AMW 848

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

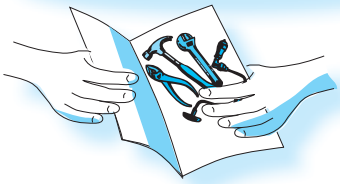
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

Whirlpool

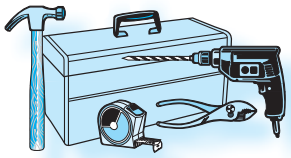
SENSING THE DIFFERENCE

INSTALACJA

MONTAŻ URZĄDZENIA



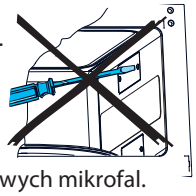
INSTALUJĄC URZĄDZENIE NALEŻY PRZESTRZEGAĆ ZAŁĄCZONYCH oddzielnie instrukcji montażu.



PRZED PODŁĄCZENIEM

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

ZABRANIA SIĘ WYJMOWANIA PŁYTEK OCHRONNYCH WLOTÓW MIKROFAL znajdujących się z boku ścianki komory. Zapobiegają one przedostawaniu się tłuszczu i cząstek żywności do kanałów wlotowych mikrofal.

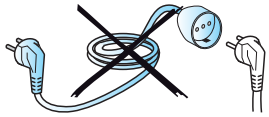


PRZED MONTAŻEM SPRAWDZIĆ, czy komora jest pusta.

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 trzymywać 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 gniazdka w pobliżu urządzenia wykwalifikowanemu elektrykowi lub technikowi serwisu.

PO PODŁĄCZENIU

KUCHENKĘ MOŻNA UŻYWAĆ TYLKO przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.
UZIEMIENIE URZĄDZENIA jest obowiązkowe. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała u osób lub zwierząt, ani za uszkodzenia mienia wynikłe z niespełnienia tego wymogu.

PO PIERWSZYM WŁĄCZENIU KUCHENKI, należy ustawić język i aktualną godzinę. Należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Zmienianie ustawień" w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest gotowe do użycia po wykonaniu tych dwóch czynności.

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

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 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 drzwiczki 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 topić podczas podgrzewania żywności.

Nie używać żrących środków i oparów chemicznych w urządzeniu. Zakupiona kuchenka została zaprojektowana specjalnie do podgrzewania i gotowania żywności. Nie jest ona przeznaczona do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.

Dzieci *mogą obsługiwać urządzenie bez nadzoru osób dorosłych jedynie wówczas, gdy zostały odpowiednio poinstruowane, jak należy bezpiecznie obchodzić się z urządzeniem, i rozumieją zagrożenia wynikające z niewłaściwego użycia urządzenia.*

Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez *osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych bez nadzoru osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.*

Ostrzeżenie!

Dostępne elementy mocno się nagrzewają *podczas pracy urządzenia. Małe dzieci nie powinny przebywać w jego pobliżu.*

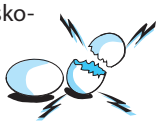
Nie należy używać kuchenki *mikrofalowej do podgrzewania czegokolwiek w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Wzrost ciśnienia może spowodować uszkodzenie podczas ich otwierania, a nawet wybuch.*



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

JAJKA

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



WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

UWAGI OGÓLNE

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego!

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

Nie używać kuchenki mikrofalowej do smażenia na oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.



Należy używać rękawic lub ochraniaczy, aby uniknąć oparzeń 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 się 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.

OSTRZEŻENIE

Szczegółowych 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 lub płynów dla dzieci *w słoiczku lub butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie ryzyka poparzeń.*



Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek!

AKCESORIA

INFORMACJE OGÓLNE

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

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



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

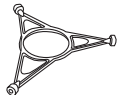
Jest to szczególnie ważne w przypadku sprzętów wykonanych z metalu lub zawierających elementy metalowe.

W przypadku zetknięcia się metalowych przedmiotów z wnętrzem pracującej kuchenki może dojść do powstania iskier, które mogą spowodować uszkodzenie kuchenki.

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

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY

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



- Zainstalować podstawkę pod talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.

SZKLANY TALERZ OBROTOWY

Szklany talerz obrotowy należy stosować zawsze, niezależnie od sposobu gotowania. Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zaplamić wnętrze kuchenki.



- Szklany talerz obrotowy należy umieścić na jego podstawce.

TACKA DO PIECZENIA

Podczas pieczenia z termoobiegiem należy stosować tackę do pieczenia. Nigdy nie wolno jej używać w połączeniu z mikrofalami.



PODSTAWKA DRUCIANA

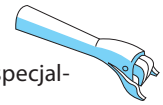


Umieścić ruszt w górnym położeniu, aby przyrządzać potrawy, podczas korzystania z funkcji Grill.

Podczas stosowania funkcji wymuszonego obiegu, zawsze należy używać niskiego położenia rusztu, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.



RĄCZKA DO TALERZA CRISP



Do wyjmowania gorącego talerza Crisp z kuchenki należy używać specjalnej, dostarczonej rączki.

TALERZ CRISP

Żywność należy kłaść bezpośrednio na talerzu Crisp.



Zawsze używać szklanego talerza obrotowego jako podstawę podczas używania talerza Crisp.

Nie należy kłaść żadnych sztućców na talerzu Crisp, gdyż nagrzewa się on bardzo szybko i może spowodować uszkodzenia położonych przedmiotów.

Talerz Crisp można wstępnie rozgrzać przed użyciem (maks. 3 min.). Zawsze należy używać funkcji „Crisp" w przypadku wstępnego nagrzewania talerza Crisp.

NACZYNIE DO GOTOWANIA NA PARZE

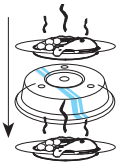


Należy stosować naczynie do gotowania na parze wraz z założonym filtrem siatkowym do gotowania potraw takich jak ryby, warzywa i ziemniaki.

Naczynie parowe należy używać bez cedzidła dla takich potraw jak ryż, makaron i biała fasola.

Naczynie parowe należy zawsze kłaść na talerzu obrotowym.

POKRYWKA



Pokrywka jest przeznaczona do przykrywania potraw podczas gotowania i podgrzewania tylko za pomocą mikrofal. Umożliwia ona ograniczenie pryskania, zachowanie soczystości potrawy, jak również skrócenie czasu gotowania.

Pokrywę należy stosować do dwupoziomowego podgrzewania

ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM

Funkcja zabezpieczenia przed uruchomieniem aktywuje się automatycznie po upływie jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajdzie się w "trybie czuwania".



Aby zwolnić blokadę, konieczne jest otworzenie i zamknięcie drzwiczek, np. w celu włożenia potrawy do środka.



BLOKADA KLAWISZY

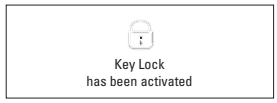


Funkcja ta utrudnia dzieciom użycie kuchenki bez nadzoru.
Gdy blokada jest aktywna, żaden przycisk nie działa.

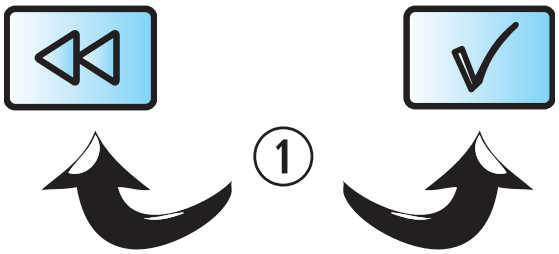
1. **Nacisnąć przyciski BACK i OK** jednocześnie i przytrzymać do chwili wyemitowania dwóch sygnałów akustycznych (3 sekundy).

Uwaga: Przyciski te działają łącznie tylko wtedy, gdy kuchenka jest WYŁĄCZONA.

Komunikat potwierdzający będzie wyświetlany przez 3 sekundy, a następni pojawi się poprzedni widok.
Blokada klawiszy jest wyłączana w taki sam sposób, w jaki jest uaktywniana.



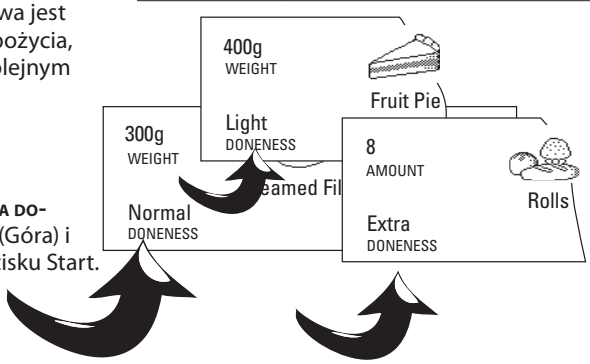




STOPIEŃ DOGOTOWANIA (TYLKO FUNKCJE AUTOMATYCZNE)

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 daje najlepszy efekt. Lecz, jeśli podgrzana potrawa jest zbyt gorąca do natychmiastowego spożycia, można łatwo dostosować to przed kolejnym użyciem tej funkcji.

POZIOM DOGOTOWANIA	
Poziom	Efekt
Wysoka (High)	**Daje najwyższą temperaturę końcową**
Normalny	**Domyślne ustawienie standardowe**
Oświetlenie	**Daje najniższą temperaturę końcową**

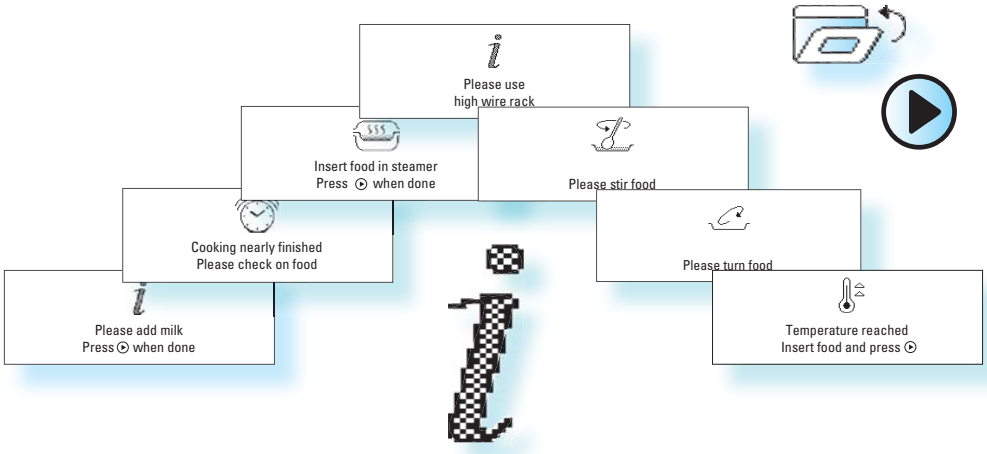


Dokonuje się tego przez wybranie stopnia dogotowania za pomocą przycisków Up (Góra) i Down (Dół) przed naciśnięciem przycisku Start.

