AMW 848 **AMW 849** **AMW 850**

SKRÓCONA INSTRUKCJA INSTALACJI

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

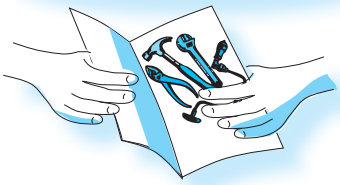
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

Whirlpool

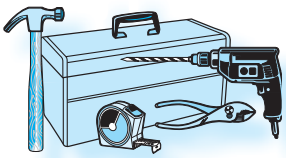
SENSING THE DIFFERENCE

INSTALACJA

MONTAŻ URZĄDZENIA



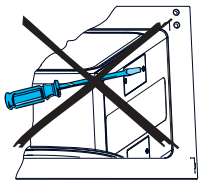
Podczas instalacji należy przestrzegać załączonych oddzielnie instrukcji montażu.



PRZED PODŁĄCZENIEM

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z tym, jakie jest 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 mikrofalówki.

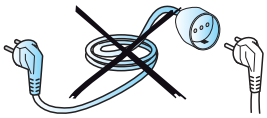


Przed montażem sprawdzić, czy komora jest pusta.

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.

Przy pierwszym włączeniu kuchenki użytkownik zostanie poproszony o ustawienie języka i aktualnego czasu. Należy zastosować się do poleceń w rozdziale „Zmiana ustawień" w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest gotowe do pracy po wykonaniu dwóch opisanych 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 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 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 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.

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.

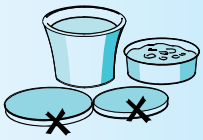
OSTRZEŻENIE!

W TRAKCIE UŻYTKOWANIA URZĄDZENIE ORAZ JEGO DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ ULEC SILNEMU NAGRZANIU.

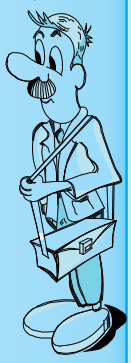
NALEŻY UWAŻAĆ, aby nie dotykać grzałek.

DZIECI W WIELU PONIŻEJ 8 LAT nie przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że znajdują się pod ciągłym nadzorem osoby dorosłej.

NIE NALEŻY UŻYWAĆ KUCHENKI MIKROFALOWEJ do podgrzewania potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Wzrost ciśnienia może spowodować uszkodzenie podczas ich otwierania, a nawet wybuch.



JEŻELI KABEL ZASILAJĄCY 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 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.

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.

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.

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.

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!

DODATKOWE 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.

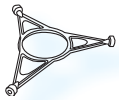


Po włożeniu żywności i akcesoriów do kuchenki mikrofalowej, należy sprawdzić czy nie stykają się z powierzchniami wewnętrznymi kuchenki.
Jest to szczególnie ważne w przypadku sprzętów wykonanych z metalu lub zawierających elementy metalowe.

W przypadku zetknięcia się metalowych elementów 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

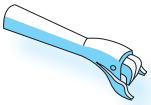


Umieścić ruszt w górnym położeniu w celu przyrządzania potraw z wykorzystaniem funkcji Grill.



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

UCHWYT DO TALERZA DO ZARUMIENIANIA



Do wyjmowania gorącego talerza Crisp z kuchenki należy używać specjalnego, dostarczonego uchwytu.

TALERZ DO ZARUMIENIANIA (CRISP)

Żywność należy kłaść bezpośrednio na talerzu Crisp.



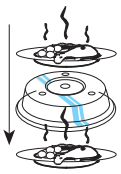
Zawsze używać szklanego talerza obrotowego jako podstawy podczas używania talerza Crisp.
Nie należy kłaść żadnych naczyń/przyborów na talerzu Crisp, gdyż nagrzewa się on bardzo szybko i może spowodować uszkodzenia tych przedmiotów.
Talerz Crisp można wstępnie rozgrzać przed użyciem (maks. 3 min.). Zawsze należy używać funkcji „Crisp" w przypadku wstępnego nagrzewania talerza Crisp.

PAROWNIK



Należy stosować naczynie do gotowania na parzewraz z założonym filtrem siatkowym do gotowania potraw takich jak ryby, warzywa i ziemniaki.
Naczynie parowe należy używaćbez 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 odgrzewania tylko za pomocą mikrofal. Umożliwia ona ograniczenie pryskania, zachowanie soczystości potrawy, jak również skrócenie czasu gotowania.
Pokrywkę należy stosować do dwupoziomowego odgrzewania.

ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM

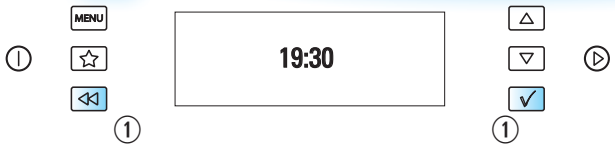
Zabezpieczenie przed uruchomieniem aktywuje się automatycznie po upływie jednej minuty od chwili, gdy kuchenka znajdzie się w „trybie czuwania".



Należy otworzyć i zamknąć drzwi, np. w celu włożenia potrawy do środka, zanim nastąpi zwolnienie blokady.



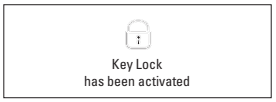
BLOKADA KLAWISZY



Funkcja ta pozwala zablokować urządzenie przed obsługą przez dzieci.
Po włączeniu blokady nie działają żadne przyciski.

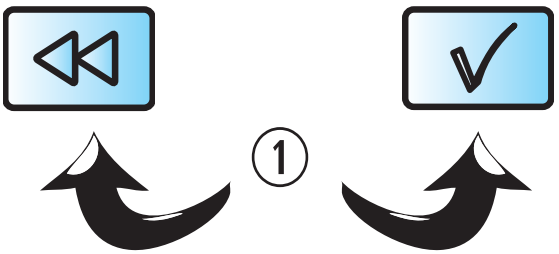
1 **Nacisnąć jednocześnie przyciski BACK (WSTECZ) i OK** i przytrzymać je do usłyszenia dwóch sygnałów dźwiękowych (3 sekundy).

Uwaga: Przyciski te działają wyłącznie w połączeniu, gdy kuchenka jest wyłączona.



Przed powrotem do poprzedniego widoku przez 3 sekundy wyświetlane jest potwierdzenie .
Blokadę klawiszy wyłącza się w ten sam sposób, jak przy włączaniu.



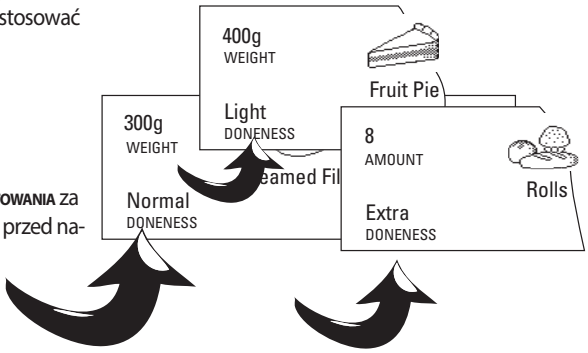


STOPIEŃ DOGOTOWANIA (TYLKO FUNKCJE AUTOMATYCZNE)

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.

