

PL

Polski

PL

Spis treści

Do użytkownika, 2

Instalacja, 4

Opis, 6

Użytkowanie, 10

Konserwacja i czyszczenie, 24

Usterki, 25

Test wydajności, 26

Do użytkownika

Nabyli Państwo kuchenkę mikrofalową ARISTON. Optymalna prostota użytkowania i funkcjonowania to parametry, do których przywiązaliśmy największą uwagę podczas projektowania tego urządzenia.

Ta wielofunkcyjna kuchenka mikrofalowa łączy w sobie cechy kuchenki mikrofalowej i tradycyjnego piekarnika.

Liczne ustawienia umożliwiają wybór metody pieczenia dostosowanej do Państwa potrzeb. Kuchenka posiada łatwy w obsłudze panel sterowania.

Elementy sterujące są dostępne na panelu sterowania. Wyświetlacz dostarcza informacji i ułatwia wykonanie ustawień.

zasada działania

Mikrofałe używane do gotowania są falami elektromagnetycznymi. Występują one w przyrodzie w formie fali radioelektrycznych lub promieniowania świetlnego czy też podczerwonego.

Ich częstotliwość mieści się w paśmie 2450 MHz. Ich właściwości:

- Są odbijane przez metale.
- Przenikają przez wszystkie inne materiały.
- Są pochłaniane przez cząsteczki wody, tłuszczu i cukru.

Gdy pokarm jest wystawiony na działanie mikrofałi, cząsteczki zaczynają szybko się poruszać, co powoduje podgrzewanie.

Głębokość przenikania fali w żywność wynosi około 2,5 cm. W przypadku większej grubości, środek pokarmu będzie podgrzany poprzez przewodnictwo ciepła podobnie jak w tradycyjnym piekarniku.

Należy pamiętać, iż mikrofałe powodują w pokarmie proste zjawisko ciepłe i że nie są one szkodliwe dla zdrowia.

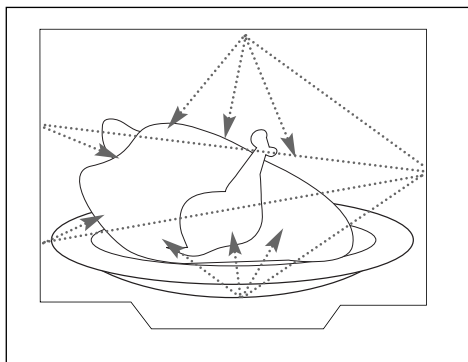
ochrona środowiska

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do udziału w recyklingu i przyczynienia się do ochrony środowiska poprzez składanie materiałów w miejskich kontenerach przeznaczonych do tego celu.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

W ten sposób recykling urządzeń organizowany przez producenta będzie realizowany na najlepszych warunkach zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy zwrócić się do władz miejskich lub sprzedawcy w celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu. Dziękujemy za udział w działaniach na rzecz ochrony środowiska naturalnego.



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA - PROSIMY O DOKŁADNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE ICH DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA.

Jeżeli urządzenie ma być sprzedane lub przekazane innej osobie, należy upewnić się, że przekazano również instrukcję obsługi. Prosimy o uwzględnienie tych zaleceń przed zainstalowaniem i rozpoczęciem użytkowania urządzenia. Zostały one opracowane dla bezpieczeństwa użytkownika i innych osób.

zalecenia bezpieczeństwa

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w celu pieczenia, podgrzewania i odmrażania żywności. Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użycia niniejszego urządzenia. Niniejsze urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub przez osoby nie posiadające doświadczenia, chyba że znajdują się pod kontrolą lub uzyskały wcześniej instrukcje dotyczące obsługi urządzenia od osoby, która jest odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo.

Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z piekarnika bez nadzoru wyłącznie jeżeli otrzymały uprzednio odpowiednie wskazówki, dzięki którym mogą to zrobić w bezpieczny sposób i zrozumieć zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno podgrzewać płynów lub innych produktów w hermetycznych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.

Używać tylko przyborów kuchennych przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

W czasie podgrzewania produktów spożywczych w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy uważnie nadzorować kuchenkę z powodu ryzyka zapalenia.

OSTRZEŻENIE: Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki do chwili wykonania naprawy przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności związanych z konserwacją lub naprawą, które wymagają zdjęcia

pokrywy zabezpieczającej przed ekspozycją na energię mikrofal, stwarza zagrożenie dla wszystkich osób nie będących osobami wykwalifikowanymi. **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się w trakcie używania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały małe dzieci. Jeżeli urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, zaleca się, by dzieci korzystały z piekarnika wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych z powodu generowanych temperatur.

W przypadku pojawienia się dymu należy kuchenkę wyłączyć i odłączyć od zasilania oraz pozostawić zamknięte drzwiczki w celu stłumienia ewentualnych płomieni.

Nie zaleca się podgrzewania w kuchenke mikrofalowej jajek w skorupkach oraz całych jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania. Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może doprowadzić do gwałtownego wytrysnięcia wrzącego płynu i z tego względu trzeba zachować szczególną ostrożność przy wyjmowaniu naczynia. Zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć; sprawdzić temperaturę pokarmu przed karmieniem, aby uniknąć poparzeń.

Nigdy nie podgrzewać butelki dla niemowląt razem ze smoczką (ryzyko eksplozji). Korzystając z funkcji mikrofal nie należy stosować metalowych pojemników, widelców, łyżek, noży ani metalowych łączników i klamerek do woreczków na mrożonki. Używać zawsze rękawic kuchennych do wyjmowania naczyń z kuchenki mikrofalowej. Niektóre naczynia pochłaniają ciepło potraw i w konsekwencji są bardzo gorące.

W przypadku małych ilości (kiełbasa, rogalik itp.) należy postawić obok jedzenia szklankę napełnioną wodą.

Zbyt długi czas podgrzewania może spowodować wysuszenie potrawy i jej zwęglenie. Aby uniknąć takich incydentów, nie należy stosować nigdy tych samych czasów, które są zalecane dla gotowania w piekarniku tradycyjnym. Aby nie doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, nigdy nie włączać pustej kuchenki lub kuchenki bez talerza obrotowego. Pamiętaj, aby nie pozostawiać w wyłączonej kuchenke akcesoriów.

Instalacja

przed przystąpieniem do podłączenia



Uwaga:

Sprawdzić czy urządzenie nie uległo żadnej awarii w czasie transportu (drzwiczki lub zdeformowana uszczelka, itp.). W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia, przed rozpoczęciem użytkowania należy skontaktować się ze sprzedawcą.

połączenie elektryczne


Sprawdzić czy:

- moc instalacji jest wystarczająca.
- przewód zasilający jest w dobrym stanie
- średnica przewodów jest zgodna z normami instalacji.
- urządzenie jest wyposażone w osłonę termiczną 16 amperów.

W razie wątpliwości skontaktować się z elektrykiem.

Połączenia elektryczne powinny być wykonane przed zainstalowaniem urządzenia w zabudowie.

Bezpieczeństwo elektryczne musi być zapewnione przez odpowiednią instalację w zabudowie. Podczas instalacji i konserwacji, należy odłączyć kuchenkę od zasilania; bezpieczniki należy odłączyć lub wyjąć.

Kuchenka musi być podłączona za pomocą znormalizowanego kabla zasilającego z trzema przewodami 1,5 mm² (faza + neutralny + uziemienie) do sieci jednofazowej 220-240 V poprzez znormalizowane gniazdko CEI 60083 ("faza + neutralny + uziemienie") lub zgodnego z zasadami instalacji. Przewód zabezpieczający (w kolorze zielono-żółtym) jest podłączony  do styku urządzenia i musi być podłączony do uziemienia instalacji.

Aby łatwo odnaleźć dane identyfikacyjne urządzenia, zalecamy zapisać je na stronie "Serwis posprzedażny".

W przypadku podłączenia urządzenia do gniazdka prądu, gniazdko musi być dostępne po wykonaniu zabudowy.

