

PL

SZCZEGÓŁOWA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
KOMBINOWANEJ
KUCHENKI
MIKROFALOWEJ

gorenje
BY
ora ito

Dziękujemy za zaufanie, jakie okazali Państwo, wybierając nasz produkt.

Niniejsza instrukcja obsługi ułatwi Państwu korzystanie z nowego urządzenia oraz pomoże się z nim dobrze zapoznać.

Proszę się przekonać, że otrzymali Państwo nieuszkodzone urządzenie. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, powstałego w trakcie transportu, proszę skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie kupiono bądź magazynem, z którego go dostarczono. Numer telefonu znajduje się na fakturze albo dowodzie dostawy.

Instrukcja montażu kuchenki oraz przyłączenia jej do instalacji elektrycznej znajdują się na odrębnej kartce.

Instrukcja obsługi urządzenia dostępna jest również na naszej stronie internetowej:

www.gorenje.com / [<http://www.gorenje.com/>](http://www.gorenje.com/)



ważne informacje



rada, uwaga

SPIS TREŚCI

4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 9 Przed podłączeniem urządzenia	WSTĘP
10 KOMBINOWANA KUCHENKA MIKROFALOWA 13 Dane techniczne 14 Panel sterujący (zależnie od modelu)	
16 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA
17 PIECZENIE KROK PO KROKU (1-6) 17 1. Krok: WŁĄCZENIE I USTAWIENIE 18 2. Krok: WYBÓR TRYBU PIECZENIA 20 3. Krok: WYBÓR USTAWIEŃ 24 4. Krok: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH 26 5. Krok: START PIECZENIA 26 6. Krok: WYŁĄCZENIE KUCHENKI	PIECZENIE KROK PO KROKU
27 OPIS TRYBÓW I TABELY PIECZENIA	
47 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA (ZALEŻNIE OD MODELU) 48 Klasyczne czyszczenie kuchenki 49 Czyszczenie kuchenki za pomocą funkcji aqua clean 50 Zdejmowanie i czyszczenie przewodnic drabinkowych 51 Wymiana żarówki	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
52 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
53 UTYLIZACJA	

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ I ZACHOWAĆ JĄ DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA.

Z urządzenia tego mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z niepełnosprawnością fizyczną, czuciową lub umysłową lub nie posiadające doświadczenia i wiedzy, o ile będą one to robić pod nadzorem lub przekazane zostaną im wskazówki dotyczące bezpiecznego używania urządzenia i uświadomią sobie one związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie wolno im także wykonywać bez nadzoru żadnych czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją zastrzeżoną dla użytkownika.

OSTRZEŻENIE: W czasie pracy urządzenie i jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Należy uważać, by nie dotknąć nagrzewających się elementów. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że pod nadzorem.

OSTRZEŻENIE: W czasie korzystania z urządzenia jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Aby uniknąć poparzenia, nie dopuszczaj do urządzenia dzieci.

W czasie pracy urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, by nie dotknąć znajdujących się wewnątrz piekarnika elementów grzejnych.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika i ewentualnie szkła zamocowanych na zawiasach pokryw płyty nie używać żrących i ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków.

Nie używać do czyszczenia urządzenia odkurzaczy parowych lub wysokociśnieniowych, ponieważ mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenia rozłączające muszą zostać włączone do stałej instalacji elektrycznej zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony, dla uniknięcia zagrożenia, przez producenta, serwisanta lub osoby o podobnych kwalifikacjach (dotyczy wyłącznie urządzeń podłączonych kablem zasilającym).

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno montować za ozdobnymi drzwiami.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może wykonać wyłącznie upoważniony do tego serwisant lub specjalista. Manipulowanie przy urządzeniu lub wykonywanie nieprofesjonalnych napraw może doprowadzić do wystąpienia ryzyka obrażeń cielesnych lub uszkodzenia produktu. Przytrzaśnięcie w drzwiczkach piekarnika kabli zasilających innych urządzeń używanych w pobliżu niniejszego urządzenia może doprowadzić do zwarcia. Dlatego też

kable zasilające innych urządzeń powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.

Nie wyklądać ścianek piekarnika folią aluminiową i nie stawiać na spodzie piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Folia aluminiowa zakłóciłaby cyrkulację powietrza w piekarniku, co utrudniałoby proces przyrządzania żywności i zniszczyłoby emaliową powłokę.

W czasie pracy piekarnika jego drzwiczki bardzo się nagrzewają. Dla dodatkowej ochrony zamontowane jest trzecie szkło, które obniża temperaturę powierzchni zewnętrznej (dotyczy tylko niektórych modeli).

Nadmierne obciążenie może spowodować uszkodzenie zawiasów drzwiczek piekarnika. Nie stawiać na otwartych drzwiczkach piekarnika ciężkich garnków, ani nie opierać się o nie w czasie czyszczenia wnętrza piekarnika. Nigdy nie stawać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani nie pozwalać, by siadały na nich dzieci.

Urządzenia nie należy podnosić, chwytając za uchwyt drzwiczek.

Obsługa urządzenia jest bezpieczna zarówno z jak i bez przewodnic blach.

Uważać, by otwory wentylacyjne nie zostały nigdy niczym zasłonięte ani w żaden inny sposób zapchane.

Ewentualne niezgodności w odcieniach kolorów pomiędzy różnymi urządzeniami lub elementami w obrębie tej samej stylizacji mogą się zdarzać z powodu różnych czynników takich jak różne kąty patrzenia na urządzenia, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.

Zasady bezpiecznego korzystania z kuchenki mikrofalowej

OSTRZEŻENIE: W przypadku uszkodzenia drzwiczek lub ich uszchelek, z kuchenki nie wolno korzystać, dopóki odpowiednia osoba jej nie naprawi.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych lub naprawczych obejmujących demontaż pokrywy zabezpieczającej przed ekspozycją na energię mikrofalową jest niebezpieczne dla wszystkich osób z wyjątkiem osoby o odpowiednich kompetencjach.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno podgrzewać płynów lub innych artykułów spożywczych w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one wybuchnąć.

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do podobnych zastosowań takich jak:

- kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- budynki w gospodarstwach rolnych;
- klienci hoteli, moteli i innych miejsc zakwaterowania;
- pensjonaty.

Używać wyłącznie naczyń nadających się do kuchenek mikrofalowych.

Do gotowania w kuchenkach mikrofalowych nie wolno używać metalowych pojemników na żywność i napoje.

Podgrzewając żywność w plastikowych lub papierowych kontenerach należy uważać na kuchenkę, ponieważ opakowania tego typu mogą się zapalić.

Jeśli w kuchence mikrofalowej podgrzewane są napoje, może dojść do opóźnionej reakcji, gdy płyn naraz zacznie intensywnie wrzeć, wobec czego należy być bardzo ostrożnym, przestawiając naczynie, w którym podgrzewany jest napój. Aby zapobiec takiej reakcji, do naczynia należy zawsze przed podgrzewaniem wstawić niemetalowy przedmiot (drewnianą, szklaną bądź plastikową łyżeczkę).

Aby uniknąć poparzeń, przed podaniem zawartość butelek do karmienia i słoiczków z żywnością dla niemowląt należy zamieszać lub wstrząsnąć nią i sprawdzić temperaturę.

W kuchenkach mikrofalowych nie należy podgrzewać jajek w skorupkach i całych jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą one eksplodować i to nawet po zakończeniu podgrzewania w mikrofalówce.

W razie zaobserwowania dymu urządzenie wyłączyć lub odłączyć z prądu i nie otwierać drzwiczek, tak by płomień uległ zdławieniu.

W razie wydostawania się dymu urządzenie wyłączyć lub odłączyć z prądu i nie otwierać drzwiczek, tak by płomień uległ zdławieniu.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub ubrań oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych szmat i podobnych rzeczy może powodować ryzyko obrażeń ciała, samozapłonu lub pożaru.

Kuchenkę należy regularnie czyścić, a pozostałości żywności usuwać.

Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia jakości powierzchni, co może mieć niekorzystny wpływ na żywotność urządzenia i ewentualnie doprowadzić do powstania niebezpiecznej sytuacji.

W czasie korzystania z urządzenia drzwiczki szafki muszą być otwarte.

Przestrzegać minimalnej odległości pomiędzy górną krawędzią kuchenki a najbliższym przedmiotem nad nią.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub ubrań oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych szmat i podobnych rzeczy może powodować ryzyko obrażeń ciała, samozapłonu lub pożaru.

Do wyjmowania naczyń z kuchenki zawsze używać rękawic kuchennych. Niektóre garnki, rondle lub tacki pochłaniają energię ciepłą żywności, przez co bardzo się nagrzewają.

Pamiętać o tym, by używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Nie używać naczyń wykonanych ze stali lub ze złotymi lub srebrnymi brzegami.

Gdy kuchenka jest wyłączona, nie pozostawiać w niej żadnych akcesoriów lub naczyń. Aby uniknąć uszkodzenia, nie włączać kuchenki, gdy jest pusta.

Nie używać pojemników wykonanych z porcelany, ceramiki lub gliny, jeśli w materiale są pory lub wewnątrz nie jest przeszklone. Po podgrzaniu wilgoć przedostająca się przez te pory mogłaby doprowadzić do pęknięcia powierzchni. Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

Zawsze czytać i przestrzegać instrukcji podgrzewania w kuchence mikrofalowej podanej na opakowaniu żywności.

Zachować ostrożność przy podgrzewaniu żywności zawierającej alkohol, ponieważ w kuchence może powstać łatwopalna mieszanina alkoholu i powietrza. Ostrożnie otworzyć drzwiczki.

