

AMW 599

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

The Whirlpool logo features the brand name in a bold, sans-serif font, with a stylized swirl graphic above the letter 'i'.

SENSING THE DIFFERENCE

Spis treści

<u>WAŻNE INFORMACJE</u>	5
<i>PRZED ZAMONTOWANIEM</i>	5
<i>OCHRONA ŚRODOWISKA</i>	5
<i>MONTAŻ URZĄDZENIA</i>	6
<i>PRZED PODŁĄCZENIEM</i>	6
<i>PO PODŁĄCZENIU</i>	6
<u>PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM</u>	7
<u>WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</u>	7
<i>PROSIMY UWAGAŃNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO KORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI</i>	7
<u>WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI</u>	8
<i>INFORMACJE OGÓLNE</i>	8
<i>OSTROŻNIE</i>	8
<i>POKRĘTŁA WCISKOWE</i>	8
<u>AKCESORIA</u>	9
<i>INFORMACJE OGÓLNE</i>	9
<i>WYBÓR NACZYŃNIA DO GOTOWANIA</i>	9
<i>PODKŁADKA GUMOWA</i>	9
<i>RUSZT DRUCIANY</i>	9
<i>OCIEKACZ</i>	9
<i>TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE</i>	9
<i>POJEMNIK NA WODĘ</i>	9
<u>FUNKCJE URZĄDZENIA</u>	10

<u>PANEL STEROWANIA</u>	10
<u>BLOKADA KLAWISZY</u>	11
<u>KOMUNIKATY</u>	12
<u>SKRÓTY</u>	13
<u>ZAŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE / PRZERYWANIE</u>	14
<u>MINUTNIK (TIMER) KUCHENNY</u>	14
<u>ZMIANA USTAWIEŃ</u>	15
<i>JĘZYK</i>	15
<i>USTAWIANIE ZEGARA</i>	16
<i>JASNOŚĆ</i>	16
<i>GŁOŚNOŚĆ</i>	17
<i>TRYB EKO</i>	17
<i>KALIBRACJA</i>	18
<i>W CZASIE GOTOWANIA</i>	19
<u>FUNKCJE SPECJALNE</u>	20
<i>WYRASTANIE CIASTA</i>	21
<i>ODKAMIENIANIE</i>	22
<i>OPR.</i>	23
<u>DOGOTOWYWANIE</u>	24
<u>ODGRZEWANIE</u>	25
<u>ROZMRAŻANIE PAROWE</u>	26

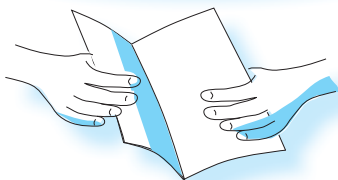
<u>RĘCZNE</u>	28
<i>PARA</i>	29
<i>TERMOOBIEG + PARA</i>	30
<i>TERMOOBIEG</i>	31
<u>TRYB WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY</u>	32
<i>MIĘSO</i>	33
<i>DRÓB</i>	34
<i>RYBY / SKORUPIAKI</i>	35
<i>ZIEMNIAKI</i>	36
<i>WARZYWA</i>	37
<i>RYŻ / ZBOŻA</i>	39
<i>MAKARON</i>	40
<i>JAJA</i>	41
<i>PIZZA / PLACEK</i>	42
<i>DESERY</i>	43
<i>CHLEB/CIASTA</i>	44
<u>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</u>	46
<i>INFORMACJE OGÓLNE</i>	46
<i>MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE</i>	46
<i>WYJIMOWANIE PROWADNIC PÓŁEK</i>	47
<i>W ZMYWARCE NIE MOŻNA MYĆ</i>	47
<i>WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIOWEJ KUCHENKI</i>	47
<u>INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK</u>	48
<u>DANE DO PRÓB PARAMETRÓW PODGRZEWANIA</u>	48
<u>DANE TECHNICZNE</u>	48



WAŻNE INFORMACJE



PRZED ZAMONTOWANIEM



PROSIMY PRZECHOWYWAĆ podręcznik instrukcji obsługi i instrukcji montażu w bezpiecznym miejscu, aby móc skorzystać z nich w przyszłości.

W PRZYPADKU SPRZEDAŻY URZĄDZENIA, PROSIMY PRZEKAZAĆ te instrukcje nowemu właścicielowi.

OMAWIANE URZĄDZENIE SPEŁNIA aktualnie obowiązujące normy bezpieczeństwa.

NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI. Pozwoli to maksymalnie wykorzystać techniczne możliwości oferowane przez urządzenie i umożliwi jego bezpieczną i prawidłową eksploatację. Nieprawidłowe użycie może prowadzić do obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

URZĄDZENIE NALEŻY ROZPAKOWAĆ a opakowanie należy usunąć w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu.

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 zużytych 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.

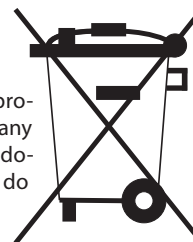


SYMBOL umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie może być traktowany jak odpad z gospodarstwa domowego. Należy oddać go do właściwego punktu zbiórki surowców wtórnych zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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

SZCZEGÓLNE 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.





WAŻNE INFORMACJE



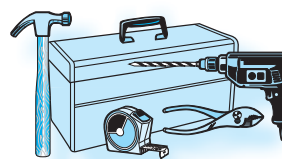
MONTAŻ URZĄDZENIA



URZĄDZENIE można użytkować tylko po prawidłowym zabudowaniu (zamontowaniu).

INSTALUJĄC URZĄDZENIE NALEŻY PRZESTRZEGAĆ ZAŁĄCZONYCH oddzielnie instrukcji montażu.

INSTALACJA (MONTAŻ) niniejszego urządzenia w miejscach, które nie są stałe, np. na okrętach, w samochodach kempingowych, autobusach może zostać wykonana wyłącznie przez profesjonalistów i pod warunkiem, że miejsce instalacji zapewnia bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia.



PRZED PODŁĄCZENIEM

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

PRZED montażem sprawdzić, czy komora jest pusta.

SPRAWDZIĆ, CZY URZĄDZENIE NIE JEST USZKODZONE. Sprawdzić, czy drzwiczki kuchenki dokładnie przylegają do urządzenia po zamknięciu oraz czy wewnętrzna uszczelka drzwiczek 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 jakiegokolwiek problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



- 1 OTWORZYĆ DRZWICZKI**, wyjąć akcesoria i sprawdzić, czy kuchenka jest pusta.
OPŁUKAĆ POJEMNIK NA WODĘ wodą z kranu (bez detergentów), a następnie napełnić go do znaku „MAX”.
WSUNĄĆ POJEMNIK NA WODĘ do jego łoża, aż do zetknięcia się z punktem kontaktowym i prawidłowego osadzenia na miejscu.
- 2 URUCHOMIĆ FUNKCJĘ KALIBRACJI** i postępować zgodnie z poleceniami wyświetlanymi na ekranie.
UWAGA
POMPA WODY odpowiedzialna za napełnianie i opróżnianie wytwornicy pary została uaktywniona. Na początku będzie ona pracować głośniejsze, pompując powietrze, lecz dźwięk będzie cichszy po napełnieniu pompy wodą.
JEST TO ZJAWISKO NORMALNE i nie ma powodów do niepokoju.
PO WYKONANIU KALIBRACJI, kuchenkę należy pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej, a następnie wytrzeć do sucha ewentualne wilgotne miejsca.
OPRÓŻNIĆ POJEMNIK NA WODĘ i osuszyć go przed kolejnym użyciem.



WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO KORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

NIE NALEŻY PODGRZEWać ANI STOSOWAĆ PALNYCH MATERIAŁÓW wewnątrz lub w pobliżu kuchenki. Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuch.

JEŚLI MATERIAŁ ZNAJDUJĄCY SIĘ WEWNĄTRZ LUB NA ZEWNĄTRZ KUCHENKI ZAPALI SIĘ, należy trzymać drzwiczki zamknięte i wyłączyć urządzenie. Odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć zasilanie na tablicy bezpiecznikowej lub wyłącznikowej.

NIE NALEŻY GOTOWAĆ ŻYWNOSCI 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.

NALEŻY OKRESOWO SPRAWDZAĆ, czy nie są uszkodzone uszczelki drzwiczek oraz miejsca w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń należy zaprzestać korzystania z urządzenia, aż do czasu naprawy przez wykwalifikowanego serwisanta.

DZIECI MOGĄ OBSŁUGIWAĆ URZĄDZENIE bez nadzoru osób dorosłych jedynie wówczas, gdy zostały odpowiednio poinstruowane, jak należy bezpiecznie obchodzić się z urządzeniem, i rozumieją zagrożenia wynikające z niewłaściwego użycia urządzenia.

NINIEJSZE URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych bez nadzoru osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

OSTRZEŻENIE!

DOSTĘPNE ELEMENTY MOCNO SIĘ nagrzewają podczas pracy urządzenia. Małe dzieci nie powinny przebywać w jego pobliżu.

NIE WOLNO UMIESZCZAĆ LUB PRZESUWAĆ naczyń na dnie kuchenki, ponieważ może to zadrapać powierzchnię. Naczynia należy zawsze umieszczać na drucianym ruszcie lub tackach.

NIE WIESZAĆ LUB UMIESZCZAĆ ciężkich przedmiotów na drzwiczkach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie otworu lub zawiasów. Nie należy wieszać żadnych przedmiotów na klamce drzwi.

NIE UŻYWAĆ urządzenia jako grzejnika ani nawilżacza.



WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



INFORMACJE OGÓLNE

NINIEJSZE URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO!

KOMORY KUCHENKI nie należy wykorzystywać jako szafki.

PRZY OTWIERANIU DRZWICZEK NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ!

MOŻE DOJŚĆ DO GWAŁTOWNEGO WYDOBYCIA SIĘ GORAĄCEJ PARY.

NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC lub ochraniaczy, aby zapobiec poparzeniom podczas dotykania pojemników, części kuchenki i naczyń.

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA należy zaczekać na ostygnięcie kuchenki. Woda w dolnej części jest gorąca po zakończeniu gotowania.

USZCZELKI DRZWIOWE POWINNY BYĆ UTRZYMYWANE W CZYSTOŚCI. Drzwiczki kuchenki muszą się zamykać prawidłowo.

NALEŻY WYTRZEĆ WSZELKIE SKROPLINY, jakie mogą znajdować się w ostygłej kuchence po gotowaniu. Nie należy zapominać o suficie komory, który łatwo pominąć. Niektóre potrawy wymagają całkowicie suchej kuchenki, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

OSTROŻNIE

PRODUKTY SPOŻYWCZE I ALKOHOL. Należy szczególnie uważać w przypadku gotowania i podgrzewania potraw zawierających alkohol. W przypadku dodawania alkoholu (np. rumu, koniaku, wina itd.), należy pamiętać, że alkohol szybko odparowuje w wysokich temperaturach. Dlatego należy pamiętać, że może nastąpić zapłon uwolnionych oparów, gdy zetkną się z grzałką elektryczną. Jeśli to możliwe, należy powstrzymać się przed stosowaniem alkoholu w omawianej kuchence.

