

AMW 831

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



AMW 834

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες Χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за употреба



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



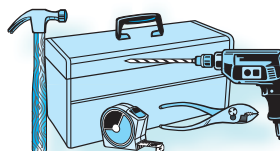
INSTALACJA



MONTAŻ URZĄDZENIA



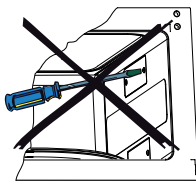
INSTALUJĄC URZĄDZENIE NALEŻY PRZESTRZEGAĆ ZAŁĄCZONYCH oddzielnie instrukcji montażu.



PRZED PODŁĄCZENIEM

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

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



PRZED MONTAŻEM SPRAWDZIĆ, czy komora jest pusta.

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

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

NIE UŻYWAĆ PRZEDŁUŻACZA:



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

PO PODŁĄCZENIU

KUCHENKĘ MOŻNA UŻYWAĆ TYLKO przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

UZIEMIENIE URZĄDZENIA jest obowiązkowe. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała u osób lub zwierząt, ani za uszkodzenia mienia wynikłe z niespełnienia tego wymogu.

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



WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE NA PRZYSZŁOŚĆ

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

NIE NALEŻY UŻYWAć KUCHENKI mikrofalowej do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów lub innych palnych materiałów. Może to spowodować pożar.

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

NIE NALEŻY GOTOWAć ŻYWNÓŚCI ZBYT DŁUGO. Może to spowodować pożar.

NIE POZOSTAWIAć KUCHENKI BEZ NADZORU zwłaszcza wtedy, gdy do gotowania używa się pojemników papierowych lub wykonanych z tworzyw sztucznych i innych łatwopalnych materiałów. Papier może się zwęglić lub zapalić, zaś niektóre rodzaje plastiku mogą się stopić podczas podgrzewania żywności.

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

JAJKA

NIE UŻYWAć KUCHENKI mikrofalowej do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez, gdyż mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.



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

DZIECI NIE MOGĄ BAWIć SIĘ urządzeniem.

NIE ZLECAć CZYSZCZENIA ANI KONSERWACJI URZĄDZENIA dzieciom, chyba że ukończyły co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osoby dorosłe.

OSTRZEŻENIE!

W TRAKCIE UŻYTKOWANIA URZĄDZENIE ORAZ JEGO DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ ULEC silnemu nagraniu.

NALEŻY UWAŻAć, aby nie dotykać grzałek.

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

NIE NALEŻY UŻYWAć KUCHENKI mikrofalowej do podgrzewania czegokolwiek w szczelnie zamkniętych pojemnikach.



Wzrost ciśnienia może spowodować uszkodzenie podczas ich otwierania, a nawet wybuch.

JEŻELI KABEL ZASILANIA WYMAGA WYMIANY, należy go wymienić na nowy - oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana

kabla zasilającego może być wykonana tylko przez wykwalifikowanego technika serwisu.

NAPRAWY SERWISOWE MOGĄ BYć WYKONYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ PRZESZKOLONEGO TECHNIKA SERWISU. Wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal jest niebezpieczne.

ZABRANIA SIĘ ZDEJMOWANIA WSZYSTKICH OSŁON.

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





WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



UWAGI OGÓLNE

NINIEJSZE URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO!

NINIEJSZE URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST do zabudowy. Nie należy go używać jako wolnostojącego.

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

NIE NALEŻY WŁĄCZAĆ KUCHENKI bez potraw w środku, jeśli wybrano funkcję mikrofal. Taka eksploatacja urządzenia może spowodować jej uszkodzenie.

PODCAZ ĆWICZEŃ OBSŁUGI kuchenki należy umieścić w niej szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.

KOMORY KUCHENKI NIE NALEŻY WYKORZYSTYWAĆ jako szafki.

NALEŻY USUNĄĆ METALOWE WIĄZANIA torebek papierowych lub plastikowych, zanim zostaną włożone do kuchenki.



SMAŻENIE NA OLEJU

NIE UŻYWAĆ KUCHENKI MIKROFALOWEJ do smażenia na oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.



NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC LUB OCHRANIACZY, aby uniknąć oparzeń podczas dotykania pojemników, części kuchenki i naczyń.

PŁYNY

Np. NAPOJE LUB WODA. Przegrzanie płynu ponad punkt wrzenia może nastąpić bez oznak wrzenia. W rezultacie gorący płyn może się nagle wykipieć.



Aby do tego nie dopuścić, należy:

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

OSTRZEŻENIE

SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI NALEŻY SZUKAĆ w książkach kucharskich podających przepisy na gotowanie w kuchenkach mikrofalowych. Szczególnie w przypadku gotowania i podgrzewania potraw zawierających alkohol.

PO PODGRZANIU POTRAW LUB PŁYNÓW DLA DZIECI w słoiczku lub butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie ryzyka poparzeń.



Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek!

POKRĘTŁA WCISKOWE

POKRĘTŁA W KUCHENCE 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 kuchenke na kontynuowanie pracy.





AKCESORIA



UWAGI OGÓLNE

NA RYNKU DOSTĘPNYCH jest wiele różnorodnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do kuchenek mikrofalowych.

PRZED UŻYCIEM NACZYŃ, NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, CZY SĄ one odporne na działanie wysokich temperatur i przepuszczają mikrofa-



PO WŁOŻENIU ŻYWNOŚCI I AKCESORIÓW do kuchenki, należy sprawdzić czy nie stykają się z powierzchniami wewnętrznymi kuchenki.

