

Instrukcja obsługi

KitchenAid

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Ochrona środowiska	7
Przed podłączeniem	8
Po podłączeniu	8
Urządzenie	8
Deklaracja zgodności z ekoprojektem	8
Akcesoria	9
Panel sterowania	10
Zabezpieczenie przed uruchomieniem / blokada klawiszy	10
Stopień dogotowania (Tylko funkcje automatyczne)	10
Zamieszać lub obrócić potrawę (tylko funkcje automatyczne)	11
Klasy żywności (Tylko funkcje automatyczne)	11
Schładzanie	11
Zmiana ustawień	12
Minutnik	13
W czasie gotowania	14
Gotowanie i rozgrzewanie za pomocą mikrofal	14
Jet Start	15
Crisp	15
Grill	16
Grill Combi	16
Quick Heat (Szybkie podgrzewanie)	17
Forced air (Termoobieg)	18
Termoobieg Combi	19
Rozmrażanie w trybie ręcznym	20
Jet Defrost	21
Autopodgrzewanie	22
Auto Crisp	23
Auto Cook (Automatyczne gotowanie)	24
Czyszczenie i konserwacja	25
Rady i sugestie	27
Instrukcja rozwiązywania usterek	28
Serwis techniczny	28
Utylizacja urządzeń AGD	28

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE: PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

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

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy: Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub przy odpowiednich instrukcjach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą takiego urządzenia. Nie pozwalać, by urządzeniem bawiły się dzieci. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Unikać dotykania elementów grzewczych i powierzchni

wewnętrznych – ryzyko oparzenia.

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

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

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

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

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

Zawartość butelek oraz słoiczków z żywnością dla dzieci należy sprawdzić przed konsumpcją w celu uniknięcia poparzeń.

W kuchenkach mikrofalowych nie należy podgrzewać jaj w skorupce ani jaj ugotowanych na twardo w całości, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalami.

Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie

jego podzespoły całkowicie nie ostygną.

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

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

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

Do wyjmowania naczyń oraz innych akcesoriów z kuchenki należy używać odpowiednich rękawic, unikając dotykania nagrzaných elementów. Po zakończeniu pieczenia/gotowania ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia, wypuszczając stopniowo gorące powietrze i parę z wnętrza urządzenia.

Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu kuchenki.

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

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie komercyjnego.

Urządzenia nie należy używać na zewnątrz.

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

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

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

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

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

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

INSTALACJA

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

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

Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się z

najbliższym serwisem technicznym. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych, urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.

Podczas instalacji upewnić się, czy urządzenie nie spowoduje uszkodzenia przewodu zasilającego. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

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

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

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

Nie zasłaniać minimalnej szczeliny między blatem roboczym a górną krawędzią kuchenki.

Kuchenkę należy wyjąć ze styropianowej podstawy tuż przed instalacją.

Po rozpakowaniu urządzenia sprawdzić, czy drzwiczki zamykają się prawidłowo.

W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępnie styków wynoszącym 3 mm. Urządzenie musi być również uziemione.

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

Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić

podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci. Nie ciągnąć za przewód zasilający.

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

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

Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów.

Nie uruchamiać urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, zostało uszkodzone, spadło albo jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone.

Przewód zasilający należy trzymać z dala od nagranych powierzchni.

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

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

W przypadku konieczności wymiany przewodu zasilającego należy skontaktować z autoryzowanym serwisem technicznym.

Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego nad gniazdem, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Nigdy nie czyścić urządzenia gorącą parą.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczne jest wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zapewniających ochronę przed działaniem mikrofal.

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

Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może doprowadzić do uszkodzenia jej powierzchni i mieć negatywny wpływ na żywotność urządzenia, a nawet doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Kuchenka powinna być regularnie czyszczona, a wszelkie resztki potraw usuwane.

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

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

OCHRONA ŚRODOWISKA

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem .

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

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

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

Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

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

elektronicznego.

Prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynia się do ograniczenia ryzyka negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, jaki może wystąpić w przypadku nieodpowiedniej utylizacji produktu.



- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI ENERGOOSZCZĘDNE

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

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

Wyłączyć kuchenkę 10/15 minut przed upływem ustawionego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z EKOPROJEKTEM

Urządzenie spełnia wymagania regulacji europejskich w zakresie ekoprojektu o nr:65/2014 i nr 66/2014 zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

Urządzenie

Podczas instalacji należy przestrzegać załączonych oddzielnie instrukcji montażu.

Przed podłączeniem

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem dostępnym w miejscu, w którym urządzenie będzie użytkowane.

Nie zdejmować płytek ochronnych otworów wentylacyjnych znajdujących się w bocznej ścianie komory kuchenki. Zapobiegają one przedostawaniu się tłuszczu i cząstek żywności do kanałów wlotowych mikrofalówki.

Przed instalacją należy sprawdzić, czy komora kuchenki jest pusta.

Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

Sprawdzić, czy drzwiczki kuchenki mikrofalowej dokładnie się zamykają i czy wewnętrzna uszczelka drzwiczek nie jest uszkodzona.

Opróżnić kuchenkę mikrofalową i oczyścić jej wnętrze 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 w wodzie. Przewód zasilający należy trzymać z dala od nagranych powierzchni. Kontakt z tymi powierzchniami może spowodować porażenie prądem, pożar i inne zagrożenia.

Jeżeli przewód zasilający jest zbyt krótki, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi lub technikowi serwisu zainstalowanie gniazdka w pobliżu urządzenia.

Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.

Aby instalacja była zgodna z wymaganiami obowiązujących przepisów BHP, należy użyć rozłącznika wielobiegunowego o minimalnym odstępie między stykami wynoszącym 3 mm.

Po podłączeniu

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

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

jakiegokolwiek problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.

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

Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie zasłaniać wąskiej szczeliny między blatem a górną częścią piekarnika.

Akcesoria

UWAGI OGÓLNE

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

PRZED ROZPOCZĘCIEM GOTOWANIA NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, CZY UŻYWANE NACZYNNIA SĄ ŻAROODPORNE I PRZEPUSZCZAJĄ MIKROFALE.

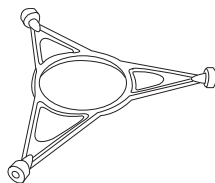
PO UMIESZCZENIU W KUCHENCE MIKROFALOWEJ ŻYWNOŚCI I AKCESORIÓW należy sprawdzić, czy nie stykają się one z powierzchniami wewnętrznymi kuchenki. Jest to szczególnie ważne w przypadku akcesoriów wykonanych z metalu lub zawierających elementy metalowe.

JEŚLI AKCESORIA ZAWIERAJĄCE METAL wejdą w kontakt z wnętrzem kuchenki podczas pracy urządzenia, może wystąpić iskrzenie i kuchenka może ulec uszkodzeniu.

PRZED URUCHOMIENIEM KUCHENKI NALEŻY ZAWSZE SPRAWDZIĆ, czy talerz obrotowy obraca się swobodnie.

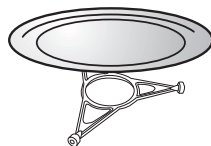
PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY

SZKLANY TALERZ OBROTOWY NALEŻY UMIESZCZAĆ na podstawie obrotowej. Na podstawie talerza obrotowego nie kłaść żadnych innych naczyń. Umieścić podstawkę pod talerzem obrotowym wewnątrz kuchenki.