Zero piekarnika (przewód w kolorze niebieskim) musi być podłączone do zera sieci elektrycznej.

Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.



Uwaga:

Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w razie wypadków spowodowanych nieprawidłowym uziemieniem lub jego brakiem.

Jeżeli kuchenka działa nieprawidłowo, odłączyć ją lub wyjąć odpowiedni bezpiecznik.

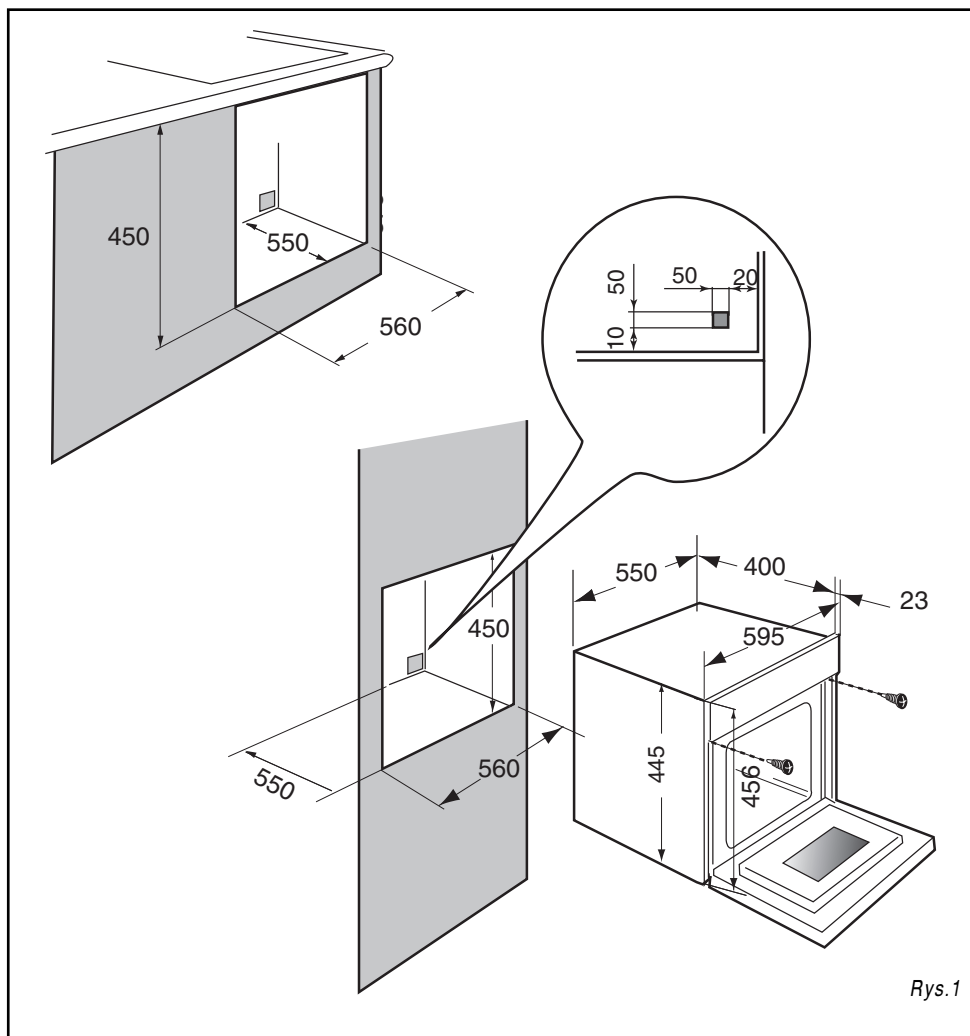
Instalacja

zabudowa

Urządzenie może być zainstalowane pod blatem lub w szafce słupkowej (otwarta lub zamknięta) posiadającej odpowiednie wymiary do zabudowy (Rys.1).

PL

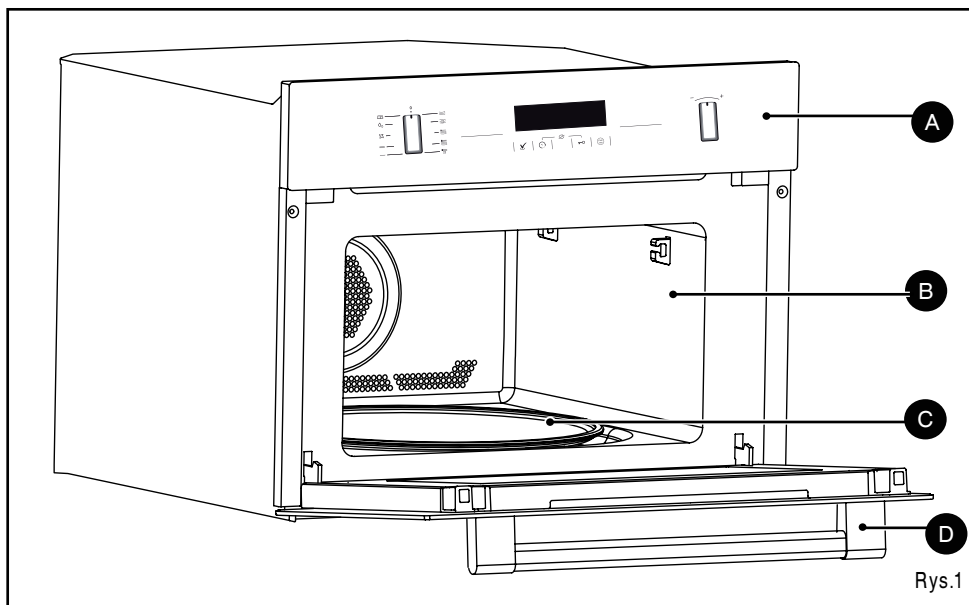
Nie przystępować natychmiast do eksploatacji urządzenia (odczekać 1-2 godziny) po przeniesieniu z zimnego do ciepłego miejsca, ponieważ skraplanie może spowodować nieprawidłowe działanie.



Rys.1

Opis

urządzenie



Rys.1

A Panel sterowania

C Talerz obrotowy

B Wnętrze

D Uchwyt drzwiczek

Talerz obrotowy: zapewnia równomierne grzanie bez potrzeby dodatkowego manipulowania.

Obraca się w obie strony. Jeżeli talerz nie obraca się, sprawdzić, czy wszystkie elementy są na swoim miejscu.

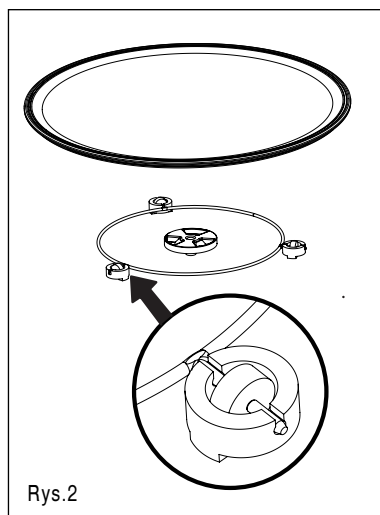
Nie próbować ręcznie obracać talerz, gdyż mogłoby to uszkodzić system napędowy.

Może być używany jako naczynie do pieczenia. Aby wyjąć talerz, chwycić go w zagłębieniach przewidzianych do tego celu.

Wał napędowy: kieruje obrotami szklanego talerza obrotowego (Rys.2).

Wspornik kółek: Kółka muszą być ustawione we właściwym kierunku (Rys.2).

Jeżeli nie obracają się one w odpowiedni sposób, sprawdzić ewentualną obecność ciał obcych pod kółkami.



Rys.2

akcesoria

Ruszt (Rys.1): umożliwia rumienienie lub grillowanie. Ruszt nie może być w żadnym razie używany z innymi metalowymi naczyniami przy korzystaniu z funkcji mikrofales, grill + mikrofales lub termoobieg + mikrofales. Niemniej jednak można odgrzać potrawę w aluminiowym opakowaniu, jeżeli odizoluje się ją od rusztu za pomocą talerza.

