

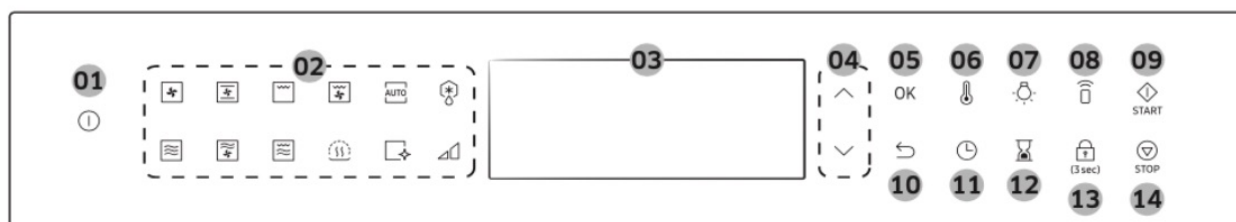
Piekarnik z funkcją mikrofali

Przed rozpoczęciem

Zanim przystąpisz do przygotowania potrawy z przepisu, zapoznaj się z kilkoma elementami.

Panel sterowania

Panel przedni jest dostępny w wielu różnych materiałach i kolorach. W celu poprawy jakości rzeczywisty wygląd kuchenki może ulec zmianie bez uprzedzenia.



01	Moc	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć ekran.
02	Funkcja	Dotknij, aby wybrać żadaną funkcję.
03	Ekran	Wyświetla menu, informacje i postęp gotowania.
04	^, v	Dotknij, aby użyć funkcji w górę lub w dół.
05	OK	Wybierz aktualną wartość.
06	Temperatura	Służy do zmiany temperatury.
07	Oświetlenie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza kuchenki.
08	Smart Control	Włączenie lub wyłączenie funkcji Smart Control.  UWAGA Przed użyciem tej funkcji należy skonfigurować łatwe połączenie.
09	Start	Dotknij, aby rozpocząć pracę kuchenki.
10	Wstecz	Dotknij, aby przejść do poprzedniego ekranu lub anulować gotowanie.
11	Zegar	Dotknij, aby zmienić bieżący czas.
12	Minutnik	Dotknij, aby użyć funkcji minutnika kuchennego.
13	Blokada rodzicielska	Dotknij przycisku i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć. Blokada rodzicielska dostępna jest jedynie w trybie gotowości.
14	Stop	Dotknij, aby zatrzymać pracę kuchenki.

Piekarnik z funkcją mikrofalali

Akcesoria

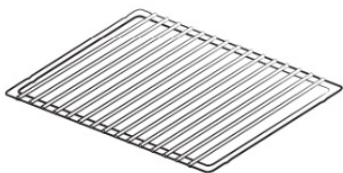
Kuchenka jest dostarczana z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



Płyta ceramiczna
(Przydatna do pracy w trybie
kuchenki mikrofalowej.)

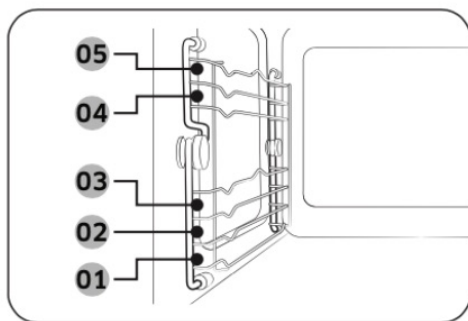


Taca do pieczenia
(Nie używać w trybie
kuchenki mikrofalowej.)



Żeberkowa wkładka tacy
(Przydatna w menu szybkiego gotowania
i w trybie grilla.)

Ruszty boczne



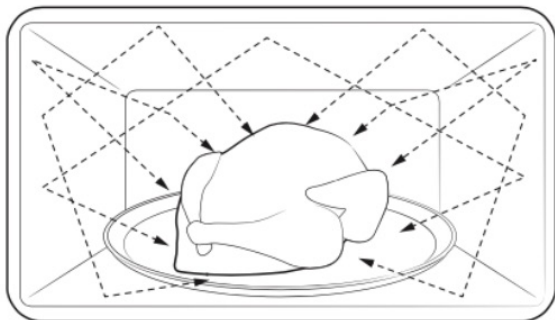
- Włóż akcesorium na odpowiednie miejsce wewnątrz kuchenki.
- Zachowaj ostrożność podczas wyciągania przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z kuchenki. Ciepłe posiłki i akcesoria mogą powodować oparzenia.