KAPIĄCE SOKI Z OWOCÓW mogą pozostawić trwałe plamy. Należy odczekać, aż kuchenka wystygnie i wyczyścić ją przed następnym użyciem.

W POJEMNIKU NA WODĘ można stosować wyłącznie wodę. Zabrania się stosowania jakichkolwiek innych płynów.

NIE WYJMOWAĆ półek z pełnym obciążeniem. Należy zachować szczególną ostrożność.

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 rozprrowadzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.



POKRĘTŁA WCISKOWE

POKRĘTŁA W KUCHENCIE są zrównane z przyciskami na panelu w momencie dostawy.

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

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





AKCESORIA



INFORMACJE OGÓLNE

NA RYNKU dostępnych jest wiele różnorodnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do gotowania na parze.

NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, CZY ZACHOWANA JEST odległość co najmniej 30 mm pomiędzy górną krawędzią naczynia a sufitem komory, aby zapewnić odpowiednie wnikiwanie pary do naczynia.

WYBÓR NACZYNIĄ DO GOTOWANIA

JEŚLI TO TYLKO MOŻLIWE, NALEŻY STOSOWAĆ NACZYNIĄ Z OTWORAMI, np. do gotowania warzyw. Para będzie miała swobodny dostęp do potrawy ze wszystkich stron, a potrawa ugotuje się równomiernie.

PARA Z ŁATWOŚCIĄ DOSTAJE SIĘ do przestrzeni pomiędzy dużymi kawałkami żywności, takimi jak np. duże ziemniaki. Zapewnia to równomierne i skuteczne gotowanie. Pozwala to na ugotowanie dużych ilości w takim samym czasie, jak ilości mniejszych. Umieszczenie (rozłożenie) żywności w sposób umożliwiający parze równomierny i łatwy dostęp do poszczególnych kawałków żywności pozwala na jej ugotowanie w takim samym czasie, jak dla mniejszych ilości.

BARDZIEJ ZWARTE POTRAWY, takie jak zapiekanki, ciasta, groszek, szparagi, które zawierają bardzo mało wolnych przestrzeni lub nie mają ich wcale, będą wymagały dłuższego gotowania, ponieważ para działa w mniejszej przestrzeni.

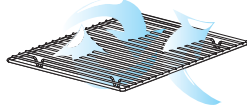
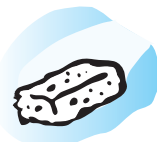
PODKŁADKA GUMOWA

DOSTARCZONA W ZESTAWIE GĄBKA służy do wycierania skroplin, jakie mogą pozostawać w ostygłej kuchence po gotowaniu. Aby się nie oparzyć, zaczekać aż kuchenka ostygnie.

RUSZT DRUCIANY

RUSZT DRUCIANY umożliwia cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy. Umieścić potrawę bezpośrednio na ruszcie lub użyć go jako podstawka pod garnki, blachy do pieczenia lub inne naczynia kuchenne.

W przypadku umieszczenia potraw bezpośrednio na ruszcie pod ruszt należy włożyć ociekacz.

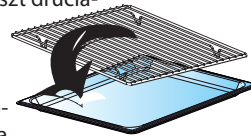


OCIEKACZ

WŁOŻYĆ OCIEKACZ pod ruszt druciasty i tackę do gotowania na parze. Może on być również stosowany jako naczynie do gotowania lub jako blacha do pieczenia.

OCIEKACZ służy on do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zaplamić wnętrze kuchenki.

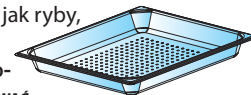
Należy unikać umieszczania naczyń bezpośrednio na dnie kuchenki.



TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE

TACKI DO GOTOWANIA NA PARZE NALEŻY UŻYWAĆ do gotowania takich potraw jak ryby, warzywa i ziemniaki.

KUCHENKI BEZ TACKI DO GOTOWANIA NA PARZE NALEŻY UŻYWAĆ do gotowania takich potraw jak ryż i zboża.



POJEMNIK NA WODĘ

POJEMNIK NA WODĘ ZNAJDUJE SIĘ za drzwiczkami i jest dostępny zaraz po otwarciu drzwiczek.

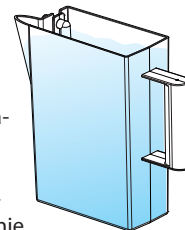
WSZYSTKIE FUNKCJE GOTOWANIA wymagają napełnienia pojemnika na wodę.

POJEMNIK NA WODĘ NALEŻY napełnić wodą z kranu do znaku „MAX”.

UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE świeżej wody z kranu lub wody butelkowanej z ujęcia. Nigdy nie należy używać wody destylowanej lub filtrowanej, ani jakichkolwiek innych płynów w pojemniku na wodę.

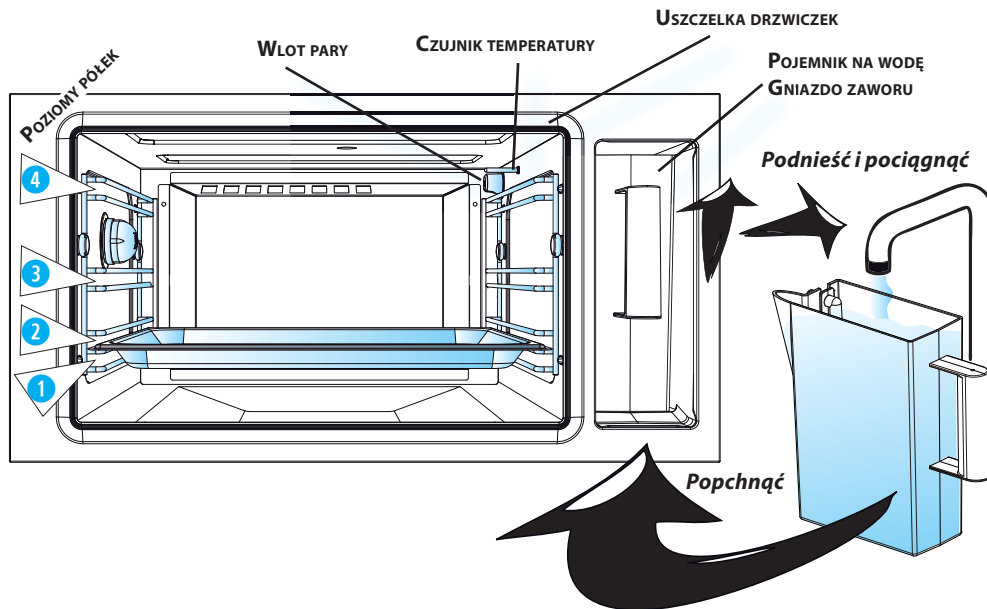
PO KAŻDYM UŻYCIU KUCHENKI NALEŻY OPRÓŻNIĆ POJEMNIK NA WODĘ. Przemawiają za tym względy higieniczne. Zapobiega to również gromadzeniu się skroplin wewnątrz urządzenia.

OSTROŻNIE (powoli, aby nie rozlać) wyciągnąć pojemnik na wodę z jego komory. Należy go trzymać poziomo, aby pozwolić pozostałej wodzie na wypłynięcie z gniazda zaworu.

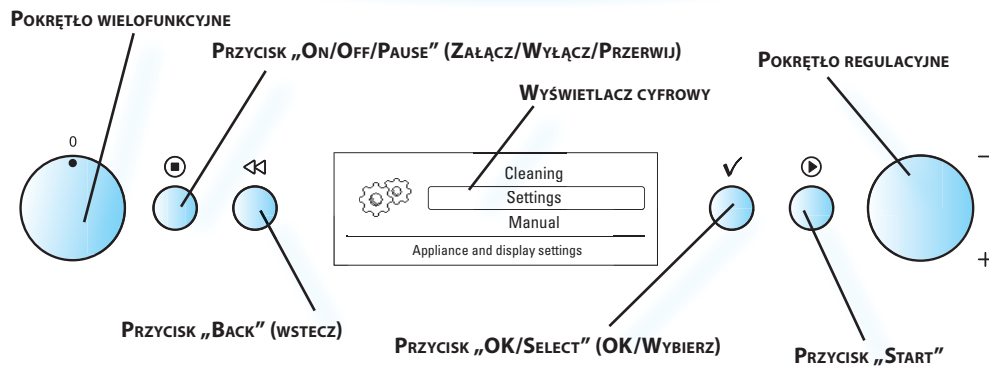


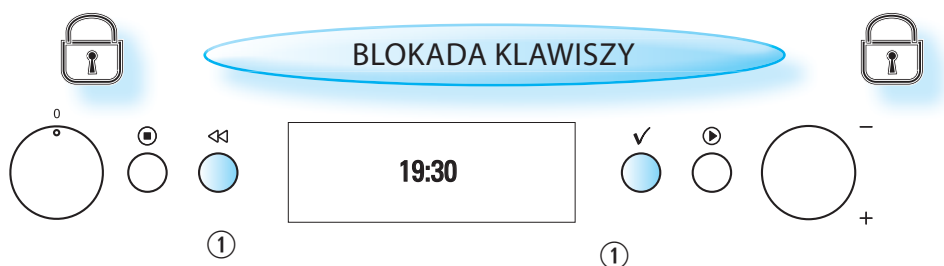


FUNKCJE URZĄDZENIA



PANEL STEROWANIA





- 1** NACISNAĆ JEDNOCZEŚNIE PRZYCISKI **BACK (WSTECZ)** I **OK / SELECT (OK/WYBIERZ)** I PRZYTRZYMAJ JE DO USŁYSZENIA DWÓCH SYGNAŁÓW DŹWIĘKOWYCH (3 SEKUNDY).

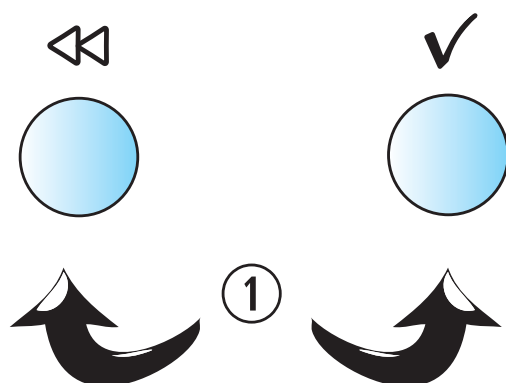
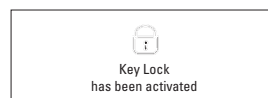
FUNKCJA TA POZWALA zablokować urządzenie przed obsługą przez dzieci.

Po WŁĄCZENIU BLOKADY nie działają żadne przyciski.

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.