KOMUNIKATY

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

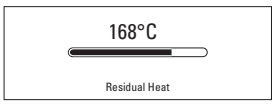
Gdy pojawi się komunikat:
- Otworzyć drzwi (jeśli to konieczne).
- Wykonać czynność (jeśli to konieczne).
- Zamknąć drzwi i ponownie włączyć kuchenkę naciskając przycisk „Start.

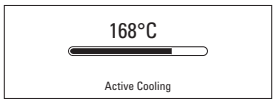


SCHŁADZANIE

Po zakończeniu funkcji, piekarnik przeprowadza procedurę schładzania. Jest to zjawisko normalne.
Po tej procedurze kuchenka automatycznie się wyłączy.
Jeżeli temperatura przekracza 100°C, to wyświetlana jest bieżąca temperatura w komorze. Należy zachować ostrożność i nie dotykać wnętrza kuchenki podczas wyjmowania potrawy. Należy używać rękawic kuchennych.
Jeżeli temperatura jest niższa od 50°C, to wyświetlany jest zegar 24-godzinny.
Nacisnąć przycisk Back (Wstecz), aby na chwilę wyświetlić zegar 24-godzinny w trakcie procedury schładzania.
Procedura schładzania może zostać przerwana bez żadnej szkody dla kuchenki przez otwarcie drzwi.



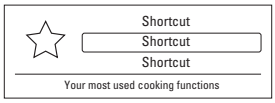


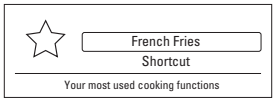


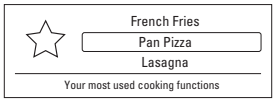


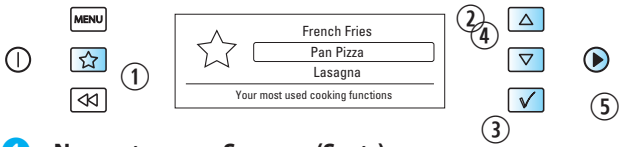
SKRÓTY

Aby ułatwić eksploatację, kuchenka automatycznie kompiluje listę ulubionych skrótów, z których można skorzystać.
Na początku użytkowania kuchenki, lista ta składa się z 10 pustych pozycji oznaczonych „shortcut". W miarę korzystania z kuchenki, lista ta będzie automatycznie zapełniana skrótami do najczęściej używanych funkcji.
Po przejściu do menu skrótów, najczęściej używana funkcja będzie wybrana i umieszczona na pozycji nr 1 skrótów.
Uwaga: Kolejność funkcji widocznych w menu skrótów zmienia się automatycznie zależnie od zwyczajów podczas gotowania.









1. **Nacisnąć przycisk Shortcut (Skrót).**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wybrać ulubiony skrót. Wstępnie wybierana jest najczęściej używana funkcja.
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **Użyć przycisków Up/Down/OK (Góra/Dół/OK)**, aby dokonać koniecznych regulacji.
5. **Należy zamknąć drzwi i JEDEN RAZ nacisnąć przycisk Start.**

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

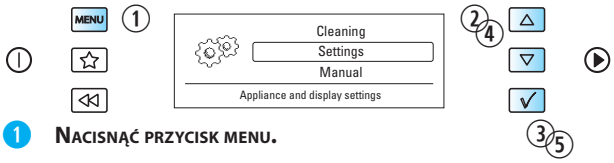
Urządzenie jest włączane i wyłączane przy użyciu przycisku ON/OFF.

Gdy urządzenie jest WŁĄCZONE, wszystkie przyciski działają normalnie, a zegar 24-godzinny nie jest wyświetlany.

Gdy urządzenie jest WYŁĄCZONE, działają tylko dwa przyciski. Są to: przycisk Start (patrz: Szybki start) oraz przycisk OK (patrz: Minutnik kuchenny). Wyświetlany jest zegar 24-godzinny.

Uwaga: Zachowanie kuchenki może różnić się od wyżej opisanego, zależnie od włączenia lub wyłączenia funkcji ECO (więcej informacji zawiera opis funkcji ECO).
Opisy w niniejszej instrukcji obsługi zakładają, że kuchenka jest WŁĄCZONA.

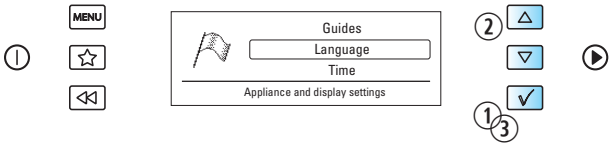
ZMIANA USTAWIEŃ



Po podłączeniu urządzenia do sieci po raz pierwszy należy ustawić język i zegar 24-godzinny.
Po przerwie w stawie prądu zegar będzie migać i należy ustawić go ponownie.
Kuchenka posiada liczne funkcje, które można dostosować do własnych potrzeb.

1. **Nacisnąć przycisk MENU.**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Settings (Ustawienia).
3. **Nacisnąć przycisk OK**
4. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wybrać ustawienie do zmiany.
5. **Nacisnąć przycisk Back (Wstecz), aby wyjść z funkcji** ustawiania po zakończeniu.

JĘZYK



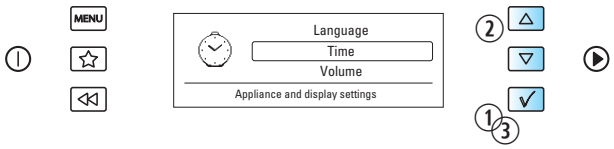
1. **Nacisnąć przycisk OK.**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wybrać jeden z dostępnych języków.
3. **Nacisnąć przycisk OK** ponownie, aby potwierdzić zmianę.





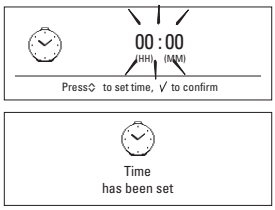
ZMIANA USTAWIEŃ

USTAWIANIE ZEGARA

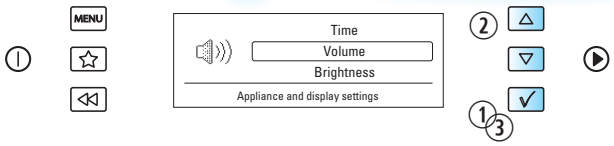


1. **Nacisnąć przycisk OK**. (cyfry z lewej strony (godziny) migają).
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)** , aby ustawić zegar 24-godzinny.
3. **Nacisnąć przycisk OK** ponownie, aby potwierdzić zmianę.

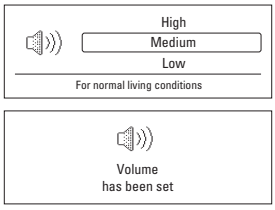
Zegar jest nastawiony i uruchomiony.



USTAWIANIE DŹWIĘKU

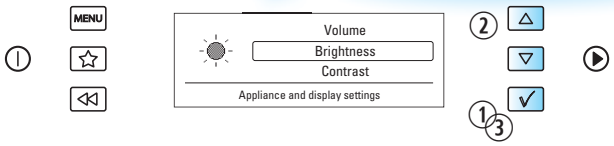


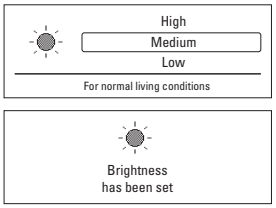
1. **Nacisnąć przycisk OK**.
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić głośność wysoką, średnią, niską lub wyciszenie.
3. **Nacisnąć przycisk OK** ponownie, aby potwierdzić zmianę.



ZMIANA USTAWIEŃ

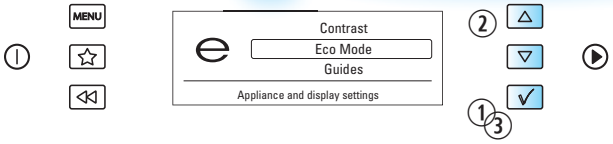
JASNOŚĆ

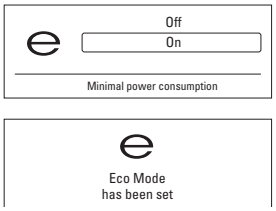




1. **Nacisnąć przycisk OK.**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić poziom jasności zgodny z własnymi preferencjami.
3. **Nacisnąć przycisk OK** ponownie, aby potwierdzić wybór.

EKO





1. **Nacisnąć przycisk OK.**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby włączyć (ON) lub wyłączyć (OFF) funkcję ECO.
3. Nacisnąć przycisk OK ponownie, aby potwierdzić zmianę.

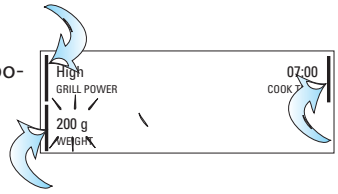
Gdy funkcja ECO jest włączona, wyświetlacz wyłącza się automatycznie po pewnym czasie, aby oszczędzać energię. Włącza się on ponownie po wciśnięciu przycisku lub otwarciu drzwi.
Jeżeli ustawiono opcję OFF (WYŁ.), to wyświetlacz nie wyłączy się, a 24-godzinny zegar będzie zawsze widoczny.

