AMW 696

INSTALLATION, QUICK START

INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE

AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG

INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG

INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN

INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA

INSTALLATION, SNABBGUIDE





INSTALLATION, HURTIG START

INSTALLASJON, HURTIG START

ASENNUS, PIKAOPAS

ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE

INSTALACJA, SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

УСТАНОВКА, КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

Whirlpool

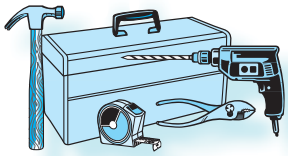
SENSING THE DIFFERENCE

INSTALACJA

MONTAŻ URZĄDZENIA



INSTALUJĄC URZĄDZENIE NALEŻY PRZESTRZEGAĆ ZAŁĄCZONYCH oddzielnie instrukcji montażu.



PRZED PODŁĄCZENIEM

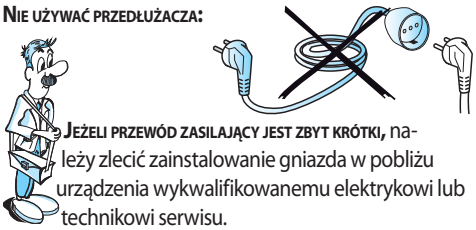
SPRAWDZIĆ, CZY NAPIĘCIE podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Państwa mieszkaniu.

PRZED MONTAŻEM SPRAWDZIĆ, czy komora jest pusta.

SPRAWDZIĆ, CZY URZĄDZENIE NIE JEST USZKODZONE. Sprawdzić, czy drzwi kuchenki dokładnie przylegają do urządzenia po zamknięciu oraz czy wewnętrzna uszczelka drzwi nie jest uszkodzona. Opróżnić kuchenkę i oczyścić jej wnętrze przy pomocy miękkiej, wilgotnej ściereczki.

NIE NALEŻY URUCHAMIAĆ URZĄDZENIA, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub, gdy zostało uszkodzone, bądź spadło. Nie zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Przewód zasilający należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni. Kontakt z takimi powierzchniami może spowodować porażenie prądem, pożar i inne zagrożenia.

NIE UŻYWAĆ PRZEDŁUŻACZA:



JEŻELI PRZEWÓD ZASILAJĄCY JEST ZBYT KRÓTKI, należy zlecić zainstalowanie gniazda w pobliżu urządzenia wykwalifikowanemu elektrykowi lub technikowi serwisu.

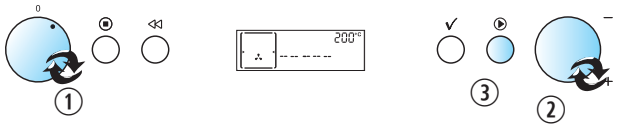
PO PODŁĄCZENIU

KUCHENKĘ MOŻNA UŻYWAĆ TYLKO PRZY PRAWIDŁOWO zamkniętych drzwiczkach.

ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI, urządzenie musi zostać uziemione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała u osób lub zwierząt, ani za szkody materialne wynikłe z niespełnienia tego wymogu.

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



Przed pierwszym użyciem konieczne jest pełne nagrzanie piekarnika (250 °C) (przed pieczeniem żywności). **Należy wykonać następujące czynności,** aby przeprowadzić tę procedurę.

1. **Obrócić wielofunkcyjne pokrętło** na pozycję wstępnego nagrzewania.
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić temperaturę 205 °C.
3. **Nacisnąć przycisk „Start".**



Po osiągnięciu tej temperatury, piekarnik utrzyma ją przez 10 minut, a następnie wyłączy się.
Pozostawić piekarnik do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
Wytrzeć i oczyścić piekarnik i jego komorę wilgotnym ręcznikiem papierowym.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE NA PRZYSZŁOŚĆ

Nie należy podgrzewać ani stosować palnych materiałów wewnątrz lub w pobliżu kuchenki. Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuch.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów lub innych palnych materiałów. Może to spowodować pożar.

Jeśli materiał znajdujący się wewnątrz lub na zewnątrz kuchenki zapali się, należy trzymać drzwi zamknięte i wyłączyć kuchenkę. Odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć zasilanie na tablicy bezpiecznikowej lub wyłącznikowej.

Nie należy gotować żywności zbyt długo. Może to spowodować pożar.

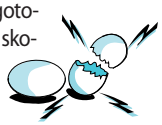
Nie pozostawiać kuchenki bez nadzoru zwłaszcza wtedy, gdy do gotowania używa się pojemników papierowych lub wykonanych z tworzyw sztucznych i innych łatwopalnych materiałów. Papier może się zwęglić lub zapalić, zaś niektóre rodzaje plastiku mogą się stopić podczas podgrzewania żywności.

Nie należy stosować środków chemicznych lub oparów powodujących korozję. Zakupiona kuchenka została zaprojektowana specjalnie do podgrzewania i gotowania żywności. Nie jest ona przeznaczona do zastosowań przemysłowych ani laboratoryjnych.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

JAJKA

Nie używać kuchenki mikrofalowej do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez, gdyż mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.



Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, jedynie pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu na temat bezpiecznej eksploatacji i potencjalnych zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Nie zlecać czyszczenia ani konserwacji urządzenia dzieciom, chyba że ukończyły co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osoby dorosłe.

OSTRZEŻENIE!

W trakcie użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części mogą ulec silnemu nagrzaniu.
Należy uważać, aby nie dotykać grzałek.
Dzieci w wielu poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że znajdują się pod ciągłym nadzorem osoby dorosłej.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania czegokolwiek w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Wzrost ciśnienia może spowodować uszkodzenie podczas ich otwierania, a nawet wybuch.



Jeżeli kabel zasilania wymaga wymiany, należy go wymienić na nowy - oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego może być wykonana tylko przez wykwalifikowanego technika serwisu.

Naprawy serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonego technika serwisu. Wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal jest niebezpieczne.



Zabrania się zdejmowania wszystkich osłon.

Należy okresowo sprawdzać, czy nie zostały uszkodzone uszczelki drzwi oraz powierzchnie w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń należy zaprzestać korzystania z kuchenki, aż do czasu naprawy przez wykwalifikowanego technika serwisu.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

UWAGI OGÓLNE

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego!

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zabudowy. Nie należy go używać jako wolnostojącego.

Urządzenie przeznaczone jest do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie produktów spożywczych lub tkanin oraz podgrzewanie podkładek rozgrzewających, pantofli, gąbek, wilgotnych tkanin i podobnych produktów może grozić obrażeniami, zapłonem lub pożarem.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Nie należy włączać kuchenki *bez potraw w środku, jeśli wybrano funkcję mikrofal. Taka eksploatacja urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.*

Podczas ćwiczeń obsługi kuchenki należy umieścić w niej szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.