Naczynie emaliowane (Rys.2):

Może być używane do gotowania w kąpeli wodnej przy użyciu termoobiegu, wypełniając je do połowy wodą. Może być używane jako naczynie do pieczenia.



Uwagi:

Upewnić się, że emaliowane naczynie jest wyśrodkowane w stosunku do boków rusztu, aby umożliwić swobodny przepływ powietrza. Nie używać emaliowanego naczynia do gotowania kombinowanego z mikrofalami. Grozi to jego zniszczeniem.

Grill + emaliowane naczynie :

aby odzyskać sok z pieczonego mięsa, umieścić ruszt na emaliowanym naczyniu (Rys.3).

Boczne ruszty (Rys.4): 2 półki z haczykami pozwalają używać dodatkowego wyposażenia na 3 poziomach.

Dostępne są 3 poziomy w zależności od typu pieczenia i rodzaju żywności (Rys.4/5).

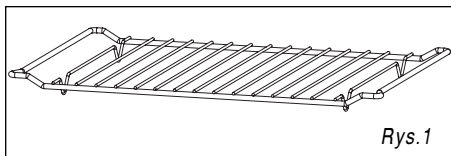
W pozycji grill lub grill + mikrofales, należy umieścić akcesoria na 1. poziomie w przypadku dużych kawałków takich jak pieczeń, i na 3. poziomie w przypadku mniejszych kawałków takich jak kotlety lub kiełbasy.

W pozycji termoobieg można włożyć ruszt lub emaliowane naczynie na 1. lub 2. poziomie, w zależności od przygotowywanego dania.

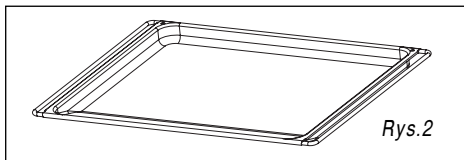


Uwaga:

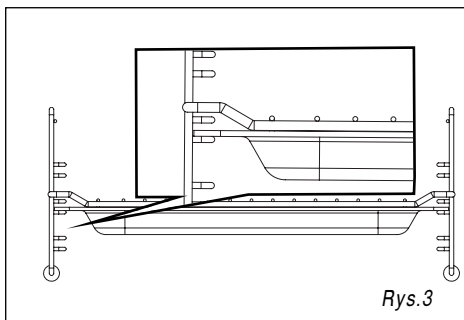
Nie używać emaliowanego naczynia do gotowania kombinowanego z mikrofalami. Grozi to jego zniszczeniem.



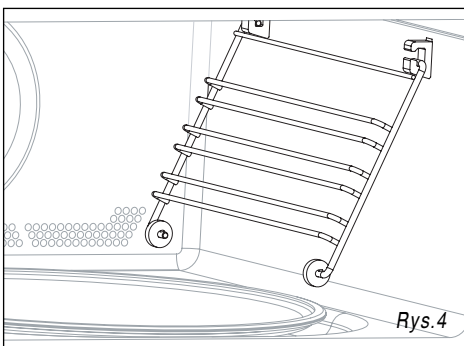
Rys.1



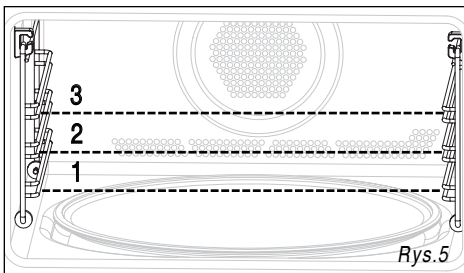
Rys.2



Rys.3



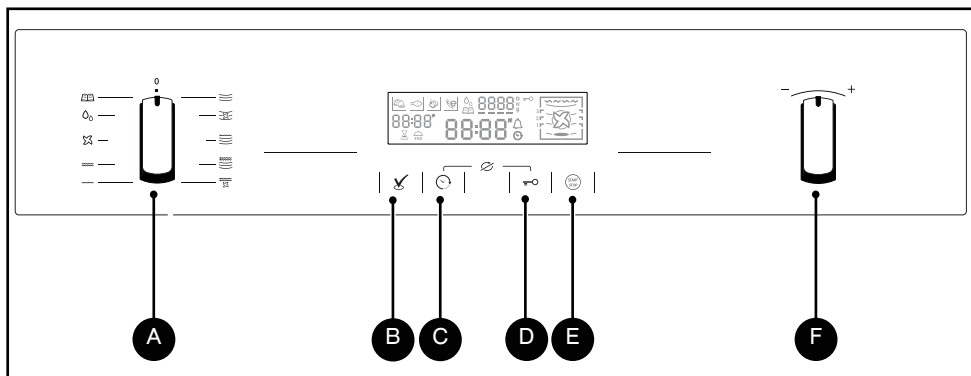
Rys.4



Rys.5

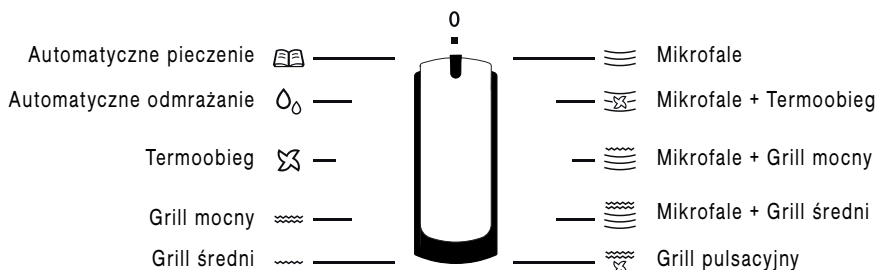
Opis

panel sterowania

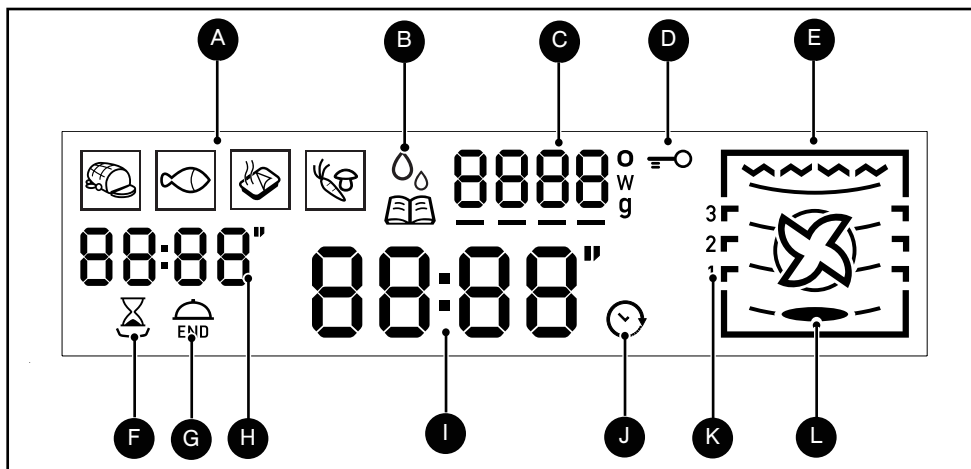


- A Pokrętko wyboru FUNKCJA / PROGRAMOWANIE AUTOMATYCZNE:**
Umożliwia wybór trybu pieczenia lub rodzaju programu w zależności od kategorii żywności (mięso - ryby - gotowe dania - warzywa).
- B Przycisk POTWIERDZENIE:**
Umożliwia ustawienie mocy i temperatury oraz potwierdzenie.
- C Przycisk ZEGAR:**
Służy do ustawiania godziny i czasu trwania pieczenia.
- D Przycisk BLOKADA:**
Umożliwia zablokowanie dostępu do używania kuchenki.
- E Przycisk START-STOP:**
Służy do uruchomienia programu, przerywania lub zatrzymania trwającego programu.
- F Pokrętko + / - :**
Umożliwia ustawienie godziny, czasu pieczenia, temperatury i mocy.

okrętko wyboru funkcji pieczenia



wyświetlacz



Wyświetlacz pomaga użytkownikowi zaprogramować poszczególne ustawienia:





- A** Kategoria żywności do automatycznego programowania (mięso - ryby - gotowe dania - warzywa).
- B** Automatyczne programowanie (pieczenie i odmrażanie)
- C** Temperatura (stopnie Celsjusza)
Poziom mocy mikrofal (Watt)
Waga żywności (gramy)
- D** Blokada przycisków
- E** Wyświetlenie trybów pieczenia
- F** Symbol czasu trwania pieczenia
- G** Symbol końca pieczenia (z opóźnionym startem)
- H** Czas trwania programu
- I** Godzina
Wskaźnik automatycznego odmrażania (AUTO)
- J** Symbol ustawiania godziny
- K** Wskaźnik poziomu prowadnic
- L** Symbol talerza obrotowego

Użytkowanie

ustawienia / zmiana godziny

Po podłączeniu urządzenia lub po dłuższej przerwie w dostawie prądu, na wyświetlaczu miga 00:00.