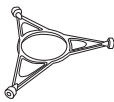
Jest to szczególnie ważne w przypadku sprzętów wykonanych z metalu lub zawierających elementy metalowe.

W PRZYPADKU ZETKNIĘCIA SIĘ METALOWYCH PRZEDMIOTÓW z wnętrzem pracującej kuchenki może dojść do powstania iskier, które mogą spowodować uszkodzenie kuchenki.

PRZED URUCHOMIENIEM KUCHENKI, należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY

SZKLANY TALERZ OBROTOWY należy stawiać na podstawce obrotowej. Na podstawce talerza obrotowego nie należy kłaść żadnych innych naczyń.



☞ Zainstalować podstawkę pod talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.

SZKLANY TALERZ OBROTOWY

SZKLANY TALERZ OBROTOWY NALEŻY stosować zawsze, niezależnie od sposobu gotowania. Służy on do zbierania kapącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zaplamić wnętrze kuchenki.



☞ Szklany talerz obrotowy należy umieścić na jego podstawce.

PODSTAWKA DRUCIANA

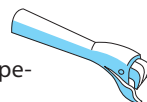
RUSZT Z DRUTU JEST PRZEZNACZONY do grillowania przy użyciu funkcji grill lub do gotowania w funkcji kombinowanej (mikrofała i grill).



RĄCZKA DO TALERZA CRISP

Do WYJMOWANIA GORĄCEGO TALERZA

CRISP z KUCHENKI należy używać specjalnej, dostarczonej rączki.



TALERZ CRISP

ŻYWNOŚĆ NALEŻY KŁAŚĆ BEZPOŚREDNIO NA TALERZU CRISP.

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

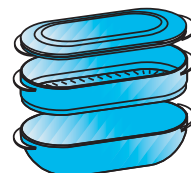


NIE NALEŻY KŁAŚĆ ŻADNYCH SZTUĆCÓW na talerzu Crisp, gdyż nagrzewa się on bardzo szybko i może spowodować uszkodzenia położonych przedmiotów.

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

NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE

DO GOTOWANIA PRODUKTÓW TAKICH, JAK RYBY, warzywa i ziemniaki należy stosować naczynie do gotowania na parze z filtrem siatkowym.

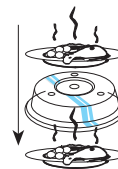


DO GOTOWANIA PRODUKTÓW TAKICH, JAK RYŻ, makaron i biała fasola, należy stosować naczynie do gotowania na parze bez filtra siatkowego.

NACZYNIĘ PAROWE NALEŻY ZAWSZE kłaść na talerzu obrotowym.

POKRYWKA

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



POKRYWKĘ należy stosować do podgrzewania dwupoziomowego.



ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM / BLOKADA KŁAWISZY



ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM AKTYWUJE SIĘ AUTOMATYCZNIE po upływie jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajduje się w "trybie czuwania". (Kuchenka znajduje się w trybie „czuwania”, gdy na wyświetlaczu widoczny jest zegar 24 godzinny lub, gdy wyświetlacz jest wygaszony, jeżeli zegar nie został ustawiony).



ABY ZWOLNIĆ BLOKADĘ, KONIECZNE JEST OTWORZENIE I ZAMKNIĘCIE DRZWIČEK, np. w celu włożenia potrawy do środka. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się napis "DOOR".

DOOR



STOPIEŃ DOGOTOWANIA (TYLKO FUNKCJE AUTOMATYCZNE)



STOPIEŃ DOGOTOWANIA JEST DOSTĘPNY w większości funkcji automatycznych. Istnieje możliwość kontrolowania wyniku końcowego poprzez regulowanie stopnia dogotowania. Funkcja ta umożliwi osiągnięcie wyższej lub niższej temperatury końcowej w porównaniu z domyślnym ustawieniem standardowym.

W PRZYPADKU UŻYCIA jednej z tych funkcji, kuchenka wybierze domyślne ustawienie standardowe. To ustawienie zazwyczaj daje najlepszy efekt. Lecz, jeśli podgrzana potrawa jest zbyt gorąca do natychmiastowego spożycia, można łatwo dostosować to przed kolejnym użyciem tej funkcji.

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

UWAGA:

STOPIEŃ DOGOTOWANIA można ustawić lub zmienić wyłącznie w ciągu pierwszych 20 sekund pracy urządzenia.

HIGH+²
AUTO

HIGH¹
AUTO

MED⁰
AUTO

LOW⁻¹
AUTO

LOW⁻²
AUTO

DOKONUJE SIĘ TEGO PRZES WYBRANIEM POZIOMU DOGOTOWANIA za pomocą pokrętki regulacyjnego tuż po naciśnięciu przycisku Start.



ZAMIESZAĆ LUB OBRÓCIĆ POTRAWĘ

(TYLKO FUNKCJE AUTOMATYCZNE)



PODZAS 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 drzwi.
- ☞ Zamieszać lub obrócić potrawę.
- ☞ Zamknąć drzwi i ponownie włączyć kuchenkę naciskając przycisk "Start".

UWAGA: W TRYBIE AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA KUCHENKA KONTYNUUJE PRACĘ PO UPŁYWIE 2 MIN. jeżeli potrawa nie zostanie zamieszana/odwrócona. W takim przypadku czas rozmrażania się wydłuży.