SZKLANY TALERZ OBROTOWY

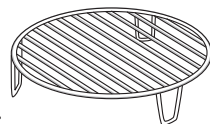
SZKLANY TALERZ OBROTOWY NALEŻY STOSOWAĆ przy każdej metodzie gotowania. Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zapalić wnętrze kuchenki. Umieścić szklany talerz obrotowy na jego podstawie.



RUSZT

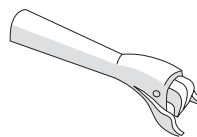
UŻYWAĆ RUSZTU w celu przyrządzania potraw z wykorzystaniem funkcji Grill. Podczas stosowania funkcji wymuszonego obiegu

ZAWSZE NALEŻY UŻYWAĆ NISKIEGO POŁOŻENIA RUSZTU, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.



UCHWYT CRISP

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



TALERZ CRISP

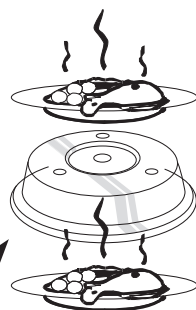
Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp. Korzystając z talerza Crisp, należy zawsze używać szklanego talerza obrotowego jako podstawy. Nie należy kłaść żadnych naczyń/przyborów na talerzu Crisp, gdyż nagrzewa się on bardzo szybko i może spowodować uszkodzenia tych przedmiotów. Talerz Crisp można wstępnie rozgrzać przed użyciem (maks. 3 min). Zawsze używać funkcji Crisp do wstępnego rozgrzewania **talerza Crisp**.



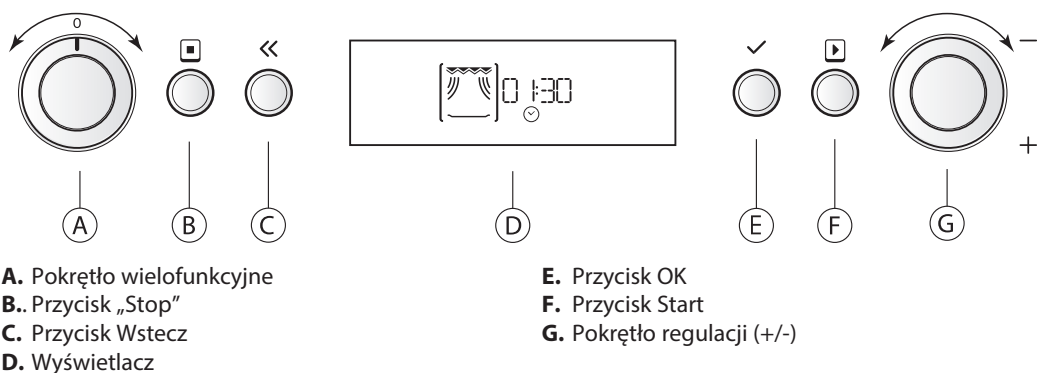
POKRYWA

POKRYWA służy do przykrywania potrawy podczas gotowania i podgrzewania wyłącznie za pomocą mikrofal, co pozwala ograniczyć rozpryskiwanie, zatrzymuje wilgoć w potrawie oraz skraca czas podgrzewania lub gotowania.

STOSOWAĆ pokrywę do dwupoziomowego rozgrzewania.



Panel sterowania



Zabezpieczenie przed uruchomieniem / blokada klawiszy

TA FUNKCJA ZABEZPIECZENIA PRZED URUCHOMIENIEM AKTYWUJE SIĘ AUTOMATYCZNIE PO UPŁYWIE JEDNEJ MINUTY OD CHWILI, kiedy kuchenka znajdzie się w „trybie czuwania”. (Kuchenka znajduje się w trybie czuwania, gdy na wyświetlaczu widoczny jest zegar 24-godzinny lub gdy wyświetlacz jest wygaszony, jeżeli zegar nie został ustawiony).

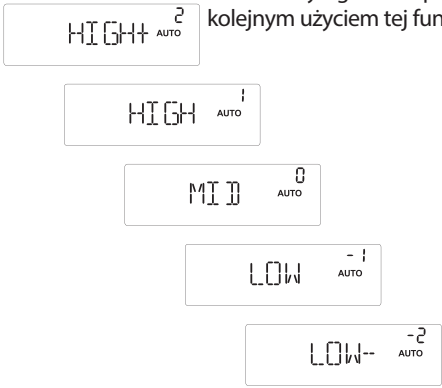
Przed zwolnieniem blokady **NALEŻY OTWORZYĆ I ZAMKNAĆ DRZWICZKI**, np. w celu włożenia potrawy do środka. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się napis „DOOR” (“DRZWICZKI”).



Stopień dogotowania (Tylko funkcje automatyczne)

„STOPIEŃ DOGOTOWANIA” JEST DOSTĘPNY w większości funkcji automatycznych. Istnieje możliwość samodzielnego kontrolowania wyniku końcowego za pomocą funkcji „Dostosuj stopień dogotowania”. Funkcja ta umożliwi samodzielne ustawianie wyższej lub niższej temperatury końcowej niż ustawienia domyślne urządzenia.

PODCZAS KORZYSTANIA z jednej z tych funkcji kuchenka wybiera domyślne ustawienie standardowe. To ustawienie zazwyczaj pozwala uzyskać najlepsze rezultaty. Jeśli jednak podgrzana potrawa stanie się zbyt ciepła do natychmiastowego spożycia, można to łatwo wyregulować przed kolejnym użyciem tej funkcji.



WYPIEKANIE	
POZIOM	EFEKT
HIGH (WYSOKI) +2	DAJE NAJWYŻSZĄ TEMPERATURĘ KOŃCOWĄ
HIGH (WYSOKI) +1	DAJE WYŻSZĄ TEMPERATURĘ KOŃCOWĄ
MID (ŚREDNI) 0	DOMYŚLNE USTAWIENIE STANDARDOWE
LOW (NISKI) -1	DAJE NIŻSZĄ TEMPERATURĘ KOŃCOWĄ
LOW (NISKI) -2	DAJE NAJNIŻSZĄ TEMPERATURĘ KOŃCOWĄ

UWAGA: **STOPIEŃ DOGOTOWANIA POTRAWY** można ustawić bądź wyregulować wyłącznie w ciągu pierwszych 20 sekund pracy urządzenia.

DOKONUJE SIĘ TEGO PRZEZ WYBRANIE STOPNIA DOGOTOWANIA za pomocą przycisków +/- po naciśnięciu przycisku Start.

Zamieszać lub obrócić potrawę (tylko funkcje automatyczne)

PODCAZ UŻYWANIA NIEKTÓRYCH Z FUNKCJI AUTOMATYCZNYCH kuchenka może zatrzymać się (zależnie od wybranego programu i klasy żywności) i wyświetlić polecenie zamieszania potrawy „STIR FOOD” lub odwrócenia potrawy „TURN FOOD”.

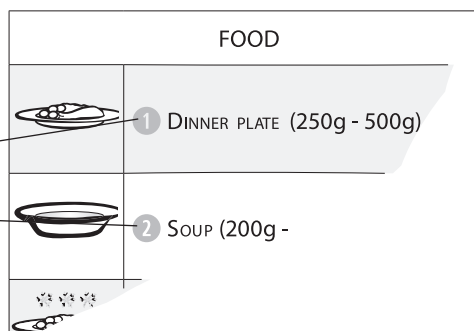
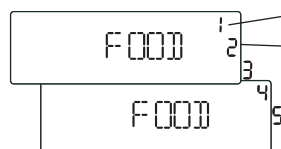
ABY KONTYNUOWAĆ GOTOWANIE, NALEŻY:

- otworzyć drzwiczki
- zamieszać lub obrócić potrawę
- zamknąć drzwiczki i ponownie uruchomić urządzenie przyciskiem Start

UWAGA: jeśli potrawa nie została odwrócona lub niezamieszana, **KUCHENKA PONOWNIE URUCHOMI SIĘ PO UPŁYWIE 1 MINUTY**. W takim przypadku czas podgrzewania będzie dłuższy.

