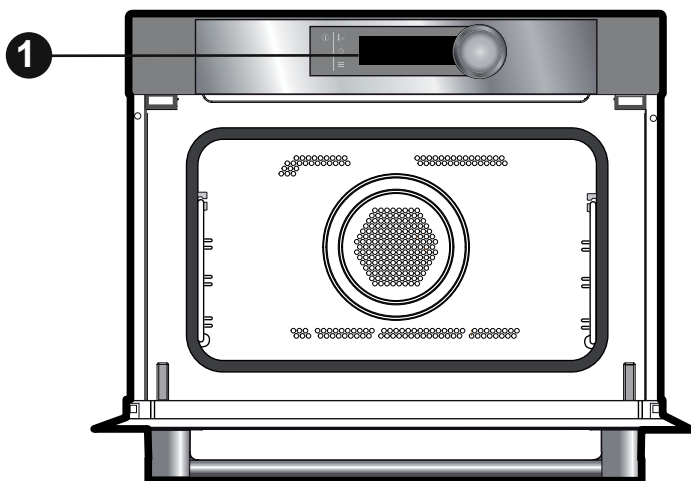


PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

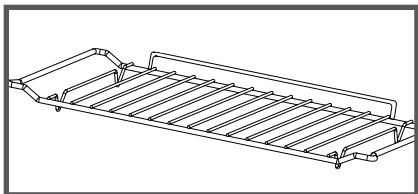
MIKROFALOWA KOMBINOWANA

De Dietrich 

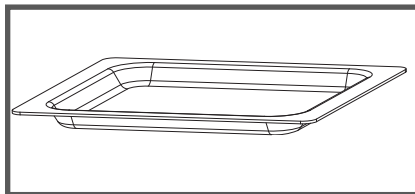


2

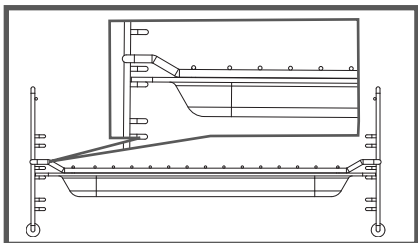
A



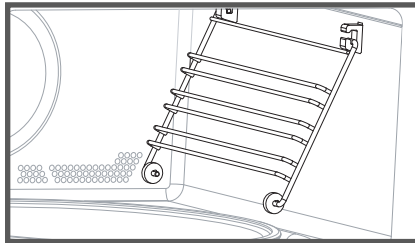
B



C



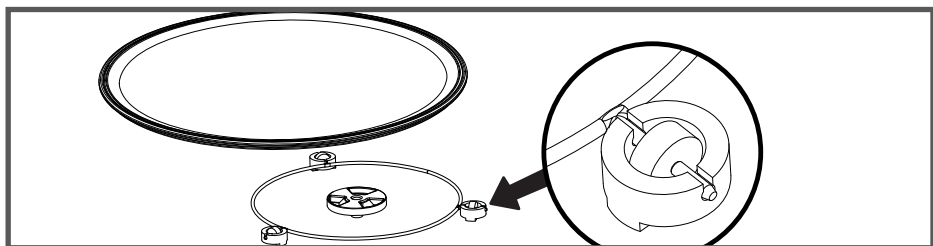
D



•1



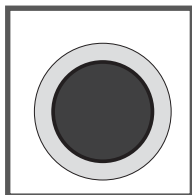
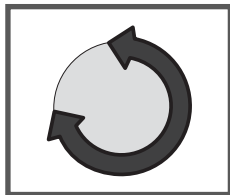
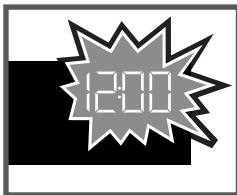
E



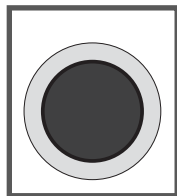
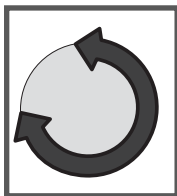
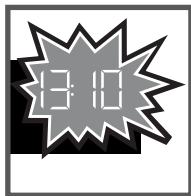
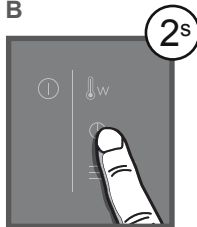
•2