STOPIEŃ DOGOTOWANIA POTRAWY	
POZIOM	EFEKT
WYS.	**DAJE NAJWYŻSZĄ TEMPERATURĘ KOŃCOWĄ**
NORMALNY	**DOMYŚLNE USTAWIENIE STANDARDOWE**
OŚWIETLENIE	**DAJE NAJNIŻSZĄ TEMPERATURĘ KOŃCOWĄ**

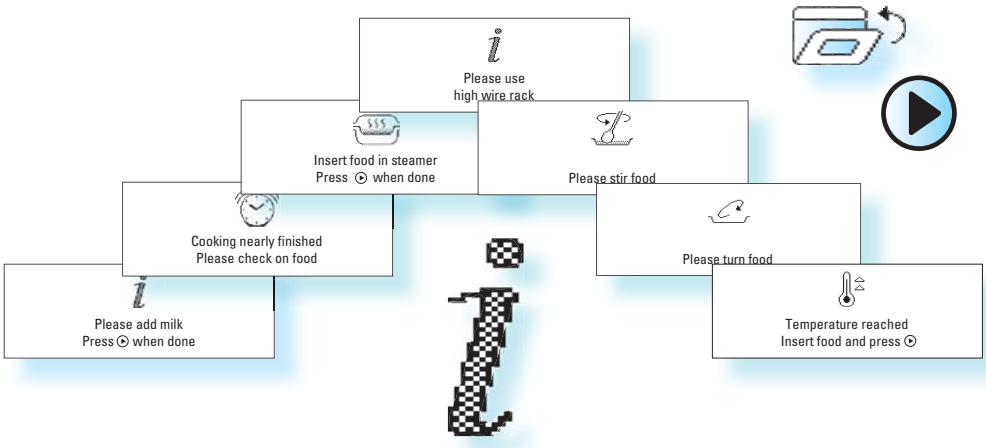
DOKONUJE SIĘ TEGO PRZEZ WYBRANIE STOPNIA DOGOTOWANIA za pomocą przycisków Up (Góra) i Down (Dół) przed naciśnięciem przycisku Start.



KOMUNIKATY

PODCZAS UŻYWANIA NIEKTÓRYCH FUNKCJI kuchenka może zatrzymać się i wyświetlić polecenie wykonania czynności lub poradę dotyczącą akcesoriów, które należy użyć.

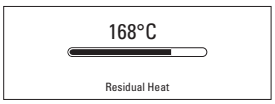
PO POJAWIENIU SIĘ KOMUNIKATU:
- Otworzyć drzwiczki (jeśli to wymagane).
- Wykonać określoną czynność (jeśli to wymagane).
- Zamknąć drzwiczki i ponownie uruchomić urządzenie, naciskając przycisk Start.

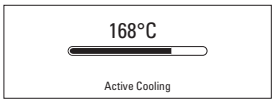


SCHŁADZANIE

Po zakończeniu funkcji kuchenka 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, wyświetlany jest zegar 24-godzinny.
Nacisnąć przycisk Back (Wstecz), aby na chwilę wyświetlić zegar 24-godzinny w trakcie procedury schładzania.
Procedurę chłodzenia można przerwać bez żadnego uszczerbku dla kuchenki, otwierając drzwi.



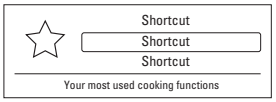


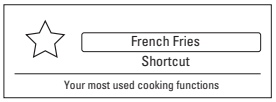


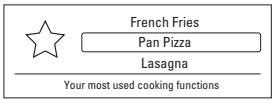


SKRÓTY

Aby ułatwić obsługę, kuchenka automatycznie przygotowuje listę ulubionych skrótów użytkownika.
Na początku użytkowania kuchenki, lista ta składa się z 10 pustych pozycji oznaczonych „shortcut" (skrót).
Wraz z upływem czasu, urządzenie automatycznie wypełnia listę skrótami najczęściej wykorzystywanych funkcji.
Po wprowadzeniu menu skrótów wybrana zostanie najczęściej wykorzystywana funkcja i zostanie ona zapisana jako skrót nr 1.
Uwaga: kolejność funkcji wyświetlanych w menu skrótów będzie się automatycznie zmieniała zgodnie ze zwyczajami kulinarnymi użytkownika.









1. **Nacisnąć przycisk Shortcut (Skrót).**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wybrać ulubiony skrót. Wstępnie wybrana 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. **Nacisnąć przycisk Start.**

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

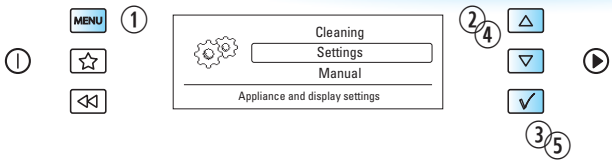
Urządzenie jest włączane i wyłączane przy użyciu przycisku ON/OFF.

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

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

Uwaga: Zachowanie kuchenki może się różnić od tego opisanego powyżej. Zależy to od tego, czy została włączona funkcja EKO (patrz odpowiedni rozdział, aby uzyskać więcej informacji).
Opisy w niniejszej instrukcji obsługi zakładają, że kuchenka jest WŁĄCZONA.

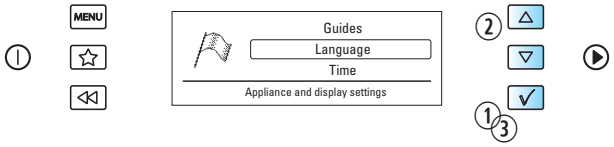
ZMIANA USTAWIEŃ



Po pierwszym włączeniu urządzenia do zasilania użytkownik zostanie poproszony o ustawienie języka i zegara 24-godzinnego.
Po przerwie w dopływie prądu zegar będzie migał i wymagane będzie jego ponowne ustawienie.
Kuchenka posiada wiele funkcji, które mogą zostać ustawione zgodnie z indywidualnymi preferencjami użytkownika.

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



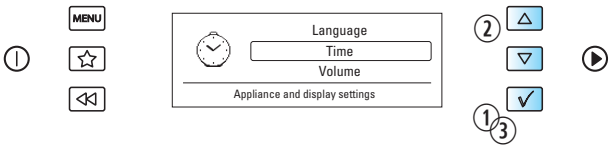
1. **Nacisnąć przycisk OK.**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wybrać jeden z dostępnych języków.
3. **Nacisnąć przycisk OK** ponownie, aby potwierdzić zmianę.





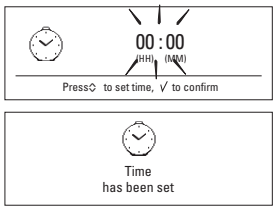
ZMIANA USTAWIEŃ

USTAWIANIE ZEGARA

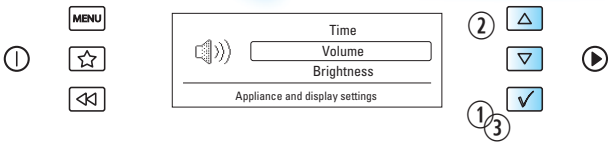


1. **Nacisnąć przycisk OK**. (cyfry z lewej strony (godziny) migają).
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić zegar 24-godzinny.
3. **Nacisnąć przycisk OK** ponownie, aby potwierdzić zmianę.

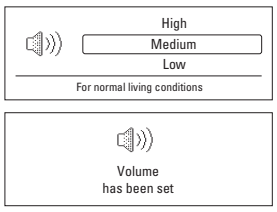
Zegar jest nastawiony i uruchomiony.



USTAWIANIE DŹWIĘKU

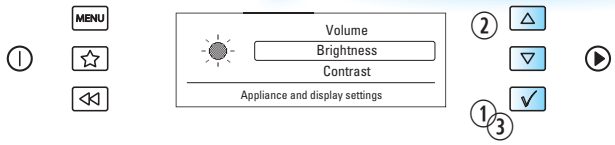


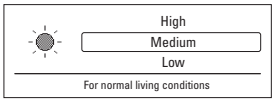
1. **Nacisnąć przycisk OK**.
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić głośność wysoką, średnią, niską lub wyciszenie.
3. **Nacisnąć przycisk OK** ponownie, aby potwierdzić zmianę.