Klasy żywności (Tylko funkcje automatyczne)

PODCAZ UŻYWANIA FUNKCJI AUTOMATYCZNYCH kuchenka musi znać klasę żywności, jaką należy zastosować, żeby uzyskać prawidłowy efekt. Podczas wybierania klasy żywności za pomocą przycisków +/- wyświetlane jest słowo „FOOD” (POTRAWA) i rodzaj potrawy.



KLASY ŻYWNOCI są wymienione w tabelach w częściach omawiających poszczególne funkcje automatyczne.

W PRZYPADKU POTRAW NIEWYMIENIONYCH W TABELACH oraz gdy waga potrawy jest niższa lub wyższa od zalecanej, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”.

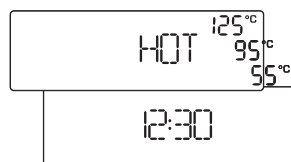
Schładzanie

PO ZAKOŃCZENIU FUNKCJI kuchenka może przeprowadzić procedurę schładzania. Jest to zjawisko normalne. Po wykonaniu tej procedury kuchenka automatycznie wyłączy się.

JEŚLI TEMPERATURA PRZEKRACZA 50 °C, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „HOT” („GORĄCE”) oraz bieżąca temperatura w komorze. Należy zachować ostrożność i nie dotykać wnętrza kuchenki podczas wyjmowania potrawy. Należy używać rękawic kuchennych.

JEŚLI TEMPERATURA NIE PRZEKRACZA 50 °C, wyświetla się zegar 24-godzinny.

NACISNĄĆ PRZCISK BACK, aby na chwilę wyświetlić zegar 24-godzinny, podczas gdy wyświetlana jest komunikat „HOT” („GORĄCE”).



PROCEDURĘ SCHŁADZANIA można przerwać bez żadnego uszczerbku dla kuchenki, otwierając drzwiczki.

Zmiana ustawień

Po PODŁĄCZENIU URZĄDZENIA DO SIECI po raz pierwszy pojawi się monit o ustawienie zegara.

Po PRZERWIE W DOSTAWIE PRĄDU, zegar zacznie migać i wymagane będzie jego ponowne ustawienie.

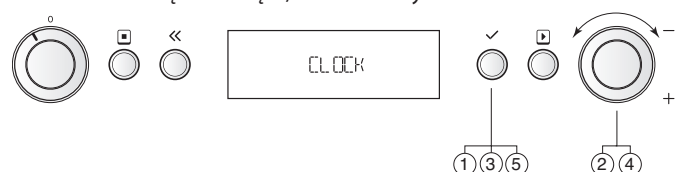
KUCHENKA ZOSTAŁA WYPOSAŻONA w liczne funkcje, które można dostosować do własnych potrzeb.



1. **OBACZĄC POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM, aż na wyświetlaczu pojawi się „Settings”.**
2. **UŻYWAJĄC POKRĘTŁA REGULACYJNEGO (+/-), wybrać jedno z poniższych ustawień do wyregulowania:**
 - Clock (Zegar)
 - Sound (Dźwięk)
 - Eco (Tryb Eco)
 - Brightness (Jasność)
3. **NACISNĄC PRZYCIŚK STOP**, aby zakończyć funkcję ustawiania i zapisać wszystkie dokonane zmiany.

USTAWIANIE ZEGARA

PODCAŁAS USTAWIANIA ZEGARA DRZWICZKI POWINNY BYĆ OTWARTE. W tym czasie, w ciągu 5 minut ustawić zegar. Jeśli drzwiczki są zamknięte, na każdą czynność musi zostać zakończona w ciągu 60 sekund.



1. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK** (Dwie cyfry po lewej stronie oznaczające godzinę zaczną pulsować).
2. **OBACZĄC POKRĘTŁEM +/-**, aby ustawić godzinę.
3. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK**. (dwie cyfry po prawej stronie oznaczające minuty zaczną pulsować).
4. **OBACZĄC POKRĘTŁEM +/-**, aby ustawić minuty.
5. **NACISNĄC PONOWNIE PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić zmianę.

ZEGAR JEST NASTAWIONY I URUCHOMIONY.

ABY USUNĄC ZEGAR z wyświetlacza po jego ustawieniu, wystarczy ponownie uruchomić tryb ustawiania zegara i nacisnąć przycisk Stop, gdy cyfry pulsują.



USTAWIENIE GŁOŚNOŚCI



1. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK**,
2. **OBACZĄC POKRĘTŁEM +/-**, aby ustawić budzik w trybie ON (WŁĄCZONY) lub OFF (WYŁĄCZONY).
3. **NACISNĄC PONOWNIE PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić zmianę.

Zmiana ustawień

ECO



1. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK,**
2. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO +/-** , żeby ustawić tryb ECO w pozycji ON (WŁĄCZONY) lub OFF (WYŁĄCZONY).
3. **NACISNĄĆ PONOWNIE PRZYCISK OK,** aby potwierdzić zmianę.

GDY FUNKCJA TRYBU ECO JEST WŁĄCZONA, wyświetlacz po pewnym czasie automatycznie ściemnia się, aby oszczędzać energię. Włącza się on ponownie po wciśnięciu przycisku lub otwarciu drzwiczek. Lampa komory kuchenki wyłącza się po upływie 30 sekund od zakończenia gotowania.

Po upływie 3 minut **OD WYBRANIA TRYBU OFF (WYŁĄCZONY)** wyświetlacz automatycznie ściemni się. Włącza się on ponownie po wciśnięciu przycisku lub otwarciu drzwiczek. Lampa komory kuchenki gaśnie po zakończeniu gotowania.

BRIGHTNESS (JASNOŚĆ)



1. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK,**
2. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)** , aby ustawić odpowiedni poziom jasności.
3. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK,** aby potwierdzić wybór.

Minutnik

FUNKCJI TEJ MOŻNA UŻYĆ, aby zmierzyć dokładny czas, np. podczas gotowania jajek, wyrastania ciasta przed jego pieczeniem itd.



1. **UPEWNIĆ SIĘ, ŻE POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE USTAWIONE JEST W POZYCJI „0”.**
2. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)** , aby ustawić żądany czas minutnika.
3. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK,**

Gdy minutnik zakończy odliczanie, **SŁYCHAĆ BĘDZIE SYGNAŁ DŹWIĘKOWY.**

NACISNIĘCIE PRZYCISKU STOP przed zakończeniem odliczania minutnika spowoduje jego wyzerowanie.

W czasie gotowania

- **Po ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA (PIECZENIA):**
-  Czas gotowania można w prosty sposób wydłużyć o kolejne 30-sekundowe okresy, naciskając przycisk Start. Każdorazowe naciśnięcie przycisku wydłuża czas gotowania o 30 sekund.
- 
✓

OBACZĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM (+/-), aby przełączać pomiędzy parametrami do wyboru, które mają zostać zmienione.