Komory kuchenki nie należy wykorzystywać jako szafki.

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



SMAŻENIE NA GŁĘBOKIM OLEJU

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



Należy używać rękawic lub ochraniaczy, aby zapobiec poparzeniom podczas dotykania pojemników, części kuchenki i naczyń.

PŁYNY

Np. napoje lub woda. Przegrzanie płynu ponad punkt wrzenia może nastąpić bez oznak wrzenia. W rezultacie gorący płyn może nagle wykipieć.



Aby do tego nie dopuścić, należy:

1. Unikać używania pojemników o prostych ścianach i wąskich szyjkach.
2. Wymieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki i pozostawić w naczyniu łyżeczkę.
3. Po podgrzaniu należy odczekać chwilę, ponownie zamieszać, a następnie ostrożnie wyjąć naczynie z kuchenki.

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZECHYLENIEM

Ruszt drucianY posiada mały próg, który musi być zawsze skierowany ku górze. Służy on do ochrony przez przechyleniem w przypadku stosowania samego tylko rusztu.



Pamiętać, aby w czasie wciskania rusztu zabezpieczenie przed przechyleniem było zawsze skierowane do tyłu.

Lekko podnieść przód rusztu, gdy zatrzyma się on na zabezpieczeniu przed przechyleniem i delikatnie go pociągnąć, aby zwolnić.

OSTRZEŻENIE

Dodatkowych informacji należy szukać w książkach kucharskich podających przepisy na gotowanie w kuchenkach mikrofalowych. Szczególnie w przypadku gotowania i podgrzewania potraw zawierających alkohol.

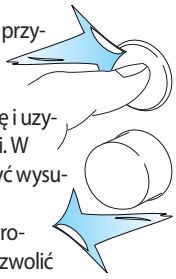
Po podgrzaniu potraw dla dzieci *w słoiczku lub płynów w butelce dla niemowląt należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.*



Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek!

POKRĘTŁA WCISKOWE

Pokrętła w kuchence są zrównane z przyciskami na panelu w momencie dostawy.



Po naciśnięciu pokrętło wysunie się i uzyskuje się dostęp do różnych funkcji. W czasie pracy pokrętła nie muszą być wysunięte.

Można je po prostu wcisnąć z powrotem po dokonaniu ustawienia i pozwolić kuchence na kontynuowanie pracy.

AKCESORIA

UWAGI OGÓLNE

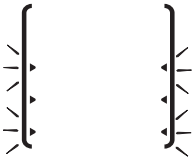
Na rynku dostępnych jest wiele różnorodnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do kuchenek mikrofalowych.

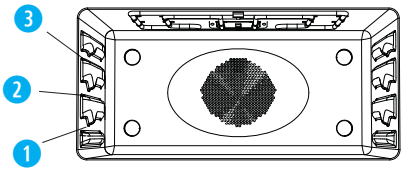
Przed użyciem naczyń/przyborów należy upewnić się, czy są one odporne na działanie wysokich temperatur i przepuszczają mikrofale.



Wskaźniki poziomu

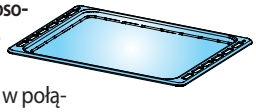
W przypadku wybrania niektórych funkcji wskaźniki poziomów będą migać i zapalać się. Najpierw będą krótko migać wskaźniki poziomów dozwolonych do stosowania z wybraną funkcją, a następnie zapali się wskaźnik zalecanego poziomu dla danej funkcji. W tym przypadku krótko migają wskaźniki poziomów 1 i 3, a następnie pozostanie zapalony wskaźnik zalecanego poziomu 2.





TACKA DO PIECZENIA

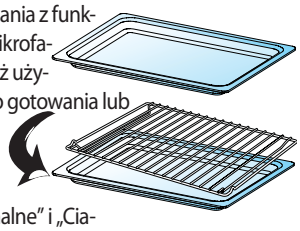
Tackę do pieczenia należy stosować do gotowania lub pieczenia.



Nigdy nie wolno jej używać w połączeniu z mikrofalami.

SZKLANY OCIEKACZ

Szklany ociekacz należy umieścić pod rusztem drucianym w przypadku korzystania z funkcji „Grill" lub „Grill i mikrofale". Można go również używać jako naczynie do gotowania lub tacka do pieczenia w przypadku korzystania z funkcji „Termoobieg", „Konwencjonalne" i „Ciasteczka" w połączeniu z mikrofalami.



Szklany ociekacz służy do zbierania ściekających soków z owoców oraz cząstek potraw, które mogłyby zaplamić i zabrudzić wnętrze kuchenki.

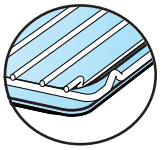


Zawsze stosować szklany ociekacz w przypadku korzystania z mikrofal. Należy go umieszczać na poziomie 1. Należy unikać umieszczania naczyń bezpośrednio na dnie piekarnika.

RUSZT DRUCIANY

Stosować ruszt drucianY ze wszystkimi metodami gotowania oprócz funkcji mikrofal. 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 czasie wkładania ociekacza i rusztu drucianego w komplecie.

Ruszt druciany można stosować podczas pieczenia konwekcyjnego. Można go również używać w przypadku połączenia powyższych funkcji z mikrofalami.

ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM / BLOKADA KLAWISZY

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 na wyświetlaczu widoczny jest zegar 24-godzinny lub gdy wyświetlacz jest wygaszony, jeżeli zegar nie został ustawiony).



Aby zwolnić blokadę, konieczne jest otworzenie i zamknięcie drzwi, np. w celu włożenia potrawy do środka. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się napis „DOOR" (DRZWI).



STOPIEŃ DOGOTOWANIA (TYLKO FUNKCJE AUTOMATYCZNE)

Stopień dogotowania jest dostępny w większości funkcji automatycznych. Istnieje możliwość kontrolowania wyniku końcowego poprzez regulowanie stopnia 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. Lecz, jeśli podgrzana potrawa jest zbyt gorąca do natychmiastowego spożycia, można łatwo dostosować to przed kolejnym użyciem tej funkcji.