W czasie korzystania z kuchenki mikrofalowej lub piekarnika mikrofalowo-konwekcyjnego nie zaleca się używania metalowych naczyń, widelców, łyżek, noży lub metalowych zacisków/klamer do mrożonek. Po podgrzaniu zamieszać żywność lub pozostawić ją aż do równomiernego rozejścia się energii cieplnej.

Urządzenia nie można podłączyć do zasilania, jeśli w sieci zainstalowany jest wyłącznik bezpieczeństwa ELCB.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

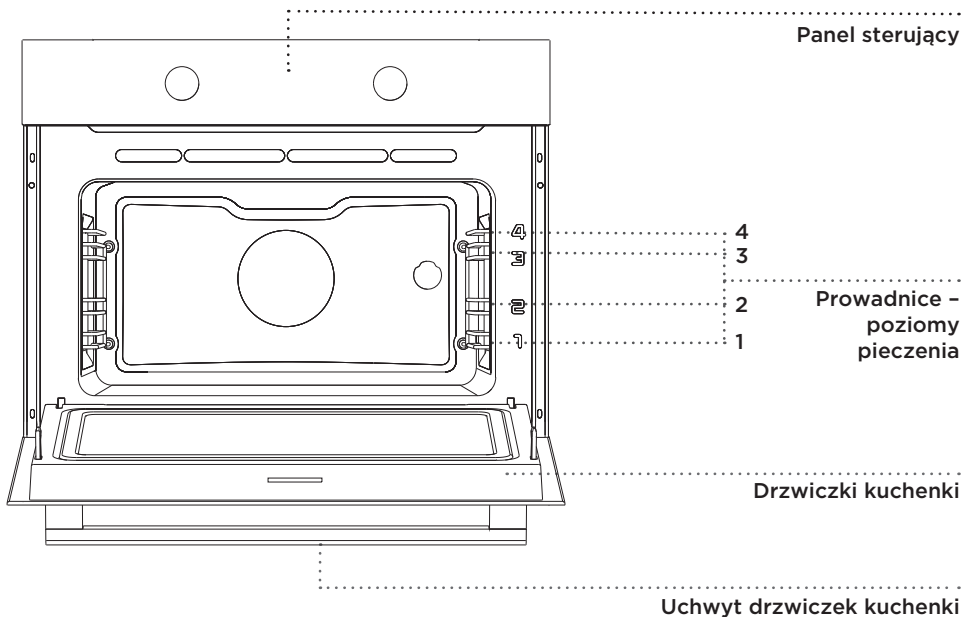


Przed podłączeniem urządzenia skrupulatnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancją nie są objęte naprawy lub roszczenia gwarancyjne wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia.

KOMBINOWANA KUCHENKA MIKROFALOWA

(OPIS URZĄDZENIA I JEGO WYPOSAŻENIE - ZALEŻNIE OD MODELU)

Zdjęcie pokazuje jeden z modeli kuchenek mikrofalowych do zabudowy. Niniejsza instrukcja obejmuje urządzenia z różnym wyposażeniem, więc mogą w niej być opisane również funkcje i akcesoria, których brak w Państwa urządzeniu.



PROWADNICE DRABINKOWE

Prowadnice drabinkowe umożliwiają przygotowanie jedzenia na czterech poziomach, licząc od dołu do góry.

Prowadnice 3 i 4 przeznaczone są do grillowania, a prowadnicy 1 używa się dla systemów z mikrofalami i szklaną brytfanną.

PRZEŁĄCZNIKI DRZWICZEK KUCHENKI

Przełączniki wyłączają ogrzewanie kuchenki, wentylator oraz mikrofałe, kiedy drzwiczki otwiera się podczas działania. Po zamknięciu drzwiczek przełączniki znowu włączą ogrzewanie i mikrofałe.

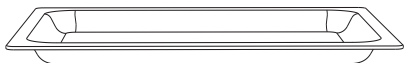
WENTYLATOR CHŁODZĄCY

W urządzenie wbudowany jest wentylator chłodzący, który chłodzi obudowę oraz panel sterujący urządzenia.

PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO

Po wyłączeniu mikrofalówki wentylator chłodzący przez krótszy czas jeszcze działa i dodatkowo chłodzi kuchenkę. Przedłużone działanie wentylatora chłodzącego zależy od temperatury wewnątrz kuchenki.

WYPOSAŻENIE KUCHENKI



SZKLANA BRYTFANNA przeznaczona jest do pieczenia we wszystkich trybach działania kuchenki i do pieczenia z mikrofalami. Może służyć również do podawania potraw.



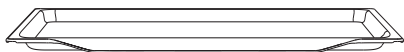
Rusztu, blachy płytkiej i głębokiej oraz innych części metalowej nie wolno używać przy trybach z mikrofalami!



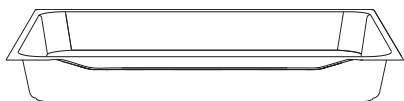
RUSZT służy do grillowania albo odkładania pojemników czy blach z jedzeniem.



Ruszt ma haczyk zabezpieczający, dlatego przy wyciąganiu należy ruszt zawsze trochę unieść.



BLACHA PŁYTKA do pieczenia ciast i ciastek.



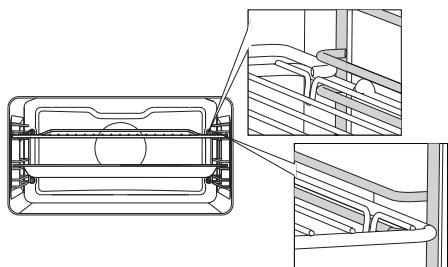
BLACHA GŁĘBOKA do pieczenia mięsa i wilgotnych ciast. Przeznaczona jest również do zbierania tłuszczu.



Blachy głębokiej podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic, chyba że przeznaczona jest ona do zbierania tłuszczu podczas grillowania.



Wyposażenie do pieczenia może w czasie nagrzewania zmienić kształt, co nie wpływa na jego funkcjonalność. Po ochłodzeniu powróci ono do stanu pierwotnego.



Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.



Urządzenie i niektóre jego części podczas pieczenia nagrzewają się. Zalecane jest użycie rękawic ochronnych.

DANE TECHNICZNE

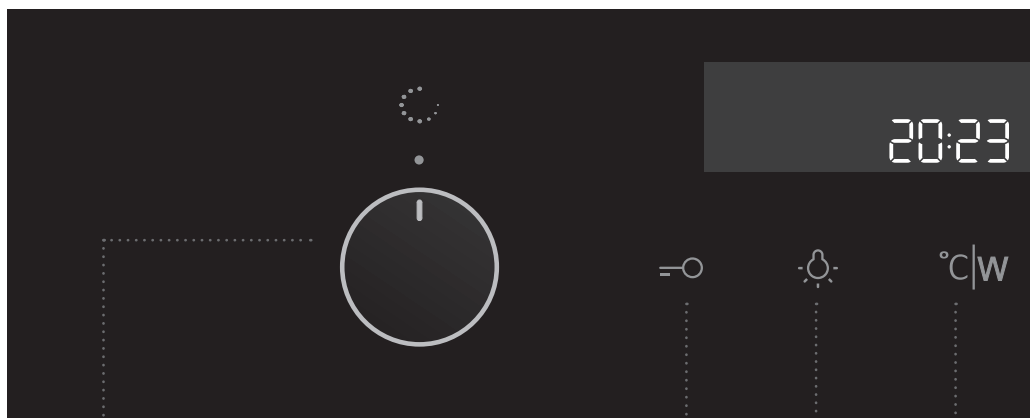
(ZALEŻNIE OD MODELU)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.0 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	Freq. : 2,45 GHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzeniu znajduje się na krawędzi kuchenki i jest widoczna po otwarciu drzwiczek kuchenki.

PANEL STERUJĄCY

(ZALEŻNIE OD MODELU)



1 POKRĘTŁO
WYBORU TRYBU
PIECZENIA
(zależnie od
modelu)

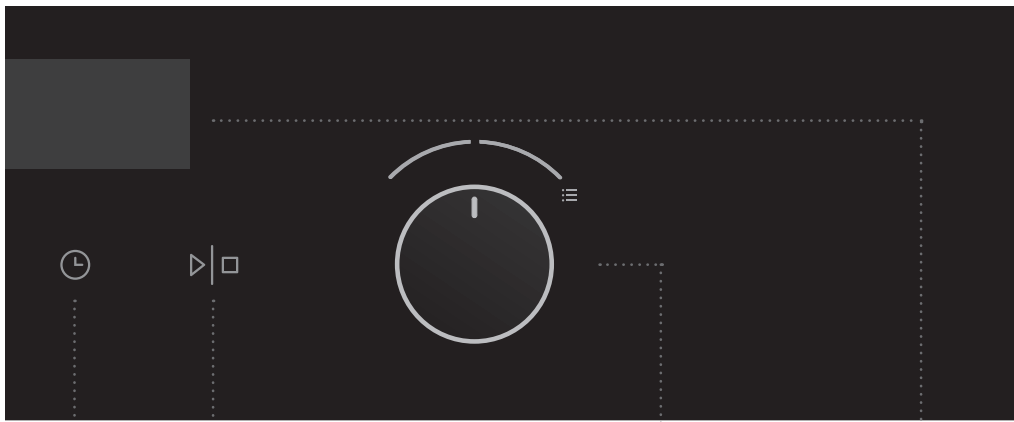
2 PRZYCISK ZA-
BEZPIECZENIA
PRZED DZIEĆMI -
ZAMYKANIE

3 PRZYCISK
WŁĄCZENIE/
WYŁĄCZENIE
LAMPKI W
KUHENCE

4 PRZYCISK
TEMPERATURA/
MOC

UWAGA:

Symbole trybów pieczenia mogą znajdować się na pokrętle albo na płycie czołowej - zależnie od modelu urządzenia.