01	Poziom 1	Funkcja kuchenki mikrofalowej
02	Poziom 2	Funkcja piekarnika
03	Poziom 3	
04	Poziom 4	
05	Poziom 5	

Piekarnik z funkcją mikrofal

Informacje o energii mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Kuchenka wykorzystuje fabrycznie wbudowany magnetron, który generuje mikrofae wykorzystywane do pieczenia lub podgrzewania jedzenia, nie odkształcając ani nie odbarwiając go.



1. Mikrofae generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie dzięki zastosowaniu systemu dystrybucji wirowej. Dlatego pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofae są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Następnie mikrofae są rozpraszane wewnątrz pożywienia podczas dalszego gotowania.
3. Czas gotowania zależy od następujących właściwości pożywienia.
 - Ilość i gęstość
 - Zawartość wilgoci
 - Temperatura początkowa (dotyczy zwłaszcza żywności mrożonej)

UWAGA

Przygotowane jedzenie zatrzymuje ciepło w środku po zakończeniu gotowania. Dlatego konieczne jest przestrzeganie czasu oczekiwania określonego w niniejszej instrukcji, który gwarantuje równomierne przygotowanie jedzenia w środku.

Piekarnik z funkcją mikrofal

Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej

Przybory kuchenne używane w trybie Mikrofala muszą umożliwiać przenikanie mikrofal przez ich ścianki oraz penetrację żywności. Metale takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź odbijają mikrofałe. Dlatego też nie należy stosować przyborów wykonanych z metalicznych materiałów. Przybory kuchenne oznaczone jako nadające się do kuchenek mikrofalowych są zawsze bezpieczne. Dodatkowe informacje na temat odpowiednich naczyń kuchennych zawierają podane niżej wskazówki; ponadto w kuchenke należy umieścić szklankę z wodą lub jakiś produkt spożywczy.

Wymagania:

- Płaskie dno i proste ścianki boczne
- Dopasowana przykrywka
- Dobrze wyważona patelnia, której uchwyty ważą mniej niż sama patelnia

Materiał	Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Opis
Folia aluminiowa	△	Do ochrony małych porcji przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub użyto jej zbyt dużo, może wystąpić iskrzenie.
Talerz teflonowy	○	Nie używać do podgrzewania przez ponad 8 minut.
Porcelana kostna i naczynia gliniane	○	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i wyroby z porcelany kostnej zwykle mogą być używane w kuchenke mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	○	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.

Materiał		Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Opis
Opakowania żywności typu fast food	Kubki i pojemniki z polistyrenu	○	Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów.
	Papierowe torby lub gazety	×	Mogą ulec zapłonowi.
	Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	×	Mogą one doprowadzić do iskrzenia.
Wyroby szklane	Naczynia żaroodporne	○	Mogą być używane w kuchenke mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
	Delikatne wyroby szklane	○	Delikatne wyroby szklane mogą pękać w wyniku szybkiego podgrzania.
	Słoiki	○	Odpowiednie tylko do podgrzewania. Przed gotowaniem należy zdjąć pokrywkę.
Wyroby metalowe	Naczynia	×	Mogą powodować iskrzenie lub pożar.
	Torby do zamrażania z zamknięciami	×	
Wyroby papierowe	Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	○	Do gotowania przez krótki czas. Pochłaniają nadmiar wilgoci.
	Papier makulaturowy	×	Powoduje iskrzenie.

Przed rozpoczęciem

Materiał		Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Opis
Wyroby plastikowe	Pojemniki	○	Używane mogą być tylko pojemniki z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Niektóre rodzaje plastiku mogą ulegać odkształceniu lub odbarwieniu w wysokich temperaturach.
	Folia kuchenna	○	Do zatrzymywania wilgoci po zakończeniu gotowania.
	Torby do zamrażania	△	Tylko torby odporne na gotowanie lub pieczenie.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny		○	Do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

○ : Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej

△ : Używać ostrożnie

× : Brak możliwości użycia w kuchenke mikrofalowej

Obsługa

Omówienie funkcji

Funkcja		Zakres temperatury (Poziom mocy)	Temperatura domyślna (Poziom mocy)
Tryb ręczny	 Mikrofała	100-800 W	800 W
		Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.	
	 Mikrofała + Konwekcja	40-200 °C 100 W-600 W	180°C 300 W
		Elementy grzejne generują ciepło, a wentylator konwekcyjny rozprowadza wysoką temperaturę wewnątrz piekarnika, ze wzmocnieniem przez energię mikrofalową.	
	 Mikrofała + Grill	40-200 °C 100 W-600 W	200°C 300 W
		Elementy grzejne generują ciepło, które jest wzmocniane energią mikrofalową.	
	 Gotowanie konwekcyjne	40-230 °C	160°C
		Tylony element grzejny generuje ciepło, które jest równomiernie rozprowadzane przez wentylator konwekcyjny. Użyj tego trybu do przygotowania wypieków i pieczenia na różnych poziomach jednocześnie.	
	 Wentylator konwekcyjny	40-230 °C	180°C
		Ciepło jest generowane w górnych i dolnych elementach grzejnych z wentylatorami. To ustawienie jest odpowiednie do przygotowania wypieków i pieczenia.	

Piekarnik z funkcją mikrofal

Funkcja		Zakres temperatury (Poziom mocy)	Temperatura domyślna (Poziom mocy)
Tryb ręczny		150-230 °C	220°C
	Duży grill	Duży grill emituje ciepło. Użyj tego trybu, aby zarumienić górną część potrawy (np. mięsa, lasagni lub zapiekanki).	
Tryb ręczny		40-230 °C	180°C
	Grill z wentylatorem	Dwa górne elementy grzejne generują ciepło, które jest rozprowadzane przez wentylator. Użyj tego trybu do grillowania mięsa lub ryb.	
Tryb automatyczny		Programy automatyczne	Niedoświadczeni kucharze mogą korzystać z 20 przepisów programów automatycznych.
		Automatyczne rozmrażanie	Kuchinka oferuje 5 programów rozmrażania.
Funkcja specjalna		Utrzymanie ciepła	60-100 °C 60°C Funkcji tej używaj tylko do utrzymywania ciepła jedzenia, które właśnie zostało ugotowane.
		Czyszczenie	Kuchinka oferuje funkcję czyszczenia parą i usuwania zapachów. Funkcja Czyszczenie parą służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary. Funkcja Usuwanie zapachów służy do usuwania zapachów z kuchenki.

Tryb ręczny

Domyślna temperatura (Poziom mocy) zmienia się zgodnie z najczęściej używanym ustawieniem dla ostatnich 10 operacji.

Krok 1. Wybór trybu



1. Dotknij przycisk **ZASILANIA**, aby wybudzić panel sterowania, a następnie dotknij przycisku **Tryb ręczny**.

Krok 2. Ustawianie temperatury



1. Dotknij lub , aby ustawić temperaturę.
2. Po zakończeniu dotknij **OK**.
3. Jeśli chcesz użyć szybkiego uruchomienia, naciśnij **START**. Kuchinka zacznie się rozgrzewać. (Funkcja dostępna w trybach Konwekcyjny, Wentylator konwekcyjny, Duży grill, Grill z wentylatorem)

Obsługa

Krok 3. Ustaw czas pieczenia



1. Dotknij .
2. Dotknij lub , aby ustawić czas gotowania. Jeśli naciśniesz , możesz ustawić czas gotowania.
3. Dotknij ponownie , aby ustawić czas zakończenia, i wybierz go przyciskiem lub .
4. Po zakończeniu naciśnij **START**, aby rozpocząć gotowanie.

PRZESTROGA

Nie trzymaj przygotowanej potrawy zbyt długo w kuchence. Może się ona zepsuć.

Krok 4. Wstępne rozgrzewanie (Tylko w trybie Konwekcyjny, Wentylator konwekcyjny, Duży grill, Grill z wentylatorem)

Kuchinka rozpocznie wstępne rozgrzewanie do momentu osiągnięcia zadanej temperatury. Po zakończeniu kuchinka wyemituje sygnał dźwiękowy, a wskaźnik wstępnego rozgrzewania zniknie.