POZIOM DOGOTOWANIA	
Poziom	Efekt
High (Wysoki) +2	**Daje najwyższą temperaturę końcową**
High (Wysoki) +1	**Daje wyższą temperaturę końcową**
Med (Średni) 0	**Domyślne ustawienie standardowe**
Low (Niski) -1	**Daje niższą temperaturę końcową**
Low (Niski) -2	**Daje najniższą temperaturę końcową**

Uwaga:
Stopień dogotowania można ustawić lub zmienić wyłącznie w ciągu pierwszych 20 sekund pracy urządzenia.





Dokonuje się tego przez wybranie poziomu dogotowania potrawy za pomocą pokrętła regulacyjnego tuż po naciśnięciu przycisku „Start".







ZAMIESZAĆ LUB OBRÓCIĆ POTRAWĘ (TYLKO FUNKCJE AUTOMATYCZNE)

Podczas używania niektórych z funkcji automatycznych kuchenka może zatrzymać się (zależnie od wybranego programu i klasy żywności) i wyświetlić polecenie zamieszania potrawy „STIR FOOD" lub odwrócenia potrawy „TURN FOOD".

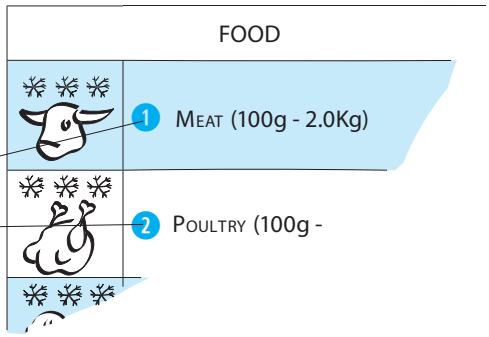
Aby kontynuować gotowanie, należy:

- Otworzyć drzwiczki.
- Zamieszać lub obrócić potrawę.
- Zamknąć drzwi i ponownie uruchomić urządzenie, naciskając przycisk „Start".

KLASY ŻYWNOŚCI (TYLKO FUNKCJE AUTOMATYCZNE)

Podczas używania funkcji automatycznych kuchenka musi znać klasę żywności, jaką należy użyć w celu uzyskania prawidłowych wyników. Podczas wybierania rodzaju żywności przy użyciu pokrętła regulacyjnego wyświetlane jest słowo „FOOD" (ŻYWNOŚĆ) i rodzaj żywności.





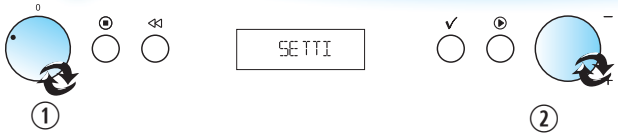
Klasy żywności są wymienione w tabelach w częściach omawiających poszczególne funkcje automatyczne.

W przypadku potraw nie ujętych w tabelach oraz gdy waga jest niższa lub wyższa od zalecanej, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie i odgrzewanie za pomocą mikrofal".

SCHŁADZANIE

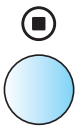
Po zakończeniu funkcji kuchenka przeprowadza procedurę schładzania. Jest to zjawisko normalne.
Po tej procedurze kuchenka automatycznie się wyłączy.

ZMIENIANIE USTAWIEŃ



Po podłączeniu urządzenia do sieci po raz pierwszy pojawi się monit o ustawienie zegara.
Po przerwie w dostawie prądu zegar będzie migać i należy ustawić go ponownie.
Kuchenka została wyposażona w liczne funkcje, które można dostosować do własnych potrzeb.

1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do wyświetlenia komunikatu „Setting" (Ustawianie).
2. **Używając pokrętła regulacyjnego,** wybrać jedno z poniższych ustawień, aby je wyregulować.
   - Zegar
   - Sound (Dźwięk)
   - ECO
   - Brightness (Jasność)



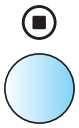
3. **Nacisnąć przycisk „Stop", aby zakończyć** funkcję ustawiania i zapisać wszystkie dokonane zmiany.

USTAWIANIE ZEGARA



1. **Nacisnąć przycisk „OK".** (cyfry z lewej strony (godziny) migają).
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym, aby** ustawić godziny.
3. **Nacisnąć przycisk „OK".** (Migają dwie prawe cyfry (minuty)).
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym, aby** ustawić minuty.
5. **Nacisnąć ponownie przycisk „OK",** aby potwierdzić zmianę.

Zegar jest nastawiony i uruchomiony.
Aby usunąć zegar z wyświetlacza po jego ustawieniu, wystarczy ponownie uruchomić tryb ustawiania zegara i nacisnąć przycisk „Stop", gdy cyfry migają.





ZMIENIANIE USTAWIEŃ

USTAWIANIE DŹWIĘKU



1. **Nacisnąć przycisk „OK”.**
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby włączyć/wyłączyć (ON/OFF) sygnał akustyczny.
3. **Nacisnąć przycisk „OK”** ponownie, aby potwierdzić zmianę.



ECO



1. **Nacisnąć przycisk „OK”.**
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym, aby** włączyć/wyłączyć (ON/OFF) funkcję ECO.
3. **Nacisnąć przycisk „OK”** ponownie, aby potwierdzić zmianę.

Gdy funkcja „ECO” jest włączona, wyświetlacz wyłącza się automatycznie po pewnym czasie, aby oszczędzać energię. Włącza się on ponownie po wciśnięciu przycisku lub otwarciu drzwiczek.
Jeżeli ustawiono opcję „OFF” (WYŁ.), to wyświetlacz nie wyłącza się, a 24-godzinny zegar jest zawsze widoczny.

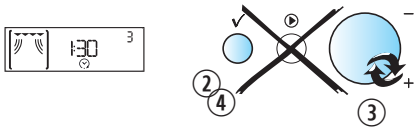
ZMIENIANIE USTAWIEŃ

BRIGHTNESS (JASNOŚĆ)



1. **Nacisnąć przycisk „OK”.**
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić preferowany poziom jasności,
3. **Nacisnąć przycisk „OK”** ponownie, aby potwierdzić wybór.

OPÓŹNIONY START

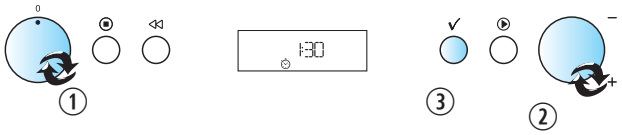


Należy użyć tej funkcji, gdy gotowanie ma zostać zakończone o określonej godzinie. Piekarnik musi znać żądany czas gotowania oraz godzinę zakończenia gotowania.