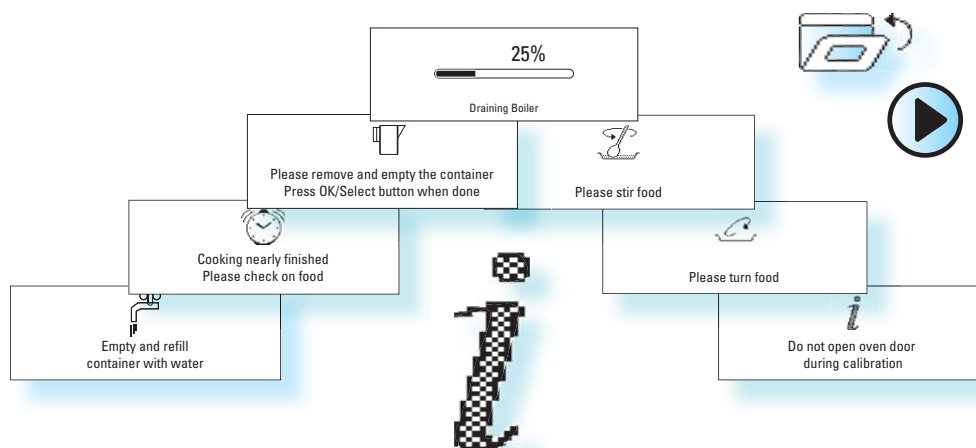
KOMUNIKATY

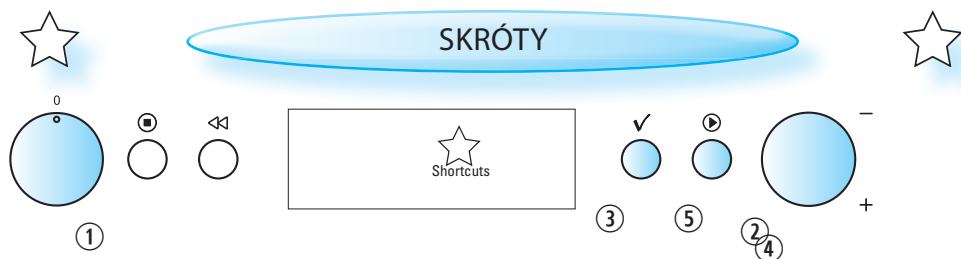


PODZAS UŻYWANIA NIEKTÓRYCH FUNKCJI kuchenka może zatrzymać się i wyświetlić polecenie wykonania czynności lub poradę dotyczącą przyborów, których należy użyć.

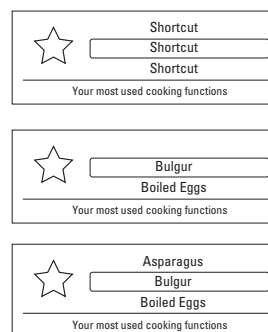
Po POJAWIENIU SIĘ KOMUNIKATU:

- 🔔 Otworzyć drzwiczki (jeśli to wymagane).
- 🔔 Wykonać określoną czynność (jeśli to wymagane).
- 🔔 Zamknąć drzwiczki i ponownie uruchomić urządzenie, naciskając przycisk Start.





- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż wyświetlony zostanie Skrót.
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby wybrać ulubiony skrót. Najczęściej stosowane funkcje są wstępnie wybrane.
- 3 **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór.
- 4 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM / NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby dokonać wymaganych zmian.
- 5 **NACISNAĆ PRZYCIŚK START**.



ABY UŁATWIĆ OBSŁUGĘ, kuchenka automatycznie przygotowuje listę ulubionych skrótów użytkownika.

NA POCZĄTKU użytkownika 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.

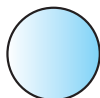
UWAGA: kolejność funkcji wyświetlanych w menu skrótów będzie się automatycznie zmieniała zgodnie ze zwyczajami kulinarnymi użytkownika.

ZAŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE / PRZERYWANIE

URZĄDZENIE JEST WŁĄCZONE I WYŁĄCZONE przy użyciu przycisku ON/OFF (Wł./Wył.).



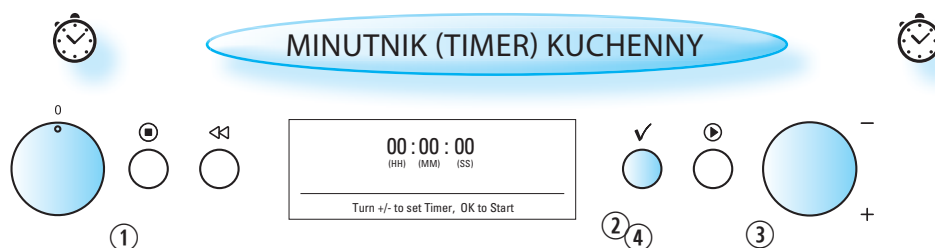
PO WŁĄCZENIU URZĄDZENIA wszystkie przyciski będą działały normalnie, a zegar 24-godzinny nie będzie wyświetlany.



GDY URZĄDZENIE JEST WYŁĄCZONE, działa tylko jeden przycisk. Działać będzie tylko przycisk OK (patrz temat: „Minutnik kuchenny (Timer)”. 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**.



- 1 WYŁĄCZYĆ KUCHENKĘ**, obracając w tym celu pokrętko wielofunkcyjne w położenie. Zero lub naciskając przycisk On / Off (Wł./Wył.).
- 2 NACISNAĆ PRZYCISK OK.**
- 3 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić odpowiedni czas na minutnik.
- 4 NACISNAĆ PRZYCISK OK**, aby uruchomić odliczanie czasu przez minutnik.

Z FUNKCJI TEJ MOŻNA KORZYSTAĆ, gdy należy zmierzyć dokładny czas, np. podczas pieczenia lub gotowania.

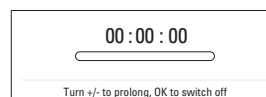
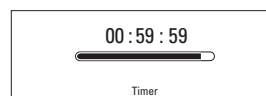
FUNKCJA TA JEST DOSTĘPNA TYLKO WTEDY, gdy kuchenka jest wyłączona lub znajduje się w trybie czuwania.

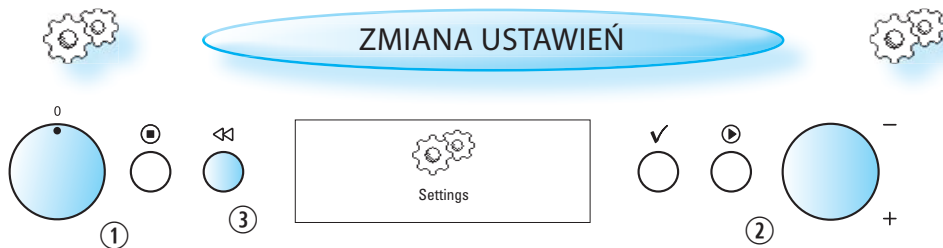


GDY MINUTNIK ZAKOŃCZY ODLICZANIE, rozlegnie się sygnał akustyczny.



NACIŚNIĘCIE PRZYCISKU STOP przed upływem czasu ustawionego na minutniku spowoduje wyłączenie minutnika.



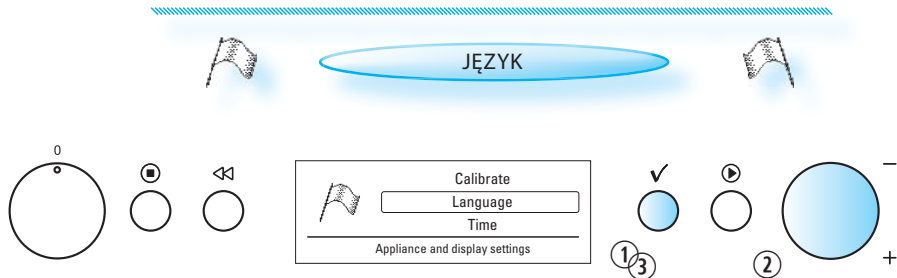


- 1 OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM, aż wyświetlone zostaną Ustawienia.
- 2 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać ustawienie do regulacji.

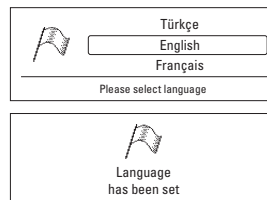
Po pierwszym włączeniu urządzenia do zasilania użytkownik zostanie poproszony o ustawienie języka i zegara 24-godzinnego.

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 NACISNAĆ PRZYCIŚNIK OK.
- 2 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać jeden z dostępnych języków.
- 3 PONOWNIE NACISNAĆ PRZYCIŚNIK OK, aby potwierdzić zmianę.

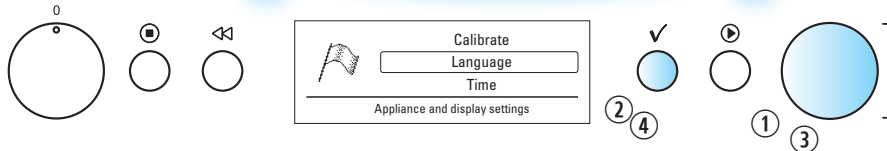




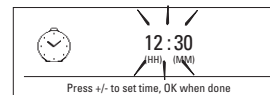
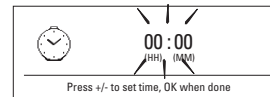
ZMIANA USTAWIEŃ



USTAWIANIE ZEGARA



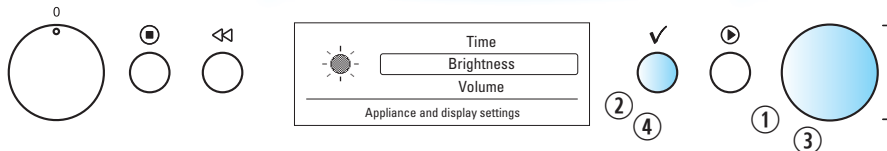
- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aż wyświetlony zostanie Czas.
- 2 **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**. (Cyfry migają).
- 3 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić zegar 24-godzinny.
- 4 **PONOWNIE NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić zmianę.



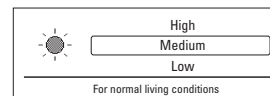
ZEGAR JEST NASTAWIONY I URUCHOMIONY.



JASNOŚĆ

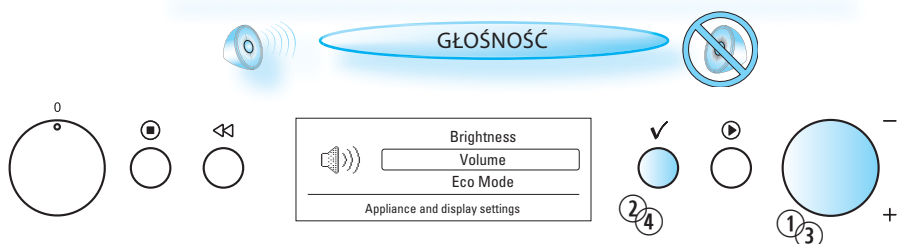


- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aż wyświetlona zostanie Jasność.
- 2 **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**.
- 3 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić preferowany poziom jasności.
- 4 **PONOWNIE NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór.