ZMIANA USTAWIEŃ

W CZASIE GOTOWANIA

Po rozpoczęciu procesu gotowania:
Można łatwo zwiększać czas gotowania o kolejne 30-sekundowe okresy naciskając przycisk „Start". *Każde naciśnięcie* zwiększa czas gotowania o 30 sekund.

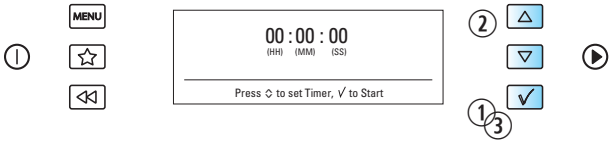
Naciskając przyciski góra/dół można przełączać pomiędzy wybieranymi parametrami do zmiany.



Naciśnięcie przycisku OK wybiera i umożliwia jego zmianę (miganie). Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół), aby zmienić ustawienie. **Nacisnąć przycisk OK** ponownie, aby potwierdzić wybór. Kuchenka kontynuuje pracę automatycznie z nowym ustawieniem.

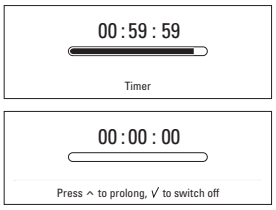
Naciskając przycisk Back (Wstecz) można powrócić bezpośrednio do ostatnio zmienionego parametru.

MINUTNIK (TIMER) KUCHENNY



Z FUNKCJI TEJ MOŻNA KORZYSTAĆ, gdy należy zmierzyć dokładny czas, np. podczas gotowania jajek lub wyrastania ciasta przed jego pieczeniem itd.
FUNKCJA TA JEST DOSTĘPNA TYLKO WTEDY, gdy kuchenka jest wyłączona lub znajduje się w trybie czuwania.

1. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**.
2. **UŻYĆ PRZYCISKÓW UP/DOWN (GÓRA/DÓŁ)**, aby ustawić żądany czas minutnika.
3. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby uruchomić odliczanie minutnika wstecz.

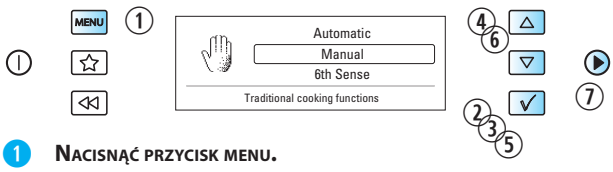


GDY MINUTNIK ZAKOŃCZY ODLICZANIE, ROZLEGNIE SIĘ SYGNAŁ akustyczny.

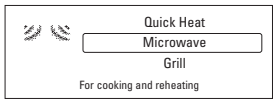
NACIŚNIĘCIE PRZYCISKU STOP przed zakończeniem odliczania minutnika spowoduje jego wyłączenie.

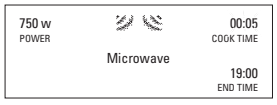
GOTOWANIE I PODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL

FUNKCJA TA JEST PRZEZNACZONA do normalnego gotowania i odgrzewania potraw takich jak warzywa, ryby, ziemniaki i mięso.



1. **NACISNĄĆ PRZYCISK MENU.**
2. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK** po wyświetleniu Manual (Ręczne).
3. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK** po wyświetleniu Microwave (Mikrofale).
4. **UŻYĆ PRZYCISKÓW UP/DOWN (GÓRA/DÓŁ)**, aby ustawić czas gotowania.
5. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić ustawienie.
6. **UŻYĆ PRZYCISKÓW UP/DOWN (GÓRA/DÓŁ)**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
7. **NACISNĄĆ PRZYCISK START.**

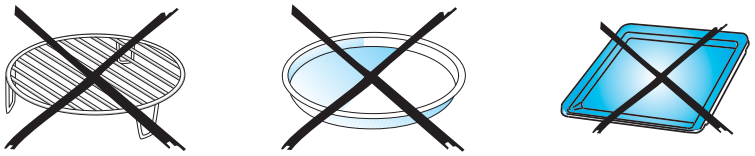




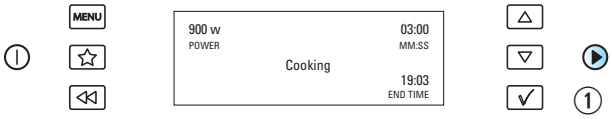
GOTOWANIE I PODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL

POZIOM MOCY

TYLKO MIKROFALE	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
900 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, sera.
90 W	**Zmiękczanie** lodów
0 W	**Tylko podczas używania** minutnika (timera).

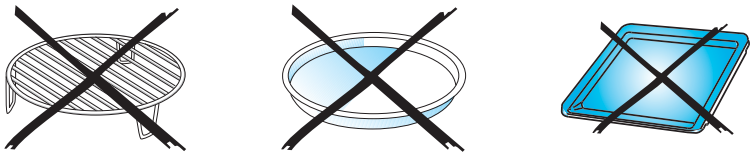


JET START (SZYBKI START)

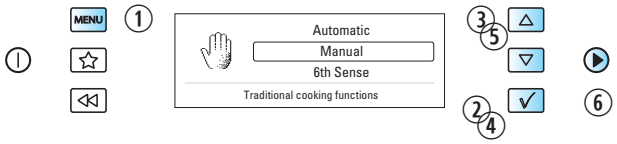


Funkcja ta służy do szybkiego podgrzewania potraw o wysokiej zawartości wody, np; klarowne zupy, kawa lub herbata.
Funkcja ta jest dostępna tylko wtedy, gdy kuchenka jest wyłączona lub znajduje się w trybie czuwania.

1 **Nacisnąć przycisk Start** aby automatycznie uruchomić gotowanie mikrofalowe z pełną mocą przez 30 sekund. Każde dodatkowe naciśnięcie zwiększa czas o kolejne 30 sekund.

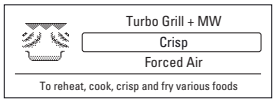


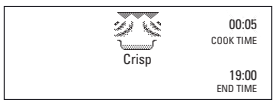
FUNKCJA CRISP



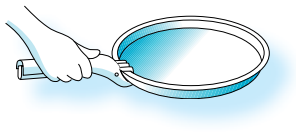
Funkcja jest przeznaczona do odgrzewania i pieczenia pizzy oraz innych potraw na bazie ciasta. Jest ona także przydatna do smażenia jajek na bekonie, kiełbasek, hamburgerów, itp.

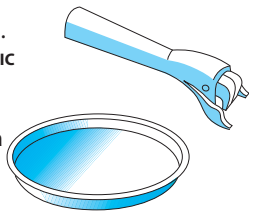
1. **Nacisnąć przycisk menu.**
2. **Nacisnąć przycisk OK** po wyświetleniu Manual (Ręczne).
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Crisp.
4. **Nacisnąć przycisk OK** , aby potwierdzić wybór.
5. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić czas gotowania.
6. **Nacisnąć przycisk Start.**

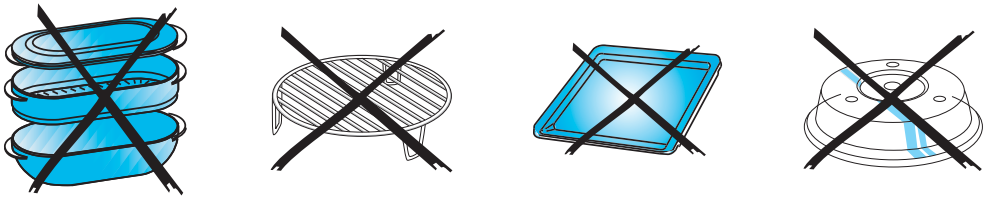




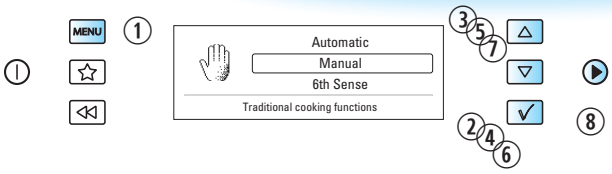
Kuchenka automatycznie używa mikrofal i grilla w celu nagrzania talerza do zarumieniania. Dzięki temu talerz Crisp szybko osiągnie swoją temperaturę roboczą i zacznie zarumieniać potrawę.
Należy upewnić się, czy talerz Crisp został umieszczony dokładnie na środku szklanego talerza obrotowego.
Kuchenka oraz talerz Crisp nagrzewają się bardzo mocno podczas stosowania tej funkcji.
Nie kłaść talerza Crisp na żadnej powierzchni wrażliwej na ciepło.
Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementu grilla.
Podczas wyjmowania gorącego talerza Crisp używać rękawic kuchennych
lub specjalnej, dostarczonej rączki Crisp.
Do tej funkcji należy używać tylko dostarczonego talerza Crisp. Inne dostępne na rynku talerze Crisp nie dadzą poprawnych wyników podczas używania tej funkcji.





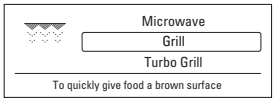


GRILLOWANIE



Należy stosować tą funkcję dla szybkiego przyrumienienia powierzchni potrawy.
Potrawy takie jak:ser, tosty, steki i kiełbaski należy umieszczać na wysokim na drucianym ruszcie.