1. **Należy postępować zgodnie z instrukcją** dotyczącą ustawiania wybranej funkcji i zatrzymać po ustawieniu czasu gotowania.
   Nie naciskać przycisku „Start”.
2. **Nacisnąć przycisk „OK”.** Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
3. **Obrócić pokrętło regulacyjne,** aby ustawić czas zakończenia gotowania.
4. **Ponownie nacisnąć** przycisk „OK”. Opóźniony start jest automatycznie uruchamiany i piekarnik rozpocznie gotowanie, gdy pozostały czas do zakończenia gotowania będzie równy ustawionemu czasowi gotowania.

OPÓŹNIONY START DZIAŁA Z TYMI FUNKCJAMI	
	Konwencjonalne
	Grill
	Turbo Grill
	Pieczenie konwekcyjne

MINUTNIK (TIMER) KUCHENNY

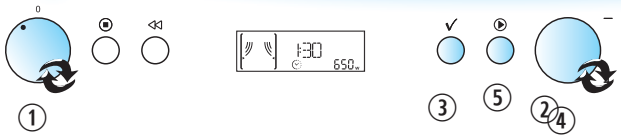


Z TEJ FUNKCJI można skorzystać, gdy należy zmierzyć czas, np. podczas gotowania jajek lub wyrastania ciasta przed jego pieczeniem itd. Niniejsza kuchenka została również wyposażona w specjalną funkcję przeznaczoną do wyrastania ciasta (patrz Wyrastanie ciasta).

1. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE** na pozycję zero. Zegar zostanie wyświetlony, jeśli został ustawiony, w przeciwnym razie wyświetlacz pozostanie pusty
2. **NACISNĄĆ PRZYCISK „OK",** aby przywołać tryb ustawiania.
3. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE** zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić żądany czas gotowania.

MINUTNIK KUCHENNY AUTOMATYCZNIE ROZPOCZNIE odliczanie po 3 sekundach. Nacisnąć przycisk „Start", aby rozpocząć wcześniej
GDY MINUTNIK ZAKOŃCZY ODLICZANIE, rozlegnie się sygnał akustyczny.
NACIŚNIĘCIE PRZYCISKU „STOP" przed zakończeniem odliczania minutnika spowoduje jego wyzerowanie.

GOTOWANIE I PODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL



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

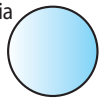
1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do odnalezienia funkcji mikrofal.
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić poziom mocy mikrofal.
3. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
5. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

Po rozpoczęciu procesu gotowania (pieczenia):

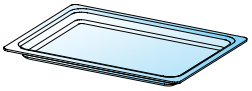
Czas gotowania można łatwo przedłużyć o kolejne 30-sekundowe okresy, naciskając przycisk „Start”. *Każde naciśnięcie* zwiększa czas gotowania o 30 sekund. Obracając pokrętłem regulacji, można również wydłużyć lub skrócić czas.

Naciskając przycisk <<, można powrócić do zmieniania czasu gotowania i poziomu mocy. Oba ustawienia można zmienić podczas gotowania (pieczenia) za pomocą pokrętła regulacji.





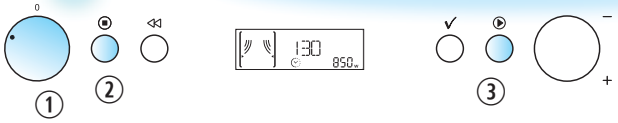
Zawsze stosować szklany ociekacz w przypadku korzystania z tej funkcji.



POZIOM MOCY

TYLKO MIKROFALE	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
850 W	**Podgrzewanie napojów,** 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	**Gotowanie warzyw,** mięsa, itp.
650 W	**Gotowanie** ryb.
500 W	**Gotowanie wymagające dużej dokładności,** np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser oraz do dogotowywania potraw duszonych.
350 W	**Gotowanie gulaszu,** roztapianie masła i czekolady.
160 W	**Rozmrażanie.** Zmiękczanie masła, serów.
90 W	**Zmiękczanie** lodów
0 W	**Tylko podczas stosowania** minutnika (timera).

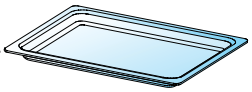
SZYBKI START

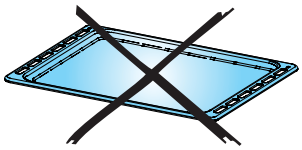


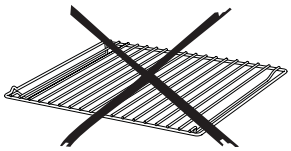
Funkcja ta służy do szybkiego podgrzewania potraw zawierających dużo wody, np. klarowne zupy, kawa lub herbata

1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do odnalezienia funkcji mikrofal.
2. **Nacisnąć przycisk „Stop".**
3. **Nacisnąć przycisk „Start".**

Jeśli wielofunkcyjne pokrętło jest zazwyczaj pozostawiane w pozycji Mikrofale, a kuchenka znajduje się w trybie oczekiwania przed rozpoczęciem procedury, można przejść do punktu 3
Funkcja ta uruchamia się automatycznie z pełną mocą mikrofal oraz czasem gotowania ustawionym na 30 sekund. *Każde dodatkowe naciśnięcie* zwiększa czas o kolejne 30 sekund. Po uruchomieniu funkcji, obracając pokrętło w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara można wydłużyć lub skrócić czas

Zawsze stosować szklany ociekacz w przypadku korzystania z tej funkcji. 





ROZMRAŻANIE W TRYBIE RĘCZNYM

Ręczne rozmrażanie należy wykonać według procedury podanej w punkcie „Gotowanie i odgrzewanie za pomocą mikrofal", nastawiając moc na 160 W.

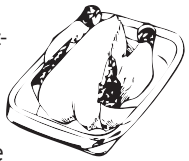
Należy regularnie sprawdzać potrawę. Ustalenie prawidłowego czasu gotowania (pieczenia) dla różnych ilości potraw wymaga pewnego doświadczenia.

Zamrożone potrawy, umieszczone w opakowaniach z folii plastikowej lub kartonowych można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile opakowania nie mają metalowych części (np. metalowe zszywki).

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



Należy oddzielać poszczególne kawałki, kiedy zaczynają się rozmrażać.



Oddzielne kawałki szybciej się rozmrażają.
Zabezpieczyć niektóre części produktu niewielkimi kawałkami folii aluminiowej, jeżeli zaczynają się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka).

Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania.

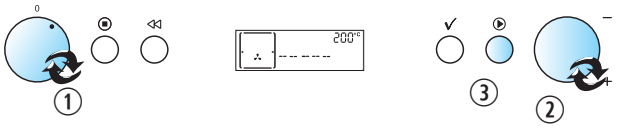
Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej, gdy je zamieszamy.