ZMIANA USTAWIEŃ

JASNOŚĆ

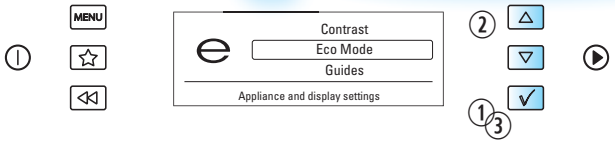


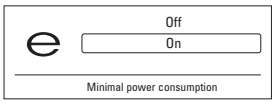


1. **Nacisnąć przycisk OK.**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić poziom jasności zgodny z własnymi preferencjami.
3. **Nacisnąć przycisk OK** ponownie, aby potwierdzić wybór.



ECO





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.



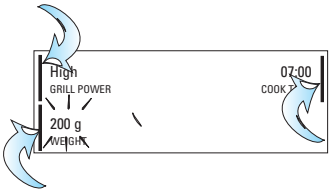
Gdy funkcja „ECO" jest włączona, wyświetlacz ściemnia się automatycznie po pewnym czasie, aby oszczędzać energię. Włącza się on ponownie po wciśnięciu przycisku lub otwarciu drzwiczek.
Jeżeli ustawiono opcję OFF (WYŁ.), to wyświetlacz nie wyłącza się, a 24-godzinny zegar jest zawsze widoczny.

ZMIANA USTAWIEŃ

W CZASIE GOTOWANIA

Po rozpoczęciu procesu gotowania (pieczenia):
Czas gotowania można łatwo przedłużyć o kolejne 30-sekundowe okresy, naciskając przycisk Start. *Każdorazowe naciśnięcie przycisku* wydłuża czas gotowania o 30 sekund.

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



Naciśnięcie przycisku OK umożliwia wybranie i zmianą danego parametru (przycisk miga). Aby zmienić ustawienia, nacisnąć przycisk Up/Down (Góra/Dół). **Nacisnąć przycisk OK** ponownie, aby potwierdzić wybór. Kuchenka automatycznie kontynuuje pracę z nowym ustawieniem.

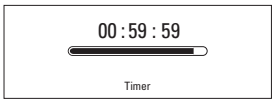
Naciśnięcie przycisku Back (Wstecz) pozwala wrócić bezpośrednio do ostatniego zmienionego parametru.

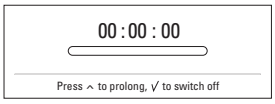
MINUTNIK (TIMER) KUCHENNY



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 czasu przez minutnik.





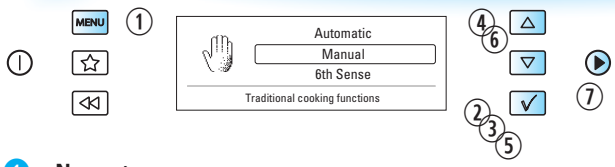


Gdy minutnik zakończy odliczanie, rozlegnie się sygnał akustyczny.



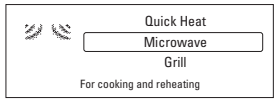
Naciśnięcie przycisku Stop przed upływem czasu ustawionego na minutniku spowoduje wyłączenie minutnika.

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.**

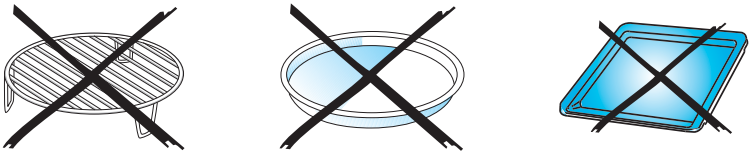


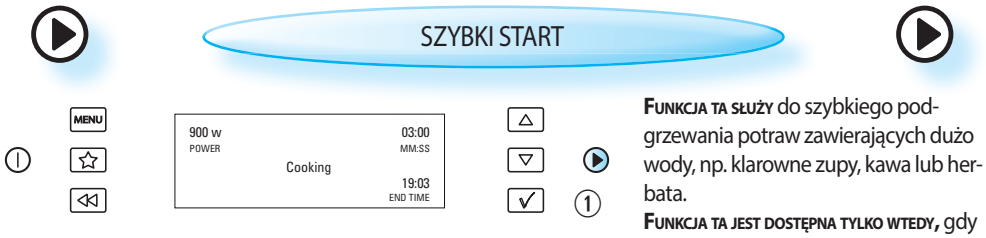


GOTOWANIE I PODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL

POZIOM MOCY

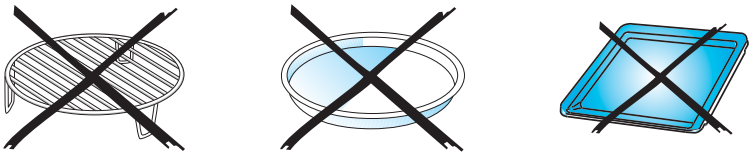
TYLKO MIKROFALE	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
900 W	**Podgrzewanie napojów,** wody, rzadkich zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
750 W	**Gotowanie warzyw,** mięsa itp.
650 W	**Gotowanie** ryb.
500 W	**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, serów.
90 W	**Zmiękczanie** lodów
0 W	**Tylko podczas stosowania** minutnika (timera).



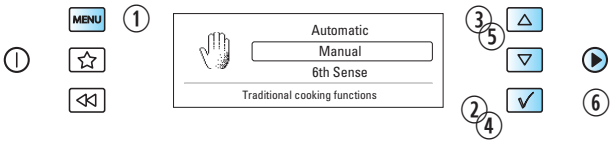


Funkcja ta służy do szybkiego podgrzewania potraw zawierających dużo wody, np. klarowne zupy, kawa lub herbata.
Funkcja ta jest dostępna tylko wtedy, gdy kuchenka jest wyłączona lub znajduje się w trybie czuwania.

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

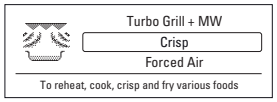


FUNKCJA PIECZENIA NA CHRUPKO



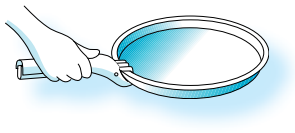
Funkcja jest przeznaczona do odgrzewania i pieczenia pizzy oraz innych potraw na bazie ciasta. Jest ona także przydatna do smażenia jajek na bekonie, kiełbasek, hamburgerów, itp.

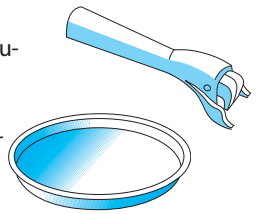
1. **Nacisnąć przycisk menu.**
2. **Nacisnąć przycisk OK** po wyświetleniu Manual (Ręczne).
3. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Crisp.
4. **Nacisnąć przycisk OK,**, aby potwierdzić wybór.
5. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić czas gotowania.
6. **Nacisnąć przycisk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

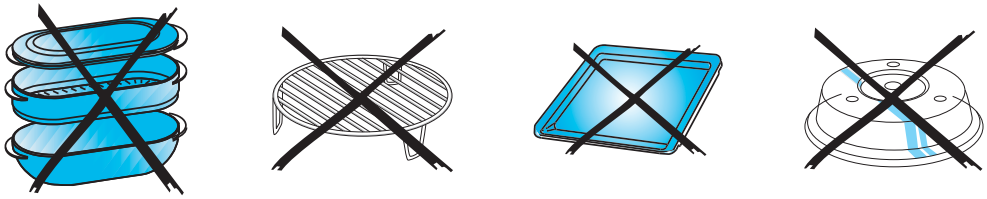




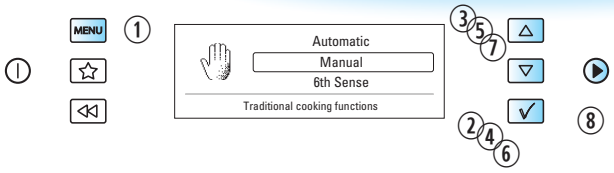
Kuchenka włącza automatycznie mikrofale i grill w celu podgrzania talerza Crisp. Dzięki temu talerz Crisp szybko osiągnie swoją temperaturę roboczą i zacznie zarumieniać potrawę, tworząc chrupiącą powierzchnię.
Upewnić się, że talerz do zarumieniania jest poprawnie ustawiony na środku szklanego talerz obrotowego.
Kuchenka oraz talerz Crisp nagrzewają się bardzo mocno podczas stosowania tej funkcji.
Nie umieszczać gorącego 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 prawidłowych wyników podczas używania tej funkcji.