1. **Nacisnąć przycisk menu.**
2. **Nacisnąć przycisk OK** po wyświetleniu Manual (Ręczne).
3. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Grill.
4. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
5. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić czas gotowania.
6. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
7. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić poziom mocy grilla.
8. **Nacisnąć przycisk Start.**





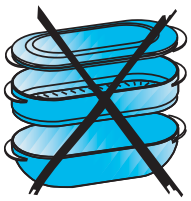


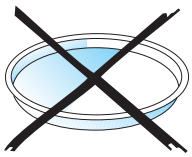
Umieścić potrawę na podstawce drucianej.
Przed użyciem jakichkolwiek naczyń, *należy upewnić się, czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.*
Podczas *stosowania funkcji „Grill" nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.*

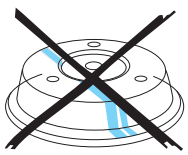
WYBIERANIE POZIOMU MOCY

Podgrzać wstępnie grill *ustawiając poziom mocy High (Wysoki) na 3 - 5 minut.*

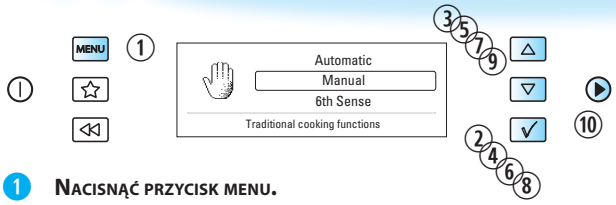
GRILLOWANIE	
Sugerowane zastosowanie:	Moc
Tosty z serem, filety rybne i hamburgery	**Wysoka (High)**
Kiełbaski i potrawy z rożna	**Średnia (Medium)**
Lekkie zarumienianie powierzchni potraw	**Niska (Low)**





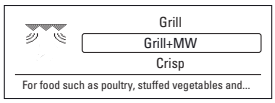


FUNKCJA KOMBINOWANA GRILLA



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

1. **Nacisnąć przycisk MENU.**
2. **Nacisnąć przycisk OK** po wyświetleniu Manual (Ręczne).
3. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Grill + MW.
4. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
5. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić czas gotowania.
6. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
7. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić poziom mocy grilla.
8. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
9. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
10. **Nacisnąć przycisk Start.**



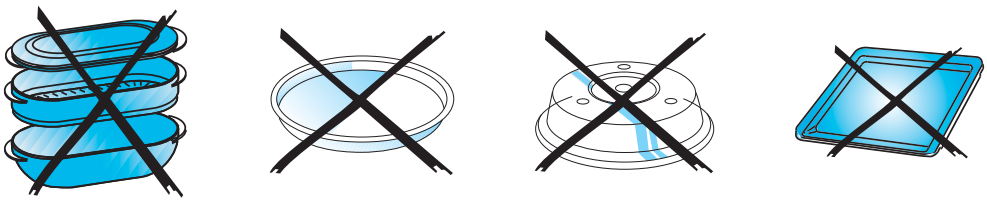




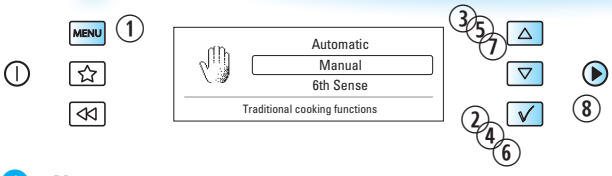
WYBIERANIE POZIOMU MOCY

Maksymalny, możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji Grill jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.
Umieścić potrawę na podstawce drucianej lub na talerzu obrotowym.

FUNKCJA KOMBINOWANA GRILLA		
Sugerowane zastosowanie:	Poziom mocy grilla	Moc mikrofal
Lazania	**Mid (Średnia)**	350 - 500 W
Zapiekanka ziemniaczana	**Mid (Średnia)**	500 - 650 W
Zapiekanka rybna	**Wysoka (High)**	350 - 500 W
Jabłka pieczone	**Mid (Średnia)**	160 - 350 W
Zapiekanka mrożona	**Wysoka (High)**	160 - 350 W

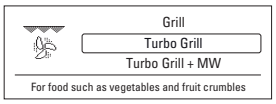


TURBOGRILL



Funkcja ta służy do gotowania takich potraw, jak filtety z kurczaka, zapiekane warzywa i owoce.

1. **Nacisnąć przycisk MENU.**
2. **Nacisnąć przycisk OK** po wyświetleniu Manual (Ręczne).
3. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Turbo Grill.
4. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
5. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić czas gotowania.
6. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
7. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić poziom mocy grilla.
8. **Nacisnąć przycisk Start.**



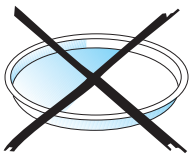


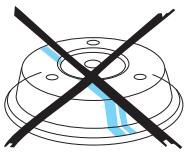
Umieścić potrawę na podstawce drucianej.
***Przed użyciem jakichkolwiek naczyń**, należy upewnić się, czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.*
***Podczas** stosowania funkcji „Grill" nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.*

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

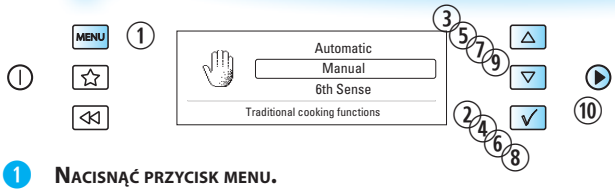
TURBO GRILL	
Sugerowane zastosowanie:	Moc
Filety z kurczaka, zapiekanie ziemniaków tłuczonych.	**Wysoka (High)**
Zapiekanie pomidorów	**Średnia (Medium)**
Zapiekanka owocowa, przyrumienianie powierzchni potraw	**Niska (Low)**





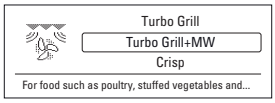


TURBO GRILL COMBI



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

1. **Nacisnąć przycisk menu.**
2. **Nacisnąć przycisk OK** po wyświetleniu Manual (Ręczne).
3. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Turbo Grill + MW.
4. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
5. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić czas gotowania.
6. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
7. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić poziom mocy grilla.
8. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
9. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
10. **Nacisnąć przycisk Start.**





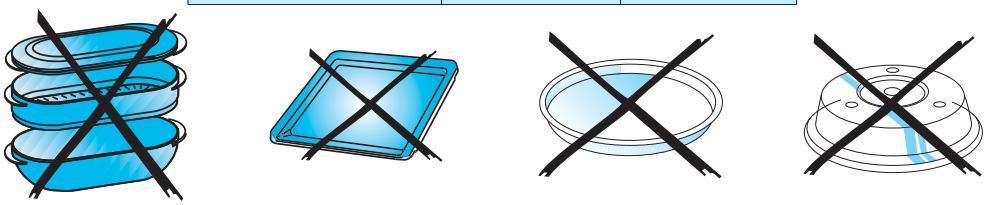


Maksymalny, możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji Turbo Grill Combi jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.

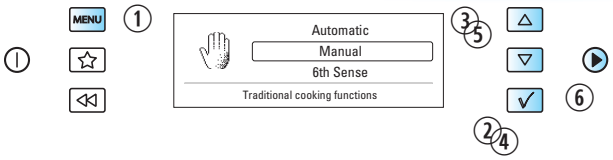
WYBIERANIE POZIOMU MOCY

Umieścić potrawę na podstawce drucianej lub na talerzu obrotowym.

TURBO GRILL COMBI		
Sugerowane zastosowanie:	Poziom mocy grilla	Moc mikrofal
Połówki kurczaka	**Średnia (Medium)**	350 - 500 W
Warzywa nadziewane	**Średnia (Medium)**	500 - 650 W
Udka kurczęce	**Wysoka (High)**	350 - 500 W
Jabłka pieczone	**Średnia (Medium)**	160 - 350 W
Ryb pieczonych	**Wysoka (High)**	160 - 350 W

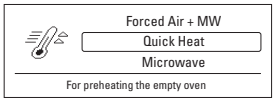


SZYBKIE PODGRZEWANIE

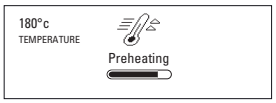


Należy użyć tej funkcji do wstępnego nagrzania pustej kuchenki.
Wstępne nagrzanie jest zawsze przeprowadzane przy pustej kuchence tak samo, jak w przypadku tradycyjnego piekarnika przed gotowaniem lub pieczeniem.

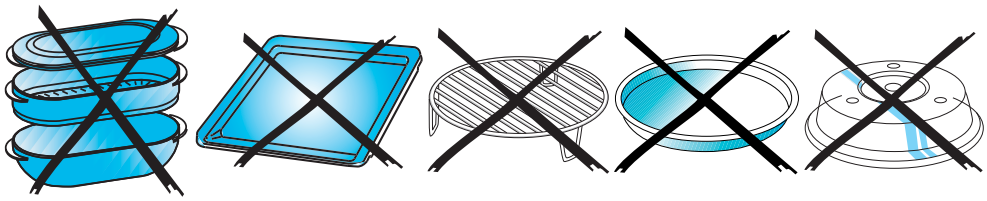
1. **Nacisnąć przycisk menu.**
2. **Nacisnąć przycisk OK** po wyświetleniu Manual (Ręczne).
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Quick Heat.
4. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
5. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić temperaturę.
6. **Nacisnąć przycisk Start.**



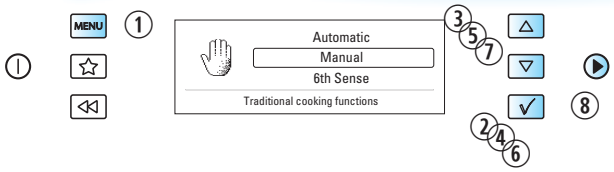




Nie wolno umieszczać potraw w kuchence przed lub podczas wstępnego nagrzewania. Zostanie ono spalone z powodu wysokiej temperatury. Po rozpoczęciu procesu podgrzewania temperaturę można łatwo zmienić przy użyciu przycisków Up/Down (Góra/Dół).
Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, kuchenka utrzyma ustawioną temperaturę przez 10 minut przed wyłączeniem się. W tym czasie kuchenka czeka na włożenie potrawy i wybranie funkcji „Termoobieg", aby rozpocząć gotowanie.