Zaleca się nie rozmrażać całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

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



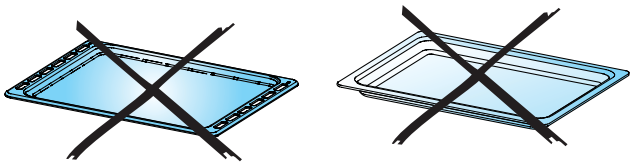
WSTĘPNE NAGRZEWANIE



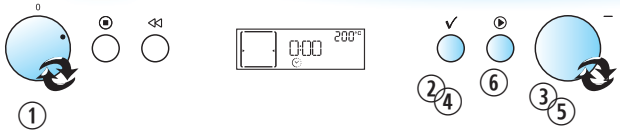
Należy użyć tej funkcji do wstępnego nagrzania pustej kuchenki.
Wstępne nagrzanie jest zawsze przeprowadzane przy pustej kuchence tak samo, jak w przypadku tradycyjnego piekarnika przed gotowaniem lub pieczeniem.

1. **Obrócić wielofunkcyjne pokrętło** na pozycję wstępnego nagrzewania.
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić temperaturę.
3. **Nacisnąć przycisk „Start".**

Nie wolno umieszczać potraw w kuchence przed lub podczas wstępnego nagrzewania. Spali się ona z powodu wysokiej temperatury.
Podczas procesu podgrzewania będzie wyświetlana bieżąca temperatura kuchenki, wzrastająca do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury.
Po rozpoczęciu procesu podgrzewania temperaturę można łatwo zmienić obracając pokrętło regulacyjne.
Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, kuchenka utrzyma ustawioną temperaturę przez 10 minut przed wyłączeniem się. W tym czasie kuchenka czeka na włożenie potrawy i wybranie funkcji „Termoobieg", „Ciasteczka" lub „Konwencjonalne", aby rozpocząć gotowanie.



KONWENCJONALNE

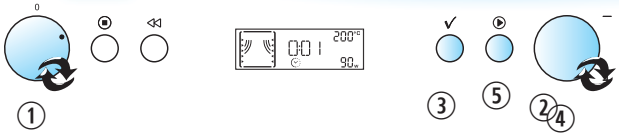


Należy użyć tej funkcji tak samo, jak w piekarniku tradycyjnym podczas pieczenia ciastek, ciast, krokietów i bez.

1. **Obrócić wielofunkcyjne pokrętło** na pozycję „Konwencjonalne".
2. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlona domyślna temperatura).
3. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić temperaturę.
4. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania).
5. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
6. **Nacisnąć przycisk „Start".**

Uwaga: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku „Stop". Jeśli funkcja nie zostanie przerwana, wyłączy się automatycznie po 4 godzinach.
W przypadku gotowania potraw w naczyniach należy ustawić naczynia na ruszcie drucianym.
Użyć tacki do pieczenia krokietów i pizzy.

KONWENCJONALNE + MF

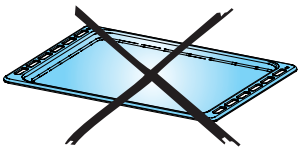


Funkcja ta służy do pieczenia ciast owocowych, chleba i zamrożonych gotowych dań.

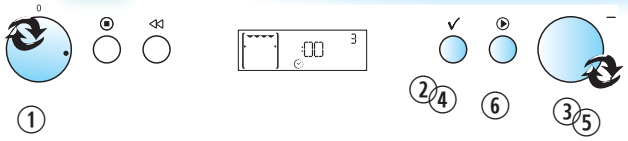
1. **Obrócić wielofunkcyjne pokrętło** na pozycję „Konwencjonalne".
2. **Obrócić pokrętło regulacyjne** na pozycję „Konwencjonalne + MF".
3. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlona domyślna temperatura).
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić temperaturę.
5. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom mocy).
6. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić poziom mocy mikrofal.
7. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania).
8. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
9. **Nacisnąć przycisk „Start".**

KONWENCJONALNE + MF	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
350 W	**Gotowanie** zamrożonej gotowej potrawy
160 W	**Pieczenie** ciasta owocowego
90 W	**Pieczenia** ciast, chleba

POZIOM WSADU	
Poziom	Sugerowane zastosowanie:
3	**Zamrożona gotowa potrawa**
2	**Ciasto owocowe**
1	**Ciasta, chleb**



GRILL



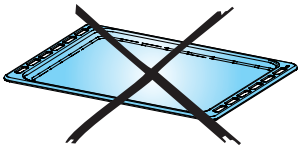
Należy stosować tę funkcję w celu szybkiego przyrumienienia powierzchni potrawy.

1. **Obrócić wielofunkcyjne pokrętło** na pozycję grilla.
2. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom wsadu).
3. **Obrócić pokrętło regulacyjne,** aby ustawić poziom mocy grilla (1-5).
4. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
5. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
6. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

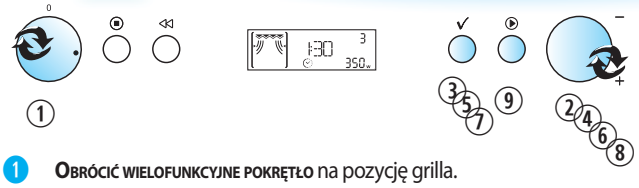
Uwaga: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku „Stop”. Jeśli funkcja nie zostanie przerwana, wyłączy się automatycznie po 4 godzinach.
Podczas stosowania funkcji „Grill” nie należy pozostawiać zbyt długo otwartych drzwi, gdyż spowoduje to spadek temperatury
Dla potraw takich, jak ser, tosty, steki i kiełbasy Aby otrzymać najlepsze efekty, należy wstępnie nagrzać grzałkę grilla przez 3 minuty. Umieścić potrawę na ruszcie drucianym, a ruszt umieścić w szklanym ociekaczu, aby zbierał kapiące soki.
***Przed użyciem jakichkolwiek naczyń/przyborów** należy upewnić się czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.*
***Podczas stosowania funkcji „Grill”** nie wolno używać plastikowych naczyń/przyborów. Ulegną one stopieniu. Naczynia z drewna lub papieru także nie są odpowiednie.*

POZIOM GRILLOWANIA	
Poziom	Sugerowane zastosowanie:
4-5	**Gotowanie** steków rybnych, cienkich plastrów mięs i drobiu.
1-3	**Przyrumienianie** potraw takich, jak zapiekanki

POZIOM WSADU	
Poziom	Sugerowane zastosowanie:
3	**Cienkie plastry mięs, kiełbasy i tosty z serem.**
1 - 2	**Porcje kurczaka, warzywa.**



GRILL + MF



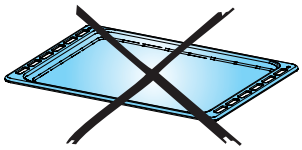
Funkcja ta służy do gotowania takich potraw jak lazanie, ryby drób oraz zapiekanki ziemniaczane.