Ustawianie godziny, na przykład: 06:30

-   Ustawić godzinę za pomocą pokrętła + / - (06)
Potwierdzić za pomocą przycisku ZEGAR.
 -   Ustawić następnie minuty (30) za pomocą + lub -.
Potwierdzić przyciskiem START-STOP
- Rozlega się sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie nowej godziny.

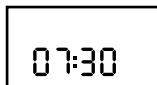
Wyświetlanie




W przypadku zmiany godziny

-  Przycisnąć przycisk ZEGAR. Godzina miga na wyświetlaczu.
 -   Zaprogramować nową godzinę za pomocą pokrętła + / -.
Potwierdzić przyciskiem ZEGAR.
 -   Ustawić następnie minuty za pomocą pokrętła + / -.
Potwierdzić przyciskiem START-STOP.
- Rozlega się krótki sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie nowej godziny.

Wyświetlanie






 **Uwagi:** Jeżeli użytkownik nie przycisnie przycisku zegara, wyświetlana godzina zostanie zapisana automatycznie po 10 sekundach.

zatrzymanie talerza obrotowego

Jeżeli użytkownik uważa, iż naczynie uniemożliwi swobodne obracanie się talerza, należy zatrzymać talerz przed lub podczas trwania programu.

Uwaga: nie można zatrzymać talerza obrotowego podczas trwania programu automatycznego odmrażania.

Aby aktywować tę opcję:

Przycisnąć jednocześnie przyciski  i , symbol  gaśnie na wyświetlaczu a talerz obrotowy zatrzymuje się.

W celu anulowania:

Przycisnąć przyciski  i .

W przypadku wybrania opcji ZATRZYMANIE TALERZA OBROTOWEGO, należy obrócić naczynie i wymieszać jego zawartość w połowie programu.


Użytkowanie

programowanie


Urządzenie jest teraz podłączone do prądu i wyświetla aktualną godzinę.


Otworzyć drzwi, pociągając za uchwyt. Umieścić żywność w urządzeniu i zamknąć drzwi.

Jeśli drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte, urządzenie nie będzie działać.

Jeżeli drzwi zostaną otwarte w trakcie trwania programu, program nie zostanie anulowany, lecz przerwany. Aby wznowić pracę kuchenki, wystarczy zamknąć drzwiczki i przycisnąć przycisk .

Jeżeli po programowaniu nie nastąpi żadna czynność przez 10 sekund, godzina wyświetla się w zmniejszonej intensywności.

Aby zaprogramować kuchenkę po raz drugi, po zakończeniu pierwszego programu, należy otworzyć  i zamknąć drzwiczki.

Przycisnąć przez 2 sekundy przycisk , aby anulować trwający program lub przekręcić pokrętkę wyboru na 0 (na wyświetlaczu pojawia się OFF).

Trzy sygnały dźwiękowe oznaczają koniec każdego programu.

Jeżeli drzwiczki pozostały otwarte, światło gaśnie po upływie 3 minut.

Aby usunąć wilgoć, urządzenie jest wyposażone w funkcję opóźnionej wentylacji. W zależności od wybranego trybu pieczenia (solo / grill / łączony), wentylacja kuchenki może nadal funkcjonować po zakończeniu programu. Wyłączy się automatycznie.

korzystanie z różnych poziomów mocy

Poziom mocy	Użytkowanie
1000 W / 900 W	Szybkie odgrzewanie napojów, wody i dań z dużą zawartością płynu. Pieczenie produktów z dużą zawartością wody (zup, sosów, pomidorów, itp.).
800 W / 700 W	Pieczenie świeżych lub zamrożonych warzyw.
600 W	Rozpuszczanie czekolady.
500 W	Pieczenie ryb i owoców morza. Odgrzewanie na 2 poziomach. Delikatne pieczenie suchych warzyw. Odgrzewanie lub pieczenie delikatnych potraw na bazie jajek.
400 W / 300 W	Delikatne pieczenie produktów nabiałowych, konfitur.
200 W	Odmrażanie manualne. Rozpuszczanie masła, lodów.
100 W	Odmrażanie ciast z kremem.

MOC RZECZYWISTA MIKROFALI: 1000 W

Użytkowanie

funkcja mikrofal



Programowanie poziomu mocy



Przekręcić pokrętkę wyboru na funkcję MIKROFALE.

Maksymalny poziom mocy, 1000 W, pojawia się na wyświetlaczu a cyfry czasu trwania programu migają na 01:00".

Ustawić czas trwania pieczenia za pomocą pokrętki + / -, na przykład: 10 minut.

Przycisnąć przycisk POTWIERDZENIE.

Można zmniejszyć moc mikrofal za pomocą pokrętki + / -, na przykład 500 W.

Potwierdzić za pomocą przycisku START-STOP.

Kuchenka włącza się i uruchamia się program.

Wyświetlanie



Uwagi:

W przypadku otwarcia drzwiczek podczas pracy kuchenki, kuchenka zatrzymuje się i czas pozostały do zakończenia programu miga na wyświetlaczu. Aby wznowić program wystarczy zamknąć drzwiczki i przycisnąć START-STOP.

Można ustawić czas trwania w każdej chwili, przekręcając pokrętkę + / -.

utrzymanie w ciepłe

utrzymanie w ciepłe

Jeżeli użytkownik pozostawi naczynie w kuchence, nie otwierając drzwi po zakończeniu programu mikrofal, funkcja "utrzymanie w ciepłe" uruchomi się po 2 minutach, aby utrzymać temperaturę dania. Trzy sygnały dźwiękowe rozlegają się po 15 minutach, aby poinformować o zakończeniu programu "utrzymanie w ciepłe".

Wyświetlanie



Użytkowanie

odgrzewanie na 2 poziomach

Aby uzyskać jak najlepszy wynik podczas odgrzewania 2 dań jednocześnie, zaprogramować funkcję mikrofalni na 500 Watt. Umieścić jeden talerz na talerzu obrotowym a drugi na ruszcie znajdującym się na 3-cim poziomie.



Zalecenia:


Przykryć talerze folią żywnościową do kuchенок mikrofalowych lub innymi talerzami umieszczonymi do góry dnem. Podany poniżej czas odgrzewania dotyczy produktów wyjętych z lodówki lub produktów konserwowych o temperaturze pokojowej.

Typ produktów	Ilość	Czas trwania
Pokarmy jednolite jak purée ziemniaczane, groszek, seler, itp.	2 talerze o wadze 200 g	4 - 6 min
Dania o zróżnicowanej konsystencji jak fasolka po bretońsku, gulasz, pierogi, itp.	2 talerze o wadze 300 g	6 - 8 min

automatyczne gotowanie/pieczenie



Dzięki funkcji automatycznego gotowania/pieczenia, czas trwania i tryb pieczenia są zaprogramowane automatycznie w zależności od rodzaju żywności i wagi.

Na pokrętle wyboru  dostępne są 4 pozycje automatycznego pieczenia.