TERMOOBIEG



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

1. **Nacisnąć przycisk menu.**
2. **Nacisnąć przycisk OK** po wyświetleniu Manual (Ręczne).
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Forced Air.
4. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
5. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić czas gotowania.
6. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
7. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić temperaturę.
8. **Nacisnąć przycisk Start.**







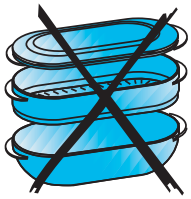


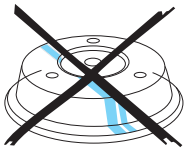
TERMOOBIEG

Zawsze umieszczać potrawę naniskiej podstawce drucianej, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy. **Do pieczenia małych produktów,** np. ciasteczek lub bułek, należy używać blachy do pieczenia.

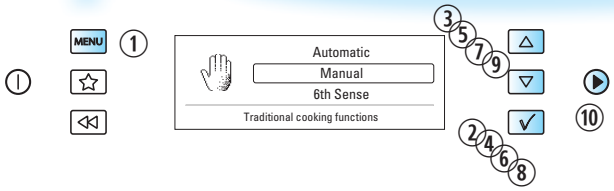


POTRAWA	AKCESORIA	TEMPERATURA KUCHENKI °C	CZAS GOTOWANIA
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (1,3 - 1,5 kg)	**Naczynie** na ruszcie drucianym	170 - 180 °C	40 - 60 minut
Pieczeń wieprzowa (1,3 - 1,5 kg)	**Naczynie** na ruszcie drucianym	160 - 170 °C	70 - 80 minut
Kurczak w całości (1,0 - 1,2 kg)	**Naczynie** na ruszcie drucianym	210 - 220 °C	50 - 60 minut
Biszkopt (heavy)	**Naczynie do ciast** na ruszcie drucianym	160 - 170 °C	50 - 60 minut
Biszkopt (lekki)	**Naczynie do ciast** na ruszcie drucianym	170 - 180 °C	30 - 40 minut
Ciasteczka	**Tacka do pieczenia**	170 - 180 °C, wstępnie podgrzana kuchenka	10 - 12 minut
Bochenek chleba	**Naczynie do pieczenia** na ruszcie drucianym	180 - 200 °C, wstępnie podgrzana kuchenka	30 - 35 minut
Bułki, domowe	**Tackę do pieczenia**	210 - 220 °C, wstępnie podgrzana kuchenka	10 - 12 minut
Bezy	**Tacka do pieczenia**	100 - 120 °C, wstępnie podgrzana kuchenka	40 - 50 minut



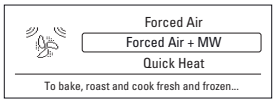


TERMOOBIEG COMBI



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

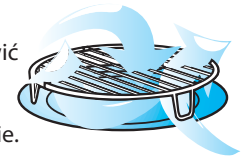
1. **Nacisnąć przycisk MENU.**
2. **Nacisnąć przycisk OK** po wyświetleniu Manual (Ręczne).
3. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Forced Air + MW.



4. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
5. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić czas gotowania.

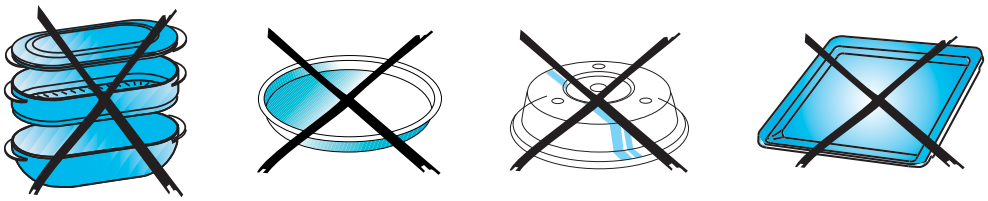


6. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
7. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić temperaturę.
8. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić ustawienie.
9. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
10. **Nacisnąć przycisk Start.**

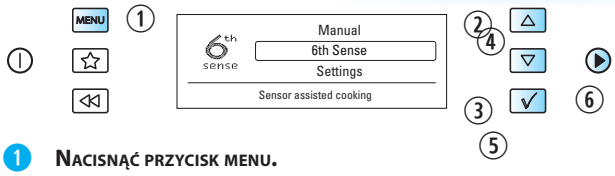


Zawsze umieszczać potrawę naniskiej podstawce drucianej, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.
Maksymalny, możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji „Forced Air Combi" jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.

TERMOOBIEG COMBI	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
350 W	**Gotowanie** drobiu, ryb i zapiekanek
160 W	**Gotowanie** pieczeni
90 W	**Pieczenie** chleba i ciast
0 W	**Przyrumienianie** tylko w czasie gotowania

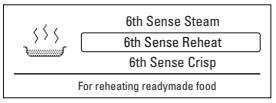


FUNKCJA „6TH SENSE REHEAT” (INTELIGENTNE PODGRZEWANIE)



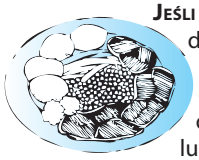
Należy użyć tej funkcji w przypadku odgrzewania gotowych potraw zamrożonych, schłodzonych lub o temperaturze pokojowej.
Umieścić potrawę na talerzu lub w naczyniu nadającym się do użycia w mikrofalówce.

1. **Nacisnąć przycisk menu.**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić 6th Sense.
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić 6th Sense Reheat.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
6. **Nacisnąć przycisk Start.**

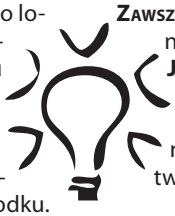




Programu nie należy przerywać.
Waga netto musi mieścić się pomiędzy 250 – 600 g w przypadku korzystania z tej funkcji. W innym przypadku należy skorzystać z funkcji w trybie ręcznym, aby uzyskać najlepszy wynik.
Upewnić się, czy kuchenka ma temperaturę pokojową przed użyciem tej funkcji, aby uzyskać najlepszy wynik.



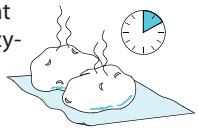
Jeśli wkładamy potrawę do lodówki lub umieszczamy na talerzu w celu odgrzania, kawałki o większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi talerza zaś cieńsze i mniej gęste - na jego środku.



Zawsze przykrywać potrawy podczas stosowania tej funkcji.
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.

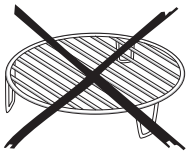
Pozostawienie potrawy na 1 -2 minuty dochodzenia zawsze poprawia rezultat końcowy, szczególnie w przypadku potraw mrożonych.

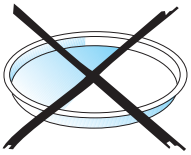


Plastikowa folia powinna zostać nacięta lub nakłuta widelcem, aby uwolnić ciśnienie i zapobiec pęknięciu z powodu gromadzenia się pary podczas gotowania.











ROZMRAŻANIE W TRYBIE RĘCZNYM

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

Należy regularnie sprawdzać potrawę. Ustalenie prawidłowego czasu dla małych ilości ulubionych potraw jest możliwe po zdobyciu doświadczenia.

Zamrożone potrawy umieszczone w opakowaniach z folii plastikowej lub kartonowych, można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile nie mają one 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 plastry szybciej się rozmrażają.

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

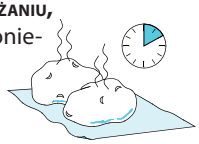


Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania.

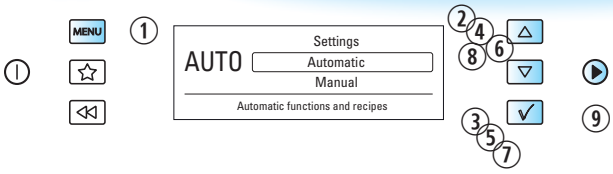
Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej, gdy są mieszane w trakcie rozmrażania.

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.

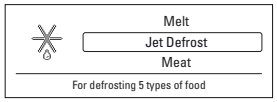


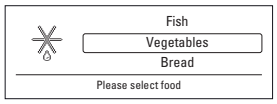
ROZMRAŻANIE (JET DEFROST)



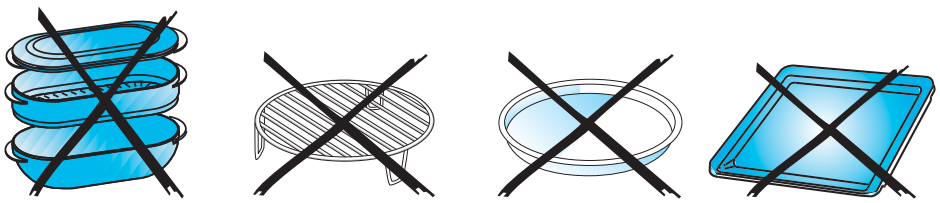
Funkcja ta służy do rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, jarzyn i chleba. Rozmrażanie „Jet Defrost" należy stosować tylko wtedy, gdy waga netto wynosi od 100 g do 0,3 kg. **Żywność należy zawsze** położyć na szklanym talerzu obrotowym.

1. **Nacisnąć przycisk menu.**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Automatic.
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Jet Defrost.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
6. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wybrać potrawę.
7. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
8. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić wagę.
9. **Nacisnąć przycisk Start.**





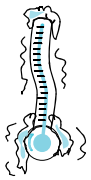


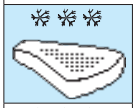


ROZMRAŻANIE (JET DEFROST)

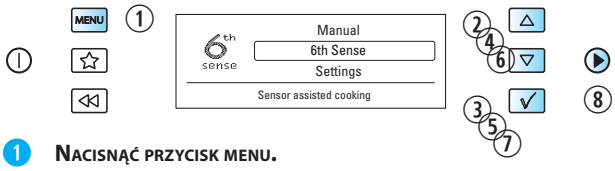
WAGA:
Funkcja ta wymaga podania wagi netto potrawy. Kuchenka automatycznie obliczy czas potrzebny na zakończenie procedury.
Jeśli waga potrawy jest mniejsza lub większa od zalecanej: Rozmrażanie należy wykonać wg procedury podanej w punkcie „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal", nastawiając moc 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.