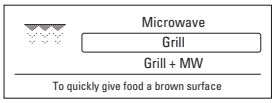


GRILL



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.**





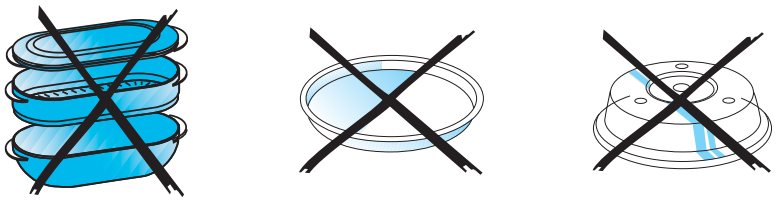


Umieścić potrawę na podstawce drucianej.
Przed użyciem jakichkolwiek naczyń/przyborów *należy upewnić się, czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.*
Podczas stosowania funkcji „Grill" *nie wolno używać plastikowych naczyń/przyborów. Ulegną one stopieniu. Naczynia z drewna lub papieru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

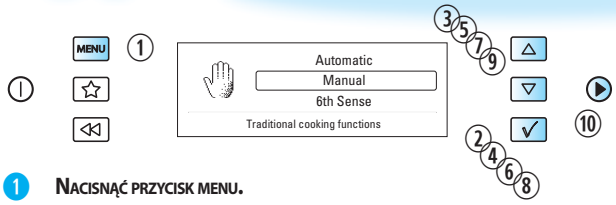
WYBIERANIE POZIOMU MOCY

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

GRILL	
Sugerowane zastosowanie:	Moc
Tosty z serem, filety rybne i hamburgery	**Wys.**
Kiełbaski i potrawy z rożna	**Śred.**
Lekkie przyrumienianie powierzchni potraw	**Nis.**

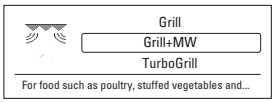


GRILL COMBI



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.**



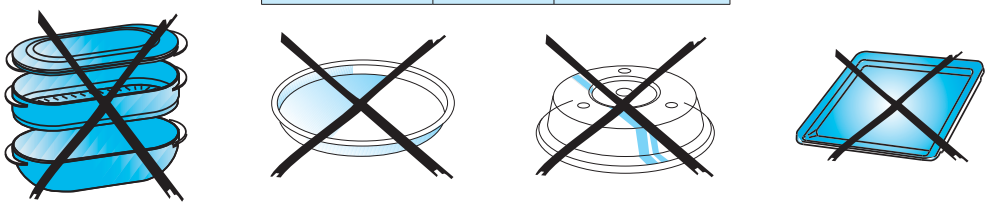




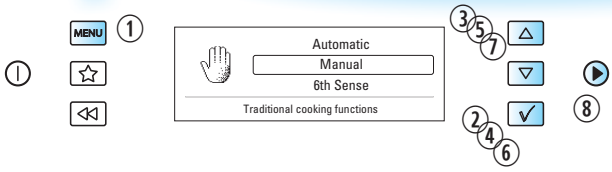
WYBIERANIE POZIOMU MOCY

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

GRILL COMBI		
Sugerowane zastosowanie:	Moc grilla	Moc kuchenki mikrofalowej
Lazania	**Śred.**	**350 - 500 W**
Zap. ziemn.	**Śred.**	**500 - 650 W**
Zapiekanka rybna	**Wys.**	**350 - 500 W**
Jabłka pieczone	**Śred.**	**160 - 350 W**
Zapiekanka mrożona	**Wys.**	**160 - 350 W**

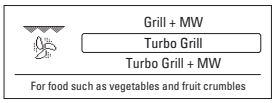


TURBOGRILL



Funkcja ta służy do gotowania takich potraw, jak filety 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.**



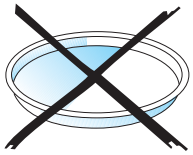


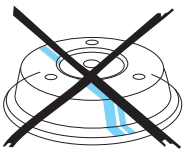
Umieścić potrawę na podstawce drucianej.
Przed użyciem jakichkolwiek naczyń/przyborów *należy upewnić się, czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.*
Podczas stosowania funkcji „Grill" *nie wolno używać plastikowych naczyń/przyborów. Ulegną one stopieniu. Naczynia z drewna lub papieru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

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

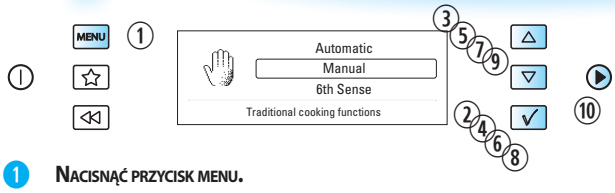
TURBOGRILL	
Sugerowane zastosowanie:	Moc
Filety z kurczaka, zapiekanie ziemniaków tłuczonych.	**Wys.**
Zapiekanie pomidorów	**Śred.**
Zapiekanka owocowa, przyrumienianie powierzchni potraw	**Nis.**





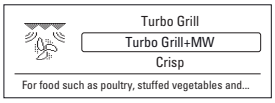


TURBO GRILL COMBI



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.**





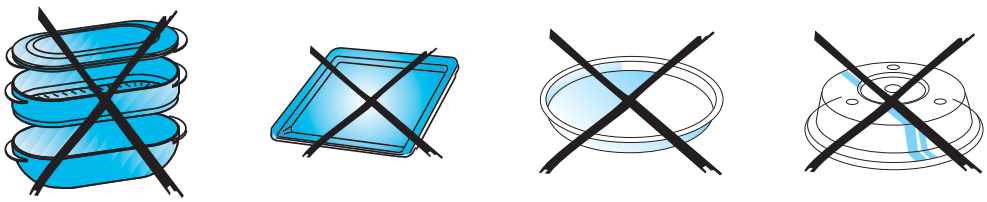


Maksymalny, możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji Turbo Grill Combi jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.

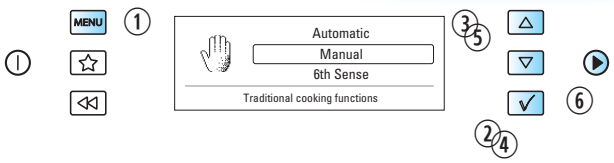
WYBIERANIE POZIOMU MOCY

Umieścić potrawę na podstawce drucianej lub na talerzu obrotowym.

TURBO GRILL COMBI		
Sugerowane zastosowanie:	Moc grilla	Moc kuchenki mikrofalowej
Kurczak (połówki)	**Śred.**	**350 - 500 W**
Warzywa nadziewane	**Śred.**	**500 - 650 W**
Udka kurczaka	**Wys.**	**350 - 500 W**
Jabłka pieczone	**Śred.**	**160 - 350 W**
Ryby pieczone	**Wys.**	**160 - 350 W**

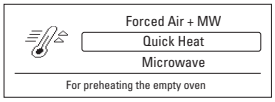


SZYBKIE PODGRZEWANIE

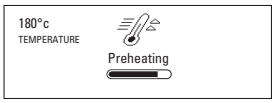


Należy użyć tej funkcji do wstępnego nagrzania pustej kuchenki.
Wstępne nagrzanie jest zawsze przeprowadzane przy pustej kuchence tak samo, jak w przypadku tradycyjnego piekarnika przed gotowaniem lub pieczeniem.