Świeże mięso.



Świeże ryby.





Świeże gotowe dania.



Świeże warzywa.


Programowanie automatycznego czasu pieczenia w zależności od wagi

Wyświetlanie

 Przekręcić pokrętkę wyboru na  a następnie wybrać rodzaj żywności do pieczenia za pomocą pokrętki + / - ,

— — — + na przykład: świeże warzywa.



 Przycisnąć przycisk POTWIERDZENIE.
Minimalna waga (100 g) miga na wyświetlaczu.

— — — + Ustawić wagę, na przykład 150 g za pomocą przycisku +.
Potwierdzić przyciskiem START-STOP.







Czas trwania jest obliczany automatycznie. Czas trwania pojawia się na wyświetlaczu i uruchamia się program.



Użytkowanie

zalecenia dotyczące funkcji automatycznych

 <p>Świeże gotowe dania</p>	<p>Funkcja ta służy do odgrzewania gotowych dań przechowywanych w lodówce (lasagne, zapiekanki ziemniaczane, mięsne lub rybne, itp.) ważących między 100 g a 1000 g.</p> <p>Dania są odgrzane przy użyciu funkcji mikrofal.</p> <p>Wyjąć danie z opakowania i umieścić je w żaroodpornym naczyniu o podobnej wielkości przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Aby uzyskać jak najlepszy wynik, przykryć naczynie folią żywnościową do kuchenek mikrofalowych lub talerzem umieszczonym dnem do góry.</p> <p>Umieścić naczynie na talerzu obrotowym. Odczekać dwie minuty przed podaniem dania, aby umożliwić jednolity przepływ ciepła.</p>
 <p>Świeże mięso</p>	<p>Funkcja przeznaczona do pieczenia ważących między 500 g a 2000 g.</p> <p>Pieczenie odbywa się przy użyciu połączonych funkcji mikrofales + termoobieg.</p> <p>Używać żaroodpornych naczyń do kuchenki mikrofalowej, najlepiej glinianych (mniej rozprysków niż w szklanym naczyniu).</p> <p>Jeżeli jest to możliwe, piec pieczeń bez otoczki stoniny, aby uniknąć dymu i rozprysków tłuszczu.</p> <p>Najlepsze wyniki uzyska się w przypadku pieczenia o nieznacznej grubości.</p> <p>Wyjąć mięso z lodówki i pozostawić je w temperaturze pokojowej przez 1 godzinę przed włożeniem do kuchenki. Umieścić naczynie na ruszcie na poziomie 2.</p> <p>Po zakończeniu pieczenia, owinać pieczeń folią aluminiową i pozostawić na 10 minut. Ułatwi to rozluźnienie włókien mięsa i pieczeń będzie wówczas rozpyływała się w ustach.</p>
 <p>Świeże warzywa</p>	<p>Funkcja przeznaczona do pieczenia warzyw o wadze od 100 g do 1000 g.</p> <p>Warzywa są pieczone przy użyciu funkcji mikrofales.</p> <p>Wybrać świeże warzywa i przed pieczeniem dodać:</p> <ul style="list-style-type: none">- do 200 g: 2 łyżki wody- do 500 g: 0,5 dl wody- do 1000 g: 1 dl wody <p>Umieścić w naczyniu dostosowanym do wielkości warzyw i przykryć (z wyjątkiem pieczenia grzybów). Umieścić naczynie na szklanym talerzu obrotowym.</p> <p>Po upływie połowy czasu trwania odmrażania automatycznego produktów ważących ponad 350 g sygnał dźwiękowy przypomina o obróceniu produktów, w celu uzyskania lepszych wyników, zaś na wyświetlaczu pojawia się "turn".</p> <p>Po upieczeniu, odczekać kilka minut przed podaniem warzyw.</p>
 <p>Świeże ryby</p>	<p>Funkcja przeznaczona do ryb ważących między 100 g a 1000 g.</p> <p>Gotowanie odbywa się z użyciem funkcji mikrofales.</p> <p>Używać żaroodpornych naczyń do kuchenki mikrofalowej, najlepiej glinianych (mniej rozprysków niż w szklanym naczyniu).</p> <p>Umieścić naczynie na talerzu obrotowym.</p>

odmrażanie



Odmrażanie mrozonek warzywnych w kuchenice mikrofalowej to znaczna oszczędność czasu. Do odmrażania produktów wykorzystać funkcję AUTOMATYCZNE ODMRAŻANIE lub funkcje MIKROFALE ustawioną na moc 200 W.

PL

Warto wiedzieć:

Małe kawałki mięsa lub ryby nadają się do pieczenia tuż po odmrożeniu. Większe produkty jak pieczeń mięsna lub ryba w całości, pozostaną lekko zamrożone po zakończeniu programu odmrażania. Zalecamy pozostawienie ich na czas co najmniej równy odmrażaniu, aby uzyskać jednolitą temperaturę produktu.

Produkty pokryte szronem wymagają dłuższego odmrażania. W tym przypadku, należy zwiększyć czas odmrażania.

Zalecenia:

Czas trwania odmrażania zależy od typu urządzenia. Zależy on również od kształtu, wielkości, pierwotnej temperatury i jakości produktów.

W większości przypadków należy wyjąć produkty z ich opakowania. Pamiętać o usunięciu metalowych zszywek opakowań.

Po upływie połowy czasu odmrażania, należy obrócić kawałki, wymieszać i rozdzielić je, jeżeli były zamrażane razem.

W przypadku odmrażania dużych kawałków mięsa lub ryb, hamujących obroty talerza obrotowego, należy włączyć funkcję zatrzymania talerza obrotowego. W tym przypadku, należy regularnie obracać odmrażany produkt.

Odmrażać mięso i ryby, umieszczając je na spodku ułożonym do góry dnem na talerzu, aby ułatwić spływanie soków. Jeżeli soki pozostaną w kontakcie z żywnością, ulegną przegrzaniu.

Nigdy nie zamrażać ponownie produktu jeżeli nie został upieczony.

Czas trwania programu odmrażania:

Czas trwania programów odmrażania jest obliczony dla produktów zamrożonych w temperaturze -18°C . Czas ten służy jako wskazówka do ustalenia koniecznego czasu odmrażania, lecz rzeczywisty czas odmrażania może się różnić w zależności od grubości, kształtu, wielkości i konsystencji produktu.

Użytkowanie

funkcja odmrażania



odmrażanie automatyczne

Wyświetlanie



Przekręcić pokrętkę wyboru na "automatycznie odmrażanie" a następnie wybrać rodzaj żywności do pieczenia za pomocą pokrętki + / -,

na przykład: świeża ryba.



Przycisnąć przycisk POTWIERDZENIE.

Minimalna waga 100 g miga na wyświetlaczu.



Przekręcić pokrętkę + / - aby dostosować wagę żywności, na przykład 150 g. Potwierdzić przyciskiem START-STOP.

Konieczny czas trwania jest obliczony automatycznie.

Czas trwania programu pojawia się na wyświetlaczu i uruchamia się program odmrażania.



Uwagi:

Czas rozmrażania obliczany jest automatycznie zależnie od wagi produktu. Czas odmrażania może zależeć od pierwotnej temperatury produktu (jest on obliczony dla produktów zamrożonych w temperaturze -18°C).

Po upływie połowy czasu trwania odmrażania automatycznego produktów ważących ponad 350 g sygnał dźwiękowy przypomina o obróceniu produktów, w celu uzyskania lepszych wyników, zaś na wyświetlaczu pojawia się "turn".

Zamknąć drzwiczki po obróceniu produktów i przycisnąć przycisk START-STOP, aby wznowić program odmrażania.

Funkcja automatycznego odmrażania uniemożliwia zmianę czasu odmrażania.

Aby uzyskać jednolity wynik, nie należy używać funkcji ZATRZYMANIE TALERZA wraz z automatycznym odmrażaniem.