KLASY ŻYWNOŚCI (TYLKO FUNKCJE AUTOMATYCZNE)



PODZAS UŻYWANIA FUNKCJI AUTOMATYCZNYCH kuchenka musi znać klasę żywności, jaką należy użyć w celu uzyskania prawidłowych wyników. Podczas wybierania klasy żywności przy użyciu pokrętki regulacyjnego wyświetlane jest słowo "FOOD" (ŻYWNOŚĆ) i klasa żywności.



FOOD	
	1 MEAT (100g - 2.0Kg)
	2 POULTRY (100g -
	

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

W PRZYPADKU POTRAW NIE UJĘTYCH W TABELACH oraz gdy waga jest niższa lub wyższa od zalecanej, należy postępować zgodnie z procedurą "Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal".

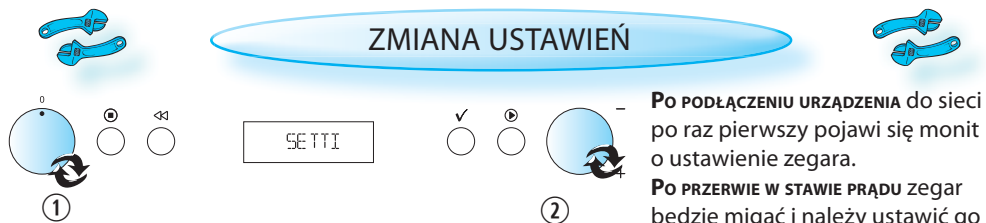


SCHŁADZANIE



PO ZAKOŃCZENIU FUNKCJI, piekarnik przeprowadza procedurę schładzania. Jest to zjawisko normalne. Po tej procedurze kuchenka automatycznie się wyłączy.

PROCEDURA SCHŁADZANIA może zostać przerwana bez żadnej szkody dla kuchenki przez otwarcie drzwi.



Po PODŁĄCZENIU URZĄDZENIA do sieci po raz pierwszy pojawi się monit o ustawienie zegara.

Po PRZERWIE W STAWIE PRĄDU zegar będzie migać i należy ustawić go ponownie.

KUCHENKA POSIADA liczne funkcje, które można dostosować do własnych potrzeb.

1 OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM aż do wyświetlenia komunikatu "Setting" (Ustawianie).

2 UŻYWAJĄC POKRĘTŁA REGULACYJNEGO wybrać jedno z poniższych ustwień, aby je wyregulować.

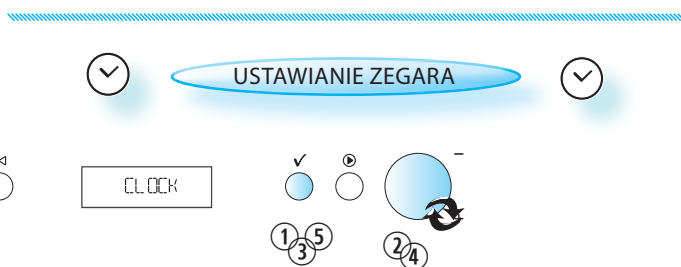
🔊 Clock (Zegar)

🔊 Sound (Dźwięk)

🔊 ECO (EKO)

🔊 JASNOŚĆ

3 NACISNĄĆ PRZYCIŚK STOP, ABY ZAKOŃCZYĆ funkcję ustawiania i zapisać wszystkie dokonane zmiany.



1 NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK. (cyfry z lewej strony (godziny) migają).

2 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby ustawić godziny.

1 NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK. (Migają dwie prawe cyfry (minuty)).

4 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby ustawić minuty.

5 NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK, aby potwierdzić zmianę.

ZEGAR JEST NASTAWIONY I URUCHOMIONY.

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





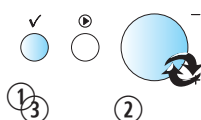
ZMIANA USTAWIENÍ



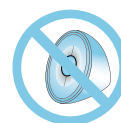
USTAWIANIE DŹWIĘKU



SOUND



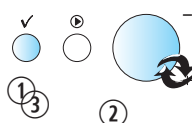
- 1 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK.**
- 2 **OBACAC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby włączyć/wyłączyć (ON/OFF) sygnał akustyczny.**
- 3 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK ponownie, aby potwierdzić zmianę.**



EKO



ECCO



- 1 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK.**
- 2 **OBACAC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby włączyć/wyłączyć funkcję ECO ON/OFF.**
- 3 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK ponownie, aby potwierdzić zmianę.**

GDY FUNKCJA ECO JEST WŁĄCZONA, wyświetlacz wyłącza się automatycznie po pewnym czasie, aby oszczędzać energię. Włącza się on ponownie po wciśnięciu przycisku lub otwarciu drzwi.

JEŻELI USTAWIONO OPCJĘ OFF (WYŁ.), to wyświetlacz nie wyłączy się, a 24-godzinny zegar będzie zawsze widoczny.



ZMIANA USTAWIEŃ



JASNOŚĆ



- 1 **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK.**
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić preferowany poziom jasności.
- 3 **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK** ponownie, aby potwierdzić wybór.