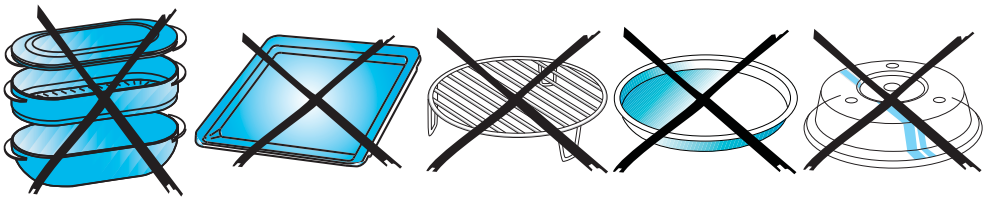
1. **Nacisnąć przycisk MENU.**
2. **Nacisnąć przycisk OK** po wyświetleniu Manual (Ręczne).
3. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Quick Heat.
4. **Nacisnąć przycisk OK,**, aby potwierdzić wybór.
5. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić temperaturę.
6. **Nacisnąć przycisk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



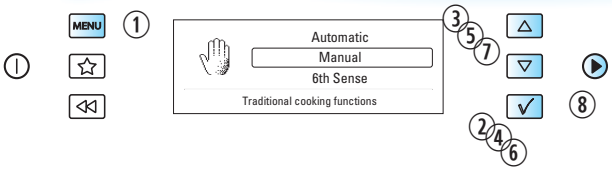




Nie wolno umieszczać potraw w kuchence przed lub podczas wstępnego nagrzewania. Spali się ona z powodu wysokiej temperatury. Po rozpoczęciu procesu podgrzewania temperaturę można łatwo zmienić przy użyciu przycisków Up/Down (Góra/Dół).
Po osiągnięciu temperatury kuchenka utrzymuje ustawioną temperaturę przez 10 minut przed wyłączeniem. W tym czasie kuchenka czeka na włożenie potrawy i wybranie funkcji Termoobieg, aby rozpocząć gotowanie.

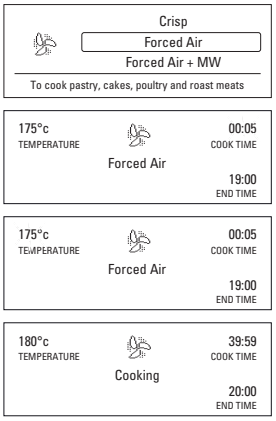


TERMOOBIEG



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).
3. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić funkcję Termoobieg.
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.**

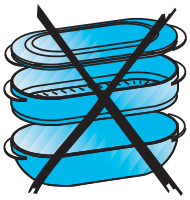


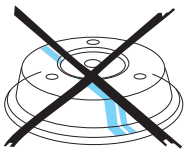
TERMOOBIEG



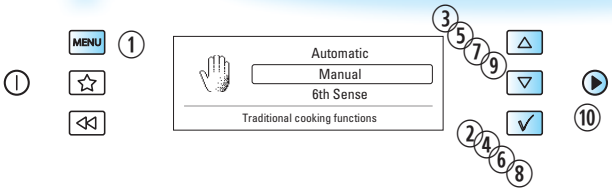
Zawsze umieszczać potrawę naniskiej podstawce drucianej, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.
Do pieczenia małych produktów, np. ciasteczek lub bułek, należy używać blachy do pieczenia.

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY	AKCESORIA	TEMPERATURA KUCHENKI °C	CZAS GOTOWANIA (PIECZENIA)
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (1,3 - 1,5 kg)	**Naczynie** na podstawce drucianej	170 - 180 °C	40 - 60 minut
Pieczeń wieprzowa (1,3 - 1,5 kg)	**Naczynie** na podstawce drucianej	160 - 170 °C	70 - 80 minut
Kurczak w całości (1,0 - 1,2 kg)	**Naczynie** na podstawce drucianej	210 - 220 °C	50 - 60 minut
Biszkopt (ciężki)	**Naczynie do ciast** na podstawce drucianej	160 - 170 °C	50 - 60 minut
Biszkopt (lekki)	**Naczynie do ciast** na podstawce drucianej	170 - 180 °C	30 - 40 minut
Ciasteczka	**Tacka do pieczenia**	170 - 180 °C, rozgrzana kuchenka	10 - 12 minut
Bochenek chleba	**Naczynie do pieczenia** na podstawce drucianej	180 - 200 °C, rozgrzana kuchenka	30 - 35 min
Bułki	**Tacka do pieczenia**	210 - 220 °C, rozgrzana kuchenka	10 - 12 min
Bezy	**Tacka do pieczenia**	100 - 120 °C, rozgrzana kuchenka	40 - 50 min



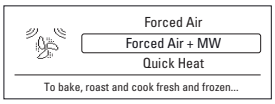


TERMOOBIEG COMBI



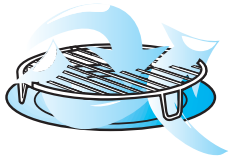
Należy użyć tej funkcji do przyrządzania pieczeni mięsnych, drobiu, ziemniaków w mundurkach, zamrożonych potraw, biszkoptów, kruchego ciasta, ryb i puddingów.

1. **Nacisnąć przycisk menu.**
2. **Nacisnąć przycisk OK** po wyświetleniu Manual (Ręczne).
3. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Termoobieg + 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 wybór.
9. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
10. **Nacisnąć przycisk Start.**

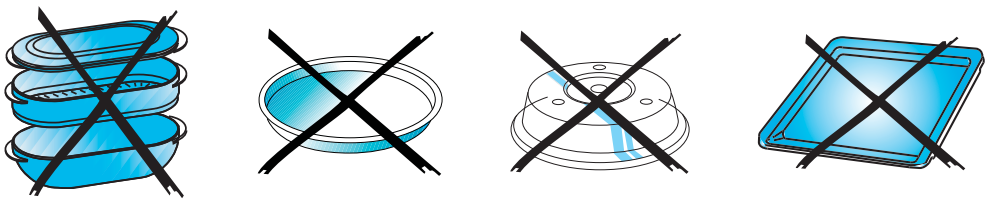




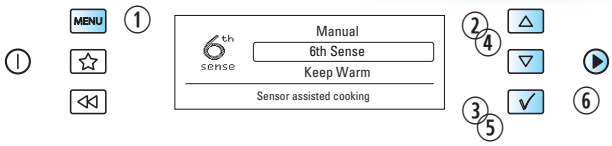
Zawsze umieszczać potrawę na niskiej podstawce drucianej, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.
Maksymalny, możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji „Forced Air Combi" jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.



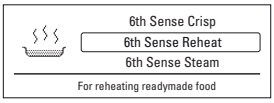
TERMOOBIEG COMBI	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
350 W	**Gotowanie** drobiu, ryb i zapiekanek
160 W	**Gotowanie** pieczeni
90 W	**Pieczenie** chleba i ciast
0 W	**Przyrumienianie** tylko w czasie gotowania



FUNKCJA „6TH SENSE REHEAT" (INTELIGENTNE PODGRZEWANIE).



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.**

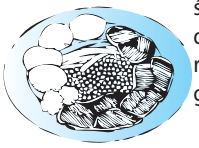




Należy użyć tej funkcji w przypadku odgrzewania gotowych potraw zamrożonych, schłodzonych lub o temperaturze pokojowej.
Umieścić potrawę na talerzu lub w naczyniu nadającym się do użycia w kuchence mikrofalowej.

