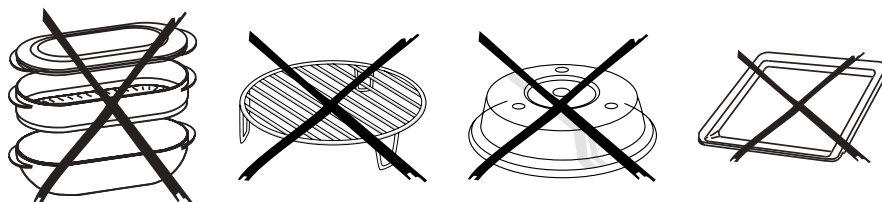
Nie umieszczać gorącego talerza Crisp na żadnej powierzchni wrażliwej na ciepło.

Uważać, aby nie dotknąć elementu grilla.

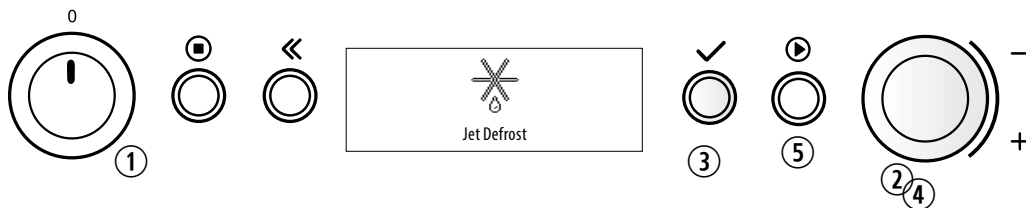
Używać rękawic kuchennych lub specjalnego, dostarczonego, uchwyty Crisp, podczas wyjmowania gorącego talerza Crisp.

Używać wyłącznie dostarczony talerz Crisp do tej funkcji.

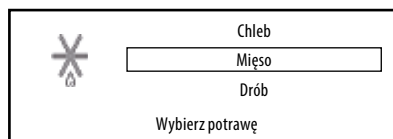
Inne talerze Crisp, dostępne na rynku, nie dadzą prawidłowych wyniku podczas korzystania z tej funkcji.
 Chrupiący.



Jet Defrost



1. Obracać pokrętle wielofunkcyjnym, aż na wyświetlaczu pojawi się „Jet Defrost”.
2. Obracając pokrętle regulacyjnym, wybrać potrawę.
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
4. Obrócić pokrętle regulacyjne, aby ustawić wagę.
5. Nacisnąć przycisk Start.



Używać tej funkcji do rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba.

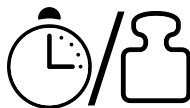
Funkcji Jet Defrost używać tylko do rozmrażania produktów o wadze netto od 100 g do 3,0 kg.

Zawsze układać żywność na szklanym talerzu obrotowym.

MASA:

Funkcja ta wymaga podania wagi netto potrawy. Kuchenka automatycznie obliczy czas potrzebny na zakończenie procedury.


Jeśli waga jest mniejsza lub większa od zalecanej: Postępować zgodnie z instrukcją podaną w punkcie „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”, nastawiając przy rozmrażaniu moc na 160 W.



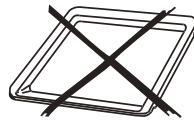
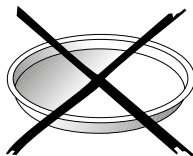
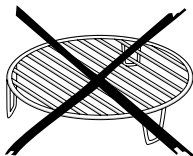
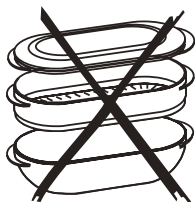
POTRAWY MROŻONE:

Jeśli temperatura potrawy jest wyższa od temperatury głębokiego zamrożenia (-18 °C), wybrać mniejszą wagę żywności.

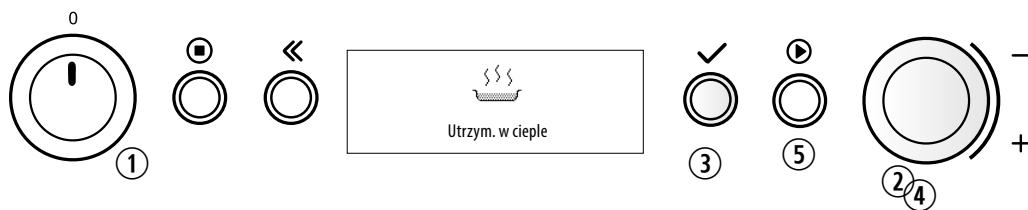
Jeśli temperatura potrawy jest niższa od temperatury głębokiego zamrożenia (-18 °C), wybrać wyższą wagę żywności.