5 PRZYCISK ELEKTRONICZNY REGULATORY CZASOWY

Czas działania

Zakończenie działania

Alarm

Godzina

6 PRZYCISK START/STOP na aktywację i przerwanie programu

7 POKRĘTŁO WYBORU/ZMIANY USTAWIEŃ (+/-)

Można ustawić czas, temperaturę i moc mikrofal.

8 WYŚWIETLACZ INFORMACJI O PIECZENIU I ZEGAR

UWAGA:

Aby przyciski lepiej reagowały, należy dotykać ich możliwie największą powierzchnią opuszki palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po dostarczeniu urządzenia należy z piekarnika wyjąć wszystkie elementy wyposażenia, włącznie z opakowaniem do transportu.

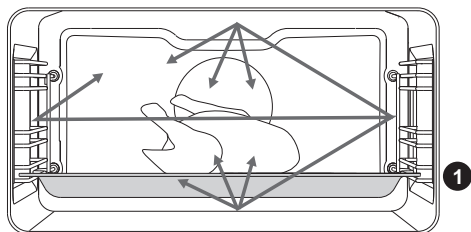
Wszystkie elementy wyposażenia należy oczyścić, używając do tego ciepłej wody i zwykłego środka czyszczącego. Nie stosować szorujących środków czyszczących.

Przy pierwszym ogrzewaniu kuchenki może się z niej wydobywać charakterystyczny zapach, dlatego podczas pierwszego ogrzewania zaleca się staranne wywietrzenie pomieszczenia.

DZIAŁANIE MIKROFAL

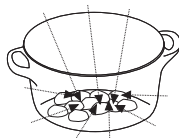
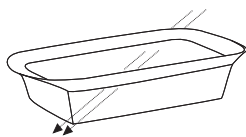
Mikrofałe służą do gotowania, pieczenia i rozmrażania żywności. Zapewniają szybkie i skuteczne gotowanie, które nie powoduje zmian w kolorze czy formie jedzenia.

Mikrofałe to rodzaj promieniowania elektromagnetycznego. W naszym środowisku takie promieniowanie zazwyczaj występuje w postaci fali radiowych, światła oraz promieni infraczerwonych. Częstotliwość takiego promieniowania wynosi 2.450 MHz.



Właściwości mikrofal:

- metale odbijają mikrofałe,
- mikrofałe przenikają przez inne materiały,
- cząsteczki wody, tłuszczu oraz cukier pochłaniają mikrofałe.



Cząsteczki w jedzeniu, poddanym działaniu mikrofal, zaczynają się przemieszczać z dużą prędkością, dlatego się ogrzewają.

Fale przenikają włąb potrawy na ok. 2,5 cm. Jeżeli kawałek jedzenia jest większy, jego środek ugotuje się poprzez przewodzenie ciepła tak samo jak się dzieje przy zwykłym gotowaniu.



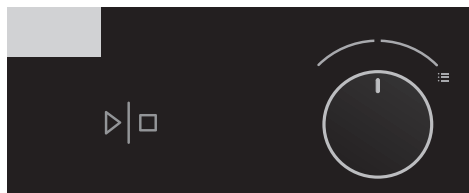
Podczas używania trybu z mikrofalami kuchenki nigdy nie wolno zostawiać pustej.

PIECZENIE KROK PO KROKU (1-6)


1. KROK: WŁĄCZENIE I USTAWIENIE

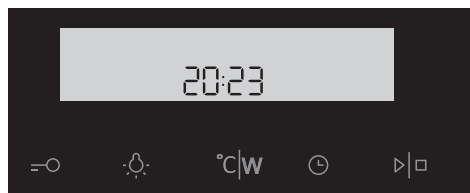
Po pierwszym przyłączeniu urządzenia do instalacji elektrycznej lub po dłuższej przerwie w dostawie prądu na wyświetlaczu pulsuje 12:00 i świeci się symbol.
Proszę ustawić bieżący czas.

USTAWIENIE CZASU BIEŻĄCEGO




1 Proszę przekręcić POKRĘTŁO ZMIANY USTAWIENIŃ (+/-). Po ustawieniu minut, kursor przeskakuje na godziny. Po 3 sekundach ustawienie zapisuje się.

 Przytrzymanie pokrętki w pozycji lewej lub prawej przyspiesza wprowadzanie zmian.




2 Ustawienie proszę potwierdzić, naciskając przycisk START/STOP. Po 3 sekundach ustawienie zapisuje się automatycznie.

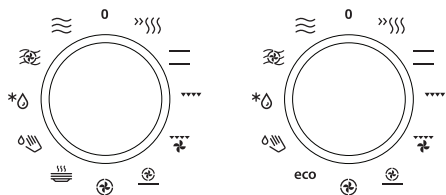
 Kuchenka działa również wtedy, kiedy czas bieżący nie jest ustawiony. W tym przypadku nie można jednak ustawić funkcji czasowych (patrz rozdział: WYBÓR USTAWIENIŃ FUNKCJI CZASOWYCH).

Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości – Standby.


ZMIANA USTAWIENIA CZASU

Czas bieżący można zmieniać wtedy, kiedy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych. Naciskając przycisk , ustawić można czas bieżący. Ustawienia potwierdza nacisk przycisku START.







2. KROK: WYBÓR TRYBU PIECZENIA



Kręcąc pokrętkiem (w lewo i w prawo) proszę wybrać TRYB PIECZENIA (patrz tabela programów). Na wyświetlaczu pojawi się wybrana ikona.

 Można zmieniać ustawienia również podczas funkcjonowania kuchni.

TRYB	OPIS	PROPONOWANA TEMPERATURA (°C)	PROPONOWANA MOC (W)
TRYBY KUCHENKI			
»»»»»	SZYBKE OGRZEWANIE WSTĘPNE używane jest do jak najszybszego nagrzania kuchenki do wybranej temperatury. Ta funkcja nie nadaje się do pieczenia. Kiedy kuchenka nagrzej się do wybranej temperatury, ogrzewanie się zakończy.	160	-
— —	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Górna i dolna grzałka równomiernie ogrzewają wnętrze kuchenki. Pieczenie pieczywa lub mięsa możliwe jest tylko na jednym poziomie.	200	-
▼▼▼	GRILL Działają tu górna grzałka i infra grzałka. Ciepło emitowane jest bezpośrednio przez infra grzałkę, zamontowaną w suficie kuchenki, a włączona grzałka górna zwiększa skuteczność ogrzewania. Funkcji tej używa się do grillowania mniejszych ilości zapiekanek, mięsa lub kielbasek oraz do tostów.	240	-
🌀	GRILL Z WENTYLATOREM Działają tu infra grzałka i wentylator. Funkcji używa się do grillowania mięsa, pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu na jednym poziomie kuchenki. Nadaje się również do gratynowania lub zapiekania.	170	-
🌀 —	GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZAŁKA Działają tu grzałka dolna i okrągła oraz wentylator z gorącym powietrzem. Funkcja używana jest do pieczenia pizzy, wilgotnych ciast, wypieków z owocami oraz ciasta drożdżowego i kruchego na kilku poziomach.	200	-
🌀	GORĄCE POWIETRZE Działają tu grzałka okrągła i wentylator. Wentylator z tyłu kuchenki zapewnia stałe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta. Używane jest do pieczenia mięsa i ciasta na kilku poziomach.	180	-

TRYB	OPIS	PROPONOWANA TEMPERATURA (°C)	PROPONOWANA MOC (W)
	OGRZEWANIE NACZYŃ Funkcji używa się do wstępnej podgrzewania naczyń (talerzy, filiżanek), by jedzenie zachowało ciepło przez dłuższy czas.	60	-
eco	EKO PIECZENIE ¹⁾ Optymalne zużycie energii w czasie pieczenia. Zalecane do pieczenia mięsa i ciast.	180	
	AQUA CLEAN Ciepło oddają tylko mikrofałe. Funkcja używana jest do usuwania zabrudzeń i resztek jedzenia z kuchenki. Program trwa 4 minut.	-	750
TRYB AUTOMATYCZNY			
	ROZMRAŻANIE Powietrze krąży przy wyłączonych grzałkach. Działa tylko wentylator. Funkcja używana jest do powolnego rozmrażania jedzenia. Automatyczne programy tego trybu umożliwiają też rozmrażanie jedzenia mikrofalami (A1 do A5).	-	-
TRYB/Y KOMBINOWANE MIKROFAL			
	GRILL Z WENTYLATOREM + MIKROFALE (Kombinacja ta jest przeznaczona do mniejszych kawałków mięsa, ryb i warzyw. Pozwala na szybkie upieczenie, tak by potrawa miała ładną brązową chrupiącą skorupkę)	200	600
	GORĄCE POWIETRZE I MIKROFALE Funkcja używana jest do przygotowywania wszelkich rodzajów mięsa, dań jednogarnkowych, warzyw, ciast, tortów, chleba oraz potraw gratynowanych (potraw, które gotują się dłużej).	160	600
	MIKROFALE Funkcja używana jest do gotowania i rozmrażania żywności. Umożliwia szybkie i skuteczne gotowanie bez zmian w kolorze lub formie jedzenia.	-	750

¹⁾ Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.

W przypadku tej funkcji nie jest wyświetlana faktyczna temperatura w piekarniku, co spowodowane jest szczególnym algorytmem działania urządzenia i wykorzystania pozostałego ciepła.