Użytkowanie

funkcja grilla



Funkcja ta służy do pieczenia i rumienienia mięsa lub dań typu zapiekanki. Może być używana przed lub po pieczeniu/gotowaniu w zależności od przepisu.



Uwaga:

Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach. Dostępne części kuchenki mogą nagrzać się podczas używania grilla. Należy oddalić dzieci.


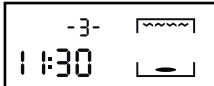




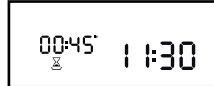
Korzystanie z grilla wymaga zabezpieczenia rąk podczas wyjmowania naczyń i używania naczyń żaroodpornych np. ze szkła żaroodpornego lub ceramiki.

Grill posiada 2 funkcje: grill o średniej lub dużej mocy.

Zazwyczaj, zaleca się korzystanie z dużej mocy grilla do grillowania mięs i ryb i z średniej mocy grilla do zapiekanek lub rumienienia delikatnych potraw. Włożyć ruszt na poziomie odpowiadającym wysokości naczynia lub produktu.

Programowanie funkcji GRILL

Wyświetlanie

	Wybrać funkcję ŚREDNI GRILL (2) lub MOCNY GRILL (3) za pomocą pokrętki wyboru.	
 	Cyfry czasu trwania pieczenia migają jako 00:00 na wyświetlaczu. Ustawić czas trwania pieczenia za pomocą przycisków + lub -.	
	Potwierdzić przyciskiem START-STOP, kuchenka włącza się i uruchamia się program.	



Uwaga:

Czas pieczenia może zostać dostosowany w każdej chwili:

W tym celu, ustawić czas za pomocą pokrętki + / -.

zalecenia dotyczące pieczenia przy użyciu grilla



Umieścić żywność na grillu, znajdującym się w emaliowanym naczyniu (aby odzyskać sos z pieczenia) i włożyć całość na poziom 3. Obrócić żywność w połowie pieczenia.

Potrawy	Ilość	Czas trwania
Kaszanki, kiełbasy (nakuć widelcem)	4 - 6 sztuk	22 - 30 min
Kotlety wieprzowe	4 sztuki	27 - 32 min
Kotlety jagnięce	4 sztuki	15 - 17 min
Żeberko wołowe	800 g	23 - 25 min
Boczek wędzony	4 - 6 plastrów	18 - 25 min

Użytkowanie

funkcja grilla pulsacyjnego



Funkcja ta umożliwia jednoczesne wykorzystanie funkcji grilla + wentylacji, co zapewnia jednolite upieczenie grubych kawałków żywności.

Można ustawiać temperaturę pieczenia od 50°C do 200°C co 10°C.

Programowanie funkcji GRILL PULSACYJNY

Wyświetlanie

	Wybrać funkcję GRILL PULSACYJNY, przekręcając pokrętło wyboru.	
- +	Określić czas pieczenia za pomocą pokrętła + / -, na przykład 15 minut.	
	Potwierdzić przyciskiem POTWIERDZENIE.	
- +	Ustawić temperaturę pieczenia za pomocą pokrętła + / -, na przykład 180°.	
	Potwierdzić przyciskiem START-STOP.	
	Kuchenka włącza się i uruchamia się program.	



Uwaga:

Czas pieczenia może zostać dostosowany w każdej chwili:

W tym celu, ustawić czas za pomocą pokrętła + / - .

zalecenia dotyczące pieczenia przy użyciu grilla pulsacyjnego



Umieścić żywność w naczyniu umieszczonym na ruszcie na poziomie 1.

Obrócić żywność w połowie pieczenia.

Potrawy	Ilość	Temperatura	Czas
Pieczeń wołowa	1000 g	190°C	36 - 38 min
Kurczak w całości	1200 g	180°C	75 - 80 min
Pieczeń wieprzowa	1000 g	170°C	90 min

Użytkowanie

funkcja grill + mikrofałe


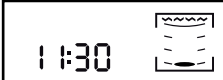



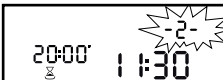

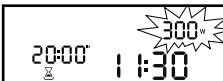



Funkcja ta umożliwia jednoczesne wykorzystanie grilla + mikrofał, a tym samym szybkie pieczenie. Można połączyć niezależnie jeden z poziomów grilla z jednym z poziomów mocy mikrofał aż do 700 W.

PL

Programowanie funkcji GRILL + MIKROFAŁE

Wyświetlanie

	Wybrać funkcję GRILL + MIKROFAŁE, przekręcając pokrętkę wyboru.	
-	+	
	Określić czas pieczenia kombinowanego mikrofał + grill za pomocą pokrętki + / -, na przykład 20 minut. Potwierdzić przyciskiem POTWIERDZENIE.	
-	+	
	Ustawić moc grilla (od 1 do 3) na przykład 2, za pomocą pokrętki + / -, a następnie potwierdzić przyciskiem POTWIERDZENIE.	
-	+	
	Ustawić poziom mocy. Dostosować moc w zależności od potrzeb za pomocą pokrętki + / -, na przykład, 300 W. Potwierdzić przyciskiem START-STOP.	
	Kuchenka włącza się i uruchamia się program.	



Uwaga:

Czas pieczenia może zostać dostosowany w każdej chwili:

W tym celu, ustawić czas za pomocą pokrętki + / -.

zalecenia dotyczące pieczenia przy użyciu grilla + mikrofał



Używać żaroodpornych naczyń do kuchenki mikrofalowej, najlepiej glinianych (mniej rozprysków niż w szklanym naczyniu).

Włożyć żywność do naczynia i umieścić je na ruszcie na poziomie 1. Obrócić żywność w połowie pieczenia.

Jeżeli jest to możliwe, piec pieczeń bez otoczki stoniny, aby uniknąć dymu i rozprysków tłuszczu.

Po zakończeniu pieczenia, przyprawić pieczeń, owinąć ją folią aluminiową i pozostawić na 10 minut.

Łatwito rozluźnienie włókien mięsa i pieczeń będzie wówczas rozpytała się w ustach.

Potrawy	Ilość	Programowanie	Czas trwania
Łopátka jagnięca (związana sznurkiem i bez kości)	1300 g	200 W + Grill mocny	40 - 45 min
Antrykot	800 g	200 W + Grill mocny	18 - 23 min
Kurczak, perliczka	1200 g	500 W + Grill mocny	25 - 27 min
Pieczeń z indyka	800 g	300 W + Grill mocny	27 - 32 min
Pieczeń wieprzowa	1000 g	300 W + Grill mocny	35 - 40 min
Pieczeń wołowa	1200 g	300 W + Grill słaby	50 - 55 min

Użytkowanie

funkcja pieczenia przez termoobiegu



Funkcja termoobiegowa umożliwia pieczenie i rumienienie produktów jak w tradycyjnym piekarniku.

Programowanie funkcji TERMOOBIEGU

Wyświetlanie

	Wybrać funkcję PIECZENIE PRZEZ TERMOOBIEG, przekręcając pokrętkę wyboru.	
	Ustawić czas trwania pieczenia za pomocą pokrętki + / - , na przykład 40 minut.	
	Potwierdzić przyciskiem POTWIERDZENIE.	
	Ustawić temperaturę pieczenia za pomocą pokrętki + / - , na przykład 180°.	
	Potwierdzić przyciskiem START-STOP, kuchenka włącza się i uruchamia się program.	



Uwagi:

Czas pieczenia może zostać dostosowany w każdej chwili:

W tym celu, ustawić czas za pomocą pokrętki + / -.

Można nagrzać wstępnie kuchenkę mikrofalową w podobny sposób jak w programie przy użyciu termoobiegowej.

Rozlega się sygnał dźwiękowy, aby poinformować, iż zaprogramowana temperatura została osiągnięta.



Zalecenia:

Temperatura pieczenia może zostać dostosowana co 10°C w zakresie od 50°C do 250°C.

Podany czas pieczenia musi być zawarty między 0 a 9 godzin 59 minut.

