

**WYŚWIETLACZ CYFROWY**

Wyświetlacz zawiera zegar 24 godzinny i symbole wskazujące.

**PRZYCIŚK "JET START"**

Służy do uruchamiania procesu gotowania lub funkcji "Jet Start".

**OKNO WIELOFUNKCYJNE**  
Wyświetla wybraną funkcję.

**PRZYCIŚK "STOP"**

Krótkie naciśnięcie umożliwia zatrzymanie lub skasowanie dowolnej funkcji kuchenki.

**KONTROLKI WYBRANYCH USTAWIENI**  
Wskazują wybrane przez użytkownika ustawienia. Miganie kontrolki oznacza, że przekręcanie pokrętki regulacyjnego ma wpływ na bieżące ustawienia.

**PRZYCIŚK "AUTO"** umożliwia wybranie danej funkcji "Auto".

**PRZYCIŚK "SELECT"** umożliwia przechodzenie między funkcjami w celu regulacji żądanych ustawień przed rozpoczęciem gotowania.

**POKRĘTKO WIELOFUNKCYJNE** umożliwia wybór żądanych funkcji.

FUNKCJA	OPIS
Tryb czuwania	zegar 24-godzinny, brak wyświetlania czasu i minutnikkuchenny
Mikrofale	Gotowanie i podgrzewanie tylko za pomocą mikrofal
Rozmrażanie (Jet Defrost)	Szybkie rozmrażanie
Grill	Przyrumienianie tylko za pomocą grilla
Grill Combi	Jednoczesne gotowanie i przyrumienianie potraw
Turbo Grill Combi	Gotowanie przy użyciu grilla i mikrofal
Szybkie rozgrzewanie	Rozgrzewanie pustego piekarnika przed użyciem funkcji "Wymuszony nadmuch"
Wymuszony nadmuch	Pieczenie przy użyciu gorącego powietrza
Wymuszony Nadmuch Combi	Pieczenie przy użyciu gorącego powietrza i mikrofal
Automatyczne podgrzewanie	Automatyczne podgrzewanie
Automatyczne gotowanie	TYLKO gotowanie
Wymuszony Nadmuch Auto Combi	Automatyczne gotowanie surowych lub mrożonych potraw

**PRZERWANIE PROCESU GOTOWANIA:**

**GOTOWANIE MOŻNA PRZERWAĆ** otwierając drzwiczki, aby sprawdzić, odwrócić lub wymieszać potrawę. Ustawienia kuchenki są zachowywane w pamięci przez 10 minut.

**ABY KONTYNUOWAĆ GOTOWANIE:**

**NALEŻY ZAMKNAĆ DRZWICZKI** i JEDEN RAZ naciśnąć przycisk "Start". Gotowanie będzie kontynuowane od momentu przerwania.

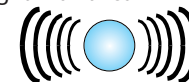
**DWUKROTNE NACIŚNIĘCIE PRZYCIŚKU "Start"** przedłuży czas gotowania o 30 sekund.

**JEŚLI NIE CHCEMY KONTYNUOWAĆ GOTOWANIA:**

**NALEŻY WYJĄĆ POTRAWĘ**, zamknąć drzwiczki i naciśnąć przycisk STOP.



**BRZĘCZYK KUCHENKI** będzie sygnalizował co minutę, przez 10 minut, że gotowanie zostało zakończone. Aby skasować ten sygnał, należy naciśnąć przycisk STOP lub otworzyć drzwiczki.



**UWAGA:** Należy pamiętać, że jeśli po zakończeniu procesu gotowania otworzy się, a następnie zamknie drzwiczki, to ustawienia pozostaną zachowane tylko przez 60 sekund.