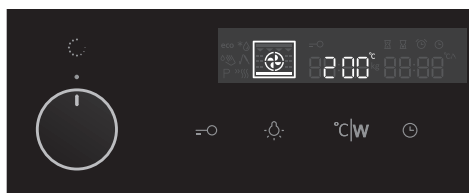
3. KROK: WYBÓR USTAWIEŃ

Każdy tryb pieczenia ma podstawowe ustawienia, które jednak można zmieniać nawet podczas funkcjonowania kuchenki.

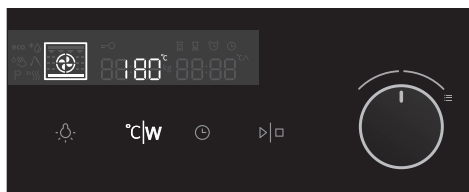
Ustawienia można zmienić, przyciskając wybrany przycisk (przed potwierdzeniem poprzez przycisk START/STOP). O ile wybrane ustawienie nie jest możliwe w danym programie, pojawi się sygnał dźwiękowy.

ZMIANA TEMPERATURY PIECZENIA I MOC ODDZIAŁYWANIA MIKROFAL

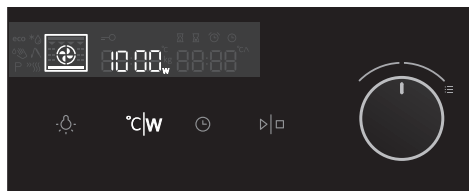
Moc (W) proszę ustawić tylko w trybach kombinowanych i trybach z mikrofalami.



1 Proszę wybrać TRYB PIECZENIA. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana ikona i zacznie pulsować WSTĘPNIE USTAWIONA TEMPERATURA.



2 Następnie należy dotknąć PRZYCISKU TEMPERATURY. Przekręcić POKRĘTŁO WYBORU (+/-) i wybrać pożądaną temperaturę.



3 Podwójnym dotknięciem PRZYCISKU TEMPERATURY ustawić moc. Na wyświetlaczu pojawią się waty (W). Należy przekręcić POKRĘTŁO (-/+) i ustawić moc.

 Maksymalna temperatura i moc są w niektórych trybach ograniczone.

Po włączeniu urządzenia przyciskiem na START na wyświetlaczu wymiennie pojawiają się temperatura i moc oddziaływania mikrofal (tylko w trybach kombinowanych). Na wyświetlaczu pulsuje symbol °C/W, dopóki ustawiona wartość nie zostanie osiągnięta.

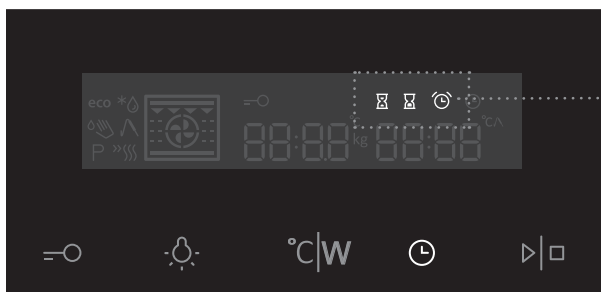
MOC ODDZIAŁYWANIA	UŻYCIE
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Szybkie odgrzewanie napojów, wody oraz żywności o wysokiej zawartości płynu • Gotowanie potraw o wysokiej zawartości wody (zupy, sosy...)
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Gotowanie świeżych lub zamrożonych warzyw
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Topienie czekolady • Gotowanie ryb i owoców morza, odgrzewanie na dwóch poziomach • Gotowanie suchej fasoli w niskich temperaturach • Odgrzewanie i gotowanie delikatnych potraw na bazie jajek
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Gotowanie produktów mlecznych lub marmolad w niskich temperaturach
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ręczne rozmrażanie, zmiękczenie masła albo lodów
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrażanie ciast z kremem

FUNKCJE CZASOWE

Należy najpierw przekręcić POKRĘTŁO WYBORU TRYBU PIECZENIA, następnie ustawić TEMPERATURĘ.

Dotknięciem przycisku CZAS i kilkukrotnym naciskiem proszę wybrać właściwy symbol. Dla wybranej funkcji czasowej na wyświetlaczu świeci ikona i pulsuje czas ustawionego rozpoczęcia/zakończenia pieczenia. Inne ikony są lekko oświetlone.

Proszę przycisnąć START na rozpoczęcie pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się CZAS działania.



wykaz funkcji czasowych



Ustawienie czasu działania

W tym trybie ustawia się czas działania kuchenki.

Proszę ustawić pożądany czas działania – najpierw minuty, potem godziny.

Na wyświetlaczu pojawią się ikona i czas działania.



Ustawienie opóźnionego włączenia kuchenki

W tym trybie można ustawić czas działania kuchenki i godzinę jej wyłączenia (koniec działania). Proszę sprawdzić, czy czas bieżący jest dokładny.

Przykład:

Czas bieżący: 12:00

Czas pieczenia: 2 godziny

Koniec pieczenia: 18:00

Na początku należy ustawić CZAS PRACY (2 godz.). Ponownie przycisnąć przycisk ZEGAR (CLOCK), aby wybrać KONIEC PRACY.

Na ekranie automatycznie pokaże się i zacznie mrugać suma dziennego czasu i czasu pracy piekarnika (14:00).

Należy ustawić czas zakończenia pieczenia (18:00).

Proszę nacisnąć przycisk START na rozpoczęcie pieczenia. Kuchenka włączy się automatycznie o właściwej godzinie (16:00) i wyłączy się o wybranej godzinie (18:00).



Ustawienie alarmu

Alarmu można używać nawet, gdy kuchenka nie jest włączona. Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny. Ostatnia minuta odliczana jest w interwale sekundowym.

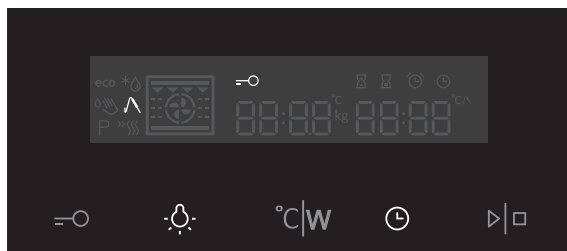


Po upływie ustawionego czasu kuchenka automatycznie wyłączy się. Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Po jednej minucie alarm wyłącza się sam.


Wszystkie funkcje czasowe można wyłączyć poprzez ustawienie wybranego czasu na „0”.

Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości - Standby.

4. KROK: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH



Funkcje włącza/wyłącza się poprzez nacisk na wybrany przycisk lub kombinację przycisków.

 O ile wybrana funkcja w danym trybie nie jest możliwa, słychać sygnał dźwiękowy.

ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Włącza się poprzez nacisk przycisku ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI. Na wyświetlaczu pojawi się ikona klucza. Ponowny nacisk tego przycisku wyłącza zabezpieczenie, a ikona na wyświetlaczu gaśnie.

W razie ustawienie zabezpieczenia przy braku ustawień funkcji czasowych (oprócz wyświetlania czasu bieżącego), kuchenka nie będzie działać. Jeżeli funkcje czasowe są ustawione, kuchenka będzie działać normalnie, nie będzie jednak możliwe zmienianie ustawień.

Przy włączonym zabezpieczeniu przed dziećmi nie można zmieniać trybów lub funkcji dodatkowych. Można tylko wyłączyć pieczenie poprzez przekręcenie pokrętki wyboru na „0”. Zabezpieczenie przed dziećmi pozostaje aktywne również po wyłączeniu kuchenki. Dla wyboru nowego trybu trzeba zabezpieczenie przed dziećmi najpierw wyłączyć.

OŚWIETLENIE KUCHENKI

Oświetlenie kuchenki włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek kuchenki lub po jej włączeniu.

Po zakończeniu pieczenia lampka świeci jeszcze przez 1 minutę. Lampkę można włączyć/wyłączyć, naciskając przycisk LAMPKA.

5sek °C|w **SYGNAŁ DŹWIĘKOWY**

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić wtedy, kiedy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych (oprócz czasu bieżącego). Należy przez 5 sekund trzymać przycisk TEMPERATURA/MOC. Na wyświetlaczu pojawią się dwie podświetlone kreski. Kręcąc POKRĘTŁEM (+/-) można ustawić 3 poziomy głośności (1, 2 lub 3 kreski). Po 3 sekundach ustawienie zapisuje się automatycznie i pojawi się czas bieżący.

5sek ☀ **ZMNIEJSZENIE KONTRASTU WYŚWIETLACZA**

Pokrętko wyboru trybu pieczenia musi być w pozycji „0”. Należy przez 5 sekund trzymać przycisk LAMPKA. Na wyświetlaczu pojawią się dwie podświetlone kreski. Kręcąc POKRĘTŁEM (+/-) można zmienić oświetlenie wyświetlacza. Do wyboru są trzy stopnie oświetlenia (1, 2 lub 3 kreski). Po 3 sekundach ustawienie zapisuje się automatycznie.

=O + ⌚ **GOTOWOŚĆ**

Oświetlenie wyświetlacza automatycznie wyłącza się po 10 minutach nieaktywności.

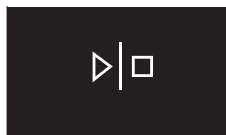
Naciskając na przycisk KLUCZ + CZAS, można wyświetlacz wyłączyć. Jeśli włączona jest któraś z funkcji czasowych, na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF” i ikona zegara, która zwróci uwagę na aktywną funkcję.



