

Instrukcja obsługi

KitchenAid

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Ochrona środowiska	10
Deklaracja zgodności z ekoprojektem	10
Urządzenie	10
„Stopień dogotowania” (tylko funkcje automatyczne)	15
Komunikaty	15
Schładzanie	16
Skróty	16
ON/OFF	17
Zmiana ustawień	17
Język	17
Ustawianie zegara	18
Ustawienie głośności	18
Jasność	19
Eco	19
W czasie gotowania	20
Gotowanie w trybie ciągłym	20
Opóźnienie uruchomienia	21
Minutnik	21
Gotowanie i rozgrzewanie za pomocą mikrofal	22
Poziom mocy	22
Jet start	23
Szybkie podgrzewanie	24
Konwencjonalne	25
Konwenc. + MF	26
Grill	27
Grill + Mikrofałe	28
Turbogrill	29
Turbogrill+Mikrofałe	30
Termoobieg	31
Termoobieg + Mikrofal	32
Specjalne – utrzymywanie ciepła	33
Specjalne – Wyrastanie ciasta	34
Autopodgrzewanie	35
Rapid Defrost	37
Rozmrażanie w trybie ręcznym	39
Wypieki prof.	40
Ciasta specjalne	41
Piecz.zawodowe	42
Czyszczenie i konserwacja	44
Dane do testowania parametrów podgrzewania	45
Dane techniczne	45
Rady i sugestie	46
Instrukcja rozwiązywania usterek	47
Serwis techniczny	47
Utylizacja urządzeń AGD	47

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE: PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa. Instrukcje należy przechowywać w dostępnym miejscu w celu ewentualnego użycia ich w przyszłości. W instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
OSTRZEŻENIE:
Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy: Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. 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 takiego urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić

ani konserwować urządzenia bez nadzoru.
OSTRZEŻENIE: Unikać dotykania elementów grzewczych i powierzchni wewnętrznych – ryzyko oparzenia.

OSTRZEŻENIE: Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie można używać kuchenki do momentu, aż zostanie naprawiona przez odpowiednio przeszkoloną osobę.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno podgrzewać płynów oraz innych potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ pojemniki takie mogą eksplodować.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie produktów spożywczych lub tkanin oraz podgrzewanie podkładek rozgrzewających, pantofli, gąbek, wilgotnych tkanin i podobnych produktów może prowadzić do

obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy kontrolować wzrokowo urządzenie ze względu na ryzyko pożaru.

Podgrzewanie napojów przy pomocy mikrofal może spowodować efekt opóźnionego wrzenia, toteż konieczne jest zachowanie ostrożności podczas wykonywania wszelkich czynności przy pojemniku.

Zawartość butelek oraz słoiczków z żywnością dla dzieci należy sprawdzić przed konsumpcją w celu uniknięcia poparzeń. W kuchenkach mikrofalowych nie należy podgrzewać jaj w skorupce ani jaj ugotowanych na twardo w całości, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalami.

Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być

przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną.

Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu, oleju lub alkoholu (np. rumu, koniaku, wina) – występuje ryzyko pożaru.

Kuchenki mikrofalowej nie należy używać do smażenia na oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.

Jeżeli urządzenie jest dostosowane do użycia czujnika, stosować wyłącznie czujnik temperatury przeznaczony do danej kuchenki (zależnie od wyposażenia).

Do wyjmowania naczyń oraz innych akcesoriów z kuchenki należy używać odpowiednich rękawic, unikając dotykania nagrzanym elementom. Po zakończeniu

pieczenia/gotowania ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia, wypuszczając stopniowo gorące powietrze i parę z wnętrza urządzenia.

Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu kuchenki.

Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy je wyłączyć, odłączyć od zasilania oraz zamknąć drzwiczki, aby stłumić ogień.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie komercyjnego. Urządzenia nie należy używać na zewnątrz.

W pobliżu urządzenia nie wolno przechowywać żadnych substancji wybuchowych ani łatwopalnych, takich jak pojemniki z aerozolami. Zabronione jest też przechowywanie i używanie benzyny lub innych materiałów

łatwopalnych w sąsiedztwie urządzenia: w razie przypadkowego włączenia urządzenia mogłoby dojść do pożaru.

UWAGA: Urządzenie nie zostało przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań w miejscach takich jak:

- kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych miejscach pracy;
- gospodarstwa rolne;
- wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych;
- pensjonaty itp.

Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

INSTALACJA

Instalacja lub naprawa powinna zostać

przeprowadzona przez technika specjalistę, zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi miejscowymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.

Dzieci nie mogą wykonywać czynności montażowych. Dzieci powinny pozostawać w bezpiecznej odległości od urządzenia podczas instalacji. Części opakowania (torebki plastikowe, kawałki styropianu itd.) należy przechowywać z dala od dzieci w trakcie i po zakończeniu instalacji. Przenoszenie oraz instalacja urządzenia wymaga obecności co najmniej dwóch osób. Rozpakowując i instalując urządzenie, należy używać rękawic ochronnych.

Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało

uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych,

urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.

Podczas instalacji upewnić się, czy urządzenie nie

spowoduje uszkodzenia przewodu zasilającego.

Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

To urządzenie jest przeznaczone do zabudowy. Nie może być używane jako urządzenie wolnostojące.

Szafkę należy odpowiednio przyciąć przed wprowadzeniem do niej urządzenia, a następnie dokładnie usunąć wszelkie trociny i wióry.

Po zakończeniu instalacji dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna.

Nie zasłaniać minimalnej

szczeliny między białym a górną krawędzią kuchenki.

Kuchenkę należy wyjąć ze styropianowej podstawy tuż przed instalacją.

Po rozpakowaniu urządzenia sprawdzić, czy drzwiczki zamykają się prawidłowo.

W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

OSTRZEŻENIA

DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

Aby instalacja była zgodna z

obowiązującymi przepisami

bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik

wielobiegunowy o minimalnym odstępie

styków wynoszącym 3 mm. Urządzenie musi być również uziemione.

Jeśli urządzenie posiada wtyczkę, która nie pasuje do gniazdka w domowej instalacji elektrycznej, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci. Nie ciągnąć za przewód zasilający.

Jeżeli przewód zasilający zostanie uszkodzony, należy go wymienić na identyczny. Wymiana przewodu powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę, zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.

Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

Jeśli urządzenie wyposażono we wtyczkę, która nie pasuje do gniazdka w domowej instalacji elektrycznej, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów.

Nie uruchamiać

urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, zostało uszkodzone, spadło albo jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Przewód zasilający należy trzymać z dala od nagranych powierzchni.

Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała ani nie obsługiwać go boso.

Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi kuchenki (jest widoczna przy otwartych drzwiczkach).

W przypadku konieczności wymiany przewodu zasilającego należy skontaktować z autoryzowanym serwisem technicznym. Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego,

zainstalowanego nad gniazdem, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przeprowadzając czyszczenie i konserwację urządzenia, należy używać rękawic ochronnych. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.

Nigdy nie czyścić urządzenia gorącą parą.
OSTRZEŻENIE: Niebezpieczne jest wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon

Ochrona środowiska

Utylizacja opakowania

Materiały z opakowania nadają się w pełni do wykorzystania jako surowiec wtórny i są


oznakowane symbolem recyklingu .

Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

Utylizacja urządzeń AGD

W przypadku utylizacji urządzenia należy uniemożliwić jego dalsze użytkowanie, odcinając przewód zasilający oraz wyjmując drzwiczki i półki (zależnie od wyposażenia), aby uniemożliwić dzieciom zatrzaśnięcie się w środku.

Urządzenie zostało wykonane z materiałów

nadających się do recyklingu  lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami.

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.

Deklaracja zgodności z ekoprojektem

To urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu określone w rozporządzeniach UE nr 65/2014 i nr 66/2014 oraz jest zgodne z normą EN 60350-1.

Urządzenie

Podczas instalacji należy przestrzegać załączonych oddzielnie instrukcji montażu.

zapewniających ochronę przed działaniem mikrofal.

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ewentualnego porażenia prądem.


Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może doprowadzić do uszkodzenia jej powierzchni i mieć negatywny wpływ na żywotność urządzenia, a nawet doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Kuchenka powinna być regularnie czyszczona, a wszelkie resztki potraw usuwane.

Przed wykonywaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub przed czyszczeniem należy zawsze upewnić się, że urządzenie ostygło.

Do czyszczenia szkła w drzwiczkach nie stosować żadnych ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, aby uniknąć zarysowania powierzchni, które mogłoby w konsekwencji spowodować pęknięcie szkła.

To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynia się do ograniczenia ryzyka negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, jaki 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.

WSKAZÓWKI ENERGOOSZCZĘDNE

Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie.

Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

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 należy 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 miękką, wilgotną ściereczką.

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, należy 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 odstępnie między stykami wynoszącym 3 mm.

Po podłączeniu


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

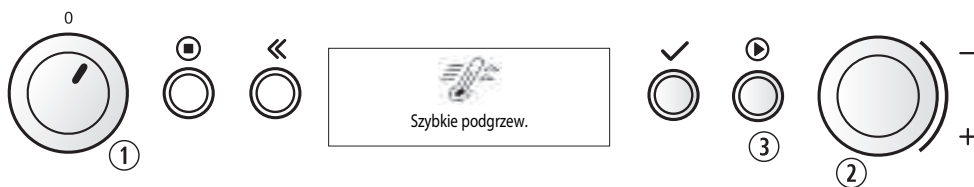
Zgodnie z obowiązującymi przepisami urządzenie musi zostać uziemione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała u osób lub zwierząt, ani za szkody materialne

wynikające z niespełnienia tego wymagania.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.

Przed pierwszym użyciem

 **Kuchenkę należy w pełni nagrzać (do 250°C) przed pierwszym użyciem** (w celu przygotowania potrawy). **Należy wykonać opisane niżej czynności**, aby przeprowadzić tę procedurę.



1. **Pokrętle wielofunkcyjnym** wybrać funkcję „Szybkie podgrzewanie”.
2. **Pokrętle regulacyjnym** ustawić temperaturę 250°C.
3. **Nacisnąć przycisk Start.**

Po nagraniu do zadanej temperatury kuchenka utrzymać będzie tę temperaturę przez 10 minut, a następnie się wyłączy.

Zaczekać, aż kuchenka ostygnie do temperatury pokojowej.

Wyczyścić i wytrzeć komorę kuchenki wilgotnym ręcznikiem kuchennym.

Akcesoria

UWAGI OGÓLNE

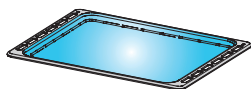
Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, czy używane naczynia są żaroodporne i przepuszczają mikrofałe.

Na rynku **jest wiele** dostępnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do kuchenek mikrofalowych.

BLACHA DO PIECZENIA

Korzystać z blachy do pieczenia podczas gotowania lub pieczenia z wykorzystaniem funkcji „Termoobieg”.

Nigdy nie wolno jej używać w połączeniu z mikrofalami.