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		PORADY
*** 	Mięso (100 g-2,0 kg)	Mięso mielone , , kotlety, steki lub pieczenie.
*** 	Drób (100 g -3,0 kg)	Kurczak w całości , sztuki lub filety..
*** 	Ryby (100 g -2,0 kg)	Całe, steki lub filety.
*** 	Warzywa (100 g-2,0 kg)	Warzywa mieszane , groch/fasola, brokuły, itp.
*** 	Chleb (100 g-2,0 kg)	Bochenek , bułki lub bułeczki.

W przypadku potraw, które nie zostały wymienione w niniejszej tabeli oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, postępować zgodnie z instrukcją "Gotowanie podgrzewanie za pomocą mikrofal" i wybrać moc 160 W d rozmrażania.



Utrzymywanie temperatury



1. Obracać pokrętkę wielofunkcyjną, aż na wyświetlaczu pojawi się „Utrzym. w cieple”.
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, by ustawić czas.
3. Nacisnąć przycisk „Start”.



Używać tej funkcji, aby utrzymać ostatnio gotowaną potrawę w temperaturze podawania.

Odpowiednimi potrawami są mięso, potrawy smażone i ciasta.

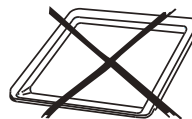
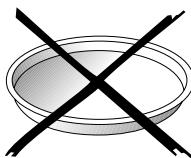
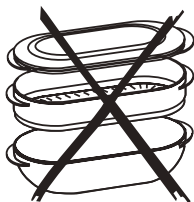
Funkcja "Utrzym. w cieple" może zostać przerwana w dowolnym momencie poprzez otwarcie drzwi. Funkcja zostanie zatrzymana na czas kontroli potrawy.

Aby kontynuować, zamknąć drzwi i ponownie nacisnąć przycisk Start.

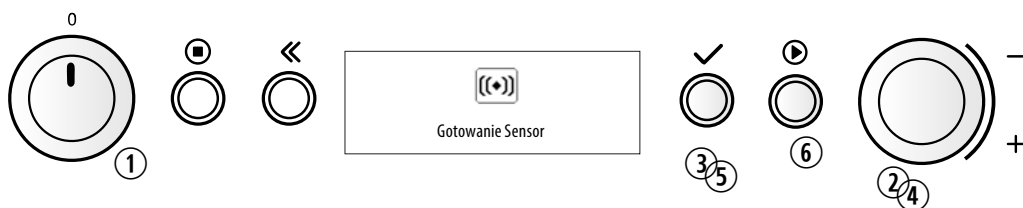
Maksymalny czas trwania wynosi 90 minut.

Jeśli kuchenka jest gorąca po zakończeniu gotowania ostudzić ją, przed użyciem tej funkcji, aby zapobiec nadmiernemu rozgotowaniu potrawy.

Zawsze używać ruszta do umieszczenia potrawy, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół niej.



Crisp Sensor



1. Obracać pokrętkiem wielofunkcyjnym, aż na wyświetlaczu pojawi się „Gotowanie Sensor”.
2. Obracać pokrętko regulacji, aż na wyświetlaczu pojawi się „Crisp Sensor”.
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
4. Obracając pokrętkiem regulacyjnym, wybrać potrawę.
5. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
6. Nacisnąć przycisk „Start”.

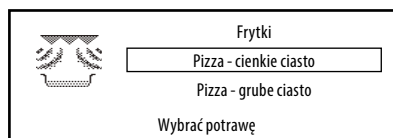
Funkcja ta służy do szybkiego odgrzewania potraw mrożonych do temperatury podawania.

Funkcja "Crisp Auto" jest przeznaczona tylko do mrożonych gotowych potraw.

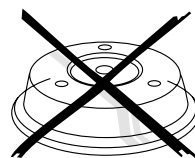
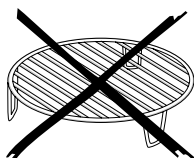
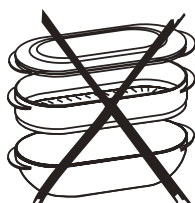
Używać wyłącznie talerz Crisp dostarczony do tej funkcji. Inne talerze Crisp, dostępne na rynku, nie dadzą prawidłowych wyniku podczas korzystania z tej funkcji.
Chrupiący.

Nie kłaść żadnych pojemników ani opakowań na talerzu Crisp!