Po przerwie w dostawie prądu lub wyłączeniu urządzenia wszystkie funkcje dodatkowe zachowują się najwyżej przez parę minut. Po tym czasie wszystkie ustawienia oprócz sygnału dźwiękowego i zabezpieczenia przed dziećmi wrócą do ustawień podstawowych.

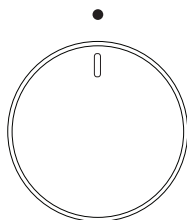
5. KROK: START PIECZENIA

Pieczenie rozpocznie się po dłuższym nacisku na przycisk START/STOP.



6. KROK: WYŁĄCZENIE KUCHENKI

Pokrętko WYBORU TRYBU PIECZENIA przekręcić do pozycji „0”.



Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu kuchenki na wyświetlaczu wyświetla się spadek temperatury do 50°C.

Jednocześnie przerwane i wymazane zostaną również wszystkie ustawienia czasowe na zegarze. Wyświetlacz wróci do wyświetlania czasu bieżącego.

Po 1 minucie nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości – Standby.



Po zakończeniu użytkowania piekarnika, w listwie zbierającej skropliny (pod drzwiczkami) może zgromadzić się pewna ilość wody. Listwę należy wytrzeć gąbką lub ściereczką.

OPIS TRYBÓW I TABELE PIECZENIA

Jeśli w tabelach nie ma wybranej potrawy, proszę znaleźć dane dla potrawy podobnej.

Informacje w tabelach podawane są na jednopoziomowe pieczenie w kuchence.

Podane są niższe i wyższe wartości temperatury. Należy najpierw ustawić temperaturę niższą; jeśli jedzenie nie jest wystarczająco zapieczone, można następnym razem temperaturę podnieść.

Czasy pieczenia są orientacyjne i mogą się różnić w zależności od warunków.

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

Kuchenkę należy wstępnie ogrzewać tylko wtedy, kiedy jest tak zalecone w przepisie lub niniejszej instrukcji obsługi. Przy ogrzewaniu pustej kuchenki zużywa się duża ilość energii, dlatego zalecane jest sekwencyjne pieczenie ciastek czy pizz. W ten sposób oszczędza się energię, bo kuchenka jest już nagrzana.

Zalecane jest używanie ciemnych form do pieczenia, powleczonych silikonem lub brytfann emailowanych, które szczególnie dobrze przewodzą ciepło.

Używając papieru do pieczenia, należy sprawdzić, czy nadaje się on do użycia w wysokich temperaturach.

Podczas pieczenia większych porcji mięsa lub ciasta powstanie w kuchence duża ilość pary, która może się gromadzić na drzwiczkach kuchenki w postaci kondensatu. Jest to zjawisko normalne, które nie ma żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po zakończeniu pieczenia należy starannie wytrzeć drzwiczki i szybę w drzwiczkach kuchenki.

Kuchenkę można wyłączyć 10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać zakumulowane ciepło i w ten sposób zaoszczędzić energię (nie dotyczy trybu z mikrofalami).

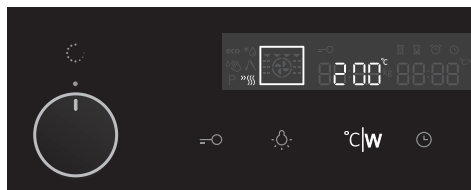
Aby zapobiec zbieraniu się wilgoci, nie należy studzić jedzenia w zamkniętej kuchence.

TRYBY KUCHENKI


SZYBKIE OGRZEWANIE WSTĘPNE KUCHENKI



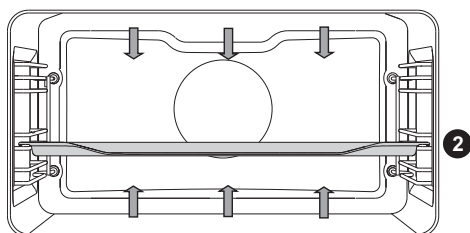
Funkcja ta pozwala jak najszybciej ogrzać kuchenkę do wybranej temperatury. Funkcja nie nadaje się do pieczenia.



Proszę przekręcić POKRĘTŁO WYBORU TRYBU PIECZENIA na szybkie ogrzewanie wstępne. Na wyświetlaczu pojawi się ZAPROGRAMOWANA TEMPERATURA, którą można zmienić.

 Po włączeniu kuchenka zacznie się rozgrzewać. Na wyświetlaczu pulsuje symbol °C. Po osiągnięciu ustawionej temperatury ogrzewanie wstępne zostanie zakończone. Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Po jednej minucie alarm wyłącza się sam.

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA



Górna i dolna grzałka równomiernie ogrzewają wnętrze kuchni.

Pieczenie mięsa:

Do pieczenia mięsa można używać naczyń emailowanych, naczyń ze szkła żaroodpornego, gliny lub żeliwa. Nieodpowiednie są brytfanny ze stali nierdzewnej, które odbijają ciepło.

Należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia odwracać kawałki mięsa. Przykrywając pieczeń podczas pieczenia, zapewnia się większą soczystość.

Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa	1500	2	180-190	150
Polędwica wieprzowa	1500	2	190-200	120-140
Rolada wieprzowa	1500	2	190-200	120-140
Pieczeń z mięsa mielonego	1500	2	200-210	60-70
Pieczeń wołowa	1500	2	180-210	90-120
Rostbef, dobrze wypieczony	1000	2	200-210	40-60
Rolada cielęca	1500	2	180-200	90-120
Karkówka jagnięca	1500	2	190-200	100-120
Comber z zająca	1500	2	190-200	100-120
Udziec z sarny	1500	2	190-200	70-90
Zrazy zawijane	1500	2	180-200	15-30
RYBY				
Ryby duszone	1000	1	190-210	60-80

Pieczenie ciast:

Zalecane jest użycie tylko jednego poziomu i ciemnych form do pieczenia. Formy jasne odbijają ciepło, dlatego ciasto się w nich nie zapieka/ nie rumieni się dobrze.

Formy należy zawsze kłaść na ruszcie; nie dotyczy to blachy z wyposażenia kuchenki, której należy używać bez rusztu.

Czas pieczenia można skrócić za pomocą wstępnego ogrzewania kuchenki.

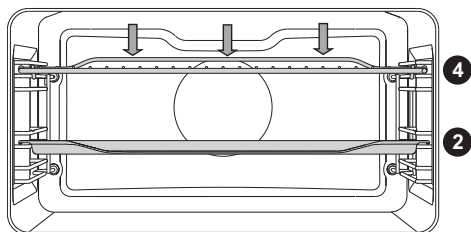
Żywność	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
CIASTA			
Chleb biały*	2	180-190	40-50
Chleb gryczany*	2	180-190	40-50
Chleb pełnoziarnisty*	2	180-190	40-50
Chleb żytni*	2	180-190	40-50
Chleb orkiszowy*	2	180-190	45-55
Suflet słodki	2	170-180	35-45
Suflet	1	170-180	35-45
Bułki*	2	200-220	30-40
Babka orzechowa	2	180	55-60
Tort*	2	160-170	20-30
Makaroniki	2	120-140	15-30
Placek warzywny	2	190-200	15-20
Placek owocowy	2	190-200	25-30
Sernik	1	170-180	65-75
Muffiny	2	160-170	20-30
Ciastka z ciasta kruchego	2	190-200	20-25
Pierogi z kapustą*	2	185-195	25-35
Ciasto owocowe	2	140-150	85-95
Kruche bezy	2	90	120-130
Bułeczki nadziewane dżemem (bucchy)	2	170-180	30-35

Przydatne rady	Jak postępować
Czy ciasto jest upieczone?	<ul style="list-style-type: none"> • Drewnianym patyczkiem nakłuć ciasto w najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie zostawi na nim śladów, jest upieczone. • Można wyłączyć kuchenkę i zużyć zakumulowane ciepło.
Ciasto opadło	<ul style="list-style-type: none"> • Proszę sprawdzić przepis. • Następnym razem należy użyć mniej płynu. • Jeśli do przepisu potrzebne jest użycie sprzętu kuchennego, należy trzymać się zalecanego czasu mieszania.
Ciasto jest zbyt jasne od spodu	<ul style="list-style-type: none"> • Należy użyć ciemnych form do pieczenia. • Postawić ciasto na niższą prowadnicę i pod koniec pieczenia włączyć dolną grzałkę.
Ciasto z wilgotnym nadzieniem nie jest wystarczająco upieczone	<ul style="list-style-type: none"> • Należy zwiększyć temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.



Głębokiej blachy podczas pieczenia nie wolno wkładać na 1. prowadnicę.

GRILL



Podczas grillowania działają górna grzałka i grzałka infra, znajdujące się na suficie kuchenki.

Grzałkę infra (grill) należy wstępnie ogrzewać przez 5 minut.

Należy cały czas obserwować przebieg pieczenia. Mięso może się w wysokich temperaturach szybko spalić!

Pieczenie za pomocą grzałki infra nadaje się do chrupiącego i niskotłuszczowego przygotowywania kiełbas, pokrojonych kawałków mięsa lub ryb (stek, befsztyk, plastry łososia...) lub zapiekanego chleba.

Przed pieczeniem na ruszcie należy posmarować go olejem, żeby się mięso nie przypalało oraz włożyć ruszt w prowadnicę na poziom 4. Na poziom 1. lub 2. trzeba wstawić blachę, na którą ściekać będzie tłuszcz oraz sok z mięsa.

Przy pieczeniu mięsa na blasze należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia kawałki mięsa odwracać.

Po każdorazowym użytkowaniu grilla należy wyczyścić kuchenkę i jej akcesoria.