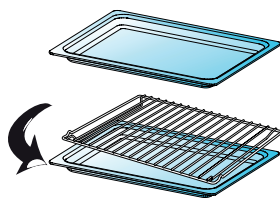
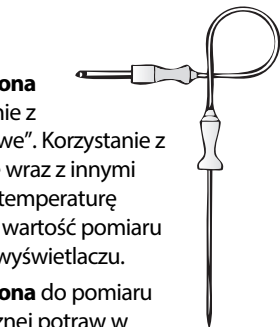


SONDA

Sonda jest przeznaczona do stosowania wyłącznie z funkcją „Piecz.zawodowe”. Korzystanie z sondy nie jest możliwe wraz z innymi funkcjami. Mierzy ona temperaturę wewnętrzną potraw, a wartość pomiaru jest prezentowana na wyświetlaczu.

Sonda jest przeznaczona do pomiaru temperatury wewnętrznej potraw w zakresie od 45 do 90°C. Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, urządzenie się wyłączy, a na wyświetlaczu pojawi się napis: „Osiągnięto temperaturę”.

Czyszcząc sondę, **nie wolno zanurzać jej w wodzie**. Po użyciu wystarczy przetrzeć ją czystą, wilgotną ściereczką lub ręcznikiem kuchennym.



SZKLANY OCIEKACZ

Szklany ociekacz należy umieścić pod rusztem drucianym w przypadku korzystania z funkcji „Grill” lub „Grill i mikrofałe”. Może on być również stosowany jako naczynie do gotowania lub jako blacha do pieczenia w przypadku korzystania z funkcji „Termoobieg + Mikrofałe”.

Szklany ociekacz służy do zbierania soków oraz cząstek gotowanych potraw, które mogłyby zaplamiać i zabrudzić wnętrze kuchenki.

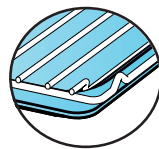


Zawsze stosować szklany

ociekacz w przypadku gotowania z wykorzystaniem mikrofał.

Należy go umieszczać na poziomie 1.

Należy unikać umieszczania naczyń bezpośrednio na dnie piekarnika.



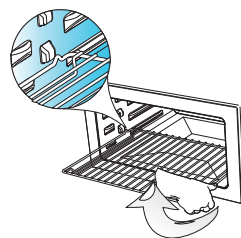
RUSZT

Stosować ruszt druciany podczas korzystania ze wszystkich metod gotowania, oprócz funkcji „Tylko mikrofałe”. Ruszt druciany umożliwia cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy.

Jeśli potrawa będzie znajdować się bezpośrednio na ruszcie drucianym, należy pod spodem ustawić szklany ociekacz.

Pamiętać, aby próg zabezpieczający przed przechyleniem był skierowany na zewnątrz w razie jednoczesnego wkładania ociekacza i rusztu drucianego.

Ruszt druciany można stosować z funkcją „Termoobieg”. Można go również używać w przypadku połączenia tej funkcji z mikrofalami.

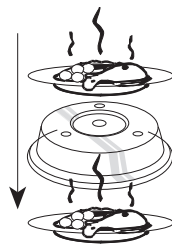


PRÓG ZABEZPIECZAJĄCY PRZED PRZECHYLENIEM

Ruszt druciany posiada mały próg, który musi być zawsze skierowany ku górze. Ma on na celu zapobieganie przechyleniu się rusztu używanego bez innych akcesoriów.

Wkładając ruszt druciany do piekarnika, upewnić się, że próg zabezpieczający przed przechyleniem jest skierowany ku górze.

Gdy ruszt zatrzyma się na progu zabezpieczającym przed przechyleniem, lekko unieść i delikatnie pociągnąć przód rusztu, aby go zwolnić.



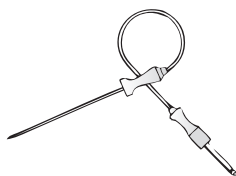
POKRYWA

Pokrywa służy do przykrywania jedzenia podczas gotowania i podgrzewania jedynie przy użyciu mikrofał. Pozwala ona ograniczyć rozprysk, utrzymać wilgotność żywności i skrócić czas gotowania.

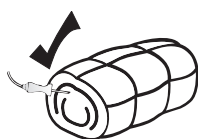
Używać pokrywy do podgrzewania na dwóch poziomach.

Umieszczanie sondy

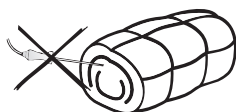
1. **Umieścić sondę temperatury w potrawie**, gdy wciąż znajduje się na kuchennym blacie.



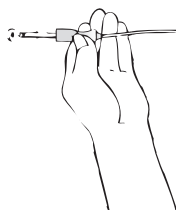
Upewnić się, że w potrawę włożona jest możliwie jak największa część sondy. Zapewni to większą dokładność pomiaru temperatury.



2. **Włożyć potrawę do urządzenia**.



3. Podłączyć sondę temperatury do gniazda na ścianie urządzenia i upewnić się, że przewód nie zostanie przytrzaśnięty podczas zamykania drzwiczek urządzenia. Ani gniazdko, ani wtyczka sondy nie mają dostępu do prądu.



PIECZENIE TEMPERATUROWE

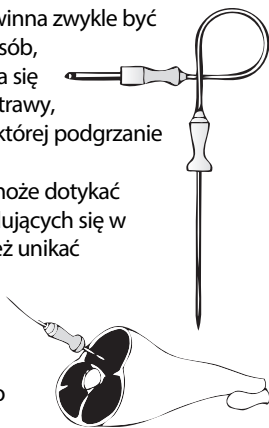
Sonda temperatury powinna zwykle być umieszczona w taki sposób, by jej końcówka znalazła się w najgrubszej części potrawy, ponieważ jest to część, której podgrzanie zajmie najwięcej czasu.

Końcówka sondy nie może dotykać kości ewentualnie znajdujących się w potrawie. Należy również unikać umieszczania sondy w tłustych partiach potrawy, ponieważ nagrzewają się one szybciej, co prowadzi do błędnego pomiaru temperatury całości.

Sonda powinna, jeśli to możliwe, zostać umieszczona w taki sposób, by jej końcówka nie dotykała ścianek ani dna naczynia.

Ustawiona **temperatura** musi być wyższa niż aktualna temperatura potrawy.

Nie można używać sondy, przygotowując słodycze, dżemy i marmolady lub potrawy wymagające dłuższego czasu gotowania, ponieważ najwyższa temperatura pieczenia możliwa do ustawienia to 90 °C.



Czyszcząc sondę, **nie wolno zanurzać jej w wodzie**. Po użyciu wystarczy przetrzeć ją czystą, wilgotną ściereczką lub ręcznikiem kuchennym.

Urządzenie nie może pracować z niepodłączoną do niego sondą temperatury w komorze.

Uruchamianie piekarnika z pominięciem tego zastrzeżenia, doprowadzi do zniszczenia sondy.

Należy używać wyłącznie sondy załączonej do urządzenia lub innej sondy zalecanej przez autoryzowany serwis techniczny. Sondy innych marek dostępnych na rynku nie zapewnią odpowiednich rezultatów i mogą doprowadzić do zniszczenia urządzenia.

KURCZAK

W przypadku gdy sondy

używa się do pieczenia kurczaka, jej końcówkę należy umieścić w najgrubszej części kurczaka, np. we wnętrzu udka, tuż poniżej nogi. Sonda nie może dotykać kości.



BARANINA

Przystępując do pieczenia baraniego

udźca/nogi, należy umieścić końcówkę sondy w najgrubszej części mięsa w taki sposób, by nie dotykała kości.



WIEPRZOWINA

W przypadku pieczenia wieprzowiny,

np. łopatki wieprzowej, baleronu, zrazów itd. sonda powinna zostać umieszczona możliwie głęboko w mięsie, a nie w warstwie tłuszczu na powierzchni. Należy unikać umieszczania końcówki sondy w tłustych partiach mięsa wieprzowego.



RYBY

Sondy można używać, piekąc w całości duże

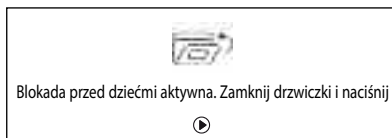
ryby, takie jak łosoś czy szczupak. Należy umieścić końcówkę sondy w najgrubszej partii ryby, nie za blisko kręgosłupa.



Zabezpieczenie

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

Przed zwolnieniem blokady **należy otworzyć i zamknąć drzwiczki**, np. w celu włożenia potrawy do środka.



Blokada przed dziećmi



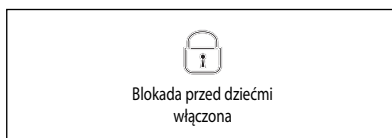
1. Naciśnięć i przytrzymać przyciski BACK (Wstecz) oraz OK jednocześnie do momentu usłyszenia dwóch dźwięków brzęczyka (3 sekundy).

Ta funkcja pozwala zablokować urządzenie przed obsługą przez dzieci.

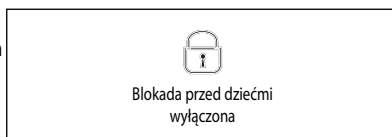


Przed powrotem do poprzedniego widoku przez 3 sekundy **wyświetlane jest potwierdzenie.**

Gdy blokada jest aktywna, nie działają żadne przyciski ani pokrętki oprócz przycisku wyłączenia (OFF).



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



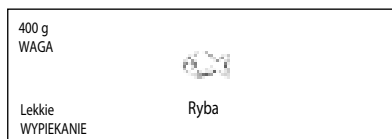
„Stopień dogotowania” (tylko funkcje automatyczne)

„Stopień dogotowania” jest dostępny w większości funkcji automatycznych. Istnieje możliwość samodzielnego kontrolowania wyniku końcowego za pomocą funkcji „Dostosuj stopień dogotowania”. Funkcja ta umożliwia osiągnięcie wyższej lub niższej temperatury końcowej w porównaniu z domyślnym ustawieniem standardowym.

W przypadku użycia jednej z tych funkcji kuchenka wybierze 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.

WYPIEKANIE	
Poziom	Efekt
Ekstra	Daje najwyższą temperaturę końcową
Standardowe	Domyślne ustawienie standardowe
Lekkie	Daje najniższą temperaturę końcową

Można to zrobić, wybierając stopień wypiekania przyciskami Up (Góra) i Down (Dół) i naciskając przycisk Start.

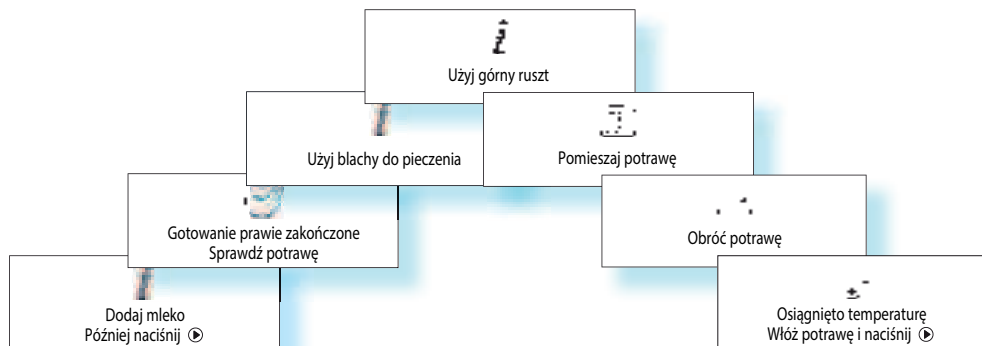


Komunikaty

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

Jeśli pojawi się komunikat:

- Otworzyć drzwiczki (jeśli to wymagane).
- Włożyć potrawę i nacisnąć przycisk OK. (jeśli jest to wymagane).
- Zamknąć drzwiczki i ponownie uruchomić urządzenie przyciskiem Start.