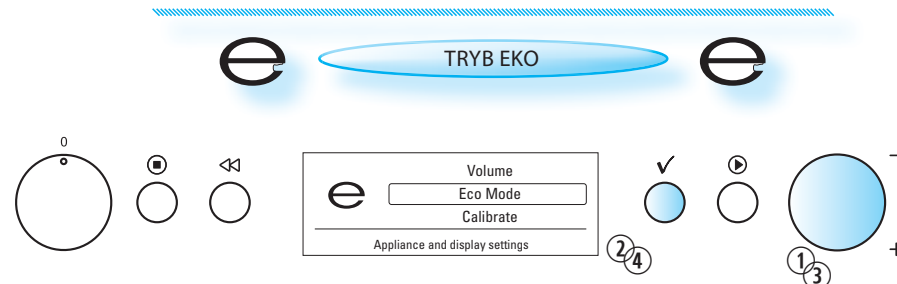
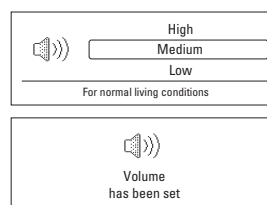




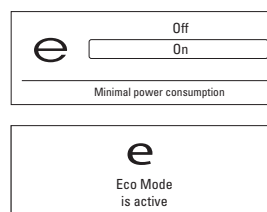
ZMIANA USTAWIEŃ



- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aż wyświetlony zostanie Poziom głośności.
- 2 **NACISNAĆ PRZYCIISK OK**.
- 3 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić poziom głośności (wysoki, średni, niski lub wyciszenie).
- 4 **PONOWNIE NACISNAĆ PRZYCIISK OK**, aby potwierdzić zmianę.



- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aż wyświetlony zostanie Tryb Eko.
- 2 **NACISNAĆ PRZYCIISK OK**.
- 3 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby włączyć lub wyłączyć tryb EKO.
- 4 **PONOWNIE NACISNAĆ PRZYCIISK OK**, 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.

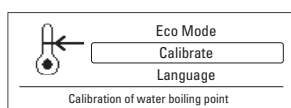
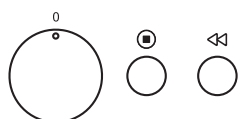
JEŻELI USTAWIONO OPCJĘ „OFF” (WYŁ.), to wyświetlacz nie wyłącza się, a 24-godzinny zegar jest zawsze widoczny.



ZMIANA USTAWIEŃ

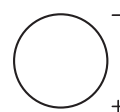


KALIBRACJA

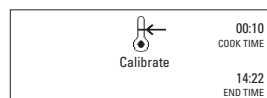
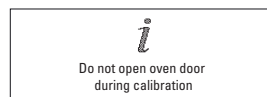


1

3



- 1 **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ).** Ważne, aby nie otwierać drzwiczek do chwili zakończenia całej procedury.
- 2 **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ).**
- 3 **NACISNAĆ PRZYCIŚK START.**



PRZED UŻYCIEM TEJ FUNKCJI

NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, czy pojemnik na wodę jest napełniony świeżą wodą z kranu.

KALIBRACJA

TEMPERATURA WRZENIA WODY jest uzależniona od ciśnienia powietrza. Na dużych wysokościach gotuje się ona wcześniej, niż na poziomie morza.

PODZAS KALIBRACJI urządzenie jest automatycznie konfigurowane do pracy z aktualnymi ciśnieniami w danej lokalizacji. Może to powodować wytwarzanie większej ilości pary niż zwykle - jest to zjawisko normalne.

PO KALIBRACJI

NALEŻY POZOSTAWIĆ KUCHENKĘ DO OSTYGNIĘCIA i wytrzeć do sucha wilgotne elementy.

PONOWNA KALIBRACJA

ZWYKLE kalibracja jest wykonywana jednorazowo, co powinno być wystarczające, jeżeli kuchenka jest zainstalowana na stałe w domu.

JEDNAKŻE jeśli urządzenie zainstalowano np. w domu przewoźnym, przeniesiono je do innej miejscowości lub w jakikolwiek inny sposób zmieniło się jego instalacja, przed użyciem konieczna będzie jego ponowna kalibracja.



ZMIANA USTAWIEŃ

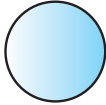


W CZASIE GOTOWANIA

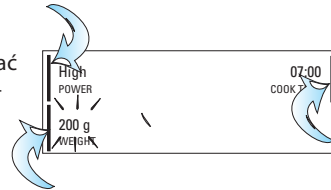


Po rozpoczęciu procesu gotowania (pieczenia):

Czas można łatwo zwiększać co 1 minutę poprzez naciśnięcie przycisku Start. Każde naciśnięcie wydłuża czas.

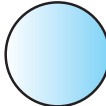


OBRACAJĄC POKRĘTLEM REGULACYJNYM można przełączać parametry, aby wybrać ten, który ma zostać zmieniony.

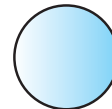


NACIŚNIĘCIE PRZYCIŚKIU **OK / SELECT (OK/WYBIERZ)** umożliwia wybranie i zmianą danego parametru (przycisk miga). Aby zmienić ustawienia, naciśnij przycisk W górę / W dół.

NACIŚNĄC PONOWNIE PRZYCIŚK **OK / SELECT (OK/WYBIERZ)**, aby potwierdzić wybór. Kuchenka automatycznie kontynuuje pracę z nowym ustawieniem.



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





FUNKCJE SPECJALNE



- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż wyświetlone zostaną Funkcje specjalne.
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby wybrać jedną z funkcji specjalnych. Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w osobnym rozdziale dot. funkcji (na przykład: wyrastania ciasta).

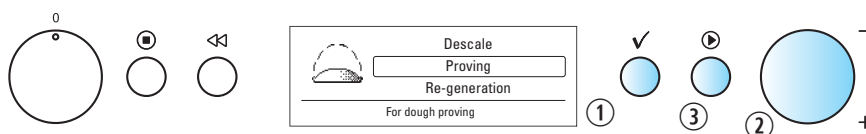
FUNKCJE SPECJALNE	
FUNKCJA	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
WYRASTANIE CIASTA	SŁUŻY DO WYRASTANIA ciasta wewnątrz kuchenki w stałej temperaturze 40°C.
ODKAMIENIANIE	SŁUŻY DO ODKAMIENIANIA wytwornicy pary.
OPRÓŻNIANIE	RĘCZNE SPUSZCZANIE WODY z wytwornicy pary.
DEZYNFEKCJA	DO DEZYNFEKCJI butelek lub słoiczków dla dzieci.
JOGURT	DO PRZYRZ. JOGURTU.
PRZECHOWYWANIE	DO PRZECHOWYWANIA potraw typu owoce lub warzywa.



FUNKCJE SPECJALNE



WYRASTANIE CIASTA



- 1 NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ).
- 2 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby ustawić czas.
- 3 NACISNĄĆ PRZYCIŚK START.



FUNKCJA WYRASTANIE służy do wyrastania ciasta. Jest ono znacznie szybsze niż w temperaturze pokojowej.

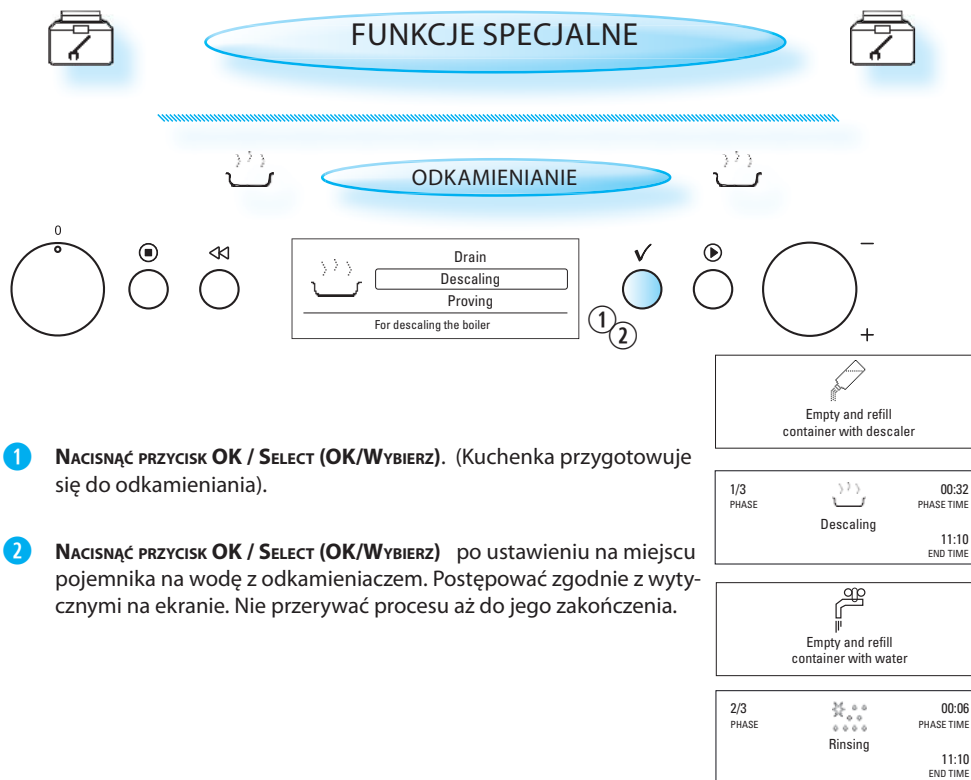
1-SZE WYRASTANIE

UMIEŚCIĆ MISKĘ z ciastem na ociekaczu na poziomie 1 lub 2 półki. Przykryć ściereczką do pieczenia.

SKRÓCENIE CZASU WYRASTANIA o $\frac{1}{3}$ w porównaniu z tradycyjną recepturą.

SKRÓCENIE CZASÓW WYRASTANIA jest zalecane ponieważ temperatura wewnątrz kuchenki jest bardziej optymalna niż temperatura pokojowa na zewnątrz urządzenia.

Z tego względu konieczne jest zakończenie wyrastania wcześniej. W przeciwnym razie będzie ono zbyt wyśnięte.



- 1 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ).** (Kuchenka przygotowuje się do odkamieniania).
- 2 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ)** po ustawieniu na miejscu pojemnika na wodę z odkamieniaczem. Postępować zgodnie z wytycznymi na ekranie. Nie przerywać procesu aż do jego zakończenia.

URZĄDZENIE WYPOSAŻONE JEST W SYSTEM, który sygnalizuje konieczność odkamieniania. Odkamienianie należy wykonać, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Descale needed” (Konieczne odkamienianie). Przed przeprowadzeniem odkamieniania należy upewnić się, czy dostępna jest wystarczająca ilość płynu odkamieniającego. Zaleca się stosowanie odkamieniacza „Wpro active’clean”, przeznaczonego do ekspresów do kawy i czajników.