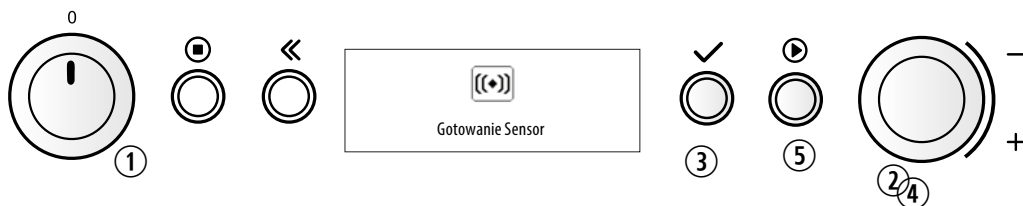
Tylko potrawa może być położona na talerzu Crisp.



PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		PORADY
*** 	Frytki (300 g – 600 g)	Rozłożyć frytki równomiernie w równej warstwie na talerzu Crisp. Posolić według smaku.
*** 	Pizza, cienkie ciasto (250 g – 500 g)	Dla pizz cienkim ciastem.
*** 	Piza - grube ciasto (300 g – 800 g)	Dla pizz z grubym ciastem.
*** 	Skrzydła kurczaka (300 g – 600 g)	W przypadku kawałków kurczaka , posmarować talerz Crisp olejem i gotować przy niskim ustawieniu wypiekania
W przypadku potraw, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą ręcznej funkcji „Crisp”.		



Gotowanie na parze



1. Obracać pokrętkiem wielofunkcyjnym, aż na wyświetlaczu pojawi się „Gotowanie Sensor”.
2. Obracać pokrętko regulacji, aż na wyświetlaczu pojawi się „Gotowanie na parze”.
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
4. Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić czas gotowania.
5. Nacisnąć przycisk Start.

Używać tej funkcji do takich potraw, jak warzywa, ryby, ryż i makaron.

Funkcja działa w 2 trybach.

Pierwszy tryb szybko nagrzewa potrawę do temperatury wrzenia.

Drugi tryb automatycznie dostosowuje temperaturę do temperatury „wolnego ognia”, aby zapobiec wygotowaniu.

Naczynie do gotowania na parze jest przeznaczony do użytku wyłącznie z mikrofalami!

Zabrania się używania go z jakąkolwiek inną funkcją.

Użycie naczynia do gotowania na parze z inną funkcją może spowodować jego uszkodzenie.

Zawsze należy sprawdzić przed uruchomieniem kuchenki, czy talerz obrotowy obraca się swobodnie.

Zawsze należy stawiać naczynie do gotowania na parze na talerzu obrotowym.

PRZYKRYĆ

Zawsze należy przykryć żywność pokrywą. Przed użyciem upewnić się, czy naczynie i pokrywa nadają się do użytku w kuchenke mikrofalowej. Jeśli dla wybranego naczynia brak pokrywy, można zastosować talerz.

Powinien być umieszczony tak, aby spodnia strona była skierowana do wewnątrz naczynia.

Nie używać taśmy filmowej ani folii aluminiowej podczas przykrywania potraw.

NACZYNIA

Naczynia, jakie są używane nie powinny być napełnione więcej niż do połowy. Planując gotowanie dużych ilości, wybrać większe naczynie, aby upewnić się, że nie jest ono wypełnione do więcej niż połowy jego pojemności. Pozwala to uniknąć wygotowania się potrawy.

GOTOWANIE WARZYW

Umieścić warzywa w naczyniu do gotowania na parze. Wlać 100 ml wody na dno. Przykryć pokrywą i ustawić czas.

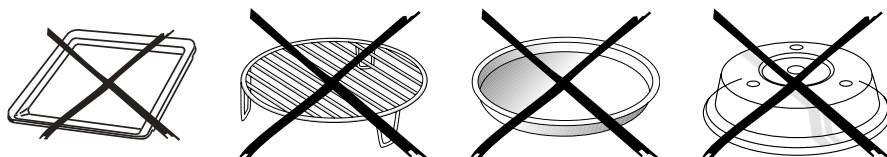
Miękkie warzywa takie, jak brokuły i por potrzebują 2-3 minutowego czasu gotowania.

Twardsze warzywa takie, jak marchewki i ziemniaki potrzebują 4-5 minutowego czasu gotowania.

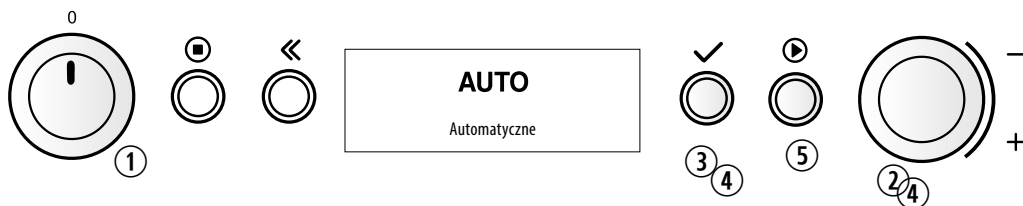
GOTOWANIE RYŻU

Używać zaleceń podanych na opakowaniu dotyczących czasu gotowania, ilości wody i ryżu.