1. **Obrócić wielofunkcyjne pokrętło** na pozycję grilla.
2. **Obrócić pokrętło regulacyjne** na pozycję „Grill + MF".
3. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić poziom mocy grilla.
5. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
6. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić poziom mocy mikrofal.
7. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
8. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
9. **Nacisnąć przycisk „Start".**

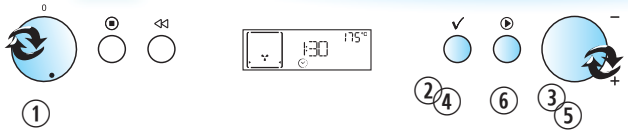
Maksymalny możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji Grill Combi jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.
Umieścić potrawę na ruszcie drucianym lub na szklanym ociekaczu.

GRILL + MF	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
350 W	**Gotowanie** zapiekanek i drobiu.
160 W	**Gotowanie** porcji kurczaka i warzyw.
90 W	**Gotowanie** steków rybnych.

POZIOM WSADU	
Poziom	Sugerowane zastosowanie:
3	**Steki rybne**
2	**Kawałki kurczaka**
1	**Pieczenie**



TURBO GRILL



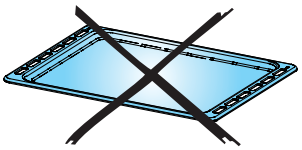
Funkcja ta służy do gotowania takich potraw, jak faszerowane warzywa i porcje kurczaka.

1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne** na pozycję turbo grilla.
2. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom wsadu).
3. **Obrócić pokrętło regulacyjne,** aby ustawić poziom mocy grilla (1-5).
4. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
5. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
6. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

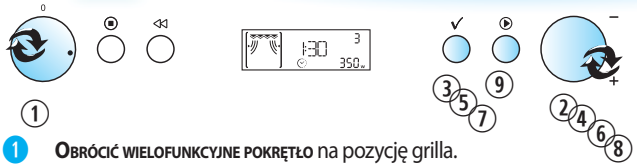
Uwaga: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku „Stop”. Jeśli funkcja nie zostanie przerwana, wyłączy się automatycznie po 4 godzinach.

POZIOM GRILLOWANIA	
Poziom	Sugerowane zastosowanie:
4-5	**Gotowanie** steków rybnych, cienkich plastrów mięs i drobiu.
1-3	**Przyrumienianie** potraw takich, jak zapiekanki

POZIOM WSADU	
Poziom	Sugerowane zastosowanie:
3	**Steki rybne**
2	**Kawałki kurczaka**
1	**Zapiekanki**



TURBO GRILL + MF



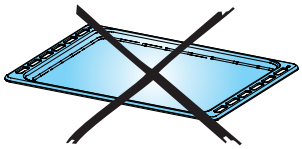
Należy użyć tej funkcji do przyrządzania zapiekanek, lasagne, potraw z drobiu oraz pieczonych ziemniaków.

1. **Obrócić wielofunkcyjne pokrętło** na pozycję grilla.
2. **Obrócić pokrętło regulacyjne** na pozycję trybu „Turbo Grill + MF".
3. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom mocy grillowania i zalecany poziom wsadu).
4. **Obrócić pokrętło regulacyjne,** aby ustawić poziom mocy grilla (1-5).
5. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom mocy mikrofal).
6. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić poziom mocy mikrofal.
7. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
8. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
9. **Nacisnąć przycisk „Start".**

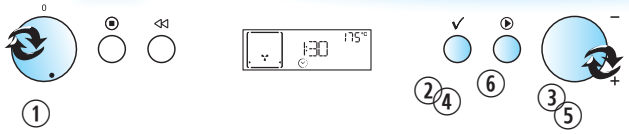
Maksymalny dopuszczony poziom mocy mikrofal podczas stosowania trybu „Turbo Grill + MF" jest ograniczony do poziomu ustawionego fabrycznie.

TURBO GRILL + MF	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
350 W	**Gotowanie** warzyw, zapiekanek, drobiu i lazanii
160 W	**Gotowanie** pieczeni i ryb pieczonych w całości
90 W	**Zapiekanie** warzyw, steków rybnych

POZIOM WSADU	
Poziom	Sugerowane zastosowanie:
3	**Steki rybne, owoce**
2	**Porcje kurczaka, pieczone ryby**
1	**Pieczenie**



PIECZENIE KONWEKCYJNE



Funkcja ta służy do pieczenia ciast, krokietów, pizzy i muffinów.

1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne** na pozycję pieczenia konwekcyjnego.
2. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlona domyślna temperatura).
3. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić temperaturę.
4. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania).
5. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
6. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

Uwaga: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku „Stop”. Jeśli funkcja nie zostanie przerwana, wyłączy się automatycznie po 4 godzinach.
W przypadku gotowania potraw w naczyniach należy ustawić naczynia na ruszcie drucianym.
Użyć tacki do pieczenia krokietów i pizzy.

PIECZENIE KONWEKCYJNE + MF

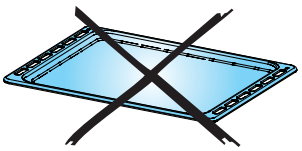


Funkcja służy do pieczenia placków owocowych, ciast i mrożonych quiches.

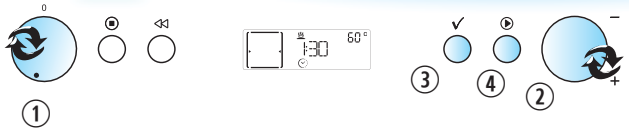
1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne** na pozycję pieczenia konwekcyjnego.
2. **Obrócić pokrętło regulacyjne** na pozycję „Pieczenie konwekcyjne + MF".
3. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlona domyślna temperatura).
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić temperaturę.
5. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny poziom mocy).
6. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić poziom mocy mikrofal.
7. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania).
8. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
9. **Nacisnąć przycisk „Start".**

PIECZENIE KONWEKCYJNE + MF	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
350 W	**Pieczenie** jabłecznika
160 W	**Gotowanie** zamrożonego quiche
90 W	**Pieczenie** ciast

POZIOM WSADU	
Poziom	Sugerowane zastosowanie:
3	**Jabłecznik**
2	**Quiche mrożone**
1	**Ciasta**



UTRZYMANIE CIEPŁA

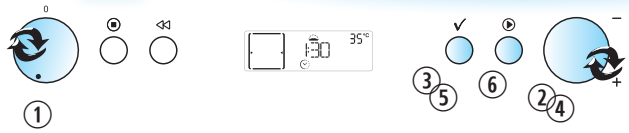


Funkcja służy do utrzymywania temperatury spożycia potraw (60 °C) przez dowolny czas.