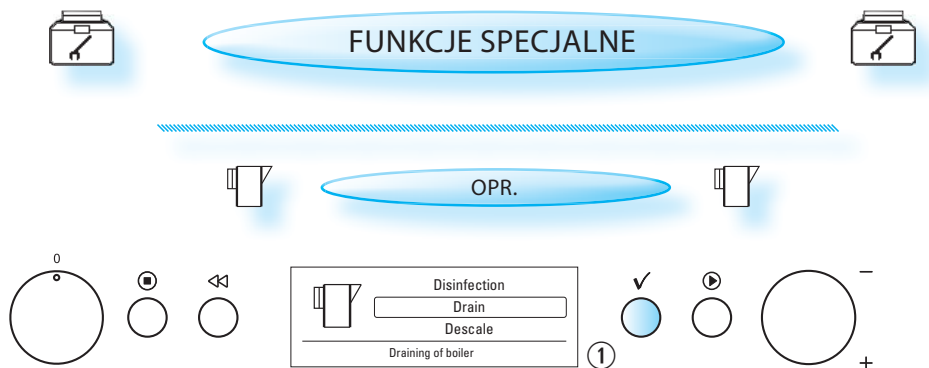
ODKAMIENIANIE TRWA około ½ godziny i nie można w tym czasie uaktywniać żadnej funkcji gotowania. Komunikat „Please remove...” (Proszę wyjąć...) oznacza zakończenie tej operacji.

Po OPRÓŻNIENIU pojemnika na wodę, w systemie nie powinny znajdować się żadne pozostałości. Urządzenie zostało należycie odkamienione i można go bezpiecznie używać.

UWAGA: Po URUCHOMIENIU, procedura odkamieniania musi zawsze dobiec do końca.

ILUŚĆ ODKAMIENIACZA

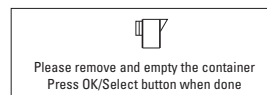
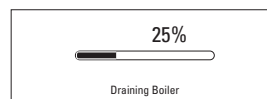
ZMIESZAĆ 1 litr wody z całą zawartością jednej, pełnej butelki (250 ml) odkamieniacza „Wpro active’clean”. Jeżeli odkamieniacz „Wpro active’clean” nie jest dostępny, należy używać tylko białego octu.



1 NACISNAĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ).


RĘCZNE SPUSZCZANIE WODY z pojemnika pozwala upewnić się, że jest on całkowicie opróżniony.

JEŚLI TEMPERATURA w pojemniku jest zbyt wysoka, kuchenka nie rozpocznie cyklu spuszczenia wody zanim temperatura wody nie spadnie poniżej 60°C. Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury woda zostanie spuszczone automatycznie.



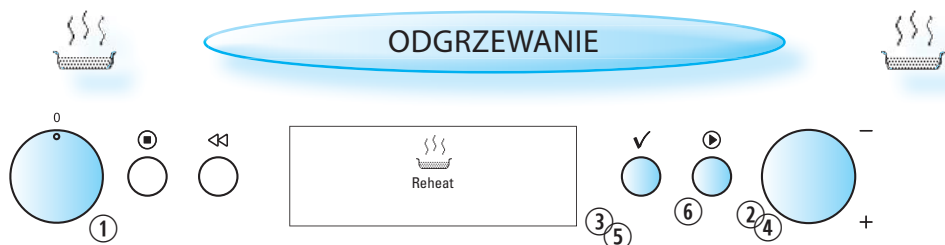


- 1 OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM, aż wyświetlone zostanie Dogotowywanie.
- 2 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać ustawienie, które ma być edytowane.
- 3 NACISNAĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 4 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby zmienić ustawienie.
- 5 NACISNAĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 6 NACISNAĆ PRZYCIŚK START.

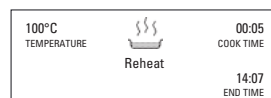
85°C		00:05
TEMPERATURE	Finishing	COOK TIME
		13:30
		END TIME

FUNKCJA TA służy do odgrzewania i dogotowywania gotowych posiłków, takich jak pieczenie, ryby i zapiekanki.

UMIEŚCIĆ POTRAWĘ, KTÓRA MA BYĆ DOGOTOWANA na tacce do gotowania na parze umieszczonej na poziomie 3, ustawiając pod nią ociekacz. Ustawić temperaturę zgodnie z żądaną temperaturą końcową potrawy.



- 1 OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM, aż wyświetlone zostanie Odgrzewanie.
- 2 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać ustawienie, które ma być edytowane.
- 3 NACISNAĆ PRZYCIŚNIK OK / SELECT (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 4 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby zmienić ustawienie.
- 5 NACISNAĆ PRZYCIŚNIK OK / SELECT (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 6 NACISNAĆ PRZYCIŚNIK START.

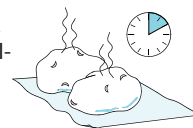


NALEŻY UŻYĆ TEJ FUNKCJI w przypadku odgrzewania 1-2 porcji potraw schłodzonych lub o temperaturze pokojowej.

JEŚLI WKŁADAMY potrawę do lodówki lub umieszczamy na talerzu w celu odgrzania, kawałki o większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi tacki, zaś cieńsze i mniej gęste - na jej środku.

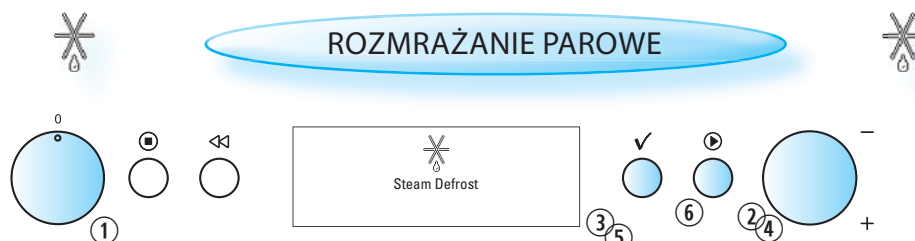


KILKA MINUT CZASU DOCHODZENIA POTRAWY ZAWSZE POPRAWIA REZULTAT KOŃCOWY.



W CZASIE KORZYSTANIA Z TEJ FUNKCJI należy zawsze przykryć potrawę.

POTRAWY SCHŁODZONE	PORCJE	CZAS ODGRZEWANIA	TEMPERATURA	PORADY
GOTOWE DANIE OBIADOWE	1 - 2	18 - 25 MINUT	100°C	POTRAWY NALEŻY PRZYKRYĆ pokrywką lub folią plastikową odporną na działanie wysokich temperatur i umieścić na tacce do gotowania na parze na poziomie 3. PONIŻEJ NALEŻY USTAWIĆ OCIEKACZ , gdzie zbierać się będzie woda.
ZUPA		20 - 25 MINUT		
WARZYWA		20 - 25 MINUT		
RYŻ I MAKARON		15 - 20 MINUT		
ZIEMNIAKI W KAWAŁKACH		20 - 25 MINUT		
MIĘŚO W PLASTRACH		15 - 20 MINUT		
MIĘŚO W SOSIE		25 - 30 MINUT		
FILETY RYBNE		10 - 15 MINUT		



- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż wyświetlone zostanie Rozmrażanie parowe.
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby wybrać ustawienie, które ma być edytowane.
- 3 **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ)**, aby potwierdzić.
- 4 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby zmienić ustawienie.
- 5 **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ)**, aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 6 **NACISNAĆ PRZYCIŚK START**.

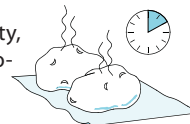


FUNKCJA TA SŁUŻY DO ROZMRAŻANIA MIĘSA, DROBIU, RYB, JARZYN, CHLEBA I OWOCÓW.



ZALECA SIĘ nie rozmrażać całkowicie produktu i pozwolić na zakończenie procesu w czasie dochodzenia.

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



CHLEB NALEŻY WKŁADAĆ w opakowaniu, aby nie zwilgotniał.

POTRAWY TAKIE JAK MIĘSO I RYBY należy umieszczać bez opakowania na tacce do gotowania na parze, umieszczonej na poziomie 3. Poniżej, na poziomie 1 zawsze należy ustawić ociekacz, gdzie zbierać się będzie roztopiona woda.



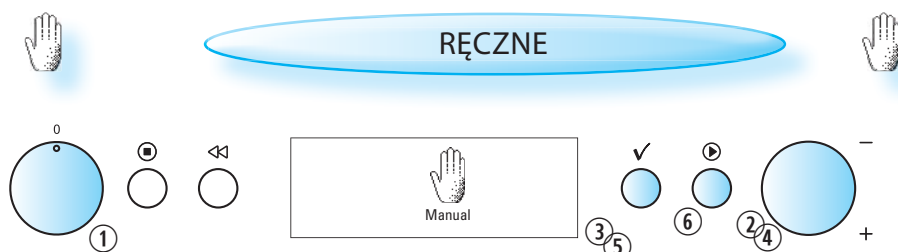
W POŁOWIE CZASU ROZMRAŻANIA POTRAWĘ NALEŻY ODWRÓCIĆ, PRZEKŁADAJĄC I ODDZIELAJĄC JUŻ ROZMROŻONE FRAGMENTY.



ROZMRAŻANIE PAROWE



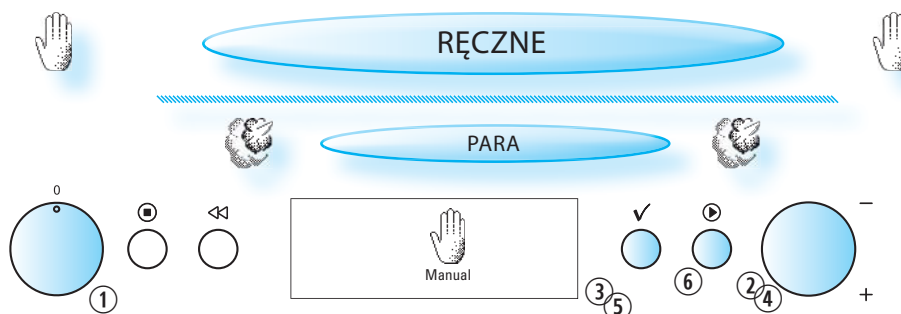
PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		WAGA	CZAS ROZMRAŻANIA	CZAS DOCHODZENIA	TEMPERATURA
MIĘSO	MIELONE	500 G	25 - 30 MINUT	30 - 35 MINUT	60°C
	W PLASTRACH			20 - 25 MINUT	
	KASZANKA	450 G	10 - 15 MINUT	10 - 15 MINUT	
DRÓB	W CAŁOŚCI	1000 G	60 - 70 MINUT	40 - 50 MINUT	
	FILETY	500 G	25 - 30 MINUT	20 - 25 MINUT	
	UDZIEC		30 - 35 MINUT	25 - 30 MINUT	
RYBY	W CAŁOŚCI	600 G	30 - 40 MINUT	25 - 30 MINUT	
	FILETY	300 G	10 - 15 MINUT	10 - 15 MINUT	
	KOSTKA	400 G	20 - 25 MINUT	20 - 25 MINUT	
WARZYWA	KOSTKA	300 G	25 - 30 MINUT	20 - 25 MINUT	
	KAWAŁKI	400 G	10 - 15 MINUT	5 - 10 MINUT	
CHLEB	BOCHENEK	500 G	15 - 20 MINUT	25 - 30 MINUT	
	KROMKI	250 G	8 - 12 MINUT	5 - 10 MINUT	
	BUŁKI I BUŁECZKI		10 - 12 MINUT	5 - 10 MINUT	
	CIASTO	400 G	8 - 10 MINUT	15 - 20 MINUT	
OWOCE	RÓŻNE	400 G	10 - 15 MINUT	5 - 10 MINUT	
	JAGODY	250 G	5 - 8 MINUT	3 - 5 MINUT	



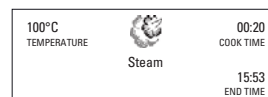
ABY UŻYĆ FUNKCJĘ RĘCZNEJ, należy zastosować się do poniższych instrukcji.