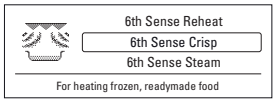
POTRAWA		PORADY
	**Mięso** (100 g - 2.0 kg)	**Mięso mielone,** kotlety, steki lub pieczenie. **Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	**Drób** (100 g - 3,0 kg)	**Kurczak w całości,** w kawałkach lub filety. **Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	**Ryby** (100 g - 2.0 kg)	**W całości, steki** lub filety. **Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	**Jarzyny** (100 g - 2,0 kg)	**Warzywa mieszane,** groszek, brokuły, itp. **Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	**Chleb** (100 g - 2,0 kg)	**Bochenek,** bułka lub bułeczki. **Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione 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.		

FUNKCJA „6TH SENSE CRISP” (INTELIGENTNE PODPIEKANIE)



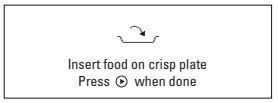
Funkcja służy do szybkiego podgrzewania potraw mrożonych do temperatury podawania.
Funkcja 'Auto Crisp' jest przeznaczona tylko do mrożonych dań gotowych.

1. **Nacisnąć przycisk menu.**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić 6th Sense.
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić 6th Sense Crisp.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
6. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wybrać potrawę.
7. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
8. **Nacisnąć przycisk Start.**









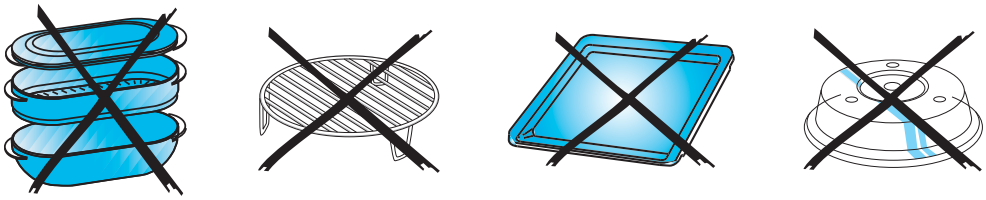
Do tej funkcji należy używać tylko dostarczonego talerza Crisp. Inne dostępne na rynku talerze Crisp nie dadzą poprawnych wyników podczas używania tej funkcji.

Nie wolno umieszczać *żadnych pojemników ani opakowań na talerzu Crisp!*

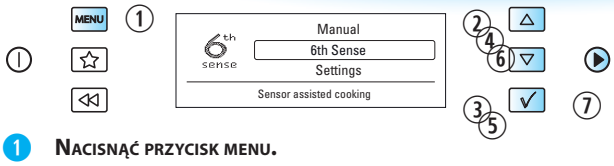
Na talerzu Crisp można *umieszczać wyłącznie potrawy.*

FUNKCJA „6TH SENSE CRISP” (INTELIGENTNE PODPIEKANIE)

POTRAWA		PORADY
	**Frytki** (300 g - 600 g)	**Rozłożyć frytki** równomiernie na talerzu Crisp. Posolić według smaku.
	**Pizza,** cienkie ciasto (250 g - 500 g)	**Pizza** na cienkim cieście.
	**Pizza na grubym cieście** (300 g - 800 g)	**Pizza** na grubym cieście.
	**Skrzydełka kurczaka** (300 g - 600 g)	**Kawałki kurczaka,** posmarować talerz Crisp olejem i gotować przy niskim ustawieniu dogotowania (Light).
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 ręcznej funkcji "Crisp".		



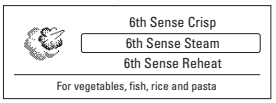
FUNKCJA „6TH SENSE STEAM” (INTELIGENTNE GOTOWANIE NA PARZE)



Funkcji tej należy używać do potraw takich, jak warzywa, ryby, ryż i makaron.

Funkcja działa w 2 etapach.

- Pierwszy tryb szybko nagrzewa potrawę do temperatury wrzenia.
- Drugi tryb automatycznie dostosowuje temperaturę do temperatury „wolnego ognia”, aby zapobiec wygotowaniu.







1. **Nacisnąć przycisk menu.**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić 6th Sense.
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić 6th Sense Steam.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
6. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić czas gotowania.
7. **Nacisnąć przycisk Start.**

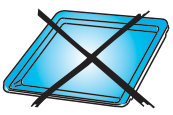
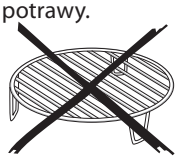
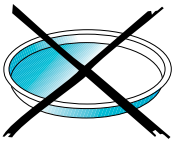
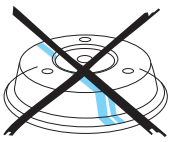
Naczynie do gotowania na parze zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku z mikrofalami!
Zabrania się używania go z jakąkolwiek inną funkcją.
Użycie naczynia do gotowania na parze *z jakąkolwiek inną funkcją może spowodować uszkodzenia.*
Przed uruchomieniem kuchenki, *należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.*
Naczynie do gotowania na parze należy zawsze *umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.*

POKRYWKA

Zawsze należy przykryć żywność pokrywą. Przed użyciem upewnić się, że naczynie i pokrywa nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej. Jeśli dla wybranego naczynia nie ma pokrywy, można zastosować talerz. Powinien być umieszczony tak, aby spodnia strona była skierowana do wewnątrz naczynia.
Zabrania się używania plastikowych lub aluminiowych folii do przykrywania potraw.

NACZYNIA

Używane naczynia nie mogą być napełnione więcej niż do połowy. Jeśli będą gotowane duże ilości, należy wybrać większe naczynie, aby zapewnić, że nie jest ono napełnione powyżej połowy swojej objętości. Pozwala to uniknąć wygotowania się potrawy.

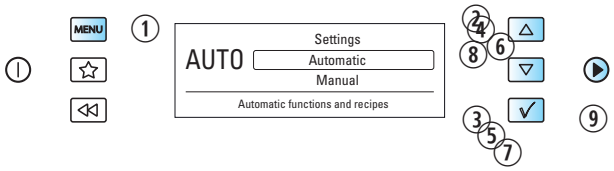
GOTOWANIE WARZYW

Umieścić warzywa w filtrze siatkowym.
Wlać 100 ml wody do dolnej części.
Przykryć pokrywką i ustawić czas.
Miękkie warzywa takie, jak brokuły i kalafior potrzebują 2-3 minutowego czasu gotowania.
Twardsze warzywa takie, jak marchewki i ziemniaki potrzebują 4-5 minutowego czasu gotowania.

GOTOWANIE RYŻU

Używać zaleceń podanych na opakowaniu dotyczących czasu gotowania, ilości wody i ryżu.
Umieścić składniki w dolnej części, przykryć pokrywą i ustawić czas.

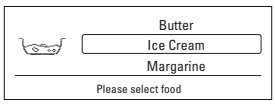
ZMIĘKCZANIE



Funkcja ta służy do zmiękczania żywności, aby ułatwić jej obróbkę.
Automatyczne zmiękczanie jest stosowane dla potraw wyszczególnionych w poniższej tabeli.

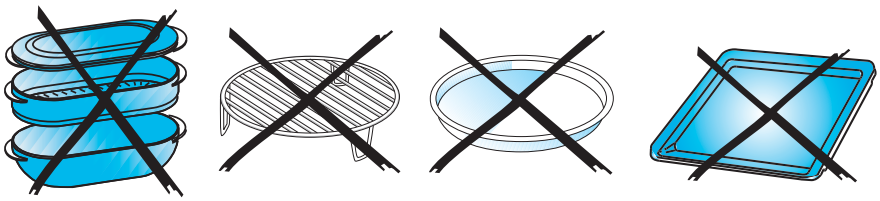
1. **Nacisnąć przycisk menu.**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Automatic.
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Soften.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
6. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wybrać potrawę.
7. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
8. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić wagę/ilość.
9. **Nacisnąć przycisk Start.**



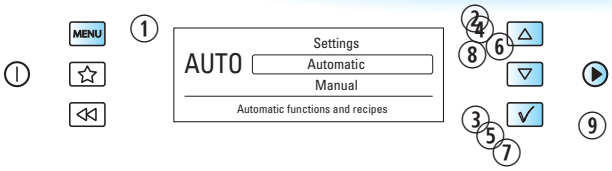




	POTRAWA	PORADY
	**Masło** (50 g - 250 g)	**Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat. **Zamieszać również** po zmiękczaniu.
	**Margaryna** (50 g - 250 g)	**Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat. **Zamieszać również** po zmiękczaniu.
	**Lody** (0,5l - 2,0l)	**Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat. **Podawać** natychmiast przed dalszym stopieniem.
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 podgrzewanie za pomocą mikrofal"		



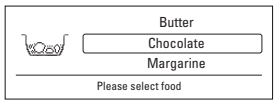
TOPIENIE



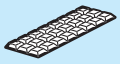
Funkcja ta służy do wygodnego topienia żywności bez rozpryskiwania.
Topienie jest stosowane dla potraw wyszczególnionych w poniższej tabeli

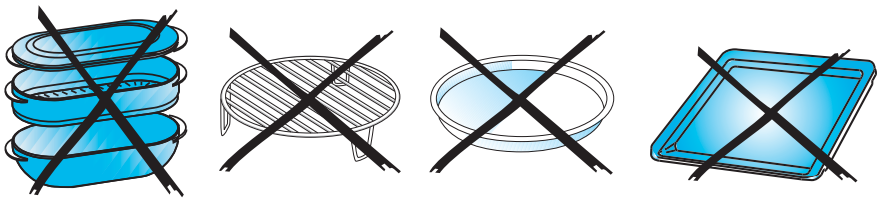
1. **Nacisnąć przycisk menu.**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Automatic.
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Melt.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
6. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wybrać potrawę.
7. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
8. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić wagę/ilość.
9. **Nacisnąć przycisk Start.**