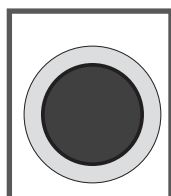
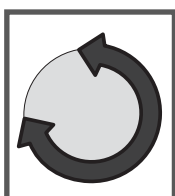
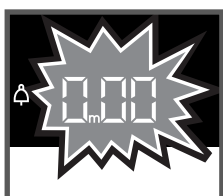
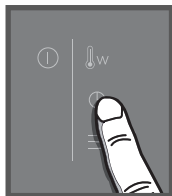
A



B



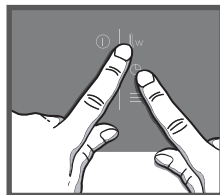
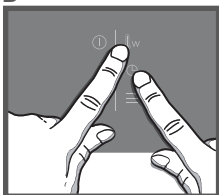
C



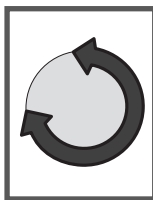
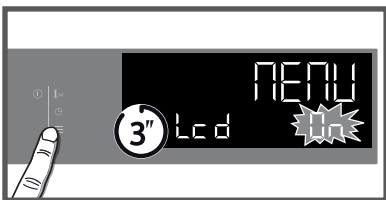
• 2



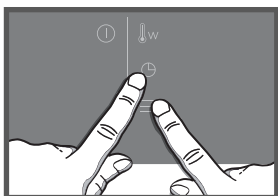
D



E



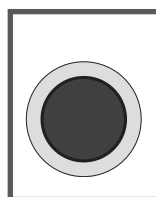
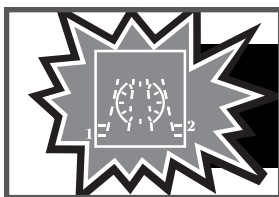
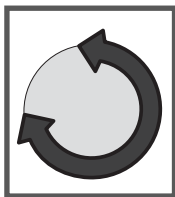
F