- 

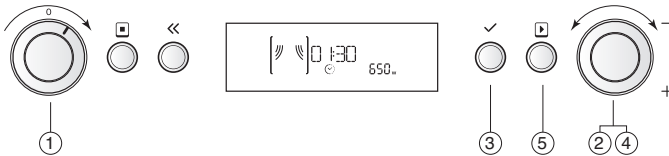
NACIŚNIĘCIE PRZYCISKU OK powoduje wybranie parametru i umożliwia jego zmianę (miganie). Obróć pokrętkę regulacyjną +/-, aby zmienić ustawienie.
- 

NACISNĄC PRZCISK OK, aby potwierdzić wybór. Kuchenka automatycznie kontynuuje pracę z nowym ustawieniem.
- 

NACIŚNIĘCIE PRZYCISKU BACK (WSTECZ) pozwala wrócić bezpośrednio do ostatniego zmienionego parametru.

Gotowanie i rozgrzewanie za pomocą mikrofal

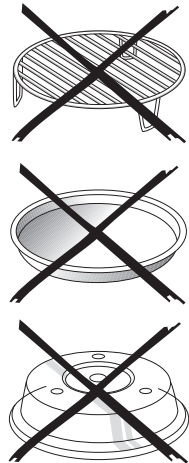
FUNKCJA TA SŁUŻY do normalnego gotowania i odgrzewania potraw, takich jak warzywa, ryby, ziemniaki i mięso.



1. **OBACZĄC POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż do odnalezienia funkcji mikrofal.
2. **OBACZĄC POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
3. **NACISNĄC PRZCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **OBACZĄC POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby ustawić czas gotowania.
5. **NACISNĄC PRZCISK START**.

Po ROZPOCZĘCIU GOTOWANIA można łatwo zwiększać czas o 30 sekundowe przedziały poprzez naciśnięcie przycisku Start. *Każdorazowe naciśnięcie przycisku wydłuża czas gotowania o 30 sekund.* Można również zmienić czas obracając pokrętkę +/- w celu jego wydłużenia lub skrócenia.

NACISNĄC PRZCISK <<, aby zmienić czas gotowania oraz poziom mocy fal. W czasie gotowania obie te wartości można zmieniać za pomocą pokrętki regulacyjnej +/-.

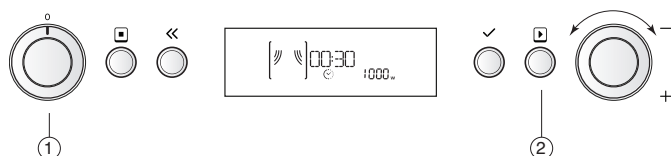


POZIOM MOCY

TYLKO MIKROFALE	
Moc	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE
1000 W	PODGRZEWANIE NAPOJÓW , wody, czystych zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
800 W	GOTOWANIE WARZYW , mięsa, itp.
650 W	GOTOWANIE ryb .
500 W	GOTOWANIE WYMAGAJĄCE DUŻEJ DOKŁADNOŚCI , np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser oraz do dogotowywania zapiekanek.
350 W	GOTOWANIE POTRAW DUSZONYCH , rozpuszczanie masła lub czekolady.
160 W	ROZMRAŻANIE . Zmiękczenie masła, serów.
90 W	ZMIĘKCZANIE lodów
0 W	TYLKO PODCZAS STOSOWANIA minutnika (timer).

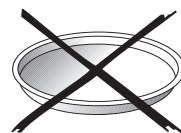
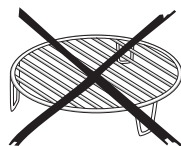
Jet Start

FUNKCJA TA SŁUŻY do szybkiego odgrzewania potraw o wysokiej zawartości wody, np: klarowne zupy, kawa lub herbata.



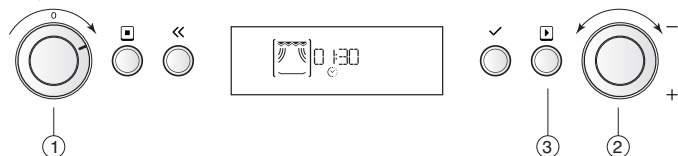
1. **UPEWNIĆ SIĘ, ŻE POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE USTAWIONE JEST W POZYCJI „0”.**
2. **NACISNĄĆ PRZYSKIS „START”** ABY AUTOMATYCZNIE URUCHOMIĆ pełne zasilanie mikrofalami, a czas gotowania ustawić na 30 sekund. . Każde kolejne naciśnięcie przycisku wydłuża czas gotowania o 30 sekund.

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ SKRÓCENIA LUB WYDŁUŻENIA CZASU PO URUCHOMIENIU TEJ FUNKCJI POPRZEC NACIŚNIĘCIE POKRĘTŁA REGULACYJNEGO +/-.



Crisp

FUNKCJA TA SŁUŻY do odgrzewania i pieczenia pizzy oraz innych potraw na bazie ciasta. Jest ona także przydatna do smażenia jajek na bekonie, kielbasek, hamburgerów itp.



1. **OBACAC POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż do odnalezienia funkcji Crisp.
2. **OBROCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-),** aby ustawić czas gotowania.
3. **NACISNĄĆ PRZYSKIS START.**

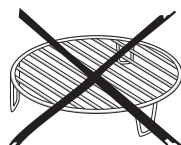
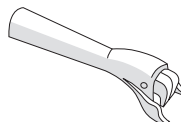
KUCHENKA WŁĄCZA AUTOMATYCZNIE mikrofae i grill w celu podgrzania talerza Crisp. Dzięki temu, talerz Crisp szybko osiągnie temperaturę roboczą i zacznie podpiekać potrawę, tworząc chrupiącą powierzchnię. Upewnić się, że talerz Crisp jest poprawnie ustawiony na środku szklanego talerza obrotowego.

NIE UMIESZCZAĆ GORĄCEGO TALERZA CRISP na żadnej powierzchni wrażliwej na ciepło.

NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ I NIE DOTYKAĆ sufitu kuchenki, za grzałką grilla.

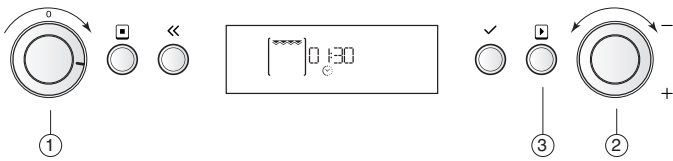
Podczas wyjmowania gorącego talerza Crisp **UŻYWAĆ RĘKAWIC KUCHENNYCH** lub specjalnego, dostarczonego z kuchenką uchwytu Crisp.

Do tej funkcji **NALEŻY UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE** dostarczonego z kuchenką talerza Crisp. Inne dostępne na rynku talerze Crisp nie zapewnią właściwych rezultatów podczas używania tej funkcji.



Grill

FUNKCJA JEST PRZEZNACZONA DO przyrumienienia potraw umieszczonych na ruszcie.

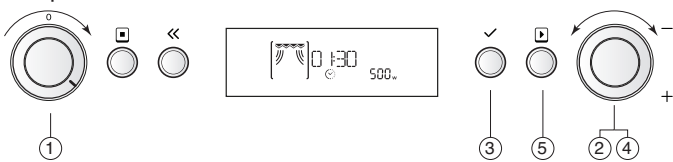


- 1. **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż do odnalezienia funkcji Grill.
- 2. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby ustawić czas gotowania.
- 3. **NACISNĄĆ PRZYCISK START**.