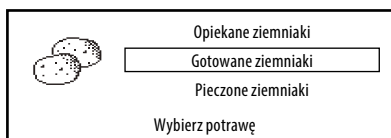
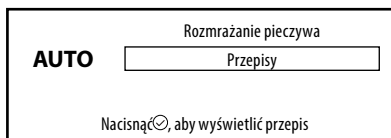
Umieścić składniki w dolnej części, przykryć pokrywą i ustawić czas.




Przepisy




1. Obracać pokrętkiem wielofunkcyjnym, aż na wyświetlaczu pojawi się „Przepisy”.
2. Obracać pokrętkiem regulacyjnym, aby wybrać jeden z przepisów.
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
4. Wcisnąć przycisk OK / pokrętko regulacyjne, aby przejść i wybrać wymagane ustawienia.
5. Nacisnąć przycisk „Start”.




Użyć tej funkcji, aby szybko dotrzeć do ulubionej receptury.

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 ZIEMNIAKI	Gotowane	300 g - 1 kg	Dolna część i pokrywa naczynia do gotowania na parze	Umieścić w dolnej części naczynia do gotowania na parze i dodać 100ml wody. Przykryć pokrywką.
	Pieczone	200 g - 1 kg	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym	Umyć i nakułć. Obrócić, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	Zapiekanka	4 - 10 porcji	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie	Pokroić w plastry surowe ziemniaki i przełożyć cebulą. Przyprawić solą, pieprzem, czosnkiem i zalać śmietaną. Posypać serem.
	Frytki, zamrożone	300 g - 600 g	Talerz Crisp	Posypać solą.
	Trójkącki	300 g - 800 g		Obrąć i pociąć w trójkącki. Doprawić do smaku, lekko posmarować olejem talerz Crisp i pokropić potrawę olejem. Zamieszać potrawę, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.

W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie oraz odgrzewanie za pomocą mikrofal”


PRODUKT ŻYWNOSCIOWY		ILÓŚĆ	AKCESORIA	PORADY	
 MIĘSO	Pieczeń	Wołowina	800 g - 1,5 kg	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie	Przyprawić pieczeń i umieścić w zimnej kuchence
		Wieprzowina	800 g - 1,5 kg		Przyprawić pieczeń i umieścić w zimnej kuchence
		Jagnięcina	1 kg, 1,5		Przyprawić pieczeń i umieścić we wstępnie nagrzanym kuchenku
		Cielęcina	800 g - 1,5 kg		
	Żeberka		700 g - 1,2 kg	Kiełbasa	Przyprawić i umieścić na talerzu Crisp.
	Antrykot		2 – 6 szt	Wysoki ruszt lub talerz obrotowy	Dodać mięso po wstępnym nagraniu grilla. Obrócić, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat. Przyprawić.
	Kotlety jagnięce		2 – 8 szt		
	Kiełbasa		200 g - 800 g	Talerz Crisp	Lekko natłuścić talerz Crisp. Dodać i odwrócić potrawę, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	(Gotowanie)	Hot dogi	4 – 8 szt	Dolna część naczynia do gotowania na parze bez przykrycia	Umieścić w dolnej części naczynia do gotowania na parze i dodać ilość wody wystarczającą do przykrycia potrawy.
	(Zamrożone)	Hamburgery	100 g – 500 g	Talerz Crisp	Lekko natłuścić talerz Crisp.. Dodać mięso po wstępnym nagraniu talerza Crisp. Obrócić potrawę, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
Boczek		50 g – 150 g	Dodać potrawę, gdy talerz Crisp jest podgrzany i włącz, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.		
Pieczeń rzymska		4 - 8 porcji	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym	Przygotuj ulubioną pieczeń i uformuj ją w bochenek.	



W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie oraz odgrzewanie za pomocą mikrofal”

PRODUKT ŻYWNOSCIOWY		ILÓŚĆ	AKCESORIA	PORADY	
 DRÓB	Kurczak	Pieczeń	800 g - 1,5 kg	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie	Przyprawić i umieścić w zimnej kuchence.
		Filety (para)	300 g - 800 g	Naczynie do gotowania na parze	Przyprawić i umieścić w siatce do gotowania na parze. Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
		Filety (smażenie)	300 g – 1 kg	Talerz Crisp	Lekko natłuścić talerz Crisp. Przyprawić i dodać filety po wstępnym nagraniu talerza Crisp. Obrócić potrawę, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
		Kawałki	500 g - 1,2 kg		Przyprawić i umieścić na talerzu Crisp, skórką do góry.