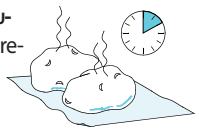
Programu nie należy przerywać.
Korzystając z tej funkcji należy pamiętać, że waga netto musi być w granicach od 250 - 600 g. W innym przypadku należy skorzystać z funkcji w trybie ręcznym, aby uzyskać najlepszy wynik.
W celu uzyskania najlepszych rezultatów, przed użyciem tej funkcji upewnić się, że kuchenka ma temperaturę pokojową.

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.

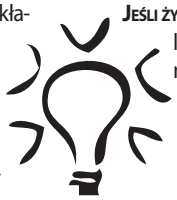


Cienkie plastry mięsa należy ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.
Grubsze plastry, takie jak pieczeń i kiełbaski muszą być ułożone blisko siebie.

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



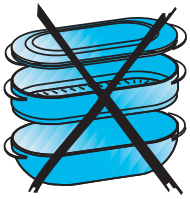
W czasie korzystania z tej funkcji należy zawsze przykryć potrawę.

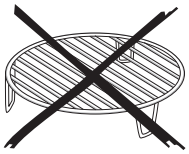


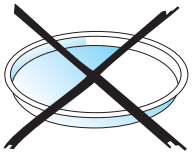
Jeśli żywność jest pakowana w sposób, który uniemożliwia wykorzystanie pokrywki, należy wykonać na opakowaniu 2-3 nacięcia, w celu redukcji ciśnienia wytwarzającego się podczas podgrzewania.

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 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 , gdy 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).

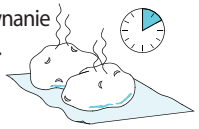


Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania.

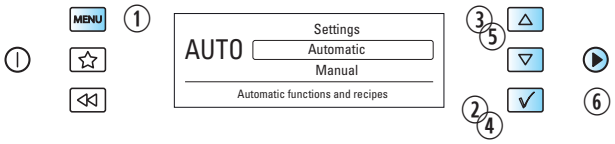
Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej, gdy je zamieszamy.

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.

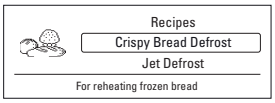


ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO PIECZYWA



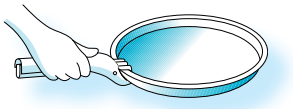
Funkcji tej należy używać do szybkiego rozmrażania i podgrzewania gotowych bułek, bagietek i rogalików. Kuchenka automatycznie wybierze potrzebną metodę gotowania, czas i moc.

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 funkcję Rozmrażanie chrupkiego pieczywa.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
6. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić wagę.
7. **Nacisnąć przycisk Start.**

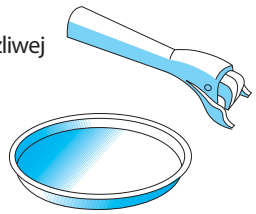


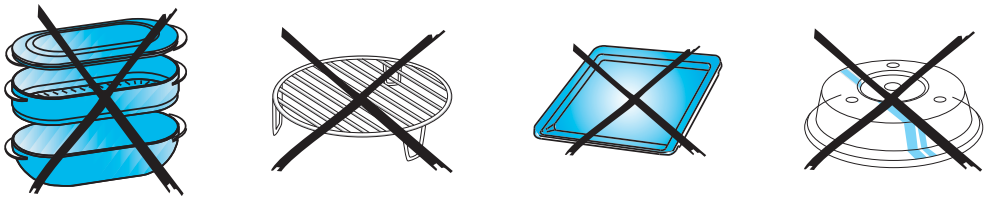


Kuchenka włącza automatycznie mikrofale i grill w celu podgrzania talerza Crisp. Dzięki temu talerz Crisp szybko osiągnie odpowiednią temperaturę. Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury kuchenka poprosi o umieszczenie potrawy. Otworzyć drzwi, włożyć potrawę i ponownie nacisnąć przycisk Start.

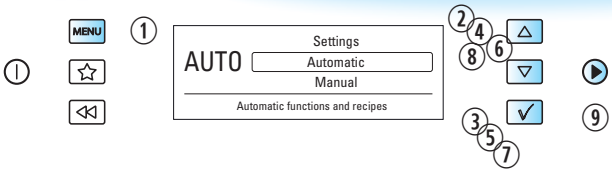


Upewnić się, że talerz do zarumieniania jest poprawnie ustawiony na środku szklanego talerz obrotowego.
Kuchenka oraz talerz Crisp nagrzewają się bardzo mocno podczas stosowania tej funkcji.
Nie umieszczać gorącego talerza Crisp na żadnej powierzchni wrażliwej na ciepło.
Należy zachować ostrożność i 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 prawidłowych wyników podczas używania tej funkcji.



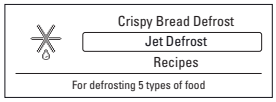


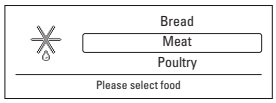
SZYBKIE ROZMRAŻANIE



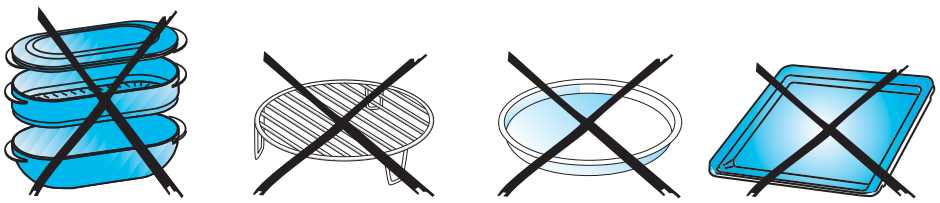
Funkcja ta służy do rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba.
Tę funkcję należy stosować tylko do rozmrażania produktów o wadze netto od 100 g do 3,0 kg.
Żywność należy zawsze położyć na szklanym talerzu obrotowym.

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.**









SZYBKIE ROZMRAŻANIE

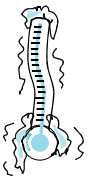
WAGA:



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

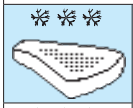
Jeśli waga potrawy jest mniejsza lub większa od zalecanej: Należy postępować zgodnie z instrukcją podaną w punkcie „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal", nastawiając przy rozmrażaniu moc na 160 W.

POTRAWY MROŻONE:

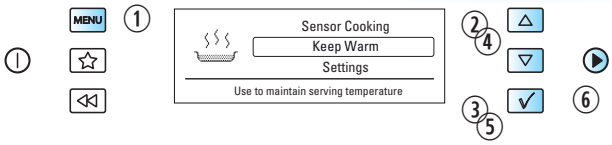


Jeśli temperatura żywności jest wyższa od głęboko zamrożonej (-18 °C), należy wybrać mniejszą wagę żywności.

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

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		PORADY
	**Mięso** (100 g - 2,0 Kg)	**Mięso mielone,** kotlety, steki lub pieczenie.
	**Drób** (100 g - 3,0 kg)	**Kurczak w całości,** w kawałkach lub filety.
	**Ryby** (100 g - 2,0 kg)	**W całości, steki** lub filety.
	**Jarzyny** (100 g - 2,0 kg)	**Warzywa mieszane,** groszek, brokuły itp.
	**Chleb** (100 g - 2,0 kg)	**Bochenek,** bułki lub bułeczki.
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.		