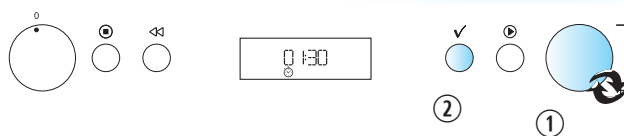
JĘZYK



- 1 **NACISNAĆ PRZYCIŚK „OK”.**
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby wybrać jeden z dostępnych języków.
- 3 **NACISNAĆ PRZYCIŚK „OK”** ponownie, aby potwierdzić wybór.



MINUTNIK (TIMER) KUCHENNY

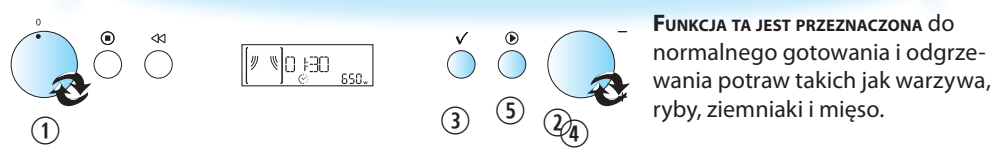


Z FUNKCJI TEJ MOŻNA KORZYSTAĆ, gdy należy zmierzyć dokładny czas, np. podczas gotowania jajek lub wyrastania ciasta przed jego pieczeniem itd.

- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić żądany czas minutnika.
- 2 **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK.**

GDY MINUTNIK ZAKOŃCZY ODLICZANIE, ROZLEGNIE SIĘ SYGNAŁ akustyczny.
NACIŚNIĘCIE PRZYCIŚKU STOP przed zakończeniem odliczania minutnika spowoduje jego wyzerowanie.

GOTOWANIE I PODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL

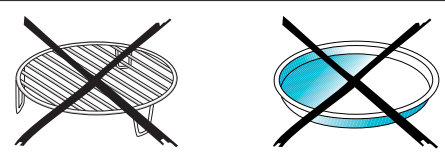


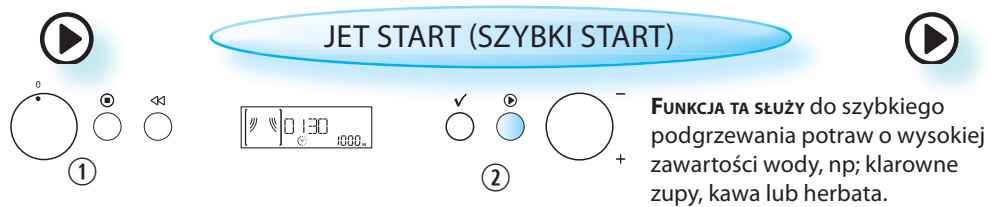
- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż do odnalezienia funkcji mikrofal.
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
- 3 **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
- 4 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić czas gotowania.
- 5 **NACISNĄĆ PRZYCISK START**.

Po rozpoczęciu procesu gotowania:
 Można łatwo zwiększać czas gotowania o kolejne 30-sekundowe okresy naciskając przycisk „Start”. Każde naciśnięcie zwiększa czas gotowania o 30 sekund. Obracając pokrętkę regulacyjną można również zmienić czas, wydłużając lub skracając go.
NACISKAJĄC PRZYCISK << można powrócić do zmieniania czasu gotowania i poziomu mocy. Oba ustawienia można zmienić podczas gotowania przez przekręcenie pokrętki regulacji.

POZIOM MOCY

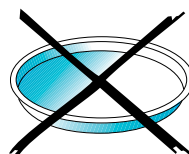
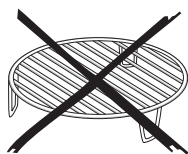
TYLKO MIKROFALE	
Moc	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
900 W	PODGRZEWANIE NAPOJÓW , wody, rzadkich zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
750 W	GOTOWANIE WARZYW , mięsa, itp.
650 W	GOTOWANIE ryb .
500 W	GOTOWANIE wymagające dużej dokładności, np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser oraz do dogotowywania potraw duszonych.
350 W	GOTOWANIE GULASZU , roztapianie masła i czekolady.
160 W	ROZMRAŻANIE . Zmiękczenie masła, sera.
90 W	ZMIĘKCZANIE lodów .
0 W	TYLKO PODCZAS UŻYWANIA minutnika (timer).

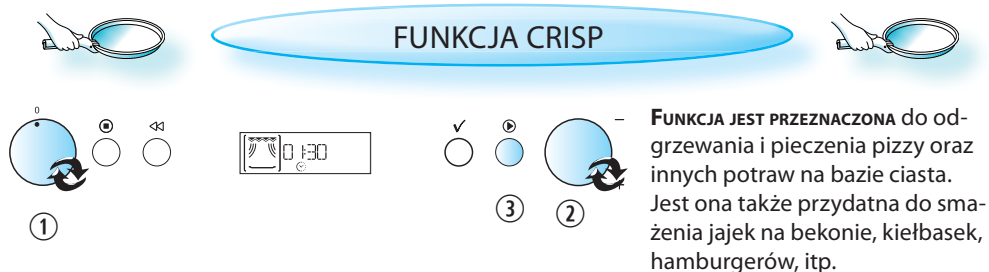




- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż do odnalezienia funkcji mikrofal.
- 2 **NACISNAĆ PRZYCIŚK **Start**** ABY AUTOMATYCZNIE URUCHOMIĆ gotowanie mikrofalowe z pełną mocą przez 30 sekund. Każde dodatkowe naciśnięcie zwiększa czas o kolejne 30 sekund.