W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie oraz odgrzewanie za pomocą mikrofal”

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		ILÓŚĆ	AKCESORIA	PORADY	
 RYBY	Ryba w całości	Pieczone	600 g - 1,2 kg	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie	Przyprawić posmarować z wierzchu masłem.
		Gotowane	600 g - 1,2 kg	Naczynie do kuchenek mikrofalowych z pokrywką lub użytą folią plastikową zamiast pokrywki	i dodać 100ml bulionu rybnego. Gotować pod przykryciem.
	Filety (para)		300 g - 800 g	Naczynie do gotowania na parze	Przyprawić i umieścić w siatce do gotowania na parze. Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
	Kotlety	Smażenie	300 g - 800 g	Talerz Crisp	Lekko natłuścić talerz Crisp. Przyprawić i dodać potrawę po wstępnym nagrzeniu talerza Crisp. Obrócić potrawę, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
		Para	300 g - 800 g	Naczynie do gotowania na parze	Przyprawić i umieścić w siatce do gotowania na parze. Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
	(Zamrożone)	Zapiekanka	600 g - 1,2 kg	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym	
Filety panierowane		200 g - 600 g	Talerz Crisp	Lekko natłuścić talerz Crisp. Dodać potrawę po wstępnym nagrzeniu talerza Crisp. Obrócić potrawę, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.	
W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie oraz odgrzewanie za pomocą mikrofal”					


PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		ILÓŚĆ	AKCESORIA	PORADY	
 WARZYWA	Zamrożone	Warzywa	300 g - 800 g	Naczynie do gotowania na parze	Umieścić w siatce do gotowania na parze. Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
	Marchewka		200 g - 500 g		
	(Groch)	Fasola	200 g - 500 g	Dolna część i pokrywka naczyń do gotowania na parze	Umieścić w dolnej części naczynia do gotowania na parze i dodać 100ml wody. Przykryć pokrywką.
	Brokuły		200 g - 500 g	Naczynie do gotowania na parze	Umieścić w siatce do gotowania na parze. Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
	Kalafior		200 g - 500 g		
	(Zamrożone)	Zapiekanka	400 g - 800 g	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym	
	Papryka	Para	200 g - 500 g	Naczynie do gotowania na parze	Umieścić w siatce do gotowania na parze. Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
		Smażenie	200 g - 500 g	Talerz Crisp	Lekko naoliwić talerz Crisp. Dodać potrawę pociętą na kawałki po wstępnym nagrzeniu talerza Crisp. Przyprawić i skropić olejem. Zamiaszać potrawę, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	Bakłażan		300 g - 800 g		Pokroić na połówki, posypać solą i odstawić na chwilę. Lekko posmarować olejem talerz Crisp i dodać potrawę po wstępnym nagrzeniu talerza Crisp. Obrócić, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	Dynia	Para	200 g - 500 g	Naczynie do gotowania na parze	Umieścić w siatce do gotowania na parze. Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
	Kukurydza w kolbach		300 g - 1 kg		
Pomidory		300 g - 800 g	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie	Przeciąć na połówki, przyprawić i posypać serem na wierzch.	
W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie oraz odgrzewanie za pomocą mikrofal”					



PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		ILUŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 MAKARON	Makaron		1 – 4 porcji	Dolna część i pokrywa naczynia do gotowania na parze Ustawić zalecany czas gotowania dla makaronu. Nalać wody do dolnej części naczynia do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Dodać makaron, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat i gotować pod przykryciem.
	Lazania	Domowa	4 - 10 porcji	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie Przygotować ulubiony przepis lub wykonać według przepisu na opakowaniu.
		Zamrożone	500 g - 1,2 kg	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym
 RYŻ	Gotowane	Ryż	100 ml – 400 ml	Dolna część i pokrywa naczynia do gotowania na parze Ustawić zalecany czas gotowania dla ryżu. Dodać wodę i ryż do dolnej części i przykryć pokrywką. Dodać ryż i wodę do dolnej części naczynia do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Dodać mleko, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat i kontynuować gotowanie.
	Owsianka	Ryż	2 – 4 porcji	
		Owsianki	1 – 2 porcji	Talerz przeznaczony do użytku w kuchenke mikrofalowej z pokrywką Wymieszać płatki owsiane , posolić i dodać wodę.