1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne** na pozycję utrzymania ciepła.
2. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny czas „Utrzymywania temperatury”).
3. **Obrócić pokrętło regulacyjne,** aby ustawić czas „Utrzymywania temperatury”.
4. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

Uwaga: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku „Stop”. Jeśli funkcja nie zostanie przerwana, wyłączy się automatycznie po 4 godzinach.

WYRASTANIE CIASTA

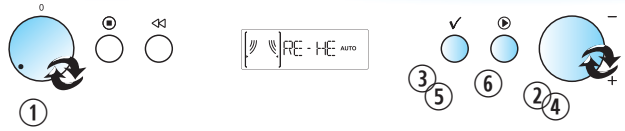


Funkcja służy do wyrastania ciasta. Temperatura kuchenki jest utrzymywana na 35 °C.

1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne** na pozycję utrzymania ciepła.
2. **Obrócić pokrętło regulacyjne,** aby wybrać „Wyrastanie ciasta”.
4. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlony domyślny czas „Wyrastania ciasta”).
5. **Obrócić pokrętło regulacyjne,** aby ustawić czas „Wyrastania ciasta”.
6. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

Uwaga: Jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku „Stop”. Jeśli funkcja nie zostanie przerwana, wyłączy się automatycznie po 4 godzinach.

AUTOMATYCZNE ODGRZEWANIE



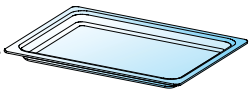
Należy użyć tej funkcji w przypadku odgrzewania gotowych potraw zamrożonych, schłodzonych lub o temperaturze pokojowej.

Umieścić potrawę na talerzu lub w naczyniu nadającym się do użycia w kuchence mikrofalowej.

1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne** na pozycję automatycznego odgrzewania.
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby wybrać klasę żywności.
3. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlona domyślna waga)
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić wagę.
5. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Kuchenka wyświetli zalecane do użycia naczynie.
6. **Nacisnąć przycisk „OK”**. Kuchenka wyświetli zalecane do użycia akcesorium.
7. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

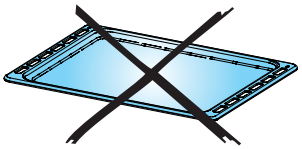
Aby uzyskać najlepszy wynik, należy przed użyciem tej funkcji upewnić się, czy kuchenka ma temperaturę pokojową.
Niektóre rodzaje produktów żywnościowych wymagają zamieszania potrawy podczas gotowania. W takim przypadku, kuchenka zatrzyma się i pojawi się informacja o konieczności dokonania wymaganej czynności

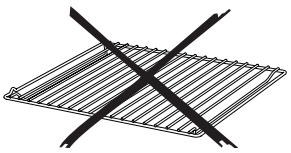
Zawsze stosować szklany ociekacz w przypadku korzystania z tej funkcji.



Jeśli w czasie 2 minut drzwiczki urządzenia nie zostaną otwarte, kuchenka:	
Zamieszać	Kontynuować proces gotowania. W takim przypadku wyniki gotowania mogą być niewystarczające.

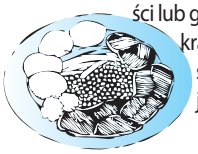
- Otworzyć drzwiczki.
- Zamieszać potrawę.
- Zamknąć drzwi i ponownie uruchomić urządzenie, naciskając przycisk „Start”.





AUTOMATYCZNE ODGRZEWANIE

Jeśli wkładamy potrawę do lodówki lub umieszczamy na talerzu w celu odgrzania, kawałki o większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi talerza zaś cieńsze i mniej gęste - na jego środku.

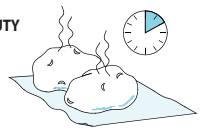




Jeśli żywność jest pakowana w sposób, który uniemożliwia wykorzystanie pokrywki, należy wykonać na opakowaniu 2-3 nacięcia, w celu redukcji ciśnienia wytwarzającego się podczas podgrzewania.

Cienkie plastry mięsa należy ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.
Grubsze plastry, takie jak pieczeń i kiełbaski muszą być ułożone blisko siebie.

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



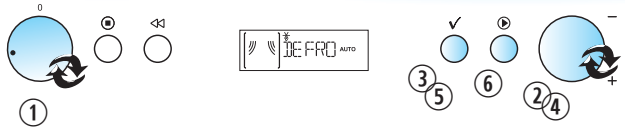
Zawsze przykrywać potrawy w przypadku stosowania niniejszej funkcji, oprócz odgrzewania schłodzonych zup, gdy przykrycie nie jest potrzebne.

Plastikowa folia powinna zostać nacięta lub nakłuta widelcem, aby uwolnić ciśnienie i zapobiec pęknięciu z powodu gromadzenia się pary podczas gotowania.



ZALECANA WAGA		
	**GOTOWE DANIE,** schłodzone (250 g - 500 g)	**Przygotowywać potrawę zgodnie z zaleceniami podanymi powyżej** **Podgrzewać pod przykryciem.**
	**GOTOWE DANIE,** zamrożone (250 g - 500 g)	**Przestrzegać instrukcji na opakowaniu, tj. zapewnić wentylację, nakłuć itp.**
	**ZUPA,** schłodzona (1 - 4 porcje)	**Odgrzewać 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 odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie oraz odgrzewanie za pomocą mikrofal"		

AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE



Funkcja ta służy do odmrażania mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba. Automatyczne rozmrażanie należy stosować, jeżeli waga netto zamrożonych produktów żywnościowych wynosi od 100 g do 3,0 kg.

Zawsze umieszczać potrawę na szklanym ociekaczu na 1 poziomie wsadu.