**POKRĘTKO REGULACYJNE** pozwala na wybranie różnych ustawień.

FUNKCJA	SŁUŻY DO USTAWIANIA NASTĘPUJĄCYCH WARTOŚCI
Tryb czuwania (położenie "zero")	Minutnik
Mikrofale	Moc mikrofal i czas gotowania
Rozmrażanie (Jet Defrost)	Klasa i waga produktów spożywczych
Grill	Czas gotowania
Grill Combi	Moc mikrofal i czas gotowania
Turbo Grill Combi	Moc mikrofal i czas gotowania
Szybkie rozgrzewanie	Temperatura
Wymuszony nadmuch	Temperatura i czas gotowania
Wymuszony Nadmuch Combi	Temperatura, poziom mocy i czas gotowania
Automatyczne podgrzewanie	Klasa i waga produktów spożywczych oraz stopień wysmażenia/dogotowania
Automatyczne gotowanie	Klasa i waga produktów spożywczych oraz stopień wysmażenia/dogotowania
Wymuszony Nadmuch Auto Combi	Klasa i waga produktów spożywczych oraz stopień wysmażenia/dogotowania





## WYBÓR MOCY MIKROFAL

TYLKO MIKROFALE	
ZASILANIE	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
Jet (900 W)	<b>PODGRZEWANIE NAPOJÓW</b> , wody, rzadkich zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
750 W	<b>GOTOWANIE</b> ryb, warzyw, mięsa, itp.
650 W	<b>Do POTRAW</b> , których nie można mieszać.
500 W	<b>GOTOWANIE WYMAGAJĄCE</b> dużej dokładności, np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser oraz do dogotowywania potraw duszonych.
350 W	<b>GOTOWANIE GULASZU</b> , roztopianie masła.
160 W	<b>ROZMRAŻANIE</b> . Zmiękczenie masła, sera.
90 W	<b>UTRZYMANIE CIEPŁA</b> .
0 W	<b>USTAWIANIE</b> czasu dochodzenia.

GRILL COMBI	
ZASILANIE	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
650 W	<b>GOTOWANIE</b> warzyw i zapiekanek
350 - 500 W	<b>GOTOWANIE</b> drobiu i lasagne
160 - 350 W	<b>GOTOWANIE</b> ryb i mrożonych zapiekanek
160 W	<b>GOTOWANIE</b> mięsa
90 W	<b>PIECZENIE</b> owoców

TURBOGRILL COMBI	
ZASILANIE	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
650 W	<b>GOTOWANIE</b> warzyw i zapiekanek
350 - 500 W	<b>GOTOWANIE</b> drobiu i lasagne
160 - 350 W	<b>GOTOWANIE</b> ryb i mrożonych zapiekanek
160 W	<b>GOTOWANIE</b> mięsa
90 W	<b>PIECZENIE</b> owoców
0 W	<b>PRZYRUMIENIANIE</b> tylko w czasie gotowania

WYMUSZONY NADMUCH COMBI	
ZASILANIE	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
350 W	<b>GOTOWANIE</b> drobiu, ryb i zapiekanek
160 W	<b>PIECZENIE</b> pieczeni
90 W	<b>PIECZENIE</b> chleba i ciast



## ZALECANA WAGA PRODUKTÓW PRZY KORZYSTANIU Z FUNKCJI ROZMRAŻANIA "JET DEFROST"

**Funkcji tej można używać TYLKO** w celu rozmrażania potraw o wadze netto 100 g- 3 kg. **ŻYWNOSĆ NALEŻY ZAWSZE** położyć na szklanym talerzu obrotowym.

## UWAGA

**Aby uzyskać najlepsze rezultaty**, należy **KO-NIECZNIE**:

- Wprowadzić z maksymalną możliwą dokładnością **WAGĘ** wybranego produktu żywnościowego.
- Odwrócić potrawę, gdy na wyświetlaczu pojawi się taki napis.