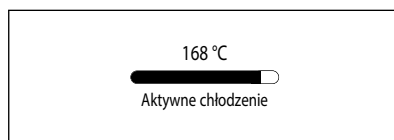
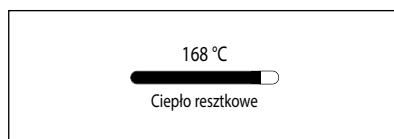
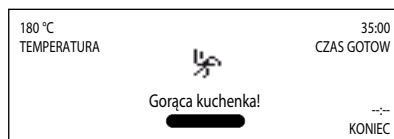
Schładzanie

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

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 24-godzinny zegar.

Nacisnąć przycisk BACK, aby na chwilę wyświetlić zegar 24-godzinny w trakcie procedury schładzania.



Skróty

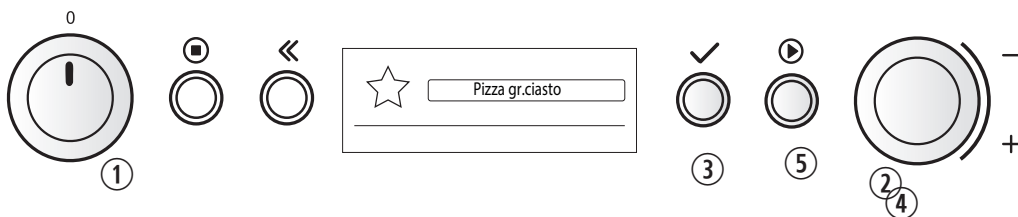
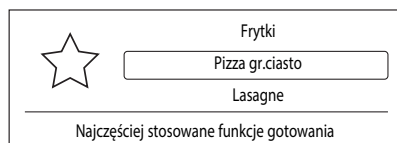
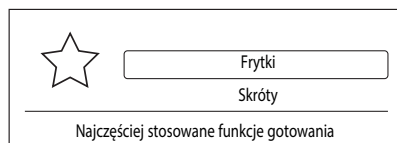
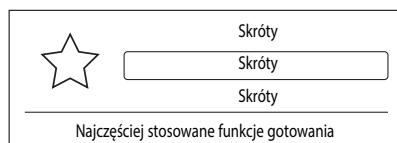
Aby umożliwić łatwiejsze użytkowanie, piekarnik automatycznie tworzy listę ulubionych skrótów stosowanych przez użytkownika.

Na początku użytkowania kuchenki, lista ta składa się z 10 pustych pozycji oznaczonych słowem „shortcut” (skrót).

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

Po otwarciu menu skrótów użytkownik zobaczy na liście skrótów wstępnie wybraną i oznaczoną skrótem #1 najczęściej używaną funkcję.

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



1. Przekręcać pokrętko wielofunkcyjne, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „Skróty”.
2. Pokrętkiem regulacyjnym wybrać ulubiony skrót. Najczęściej stosowane funkcje są wstępnie wybrane.
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
4. Pokrętkiem regulacyjnym / przyciskiem OK dokonać niezbędnych regulacji.
5. Nacisnąć przycisk Start.

ON/OFF

Urządzenie włącza i wyłącza się poprzez naciśnięcie przycisku On/Off (Wł./Wył.) lub przekręcenie pokrętła wielofunkcyjnego.

Po włączeniu urządzenia wszystkie przyciski będą działały normalnie, a zegar 24-godzinny nie będzie wyświetlany.

Gdy urządzenie jest wyłączone, wyświetla się jedynie 24-godzinny zegar.

Uwaga: Zachowanie kuchenki może się różnić od tego opisanego powyżej. Zależy to od tego, czy została włączona funkcja ECO (więcej informacji w odpowiednim rozdziale).

Opisy znajdujące się w tej instrukcji obsługi dotyczą sytuacji, w których piekarnik jest WŁĄCZONY.

Zmiana ustawień



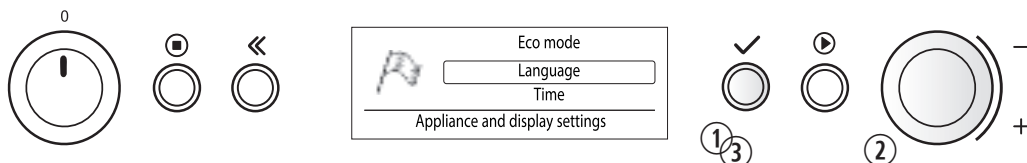
1. **Przekręcać pokrętło wielofunkcyjne**, aż na wyświetlaczu pojawi się „Ustawienia”.
2. **Pokrętle regulacyjnym** wybrać jedno z ustawień, które mają zostać dostosowane.

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

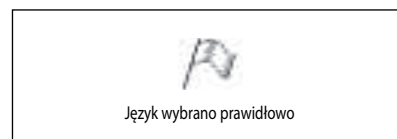
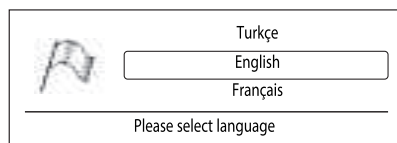
Po przerwie w dostawie prądu, zegar zacznie migać i wymagane będzie jego ponowne ustawienie.

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

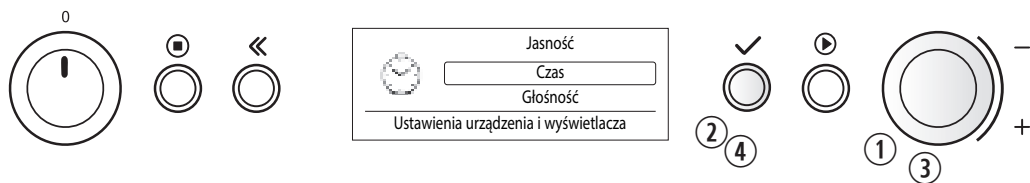
Język



1. **Nacisnąć przycisk OK.**
2. **Pokrętle regulacyjnym** wybrać jeden z dostępnych języków.
3. **Nacisnąć ponownie przycisk „OK”,** aby potwierdzić zmianę.



Ustawianie zegara

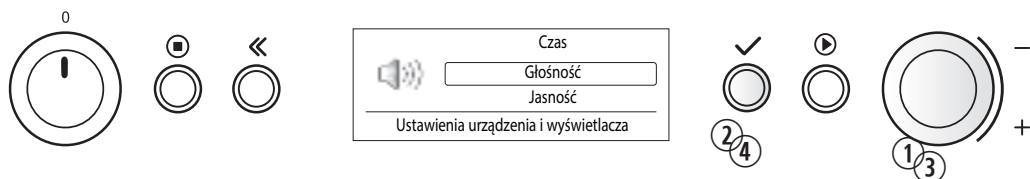


1. **Przekręcać pokrętło regulacyjne**, aż zostanie wyświetlony czas.
2. **Nacisnąć przycisk OK**. (Cyfry będą migać).
3. **Pokrętłem regulacyjnym** ustawić zegar 24-godzinny.
4. **Nacisnąć ponownie przycisk „OK”**, aby potwierdzić zmianę.

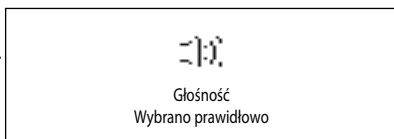
Zegar jest nastawiony i uruchomiony.



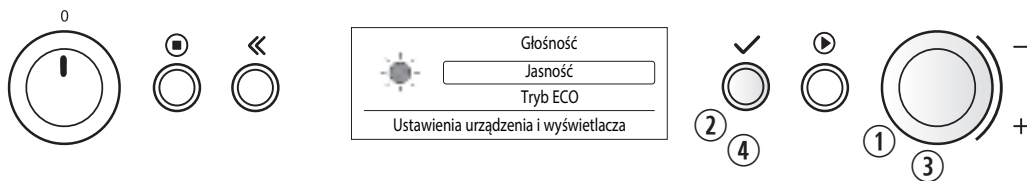
Ustawienie głośności



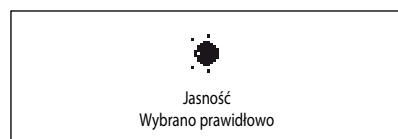
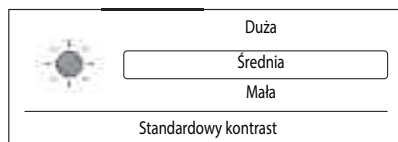
1. **Przekręcać pokrętło regulacyjne**, aż zostanie wyświetlony napis „Volume” (Głośność).
2. **Nacisnąć przycisk OK**.
3. **Przekręcając pokrętło regulacyjne**, wybrać ustawienie High (wysoka), Medium (średnia), Low (niska) lub Mute (wyciszona).
4. **Nacisnąć ponownie przycisk „OK”**, aby potwierdzić zmianę.



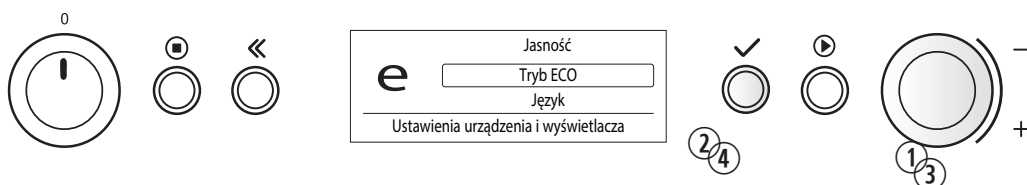
Jasność



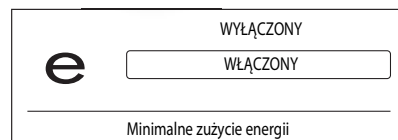
1. **Przekręcać pokrętkę regulacyjną**, aż zostanie wyświetlony napis „Brightness” (Jasność).
2. **Nacisnąć przycisk OK.**
3. **Pokrętką regulacyjną** ustawić wybrany poziom jasności.
4. **Nacisnąć przycisk OK** ponownie, aby potwierdzić wybór.



Eco



1. **Przekręcać pokrętkę regulacyjną**, aż zostanie wyświetlony napis „Eco Mode” (Tryb ECO).
2. **Nacisnąć przycisk OK.**
3. **Przekręcając pokrętkę regulacyjną**, wybrać opcję ON (wł.) lub OFF (wył.) dla trybu Eco.
4. **Nacisnąć ponownie przycisk „OK”**, aby potwierdzić zmianę.



Gdy tryb „Eco” jest włączony, wyświetlacz ściemnia się automatycznie po pewnym czasie, aby oszczędzać energię. Włącza się on ponownie po wciśnięciu przycisku lub otwarciu drzwiczek.