Po URUCHOMIENIU FUNKCJI, OBRACAJĄC POKRĘTŁO REGULACYJNE w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara można wydłużyć lub skrócić czas.





- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż do odnalezienia funkcji Crisp.
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić czas gotowania.
- 3 **NACISNAĆ PRZYCIŚK START.**

KUCHENKA AUTOMATYCZNIE używa mikrofal i grilla w celu nagrzania talerza do zarumieniania. Dzięki temu talerz Crisp szybko osiągnie swoją temperaturę roboczą i zacznie zarumieniać potrawę.

NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, czy talerz Crisp został umieszczony dokładnie na środku szklanego talerza obrotowego.

KUCHENKA ORAZ TALERZ CRISP nagrzewają się bardzo mocno podczas stosowania tej funkcji.

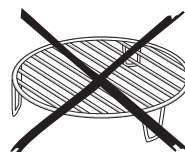
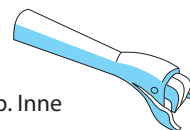
NIE KŁAŚĆ TALERZA CRISP na żadnej powierzchni wrażliwej na ciepło.

NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ I NIE DOTYKAĆ elementu grilla.

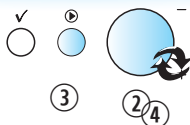
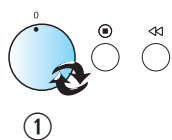
PODCZAS WYJMOWANIA GORĄCEGO TALERZA CRISP UŻYWAĆ RĘKAWIC KUCHENNYCH

lub specjalnej, dostarczonej rączki Crisp.

DO TEJ FUNKCJI NALEŻY UŻYWAĆ tylko dostarczonego talerza Crisp. Inne dostępne na rynku talerze Crisp nie dadzą poprawnych wyników podczas używania tej funkcji.



GRILLOWANIE



FUNKCJA JEST PRZEZNACZONA DO szybkiego przyrumienienia powierzchni potrawy umieszczonej na podstawce drucianej. POTRAWY TAKIE JAK TOSTY SEROWE, STEKI ORAZ KIELBASKI należy umieszczać na podstawce drucianej umieszczonej na blasze do pieczenia.

- 1 OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM AŻ DO ODNALEZIENIA FUNKCJI GRILL.
- 2 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby ustawić poziom mocy grilla.
- 3 NACISNĄĆ PRZYCISK OK, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
- 4 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby ustawić czas gotowania.
- 5 NACISNĄĆ PRZYCISK START.

UMIEŚCIĆ POTRAWĘ na podstawce drucianej Obracać potrawę podczas gotowania.

PRZED UŻYCIEM JAKICHKOLWIEK NACZYŃ, należy upewnić się, czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.

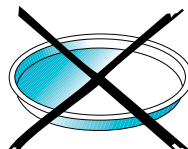
PODZAS stosowania funkcji „Grill” nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

PODGRZAĆ WSTĘPNIE GRILL ustawiając poziom mocy High (Wysoki) na 3 - 5 minut.

GRILLOWANIE	
SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:	Moc
TOSTY z SEREM, filety rybne i hamburgery	3 HIGH (WYSOKA)
KIELBASKI i potrawy z rożna	2 MID (ŚREDNIA)
LEKKE ZARUMIENIANIE powierzchni potraw	1 LOW (NISKA)

HIGH 3
MID 2
LOW 1

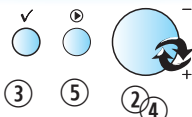




FUNKCJA KOMBINOWANA GRILLA



1



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA takich potraw jak lasanie, ryby drób oraz zapiekanki ziemniaczane.

- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż do odnalezienia funkcji Grill Combi.
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić poziom mocy grilla.
- 3 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
- 4 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić poziom mocy mikrofal.
- 5 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
- 6 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić czas gotowania.
- 7 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK START**.

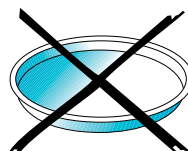
WYBIERANIE POZIOMU MOCY

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

UMIEŚCIĆ POTRAWĘ na podstawce drucianej lub szklanym talerzu obrotowym.

HIGH 3
MID 2
LOW 1

FUNKCJA KOMBINOWANA GRILLA		
SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:	MOC GRILLA	MOC MIKROFAL
LAZANIA	2 MID (ŚREDNIA)	350 - 500 W
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA	2 MID (ŚREDNIA)	500 - 650 W
ZAPIEKANKA RYBNA	3 HIGH (WYSOKA)	350 - 500 W
JABŁKA PIECZONE	2 MID	160 - 350 W
ZAPIEKANKA MROŻONA	3 HIGH (WYSOKA)	160 - 350 W





ROZMRAŻANIE W TRYBIE RĘCZNYM



RĘCZNE ROZMRAŻANIE NALEŻY WYKONAĆ WEDŁUG PROCEDURY podanej w punkcie "Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal", nastawiając moc na 160 W

NALEŻY REGULARNIE SPRAWDZAĆ POTRAWĘ. Ustalenie prawidłowego czasu dla małych ilości ulubionych potraw jest możliwe po zdobyciu doświadczenia.

ZAMROŻONE POTRAWY UMIESZCZONE W OPAKOWANIACH Z FOLII PLASTIKOWEJ lub kartonowych, można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile nie mają one metalowych części (np. metalowe zszywki).

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

NALEŻY ODDZIELAĆ POSZCZEGÓLNE KAWAŁKI, kiedy zaczynają się rozmrażać. Oddzielne plastry szybciej się rozmrażają.