PODTRZYMYWANIE CIEPŁA



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

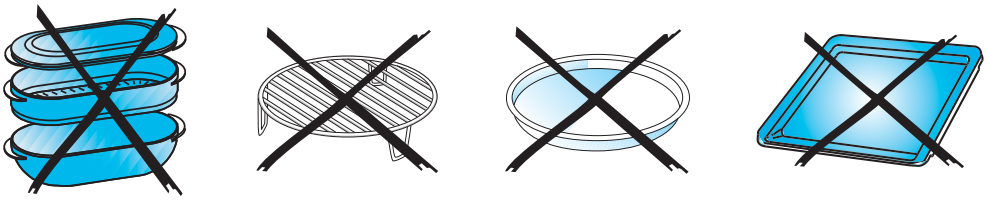
1. **Nacisnąć przycisk menu.**
2. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby wyświetlić Podtrzymywanie ciepła.
3. **Nacisnąć przycisk OK,** aby potwierdzić wybór.
4. **Użyć przycisków Up/Down (Góra/Dół)**, aby ustawić czas podtrzymywania ciepła.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
6. **Nacisnąć przycisk Start.**



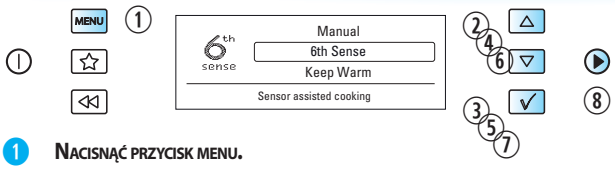
Funkcję Podtrzymywanie ciepła można w dowolnym momencie przerwać, otwierając w tym celu drzwi. Funkcja zostanie zatrzymana na czas kontroli potrawy. **Aby kontynuować,** należy zamknąć drzwi i ponownie nacisnąć przycisk Start. **Korzystając z tej funkcji** należy pamiętać, że waga netto musi być w granicach od 250 - 600 g.





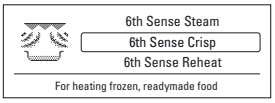


FUNKCJA „6Th SENSE CRISP" (INTELIGENTNE PIECZENIE NA CHRUPKO)



Funkcja ta służy do szybkiego odgrzewania 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.**







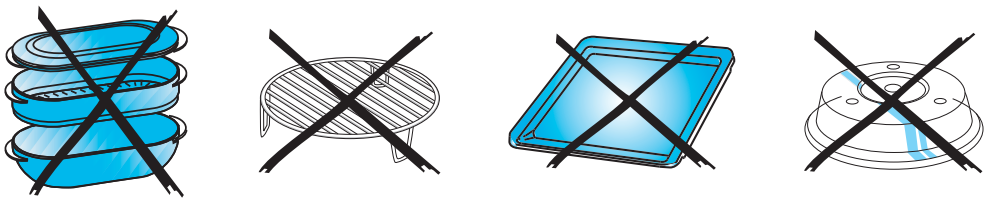


Do tej funkcji należy używać wyłącznie dostarczonego talerza Crisp. Inne dostępne na rynku talerze Crisp nie dadzą poprawnych wyników podczas używania tej funkcji.

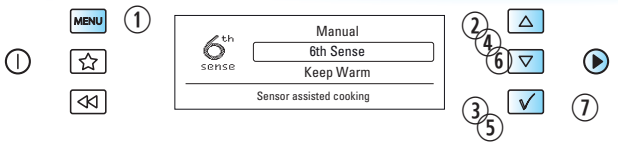
Nie wolno umieszczać *żadnych pojemników ani opakowań na talerzu Crisp!*
Na talerzu Crisp można *umieszczać wyłącznie potrawy.*

FUNKCJA „6Th SENSE CRISP" (INTELIGENTNE PIECZENIE NA CHRUPKO)

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		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).

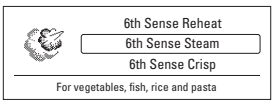


Funkcji tej należy używać do potraw takich, jak warzywa, ryby, ryż i makaron.

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 inną funkcją może spowodować jego uszkodzenie.*

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.*

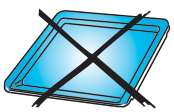
POKRYWKA

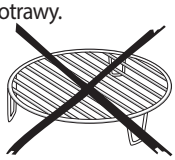
Zawsze należy przykryć żywność pokrywką. Przed użyciem upewnić się, że naczynie i pokrywa nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej. Jeśli dla wybranego naczynia nie ma pokrywy, można zastosować talerz. Powinien być umieszczony tak, aby spodnia strona była skierowana do wewnątrz naczynia.

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.



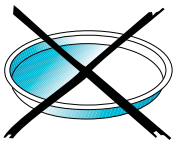


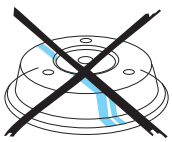
GOTOWANIE WARZYW

Umieścić warzywa w filtrze siatkowym.
Wlać 100 ml wody do dolnej części.
Przykryć pokrywą 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.

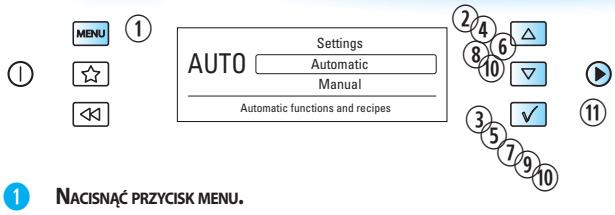
GOTOWANIE RYŻU

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



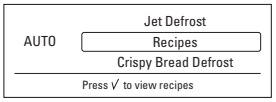


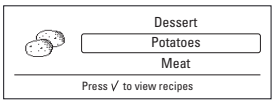
PRZEPISY

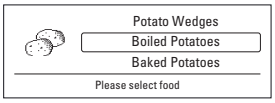


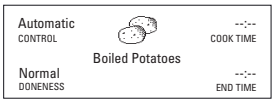
Użyć tej funkcji, aby szybko dotrzeć do ulubionej receptury.

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.**









PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 ZIEMNIAKI	**Gotowane**	**300 g - 1 kg**	**Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze.**	**Umieścić** w dolnej części naczynia do gotowania na parze i dodać 100ml wody. Przykryć pokrywką.
	Pieczone	**200 g - 1 kg**	**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym.**	**Umyć** i nakłuć. Obrócić, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	Zapiekanka	**4 - 10 porcji**	**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie.**	**Pokroić w plastry** surowe ziemniaki i przełożyć cebulą. Przyprawić solą, pieprzem, czosnkiem i zalać śmietaną. Posypać serem.
	(zamrożona) 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 odgrzewanie za pomocą mikrofal"

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY			ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
MIĘSO	Pieczeń	Wołowina	800g – 1,5kg	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na dolnym ruszcie.	Przyprawić pieczeń i umieścić w kuchence po wstępnym nagrzaniu
		Wieprzowina	800g – 1,5kg		Przyprawić pieczeń i umieścić w zimnej kuchence
		Jagnięcina	1kg - 1,5kg		
		Cielęcina	800g – 1,5kg		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. Obrócić, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat. Przyprawić.
	Kotlety z jagnięciny		2 - 8 szt		
	Kiełbasa bratwurst		200 g - 800 g	Talerz Crisp	Lekko natłuścić talerz Crisp. Dodać i odwrócić potrawę, gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat
	(Gotowanie)	Hot dogi	4 - 8 szt	Dolna część naczynia do gotowania na parze bez przykrycia	Umieścić w dolnej części naczynia do gotowania na parze i dodać ilość wody wystarczającą do przykrycia potrawy.
	(Zamrożone)	Hamburgery	100 g - 500 g	Talerz Crisp	Lekko natłuścić talerz Crisp. Dodać mięso po wstępnym 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 odgrzewanie za pomocą mikrofal"

PRZEPISY

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY			ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 DRÓB	**KURCZAK**	**PIECZEŃ**	**800G – 1,5KG**	**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	**500G - 1,2KG**		**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 odgrzewanie za pomocą mikrofal”					

PRZEPISY

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY			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
	(Zamrożone)	**Zapiekanka**	**600 g - 1,2 kg**	**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym**	
		Filety panierowane	**200 g - 600 g**	**Talerz Crisp**	**Lekko natłuścić** talerz Crisp. Dodać potrawę po wstępnym 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 odgrzewanie za pomocą mikrofal"