Żywność	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO				
Stek z polędwicy wołowej, krwisty	180 g/szt.	4	220-240	14-16
Stek z polędwicy wołowej, dobrze wypieczony	180 g/szt.	4	220-240	18-21
Stek z karkówki wieprzowej	180 g/szt.	4	220-240	19-23
Żeberka	180 g/szt.	4	220-240	20-24
Stek cielęcy	180 g/szt.	4	220-240	19-22
Kiełbasy do grillowania	100 g/szt.	4	220-240	11-14
Klops	200 g/szt.	4	220-240	9-15
RYBY				
Plastry łososia	600	3	220-240	19-22
CHLEB ZAPIEKANY				
6 kromek chleba białego*	/	4	240	1,5-3
4 kromki chleba z mąki mieszanej*	/	4	240	2-3
Zapiekanek*	/	4	240	3,5-7

Przy pieczeniu mięsa na blasze należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia kawałki mięsa odwracać.

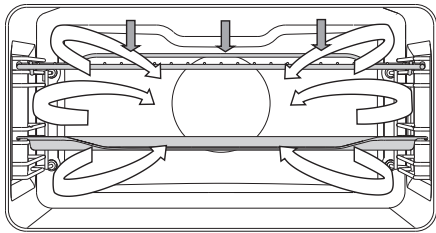
Przed pieczeniem pstrągów należy je dobrze osuszyć ręcznikiem papierowym. Do środka ryby włożyć przyprawy, a z zewnątrz nasmarować olejem i położyć na ruszcie. Podczas grillowania pstrągów nie odwracać.



Podczas grillowania (działania grzałki infra) drzwiczki kuchenki muszą być zamknięte.

Grzałka infra, ruszt oraz inne akcesoria w kuchence podczas grillowania lub działania grzałki infra mocno się nagzewają. Należy używać rękawic ochronnych oraz szczypców do mięsa.

GRILL Z WENTYLATOREM



W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

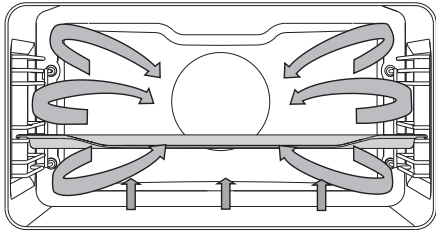
4

2

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

Żywność	Teża (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO				
Kaczka*	2000	1	150-170	80-100
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160-170	60-85
Połudwica wieprzowa	1500	2	150-160	120-160
Szynka wieprzowa	1000	2	150-160	120-140
Półowa kurczaka	600	2	180-190	25 (z jednej strony) 20 (z drugiej)
Kurczak*	100	1	210	60
RYBY				
Pstrągi	200 g/szt.	2	170-180	45-50

GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA

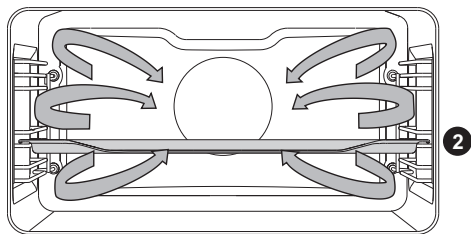


W tym trybie działają grzałka dolna i grzałka okrągła oraz wentylator z gorącym powietrzem. Nadaje się do pieczenia pizz, szarlotek, tortów owocowych.

(Patrz opis i rady GÓRNA i DOLNA GRZAŁKA).

Żywność	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Sernik, kruche ciasto	2	150-160	65-75
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, kruche ciasto	2	180-200	35-40
Szarlotka, ciasto drożdżowe	2	150-160	35-40
Szarlotka, ciasto francuskie	2	170-180	45-65

GORĄCE POWIETRZE



W tym trybie działają grzałka okrągła i wentylator. Wentylator w tylnej ścianie kuchenki zapewnia stałe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta.

Pieczenie mięsa:

Do pieczenia mięsa można używać naczyń emailowanych, naczyń ze szkła żaroodpornego, gliny lub żeliwa. Nieodpowiednie są brytfanny ze stali nierdzewnej, które odbijają ciepło.

Należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia odwracać kawałki mięsa. Przykrywając pieczeń podczas pieczenia, zapewnia się większą soczystość.

Żywność	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	170-180	140-160
Pieczeń wieprzowa	1500	2	170-180	120-150
Kurczak, cały	1200	2	180-190	60-80
Kaczka	1700	2	160-170	120-150
Piersi z kurczaka	1000	2	180-190	60-70
Kurczak nadziewany	1500	1	170-180	100-120

Pieczenie ciast

Zalecane jest wstępne ogrzewanie kuchenki.

Drobne ciastka można piec na niskich blachach na kilku poziomach (2. i 3.).

Należy pamiętać, że czas pieczenia może się różnić ze względu na poziom, nawet w przypadku używania identycznych blach, dlatego najprawdopodobniej trzeba będzie wyjąć górną blachę nieco wcześniej niż dolną.

Formy należy zawsze kłaść na ruszcie; nie dotyczy to blachy z wyposażenia kuchenki, której należy używać bez rusztu. Drobne ciastka należy przygotować w tej samej grubości, żeby się mogły równomiernie zrumienić.

Żywność	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
CIASTO			
Placek	2	150-160	45-60
Biszkopt	2	150-160	25-35
Placek z kruszonką	2	160-170	25-35
Placek z owocami, biszkopt	2	150-160	45-65
Placek ze śliwkami	2	150-160	35-60
Rolada biszkoptowa*	2	160-170	15-25
Tort owocowy, kruche ciasto	2	160-170	50-70
Chałka z ciasta drożdżowego	2	160-170	35-50
Strudel jabłkowy	2	170-180	40-60
Bułka drożdżowa	2	170-180	30-35
Pizza*	2	190-210	25-45
Ciasteczka, kruche ciasto*	2	150-160	15-25
Ciasteczka, ciasto ptysiowe	2	150-160	15-28
Ciastka drobne, drożdżowe	2	170-180	20-35
Ciastka z ciasta francuskiego	2	170-180	20-30
Ciastka nadziewane kremem	2	180-190	25-45
CIASTA ZAMROŻONE			
Strudel jabłkowy, z twarogiem	2	170-180	50-70
Tort twarogowy	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Frytki do kuchenki mikrofalowej*	2	170-180	20-35
Krokiety do kuchenki mikrofalowej	2	170-180	20-35
Jogurt	3	40	240



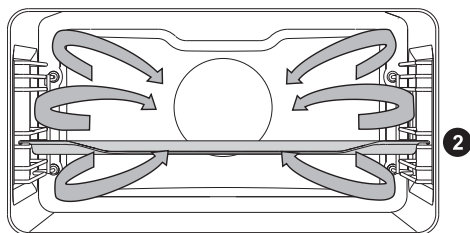
Blachy głębokiej podczas pieczenia nie wolno wstawiać na 1. prowadnicę.

PODGRZEWANIE NACZYŃ



Funkcja wstępnego podgrzewania talerzy i filiżanek, aby jedzenie zachowało ciepło przez dłuższy czas.

EKO PIECZENIE



W tym trybie działają grzałka okrągła i wentylator. Wentylator w tylnej ścianie kuchenki zapewnia stałe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta.

Żywność	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO			
Pieczeń wieprzowa 1 kg	2	190	150-170
Pieczeń wieprzowa 2 kg	2	190	160-190
Pieczeń wołowa 1,5 kg	2	210	120-140
RYBY			
Cała ryba 200 g/ szt.	2	200	40-50
Filet ryby 100 g/ szt.	2	210	25-35
CIASTA			
Ciasteczka wyciskane	2	180	25-30
Małe babeczki	2	190	30-35
Rolada biszkoptowa	2	190	15-25
Ciasto z owocami na kruchym spodzie	2	190	55-65
WARZYWA			
Zapiekane ziemniaki w sosie	2	190	40-50
Lazania	2	200	40-50
MROŻONKI			
Frytki 1 kg	2	220	25-40
Kotleciki z kurczaka 0,7 kg	2	220	25-35
Paluszki rybne 0,6 kg	2	220	20-30



Blachy głębokiej podczas pieczenia nie wolno wstawiać na 1. prowadnicę.

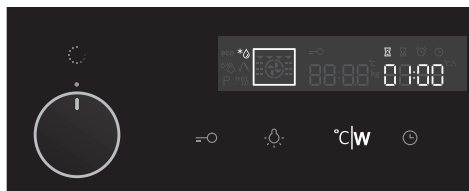
TRYBY AUTOMATYCZNE

ROZMRAŻANIE



W programie kuchenki są również tryby automatyczne do rozmrażania jedzenia za pomocą mikrofal.

Nadają się do rozmrażania tortów ze śmietanką i kremem z masła, ciastek i ciast, chleba i bułek oraz głęboko zamrożonych owoców.




1 Proszę przekręcić POKRĘTŁO WYBORU TRYBU PIECZENIA na rozmrażanie. Na wyświetlaczu pojawiają się pulsująca ikona i program A1 (wybierać można spośród pięciu programów – patrz tabela niżej).



2 Proszę przekręcić POKRĘTŁO WYBORU (+/-) i wybrać żądany program. Naciskając przycisk (°C/W) można zmienić masę. Następnie nacisnąć przycisk START.

Program	Przepis	Masa (kg)	Czas pieczenia (min.)
A1	Mięso	1	29:30
A2	Drób	1	17:00
A3	Ryby	1	12:00
A4	Chleb	1	12:00
A5	Zamrożone warzywa	1	16:00

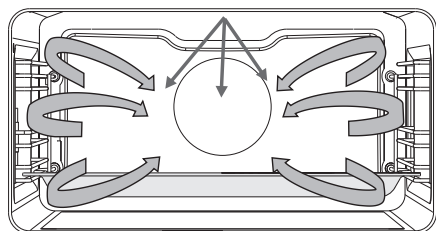
 Czas rozmrażania obliczany jest na podstawie domyślnej masy jedzenia.