ZABEZPIECZYĆ NIEKTÓRE CZĘŚCI PRODUKTU niewielkimi kawałkami folii aluminiowej, jeżeli zaczynają się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka).

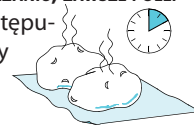


DUŻE KAWAŁKI NALEŻY ODWRACAĆ w połowie procesu rozmrażania.

POTRAWY GOTOWANE, WYWARY I SOSY MIĘSNE rozmrażają się lepiej, gdy są mieszane w trakcie rozmrażania.

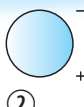
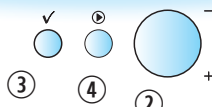
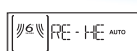
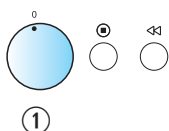
ZALECA SIĘ NIE ROZMRAŻAĆ CAŁKOWICIE produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

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





FUNKCJA „6TH SENSE REHEAT” (INTELIĞENTNE PODGRZEWANIE)



- **NALEŻY UŻYĆ TEJ FUNKCJI** w przypadku odgrzewania gotowych potraw zamrożonych, schłodzonych lub o temperaturze pokojowej.

UMIEŚCIĆ POTRAWĘ na talerzu lub w naczyniu nadającym się do użycia w mikrofalówce.

- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż do odnalezienia funkcji Auto.
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** aż do odnalezienia funkcji 6Th Sense Reheat.
- 3 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór.
- 4 **NALEŻY ZAMKNAĆ DRZWI I JEDEN RAZ NACISNĄĆ PRZYCIŚK „START**.

NIE NALEŻY PRZERYWAĆ PROGRAMU przed wyświetleniem się pozostałego czasu odgrzewania.

PROGRAM MOŻNA przerwać po wyświetleniu się czasu odgrzewania.

WAGA NETTO musi mieścić się pomiędzy 250 – 600 g w przypadku korzystania z tej funkcji. W innym przypadku należy skorzystać z funkcji w trybie ręcznym, aby uzyskać najlepszy wynik.

UPEWNIĆ SIĘ, czy kuchenka ma temperaturę pokojową przed użyciem tej funkcji, aby uzyskać najlepszy wynik.

JEŚLI WKŁADAMY potrawę do lodówki lub umieszczamy na talerzu w celu odgrzania, kawałki o

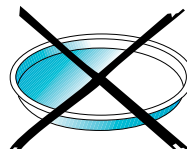
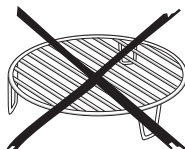
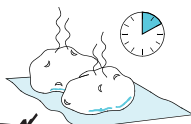


większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi talerza zaś cieńsze i mniej gęste - na jego środku.

CIENKIE PŁASTRY MIĘSA należy ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.

GRUBSZE PŁASTRY, takie jak pieczeń i kiełbaski muszą być ułożone blisko siebie.

POZOSTAWIENIE POTRAWY NA 1 -2 MINUTY DOCHODZENIA zawsze poprawia rezultat końcowy, szczególnie w przypadku potraw mrożonych.



ZAWSZE PRZYKRYWAĆ POTRAWY w przypadku stosowania niniejszej funkcji, oprócz podgrzewania pojedynczych porcji schłodzonych zup, gdy przykrycie nie jest potrzebne!

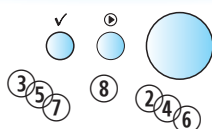
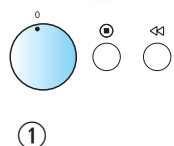


JEŚLI ŻYWNOSĆ JEST PAKOWANA w sposób, który uniemożliwia wykorzystanie pokrywki, należy wykonać na opakowaniu 2-3 nacięcia, w celu redukcji ciśnienia wytwarzającego się podczas podgrzewania.

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

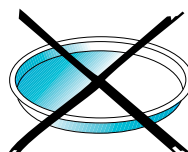
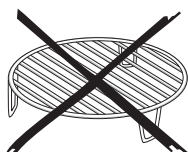


ROZMRAŻANIE (JET DEFROST)



- FUNKCJA TA SŁUŻY do rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, jarzyn i chleba.
 + Rozmrażanie „Jet Defrost” należy stosować tylko wtedy, gdy waga netto wynosi od 100 g do 2,5 kg.
ŻYWNOSĆ NALEŻY ZAWSZE położyć na szklanym talerzu obrotowym.

- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż do odnalezienia funkcji Auto.
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** aż do odnalezienia funkcji Jet Defrost.
- 3 **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
- 4 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby wybrać klasę żywności. (Wyświetlony zostanie komunikat „FOOD” (ŻYWNOSĆ) oraz klasa żywności).
- 5 **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
- 6 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić wagę.
- 7 **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór.
- 8 **NACISNAĆ PRZYCIŚK START**.



ROZMRAŻANIE (JET DEFROST)

WAGA:

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

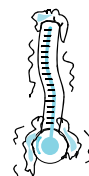







JEŚLI WAGA POTRAWY JEST MNIEJSZA LUB WIĘKSZA OD ZALECANEJ: Rozmrażanie należy wykonać wg procedury podanej w punkcie „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal”, nastawiając moc na 160 W.