Zmiana temperatury (lub Poziomu mocy) i czasu gotowania w trakcie gotowania



1. Dotknij lub podczas gotowania.
2. Wybierz temperaturę (lub poziom mocy) za pomocą przycisku lub .
3. Dotknij lub .
4. Dotknij przycisku i przyciskami lub zmień czas gotowania, a następnie dotknij przycisku , aby potwierdzić.

Zatrzymanie pracy



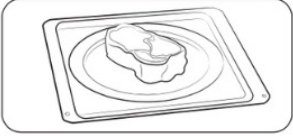
1. Dotknij **STOP**.
 - Kuchinka wstrzyma pracę. Dotknij przycisku ponownie lub dotknij przycisku **START**, aby wznowić gotowanie.

Piekarnik z funkcją mikrofali

Mikrofala

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Mikrofala	>	Czas gotowania (Poziom mocy)	>
			
- Włóż potrawę do pojemnika, którego można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej, następnie postaw pojemnik na zalecanych akcesoriach i zamknij drzwiczki. - Wykonaj czynności 1-3 opisane w części Tryb ręczny na stronach 19-20. Kuchenka zostanie włączona po ustawieniu czasu gotowania. - Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.			

Poziom mocy

Poziom	Wartość procentowa (%)	Moc wyjściowa (W)	Opis
WYSOKI	100	800	Do podgrzewania płynów.
NIŻSZY WYSOKI	88	700	Do podgrzewania i gotowania.
PODWYŻSZONY	75	600	
ŚREDNI	56	450	Do pieczenia mięsa i podgrzewania warzyw.
OBNIŻONY	38	300	
ROZMRAŻANIE	22	180	Do rozmrażania przed gotowaniem.
NISKI	13	100	Do rozmrażania warzyw.

Mikrofale + Grill

Elementy grzejne generują ciepło, które jest wzmacniane energią mikrofalową. Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych, takich jak przybory szklane lub ceramiczne.

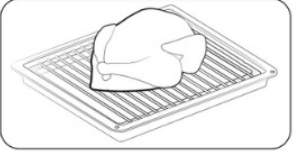
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Mikrofale + Grill	>	Temperatura	>
			
- Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanych akcesoriach i zamknij drzwiczki. - Wykonaj czynności 1-3 opisane w części Tryb ręczny na stronach 19-20. Kuchenka zostanie włączona po ustawieniu czasu gotowania. - Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.			

PRZESTROGA

Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

Mikrofale + Konwekcja

Ten tryb łączony wykorzystuje energię mikrofalową i ciepłe powietrze, co prowadzi do skrócenia czasu gotowania i zapewnia brązową, kruchą powierzchnię przygotowywanej potrawy. Tryb jest odpowiedni do wszystkich rodzajów mięs i drobiu, a także potraw zapiekanych i dań z rusztu, biskoptów, lekkich ciast z owocami, pieczonych warzyw, babeczek i pieczywa.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Mikrofale + Konwekcja	>	Temperatura	>
			
- Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na ruszcie i zamknij drzwiczki. - Wykonaj czynności 1-3 opisane w części Tryb ręczny na stronach 19-20. Kuchenka zostanie włączona po ustawieniu czasu gotowania. - Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.			

PRZESTROGA

Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

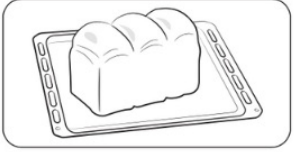
Gotowanie konwekcyjne

Elementy grzejne generują ciepło, które jest rozprawdane równomiernie wewnątrz kuchenki przez wentylator konwekcyjny. Użyj tego trybu do przygotowania biskoptów, pojedynczych babeczek, bułek i ciast, a także ciast owocowych, ciast parzonych i sufletów.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Gotowanie konwekcyjne	>	Temperatura	>
			
- Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanych akcesoriach i zamknij drzwiczki. - Wykonaj czynności 1-4 opisane w części Tryb ręczny na stronach 19-20. - Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.			

Wentylator konwekcyjny

Ciepło jest generowane w górnych i dolnych elementach grzejnych z wentylatorami. Ta funkcja służy do standardowego pieczenia i przygotowania wypieków w przypadku większości potraw.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Wentylator konwekcyjny	>	Temperatura	>
			
- Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanych akcesoriach i zamknij drzwiczki. - Wykonaj czynności 1-4 opisane w części Tryb ręczny na stronach 19-20. - Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.			