• 3



A





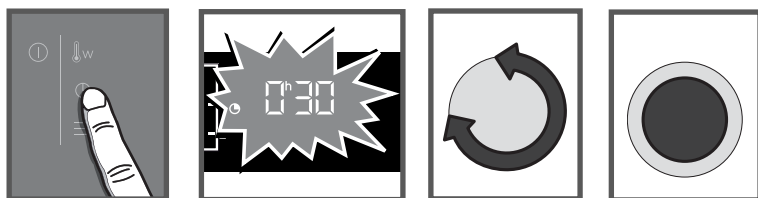
B



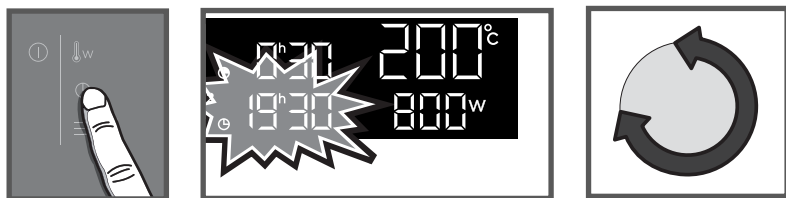
C



D

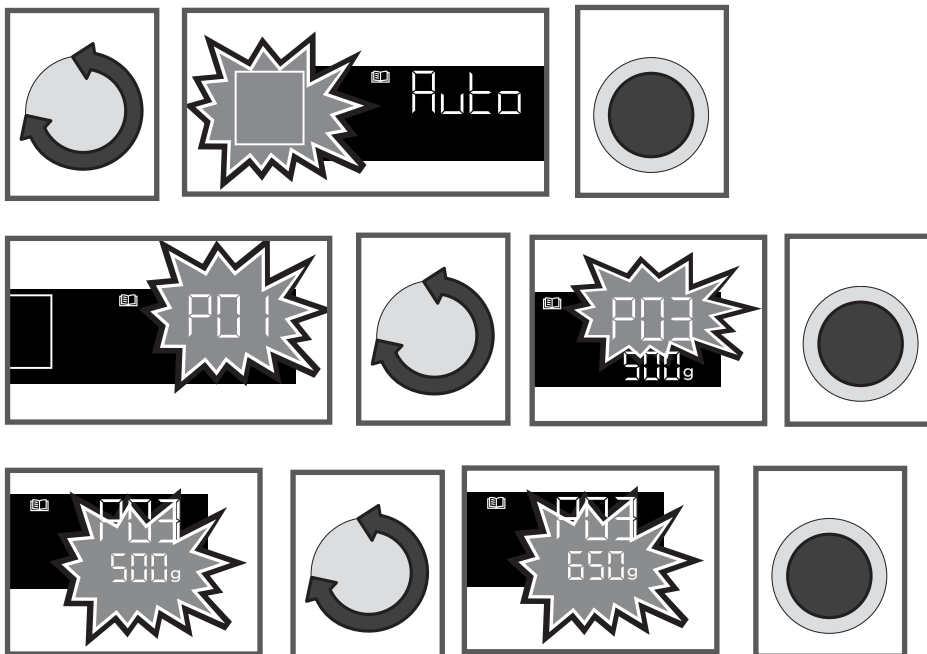


E

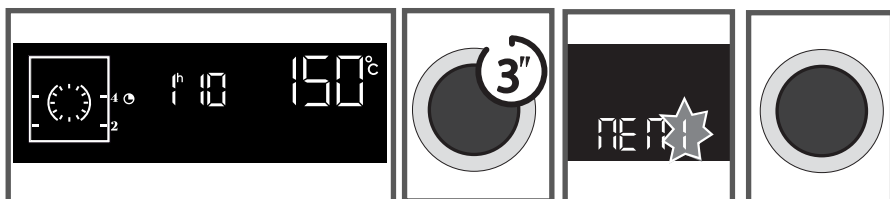




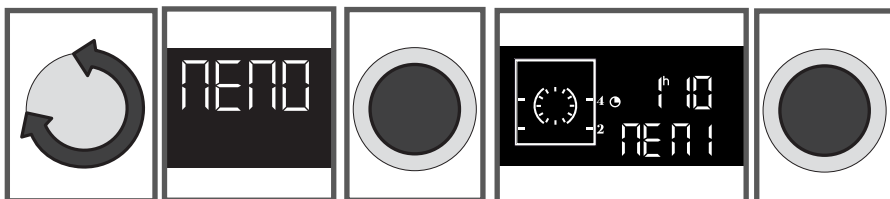
F



G



H





SZANOWNI KLIENCI,

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju. Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia. Jakość wzornictwa

wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii

między sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe

i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację

produktów o wysokiej fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.

1 / PREZENTACJA KUCHENKI

• Prezentacja kuchenki	2
• Prezentacja poleceń	9
• Prezentacja akcesoriów	10

2 / USTAWIENIA

• Ustawienie godziny	11
• Modyfikacja godziny	11
• Minutnik	11
• Blokada poleceń	11
• Menu ustawień	11
• Obsługa płyty obrotowej	11

3 / UŻYTKOWANIE

• Tryby pieczenia	12
• Pieczenie natychmiastowe	14
° Modyfikacja temperatury	14
° Modyfikacja mocy	14
° Programowanie czasu	14
° Pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem	14
• Automatyczne funkcje pieczenia	14
• Automatyczne funkcje rozmrażania	15
• Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci	15

4 / KONSERWACJA

° Powierzchnia zewnętrzna	16
° Wymiana lampki	16

5 / ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

6 / SERWIS PO SPRZEDAŻY

7 / TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA

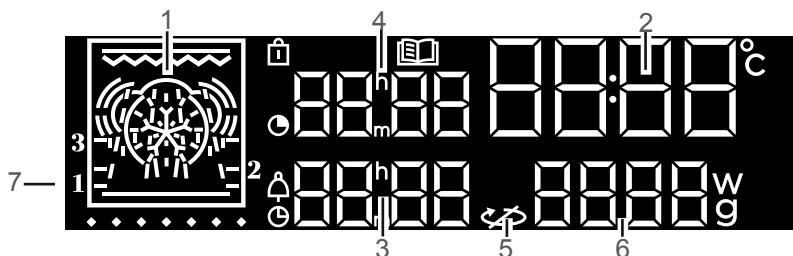
OKREŚLONEJ FUNKCJI	17
--------------------------	----