POTRAWY MROŻONE:

JEŚLI TEMPERATURA ŻYWNOSCI JEST WYŻSZA od głęboko zamrożonej (-18 °C), należy wybrać mniejszą wagę żywności.

JEŚLI TEMPERATURA ŻYWNOSCI JEST NIŻSZA od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać większą wagę żywności.



PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		PORADY
	1 MIĘSO (100 g – 2,0 kg)	MIĘSO MIELONE , kotlety, steki lub pieczenie.
	2 DRÓB (100 g – 3,0 kg)	KURCZAK W CAŁOŚCI , w kawałkach lub filety.
	3 RYBY (100 g – 2,0 kg)	W CAŁOŚCI , steki lub filety.
	4 WARZYWA (100 g – 2,0 kg)	WARZYWA mieszane , groszek, brokuły itp.
	5 CHLEB (100 g – 2,0 kg)	BOCHENEK , bułki lub bułeczki.

W ODNIESIENIU DO ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, które nie zostały wymienione w niniejszej tabeli oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją „Gotowania i podgrzewania za pomocą mikrofal”, a do rozmrażania ustawić moc 160 W.

FUNKCJA "6th SENSE CRISP" (INTELIĞENTNE PODPIEKANIE)

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

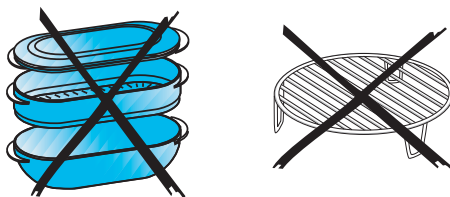
- 1** Obracać pokrętle wielofunkcyjnym aż do odnalezienia funkcji Auto.
- 2** OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM aż do odnalezienia funkcji 6th sense Crisp.
- 3** NACISNĄĆ PRZYCIŚK **OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
- 4** OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać klasę żywności. (Wyświetlony zostanie komunikat "FOOD" (ŻYWNOŚĆ) oraz klasa żywności).
- 5** NACISNĄĆ PRZYCIŚK **OK**, aby potwierdzić wybór.
- 6** NACISNĄĆ PRZYCIŚK **START**.

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

Uwaga: jeśli potrawa nie zostanie odwrócona, kuchenka ponownie uruchomi się po upływie 1 minuty. W takim przypadku czas podgrzewania będzie dłuższy.

Nie wolno umieszczać żadnych pojemników ani opakowań na talerzu Crisp!






Na talerzu Crisp można umieszczać wyłącznie potrawy.





FUNKCJA "6th SENSE CRISP" (INTELIĞENTNE PODPIEKANIE)



	POTRAWA	PORADY
	1 FRYTKI (200g - 600g)	ROZŁOŻYĆ RÓWNO FRYTKI na talerzu crisp. Posolić według smaku. ZAMIESZAĆ POTRAWĘ , gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	2 PIZZA , cienkie ciasto (200g - 500g)	PIZZA na cienkim cieście.
	3 PIZZA NA GRUBYM CIEŚCIE (300g - 800g)	PIZZA na grubym cieście.
	4 SKRZYDEŁKA KURCZAKA (200g - 600g)	KAWAŁKI KURCZAKA - posmarować talerz crisp olejem i gotować przy ustawieniu Lo 2. ODWRÓCIĆ POTRAWĘ , gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	5 PALUSZKI RYBNE (200g - 600g)	PODGRZAĆ WSTĘPNIE TALERZ CRISP posmarowany niewielką ilością masła lub oleju. Dodać paluszki rybne, gdy kuchenka się zatrzyma i pojawi się napis „Add Food” (Dodaj Potrawę). ODWRÓCIĆ POTRAWĘ , gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.

W ODNIESIENIU DO ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, KTÓRE NIE ZOSTAŁY WYMNIENIONE W PONIŻSZEJ TABELI oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą ręcznej funkcji "Crisp".



FUNKCJA "6TH SENSE STEAM" (INTELIĞENTNE GOTOWANIE NA PARZE)



- FUNKCJI TEJ NALEŻY UŻYWAĆ DO potraw takich, jak warzywa, ryby, ryż i makaron.

+ FUNKCJA DZIAŁA W 2 ETAPACH.

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

①

- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż do odnalezienia funkcji Auto.
- 2 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** aż do odnalezienia funkcji 6Th Sense Steam.
- 3 **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
- 4 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby ustawić czas gotowania na parze.
- 5 **NACISNAĆ PRZYCIŚK START**

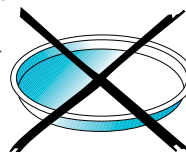
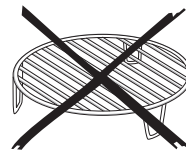
NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku z mikrofalami!

ZABRANIA SIĘ UŻYWANIA GO Z JAKĄKOLWIEK INNĄ FUNKCJĄ.

UŻYCIE NACZYNIĄ DO GOTOWANIA NA PARZE z jakąkolwiek inną funkcją może spowodować uszkodzenia.

PRZED URUCHOMIENIEM KUCHENKI, należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.

NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE NALEŻY ZAWSZE umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.



POKRYWKA

ZAWSZE NALEŻY PRZYKRYĆ ŻYWNOSĆ POKRYWĄ. Przed użyciem upewnić się, że naczynie i pokrywa nadają się do użytku w kuchenke mikrofalowej. Jeśli dla wybranego naczynia nie ma pokrywy, można zastosować talerz. Powinien być umieszczony tak, aby spodnia strona była skierowana do wewnątrz naczynia.