- 1** OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM, aż wyświetlone zostanie Ręczne.
- 2** OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać ustawienie, które ma być edytowane.
- 3** NACISNAĆ PRZYCIŚK **OK / SELECT (OK/WYBIERZ)**, aby potwierdzić.
- 4** NACISNAĆ PRZYCIŚK **W GÓRĘ LUB W DÓŁ**, aby wybrać jedną z funkcji Ręcznych. Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w osobnym rozdziale dot. funkcji.

FUNKCJE RĘCZNE	
FUNKCJA	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
PARA	Do GOTOWANIA przy pomocy pary
TERMOOBIEG + PARA	Do PIECZENIA drobiu, pieczeni, mięs i ryb
TERMOOBIEG	Do PIECZENIA ciasteczek, ciast i pasztecików



- 1 OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM, aż wyświetlone zostanie Para.
- 2 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać ustawienie, które ma być edytowane.
- 3 NACISNAĆ PRZYCIŚNIK OK / SELECT (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 4 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby zmienić ustawienie.
- 5 NACISNAĆ PRZYCIŚNIK OK / SELECT (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 6 NACISNAĆ PRZYCIŚNIK START.



FUNKCJI TEJ NALEŻY UŻYWAĆ do potraw takich, jak warzywa, ryby, do robienia soków z owoców i blanszowania.

PRZED WYKORZYSTANIEM TEJ FUNKCJI sprawdzić, czy temperatura kuchenki spadła poniżej 100°C. Otworzyć drzwiczki i zaczekać, aż temperatura spadnie.



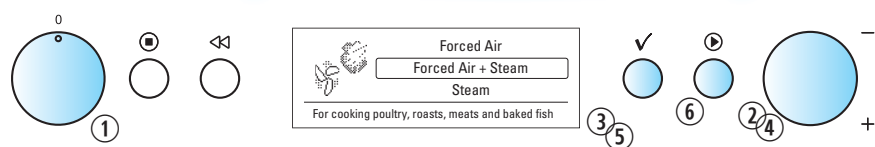
PRODUKT ŻYWNOSCIOWY		TEMP. °C	CZAS	AKCESORIA	PORADY
BURAKI CZERWONE	MAŁE	100°C	50 - 60 MINUT	TACA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	
KAPUSTA CZERWONA	W PLASTRACH		30 - 35 MINUT		
KAPUSTA BIAŁA			25 - 30 MINUT		
GROCH BIAŁY	MOCZONY		75 - 90 MINUT	Ociekacz na poziomie 3	Dodać podwójną ilość wody.
PASZTET RYBNY		75 - 80°C	60 - 90 MINUT	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3	PRZYKRYĆ POKRYWKĄ lub folią plastikową odporną na działanie wysokich temperatur.
JAJKA PIECZONE		90°C	20 - 25 MINUT	Ociekacz na poziomie 3	
GNOCCHI		90 - 100°C	10 - 15 MINUT	TACA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	
JEŚLI NIE ZOSTAŁO TO INACZEJ PODANE, POTRAWY należy zawsze wkładać do kuchenki bez opakowania.			CZASY GOTOWANIA dla kuchenki w temperaturze pokojowej.		



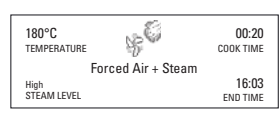
RĘCZNE



TERMOOBIEG + PARA

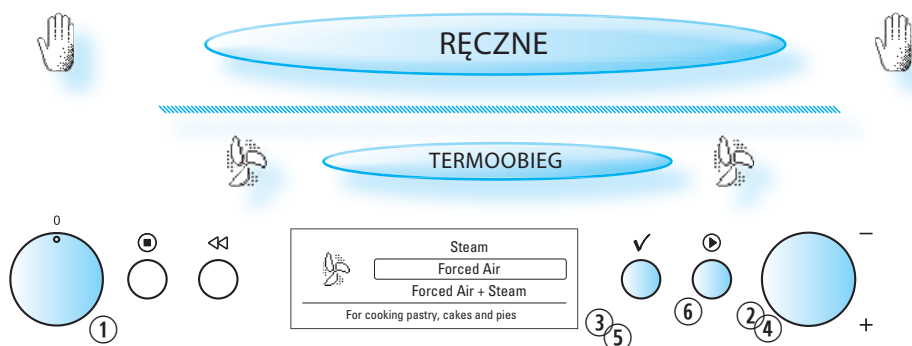


- 1** OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM, aż wyświetlone zostanie Termoobieg + para.
- 2** OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać ustawienie, które ma być edytowane.
- 3** NACISNĄĆ PRZYCIŚK **OK / SELECT (OK/WYBIERZ)**, aby potwierdzić.
- 4** OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby zmienić ustawienie.
- 5** NACISNĄĆ PRZYCIŚK **OK / SELECT (OK/WYBIERZ)**, aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 6** NACISNĄĆ PRZYCIŚK **START**.

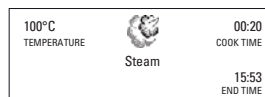


NALEŻY UŻYĆ TEJ FUNKCJI do przyrządzania pieczenia mięsnych, drobiu, ziemniaków w mundurkach, zamrożonych potraw, biszkoptów, kruchego ciasta, ryb i puddingów.

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY	STOPIEN PAROWANIA	TEMP. °C	CZAS	AKCESORIA	PORADY
ŻEBERKA	NISKI	160 - 170°C	80 - 90 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2 OCIEKACZ NA POZIOMIE 1	Rozpocząć tak, aby kości były skierowane ku górze, a następnie przewrócić po 30 minutach.
PIERŚ Z INDYKA, BEZ KOŚCI 1-1½ KG	ŚREDNIO	200 - 210°C	50 - 60 MINUT		TEMPERATURA W ŚRODKU POTRAWY powinna osiągnąć 72°C.
ZAPIEKANKA RYBNA	NISKI	190 - 200°C	15 - 25 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2	
ZAPIEKANKA WARZYWNA	ŚREDNI - WYSOKI	200 - 210°C	20 - 30 MINUT		
CHLEB GRUBOZIARNISTY	NISKI - ŚREDNI	180 - 190°C	35 - 40 MINUT	TACA DO PIECZENIA na poziomie 2	
CZASY GOTOWANIA podano dla rozgrzanej kuchenki.					



- 1 OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM, aż wyświetlone zostanie Termoobieg.
- 2 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać ustawienie, które ma być edytowane.
- 3 NACISNAĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 4 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby zmienić ustawienie.
- 5 NACISNAĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
(Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 6 NACISNAĆ PRZYCIŚK START.



NALEŻY UŻYĆ TEJ FUNKCJI do przyrządzania bez, kruchego ciasta, biszkoptów, sufletów, drobiu oraz pieczeni mięsnych.

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

DO PIECZENIA MAŁYCH PRODUKTÓW, np. ciasteczek lub bułek, należy używać ociekacza.

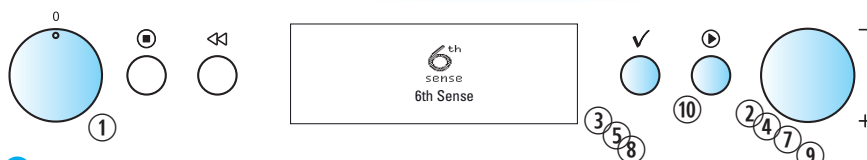


PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY	TEMP. °C	CZAS	AKCESORIA	PORADY
ROLADA BISZKOPTOWA	230°C	7 - 8 MINUT	TACA DO PIECZENIA na poziomie 2	SPRAWDZIĆ, czy kuchenka jest sucha.
CIASTECZKA	165 - 175°C	12 - 15 MINUT		
CIASTO NA PTYSIE	190 - 200°C	25 - 30 MINUT		
CIASTO BISZKOPTOWE	160°C	35 - 40 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2	
QUICHE	180 - 190°C			
CIASTO FRANCUSKIE		15 - 20 MINUT	TACA DO PIECZENIA na poziomie 2	
ZAMROŻONE SKRZYDEŁKA KURCZAKA (DO ODGRZANIA)	190 - 200°C	15 - 18 MINUT		WYŁOŻYĆ tacę papierem do pieczenia.
CZASY GOTOWANIA podano dla rozgrzanej kuchenki.				

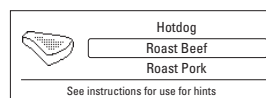
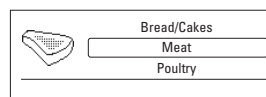
AUTO

TRYB WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY

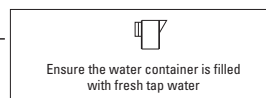
AUTO



- 1 OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM.
- 2 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aż wyświetlony zostanie Tryb wstępnie zaprogramowany.
- 3 NACISNAĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ).
- 4 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać potrawę.
- 5 NACISNAĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.



- 6 POSTĘPOWAĆ ZGODNIE z instrukcjami dot. pojemnika na wodę i innych akcesoriów wyświetlanymi na ekranie.



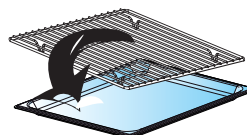
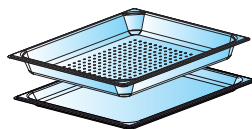
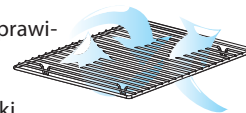
- 7 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać ustawienie, które ma być edytowane.



- 8 NACISNAĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 9 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby zmienić ustawienie.
- 10 NACISNAĆ PRZYCIŚK OK / SELECT (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 9 i 12, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 11 NACISNAĆ PRZYCIŚK START.

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

POD RUSZTEM DRUCIANYM LUB TACĄ DO GOTOWANIA NA PARZE umieścić ociekacz, który gromadzi skapującą wodę, tłuszcz i soki.