W większości przypadków zalecane jest wyjęcie jedzenia z opakowania (nie zapomnieć o usunięciu metalowych zacisków).

W połowie rozmrażania odwrócić kawałki jedzenia, przemieszać je lub rozdzielić, jeśli są zlepione.

TRYBY KOMBINOWANE

GORĄCE POWIETRZE I MIKROFALE



Tryb ten umożliwia przygotowanie jedzenia za pomocą kombinacji mikrofal i grilla.

Stopnie mocy: 90, 180, 360, 600W

1 Blachę szklaną wstawić w 1. prowadnicę.

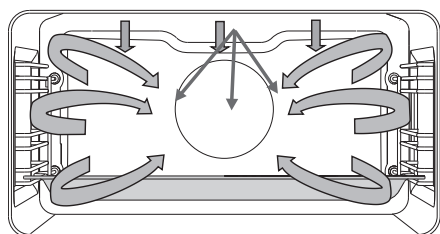
Żywność	Masa (g)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Drób	1000	360	190-200 °C	30-40
Drób	połowa	36	190-200 °C	25-35
Kurczak - udka	1000	180	190-200 °C	20-30
Kaczka	1500	360	190-200 °C	40-50
Drób - skrzydełka	500	600	190-200 °C	15-20



W tym trybie nie wolno używać akcesoriów i pojemników metalowych.

Nie używać wstępnego ogrzewania kuchenki.

GRILL Z WENTYLATOREM + MIKROFALE



W systemie tym zastosowanie przez krótki czas pieczenia ma kombinacja mikrofal i grilla z wentylatorem.

Poziomy mocy: 90, 180, 360, 600 W

Szklane naczynie żaroodporne umieścić w pierwszej prowadnicy.

Rodzaj żywności	Ciężar (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
MIĘSO				
Pieczeń cielęca	1500	360	180-190	70-90
Żeberka jagnięce	1500	360	180-190	50-60
Pieczeń rzymska	1000	360	180-190	40-50
Pierś drobiowa	500	360	180-200	25-35
Pierś kaczki	1000	360	200-210	25-35
Pieczeń wieprzowa	1500	600	180-190	60-80
Pieczeń wołowa	1500	600	180-190	60-80
Cały kurczak	1500	360	200-210	45-60
Połówka kurczaka	1500	360	200-210	35-45
Udka kurczaka	1000	360	200-210	35-45
WYPIEKI				
Słodki strudel	/	600	180-200	15-20
DANIA WARZYWNE				
Cannelloni	/	600	180-200	15-20
Gołąbki ukraińskie	/	750	180-200	25-35
Ziemniaki w panierce	800	600	180-200	25-35

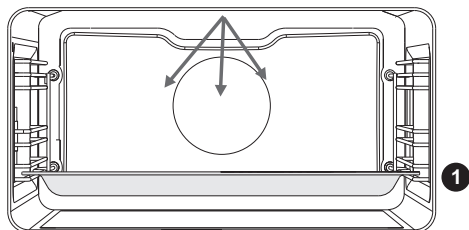


Korzystając z systemów mikrofalowych nie używać metalowych narzędzi lub naczyń.

Nie rozgrzewać piekarnika przed pieczeniem.

TRYBY MIKROFAL

MIKROFALE



Tryb przeznaczony do gotowania i rozmrażania żywności.

Stopnie mocy: 90, 180, 360, 600, 750, 1000W.

Blachę szklaną wstawić w 1. prowadnicę.

Rozmrażanie

Rodzaj żywności	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas rozmrażania (min)
MIĘSO			
Mięso mielone **	500	90	20-35
Mięso w kostkach **	500	90	20-35
Porcje/steki **	500	90	20-35
Kawałki mięsa **	1000	90	50-70
Drób porcjowany**	500	90	20-35
Ryby **	200	90	10-15
WYPIEKI			
Chleb **	1000	90	15-25
Bułki**	500	90	10-15
Potica (słodkie ciasto z nadzieniem) **	500	90	15-25
Ciasto owocowe **	500	90	15-25
OWOCE I WARZYWA			
Owoce	500	90	10-20
Warzywa	500	90	10-20

** W czasie przyrządzania przewrócić na drugą stronę.

Rozdzielić poszczególne kawałki. Po zakończeniu pozostawić żywność w temperaturze pokojowej na 10 do 20 minut, aby ciepło mogło się w żywności równomiernie rozłożyć.

Odgrzewanie

Rodzaj żywności	Ciężar (g)	Moc (W)	Odgrzewanie/ przyrządzenie (min)
ŻYWNÓŚĆ			
Porcje/steki	300 g	600	2-3
Ryby	200 g	600	2-3
Mieszane warzywa *	500 g	600	2-3
Przystawki *	500 g	600	2-3
Sosy *	500 g	600	3-5
Zupy/gulasze *	5 dl	750	5-7
Pizza	500 g	600	2-3
Medaliony z kurczaka	500 g	600	1-2
Otwarte kanapki	/	600	1-2
Popcorn	90 g	1000	5-7
Rozpuszczalna czekolada	100 g	600	2-4
Masło zmiękczone	250 g	180	2-4
Butelka dla noworodków	2 dl	360	3-4
Żywność dla noworodków	4 dl	180	2-3
NAPOJE			
Woda	2 dl	1000	1-2
Kawa	2 dl	1000	1-2
Wino grzane	2 dl	1000	1-2
Mleko	2 dl	1000	1-2

* W czasie odgrzewania zamieszać żywność kilkakrotnie.

Przyrządzenie

Rodzaj żywności	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas przyrządzenia (minuty)
ŻYWNÓŚĆ			
Udka kurczaka **	1000	600	20-30
Skrzydółka kurczaka **	1000	600	20-30
Kurczak duszony w sosie *	500	1000	10-20
Cały kurczak**	1500	600	45-60
Pieczeń wieprzowa **	1000	600	45-60
Kotlety wieprzowe **	500	750	25-35
Porcje/steki **	500	1000	10-20
Pieczeń rzymska **	700	600	25-40
Klopsiki *	1000	1000	10-20
Ryby **	200	600	15-20
DESERY			
Suflet czekoladowy	6	360	5-10
Suflet serowy	szklana brytfanna	750	15-20
Puree owocowe	szklana brytfanna	750	10-15
Krem budyniowy	szklana brytfanna	600	15-25

Rodzaj żywności	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas przyrządzenia (minuty)
WARZYWA			
Ziemniaki	500	1000	5-10
Bakłażan/oberżyna	500	1000	5-10
Cukinie	500	600	10-15
Marchewka	500	1000	10-15
Cebula	200	1000	2-5
Fasolka szparagowa	500	750	10-15
Brokuły	1000	750	15-20
Papryka	500	1000	3-5
Kalafior	1000	750	15-20
Por	200	1000	10-15

Rodzaj żywności	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas przyrządzenia (minuty)
Brukselka	500	1000	10-15
Grzyby/pieczarki	500	1000	10-15
Szparag	500	750	5-10
Groch ***	500	750	15-20
Kapusta	500	1000	10-15
PRZYSTAWKI			
Ryż ****	200	1000	10-15
Makarony****	200	1000	10-15
Makarony pełnoziarniste ****	200	1000	10-15
Owsianka ****	500	1000	5-10
Brązowy ryż ****	200	750	25-30
Risotto ****	500	750	20-25
Kuskus****	250	1000	2-5
Polenta *****	250	1000	5-10
Kasza jaglana *****	250	1000	10-15

Rodzaj żywności	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas przyrządzenia (minuty)
MROŻONKI			
Pieczeń rzymska **	700	600	35-45
Cały kurczak **	1500	600	55-65
Pieczeń wieprzowa **	1000	600	50-60
Medaliony z kurczaka **	500	750	10-15
Mieszanka warzywna*	500	750	10-20
Ryby **	200	600	10-15

* W czasie odgrzewania zamieszać żywność kilkakrotnie.

** W czasie przyrządzenia przewrócić na drugą stronę.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

(ZALEŻNIE OD MODELU)



Przed czyszczeniem należy odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego i zaczekać aż ostygnie.

Dzieciom nie wolno wykonywać czynności, związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia bez nadzoru!

Powierzchnie urządzenia z powłoką aluminiową

Części urządzenia z powłoką aluminiową należy czyścić nieabrazyjnymi środkami czystości, przeznaczonymi do czyszczenia takich powierzchni. Środek czystości nanieść na mokrą ściereczkę i wyczyścić powierzchnię, następnie spłukać wodą. Nie nanosić środka czystości bezpośrednio na powierzchnię z powłoką aluminiową.

Przednia strona obudowy z blachy nierdzewnej

(zależnie od modelu)

Powierzchnie należy czyścić tylko delikatnymi środkami (woda mydlana) i miękką gąbką, która nie zostawia rys. Nie wolno używać szorstkich środków czystości lub środków zawierających rozpuszczalniki, bo mogą one spowodować uszkodzenia na powierzchni obudowy.

Powierzchnie lakierowane i części z tworzyw sztucznych

(zależnie od modelu)

Pokręteł, uchwytów drzwi, naklejek i tabliczek znamionowych nie należy czyścić za pomocą żrących środków czyszczących i drapiących akcesoriów do czyszczenia, za pomocą środków czyszczących na bazie alkoholu czy też za pomocą samego alkoholu. Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, plamy należy usuwać od razu za pomocą miękkiej, niedrapiącej ściereczki i wody, Stosować można również środki czyszczące i akcesoria, przeznaczone do czyszczenia tego rodzaju powierzchni; należy przy tym stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego.