Jeżeli ustawiono opcję WYŁ., wyświetlacz nie wyłączy się, a 24-godzinny zegar jest zawsze widoczny.

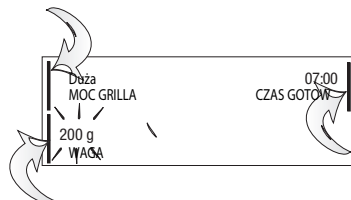
W czasie gotowania



Po rozpoczęciu gotowania (pieczenia):

Czas gotowania można w prosty sposób wydłużyć o kolejne 30-sekundowe okresy, naciskając przycisk Start. Każdorazowe naciśnięcie przycisku wydłuża czas gotowania o 30 sekund. Przekręcając pokrętkę regulacyjną, można również wydłużyć lub skrócić czas.

Przekręcenie pokrętki regulacyjnej umożliwia przełączanie się między parametrami w celu wybrania konkretnego parametru, który chcemy zmienić.



Naciśnięcie przycisku OK wybiera i umożliwia jego zmianę (miganie). Przekręć pokrętkę regulacyjną, aby zmienić ustawienie.

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



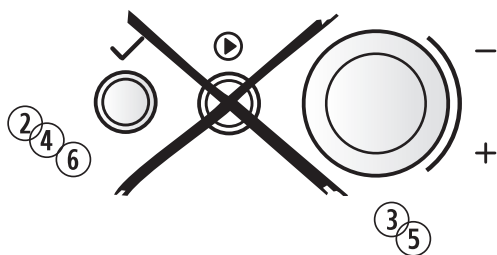
Naciśnięcie przycisku Back (Wstecz) pozwala wrócić bezpośrednio do ostatniego zmienionego parametru.

Gotowanie w trybie ciągłym

Jeśli nie zostanie ustawiony czas pieczenia, urządzenie będzie pracować przez 4 godziny, zanim wyłączy się automatycznie.

GOTOWANIE W TRYBIE CIĄGŁYM DZIAŁA Z TYMI FUNKCJAMI	
	KONWENCJONALNE
	GRILL
	TURBOGRILL
	TERMOOBIEG
	WYPIEKI PROFESJONALNE
	CIASTA SPECJALNE
	PIECZ. ZAWODOWE
	SPECJALNE – UTRZYMYWANIE CIEPŁA
	SPECJALNE – WYRASTANIE CIASTA

Opóźnienie uruchomienia

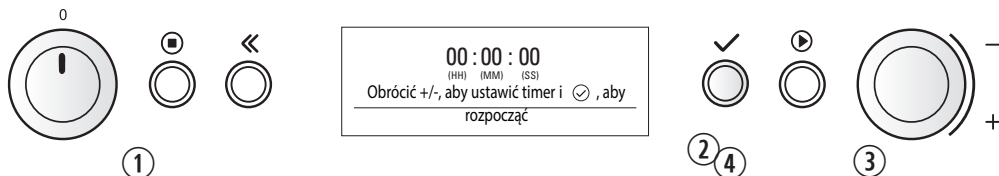


Funkcja ta służy ustawianiu końca gotowania na określoną godzinę. Urządzenie musi uzyskać informacje, jak długo potrawa powinna się gotować i na którą godzinę powinna być gotowa.

- Należy postępować zgodnie z instrukcją** dotyczącą ustawiania wybranej funkcji i jej wyłączenia, gdy zostanie ustawiony czas gotowania.
Nie naciskać przycisku Start.
- Nacisnąć przycisk OK,**
- Przekręcać pokrętkę regulacyjną,** aby wybrać czas zakończenia.
- Nacisnąć przycisk OK,** aby potwierdzić wybór.
- Pokrętkiem regulacyjnym** ustawić czas zakończenia gotowania.
- Nacisnąć przycisk Start:** Aktywuje się opcja opóźnienia uruchomienia i wyświetlany jest czas pozostały do włączenia urządzenia.

OPÓŹNIONY START DZIAŁA Z TYMI FUNKCJAMI	
	KONWENCJONALNE
	GRILL
	TURBOGRILL
	TERMOOBIEG

Minutnik



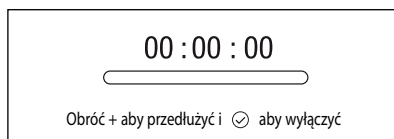
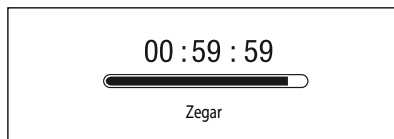
- Wyłączyć kuchenkę,** przekręcając pokrętkę wielofunkcyjną do położenia 0 lub naciskając przycisk ON/OFF (wł./wył.).
- Nacisnąć przycisk OK.**
- Pokrętkiem regulacyjnym** ustawić żądany czas minutnika.
- Nacisnąć przycisk OK,** aby uruchomić odliczanie minutnika wstecz.

Funkcji tej można użyć, aby zmierzyć dokładny czas, np. podczas gotowania jajek, wyrastania ciasta przed jego pieczeniem itd.

Funkcja ta jest dostępna tylko wtedy, gdy kuchenka jest wyłączona lub znajduje się w trybie czuwania.

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

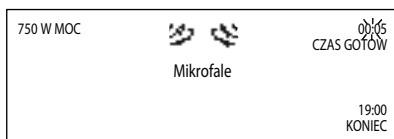
Naciśnięcie przycisku On/Off (Wł./Wył.) przed upływem czasu ustawionego na minutniku spowoduje wyłączenie minutnika.



Gotowanie i rozgrzewanie za pomocą mikrofal

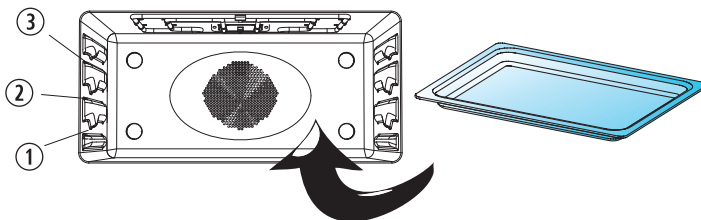


1. Przekręcać pokrętkę wielofunkcyjną, aż na wyświetlaczu pojawi się pozycja „Microwave” (Mikrofa).
2. Pokrętką regulacyjną ustawić żądany czas gotowania.
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie.
4. Pokrętką regulacyjną ustawić poziom mocy mikrofal.
5. Nacisnąć przycisk Start.



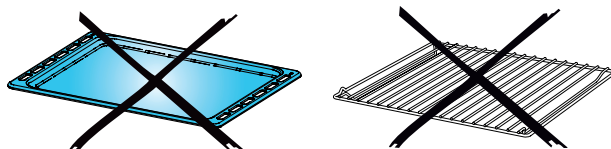
Funkcja ta służy do normalnego gotowania i odgrzewania potraw, takich jak warzywa, ryby, ziemniaki i mięso.

Zawsze stosować szklany ociekacz na poziomie 1 podczas gotowania wyłącznie za pomocą mikrofal.

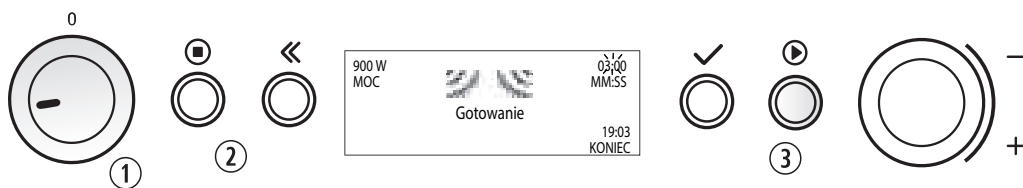


Poziom mocy

TYLKO MIKROFALE	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
850 W	Rozgrzewanie napojów , 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 zapiekanek.
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 (timera).



Jet start

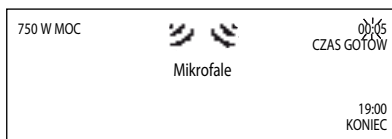


1. Przekręcać pokrętko wielofunkcyjne, aż na wyświetlaczu pojawi się pozycja „Microwave” (Mikrofalne).

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

3. Naciśnąć przycisk „Start”, aby automatycznie uruchomić

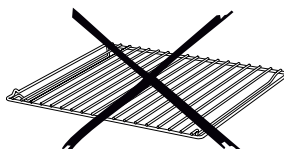
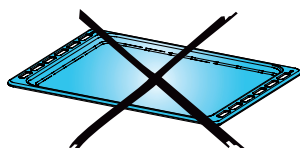
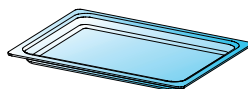
pełne zasilanie mikrofalami, a czas gotowania ustawić na 30 sekund. Każde kolejne naciśnięcie przycisku wydłuża czas gotowania o 30 sekund.



Funkcja ta służy do szybkiego podgrzewania potraw zawierających dużo wody, np. klarownych zup, kawy lub herbaty.

Funkcja ta jest dostępna tylko, gdy kuchenka jest wyłączona lub pozostaje w trybie czuwania, a pokrętko wielofunkcyjne jest ustawione w położeniu „Microwave” (Mikrofalne).

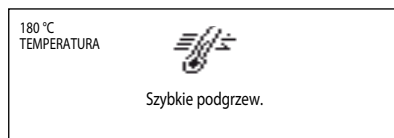
Zawsze stosować szklany ociekacz w przypadku korzystania z tej funkcji.



Szybkie podgrzewanie



1. **Pokrętle wielofunkcyjnym** wybrać funkcję „Szybkie podgrzewanie”.
2. **Pokrętle regulacyjnym** ustawić temperaturę.
3. **Nacisnąć przycisk Start.**

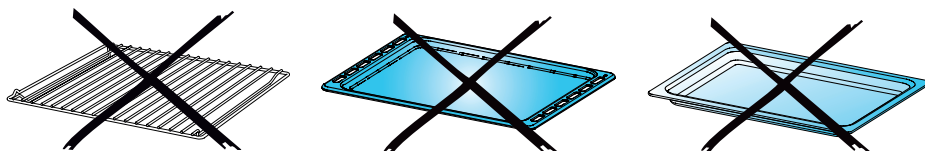


Użyć tej funkcji do rozgrzania pustej kuchenki.

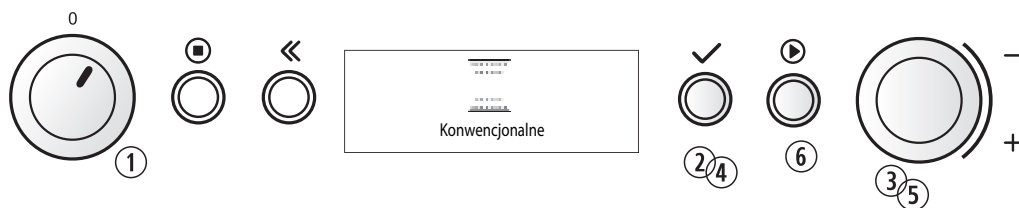
Wstępne nagrzanie jest zawsze przeprowadzane przy pustej kuchenke tak samo, jak w przypadku tradycyjnego piekarnika przed gotowaniem lub pieczeniem.