• 1 PREZENTACJA KUCHENKI



1 PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA

• WYŚWIETLACZ



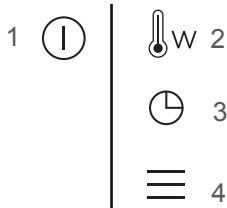
- 1- Wyświetlanie trybów działania
- 2- Wyświetlanie zegara i temperatury
- 3- Wskaźnik zakończenia pieczenia / Minutnik
- 4- Wskaźnik czasów trwania pieczenia
- 5- Wyłączanie płyty obrotowej
- 6- Wskaźnik mocy/ wagi
- 7- Wskaźnik poziomu półki

- Wskaźnik blokowania poleceń sterowania
- Wskaźnik funkcji „Przepisy”
- Wskaźnik czasu trwania pieczenia
- Wskaźnik zegara
- Wskaźnik zakończenia pieczenia

Uwaga:

Domyślnie, po wyświetleniu zegara wyświetlacz wyłączy się po upływie kilku minut, jeżeli żadna czynność nie zostanie wykonana przez użytkownika. Ta funkcja może zostać zmodyfikowana za pomocą funkcji „wyświetlanie godziny” w menu ustawienia.

• PRZYCISKI



- 1 Włączanie / Wyłączanie
- 2 Ustawienie temperatury i mocy
- 3 Ustawienie godziny, czasu i zakończenia pieczenia, minutnika
- 4 Dostęp do MENU ustawień

• POKRĘTŁO POLECEŃ

Jest to pokrętło obrotowe ze środkowym przyciskiem, umożliwiające wybieranie programów, zwiększanie lub zmniejszanie wartości i ich zatwierdzanie.

Funkcje pokrętła są określone następującymi symbolami:



PRZEKRĘCIĆ pokrętło.



NACISNĄĆ pokrętło, Aby zatwierdzić.

• 1 PREZENTACJA KUCHENKI



2 AKCESORIA

Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się (rys. A).

Umożliwia opiekanie, przypiekanie lub grillowanie.

W trybie działania kuchenki mikrofalowej, grilla + kuchenki mikrofalowej lub termoobiegu + kuchenki mikrofalowej kratka nie może być w żadnym wypadku używana wspólnie z innymi naczyniami metalowymi. Niemniej jednak, można podgrzewać produkty znajdujące się na tacce aluminiowej, oddzielając ją od kratki za pomocą talerza.

Szklana brytfanna (rys. B).

Może zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej po wybraniu funkcji termoobiegu. Może ona być wykorzystywana jako naczynie do pieczenia.

 **Uwaga:**
Należy uważać, aby umieścić brytfannę dokładnie na środku kratki bocznych, aby nie zakłócić przepływu powietrza.

Kratka + szklana brytfanna (rys. C)

w celu pieczenia i zbierania ociekającego soku, należy umieścić kratkę na brytfannie.

Stopnie (rys. D)

2 mocowane stopnie umożliwiają umieszczenie kratki na 3 poziomach.

Płyta obrotowa (rys. E)

Płyta obrotowa zapewnia równomierne pieczenie produktów bez jakichkolwiek dodatkowych czynności.

Płyta obraca się w 2 kierunkach. Jeżeli płyta nie obraca się, należy sprawdzić, czy wszystkie elementy zostały włożone prawidłowo.

Może ona być wykorzystywana jako naczynie do pieczenia. Aby ją wyjąć, należy wykorzystać miejsca umożliwiające dostęp wewnątrz kuchenki.

Element napędowy zapewnia obroty płyty szklanej.

W przypadku wyjmowania elementu napędowego należy uważać, aby woda nie

mogła przedostać się do otworu osi silnika. Nie należy zapomnieć o ponownym założeniu elementu napędowego, wspornika rolkowego i szklanej płyty obrotowej.

Nie należy usiłować obracać wspornika rolkowego ręcznie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie układu napędowego.

Jeżeli obroty są nieprawidłowe, należy upewnić się, że pod płytą nie są obecne żadne ciała obce.

Wyłączenie obrotów płyty umożliwia wykorzystywanie dużych naczyń, zajmujących całą powierzchnię kuchenki. W takim przypadku w połowie wykonywania programu należy obrócić naczynie lub zamieszać jego zawartość.

ZASADA DZIAŁANIA

Mikrofale używane w celu pieczenia produktów są falami elektromagnetycznymi. Są one zawsze obecne w naszym otoczeniu, w postaci fal radioelektrycznych, światła lub promieniowania podczerwonego. Ich częstotliwość należy do pasma 2450 MHz.