ZALECANA WAGA		
	<b>1 MIĘSO</b> 100g - 2kg	<b>MIĘSO MIELONE</b> , kotlety, steki lub pieczenie.
	<b>2 DRÓB</b> 100g - 3kg	<b>KURCZAK W CAŁOŚCI</b> , w kawałkach lub filety.
	<b>3 RYBY</b> 100g - 2kg	<b>CAŁE STEKI</b> lub filety.
	<b>4 WARZYWA</b> 100 g - 2 kg	<b>WARZYWA MIESZANE</b> , groszek, brokuły, itp.
	<b>5 PIECZYWO</b> 100g - 2kg	<b>BOCHENEK</b> , bułka lub bułeczki.

**W ODNIESIENIU DO ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NIETYMIENIONYCH W TABELI**, oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją "Gotowania i podgrzewania za pomocą mikrofal", a do rozmrażania ustawić moc 160 W.



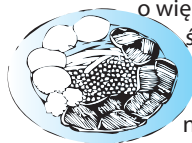


### ZALECANA WAGA PRODUKTÓW PRZY KORZYSTANIU Z FUNKCJI "AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE"

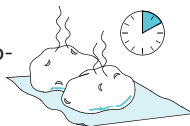
FUNKCJI TEJ NALEŻY UŻYWAĆ do podgrzewania dań gotowych - zamrożonych lub schłodzonych.

ZALECANA WAGA		
	<b>1 GOTOWE DANIE OBIADOWE</b> (250g - 600g)	<b>PRZYGOTOWYWAĆ POTRAWĘ</b> zgodnie z zaleceniami podanymi powyżej. Podgrzewać pod przykryciem.
	<b>2 ZUPA</b> (200g - 800g)	<b>ODGRZEWAC BEZ PRZYKRYCIA</b> w oddzielnych naczyniach lub w jednym dużym naczyniu.
	<b>3 PORCJA MROŻONA</b> (250g - 600g)	<b>PRZESTRZEGAĆ ZALECEŃ</b> PODANYCH NA OPAKOWANIU, tj. zapewnić wentylację, nakłuć itp.
	<b>4 MLEKO</b> (100g - 500g)	<b>PODGRZEWAC BEZ PRZYKRYCIA</b> oraz włożyć metalową łyżeczkę do kubka lub filiżanki.
	<b>5 ZAPIEKANKA</b> (200g - 800g)	<b>ODGRZEWAC POD PRZYKRYCIEM.</b> Pomieszać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z kuchenki.
<b>W ODNIESIENIU DO ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NIEWYMIENIONYCH W TABELI</b> oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą "Gotowanie oraz podgrzewanie za pomocą mikrofal".		

**JEŚLI WKŁADAMY POTRAWĘ DO LODÓWKI LUB UMIESZCZAMY** na talerzu w celu podgrzania, kawałki o większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi talerza zaś cieńsze i mniej gęste - na jego środku.



**POZOSTAWIENIE POTRAWY NA 1 -2 MINUTY, ZAPEWNIĄC** czas docho-  
dzenia zawsze poprawia re-  
zultat końcowy, szcze-  
gólnie w przypadku potraw  
mrożonych.



**FOLIA PLASTIKOWA** powinna  
zostać nacięta lub nakłuta  
widelcem w celu uwolnie-  
nia ciśnienia i uniknięcia roze-  
rwania w miarę wytwarzania  
pary podczas gotowania.



**NALEŻY NAŁOŻYĆ PŁASTRY MIĘSA** jeden na drugi lub częściowo nałożyć na siebie.  
**GRUBSZE PŁASTRY** mięsa i kiełbaski powinny być ułożone ciasno obok siebie.

### ZALECANA WAGA PRODUKTÓW PRZY KORZYSTANIU Z FUNKCJI "AUTOMATYCZNE GOTOWANIE"

FUNKCJA SŁUŻY WYŁĄCZNIE do gotowania. Funkcja "Automatyczne gotowanie" może być zastosowana jedynie do potraw należących do kategorii opisanych w tabeli.