Zaleca się zaprogramowanie krótszego czasu i przedłużenie go w razie potrzeby; sprawdzić w zależności od koloru żywności.

Zawsze umieszczać akcesoria (grill lub emaliowane naczynie) na 1. lub 2. poziomie; ułatwi to obieg ciepła i jakość pieczenia.

Używać żaroodpornych naczyń.

Chronić dłonie podczas wyjmowania naczyń z kuchenki, gdyż mogą być bardzo gorące.

W przypadku odmrażania produktów po wcześniejszym użyciu funkcji termoobiegowej zalecamy odczekanie 10 minut, aby kuchenka ostygła, umożliwi to uzyskanie optymalnych wyników.

Aby upiec jednocześnie dwie tarty jabłkowe: 60-90 minut na 200°C. Zalecamy włożyć 1 tartę do emaliowanego naczynia na 1. poziomie a drugą tartę w naczyniu do tart umieszczonym na ruszcie na 3. poziomie. Zmienić miejsce naczyń w połowie pieczenia.

Użytkowanie

zalecenia dotyczące pieczenia przy użyciu termoobiegu



Potrawy	Temperatura	Poziom pieczenia	Czas trwania
Mięsa			
Pieczeń wieprzowa (1 kg)	160 °C	Na ruszcie na poziomie 2	90 min
Pieczeń cielęca (1 kg)	180 °C	Na ruszcie na poziomie 2	70 - 75 min
Pieczeń wołowa (1 kg)	220 °C*	Na ruszcie na poziomie 2	38 - 40 min
Jagnięcina (udziec, łopatka 1,5 kg)	180 °C	W emaliowanym naczyniu na poziomie 2	50 - 60 min
Drób (1,2 kg)	180 °C	Na ruszcie na poziomie 1	70 - 75 min
Duży drób	180 °C	Na ruszcie na poziomie 1.	90 - 120 min
Królik	230 °C	W emaliowanym naczyniu na poziomie 2	40 - 45 min
Ryby (1,2 kg) w całości (łosoś, morskiczuk)	180 °C	W emaliowanym naczyniu na poziomie 2	35 - 45 min
Warzywa			
Zapiekanka ziemniaczana	180 °C	Na ruszcie na poziomie 2	50 - 55 min
Lasagne	180 °C	Na ruszcie na poziomie 2	40 - 45 min
Faszerowane pomidory	180 °C	Na ruszcie na poziomie 2	45 - 55 min
Wypieki			
Babka	150 °C	Na ruszcie na poziomie 2	35 - 45 min
Biszkopt	150 °C	Na ruszcie na poziomie 1	35 - 45 min
Rolada	150 °C	W emaliowanym naczyniu na poziomie 2	20 - 25 min
Ciasto	160 °C	Na ruszcie na poziomie 1	40 - 50 min
Ciasteczka	180 °C	W emaliowanym naczyniu na poziomie 2	18 - 22 min
Ciasto kruche	160 °C	W emaliowanym naczyniu na poziomie 2	20 - 25 min
Krem	160 °C	Na ruszcie na poziomie 2	35 - 45 min
Magdaleny	170 °C	W emaliowanym naczyniu na poziomie 2	kąpiel wodna 20 - 30 min
Ciasto ucierane	170 °C	Na ruszcie na poziomie 2	40 - 50 min
Sernik	170 °C	Na ruszcie na poziomie 1 tortownica, średnica 26 cm	65 - 75 min
Kouglof	180 °C	Na ruszcie na poziomie 1 w specjalnej formie	45 - 50 min
Ptyście	180 °C	W emaliowanym naczyniu na poziomie 2	35 - 40 min
Tarta z ciastem francuskim	200 °C	Na ruszcie na poziomie 2	w zależności od wielkości 40 - 45 min
Tarta z ciastem francuskim listkowym	250 °C*	Na ruszcie na poziomie 2	30 - 40 min
Różne			
Paszтет w glinianym naczyniu (1 kg)	190 °C	Na ruszcie na poziomie 1	90 min
Słona tarta	170 °C	Na ruszcie na poziomie 2 forma 20 cm	55 - 65 min
Dania duszone (ragout, gulasz)	160 °C	Na ruszcie na poziomie 1, w zależności od naczynia.	90 - 180 min
Chleb (500 g mąki)	220 °C*	Na ruszcie na poziomie 2	25 - 30 min

* Nagrzać kuchenkę do wskazanej temperatury.

Użytkowanie

funkcja pieczenia przy użyciu termoobiegu + mikrofal




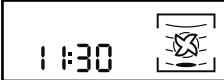







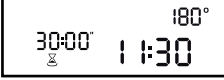

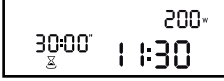
Funkcja pieczenia przy użyciu termoobiegu + mikrofal umożliwia połączenie pieczenia za pomocą mikrofal z pieczeniem przy użyciu termoobiegu, zapewniając znaczną oszczędność czasu. Dostępne są następujące poziomy mocy mikrofal: 100-200-300 W lub 100-200-300-400-500 W, w zależności od modelu.

Temperatura pieczenia może zostać dostosowana co 10°C w zakresie od 50°C do 250°C.

Podany czas pieczenia musi być zawarty między 0 a 60 minut.

Programowanie funkcji TERMOOBIEGU + mikrofałe

Wyświetlacz

	Wybrać funkcję PIECZENIE PRZEZ TERMOOBIEG + MIKROFAŁE, przekręcając pokrętkę wyboru.	
-  + 	Ustawić czas trwania pieczenia za pomocą pokrętki + / - , na przykład 30 minut. Potwierdzić przyciskiem POTWIERDZENIE.	
-  + 	Ustawić temperaturę pieczenia za pomocą pokrętki + / - , na przykład 180°. Potwierdzić przyciskiem POTWIERDZENIE.	
-  +	Ustawić poziom mocy mikrofal. Ustawić moc za pomocą przycisków + lub - na przykład 200 W.	
	Potwierdzić przyciskiem START-STOP, kuchenka włącza się i uruchamia się program.	



Uwagi:

Czas pieczenia może zostać dostosowany w każdej chwili:

W tym celu, ustawić czas za pomocą pokrętki + / -.



Zalecenia:

W przypadku korzystania z połączonej funkcji termoobieg + mikrofałe, nie używać metalowych naczyń.

Pieczenie na 2 poziomach:

Aby upiec jednocześnie pieczeń ciełącą o wadze 800 g i zapiekanekę ziemniaczaną o wadze 800 g, ustawić kuchenkę w następujący sposób: 55 min na 170°C, moc mikrofal 300 W. Zalecamy umieszczenie zapiekanek na talerzu obrotowym a pieczeni ciełej w naczyniu na ruszcie na 3. poziomie.



Uwaga:

Nigdy nie nagrzewać wstępnie kuchenki w programie pieczenia przy użyciu termoobiegu + mikrofal, może to uszkodzić urządzenie.

Użytkowanie

zalecenia dotyczące pieczenia przy użyciu termoobiegu + mikrofal



Używać żaroodpornych naczyń do kuchenki mikrofalowej, najlepiej glinianych (mniej rozprysków niż w szklanym naczyniu).

Jeżeli jest to możliwe, piec pieczeń bez otoczki stoniny, aby uniknąć dymu i rozprysków tłuszczu.

Po zakończeniu pieczenia, przyprawić pieczeń, owinąć ją folią aluminiową i pozostawić na 10 minut.

Ułatwi to rozluźnienie włókien mięsa i pieczeń będzie wówczas rozpytała się w ustach.

Potrawy	Ilość	Programowanie MF + TERMOOBIEG	Czas trwania (min)	Zalecenia Włożyć na poziom 2
Łopatką jagnięcą z kością	1300 g	200 W + 200°C	32 - 37	W naczyniu, na ruszcie
Antrykot	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	W naczyniu, na ruszcie
Kurczak, perliczka	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	W naczyniu, na ruszcie, poziom 1
Pieczeń z indyka	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	W naczyniu, na ruszcie
Pieczeń wieprzowa	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	W naczyniu, na ruszcie
Pieczeń cielęcą	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	W naczyniu, na ruszcie

pieczenie z opóźnionym startem i wybraną godziną zakończenia

Urządzenie umożliwia zaprogramowanie pieczenia tak, aby zakończyło się w wybranej godzinie. Funkcja ta jest dostępna we wszystkich trybach pieczenia oprócz **Odmrażania**.