Nie wolno umieszczać potraw w kuchenke przed lub podczas wstępnego nagrzewania. Spali się ona z powodu wysokiej temperatury. Po rozpoczęciu procesu podgrzewania temperaturę można łatwo zmienić przy użyciu przycisków Up/Down (Góra/Dół).

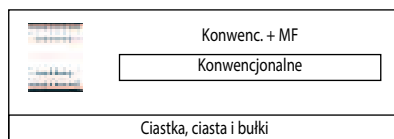
Po osiągnięciu temperatury kuchenka utrzymuje ustawioną temperaturę przez 10 minut przed wyłączeniem. W tym czasie kuchenka czeka na włożenie potrawy i wybranie funkcji Termoobieg, aby rozpocząć gotowanie.



Konwencjonalne



1. Przekręcić pokrętko wielofunkcyjne do położenia „Conventional” (Konwencjonalne).
2. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
3. Pokrętkiem regulacyjnym ustawić temperaturę.
4. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
5. Pokrętkiem regulacyjnym ustawić żądany czas gotowania.
6. Nacisnąć przycisk Start.



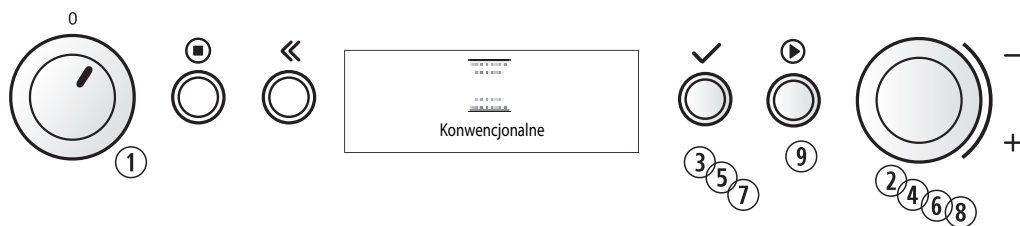
Używać tej funkcji podobnie jak w przypadku tradycyjnego piekarnika podczas pieczenia ciasteczek, ciast, bułek i bez.

UWAGA: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwiczek lub naciśnięciu przycisku Stop. Jeśli proces ten nie zostanie zatrzymany ręcznie, urządzenie wyłączy się automatycznie po czterech godzinach.

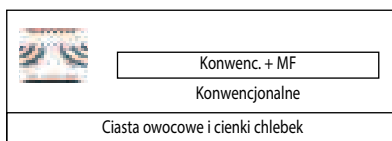
W przypadku gotowania potraw w naczyniach należy ustawić naczynia na ruszcie drucianym.

Używać blachy do pieczenia bułek i pizzy.

Konwenc. + MF



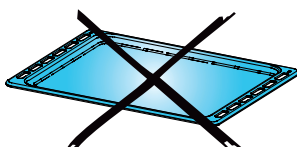
1. **Przekręcić pokrętko wielofunkcyjne** do położenia „Conventional” (Konwencjonalne).
2. **Przekręcić pokrętko regulacyjne** do położenia „Conventional + MW” (Konwenc. + MF).
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **Pokrętkiem regulacyjnym** ustawić żądany czas gotowania.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
6. **Pokrętkiem regulacyjnym** ustawić temperaturę.
7. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
8. **Pokrętkiem regulacyjnym** ustawić poziom mocy mikrofal.
9. **Nacisnąć przycisk Start**.



Użyć tej funkcji do pieczenia ciast owocowych, chleba w formie lub potraw mrożonych.

Wybór mocy i poziomu umieszczenia potrawy

KONWENC. + MF			
Sugerowane zastosowanie	Temperatura	Moc kuchenki mikrofalowej	Poziom
Zapiekanki, ryby	Zgodnie z przepisem	350 W	2
Pieczeń		160 W	1
Chleb		90 W	1
Przyrumienianie tylko podczas gotowania		0 W	

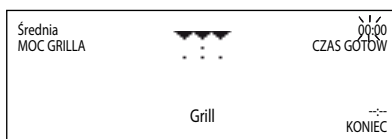
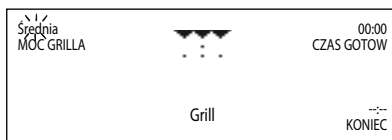
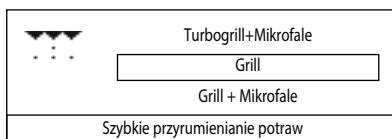


Grill



Potrawy, takie jak tosty z serem, steki oraz kielbaski, należy umieszczać na ruszcie drucianym.

1. **Przekręcić pokrętkę wielofunkcyjną** do położenia „Grill”.
2. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
3. **Pokrętką regulacyjną** ustawić poziom mocy Grilla.
4. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
5. **Pokrętką regulacyjną** ustawić żądany czas gotowania.
6. **Nacisnąć przycisk Start.**



Ta funkcja pozwala szybko przyrumienić potrawę.

Należy upewnić się, że naczynia są odporne na wysokie temperatury i żaroodporne, przed wykorzystaniem ich do grillowania.

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

Wybór mocy i poziomu umieszczenia potrawy

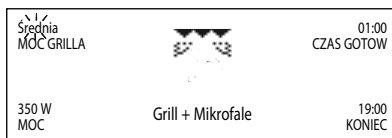
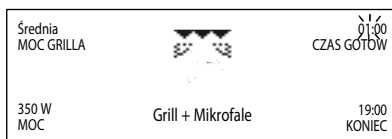
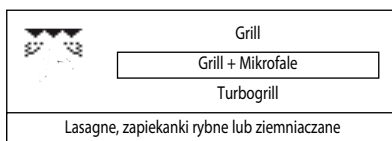
Podgrzać wstępnie grill, ustawiając poziom mocy „High” (Wysoki) na 3–5 minut.

GRILL		
Sugerowane zastosowanie	Moc grilla	Poziom
Tosty z serem, hamburgery, mięso	Duża	3
Kielbasy, potrawy z różną	Średnia	3
Lekkie przyrumienianie potraw	Duża	

Grill + Mikrofale



1. Przekręcić pokrętko wielofunkcyjne do położenia „Grill”.
2. Przekręcić pokrętko regulacyjne do położenia „Grill + MW” (Grill + Mikrofale).
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
4. Pokrętkiem regulacyjnym ustawić żądany czas gotowania.
5. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
6. Pokrętkiem regulacyjnym ustawić poziom mocy Grilla.
7. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
8. Pokrętkiem regulacyjnym ustawić poziom mocy mikrofal.
9. Nacisnąć przycisk „Start”



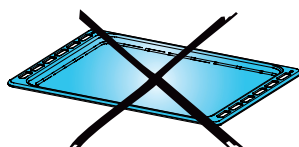
Funkcja ta służy do gotowania takich potraw jak lasagne, ryby oraz zapiekanki ziemniaczane.

Maksymalny poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji „Grill + MW” (Grill + Mikrofale) jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.

Umieścić potrawę na ruszcie drucianym lub na szklanym ociekaczu.

Wybór mocy i poziomu umieszczenia potrawy

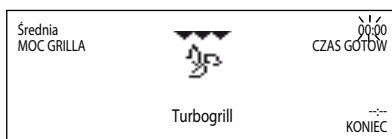
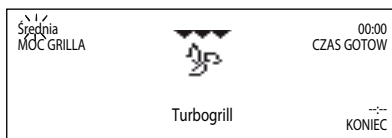
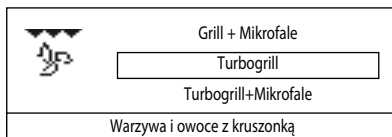
GRILL + MIKROFALE			
Sugerowane zastosowanie	Moc grilla	Moc kuchenki mikrofalowej	Poziom
Zapiekanki	Średnia	350 W	1
Porcje kurczaka, warzywa	Średnia	160–350 W	2
Steki rybne	Duża	90 W	3
Przyrumienianie tylko podczas gotowania	Duża	0 W	



Turbogrill



1. **Przekręcać pokrętło wielofunkcyjne**, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „Grill”.
2. **Przekręcać pokrętło regulacyjne** do pojawienia się na wyświetlaczu napisu „Turbo grill” (Turbogrill).
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **Pokrętłem regulacyjnym** ustawić poziom mocy Grilla.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
6. **Pokrętłem regulacyjnym** ustawić żądany czas gotowania.
7. **Nacisnąć przycisk Start**.



Korzystać z tej funkcji w celu pieczenia potraw, takich jak kawałki kurczaka, zapiekanki warzywne i owocowe.

Umieścić potrawę na ruszcie drucianym.

Należy upewnić się, że naczynia są odporne na wysokie temperatury i żaroodporne, przed wykorzystaniem ich do grillowania.

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

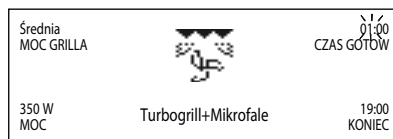
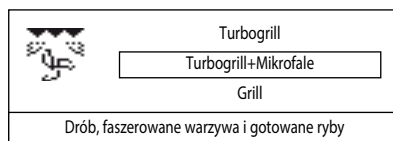
Wybór mocy i poziomu umieszczenia potrawy

TURBOGRILL		
Sugerowane zastosowanie	Moc grilla	Poziom
Filet z kurczaka	Duża	2
Zapiekane pomidory	Średnia	2
Zapiekanka owocowa	Duża	1
Przyrumienianie tylko podczas gotowania	Duża	

Turbogrill+Mikrofale



1. **Przekręcać pokrętkę wielofunkcyjną**, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „Grill”.
2. **Przekręcać pokrętkę regulacyjną** do pojawienia się na wyświetlaczu napisu „Turbo grill + MW” (Turbogrill+Mikrofale).
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **Pokrętką regulacyjną** ustawić żądany czas gotowania.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
6. **Pokrętką regulacyjną** ustawić poziom mocy Turbogrylla.
7. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
8. **Pokrętką regulacyjną** ustawić poziom mocy mikrofal.
9. **Nacisnąć przycisk „Start”**



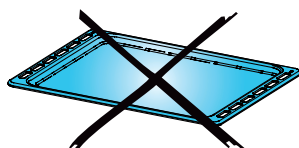
Korzystać z tej funkcji do pieczenia potraw, takich jak nadziewane warzywa czy kawałki kurczaka.

Wybór mocy i poziomu umieszczenia potrawy

Maksymalny poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji „Turbo grill + MW” (Turbogrill + Mikrofale) jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.

Umieścić potrawę na ruszcie drucianym.