AUTO

TRYB WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY

AUTO



MIĘSO



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW PODANYCH W PONIŻSZEJ TABELI.

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PORADY
 MIĘSO	WIEPRZOWINA	WOŁOWINA	40 - 60 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2 Ociekacz na poziomie 1 PRZYPRAWIĆ pieczeń i, jeśli to wymagane, włożyć do niej termometr. Położyć pieczeń na ruszcie drucianym.
		WIEPRZOWINA	60 - 80 MINUT	
		JAGNIĘCINA	1 - 1½ GODZ.	
		CIEŁĘCINA	50 - 70 MINUT	
	(GOTOWANE NA PARZE)	HOT DOGI	10 - 15 MINUT	TACA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1 UŁOŻYĆ jedną warstwę na tacce do gotowania na parze.
	PIECZEŃ RZYMSKA	35 - 45 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2 PRZYGOTOWAĆ mięso na pieczeń i uformować. Włożyć do naczynia przeznaczonego do pieczenia w kuchence mikrofalowej i umieścić na ruszcie drucianym.	

AUTO

TRYB WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY

AUTO



DRÓB



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW PODANYCH W PONIŻSZEJ TABELI.

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PORADY	
 DRÓB	KURCZAK	FILETY (GOTOWANE NA PARZE)	25 - 30 MINUT	TACA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	PRZYPRawić filety.
		KAWAŁKI (PIECZONE)	25 - 30 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	PRZYPRawić i umieścić skórką do góry.
		W CAŁOŚCI (PIECZENIE)	50 - 60 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2 Ociekacz na poziomie 1	PRZYPRawić i umieścić piersią do góry. Nakłuć wykałaczką w najgrubszym miejscu i sprawdzić, czy mięso jest dobrze usmażone. Sok wypływający z mięsa powinien być bezbarwny.
		KACZKA	1 - 1½ GODZ.		PRZYPRawić i umieścić piersią do góry.

AUTO

TRYB WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY


AUTO



RYBY / SKORUPIAKI



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW PODANYCH W PONIŻSZEJ TABELI.

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PORADY	
 RYBY	RYBA W CAŁOŚCI	PIECZONE	25 - 40 MINUT RUSZT DRUCIANY na poziomie 2	ZROBIĆ KILKA NACIĘĆ na skórcie i umieścić rybę w naczyniu przeznaczonym do pieczenia w kuchence mikrofalowej. Przyprawić i posmarować masłem lub jajkiem. Np. posypać bułką tartą.	
		GOTOWANE NA PARZE	35 - 55 MINUT	TACA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	PRZYPRawić rybę i ewentualnie napełnić ziołami.
	FILETY (PARA)		12 - 18 MINUT		PRZYPRawić filety.
	KOTLETY	PARA	15 - 20 MINUT	PRZYPRawić kotlety.	
	ZAPIEKANKA	(MROŻONA)	35 - 45 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2	SPRAWDZIĆ, czy potrawa jest umieszczona w naczyniu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej na ruszcie drucianym.
SKORUPIAKI	MAŁŻE KREWET.	GOTOWANE NA PARZE	8 - 12 MINUT	TACA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	UŁOŻYĆ równą warstwę na tacce do gotowania na parze.

AUTO

TRYB WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY


AUTO



ZIEMNIAKI



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW PODANYCH W PONIŻSZEJ TABELI.

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PORADY	
 ZIEMNIAKI	GOTOWANE	W CAŁOŚCI	TACA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	Wykorzystać ziemniaki o podobnych rozmiarach.	
		KAWAŁKI		20 - 30 MINUT	Pokroić na kawałki o podobnych rozmiarach.
	PIECZONE	KAWAŁKI	45 - 55 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2	Umieścić w naczyniu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej lub bezpośrednio na ruszcie drucianym.
	ZAPIEKANKA		40 - 50 MINUT		Pokroić w plastry surowe ziemniaki i przełożyć cebulą. Przyprawić serem, pieprzem i czosnkiem oraz połączyć śmietaną i mlekiem. Posypać serem.
	(ZAMROŻONA)	FRYTKI	15 - 25 MINUT	OCIEKACZ na poziomie 2	Po rozgrzaniu kuchenki włożyć potrawę. Zamieszać potrawę, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat. Posypać solą po przygotowaniu.
	TRÓJKĄCIKI		30 - 40 MINUT		Obrać i pociąć w trójkąciki. Przyprawić i połączyć z wierzchu olejem. Po rozgrzaniu kuchenki włożyć potrawę. Zamieszać potrawę, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.

AUTO

TRYB WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY


AUTO



WARZYWA




FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW PODANYCH W PONIŻSZEJ TABELI.

PRODUKT ŻYWNOSCIOWY		CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PORADY	
 WARZYWA	MROŻONE	WARZYWA	12 - 20 MINUT	UMIEŚCIĆ W TACY DO GOTOWANIA NA PARZE. Ułożyć w równomiernej warstwie.	
	MARCHEW		20 - 30 MINUT		POKROIĆ NA KAWAŁKI O PODOBNYCH ROZMIARACH.
	SZPARAGI		20 - 30 MINUT		
	KARCZOCHY		40 - 55 MINUT		
	GOTOWANE NA PARZE	GROCH ZIELONY	20 - 30 MINUT	TACA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	
		BROKUŁY	15 - 25 MINUT		
		KALAFIOR	20 - 30 MINUT		PODZIELIĆ na kawałki.
		BRUKSELKA	20 - 35 MINUT		
ZAMROŻONE	ZAPIEKANKA	20 - 30 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2		SPRAWDZIĆ , czy potrawa jest włożona do naczynia przeznaczonego do pieczenia w kuchence mikrofalowej.



WARZYWA



PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PORADY	
 WARZYWA	GOTOWANE NA PARZE	PAPRYKA	8 - 12 MINUT	TACA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	PODZIELIĆ na kawałki.
		DYNIA	5 - 10 MINUT		POKROIĆ na plastry.
		KUKURYDZA - KOLBY	20 - 30 MINUT		
	NADZIEWANE	POMIDORY	30 - 35 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2	PRZYGOTOWAĆ NADZIENIE z gotowanej szynki i mięsa mielonego, mały, czosnku i przypraw. Odciąć górną część pomidora oraz usunąć nasiona i miąższ. Posolić pomidory w środku i przewrócić je do góry nogami, aby wyciekł sok. Pociąć miąższ na małe kawałki i dodać go do nadzienia. Wypełnić pomidory nadzieniem i położyć na wierzchu odciętą wcześniej górną część. Włożyć do naczynia przeznaczonego do pieczenia w kuchence mikrofalowej i polać lekko olejem.
		PAPRYKA	35 - 40 MINUT		PRZECIĄĆ PAPRYKI poziomo w połowie, wyjąć nasiona i rdzenie. Wymieszać mięso mielone, cebulę, jajka, bułkę tartą, wodę lub mleko oraz przyprawy. Włożyć do środka papryki nadzienie i umieścić w naczyniu przeznaczonym do pieczenia w kuchence mikrofalowej. Posypać bułką tartą i położyć na wierzchu kawałek masła.
		DYNIA	20 - 30 MINUT		PRZECIĄĆ DYNIĘ wzdłuż w połowie i usunąć łyżeczką nasiona. Przysmażyć grzyby i por oraz wymieszać je z pociętymi na kawałki pomidorami oraz śmietaną (lub zmieszać z pastą ajvar). Przyprawić. Wypełnić dynię nadzieniem i posypać serem.
		BAKŁAŻAN	35 - 40 MINUT		PRZECIĄĆ BAKŁAŻANA wzdłuż w połowie i usunąć większość miąższu. Pociąć część miąższu na małe kawałki i zasmażyć razem z cebulą i grzybami. Dodać mięso mielone, pogniecione pomidory, przyprawy i zioła oraz udusić je razem na wolnym ogniu. Włożyć bakłażany do naczynia przeznaczonego do pieczenia w kuchence mikrofalowej i wypełnić nadzieniem. Posypać serem.

AUTO

TRYB WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY


AUTO



RYŻ / ZBOŻA



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW PODANYCH W PONIŻSZEJ TABELI.

PRODUKT ŻYWNOSCIOWY		CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PORADY
RYŻ 	BRĄZOWY	20 - 60 MINUT	Ociekacz na poziomie 3	ZMIESZAĆ RYŻ Z WODĄ na tacce w proporcji 300 ml ryżu i 500 ml wody.
	BASMATI	25 - 30 MINUT		ZMIESZAĆ 300 ml ryżu i 450 ml wody.
	BIAŁY - DŁUGOZIARNISTY	35 - 40 MINUT		ZMIESZAĆ 300 ml ryżu i 450 ml wody.
ZBOŻA	BULGUR	10 - 40 MINUT		ZMIESZAĆ 300 ml ziaren i 600 ml wody.
	KUSKUS	10 - 15 MINUT		ZMIESZAĆ 300 ml ziaren i 300 ml wody.

AUTO

TRYB WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY


AUTO



MAKARON



FUNKCJA TA SŁUŻY DO gotowania potraw podanych w poniższej tabeli.

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PORADY
 MAKARON	LAZANIA	DOMOWA 25 - 35 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2	PRZYGOTOWAĆ ulubioną recepturę lub postępować zgodnie z przepisem na opakowaniu lazanii. Włożyć do naczynia przeznaczonego do pieczenia w kuchenke mikrofalowej i umieścić na ruszcie drucianym.
		ZAMROŻONE 40 - 50 MINUT		SPRAWDZIĆ , czy potrawa jest włożona do naczynia przeznaczonego do pieczenia w kuchenke mikrofalowej.

AUTO

TRYB WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY


AUTO



JAJA



FUNKCJA SŁUŻY wyłącznie do gotowania jaj.

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY	CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PORADY
 JAJA	NA TWARDO	15 - 18 MINUT	TACA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 OCIEKACZ na poziomie 1 JEŻELI JAJKA będą spożywane na zimno, należy je natychmiast opłukać w zimnej wodzie.
	ŚREDNIO	12 - 15 MINUT	
	NA MIĘKKO	9 - 12 MINUT	

AUTO

TRYB WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY


AUTO



PIZZA / PLACEK



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW PODANYCH W PONIŻSZEJ TABELI.