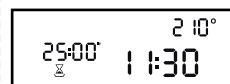
Wybrać tryb pieczenia, na przykład TERMOOBIEG; ustawić czas trwania pieczenia i temperaturę, potwierdzić przyciskiem POTWIERDZENIE.

Przycisnąć 2 razy przycisk ZEGAR aż wskaźnik zakończenia pieczenia zacznie migać, a następnie ustawić wybraną godzinę zakończenia pieczenia przy użyciu pokrętki + / -, na przykład 13:10.

Potwierdzić przyciskiem START-STOP.


Pieczenie zostanie zaprogramowane i zakończy się o 13:10.


Wyświetlanie



blokada przed dziećmi

Można zaprogramować funkcję "BLOKADA PRZED DZIEĆMI", aby uniemożliwić im używanie kuchenki mikrofalowej.

Aby aktywować tę opcję: Przycisnąć przycisk  przez 5 sekund, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol klucza. Sygnał dźwiękowy potwierdza, iż kuchenka mikrofalowa jest tymczasowo zablokowana. Nie jest dostępny żaden program.

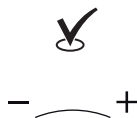
W celu anulowania: Postępować według tej samej procedury: Naciskać przycisk  przez 5 sekundy. Symbol klucza znika i wyświetla się zegar. Rozlega 1 sygnał dźwiękowy potwierdzający procedurę.

Użytkowanie

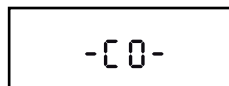
regulacja jasności wyświetlacza

Programowanie

Wyświetlanie



- Można zmienić jasność wyświetlacza.
- Ustawić zegar na 00:10.
- Przycisnąć przycisk POTWIERDZENIE przez 5 sekund.
- CO- pojawia się na wyświetlaczu.
- Ustawić jasność przy użyciu przycisków + i -.
- Potwierdzić przyciskiem POTWIERDZENIE.



Konserwacja i czyszczenie

Zalecamy regularne czyszczenie kuchenki i usuwanie wszelkich resztek żywności wewnątrz i na zewnątrz urządzenia. W tym celu używać wilgotnej gąbki z dodatkiem mydła. Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu i skrócić nieodwracalnie czas eksploatacji urządzenia oraz doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki do chwili wykonania naprawy przez wykwalifikowaną osobę.

Nie czyścić kuchenki przy pomocy urządzenia na parę.

Nie wolno stosować środków ściernych, alkoholu lub rozpuszczalnika, gdyż mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

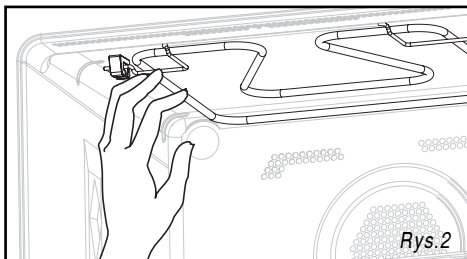
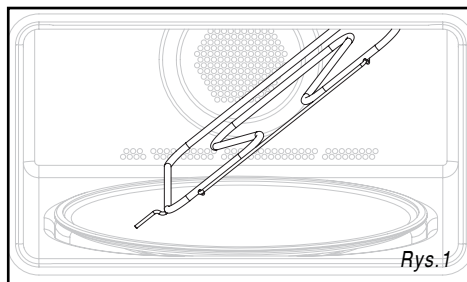
W przypadku wystąpienia nieprzyjemnego zapachu lub znacznego zabrudzenia kuchenki, należy zagotować filiżankę wody z sokiem z cytryny przez 2 minuty i wyczyścić ścianki kuchenki wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Aby wyczyścić górną część wnętrza kuchenki, należy obniżyć grzałkę grilla (Rys.1).

Odłączyć grzałkę grilla poprzez naciśnięcie na trzpień znajdujący się u góry z lewej strony (Rys. 2).

Można wyjąć z kuchenki talerz, aby ułatwić czyszczenie. Aby wyjąć talerz, chwycić go w zagłębieniach przewidzianych do tego celu. W przypadku wyjęcia wspornika z wałem napędowym, nie dopuścić, aby woda dostała się do otworu wału silnika.

Pamiętać, aby włożyć z powrotem wspornik, kółka i talerz obrotowy.



Usterki

Jeśli mają Państwo wątpliwości co do prawidłowego działania urządzenia, nie oznacza to koniecznie, że nastąpiła jego awaria. We wszystkich przypadkach należy sprawdzić następujące kwestie:

PL

Stwierdzili Państwo, że:	Rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się.	Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone. Sprawdzić, czy drzwi kuchenki zostały odpowiednio zamknięte. Sprawdzić, czy funkcja "blokada przed dziećmi" nie została aktywowana.
Urządzenie nadal wydaje dźwięki po zakończeniu programu.	Aby usunąć opary, urządzenie jest wyposażone w funkcję opóźnionej wentylacji. W zależności od wybranego trybu pieczenia (solo / grill / łączony), wentylacja kuchenki może nadal funkcjonować po zakończeniu programu.
Urządzenie hałasuje. Talerz obraca się w niewłaściwy sposób.	Wyczyścić kółka i strefę toczenia pod obrotowym talerzem. Sprawdzić, czy kółka są w odpowiedniej pozycji.
Na szybie pojawiła się kondensacja.	Wyrzucić ją za pomocą ściereki.
Dania nie są odgrzewane przy użyciu funkcji mikrofal.	Sprawdzić, czy używane naczynia są przeznaczone do kuchenki mikrofalowej i czy poziom mocy jest odpowiednio dostosowany.
Na początku programu, z rusztu wydobywa się dym.	Przed każdym użyciem usunąć wszystkie pozostałości jedzenia znajdujące się na elementach grzejnych.
Urządzenie wytwarza iskry.	Dokładnie wyczyścić urządzenie: usunąć wszelkie ślady tłuszczu, pozostałości jedzenia, itp. Sprawdzić, czy w pobliżu ścianek kuchenki nie znajdują się metalowe przedmioty. Nigdy nie używać metalowych przedmiotów wraz z rusztem. Nigdy nie uruchamiać pustej kuchenki.

Test wydajności

Metody pomiarów wydajności zgodne z normami CEI/EN/NF EN 60705 ;
Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna, SC.59K, ustaliła normę dotyczącą porównawczych testów wydajności wykonanych na różnych kuchenkach mikrofalowych.

W przypadku niniejszego urządzenia należy stosować poniższe zalecenia:

Test	Ładunek	Czas w przybliżeniu	Poziom mocy	Naczynia/ Zalecenia
Krem z jajkami (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Na talerzu obrotowym
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Na talerzu obrotowym
Babka (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Na talerzu obrotowym
Mięso w cieście (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Przykryć folią Na talerzu obrotowym
Odmrażanie mięsa (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Na talerzu obrotowym
Odmrażanie malin (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Na płaskim talerzu Na talerzu obrotowym
Zapiekanka ziemniaczana (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Grill słaba moc + 700 W	Pyrex 827 Na talerzu obrotowym
Kurczak (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Grill duża moc + 500 W	Umieścić w naczyniu na prowadnicy umieszczonej na 1. poziomie od dołu Obrócić w połowie pieczenia
		35 - 40 min	Pieczenie przez termoobieg 200°C + 200 W	Używać glinianego naczynia Umieścić na ruszcie na poziomie 1 licząc od dołu
Ciasto (12.3.5)	700 g	20 min	Pieczenie przez termoobieg 220°C + 200 W	Pyrex 828 Umieścić na ruszcie na poziomie 1