TURBOGRILL+MIKROFALE			
Sugerowane zastosowanie	Moc grilla	Moc kuchenki mikrofalowej	Poziom
Kurczak (połówki)	Średnia	350 W	2
Nadziewane warzywa	Średnia	160–350 W	2
Udka kurczaka	Duża	350 W	2
Pieczone jabłka	Średnia	160–350 W	3
Pieczona ryba	Duża	160–350 W	2



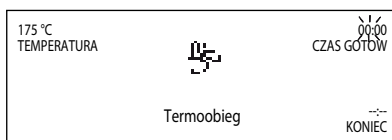
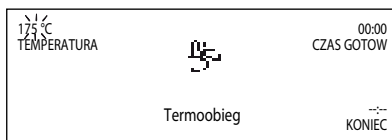
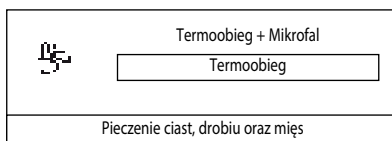
Termoobieg



1. Przekręcić pokrętko wielofunkcyjne do położenia „Forced air” (Termoobieg).
2. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
3. Pokrętkiem regulacyjnym ustawić temperaturę.
4. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
5. Pokrętkiem regulacyjnym ustawić żądany czas gotowania.
6. Nacisnąć przycisk Start.

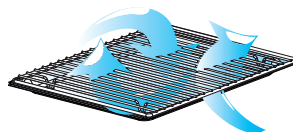
Należy użyć tej funkcji do przyrządzania bez, kruchego ciasta, biszkoptów, sufletów, drobiu oraz pieczeni mięsnych.

Po rozpoczęciu procesu podgrzewania można łatwo dostosować czas gotowania przy pomocy pokrętkła regulacyjnego. Należy użyć przycisku „Wstecz”, aby powrócić do ustawiania temperatury końcowej.



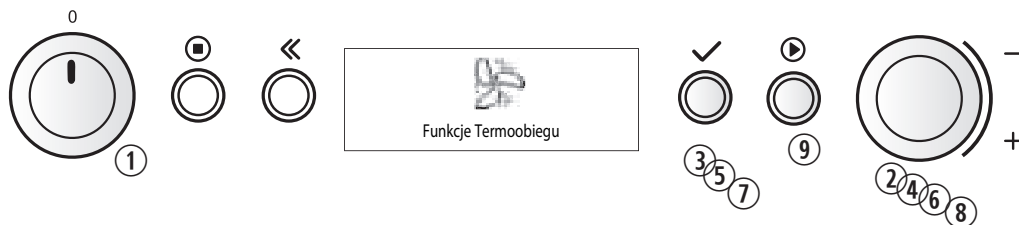
Zawsze używać ruszta do umieszczenia potrawy, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół niej.

Do pieczenia małych produktów, np. ciasteczek lub bułek, należy używać blachy do pieczenia.



POTRAWA	AKCESORIA	TEMPERATURA KUCHENKI°C	CZAS GOTOW
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (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 ciast na ruszcie drucianym	160–170°C	50 – 60 minut
Biszkopt (lekki)	Naczynie do pieczenia ciast na ruszcie drucianym	170–180°C	30 – 40 minut
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	170–180°C KUCHENKA WSTĘPNIE PODGRZANA	10 – 12 minut
Bochenek chleba	Naczynie do pieczenia na podstawce drucianej	180–200°C KUCHENKA WSTĘPNIE PODGRZANA	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

Termoobieg + Mikrofal

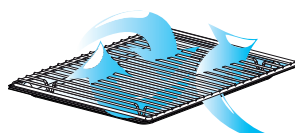
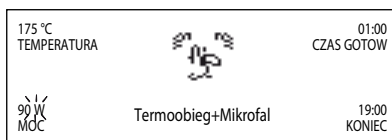
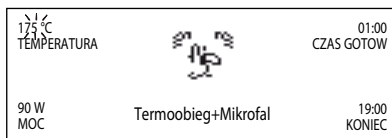
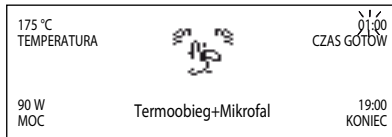
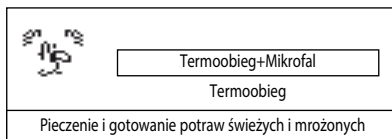


1. Przekręcić pokrętkę wielofunkcyjną do położenia „Forced air” (Termoobieg).
2. Przekręcać pokrętkę regulacyjną, aż zostanie wyświetlony napis „Forced air + MW” (Termoobieg+Mikrofałe).
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
4. Pokrętką regulacyjną ustawić żądany czas gotowania.
5. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie.
6. Pokrętką regulacyjną ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie.
8. Pokrętką regulacyjną ustawić poziom mocy mikrofał.
9. Nacisnąć przycisk Start.

Należy używać tej funkcji do przyrządzania pieczeni mięsnych, drobiu, ziemniaków w mundurkach, mrożonych potraw, biskoptów, kruchego ciasta, ryb i puddingów.

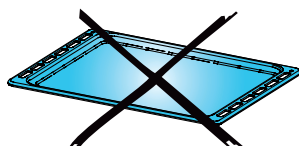
Zawsze używać rusztu do umieszczenia potrawy, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół niej.

Maksymalny poziom mocy mikrofał podczas używania funkcji „Forced air + MW” (Termoobieg+Mikrofałe) jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.

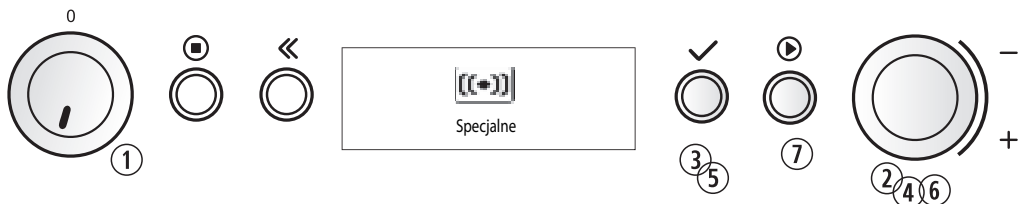


Wybór mocy i poziomu umieszczenia potrawy

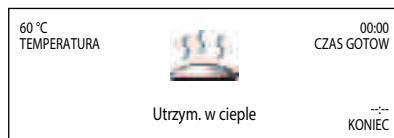
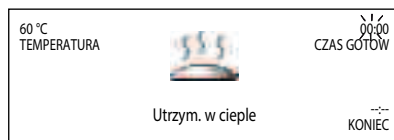
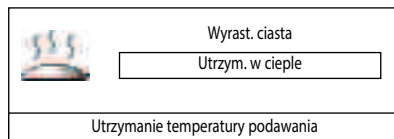
TERMOOBIEG+MIKROFALE		
Sugerowane zastosowanie	Moc kuchenki mikrofałowej	Poziom
Drób, zapiekanki	350 W	3
Pieczona ryba	160–350 W	2
Pieczeń	160 W	2
Chleb, ciasta	90 W	1
Przyrumienianie tylko podczas gotowania	0 W	-



Specjalne – utrzymywanie ciepła



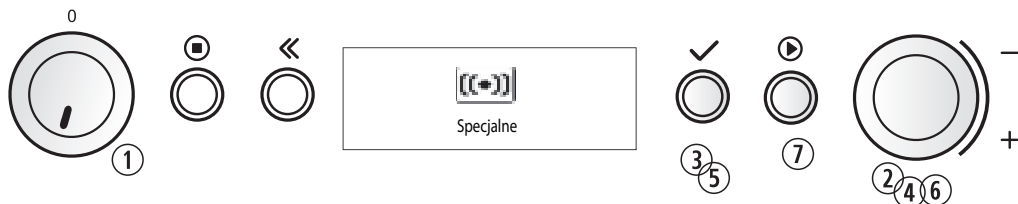
1. Przekręcić pokrętko wielofunkcyjne do położenia „Special” (Specjalne).
2. Przekręcić pokrętko regulacyjne do położenia „Keep warm” (Utrzymywanie ciepła).
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
4. Pokrętkiem regulacyjnym ustawić żądany czas gotowania.
5. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie.
6. Pokrętkiem regulacyjnym ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć przycisk „Start



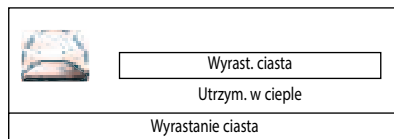
Funkcja ta służy do utrzymywania przez dowolny czas temperatury serwowania potraw (60°C).

UWAGA: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwiczek lub naciśnięciu przycisku Stop. Jeśli proces ten nie zostanie zatrzymany ręcznie, urządzenie wyłączy się automatycznie po czterech godzinach.

Specjalne – Wyrastanie ciasta



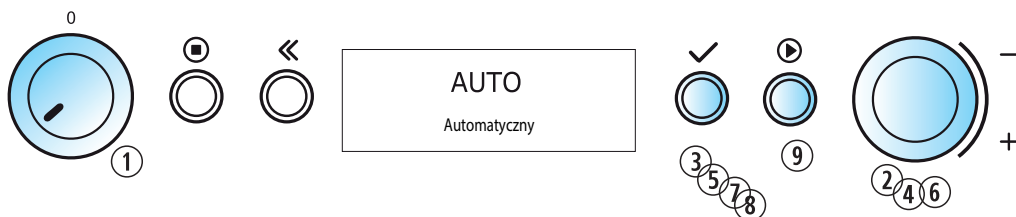
1. Przekręcić pokrętko wielofunkcyjne do położenia „Special” (Specjalne).
2. Przekręcić pokrętko regulacyjne do położenia „Dough proving” (Wyrastanie ciasta).
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
4. Pokrętkiem regulacyjnym ustawić żądany czas gotowania.
5. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie.
6. Pokrętkiem regulacyjnym ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć przycisk „Start



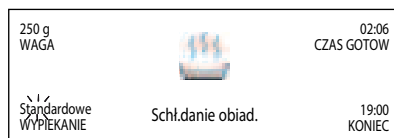
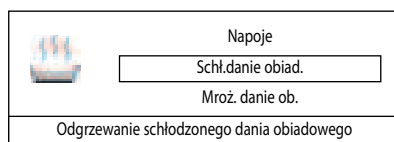
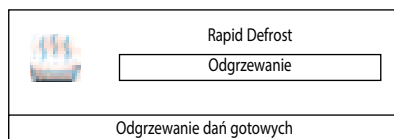
Tę funkcję wykorzystuje się w procesie wyrastania ciasta. Temperatura piekarnika jest utrzymywana na poziomie 35°C.

UWAGA: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwiczek lub naciśnięciu przycisku „Stop”. Jeśli proces ten nie zostanie zatrzymany ręcznie, urządzenie wyłączy się automatycznie po czterech godzinach.

Autopodgrzewanie



1. Przekręcić pokrętkę wielofunkcyjną do położenia „Automatic” (Automatyczne).
2. Przekręcić pokrętkę regulacyjną do położenia „Auto Reheat” (Autopodgrzewanie).
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
4. Pokrętką regulacyjną wybrać rodzaj potrawy.
5. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
6. Pokrętką regulacyjną ustawić wagę.
7. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie.
8. Nacisnąć przycisk Start (urządzenie może wyświetlić informację o sugerowanych akcesoriach).
9. Ponownie nacisnąć przycisk „Start”.