UMIEŚCIĆ POTRAWĘ na ruszcie. Obracać potrawę podczas gotowania.
***SPRAWDZIĆ, CZY NACZYNNIA** , które będą użyte do grillowania, są odporne na działanie wysokich temperatur i przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.*
*Podczas stosowania funkcji „Grill” **NIE WOLNO UŻYWAĆ NACZYŃ PLASTIKOWYCH**. Uległyby one stopieniu. Nie nadają się też do tego celu naczynia z drewna lub papieru.*

Grill Combi

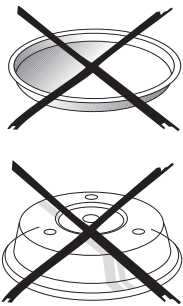
NALEŻY KORZYSTAĆ Z TEJ FUNKCJI DO PRZYZRZĄDZANIA potraw takich jak zapiekanki, lasagne, dania z drobiu oraz pieczone ziemniaki.



- 1. **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż do odnalezienia funkcji Grill Combi.
- 2. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
- 3. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
- 4. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby ustawić czas gotowania.
- 5. **NACISNĄĆ PRZYCISK START**.

MAKSYMALNY MOŻLIWY poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji Grill Combi jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.

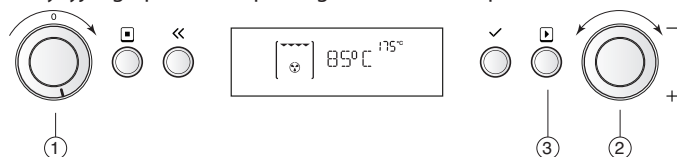
GRILL COMBI	
Moc	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
650 W	GOTOWANIE warzyw i zapiekanek
350 - 500 W	GOTOWANIE drobiu i lasagne
160–350 W	GOTOWANIE ryb i mrożonych zapiekanek
160 W	GOTOWANIE mięsa
90 W	ZAPIEKANIE owoców
0 W	PRZYRUMIENIANIE tylko podczas gotowania



Quick Heat (Szybkie podgrzewanie)

UŻYĆ TEJ FUNKCJI DO ROZGRZANIA pustej kuchenki.

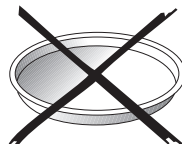
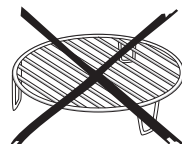
WSTĘPNE NAGRZANIE jest zawsze przeprowadzane przy pustej kuchence tak samo, jak w przypadku tradycyjnego piekarnika przed gotowaniem lub pieczeniem.



1. **OBRAĆAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż do odnalezienia funkcji Szybkie Podgrzewanie. (zostanie wyświetlona domyślna temperatura).
2. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby ustawić temperaturę.
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK START**. Podczas podgrzewania wyświetlana jest bieżąca temperatura komory.

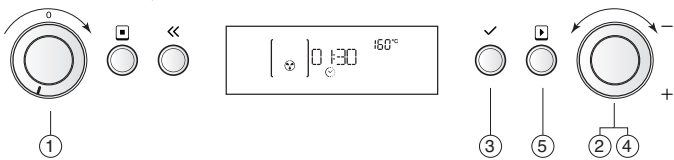
NIE WOLNO UMIESZCZAĆ POTRAW W KUCHENCE PRZED LUB PODCZAS wstępnego nagrzewania. Spali się ona z powodu wysokiej temperatury. Po rozpoczęciu procesu podgrzewania temperaturę można łatwo ustawić, obracając pokrętkę regulacyjną +/-.

PO OSIĄGNIĘCIU USTAWIONEJ TEMPERATURY kuchenka utrzymuje ją przez 10 minut, zanim się wyłączy. Jest to czas oczekiwania na włożenie potrawy i wybranie funkcji Termoobieg w celu rozpoczęcia gotowania.



Forced air (Termoobieg)

NALEŻY KORZYSTAĆ Z TEJ FUNKCJI DO przyrządzania bez, kruchego ciasta, biszkoptów, sufletów, drobiu i pieczenia mięsnych.



- 1. OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż do odnalezienia funkcji Termoobieg. (zostanie wyświetlona domyślna temperatura).
- 2. OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby ustawić temperaturę.
- 3. NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
- 4. OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby ustawić czas gotowania.
- 5. NACISNĄĆ PRZYCISK START.**

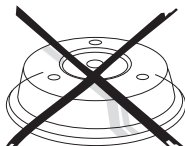


ZAWSZE UKŁADAĆ POTRAWĘ NA RUSZCIE, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.

Do pieczenia drobnych wyrobów, takich jak ciasteczka lub bułki, **NALEŻY UŻYWAĆ TALERZA CRISP**.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU PODGRZEWANIA można łatwo dostosować czas gotowania przy pomocy pokrętki regulacyjnego +/-.

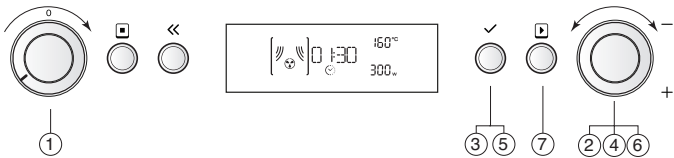
Użyć przycisku Back (Wstecz) (<<), aby ponownie zmienić temperaturę końcową.



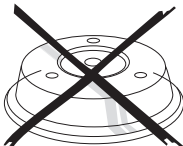
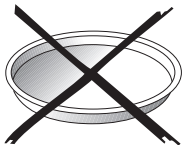
POTRAWA	AKCESORIA	TEMPERATURA KUCHENKI °C	CZAS GOTOW
PIECZEŃ WOŁOWA, ŚREDNIO WYPIECZONA (1,3 - 1,5 kg)	NACZYNIĘ na ruszcie	170–180 °C	40 – 60 MINUT
PIECZEŃ WIEPRZOWA (1,3 – 1,5 kg)	NACZYNIĘ na ruszcie	170–190 °C	70 – 80 MINUT
KURCZAK W CAŁOŚCI (1,0 – 1,2 kg)	NACZYNIĘ na ruszcie	210–220 °C	50 – 60 MINUT
BISZKOPT (ciężki)	NACZYNIĘ DO PIECZENIA CIAST na ruszcie	160–170 °C	50 – 60 MINUT
BISZKOPT (lekki)	NACZYNIĘ DO PIECZENIA CIAST na ruszcie	170–180 °C	30 – 40 MINUT
CIASTECZKA	TALERZ CRISP na ruszcie	170 – 190 °C, KUCHENKA WSTĘPNIE PODGRZANA	10 – 12 MINUT
BOCHENEK CHLEBA	NACZYNIĘ DO PIECZENIA na ruszcie	200 – 210 °C, KUCHENKA WSTĘPNIE PODGRZANA	30 – 35 MINUT
BUŁKI	TALERZ CRISP na ruszcie	225 °C, KUCHENKA WSTĘPNIE PODGRZANA	10 – 12 MINUT
BEZY	TALERZ CRISP na ruszcie	100 – 125 °C, KUCHENKA WSTĘPNIE PODGRZANA	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. **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż do odnalezienia funkcji Termoobieg Combi. (zostanie wyświetlona domyślna temperatura).
2. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby ustawić temperaturę.
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
5. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
6. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby ustawić czas gotowania.
7. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK START**.



ZAWSZE UKŁADAĆ POTRAWĘ NA RUSZCIE, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU PODGRZEWANIA można łatwo dostosować czas gotowania przy pomocy pokrętła regulacyjnego +/-.

Użyć przycisku Back (Wstecz) (<<), aby ponownie zmienić temperaturę końcową i poziom mocy.