W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie oraz odgrzewanie za pomocą mikrofal”

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		ILUŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 PIZZA/ CIASTO	Pizza	Domowa	2 – 6 porcji	Błacha do pieczenia Przygotować ulubioną recepturę i umieścić na blasze do pieczenia. Umieścić w kuchenke po zakończeniu wstępnego nagrzewania.
		Cienka (mrożona)	250 g – 500 g	
		Gruba (mrożona)	300 g - 800 g	
		Schłodzone	200 g – 500 g	
	Stone ciasta	Lorraine	1 wypiek	Talerz Crisp Zdjąć opakowanie. Dodać pizzę , gdy talerz Crisp jest wstępnie nagrzaną. Przygotować ciasto (250 g mąki, 150 g masła + 2½ łyżki stołowe wody) i pokryć ciastem talerz Crisp. Nakłuć. Wstępnie podpiec ciasto. Gdy kuchenka wyświetli komunikat, aby dodać farsz, umieścić 200 g szynki, 175g sera i zalać mieszaniną 3 jaj i 300 ml śmietany. Umieścić w kuchenke i kontynuować gotowanie. Zdjąć opakowanie.
(Zamrożone)		200 g - 800 g		

W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie oraz odgrzewanie za pomocą mikrofal”

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY	
 CHLEB/ CIASTKA	Bochenek chleba	1 – 2 szt		Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Umieścić w blasze do pieczenia do wyrośnięcia. Dodać po wstępnym nagrzeniu kuchenki.	
	Bułki	Bułki	1 wypiek	Blacha do pieczenia	Dodać po wstępnym nagrzeniu kuchenki.
		Zamrożone			W przypadku bułek pakowanych próżniowo. Dodać po wstępnym nagrzeniu kuchenki.
		Wstępnie upieczone			Wyjąć opakowania. Dodać po wstępnym nagrzeniu kuchenki.
		Puszkowane			
	Babeczki	Talerz Crisp		Uformować jedną większą babeczkę lub mniejsze babeczki i ułożyć je na wysmarowanym tłuszczem talerzu Crisp.	
	Biszkopt	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie		Wymieszać recepturę o całkowitej wadze 700 - 800g. Dodać ciasto po wstępnym nagrzeniu kuchenki.	
	Mufinki	Blacha do pieczenia	Przygotować ciasto na 16 - 18 sztuk i wypełnić formy papierowe. Dodać potrawę po wstępnym nagrzeniu kuchenki.		
	Herbatniki		Umieść na papierze do pieczenia i dodać, gdy kuchenka jest wstępnie nagrzana.		
	Bezy		Utrzeć białka 2 jaj, 80 g cukru i 100 g wiórków kokosowych. Przyprawić wanilią i esencją migdałową. Uformować 20– 24 sztuk na natłuszczonej blasze do pieczenia lub papierze do pieczenia. Dodać potrawę po wstępnym nagrzeniu kuchenki.		
W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie oraz odgrzewanie za pomocą mikrofal”					

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY	
 PRZEKĄSKI	Popcorn		90 g – 100 g	Umieścić torebkę na talerzu obrotowym. Przygotowywać jedną torebkę na raz.	
	Pieczone orzechy		50 g – 200 g	Talerz Crisp	Dodać orzechy po wstępnym nagrzeniu talerza Crisp. Zamieszać potrawę, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	Kurczak	Skrzydółka kurczaka	300 g – 600 g		
		Kawałki (mrożone)	250 g – 600 g		Dodać kawałki po wstępnym nagrzeniu talerza Crisp. Obrócić, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
 DESER	Ciasto owocowe	Domowe	1 wypiek	Wykonać ciasto z 180 g mąki, 125 g masła i 1 jajka (lub użyć gotowego ciasta). Wypełnić ciastem talerz Crisp i na tak przygotowanym spodzie ułożyć pokrojone jabłka (w ilości 700 - 800 g) wymieszane z cukrem i cynamonem.	
		Zamrożone	300 g - 800 g	Zdjąć opakowanie.	
	Pieczone jabłka		4 – 8 szt	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym	Usunąć środki i wypełnić marcepanem lub cynamonem, cukrem i masłem.
	Kompot owocowy		300 g – 800 ml	Naczynie do gotowania na parze	Umieścić w siatce do gotowania na parze. Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
	Suflet		2 – 6 porcji	Naczynie przeznaczone do piekarników na dolnym ruszcie	Przygotować mieszankę suflet-ową z cytryną, czekoladą lub owocami i wlej do piekarnika z wysokim brzegiem. Dodać potrawę, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie oraz odgrzewanie za pomocą mikrofal”					

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie jest jedyną czynnością konserwacyjną, która jest zwykle wymagana.

Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może doprowadzić do uszkodzenia jej powierzchni i mieć negatywny wpływ na żywotność urządzenia, a nawet doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Nie stosować metalowych druciaków, środków czyszczących zawierających substancje ścierne, zmywaków z wełny stalowej, ostrych zmywaków itp., mogących uszkodzić panel sterujący oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki. Należy używać gąbki i delikatnego detergentu lub ręcznika papierowego oraz środka do mycia okien w rozpylaczu.

Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy.

Nie spryskiwać kuchenki bezpośrednio.

W regularnych odstępach czasu, a w szczególności w przypadku rozlania się płynów, wyjąć talerz obrotowy oraz jego podstawę i wytrzeć dno kuchenki do czysta.

Kuchenkę jest dostosowana do pracy z umieszczonym na swoim miejscu talerzem obrotowym.

Nie uruchamiać kuchenki mikrofalowej, gdy talerz obrotowy został wyjęty, np. w celu jego umycia.

Stosować delikatne detergenty, wodę i miękką szmatkę do czyszczenia powierzchni wewnętrznych, zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni drzwiczek oraz otworu drzwiczek.

Nie należy dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności wokół drzwiczek.

W przypadku trudnych do usunięcia plam, należy przez 2 lub 3 minuty gotować w kuchenie filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

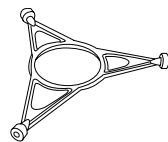
Nie używać parowych urządzeń czyszczących do czyszczenia kuchenki mikrofalowej.

Dodanie soku z cytryny do filiżanki z wodą, a następnie umieszczenie tej filiżanki na talerzu obrotowym i gotowanie przez kilka minut pozwoli usunąć nieprzyjemny zapach wewnątrz kuchenki.

Element do grillowania nie wymaga czyszczenia, ponieważ intensywne ciepło spali wszelkie rozpryski. Natomiast górna ścianka może wymagać regularnego czyszczenia. Do czyszczenia należy użyć gąbki, ciepłej wody i detergentu. Jeśli grill nie jest używany regularnie, powinno się go uruchomić raz w miesiącu na 10 minut.

W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ NASTĘPUJĄCE AKCESORIA:

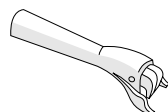
Podstawa pod talerz obrotowy



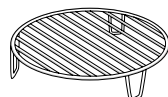
Szklany talerz obrotowy



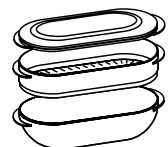
Uchwyt do talerza Crisp



Podstawa druciana



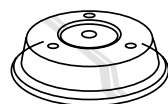
Naczynie do gotowania na parze



Blacha do pieczenia



Przykryć



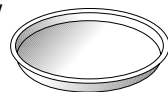
OSTROŻNE CZYSZCZENIE:

Talerz Crisp powinien być myty w wodzie z łagodnym detergentem. Mocno zabrudzone miejsca można wyczyścić za pomocą gąbki do szorowania i łagodnego środka czyszczącego.

Zawsze przed myciem należy odczekać, aż talerz Crisp wystygnie.

Nie zanurzać ani nie płukać talerza Crisp w wodzie, gdy jest on gorący. Szybkie schłodzenie może go uszkodzić.

Nie używać zmywaków z wełny stalowej. Spowoduje to porysowanie powierzchni.



Dane do testowania parametrów podgrzewania

ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60705.

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniki (IEC) ustaliła wzorzec podgrzewania, służący do oceny wyników podgrzewania różnych kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

Próba	Ilość	Szacowany czas	Poziom mocy	Pojemnik
12.3.1	1000 g	12 – 13 minut	650 W	Pyreks 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ minut	650 W	Pyreks 3.827
12.3.3	900 g	13 – 14 minut	750 W	Pyreks 3.838
12.3.4	1100 g	28 – 30 minut	Termoobieg 190 °C + 350 W	Pyreks 3.827
12.3.5	700 g	28 – 30 minut	Termoobieg 175 °C + 90 W	Pyreks 3.827
12.3.6	1000 g	30 – 32 minut	Termoobieg 210 °C + 350 W	Pyreks 3.827
13.3	500 g	10 minut	160 W	

ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60350.

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniki (IEC) ustaliła wzorzec podgrzewania, służący do oceny wyników podgrzewania różnych kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

Próba	Szacowany czas	Temperatura	Kuchenka wstępnie podgrzana	Akcesoria
8.4.1	30 – 35 minut	150 °C	Nie	Blacha do pieczenia
8.4.2	18 – 20 minut	170 °C	Tak	Blacha do pieczenia
8.5.1	33 – 35 minut	160 °C	Nie	Ruszt druciany
8.5.2	65 – 70 minut	160 – 170 °C	Tak	Ruszt druciany

Dane techniczne

Napięcie zasilania	230 V/50 Hz
Znamionowy pobór mocy	2800 W
Bezpiecznik	16 A
Moc wyjściowa	900 W
Grill	1600 W
Termoobieg	1200 W
Wymiary zewnętrzne (wys. szer. x głęb.)	455 x 595 x 560
Wymiary wewnętrzne (wys. szer. x głęb.)	210 x 450 x 420

Rady i sugestie

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela wskazuje, które funkcje będą najlepsze do przygotowania danej potrawy. Podany czas gotowania jest liczony od momentu włożenia potrawy do piekarnika kuchenki mikrofalowej, z wyłączeniem nagrzewania wstępnego (gdy jest wymagane).