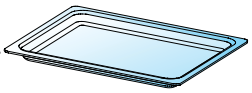
1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne** na pozycję automatycznego rozmrażania.
2. **Obracając pokrętłem regulacyjnym,** wybrać rodzaj żywności do rozmrożenia.
3. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie (zostanie wyświetlona domyślna waga)
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić wagę żywności.
5. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

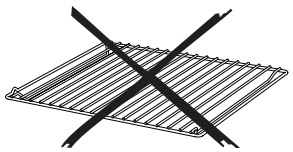
W połowie procesu rozmrażania kuchenka zatrzyma się i wyświetli komunikat TURN FOOD (ODWRÓĆ POTRAWĘ).

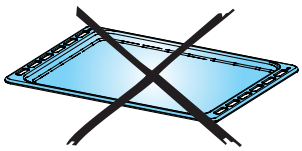
- Otworzyć drzwiczki.
- Obrócić potrawę
- Zamknąć drzwi i ponownie uruchomić urządzenie, naciskając przycisk „Start”.

Po zakończeniu procesu rozmrażania kuchenka automatycznie przełączy 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 drzwi i wyjąć rozmrożoną potrawę.

Zawsze stosować szklany ociekacz w przypadku korzystania z tej funkcji.







AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE

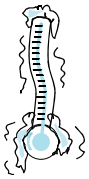
WAGA:



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

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

POTRAWY MROŻONE:



Jeśli temperatura żywności jest wyższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać mniejszą wagę żywności.

Jeśli temperatura żywności jest niższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać większą wagę żywności.

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		PORADY
	1 **Mięso** (100 g – 2,0 kg)	Mięso mielone, kotlety, steki lub pieczenie. **Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	2 **Drób** (100 g – 3,0 kg)	Kurczak w całości, w kawałkach lub filety. **Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	1 **Ryby** (100 g – 2,0 kg)	W całości, steki lub filety. **Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	4 **Warzywa** (100 g – 2,0kg)	Warzywa mieszane, groszek, brokuły itp. **Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	5 **Chleb** (100 g – 2,0 kg)	Bochenek, bułki lub bułeczki. **Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w niniejszej 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.		

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie jest zwykle jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną.

Kuchenkę należy utrzymywać w czystości, aby nie niszczyć jej powierzchni, co ma negatywny wpływ na trwałość urządzenia oraz może prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji.

Nie używać druciaków metalowych, ***preparatów czyszczących zawierających substancje ścierne,*** *zmywaków z wełny stalowej, ostrych zmywaków itp., mogących uszkodzić panel sterujący oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki. Należy używać gąbki i delikatnego detergentu lub ręcznika papierowego oraz środka do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy.*



Kuchenki nie należy spryskiwać *bezpośrednio.*

Regularnie, a w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawę i wycierać dno kuchenki do czysta.



Kuchenkę zaprojektowano do pracy z talerzem obrotowym, umieszczonym w przeznaczonym nań miejscu.

Nie należy uruchamiać kuchenki mikrofalowej, gdy talerz obrotowy został wyjęty, np. w celu oczyszczenia.

Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych, zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni drzwi oraz otworu drzwi należy stosować delikatne detergenty, wodę i miękką szmatkę.

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 kuchence filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

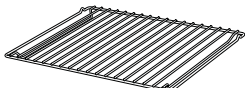
Nie używać parowych urządzeń czyszczących do czyszczenia kuchenki mikrofalowej.

Nieprzyjemne zapachy wewnątrz kuchenki można wyeliminować poprzez wstawienie do kuchenki filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.

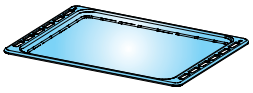
Grzałka grilla nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zachlapań, ale sufit ponad nim może wymagać regularnego czyszczenia. Do czyszczenia należy użyć gąbki, ciepłej wody i detergentu. Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy go włączać raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zabrudzenia.

W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ NASTĘPUJĄCE AKCESORIA:

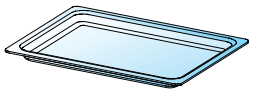
Ruszt druciany



Tacka do pieczenia



Szklany ociekacz



INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

Jeśli kuchenka nie działa, przed skontaktowaniem się z Serwisem, należy sprawdzić:

- Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda sieciowego.
- Czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
- Sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- Sprawdzić, czy kuchenka ma zapewnioną swobodną wentylację.
- Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia kuchenki.
- Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwi.

Powyższe czynności mają na celu zapobieganie niepotrzebnym wezwaniom serwisu, za które użytkownik zostanie obciążony.
Kontaktując się z serwisem, należy zawsze podawać numer seryjny i model kuchenki (patrz tabliczka serwisowa). Dalsze informacje podano w książce gwarancyjnej.

Jeżeli kabel zasilania wymaga wymiany, należy go wymienić na nowy - oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego może być wykonana tylko przez wykwalifikowanego technika serwisu.



Naprawy serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonego technika serwisu.
Wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal jest niebezpieczne.
Zabrania się zdejmowania wszystkich osłon.

DANE DO PRÓB PARAMETRÓW PODGRZEWANIA

Zgodnie z normą IEC 60705.
Międzynarodowa Komisja Elektrotechniki (IEC) ustaliła wzorzec podgrzewania, służący do oceny wyników podgrzewania wszystkich kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

Próba	Ilość	Szacowany czas	Poziom mocy	Pojemnik
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyreks 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	650 W	Pyreks 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyreks 3.838
13.3	500 g	10 min.	160 W	

OCHRONA ŚRODOWISKA

Pudełko opakowania nadaje się w pełni do ponownego przetworzenia, co potwierdza symbol recyklingu. Utylizację należy przeprowadzać zgodnie z lokalnymi przepisami. Materiały z opakowania, które stanowią potencjalne zagrożenie (worki plastikowe, styropian, itp.), należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, spowodowanego nieodpowiednią utylizacją produktu.

Symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie może być traktowany jak odpad z gospodarstwa domowego. Należy oddać go do właściwego punktu zbiórki surowców wtórnych zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



Urządzenie należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami dot. usuwania odpadów i ochrony środowiska.

Szczegółowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Przed złomowaniem należy odciąć kabel zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.

DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilania	**230 V/50 Hz**
Znamionowy pobór mocy	**2800 W**
Bezpiecznik	**16 A**
Moc wyjściowa	**850 W**
Grill	**1600 W**
Dolna grzałka	**1000 W**
Wymiary zewnętrzne (wys. x szer. x gł.)	**455 x 595 x 560**
Wymiary wewnętrzne (wys. x szer. x gł.)	**210 x 450 x 420**

5 0 1 9 - 3 2 1 - 0 1 5 5 1

PL

© Whirlpool Sweden AB 2013. All rights reserved. Made in Sweden.

Rev /B

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.