MAKSYMALNY MOŻLIWY poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji Termoobieg 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 podczas gotowania

Rozmrażanie w trybie ręcznym

POSTĘPOWAĆ WG PROCEDURY podanej w punkcie „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”, wybierając poziom 160 W, jeśli rozmrażanie jest wykonywane ręcznie.

NALEŻY REGULARNIE SPRAWDZAĆ POTRAWĘ. Ustalenie prawidłowego czasu gotowania (pieczenia) dla różnych ilości potraw wymaga pewnego doświadczenia.

ZAMROŻONĄ POTRAWĘ ZAPAKOWANĄ W PLASTIKOWE TOREBKI, folię spożywczą lub karton można umieścić bezpośrednio w kuchence, o ile opakowanie takie nie zawiera żadnych części metalowych (np. metalowych zszywek).

KSZTAŁT OPAKOWANIA ma wpływ na czas rozmrażania. Opakowania płytke 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, kiedy zaczynają się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka).

DUŻE KAWAŁKI NALEŻY ODWRACAĆ w połowie procesu rozmrażania.

POTRAWY GOTOWANE, WYWARY I SOSY MIĘSNE rozmrożą się szybciej, jeśli podczas rozmrażania będą co jakiś czas mieszane.

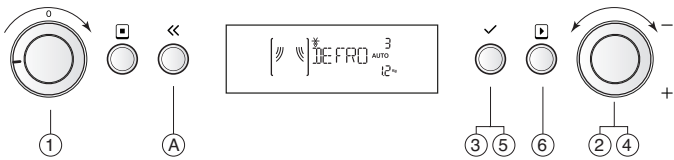
PODCZAS ROZMRAŻANIA zaleca się nie rozmrażać potrawy całkowicie i pozwolić, aby proces zakończył się w czasie dochodzenia.

CZAS DOCHODZENIA, PO ROZMRAŻANIU, ZAWSZE POLEPSZA rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

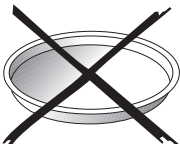
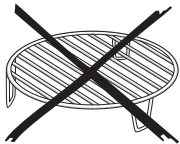
Jet Defrost

UŻYWAĆ TEJ FUNKCJI do rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba. Rozmrażanie Jet Defrost można stosować wyłącznie do zamrożonej żywności o wadze netto 100 - 2,5 kg.

ZAWSZE UKŁADAĆ ŻYWNOSĆ na szklanym talerzu obrotowym.



1. **OBRAĆAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż do odnalezienia funkcji Szybkiego rozmrażania.
2. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby wybrać klasę żywności. (Wyświetlony zostanie komunikat „FOOD” („POTRAWA”) oraz rodzaj potrawy).
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE +/-**, aby ustawić wagę.
5. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór.
6. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK START**.



WAGA:

FUNKCJA TA WYMAGA PODANIA wagi netto potrawy. Kuchenka automatycznie obliczy czas potrzebny na zakończenie procedury.

JEŚLI WAGA JEST MNIEJSZA LUB WIĘKSZA OD ZALECANEJ: Ręczne rozmrażanie należy wykonać wg procedury „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”, ustawiając moc na 160 W.

POTRAWY MROŻONE:

JEŚLI TEMPERATURA POTRAWY JEST WYŻSZA od temperatury głębokiego zamrożenia (-18 °C), wybrać mniejszą wagę żywności.

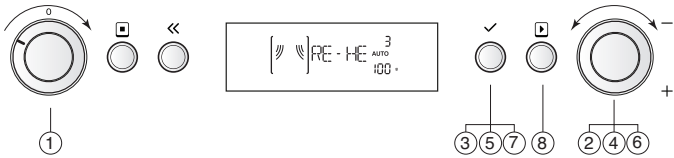
JEŚLI TEMPERATURA POTRAWY JEST NIŻSZA od temperatury głębokiego zamrożenia (-18 °C), wybrać wyższą wagę żywności.

POTRAWA		WSKAZÓWKI
	1 MIĘSO/MEAT (100 g - 2,0 kg)	Mięso mielone, kotlety, steki lub pieczenie. OBRÓCIĆ POTRAWĘ , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	2 DRÓB/POULTRY (100 g - 2,5 kg)	Kurczak w całości, w kawałkach lub filety. OBRÓCIĆ POTRAWĘ , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	3 RYBA/FISH (100 g - 2,0 kg)	W całości, steki lub filety. OBRÓCIĆ POTRAWĘ , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	4 WARZYWA/VEGETABLES (100 g - 2,0 kg)	Warzywa mieszane, groch/fasola, brokuły, itp. OBRÓCIĆ POTRAWĘ , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	5 CHLEB/BREAD (100 g - 1,0 kg)	Bochenek, bułki lub bułeczki. OBRÓCIĆ POTRAWĘ , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
W PRZYPADKU POTRAW, KTÓRE NIE ZOSTAŁY WYMNIENIONE W PONIŻSZEJ TABELI oraz gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”, a w przypadku rozmrażania wybierać moc 160 W.		

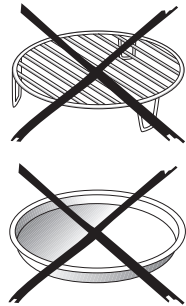
Autopodgrzewanie

UŻYWAĆ TEJ FUNKCJI do rozgrzewania gotowych potraw zamrożonych, schłodzonych lub o temperaturze pokojowej.

UMIEŚCIĆ POTRAWĘ na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.



1. **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż do odnalezienia funkcji Auto (Funkcje automatyczne).
2. **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM (+/-)**, aż do odnalezienia funkcji Auto Reheat (Funkcje automatycznego podgrzewania).
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby wybrać klasę żywności. (Wyświetlony zostanie komunikat „FOOD” („POTRAWA”) oraz rodzaj potrawy).
5. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
6. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE +/-**, aby ustawić wagę.
7. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór.
8. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK START**.



JEŚLI POTRAWA BYŁA PRZECHOWYWANA w lodówce lub umieszczona na talerzu w celu rozgrzania, kawałki o większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi talerza, zaś cieńsze i mniej gęste – w środku.

CIEŃKIE PŁASTRY MIĘSA ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.

GRUBSZE PŁASTRY (np. pieczeń) lub kiełbaski muszą być umieszczone blisko siebie.

POZOSTAWIENIE POTRAWY NA 1 -2 MINUTY DOCHODZENIA ZAWSZE POPRAWIA rezultat końcowy, szczególnie w przypadku mrożonek.

ZAWSZE PRZYKRYWAĆ POTRAWY w przypadku stosowania tej funkcji, oprócz podgrzewania schłodzonych zup, kiedy przykrycie nie jest potrzebne.

JEŚLI POTRAWA JEST ZAPAKOWANA, opakowanie powinno zostać przekłute 2-3 nacięciami, w celu redukcji ciśnienia wytwarzającego się podczas podgrzewania.

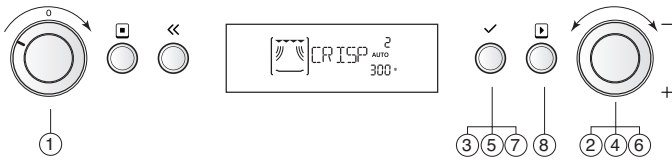
FOLIA SPOŻYWCZA powinna być ponacinana lub pozakłuwana widelcem, aby zmniejszyć ciśnienie i zapobiec rozerwaniu wskutek pary tworzącej się podczas gotowania.