Drzwiczki urządzenia

Drzwiczki są przymocowane do urządzenia i nie wolno ich zdejmować. Nie wolno także demontować lub wykonywać jakichkolwiek innych zabiegów na drzwiczkach.



Wyżej wymienionych powierzchni nie wolno czyścić aerozolami do czyszczenia kuchenek, bo mogą one zostawić widoczne i trwałe uszkodzenia na powierzchniach z powłoką aluminiową.

KLASYCZNE CZYSZCZENIE KUCHENKI

Do czyszczenia większego brudu w kuchenke można stosować zwyczajne procedury czyszczenia (środkami czystości lub aerozolami do czyszczenia kuchenek); należy po nich starannie spłukać resztki środków czystości.

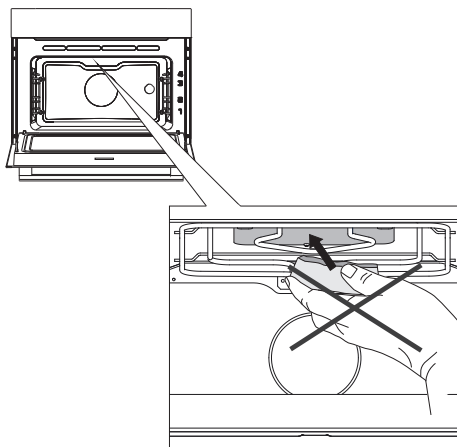
Kuchenkę i akcesoria należy oczyścić po każdorazowym użytkowaniu, żeby się brud nie zapiekał.

Tłuszcz najprościej usunąć ciepłą wodą mydlaną, kiedy kuchenka jest jeszcze ciepła.

W przypadku większego brudu można użyć zwyczajnych środków czystości do kuchenek. Kuchenkę należy starannie spłukać czystą wodą, żeby usunąć resztki środków czystości. Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości, szorstkich gąbek, odrdzewiaczy i odplamiaczy.

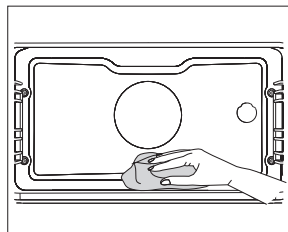
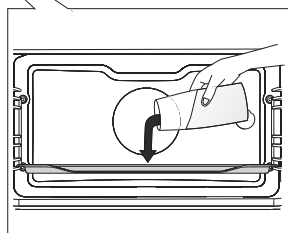
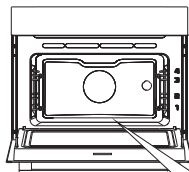
Akcesoria (blachy, ruszty...) należy myć gorącą wodą i środkami czystości.

Kuchenka, jej część wewnętrzna i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie w temperaturze pokojowej.




Na pokrywie górnej płyty piekarnika nie należy stosować żrących, abrazyjnych środków czyszczących, szorstkich gąbek, środków do usuwania plam i rdzy itd.

CZYSZCZENIE KUCHENKI ZA POMOCĄ FUNKCJI AQUA CLEAN



1 Przekręcić POKRĘTŁO WYBORU TRYBU PIECZENIA na Aqua clean. Na wyświetlaczu wyświetli się ikona, ZAPROGRAMOWANA TEMPERATURA i czas: 30 minut.

 Czasu trwania programu nie można zmieniać.

2 Wlać 0,6 l wody do szklanego naczynia lub płytkiej brytfanny i umieścić ją w dolnej prowadnicy.

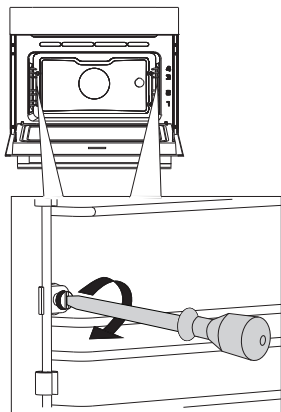
3 Po 30 minutach resztki jedzenia na emalii kuchenki zmiękną i można je wytrzeć wilgotną ściereczką.



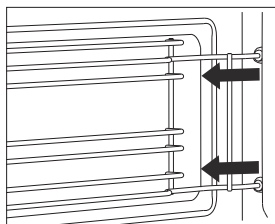
Funkcji Aqua clean należy używać tylko wtedy, kiedy kuchenka jest zupełnie wystudzona.

ZDEJMOWANIE I CZYSZCZENIE PROWADNIC DRABINKOWYCH

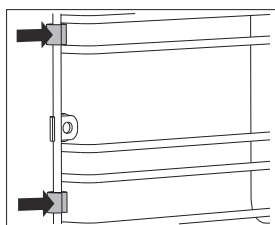
Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czystości.



1 Odkręcić śrubę za pomocą śrubokrętu.



2 Prowadnice wyjąć z dziurek na tylnej ścianie.



Należy uważać, by w trakcie czyszczenia prowadnic nie zgubić przekładek z prowadnic drabinkowych. Po czyszczeniu należy je ponownie zamontować, by nie doszło do iskrzenia.



Śruby na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem. Przy ponownym montowaniu prowadnic drabinkowych należy uważać, by je zamontować na tę samą stronę, z której zostały zdjęte.

WYMIANA ŻARÓWKI

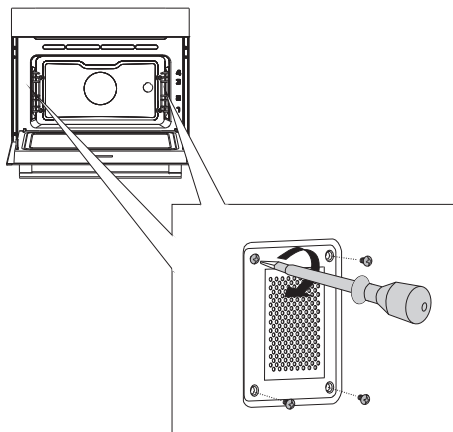
Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.

Piekarnik jest wyposażony w lampę halogenową.

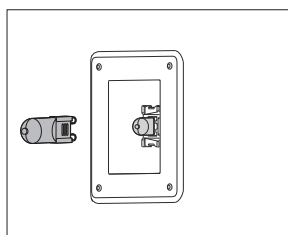
Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej (G).

Proszę użyć śrubokrętu krzyżakowego.

(Żarówka halogenowa: G9, 230V, 25W).

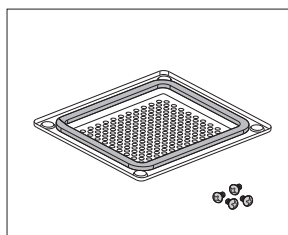



- 1 Śrubokrętem odkręcić cztery śruby na osłonie. Osłonę i szybę usunąć.



- 2 Wyciągnąć żarówkę halogenową i zamontować nową.

 Proszę zabezpieczyć się przed poparzeniem.



 Na osłonie jest uszczelka, której nie wolno zdejmować i która nie powinna odkleić się od osłony. Musi ona dokładnie przylegać do ścianki kuchenki.



Śruby na osłonie należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem, żeby nie doszło do iskrzenia.

TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

Usterka/Zakłócenie	Przyczyna
Czujniki nie reagują, ekran nie reaguje	Proszę na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć go ponownie i włączyć kuchenkę.
Często wyłącza się bezpiecznik	Proszę zadzwonić do serwisu
Nie działa oświetlenie kuchenki	Wymiana żarówki w kuchenke opisana jest w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”
Ciasto nie jest upieczone	Proszę sprawdzić, czy dobrze zostały ustawione temperatura pieczenia i tryb grzałek. Czy drzwiczki kuchenki są dobrze zamknięte?
Wyświetla się kod błędu (E1, E2, E3, itp.).	Doszło do zakłócenia w działaniu modułu elektronicznego. Należy na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, następnie przyłączyć je ponownie i ustawić dokładny czas bieżący. Jeśli wyświetlacz dalej zgłasza zakłócenie, proszę zadzwonić do serwisu.
Iskrenie w kuchenke	Proszę sprawdzić, czy wszystkie osłony lampek są dobrze przymocowane i czy przewody mają zamontowane wszystkie przekładki.

Jeśli zakłóceń mimo zastosowania się do tych rad nie było można usunąć, proszę zadzwonić do upoważnionego serwisera. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku pokrywa klient.



Przez przystąpieniem do napraw należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego poprzez odkręcenie bezpiecznika lub wyciągnięcie kabla zasilającego z gniazdka.

UTYLIZACJA



Opakowanie naszych produktów wykonane jest z materiałów, które nadają się do odzysku, składowania lub zniszczenia bez szkody dla środowiska naturalnego. Materiały, zastosowane do opakowania, zostały w tym celu oznakowane odpowiednim symbolem.

Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie można traktować jako zwykłego odpadu komunalnego. Produkt należy po wycofaniu z eksploatacji wywieźć do odpowiedniego punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez odpowiednie usunięcie czy składowanie produktu pomagają Państwo chronić zdrowie i środowisko naturalne przed skutkami nieprawidłowej utylizacji produktu. Szczegółowych informacji na temat utylizacji i recyklingu produktu, proszę poszukać we właściwym Zakładzie Gospodarki Komunalnej, lub w sklepie, w którym kupili Państwo nasz produkt.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian i błędów w niniejszej instrukcji obsługi.

COMBI MW_IL_ORAITO2



pI (11-21)