ZABRANIA SIĘ używania plastikowych lub aluminiowych folii do przykrywania potraw.

NACZYNIĄ

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

GOTOWANIE WARZYW

UMIEŚCIĆ WARZYWA w filtrze siatkowym.

Wlać 100 ml wody do dolnej części.

Przykryć pokrywką i ustawić czas.

MIEKKIE WARZYWA takie, jak brokuły i kalafior potrzebują 2-3 minutowego czasu gotowania.

TWARDZIE WARZYWA takie, jak marchewki i ziemniaki potrzebują 4-5 minutowego czasu gotowania.

GOTOWANIE RYŻU

UŻYWAĆ ZALECEŃ PODANYCH NA OPAKOWANIU dotyczących czasu gotowania, ilości wody i ryżu.

UMIEŚCIĆ SKŁADNIKI W DOLNEJ CZĘŚCI, przykryć pokrywką i ustawić czas.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

MYCIE JEST JEDYNĄ, NORMALNIE WYMAGANĄ czynnością konserwacyjną.

KUCHENKĘ NALEŻY UTRZYMYWAĆ W CZYSTOŚCI, aby nie niszczyć jej powierzchni, co ma negatywny wpływ na trwałość urządzenia oraz może prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji.



NIE UŻYWAĆ DRUCIAKÓW METALOWYCH, PREPARATÓW CZYSZCZĄCYCH ZAWIERAJĄCYCH SUBSTANCJE ŚCIERNE, zmywaków z wełny stalowej, ostrych zmywaków itp., mogących uszkodzić panel sterujący oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki. Należy używać gąbki i delikatnego detergentu lub ręcznika papierowego oraz środka do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy.



KUCHENKI NIE NALEŻY SPRYSKIWAĆ bezpośrednio.

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



KUCHENKĘ ZAPROJEKTOWANO do pracy z talerzem obrotowym, umieszczonym w przeznaczonym nań miejscu.



NIE NALEŻY uruchamiać kuchenki, gdy talerz obrotowy został wyjęty w celu oczyszczenia.

Do CZYSZCZENIA POWIERZCHNI WEWNĘTRZNYCH, zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni drzwiczek oraz otworu drzwi należy stosować delikatne detergenty, wodę i miękką szmatkę.



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

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



NIE UŻYWAĆ PAROWYCH URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH do czyszczenia kuchenki mikrofalowej.

NIEPRZYJEMNE ZAPACHY WEWNĄTRZ KUCHENKI MOŻNA WYELIMINOWAĆ, poprzez wstawienie do kuchenki filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.

GRZAŁKA GRILLA nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń, ale sufit ponad nią może wymagać regularnego czyszczenia. Należy to robić ciepłą wodą, detergentem oraz gąbką. Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy go włączać raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zabrudzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ:

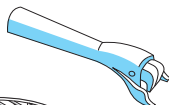
PODSTAWKĘ POD TALERZ OBROTOWY.



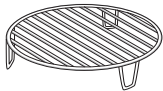
SZKLANY TALERZ OBROTOWY.



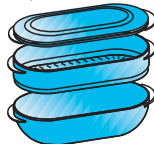
UCHWYT DO TALERZA CRISP.



PODSTAWKĘ DRUCIANĄ.

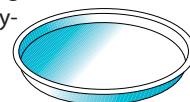


NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE.



OSTROŻNE CZYSZCZENIE:

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



ZAWSZE przed myciem należy odczekać aż talerz Crisp wystygnie.



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



NIE UŻYWAĆ ZMYWAKÓW Z WEŁNY STALOWEJ. Spowoduje to porysowanie powierzchni.

INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

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

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

POWYŻSZE CZYNNOŚCI MAJĄ NA CELU ZAPOBIEGANIE niepotrzebnym wezwaniom serwisu, za które użytkownik zostanie obciążony.

Kontaktując się z Serwisem należy zawsze podawać numer seryjny i model kuchenki (patrz tabliczka serwisowa). Dalsze informacje podano w książce gwarancyjnej.



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



NAPRAWY SERWISOWE MOGĄ BYĆ WYKONYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ PRZESZKOLONEGO TECHNIKA SERWISANTA. Wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal jest niebezpieczne. **ZABRANIA SIĘ ZDEJMOWANIA JAKICHKOLWIEK OSŁON.**



DANE DO PRÓB PARAMETRÓW PODGRZEWANIA

ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60705.

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

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

DANE TECHNICZNE

NAPIĘCIE ZASILANIA	230 V / 50 Hz
ZNAMIONOWY POBÓR MOCY	2800 W
BEZPIECZNIK	16 A
WYJŚCIOWA MOC MIKROFAL	900 W
GRILL	1600 W
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (Wys. x Szer. x Gł.)	455 x 595 x 560
WYMIARY WEWNĘTRZNE (Wys. x Szer. x Gł.)	210 x 450 x 420

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

Three horizontal light blue lines for writing.

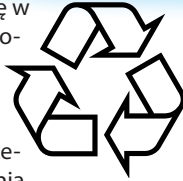


Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

OCHRONA ŚRODOWISKA

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

NINIEJSZE URZĄDZENIE posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.



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



URZĄDZENIE NALEŻY ZŁOMOWAĆ zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów.

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

PRZED ZŁOMOWANIEM należy odciąć kabel zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.