POTRAWA		WSKAZÓWKI
	1 TALERZ OBIADOWY/DINNER PLATE (250 g - 500 g)	PRZYGOTOWAĆ POTRAWY zgodnie z zaleceniami podanymi powyżej. Odgrzewać pod przykryciem.
	2 ZUPA/SOUP (200 g - 800 g)	PODGRZEWAĆ BEZ PRZYKRYCIA w oddzielnych naczyniach lub w jednym dużym naczyniu.
	3 PORCJA ZAMROŻONA/FROZEN PORTION (250 g - 500 g)	PRZESTRZEGAĆ WSKAZÓWEK UMIESZCZONYCH NA OPAKOWANIU dotyczących odpowietrzania, nakłuwania, itd.
	4 NAPOJE/BEVERAGES (0,1 - 0,5 L)	PODGRZEWAĆ BEZ PRZYKRYCIA oraz włożyć metalową łyżeczkę do kubka lub filiżanki.
	5 ZAMROŻONA LASAGNE/FROZEN LASAGNE (250 g - 500 g)	UMIEŚCIĆ danie w żaroodpornym naczyniu przeznaczonym do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
W PRZYPADKU POTRAW NIE UJĘTYCH W PONIŻSZEJ TABELI oraz gdy waga potrawy jest niższa lub wyższa od zalecanej, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”.		

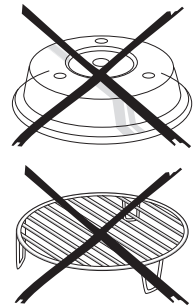
Auto Crisp

FUNKCJA TA SŁUŻY DO szybkiego odgrzewania potraw mrożonych do temperatury podawania.

FUNKCJA AUTO CRISP JEST PRZEZNACZONA TYLKO do mrożonych dań gotowych.



1. **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż do odnalezienia funkcji Auto (Funkcje automatyczne).
2. **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM (+/-)** aż do odnalezienia funkcji Auto Crisp.
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby wybrać klasę żywności. (Wyświetlony zostanie komunikat „FOOD” („POTRAWA”) oraz rodzaj potrawy).
5. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
6. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE +/-**, aby ustawić wagę.
7. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór.
8. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK START**.

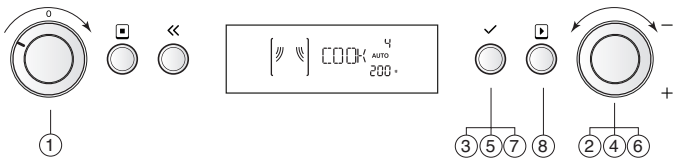


POTRAWA		WSKAZÓWKI
	1 FRENCH FRIES/FRYTKI (200 g - 500 g)	ROZŁOŻYĆ FRYTKI równomiernie na talerzu Crisp. Posolić według smaku. ZAMIESZAĆ LUB OBRÓCIĆ POTRAWĘ , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	2 PIZZA , cienkie ciasto (200 g - 600 g)	PIZZA na cienkim cieście.
	3 PIZZA, GRUBE CIASTO (300 g - 800 g)	PIZZA na grubym cieście.
	4 CHICKEN WINGS/SKRZYDEŁKA KURCZAKA (200 g - 500 g)	Przygotowując KAWAŁKI KURCZAKA W PANIERCE , należy posmarować talerz Crisp olejem i gotować, używając funkcji Dogotowanie ustawionej na "Lo 2". OBRÓCIĆ POTRAWĘ , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	5 QUICHE/TARTA (200 g - 500 g)	TARTA i placki.
W PRZYPADKU POTRAW NIE UJĘTYCH W PONIŻSZEJ TABELI oraz gdy waga potrawy jest niższa lub wyższa od zalecanej, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”		

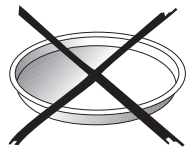
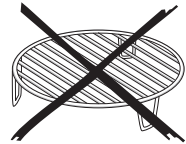
Auto Cook (Automatyczne gotowanie)

TA FUNKCJA SŁUŻY WYŁĄCZNIE do gotowania. Funkcja Auto Cook (Funkcja automatyczne gotowanie) może być stosowana jedynie do potraw wymienionych w poniższej tabeli.

UMIEŚCIĆ POTRAWĘ na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.



1. **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż do odnalezienia funkcji Auto (Funkcje automatyczne).
2. **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM (+/-)**, aż do odnalezienia funkcji Auto Cook (Funkcje automatycznego gotowania).
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE (+/-)**, aby wybrać klasę żywności. (Wyświetlony zostanie komunikat „FOOD” („POTRAWA”) oraz rodzaj potrawy).
5. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
6. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE +/-**, aby ustawić wagę.
7. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór.
8. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK START**.



WARZYWA KONSERWOWE: Należy zawsze otworzyć puszkę i przelać zawartość do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie gotować warzyw w opakowaniu metalowym.

Warzywa świeże, mrożone lub konserwowe należy **GOTOWAĆ** pod przykryciem.

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

ZALECANA WAGA		
	1 PIECZONE ZIEMIANKI/BAKED POTATOES (200 g - 1 kg)	NAKŁUĆ ZIEMIANKI i przełożyć je do żaroodpornego naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Odwrócić ziemniaki po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z kuchenki. Uwaga: kuchenka, naczynie oraz potrawa są gorące. OBRÓCIĆ POTRAWĘ , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	2 ŚWIEŻE WARZYWA/FRESH VEGETABLES (200 g - 800 g)	POKROIĆ WARZYWA na równe kawałki. Dodać 2-4 łyżki wody i przykryć. Zamieszać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z kuchenki. ZAMIESZAĆ POTRAWĘ , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	3 ZAMROŻONE WARZYWA/FROZEN VEGETABLES (200 g - 800 g)	GOTOWAĆ POD PRZYKRYCIEM . Zamieszać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego z kuchenki. ZAMIESZAĆ POTRAWĘ , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	4 WARZYWA KONSERWOWE/CANNED VEGETABLES (200 g - 600 g)	Gotować pod przykryciem w NACZYNIU PRZEZNACZONYM DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH .
	5 PRAŻONA KUKURYDZA/POPCORN (100 g)	PRZYGOTOWYWAĆ JEDNĄ TOREBKĘ na raz. Jeśli potrzeba więcej popcornu, przygotowywać kolejno następne torebki.
W ODNIESIENIU DO ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, KTÓRE NIE ZOSTAŁY WYMIENIONE W PONIŻSZEJ TABELI oraz w przypadku gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą funkcji „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”, wybierając moc 160 W w przypadku rozmrażania.		

Czyszczenie i konserwacja

CZYSZCZENIE JEST JEDYNĄ CZYNNOŚCIĄ KONSERWACYJNĄ, która jest zwykle wymagana.

NIETRZYMYWANIE KUCHENKI W CZYSTOŚCI może doprowadzić do uszkodzenia jej powierzchni i mieć negatywny wpływ na żywotność urządzenia, a nawet doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

-  **NIE STOSOWAĆ METALOWYCH DRUCIAKÓW, 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 z delikatnym detergentem lub ręcznik papierowy spryskać środkiem do mycia okien w rozpylaczu. **NIE ROZPYLAĆ ŚRODKA** bezpośrednio na kuchenkę.

W REGULARNYCH ODSTĘPACH CZASU, a w szczególności w przypadku rozlania się płynów, wyjąć talerz obrotowy oraz jego podstawę i wytrzeć dno kuchenki do czysta.

KUCHENKA ZOSTAŁA ZAPROJEKTOWANA do pracy z talerzem obrotowym umieszczonym na swoim miejscu.