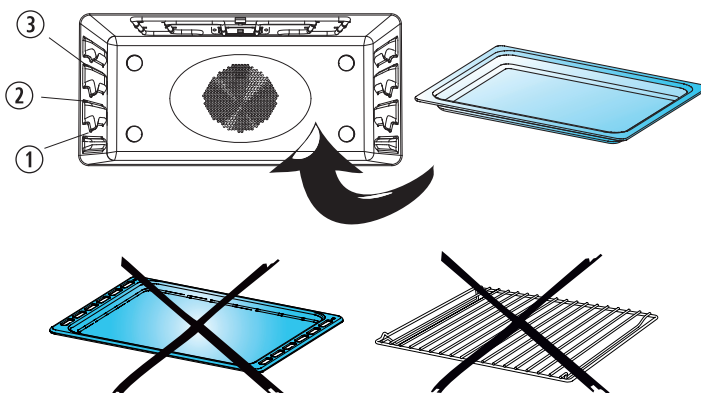
Używać tej funkcji do rozgrzewania gotowych potraw zamrożonych, schłodzonych lub o temperaturze pokojowej.

Umieścić potrawę na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.

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

Niektóre rodzaje potraw należy mieszać podczas gotowania. W takim przypadku urządzenie się zatrzyma oraz pojawi się informacja o konieczności dokonania wymaganej czynności.

Zawsze stosować szklany ociekacz na poziomie 1 podczas gotowania wyłącznie za pomocą mikrofal.



Autopodgrzewanie

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 podgrzewania potraw mrożonych.

Zawsze przykrywać potrawy w przypadku stosowania tej funkcji, oprócz odgrzewania schłodzonych zup, których przykrycie nie jest potrzebne!

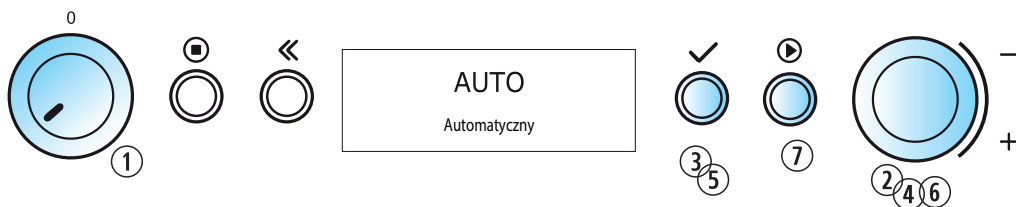
Jeśli potrawa jest szczelnie zapakowana, to opakowanie powinno zostać przekłute 2-3 nacięciami, w celu redukcji ciśnienia wytwarzającego się podczas rozgrzewania.

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

ZALECANA WAGA

ZALECANA WAGA		
	Danie gotowe , schłodzone (250 g – 500 g)	Przygotować potrawy zgodnie z zaleceniami podanymi powyżej. Odgrzewać pod przykryciem.
	Danie gotowe , zamrożone (250 g – 500 g)	Przestrzegać wskazówek umieszczonych na opakowaniu dotyczących odpowietrzania, nakłuwania, itd.
	Zupa , schłodzona (1–4 porcje)	Podgrzewać bez przykrycia w oddzielnych naczyniach lub w jednym dużym naczyniu.
	Napój (1–4 porcje)	Podgrzewać bez przykrycia oraz włożyć metalową łyżeczkę do kubka lub filiżanki.
W przypadku potraw niewymienionych w tej tabeli , których waga jest mniejsza lub większa od zalecanej, należy przestrzegać procedury „Gotowanie i odgrzewanie za pomocą mikrofal”		

Rapid Defrost



1. Przekręcić pokrętkę wielofunkcyjną do położenia „Auto”.
2. Przekręcić pokrętkę regulacyjną do położenia „Rapid Defrost” (Szybkie rozmrażanie).
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
4. Pokrętką regulacyjną wybrać rodzaj potrawy do rozmrożenia.
5. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
6. Pokrętką regulacyjną ustawić wagę potrawy.
7. Nacisnąć przycisk Start.

Używać tej funkcji do rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba. Automatyczne rozmrażanie należy stosować, jeżeli waga netto zamrożonej potrawy wynosi od 100 g do 3 kg.

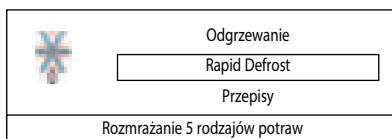
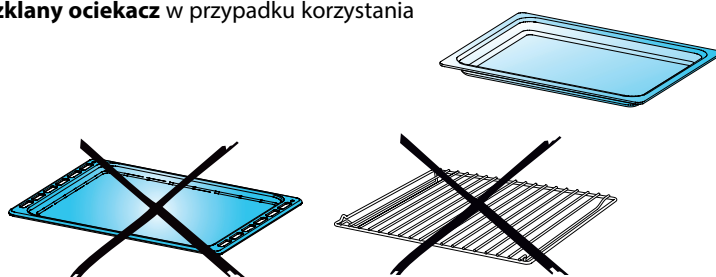
Zawsze umieszczać potrawę na szklanym ociekaczu na poziomie 1.

W połowie procesu rozmrażania kuchenka zatrzyma się i wyświetli komunikat TURN FOOD (ODWRÓĆ POTRAWĘ).

- Otworzyć drzwiczki
- Obrócić potrawę.
- Zamknąć drzwiczki i ponownie włączyć kuchenkę, naciskając przycisk Start.

Po zakończeniu procesu rozmrażania kuchenka automatycznie przełącza się na rozmrażanie w trybie ręcznym i oczekuje na ustawienie czasu dalszego rozmrażania. Jeśli dalsze rozmrażanie nie jest potrzebne w danym momencie, należy nacisnąć przycisk Stop, otworzyć drzwiczki i wyjąć rozmrożoną potrawę.

Zawsze stosować szklany ociekacz w przypadku korzystania z tej funkcji.



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.

WAGA:

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

Jeśli waga jest mniejsza lub większa od zalecanej: Ręczne rozmrażanie należy wykonać wg procedury „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”, ustawiając moc na 160 W.



POTRAWA		WSKAZÓWKI
*** 	Mięso (100 g - 2,0 kg)	Mięso mielone, kotlety, steki lub pieczenie. Obrócić potrawę , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
*** 	Drób (100 g – 3,0 kg)	Kurczak w całości, w kawałkach lub filety. Obrócić potrawę , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
*** 	Ryby (100 g – 2,0 kg)	W całości, steki lub filety. Obrócić potrawę , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
*** 	Warzywa (100 g – 2,0 kg)	Warzywa mieszane, groch/fasola, brokuły, itp. Obrócić potrawę , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
*** 	Chleb (100 g – 2,0 kg)	Bochenek, bułki lub bułeczki. 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 funkcji „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”, wybierając moc 160 W w przypadku rozmrażania.

Rozmrażanie w trybie ręcznym

Postępować wg procedury podanej w punkcie „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”, wybierając poziom 160 W, jeśli rozmrażanie jest wykonywane ręcznie.

Należy regularnie sprawdzać potrawę. Ustalenie prawidłowego czasu gotowania (pieczenia) dla różnych ilości potraw wymaga pewnego doświadczenia.

Zamrożone potrawy, umieszczone w torebkach foliowych, folii spożywczej lub kartonowych opakowaniach można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile opakowania te nie mają metalowych części (np. metalowych zszywek).

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

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

Zawsze stosować szklany ociekacz na poziomie 1 podczas gotowania wyłącznie za pomocą mikrofal.

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.

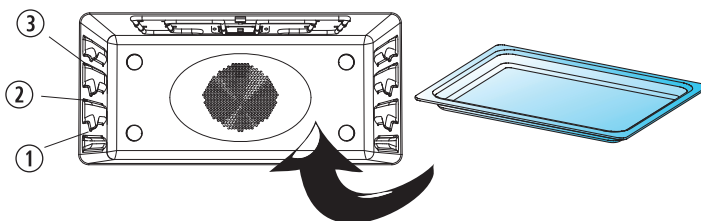
Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne

rozmróżą się szybciej, jeśli podczas rozmrażania będą co jakiś czas mieszane.

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

Pozostawienie produktów do odczekania

pewnego czasu po rozmrażaniu zawsze poprawia uzyskane rezultaty następuje wówczas wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

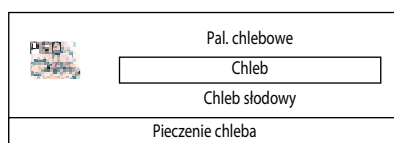
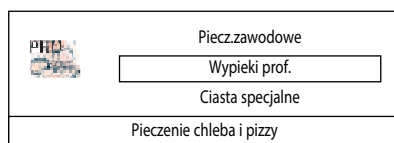


Wypieki prof.

Używać funkcji do wypiekania chleba i pizzy.



1. Przekręcić pokrętkę wielofunkcyjną do położenia „PRO”.
2. Przekręcić pokrętkę wielofunkcyjną do położenia „Pro Bakery” (Wypieki prof.).
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
4. Pokrętką regulacyjną wybrać rodzaj potrawy.
5. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie.
6. Urządzenie rozpoczyna wstępne podgrzewanie komory piekarnika. Po zakończeniu podgrzewania piekarnik wyświetli informację, aby włożyć potrawę, zanim przystąpi do trybu gotowania.
7. Włożyć potrawę i nacisnąć przycisk Start.

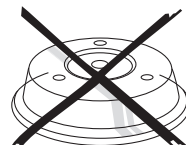
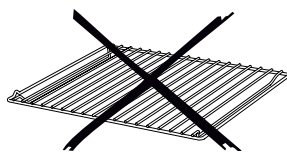
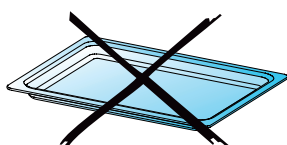


UWAGA:

Jeśli nie zostanie ustawiony czas pieczenia, urządzenie będzie pracować przez cztery godziny, zanim wyłączy się automatycznie.

Naciśnięcie przycisku OK i przestawienie pokrętki umożliwi ustawienie pozostałego czasu pracy. Minutnik zacznie odliczać czas, a gotowanie zostanie przerwane po osiągnięciu zaprogramowanego czasu zakończenia.

RODZAJ POTRAWY		NACZYNIA	POZIOM	TEMPERATURA PRACY W °C	CZAS	DODAJ NADZIENIE
	Chleb	Błacha do pieczenia	Poziom 2	170 °C	35 minut	
	Chleb słodowy	Błacha do pieczenia	Poziom 2	190 °C	30 minut	
	Pizza na grubym cieście	Błacha do pieczenia	Poziom 2	175 °C	15 + 20 minut	PO 15 MINUTACH
	Pizza - cienkie ciasto	Błacha do pieczenia	Poziom 2	230 °C	10 – 15 minut	
	Focaccia	Błacha do pieczenia	Poziom 2	185 °C	35 – 40 minut	
	Paluszki chlebowe	Błacha do pieczenia	Poziom 2	160 °C	20 – 30 minut	

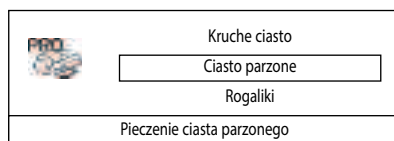
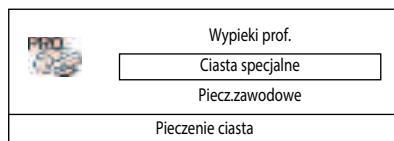


Ciasta specjalne

Używać tej funkcji do pieczenia chleba i pizzy.