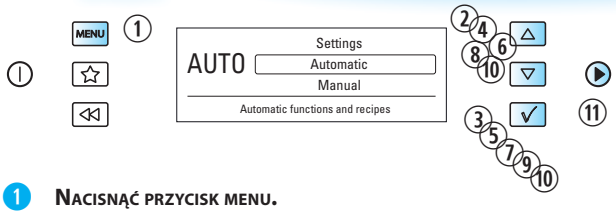




	POTRAWA	PORADY
	**Masło** (50 g - 250 g)	**Zamieszać potrawę,** gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat. **Zamieszać również** po topieniu.
	**Margaryna** (50 g - 250 g)	**Zamieszać potrawę,** gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat. **Zamieszać również** po topieniu.
	**Czekolada** (50 g - 250 g)	**Połamać** na mniejsze kawałki. **Zamieszać potrawę,** gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat. **Zamieszać również** po topieniu. **Uwaga:** Czekolada z wysoką zawartością kakao może wymagać wysokiego poziomu dogotowania (High).
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 podgrzewanie za pomocą mikrofal”		

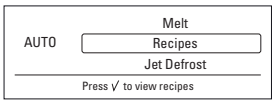


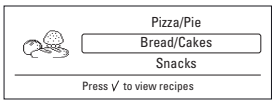
PRZEPISY

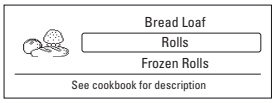


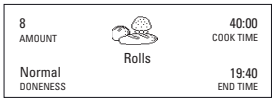
Funkcja ta służy do szybkiego przechodzenia do ulubionej receptury.

1. **Nacisnąć przycisk MENU.**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Automatic.
3. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Recipes.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
6. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wybrać jedną z receptur.
7. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
8. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wybrać jedną z potraw.
9. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
10. **Użyć przycisków Up/Down/OK (Góra/Dół/OK)**, aby przechodzić pomiędzy ustawieniami i wykonać żądane ustawienie.
11. **Nacisnąć przycisk Start**









PRZEPISY

POTRAWA		ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 ZIEMNIAKI	**Gotowane**	**300 g – 1 kg**	**Dolna część naczynia do gotowania na parze + pokrywka.**	**Umieścić** w dolnej części naczynia do gotowania na parze i dodać 100 ml wody. Przykryć pokrywką.
	Pieczone	**200 g - 1 kg**	**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym.**	**Umyć** i nakłuć. Odwrócić, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	Zapiekanka	**4 - 10 porcji**	**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie.**	**Pokroić w plastry** surowe ziemniaki i przełożyć cebulą. Przyprawić solą, pieprzem, czosnkiem i zalać śmietaną. Posypać serem.
	(Mrożone) Frytki	**300 g - 600 g**	**Talerz Crisp**	**Posypać** solą.
	Trójkąciki	**300 g – 800 g**		**Obrać** i pociąć w trójkąciki. Przyprawić, lekko posmarować olejem talerz Crisp i pokropić potrawę olejem. Zamieszać potrawę, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.

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

POTRAWA			ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 MIĘSO	**Befsztyk**	**Wołowina**	**800 g – 1,5 kg**	**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie.**	**Przyprawić** pieczeń i umieścić w kuchence po wstępnym nagrzaniu
		Wieprzowina	**800 g – 1,5 kg**		**Przyprawić** pieczeń i umieścić w zimnej kuchence
		Jagnięcina	**1 kg – 1,5 kg**		
		Cielęcina	**800 g – 1,5 kg**		**Przyprawić** pieczeń i umieścić w kuchence po wstępnym nagrzaniu
	Żeberka		**700 g – 1.2 kg**	**Talerz Crisp**	**Przyprawić** i umieścić w na talerzu Crisp.
	Antrykot		**2 - 6 szt.**	**Wysoki ruszt lub talerz obrotowy**	**Dodać mięso** po wstępnym nagrzaniu grilla. Odwrócić, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat. Przyprawić.
	Kotlety z jagnięciny		**2 - 8 szt**		
	Kaszanka		**200 g – 800 g**	**Talerz Crisp**	**Lekko natłuścić** talerz Crisp. Dodać i odwrócić potrawę, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat
	(Gotowanie)	**Hot Dog**	**4 - 8 szt**	**Dolna część naczynia do gotowania na parze bez przykrycia**	**Umieścić** w dolnej części naczynia do gotowania na parze i dodać ilość wody wystarczającą do przykrycia potrawy.
	(Mrożone)	**Hamburgery**	**100 g – 500 g**	**Talerz Crisp**	**Lekko natłuścić** talerz Crisp. Dodać mięso po wstępnym nagrzaniu talerza Crisp. Odwrócić potrawę, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	Bekon		**50 g – 150 g**		**Dodać potrawę** po wstępnym nagrzaniu talerza Crisp i odwrócić, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	Pieczeń rzymska		**4 - 8 porcji**	**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym**	**Sporządzić** ulubioną mieszankę na pieczeń rzymską i uformować ją

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 podgrzewanie za pomocą mikrofal”

PRZEPISY

POTRAWA			ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 DRÓB	**Kurczak**	**Pieczenie**	**800 g – 1,5 kg**	**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie**	**Przyprawić** i umieścić w zimnej kuchence
		Filety (para)	**300 g – 800 g**	**Naczynie do gotowania na parze**	**Przyprawić** i umieścić w siatce do gotowania na parze. Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką
		Filety (smażenie)	**300 g – 1 kg**	**Talerz Crisp**	**Lekko natłuścić** talerz Crisp. Przyprawić i dodać filety po wstępnym nagrzaniu talerza Crisp. Odwrócić potrawę, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat
		Kawałki	**500 g - 1,2 kg**		**Przyprawić** kawałki i ułożyć na talerzu Crisp skórką do góry
W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie oraz podgrzewanie za pomocą mikrofal”					

PRZEPISY

POTRAWA			ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 RYBY	**Ryba w całości**	**Pieczone**	**600 g - 1,2 kg**	**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie**	**Przyprawić** i posmarować masłem
		Gotowane	**600 g - 1,2 kg**	**Naczynie do kuchenek mikrofalowych z pokrywką lub użyć folii plastikowej zamiast pokrywki**	**Przyprawić** i dodać 100ml bulionu rybnego. Gotować pod przykryciem
	Filety (para)		**300 g – 800 g**	**Naczynie do gotowania na parze**	**Przyprawić** i umieścić w siatce do gotowania na parze. Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką
	Kotlety	**Smażenie**	**300 g – 800 g**	**Talerz Crisp**	**Lekko natłuścić** talerz Crisp. Przyprawić i dodać potrawę po wstępnym nagrzaniu talerza Crisp. Odwrócić potrawę, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat
		Para	**300 g – 800 g**	**Naczynie do gotowania na parze**	**Przyprawić** i umieścić w siatce do gotowania na parze. Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką
	(Mrożone)	**Zapiekanka**	**600 g - 1,2 kg**	**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym**	
		Filety panierowane	**200 g – 600 g**	**Talerz Crisp**	**Lekko natłuścić** talerz Crisp. Dodać potrawę po wstępnym nagrzaniu talerza Crisp. Odwrócić potrawę, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat

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

PRZEPISY

POTRAWA			ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 WARZYWA	(Mrożone)	Warzywa	300 g – 800 g	Naczynie do gotowania na parze	**Umieścić w siatce do gotowania na parze.** Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
	Marchew		200 g – 500 g		
	(Zielone)	Groch zielony	200 g – 500 g	Dolna część naczynia do gotowania na parze + pokrywka	**Umieścić** w dolnej części naczynia do gotowania na parze i dodać 100ml wody. Przykryć pokrywką.
	Brokuły		200 g – 500 g	Naczynie do gotowania na parze	**Umieścić w siatce do gotowania na parze.** Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
	Kalafior		200 g – 500 g		
	(Zamrożone)	Zapiekanka	400 g – 800 g	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym	
	Papryka	Para	200 g – 500 g	Naczynie do gotowania na parze	**Umieścić w siatce do gotowania na parze.** Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
		Smażenie	200 g – 500 g	Talerz Crisp	**Lekko naoliwić** talerz Crisp. Dodać potrawę pociętą na kawałki po wstępnym nagrzaniu talerza Crisp. Przyprawić i skropić olejem. Zamieszać potrawę, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	Bakłażan		300 g – 800 g		**Przeciąć na pół**, posolić i odstawić na chwilę. Lekko posmarować olejem talerz Crisp i dodać potrawę po wstępnym nagrzaniu talerza Crisp. Odwrócić, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	Dynia	Para	200 g – 500 g	Naczynie do gotowania na parze	**Umieścić w siatce do gotowania na parze.** Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
	Kukurydza, kolba		300 g – 1 kg		
	Pomidory		300 g – 800 g	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie	**Przeciąć na pół**, przyprawić i posypać serem.
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 podgrzewanie za pomocą mikrofal”					

PRZEPISY

POTRAWA			ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 MAKARON	**Makaron**		**1 - 4 porcji**	**Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze**	**Ustawić zalecany** czas gotowania dla makaronu. Nalać wody do dolnej części naczynia do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Dodać makaron, gdy kuchenka wyświetli stosowny monit i gotować pod przykryciem.
	Lazania	**Domowe**	**4 - 10 porcji**	**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie**	**Przygotować** ulubioną recepturę lub postępować zgodnie z przepisem na opakowaniu lazanii.
		Mrożone	**500 g - 1,2 kg**	**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym**	
 RYŻ	**Gotowany**	**Ryż**	**100ml – 400ml**	**Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze**	**Ustawić zalecany** czas gotowania dla ryżu. Dodać wodę i ryż do dolnej części i przykryć pokrywką
	Owsianka	**Ryż**	**2 - 4 porcji**		**Dodać ryż i wodę** do dolnej części naczynia do gotowania na parze. Przykryć pokrywką. Dodać mleko, gdy kuchenka wyświetli stosowny monit i kontynuować gotowanie
		Płatki owsiane	**1 - 2 porcji**	**Talerz przeznaczony do użytku w kuchence mikrofalowej z pokrywką**	**Zmieszać płatki owsiane,** sól i wodę