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY			ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 WARZYWA	(Zamrożone)	Warzywa	300 g - 800 g	Naczynie do gotowania na parze	**Umieścić w siatce do gotowania na parze.** Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
	Marchew		200 g - 500 g		
	(Groch)	Fasola	200 g - 500 g	Dolna część i pokrywka naczynia do gotowania na parze	**Umieścić** w dolnej części naczynia do gotowania na parze i dodać 100ml wody. Przykryć pokrywką.
	Brokuły		200 g - 500 g	Naczynie do gotowania na parze	**Umieścić w siatce do gotowania na parze.** Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
	Kalafior		200 g - 500 g		
	(Zamrożone)	Zapiekanka	400 g - 800 g	Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym	
	Papryka	Para	200 g - 500 g	Naczynie do gotowania na parze	**Umieścić w siatce do gotowania na parze.** Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
		Smażenie	200 g - 500 g	Talerz Crisp	**Lekko naoliwić** talerz Crisp. Dodać potrawę pociętą na kawałki po wstępnym 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. Obrócić, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	Dynia	Para	200 g - 500 g	Naczynie do gotowania na parze	**Umieścić w siatce do gotowania na parze.** Dodać 100ml wody do dolnej części i przykryć pokrywką.
	Kukurydza, 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 odgrzewanie za pomocą mikrofal"					

PRZEPISY

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY			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	**Domowa**	**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	**500g - 1,2kg**	**Naczynie przeznaczone do piekarników i kuchenek mikrofalowych na talerzu obrotowym**	
 RYŻ	**Gotowane**	**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 odgrzewanie za pomocą mikrofal"

PRZEPISY

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY			ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 PIZZA / PLACEK	**Pizza**	**Domowa**	**2 - 6 porcji**	**Blacha do Pieczenia**	**Przygotować ulubioną** recepturę i umieścić na blasze do pieczenia. Umieścić w kuchence po zakończeniu wstępnego nagrzewania
		Cienka (mrożona)	**250 g - 500 g**	**Talerz Crisp**	**Wyjąć z** opakowania
		Gruba (mrożona)	**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
		(Zamrożone)	**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 odgrzewanie za pomocą mikrofal"					

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY			ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 CHLEB / CIASTA	**Bochenek chleba**		**1 - 2 szt**	**Blacha do Pieczenia**	**Przygotować** ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Umieścić w blasze do pieczenia do wyrośnięcia. Dodać potrawę po wstępnym nagrzaniu kuchenki
	Bułki	**Bułki**	**1 wypiek**		**Dodać** po wstępnym nagrzaniu kuchenki
		Mrożone			**W przypadku bułek pakowanych próżniowo.** Dodać potrawę po wstępnym nagrzaniu kuchenki
		Wstępnie upieczone			**Wyjąć** z opakowania. Dodać potrawę po wstępnym nagrzaniu kuchenki
		Puszkowane			
	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 - 800g. Dodać ciasto po wstępnym nagrzaniu kuchenki
	Muffiny			**Blacha 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, 80g cukru i 100g 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 odgrzewanie za pomocą mikrofal"					

PRZEPISY

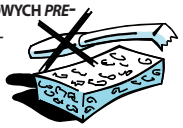
PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY			ILOŚĆ	AKCESORIA	PORADY
 PRZEKĄSKI	**Prażona kukurydza**		**90 - 100 g**	**Umieścić torebkę** na talerzu obrotowym. Przygotowywać tylko jedną torebkę na raz	
	Pieczone orzechy		**50 g - 200 g**	**Talerz Crisp**	**Dodać orzechy** po wstępnym nagrzaniu talerza Crisp. Zamieszać potrawę, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat
	Kurczak	**Skrzydełka kurczaka**	**300 g - 600 g**		
		Kawałki (mrożone)	**250 g - 600 g**		**Dodać kawałki** po wstępnym nagrzaniu talerza Crisp. Obrócić, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat
 DESER	**Ciasto owocowe**	**Domowe**	**1 wypiek**		**Zrobić ciasto** ze 180g 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
	Kompot z owoców		**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
	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 odgrzewanie za pomocą mikrofal"					

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 drzwiczek oraz otworu drzwiczek 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.

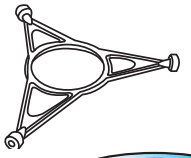
Nie używać parowych urządzeń czyszczących do czyszczenia kuchenki mikrofalowej.

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

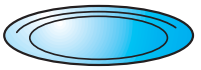
Grzałka grilla nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zachlapań, ale sufit ponad nim może wymagać regularnego czyszczenia. Do czyszczenia należy użyć gąbki, ciepłej wody i detergentu. Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy go włączać raz w miesiącu na 10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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

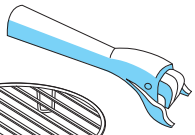
W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ NASTĘPUJĄCE AKCESORIA:



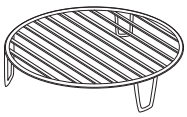
Podstawkę pod talerz obrotowy.



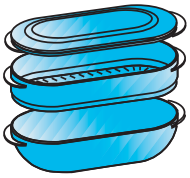
Szklany talerz obrotowy.



Uchwyt do talerza Crisp.



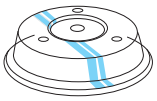
Podstawka druciana.



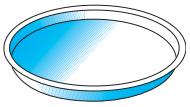
Naczynie do gotowania na parze



Pokrywka



BLACHA DO PIECZENIA



OSTROŻNE CZYSZCZENIE:
Talerz Crisp należy myć w wodzie, z łagodnym detergentem. Mocno zabrudzone miejsca można wyczyścić za pomocą gąbki do szorowania i łagodnego środka czyszczącego.
Zawsze przed myciem należy odczekać, aż talerz Crisp wystygnie.

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

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

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 zasilający 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
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Termoobieg 190 °C + 350 W	Pyreks 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Termoobieg 175 °C + 90 W	Pyreks 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Termoobieg 210 °C + 350 W	Pyreks 3.827
13.3	500 g	10 min.	160 W	

ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60350.

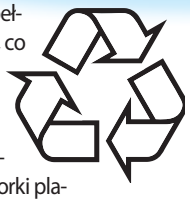
MIĘDZYNARODOWA KOMISJA ELEKTROTECHNIKI (IEC) ustaliła wzorzec podgrzewania, służący do oceny wyników podgrzewania różnych kuchenek. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

Próba	Szacowany czas	Temperatura	Kuchenka wstępnie podgrzana	Akcesoria
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	Nie	Tackę do pieczenia można stosować tylko
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Tak	Tackę do pieczenia można stosować tylko
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	Nie	Podstawka druciana
8.5.2	65 - 70 min	160 - 170 °C	Tak	Podstawka druciana

DANE TECHNICZNE

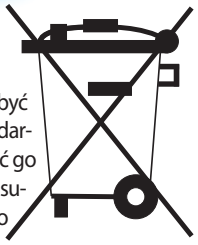
NAPIĘCIE ZASILANIA	**230 V/50 Hz**
ZNAMIONOWY POBÓR MOCY	**2800 W**
BEZPIECZNIK	**16 A**
MOC WYJŚCIOWA	**900 W**
GRILL	**1600 W**
TERMOOBIEG	**1200 W**
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (WYS. X SZER. X GŁ.)	**455 x 595 x 560**
WYMIARY WEWNĘTRZNE (WYS. X SZER. X GŁ.)	**210 x 450 x 420**

OCHRONA ŚRODOWISKA



Pudełko opakowania nadaje się w pełni do ponownego przetworzenia, co potwierdza symbol recyklingu. Utylizację 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.





PL

© Whirlpool Sweden AB 2014. Wszelkie prawa zastrzeżone. Wyprodukowano w Szwecji.

Whirlpool jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Whirlpool, USA.