**W TYM CELU NALEŻY** ułożyć potrawę na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.

POTRAWA	ILOŚĆ	RADY
<b>1 PIECZONE ZIEMNIAKI</b>	200 g - 1 kg	<b>NAKŁUĆ ZIEMNIAKI</b> i umieścić je w naczyniu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej. Odwrócić ziemniaki po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z kuchenki. Uwaga - kuchenka, naczynie oraz potrawa są gorące.
<b>2 ŚWIEŻE WARZYWA</b>	200g - 800g	<b>POKROIĆ WARZYWA</b> na równe kawałki. Dodać 2-4 łyżki wody i przykryć. Pomieszać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z kuchenki.
<b>3 MROŻONE WARZYWA</b>	200g - 800g	<b>GOTOWAĆ POD PRZYKRYCIEM.</b> Pomieszać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z kuchenki.
<b>4 WARZYWA KONSERWOWE</b>	200g - 600g	<b>ODLAĆ WIĘKSZOŚĆ PŁYNU</b> i gotować w przykrytym naczyniu do kuchenek mikrofalowych.
<b>5 POPCORN</b>	90g - 100g	<b>PRZYGOTOWYWAĆ JEDNĄ TOREBKĘ</b> na raz. Jeśli potrzeba więcej popcornu, przygotowywać kolejno następne torebki. W tej grupie produktów funkcja "Stopień wysmażenia/dogotowania" nie jest dostępna.
<b>W ODNIESIENIU DO ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH NIEWYMIENIONYCH W TABELI</b> oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją "Gotowania i podgrzewania za pomocą mikrofal".		





## WYMUSZONY NADMUCH AUTO COMBI

FUNKCJA TA SŁUży do gotowania surowych lub zamrożonych potraw.

**KURCZAK I LASAGNE;** Przed użyciem naczyń, należy upewnić się, czy są one odporne na działanie wysokich temperatur i poddać je na krótko działaniu mikrofal. W przeciwnym wypadku, wyniki będą niezadowalające.

**ZAWSZE UŻYWAĆ** blachy do pieczenia do ciasteczek oraz konserwowych lub mrożonych bułek.

**NASMAROWAĆ LEKKO** BLACHĘ do pieczenia lub pokryć ją papierem pergaminowym.



## ZALECANA WAGA

	<b>1 KURCZAK (800G - 1½KG)</b>	<b>POSOLIĆ KURCZAKA ORAZ</b> natrzeć przyprawami. Natrzeć olejem, jeśli potrzeba. Umieścić w żaroodpornym naczyniu przeznaczonym do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Włożyć naczynie na podstawce drucianej.
	<b>2 MROŻONE LASAGNE (400G - 1KG)</b>	<b>UMIEŚCIĆ</b> w żaroodpornym naczyniu przeznaczonym do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Włożyć naczynie na podstawce drucianej.
	<b>3 CIASTECZKA (9-12 kawałków)</b>	<b>POŁOŻYĆ NA</b> delikatnie posmarowanej tłuszczem blasze. Włożyć blachę do kuchenki, gdy pojawi się komunikat "Add Food" (Włóż potrawę).
	<b>4 KONSERWOWE CIASTO CHLEBOWE</b>	<b>NALEŻY STOSOWAĆ</b> do rogalików oraz bułek. Ułożyć bułki na blasze do pieczenia. Włożyć blachę do kuchenki, gdy pojawi się komunikat "Add Food" (Włóż potrawę).
	<b>5 MROŻONE BUŁKI</b>	<b>NALEŻY STOSOWAĆ</b> do gotowych mrożonych bułek. Ułożyć bułki na blasze do pieczenia. Włożyć blachę do kuchenki, gdy pojawi się komunikat "Add Food" (Włóż potrawę).

**W ODNIESIENIU DO ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH NIETYMIENIONYCH W TABELI** oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją "Wymuszony nadmuch lub Wymuszony Nadmuch Combi".

ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM /  
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

**ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM AKTYWUJE SIĘ AUTOMATYCZNIE** po upływie jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajdzie się w "trybie czuwania". (Kuchenka znajduje się w "trybie czuwania", gdy wyświetlacz jest ustawiony na zegar 24 godzinny lub gdy jest wygaszony).



**NALEŻY OTWORZYĆ I ZAMKNAĆ** DRZWICZKI, np. w celu włożenia potrawy do środka, zanim nastąpi zwolnienie blokady. Na wyświetlaczu pojawi się napis "door" (drzwiczki).

door



## CHŁODZENIE

**PO ZAKOŃCZENIU FUNKCJI**, kuchenka przeprowadza procedurę chłodzenia. Jest to normalne zjawisko. Po przeprowadzeniu procedury, kuchenka wyłącza się automatycznie.

**PROCEDURĘ CHŁODZENIA MOŻNA** przerwać bez żadnego uszczerbku dla kuchenki otwierając drzwiczki.

## STOPIEŃ WYMAŻENIA/DOGOTOWANIA

FUNKCJA "STOPIEŃ WYMAŻENIA/DOGOTOWANIA" JEST DOSTĘPNA w funkcjach "Auto" ale nie w funkcji "Rozmrażanie" (Jet defrost).

**W FUNKCJACH "AUTO"** istnieje również możliwość osobistego kontrolowania wyniku końcowego za pomocą opcji ustawiania stopnia wysmażenia/dogotowania. Funkcja ta daje możliwość uzyskania wyższej lub niższej temperatury na końcu gotowania w porównaniu z ustawieniami standardowymi.

**W PRZYPADKU KORZYSTANIA** z jednej z tych funkcji, piekarnik wybierze standardowe ustawienie fabryczne. Takie ustawienie zapewnia zazwyczaj najlepsze rezultaty gotowania. W przypadku, jeśli potrawa jest zbyt gorąca do natychmiastowego spożycia, można łatwo dokonać stosownych ustawień przed kolejnymi procesami gotowania. W tym celu, należy nacisnąć przycisk "Start", a następnie za pomocą pokrętki regulacyjnej wybrać wyższy lub niższy poziom wysmażenia/dogotowania.

## UWAGA:

**POZIOM WYPIECZENIA/DOGOTOWANIA** można ustawić i zmienić tylko podczas pierwszych 20 sekund pracy. **WYMUSZONY NADMUCH AUTO COMBI:** Wypieczenie/dogotowanie można ustawić i zmienić tylko podczas pierwszych 20 sekund czasu podgrzewania (klasy produktów 3, 4 i 5).

STOPIEŃ WYMAŻENIA/DOGOTOWANIA	
POZIOM	EFEKT
H, 2	POZWALA UZYSKAĆ NAJWYŻSZĄ TEMPERATURĘ POD KONIEC GOTOWANIA
H, 1	POZWALA UZYSKAĆ WYŻSZĄ TEMPERATURĘ POD KONIEC GOTOWANIA
- - - -	STANDARDOWE USTAWIENIE FABRYCZNE
L0 1	POZWALA UZYSKAĆ NIŻSZĄ TEMPERATURĘ POD KONIEC GOTOWANIA
L0 2	POZWALA UZYSKAĆ NAJNIŻSZĄ TEMPERATURĘ POD KONIEC GOTOWANIA

## DANE TECHNICZNE

<b>NAPIĘCIE ZASILANIA</b>	230 V / 50 Hz
<b>ZNAMIONOWY POBÓR MOCY</b>	2800 W
<b>BEZPIECZNIK</b>	16 A
<b>MOC WYŚCIOWA W MW</b>	900 W
<b>WYMIARY ZEWNĘTRZNE (WYS. x SZER. x GŁ.)</b>	455 x 595 x 560
<b>WYMIARY WEWNĘTRZNE (WYS. x SZER. x GŁ.)</b>	210 x 450 x 420