-  **NIE** uruchamiać kuchenki mikrofalowej, gdy talerz obrotowy został wyjęty do mycia.

STOSOWAĆ DELIKATNE DETERGENTY, wodę i miękką szmatkę do czyszczenia powierzchni wewnętrznych, zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni drzwiczek oraz otworu drzwiczek.

-  **NIE DOPUSZCZAĆ DO ZBIERANIA SIĘ RESZTEK TŁUSZCZU** lub żywności wokół drzwiczek.

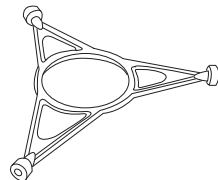
W PRZYPADKU TRUDNYCH DO USUNIĘCIA PŁAM, należy gotować w kuchenie filiżankę wody przez 2 lub 3 minuty. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

-  **NIE UŻYWAĆ PAROWYCH URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH** do czyszczenia kuchenki mikrofalowej.

DODANIE SOKU Z CYTRYNY do filiżanki z wodą, a następnie umieszczenie tej filiżanki na talerzu obrotowym i gotowanie przez kilka minut pozwoli usunąć nieprzyjemny zapach wewnątrz kuchenki.

GRZĄŁKA GRILLA nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń, ale sufit ponad nią może wymagać regularnego czyszczenia. Do czyszczenia należy użyć gąbki, ciepłej wody i detergentu. Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy go włączać raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zabrudzenia w celu zmniejszenia ryzyka pożaru.

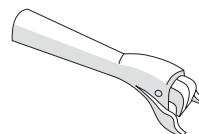
W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ NASTĘPUJĄCE AKCESORIA: PODSTAWKĘ POD TALERZ OBROTOWY.



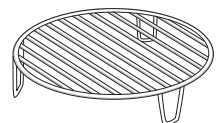
SZKLANY TALERZ OBROTOWY.



UCHWYT DO TALERZA CRISP.

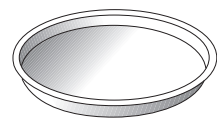


RUSZT.



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 WOLNO** zanurzać ani splukiwać wodą talerza Crisp, gdy jest gorący. Szybkie schłodzenie może go uszkodzić.
-  **NIE UŻYWAĆ ZMYWAKÓW Z WEŁNY STALOWEJ.** Spowoduje to porysowanie powierzchni.

ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60705.

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

Próba	Ilość	Szacowany czas	Poziom mocy	Pojemnik
12.3.1	1000 g	13 minut	650 W	Pyreks 3.227
12.3.2	475 g	5½ minut	650 W	Pyreks 3.827
12.3.3	900 g	16 minut	650 W	Pyreks 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 minut	Termoobieg 200 °C + 350 W	Pyreks 3.827
12.3.5	700 g	25 minut	Termoobieg 200 °C + 90 W	Pyreks 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Termoobieg 225 °C + 350 W	Pyreks 3.827
13.3	500 g	10 minut	Jet Defrost	

ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60350.

MIĘDZYNARODOWA KOMISJA ELEKTROTECHNICZNA opracowała normatywne testy porównawcze wydajności podgrzewania różnych kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

Próba	Szacowany czas	Temperatura	Kuchenka wstępnie podgrzana	Akcesoria
8.4.1	25 - 28 minut	160 °C	Nie	Talerz Crisp na ruszcie
8.4.2	22 - 24 minut	175 °C	Tak	Talerz Crisp na ruszcie
8.5.1	33 – 35 minut	180 °C	Tak	Ruszt
8.5.2	65 – 70 minut	160 °C	Tak	Ruszt

DANE TECHNICZNE

NAPIĘCIE ZASILANIA	230 V/50 Hz
ZNAMIONOWY POBÓR MOCY	2300 W
BEZPIECZNIK	10 A
MOC WYJŚCIOWA	1000 W
GRILL	800 W
TERMOOBIEG	1200 W
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (WYS. X SZER. X GŁĘB.)	385 x 595 x 514
WYMIARY WEWNĘTRZNE (WYS. X SZER. X GŁĘB.)	200 x 405 x 380

Rady i sugestie

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela wskazuje, które funkcje będą najlepsze do przygotowania danej potrawy. Podany czas gotowania jest liczony od momentu włożenia potrawy do piekarnika kuchenki mikrofalowej, z wyłączeniem nagrzewania wstępnego (gdy jest wymagane).

Parametry gotowania oraz czas są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Przygotowywać potrawy, ustawiając minimalny podany czas i sprawdzając podczas gotowania, czy są już gotowe.

Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać, podanych w tabeli gotowania, zaleceń dotyczących wyboru akcesoriów (jeśli są w wyposażeniu).

Folia spożywcza i torebki

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

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

Płyny

Płyny mogą podgrzewać się powyżej punktu wrzenia bez widocznych pęcherzyków. Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu.

Aby temu zapobiec należy:

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

Gotowanie potraw

Mikrofale wnikają do potraw na ograniczoną głębokość, więc jeśli musimy ugotować kilka kawałków naraz, należy je ułożyć kolistą, aby więcej kawałków było ułożonych na zewnątrz.

Małe kawałki gotują się szybciej niż duże kawałki.

Pociąć potrawę na kawałki równej wielkości, aby potrawa ugotowała się równomiernie.

Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej woda z potraw jest odparowywana.

Pokrywka nadająca się do używania w kuchence mikrofalowej pomaga zmniejszyć odparowanie wody z potraw.

Większość potraw będzie nadal gotować się po zakończeniu cyklu gotowania kuchenki mikrofalowej. Dlatego też zawsze trzeba pozostawić potrawę jeszcze na pewien czas w urządzeniu.

Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej zazwyczaj niezbędne jest mieszanie potraw. Podczas mieszania przesuwając zewnętrzne porcje gotowanej potrawy do środka, a mniej ugotowane porcje ze środka przesuwając na zewnątrz.

Cienkie plasty mięsa należy ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie. Grubsze plasty (np. pieczeń) lub kielbaski muszą być umieszczone blisko siebie.

Potrawy dla dzieci

Po podgrzaniu potraw dla dzieci w słoiczku lub płynów w butelce dla niemowląt należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem.

Zapewni to równomierne rozprzodzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.

Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek.

Produkty mrożone

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy rozmrażanie potraw bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. Jeśli to konieczne, możliwe jest zastosowanie lekkiego plastikowego naczynia odpowiedniego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

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

Instrukcja rozwiązywania usterek

Urządzenie nie działa

- Czy podstawka talerza obrotowego jest na swoim miejscu.
- Drzwiczki są prawidłowo zamknięte.
- Sprawdzić bezpieczniki i upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- Sprawdzić, czy urządzenie ma zapewnioną swobodną wentylację.
Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia urządzenia.
- Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.
- Odłączyć urządzenie od zasilania. Odczekać 10 minut przed ponownym podłączeniem i spróbować ponownie.

Serwis techniczny

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w „Instrukcji rozwiązywania problemów”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Zawsze należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie „Service” na tabliczce znamionowej),

Nie działa elektroniczny programator

Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera „F” oraz numer, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

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

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

SERVICE 0000 000 00000



Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej.

- dokładny adres;
- numer telefonu.

UWAGA: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego **Serwisu Technicznego** (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewody zasilające, powodując, że sprzęt będzie niezdatny do ponownego użytku.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool EMEA S.p.A.

via Carlo Pisacane n.1,
20016 Pero (MI), Italy
www.whirlpool.eu

Wydrukowano we Włoszech
05/16



400010886412