Parametry gotowania oraz czas są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Przygotowywać potrawy, ustawiając minimalny podany czas i sprawdzając podczas gotowania, czy są już gotowe.

Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać, podanych w tabeli gotowania, zaleceń dotyczących wyboru akcesoriów (jeśli są w wyposażeniu).

Folia spożywcza i torebki

Należy usunąć metalowe wiązania torebek papierowych lub plastikowych, zanim torebki zostaną włożone do kuchenki.

Folia spożywcza powinna być ponacinana lub pozakłuwana widelcem, aby zmniejszyć ciśnienie i zapobiec rozerwaniu wskutek pary tworzącej się podczas gotowania.

Płyny

Płyny mogą podgrzewać się powyżej punktu wrzenia bez widocznych pęcherzyków. Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu.

Aby temu zapobiec należy:

1. Unikać używania pojemników o prostych ścianach i wąskich szybkach.
2. Wymieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki i pozostawić łyżeczkę w naczyniu.
3. Po podgrzaniu ponownie wymieszać, a następnie ostrożnie wyjąć pojemnik z piekarnika kuchenki.

Gotowanie potraw

Mikrofałe wnikają do potraw na ograniczoną głębokość, więc jeśli musimy ugotować kilka kawałków naraz, należy je ułożyć kolidując, aby więcej kawałków było ułożonych na zewnątrz.

Małe kawałki gotują się szybciej niż duże kawałki.

Pociąć potrawę na kawałki równej wielkości, aby potrawa ugotowała się równomiernie.

Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej woda z potraw jest odparowywana.

Pokrywka nadająca się do używania w kuchenke mikrofalowej pomaga zmniejszyć odparowanie wody z potraw.

Większość potraw będzie nadal gotować się po zakończeniu cyklu gotowania kuchenki mikrofalowej. Dlatego też zawsze trzeba pozostawić potrawę jeszcze na pewien czas w urządzeniu.

Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej zazwyczaj niezbędne jest mieszanie potraw. Podczas mieszania przesuwać zewnętrzne porcje gotowanej potrawy do środka, a mniej ugotowane porcje ze środka przesuwać na zewnątrz.

Cienkie plastry mięsa należy ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie. Grubsze plastry (np. pieczeń) lub kielbaski muszą być umieszczone blisko siebie.

(.

Potrawy dla dzieci

Po podgrzaniu potraw dla dzieci w słoiczku lub płynów w butelce dla niemowląt należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem.

Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.

Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek.

Produkty mrożone

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy rozmrażanie potraw bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. W razie potrzeby możliwe jest zastosowanie pojemnika z lekkiego plastiku, który jest odpowiedni do stosowania w kuchenke mikrofalowej.

Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej, gdy je zamieszamy.

Należy oddzielać poszczególne kawałki, kiedy zaczynają się rozmrażać. Oddzielne kawałki szybciej się rozmrażają.

Instrukcja rozwiązywania usterek

Urządzenie nie działa

- Czy podstawka talerza obrotowego jest na swoim miejscu.
- Czy drzwiczki są prawidłowo zamknięte.
- Sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- Sprawdzić, czy urządzenie ma zapewnioną swobodną wentylację.
- Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia urządzenia.
- Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.
- Odłączyć urządzenie od zasilania. Odczekać 10 minut przed ponownym podłączeniem i spróbować ponownie.

Serwis Techniczny

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w „Instrukcji rozwiązywania problemów”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Zawsze należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewody zasilające, powodując, że sprzęt będzie niezdatny do ponownego użytku.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

Nie działa elektroniczny programator

Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera „F” oraz numer, należy skontaktować się z najbliższym Zakładem serwisowym.

W takim wypadku należy podać numer, który następuje po literze „F”.

słowie "Service" na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory urządzenia (widoczny przy otwartych drzwiczkach).



Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej.

- dokładny adres;
- numer telefonu.

UWAGA: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego **Serwisu Technicznego** (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRPOOL EMEA S.P.A.

Via Carlo Pisacane, 1
20016 PERO (MI) WŁOCHY

www.whirlpool.eu

Wydrukowano we Włoszech
12/17

400010839676