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

PRZEPISY

POTRAWA			ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 PIZZA / PLACEK	**Pizza**	**Domowe**	**2 - 6 porcji**	**Tacka do pieczenia**	**Przygotować ulubioną** recepturę i umieścić na blasze do pieczenia. Umieścić w kuchence po zakończeniu wstępnego nagrzewania
		Cienkie (mrożone)	**250 g - 500 g**	**Talerz Crisp**	**Wyjąć z** opakowania
		Grube (mrożone)	**300 g - 800 g**		
		Schłodzone	**200 g – 500 g**		**Dodać pizzę** po wstępnym nagrzaniu talerza Crisp
	Quiche	**Lorraine**	**1 wypiek**		**Przygotować ciasto** (250 g mąki, 150 g masła + 2 łyżki stołowe wody) i pokryć ciastem talerz Crisp. Nakłuć. Wstępnie podpiec ciasto. Gdy kuchenka wyświetli monit o dodanie farszu, umieścić 200 g szynki, 175g sera i zalać mieszaniną 3 jaj i 300 ml śmietany. Umieścić w kuchence i kontynuować gotowanie
		(Mrożone)	**200 g – 800 g**		**Wyjąć z** opakowania
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 podgrzewanie za pomocą mikrofal”					

PRZEPISY

POTRAWA			ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 CHLEB / CIASTO	**Bochenek chleba**		**1 - 2 szt**	**Tacka do pieczenia**	**Przygotować** ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Umieścić w blasze do pieczenia do wyrośnięcia. Dodać po wstępnym nagrzaniu kuchenki
	Bułki, domowe	**Bułki, domowe**	**1 wypiek**		
		Mrożone			**Dodać** po wstępnym nagrzaniu kuchenki
		Wstępnie upieczone			**Dla bułek pakowanych próżniowo.** Dodać po wstępnym nagrzaniu kuchenki
		Puszkowane			**Wyjąć** z opakowania. Dodać po wstępnym nagrzaniu kuchenki
	Babeczki			**Talerz Crisp**	**Ukształtować** w trójkąty lub małe kawałki na natłuszczonym talerzu Crisp
	Biszkopt			**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie**	**Wymieszać recepturę** o całkowitej wadze 700 - 800 g. Dodać ciasto po wstępnym nagrzaniu kuchenki
	Muffiny			**Tacka do pieczenia**	**Zrobić rzadkie ciasto** na 16 - 18 kawałków i wypełnić formy papierowe. Dodać potrawę po wstępnym nagrzaniu kuchenki
	Ciasteczka				**Ułożyć na papierze do pieczenia** i dodać po wstępnym nagrzaniu kuchenki
	Bezy				**Zrobić masę** z 2 białek jajek, 80 g cukru i 100 g suszonego kokosu. Przyprawić wanilią i esencją migdałową. Ukształtować w 20-24 kawałki na natłuszczonej blasze do pieczenia lub papierze do pieczenia. Dodać potrawę po wstępnym nagrzaniu kuchenki
W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie oraz podgrzewanie za pomocą mikrofal”					

PRZEPISY

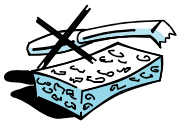
POTRAWA			ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 PRZEKĄSKI	**Prażona kukurydza**		**90 - 100 g**	**Umieścić torebkę** na talerzu obrotowym. Przygotowywać tylko jedną torebkę na raz	
	Pieczone orzechy		**50 g - 200 g**	**Talerz Crisp**	**Dodać orzechy** po wstępnym nagrzaniu talerza Crisp. Zamieszać potrawę, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	Kurczak	**Skrzydełka kurczęce**	**300 g - 600 g**		
		Kawałki (mrożone)	**250 g – 600 g**		**Dodać kawałki** po wstępnym nagrzaniu talerza Crisp. Odwrócić potrawę, gdy pojawi się stosowny komunikat.
 DESER	**Ciasto owocowe**	**Domowe**	**1 wypiek**		**Zrobić ciasto** ze 180 g mąki, 125 g masła i 1 jajka. (Można również użyć ciasta gotowego). Pokryć talerz Crisp ciastem i napełnić 700-800 gramami pokrojonych w plastry jabłek zmieszanymi z cukrem i cynamonem.
		Mrożone	**300 g – 800 g**		**Wyjąć z** opakowania
	Jabłka pieczone		**4 - 8 szt**	**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym**	**Usunąć środki** i wypełnić marcepanem lub cynamonem, cukrem i masłem
	Kompoty owocowe		**300 g - 800ml**	**Naczynie do gotowania na parze**	**Umieścić w siatce do gotowania na parze.** Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką
	Suflet		**2 - 6 porcji**	**Naczynie przeznaczone do piekarników na dolnym ruszcie**	**Przygotować mieszankę sufletową** z cytryną, czekoladą lub owocami i wlać do żaroodpornego naczynia z krawędzią. Dodać potrawę, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat
W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie oraz podgrzewanie za pomocą mikrofal”					

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Mycie jest jedyną, normalnie 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, gdy talerz obrotowy został wyjęty w celu oczyszczenia.

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

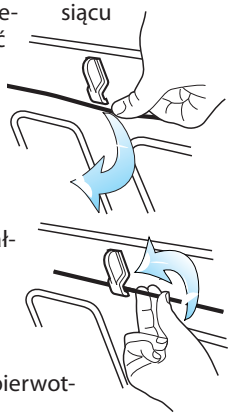
Nie należy dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności wokół drzwiczek.

W przypadku trudnych do usunięcia plam, należy przez 2-3 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 zabrudzeń, ale sufit ponad nią może wymagać regularnego czyszczenia. Należy to robić ciepłą wodą, detergentem oraz gąbką. Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy go włączać raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zabrudzenia.

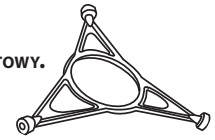


- Popchnąć delikatnie sworzeń mocujący w kierunku tylnej części sufitu, a następnie obniżyć go, aby uwolnić grzałkę grilla.
- Po zakończeniu czyszczenia ustawić sworzeń mocujący z powrotem w pierwotnym położeniu.

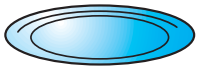
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ:

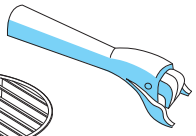
Podstawkę pod talerz obrotowy.



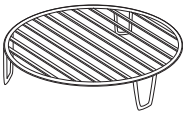
Szklany talerz obrotowy.



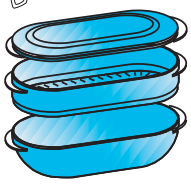
Uchwyt do talerza Crisp.



Podstawkę drucianą.



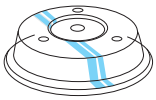
Naczynie do gotowania na parze



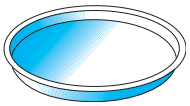
Tacka Do Pieczenia



Pokrywka



OSTROŻNE CZYSZCZENIE:



Talerz do zarumieniania należy czyścić wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
Mocno zabrudzone miejsca można wyczyścić za pomocą gąbki do szorowania i łagodnego środka czyszczącego.

Zawsze przed myciem należy odczekać aż talerz Crisp wystygnie.

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

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

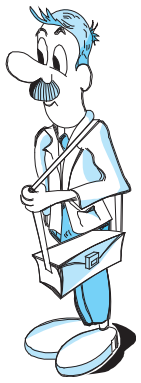
INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

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

- Czy podstawka pod talerz obrotowy oraz talerz obrotowy są włożone na swoje miejsce.
- 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 drzwiczki.

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 serwisanta. *Wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal jest niebezpieczne.* ***Zabrania się zdejmowania jakichkolwiek 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	Przybl. czas	Poziom mocy	Pojemnik
12.3.1	1 000 g	12 - 13 minut	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 minut	750 W	Pyreks 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 minut	Termoobieg 190 °C + 350 W	Pyreks 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 minut	Termoobieg 90 °C + 175 W	Pyreks 3.827
12.3.6	1 000 g	30 - 32 minut	Termoobieg 210 °C + 350 W	Pyreks 3.827
13.3	500 g	10 minut	160 W	

Zgodnie z normą IEC 60350.

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

Próba	Przybl. czas	Temperatura	Kuchenka wstępnie podgrzana	Akcesoria
8.4.1	30 - 35 minut	150 °C	Nie	Tacka do pieczenia
8.4.2	18 - 20 minut	170 °C	Tak	Tacka do pieczenia
8.5.1	33 - 35 minut	160 °C	Nie	Podstawka druciana
8.5.2	65 - 70 minut	160 - 170 °C	Tak	Podstawka druciana

DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilania	230 V / 50 Hz
Znamionowy pobór mocy	2800 W
Bezpiecznik	16 A
Wyjściowa moc mikrofal	900 W
Grillowanie	1600 W
Termoobieg	1200 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

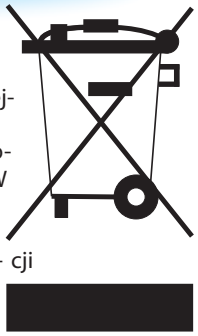


OCHRONA ŚRODOWISKA



Pudełko opakowania nadaje się w pełni do ponownego przetworzenia, co potwierdza symbol recyklingu. Utylizację produktu 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 posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.



Symbolumieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie może być traktowany jak odpad z gospodarstwa domowego. W celu złomowania urządzenie należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów zajmującym się recyklingiem komponentów elektrycznych i elektronicznych.

Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów.

Bardziej 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.





PL

© Whirlpool Sweden AB 2009. All rights reserved. Made in Sweden.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.