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PORADY	
 PIZZA / PLACEK	PIZZA	DOMOWA	TACA DO PIECZENIA na poziomie 2	PRZYGOTOWAĆ ciasto - 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200 - 225 g mąki i soli + oleju. Pozostawić do wyrośnięcia. Rozłożyć na wysmarowanej tłuszczem tacy. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę. Włożyć, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.	
		CIENKA (MROŻONA)			8 - 12 MINUT
		GRUBA (MROŻONA)		12 - 20 MINUT	WŁOŻYĆ , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
		SCHŁODZONE		7 - 12 MINUT	
	QUICHE	LORRAINE	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2	PRZYGOTOWAĆ CIASTO (250 g mąki, 150 g masła + 2½ łyżek stołowych wody) lub użyć gotowego ciasta (400 - 450 g). Włożyć ciasto do formy do pieczenia. Dodać nadzienie - 200 g szynki i 175 g sera oraz dolać 3 jajka zmieszane z 300 ml śmietany. Włożyć, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.	
		(MROŻONY)		20 - 30 MINUT	WŁOŻYĆ , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat. Upewnić się, że naczynie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

UWAGA:

FUNKCJA CIASTO DO PIZZY doskonale nadaje się do wyrastania.

AUTO

TRYB WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY


AUTO



DESERY



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW PODANYCH W PONIŻSZEJ TABELI.

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PORADY
 DESERY	CIASTO OWOCOWE	DOMOWE 20 - 30 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2	PRZYGOTOWAĆ CIASTO z 180 g mąki, 125 g masła i 1 jajka (lub wykorzystać 300 - 350 g gotowego ciasta). Włożyć do formy do pieczenia i posypać dno bułką tartą, która wchłania sok z jabłek. Wypełnić 3 - 4 jabłka pokrojone w plasterki zmieszane z cukrem i cynamonem.
		MROŻONE 15 - 20 MINUT		SPRAWDZIĆ , czy potrawa jest włożona do naczynia przeznaczonego do pieczenia w kuchence mikrofalowej.
	JABŁKA PIECZONE	20 - 30 MINUT		USUNĄĆ ŚRODKI i wypełnić marcepanem lub cynamonem, cukrem i masłem. Umieścić w naczyniu przeznaczonym do pieczenia w kuchence mikrofalowej.
	KOMPOT Z OWOCÓW	10 - 20 MINUT		OWOCY POKROJONE na kawałki.
	CRÈME BRÛLÉE	20 - 30 MINUT	TACA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 OCIEKACZ na poziomie 1	ABY UZYSKAĆ 4 PORCJE , należy zmieszać 2 żółtka z jajek i 2 całe jajka z 3 łyżkami stołowymi cukru i wanilii. Podgrzać 100 ml śmietanki i 200 ml mleka włączyć do jaj mieszając. (Można również użyć własnego przepisu). Włączyć miksturę na talerze porcji i przykryć talerze folią plastikową.
	SUFLET	35 - 50 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2	PRZYGOTOWAĆ MIESZANKĘ SUFLETOWĄ z cytryną, czekoladą lub owocami i włączyć do żaroodpornego naczynia z krawędzią. Włożyć, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.

AUTO

TRYB WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY

AUTO



CHLEB/CIASTA



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW PODANYCH W PONIŻSZEJ TABELI.

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PORADY	
 CHLEB / CIASTA	BOCHENEK CHLEBA		Ociekacz na poziomie 2	PRZYGOTOWAĆ ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie Położyć na ociekaczu do wyrośnięcia. Włożyć, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.	
	BULKI	BULKI		10 - 15 MINUT	PRZYGOTOWAĆ ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie Uformować w bułki i położyć na blasze do pieczenia do wyrośnięcia. Włożyć, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat UWAGA: Na jedną tacę optymalne jest ciasto przygotowane z mieszaniny 150 ml cieczy i 200 - 225 g mąki.
		ZAMROŻONE		10 - 13 MINUT	W PRZYPADKU GOTOWYCH BUŁEK WŁOŻYĆ , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
		WSTĘPNIE UPIECZONE		8 - 10 MINUT	W PRZYPADKU BUŁEK PAKOWANYCH PRÓŻNIOWO. Włożyć, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
		PUSZKOWANE		10 - 14 MINUT	DLA 4 - 6 SZTUK WYJĄĆ z opakowania. Włożyć, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	BABECZKI			9 - 13 MINUT	UFORMOWAĆ w jedną większą babeczkę lub w mniejsze babeczki i położyć na wysmarowanej tłuszczem tacy. Włożyć, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	BISKOPIOT		35 - 50 MINUT	RUSZT DRUCIANY na poziomie 2 WYMIESZAĆ CIASTO o łącznej wadze 700 - 800 g. Włożyć ciasto, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.	

AUTO

TRYB WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY

AUTO



CHLEB/CIASTA



PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PORADY
 CHLEB / CIASTA	MUFFINY	15 - 20 MINUT	Ociekacz na poziomie 2	ZROBIĆ RZADKIE CIASTO na 10 - 12 kawałków i wypełnić formy papierowe. Włożyć, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	CIASCZKA	10 - 15 MINUT		UŁOŻYĆ NA PAPIERZE DO PIECZENIA (12 - 16 szt.). Włożyć, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	BEZY	50 - 60 MINUT		ZMIESZAĆ 2 białka jaja kurzego, 80 g cukru i 100 g wiórków kokosowych. Przyprawić wanilią i esencją migdałową. Uformować w 20-24 sztuk na wysmarowanej tłuszczem tacy do pieczenia lub papierze do pieczenia. Włożyć, gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat. UWAGA: Sprawdzić, czy komora kuchenki jest czysta i sucha. Sprawdzić, czy generator pary jest pusty (w razie wątpliwości wykonać funkcję Usuwania wody).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

INFORMACJE OGÓLNE

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 ściernie, 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 półki, prowadnice półek i wycierać wnętrze kuchenki do czysta.



Nie należy zapominać o suficie komory (który łatwo pominąć).

PO KAŻDYM UŻYCIU NALEŻY WYJAĆ, OPRÓŻNIĆ I OSUSZYĆ pojemnik na wodę.

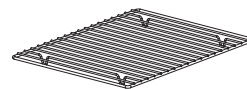
SOLE MAJĄ WŁAŚCIWOŚCI ŻRĄCE dlatego ich nagromadzenie w komorze kuchenki może prowadzić do powstania rdzy. Kwaśne sosy, np. ketchup, musztarda i potrawy solone, np. pieczenie zawierają chlorki i kwasy. Mają one negatywny wpływ na powierzchnie stalowe. Dobrym zwyczajem jest czyszczenie ostygniętej komory kuchenki po każdym użyciu.

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 i ich uszczelki. Brak utrzymywania uszczelki w czystości może prowadzić do uszkodzenia frontów lub przylegających mebli z powodu nieprzylegania drzwiczek w czasie gotowania.

MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

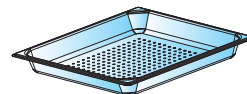
RUSZT DRUCIANY



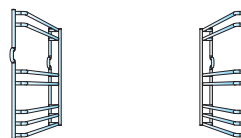
OCIEKACZ



TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE



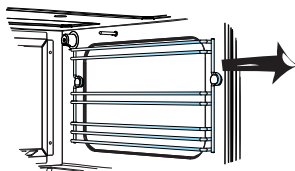
PROWADNICE PÓLEK



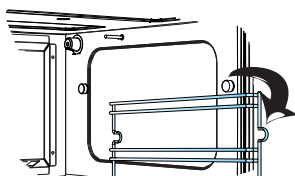
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

WYJMOWANIE PROWADNIC PÓŁEK

WYCIĄGNAĆ/WYSUNĄĆ PROWADNICE PÓŁEK do przodu, aby zdjąć je z haczyków. Oczyszczyć przewodnice półek i ściany komory.



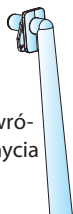
ZAMONTOWAĆ NA MIEJSCE wsuwając z powrotem na haczyki na ścianach komory.



W ZMYWARCE NIE MOŻNA MYĆ

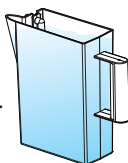
RURKA WODNA

ODŁĄCZYĆ RURKĘ WODNĄ od pojemnika na wodę, aby ułatwić czyszczenie. Należy zwrócić uwagę, że rurka ta nie nadaje się do mycia w zmywarce.



POJEMNIK NA WODĘ

POJEMNIK NA WODĘ nie nadaje się do mycia w zmywarce. Należy użyć gąbki i delikatnego detergentu.



USZCZELKI I PIERŚCIEŃ

ELEMENTY TE należące do zespołu lampki oświetleniowej nie nadają się do mycia w zmywarce.

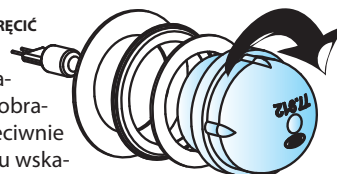
WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIOWEJ KUCHENKI

ISTNIEJE RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!!

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO WYMIANY ŻARÓWKI, NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, CZY:

- ⚡ Urządzenie jest wyłączone.
- ⚡ Sznur zasilający jest odłączony.
- ⚡ Bezpieczniki są wyjęte ze skrzynki bezpiecznikowej lub wyłączone.
- ⚡ Umieścić ściereczkę na dnie komory, aby zabezpieczyć żarówkę i klosz szklany.

- 1** **ABY ODKRĘCIĆ SZKLANY KLOSZ**, należy go obracać przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.



- 2** **WYJĄĆ** uszczelki i metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
- 3** **WYMIENIĆ** starą żarówkę na nową żarówkę halogenową o mocy 10 W, 12 V, G4 i odporną na działanie wysokich temperatur.
- 4** **ZAŁOŻYĆ PIERŚCIEŃ** i uszczelki na szklany klosz.
- 5** **ZAMOCOWAĆ ZESPÓŁ**, przykręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

JEŚLI KUCHENKA NIE DZIAŁA, przed skontaktowaniem się z serwisem, należy sprawdzić:

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

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

JEŻELI KABEL ZASILANIA WYMAGA WYMIANY, należy go wymienić na nowy - oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego może być wykonana tylko przez wykwalifikowanego technika serwisu.

NAPRAWY SERWISOWE MOGĄ BYĆ WYKONYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ PRZESZKOLONEGO TECHNIKA SERWISU.

Wykonywanie jakichkolwiek napraw, bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon przez osobę nieprzeszkoloną jest niebezpieczne.

ZABRANIA SIĘ ZDEJMOWANIA WSZYSTKICH OSŁON.



DANE DO PRÓB PARAMETRÓW PODGRZEWANIA

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	OCIEKACZ
8.4.2	18 - 20 MIN.	170 °C	TAK	OCIEKACZ
8.5.1	33 - 35 MIN.	160 °C	NIE	RUSZT DRUCIANY
8.5.2	65 - 70 MIN.	160 - 170 °C	TAK	RUSZT DRUCIANY

DANE TECHNICZNE

NAPIĘCIE ZASILANIA	230 V/50 Hz
ZNAMIONOWY POBÓR MOCY	1450 W
BEZPIECZNIK	10 A
TERMOOBIEG	1400 W
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (WYS. X SZER. X GŁ.)	455 x 595 x 565
WYMIARY WEWNĘTRZNE (WYS. X SZER. X GŁ.)	236 x 372 x 390



© Whirlpool Sweden AB 2012. All rights reserved. Made in Sweden.



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.