1. Przekręcić pokrętkę wielofunkcyjną do położenia „PRO”.
2. Przekręcić pokrętkę wielofunkcyjną do położenia „Pro Pastry” (Ciasta specjalne).
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić wybór.
4. Pokrętką regulacyjną wybrać rodzaj potrawy.
5. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie.
6. Urządzenie rozpoczyna wstępne podgrzewanie komory piekarnika. Po zakończeniu podgrzewania piekarnik wyświetli informację, aby włożyć potrawę, zanim przystąpi do trybu gotowania.
7. Włożyć potrawę i nacisnąć przycisk Start.

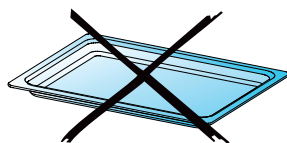


UWAGA:

Jeśli nie zostanie ustawiony czas pieczenia, **urządzenie** będzie pracować przez cztery godziny, zanim wyłączy się automatycznie.

Naciśnięcie przycisku OK i przestawienie pokrętki umożliwi ustawienie pozostałego czasu pracy. Minutnik zacznie odliczać czas, a gotowanie zostanie przerwane po osiągnięciu zaprogramowanego czasu zakończenia.

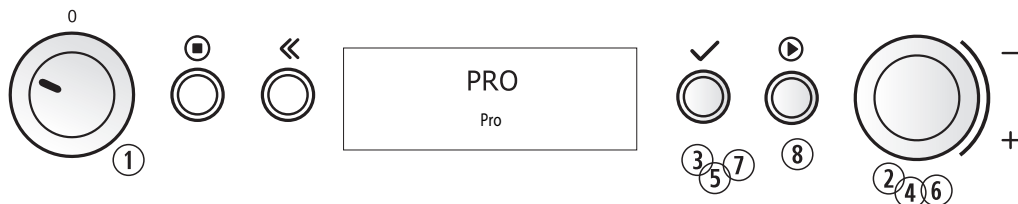
RODZAJ POTRAWY		NACZYNIA	POZIOM	TEMPERATURA PRACY W °C	CZAS
	Ciasto parzone	Blacha do pieczenia	Poziom 2	160 °C	30 – 40 minut
	Rogaliki	Blacha do pieczenia	Poziom 2	140 °C	20 – 30 minut
	Biszkopt	Foremki i ruszt drucziany	Poziom 1	150 °C	30 – 40 minut
	Placek ze śliwkami	Foremki i ruszt drucziany	Poziom 1	150 °C	75–85 minut
	Krucze ciasto	Foremki i ruszt drucziany	Poziom 1	160 °C	25–35 minut



Piecz.zawodowe

Używać tej funkcji do gotowania pieczeni.

Funkcja jest przede wszystkim przeznaczona do użycia z zastosowaniem sondy do mięsa, ale może też być wykorzystywana bez sondy.



1. **Przekręcić pokrętkę wielofunkcyjną** do położenia „PRO”.
2. **Przekręcić pokrętkę wielofunkcyjną** do położenia „Pro Roasting” (Piecz.zawodowe).
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **Pokrętką regulacyjną** wybrać rodzaj potrawy.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
6. **Urządzenie rozpoczyna wstępne podgrzewanie** komory piekarnika. Gdy podgrzewanie wstępne się zakończy, urządzenie zapyta, czy w dalszym procesie będzie używana sonda do mięsa.

W RAZIE UŻYWANIA SONDY:

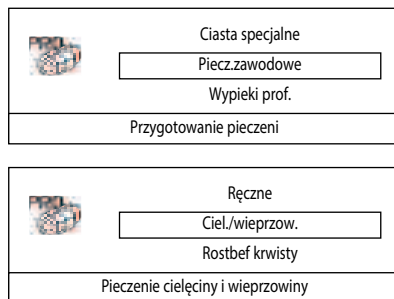
7. **Otworzyć drzwiczki**, włożyć potrawę (poprawnie osadzić sondę) i podłączyć sondę.
8. **Nacisnąć przycisk Start**, aby opiekanie rozpoczęło się automatycznie.

UWAGA:

Wstępnie wybraną temperaturę sondy oraz czas pracy można zmienić podczas pracy w dowolnym czasie, korzystając z pokrętki regulacyjnej.








Funkcja ta wymaga dodawania wody do potrawy w trakcie gotowania. Dźwięk brzęczyka przypomni o potrzebie dodania wody po 12 lub 20 minutach gotowania. Wodę można dodać później, ale bez niej rezultat nie będzie tak dobry.

Po zakończeniu gotowania (w miarę konieczności) można kontynuować pracę przez przekręcenie pokrętki regulacyjnej w celu dodania dodatkowego czasu gotowania.



W RAZIE NIEUŻYWANIA SONDY:

7. **Otworzyć drzwiczki**, włożyć potrawę.
8. **Nacisnąć przycisk Start**, aby opiekanie rozpoczęło się automatycznie.

RODZAJ POTRAWY		NACZYNIA	POZIOM	TEMPERAT URA PRACY W °C	TEMPERAT URA SONDY W °C	CZAS	DODAJ WODY
	Pieczeń wieprzowa/cielęca	Forma do pieczenia na ruszcie drucianym	Poziom 1	190 °C	68 °C	50–80 minut	PO 20 MINUTACH
	Rostbef (krwisty)	Ruszt druciany na szklanym ociekaczu	Poziom 1	200 °C	48 °C	35 minut	PO 12 MINUTACH
	Rostbef (średnio wypieczony)	Ruszt druciany na szklanym ociekaczu	Poziom 1	200 °C	54 °C	55 minut	PO 12 MINUTACH
	Pieczony kurczak	Forma do pieczenia na ruszcie drucianym	Poziom 1	200 °C	85 °C	60–80 minut	PO 20 MINUTACH
	Udziec jagnięcy (średnio wypieczony)	Forma do pieczenia na ruszcie drucianym	Poziom 1	190 °C	70 °C	70 minut	PO 20 MINUTACH
	Udziec jagnięcy (wypieczony)	Forma do pieczenia na ruszcie drucianym	Poziom 1	190 °C	75 °C	90 minut	PO 20 MINUTACH
	Ręczne	Żaroodporne	Poziom 1 lub 2	50–250°C	45–90°C	0–4 GODZINY	

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.

- i** **Nie używać metalowych zmywaków, ściernych środków czyszczących, wełny stalowej, szorstkich ścierek itp., gdyż mogą one uszkodzić panel sterowania oraz powierzchnię wewnętrzną i zewnętrzną urządzenia. 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.

Regularnie, a w szczególności po wylaniu się płynów, należy czyścić dno piekarnika.

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

- i** **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 kuchenke filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

- i** **Nie używać parowych urządzeń czyszczących** do czyszczenia kuchenki mikrofalowej.

Nieprzyjemne zapachy wewnątrz komory można wyeliminować poprzez umieszczenie w niej filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.

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

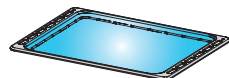
Element grillujący nie wymaga czyszczenia, ponieważ intensywne promieniowanie ciepłe spowoduje wypalenie wszystkich możliwych zabrudzeń. Górna ścianka komory kuchenki może jednak wymagać regularnego czyszczenia. Do czyszczenia należy użyć gąbki, ciepłej wody i detergentu. Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy go włączać raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zabrudzenia.

W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ NASTĘPUJĄCE AKCESORIA:

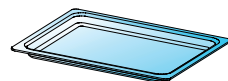
Ruszt



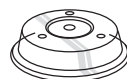
Blacha do pieczenia



Szklany ociekacz



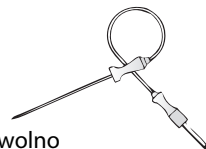
Pokrywa



OSTROŻNE CZYSZCZENIE:

Sondę należy oczyścić delikatnym detergentem.

- i** **Czyszcząc sondę**, nie wolno zanurzać jej w wodzie. Po użyciu wystarczy przetrzeć ją czystą, wilgotną ściereczką lub ręcznikiem kuchennym.
- i** **Nie używać zmywaków z wełny stalowej.** Spowoduje to porysowanie powierzchni.



Dane do testowania parametrów podgrzewania

ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60705.

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna opracowała normę testów porównawczych charakterystyki grzewczej różnych kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

Próba	Ilość	Szacowany czas	Poziom mocy	Pojemnik
Budyń	1000 g	11 minut	750 W	Pyreks 3.227
Biszkopt	475 g	6 minut	750 W	Pyreks 3.827
Pieczeń rzymska	900 g	16 minut	750 W	Pyreks 3.838
Zapiekanka ziemn.	1100 g	25 - 28 minut	Termoobieg 200°C + 350 W	Pyreks 3.827
Ciasto	700 g	25 minut	Konwencjonalne 200°C + 90 W	Pyreks 3.827
Kurczak	1000 g	30-32 minut	Termoobieg 220°C + 350 W	Pyreks 3.827
Rozmrożone mięso	500 g	10 1/2 minut	Rapid Defrost	Szklany ociekacz

Dane techniczne

Napięcie zasilania	230 V/50 Hz
Znamionowy pobór mocy	2800 W
Bezpiecznik	16 A
Moc wyjściowa	850 W
Grill	1600 W
Termoobieg	1200 W
Grzałka dolna	1000 W
Wymiary zewnętrzne (wys. x szer. x głęb.)	455x595x560
Wymiary wewnętrzne (wys. x szer. x głęb.)	210x450x420

Rady i sugestie

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela wskazuje, które funkcje będą najlepsze do przygotowania danej potrawy. Czasy pieczenia (w stosownych przypadkach) są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

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 ściankach i wąskich szyjkach.
2. Wymieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki i pozostawić łyżeczkę w naczyniu.
3. Po podgrzaniu ponownie wymieszać, a następnie ostrożnie wyjąć pojemnik z komory kuchenki.

Gotowanie potraw

Mikrofale wnikają do potraw na ograniczoną głębokość, więc jeśli musimy ugotować kilka kawałków naraz, należy je ułożyć koliście, 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 należy zawsze pozostawić potrawę jeszcze na pewien czas w urządzeniu.

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

Cienkie plastry mięsa 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. Jeśli to konieczne, możliwe jest

zastosowanie lekkiego plastikowego naczynia odpowiedniego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

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

Instrukcja rozwiązywania usterek

Urządzenie nie działa

- Czy podstawa talerza obrotowego jest na swoim miejscu.
- Drzwiczki są prawidłowo zamknięte.
- Sprawdzić bezpieczniki i 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 (numer znajdujący się po słowie „Service” na tabliczce znamionowej),

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 autoryzowanym serwisem.

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

podany na prawej wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiczkach).

SERVICE 0000 000 00000



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.

WHIRLPOOL EMEA S.P.A.

Via Carlo Pisacane, 1
20016 PERO (MI) Italy
www.whirlpool.eu

Wydrukowano we Włoszech



400010886404