Zachowanie fal jest następujące:

- Są one odbijane przez metale.
- Przechodzą przez wszystkie inne materiały.
- Są wchłaniane przez cząsteczki wody, tłuszczu i cukru.

Kiedy produkt spożywczy jest poddany działaniu mikrofal, następuje szybki ruch jego cząsteczek, co powoduje ich podgrzanie. Głębokość penetracji fal do wnętrza produktów wynosi około 2,5 cm - jeżeli grubość pieczonego produktu jest większa, pieczenie odbywa się na zasadzie przewodzenia ciepła, jak w piekarniku tradycyjnym.

Należy wiedzieć, że mikrofale powodują wewnątrz produktów jedynie zwykłe zjawisko cieplne i nie są w żaden sposób szkodliwe dla zdrowia.

• 2 USTAWIENIA



USTAWIENIE GODZINY (rys. A)

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić. W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin miga.

MODYFIKACJA GODZINY (rys. B)

Wcisnąć i przytrzymać przycisk przez kilka sekund aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

MINUTNIK (rys. C)

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

Wcisnąć przycisk . Miga symbol 0:00. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie. Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00.

BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi (rys. D)

Wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk pozostaje aktywny podczas pieczenia. Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy symbol zniknie z ekranu.

MENU USTAWIEŃ (rys. E)

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika: kontrast, dźwięki i tryb demo.

W tym celu należy wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk , aby przejść do menu ustawień. Patrz w poniższej tabeli :

Parametry ustawione domyślnie	
	Krótkie sygnały dźwiękowe: Pozycja ON (WŁ.) - sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (WYŁ.) - sygnały dźwiękowe są wyłączone.
	Kontrast: Procent jasności wyświetlacza może zostać ustawiony w zakresie od 20 do 100 %.
	Tryb DEMO: Pozycja ON - tryb włączony. Pozycja OFF - normalny tryb działania piekarnika.
	Ustawianie godziny: Domyślnie pozycja ON (WŁ.): Wyświetlany jest komunikat SLEEP i wyświetlacz wyłącza się po upływie kilku minut. Pozycja OFF (WYŁ.): wyświetlacz pozostaje włączony.

Aby w razie potrzeby zmodyfikować poszczególne parametry, należy przekręcić pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Aby w dowolnej chwili wyjść z menu ustawień, należy wcisnąć .

OBSŁUGA PŁYTY OBROTOWEJ (rys. F)

Jeżeli użytkownik uzna, że ilość miejsca jest niewystarczająca, aby naczynie mogło się obracać wewnątrz kuchenki, należy wyłączyć obroty płyty obrotowej przed rozpoczęciem wykonywania programu lub w jego trakcie.

Wcisnąć równocześnie i przytrzymać przyciski i przez kilka sekund.

Na wyświetlaczu pokazany zostanie symbol .

• Ponowne włączanie płyty obrotowej

Ponownie wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przyciski i , aż do chwili, kiedy symbol zniknie z wyświetlacza.

• 3 UŻYTKOWANIE



PIECZENIE

Kuchenka umożliwia dostęp do 4 różnych typów programowania pieczenia:

- Funkcja „Kuchenska mikrofalowa”.

- Funkcje kombinowane kuchenki mikrofalowej (kuchenska mikrofalowa + pieczenie tradycyjne).

- Funkcje pieczenia tradycyjnego.

- Automatyczne funkcje pieczenia.

FUNKCJE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Położenie	mocy	Użytkowanie
 Kuchenska mikrofalowa	1000W	Szybkie podgrzewanie napojów, wody i dań zawierających dużą ilość cieczy. Pieczenie produktów zawierających dużą ilość wody (zupy, sosy, pomidory itp.).
 Kuchenska mikrofalowa	800W/900W	Pieczenie warzyw świeżych lub mrożonych.
 Kuchenska mikrofalowa	600W	Roztapianie czekolady.
 Kuchenska mikrofalowa	500W	Pieczenie ryb i skorupiaków. Podgrzewanie na 2 poziomach. Pieczenie suchych warzyw na wolnym ogniu. Odgrzewanie lub pieczenie produktów delikatnych na bazie jajek.
 Kuchenska mikrofalowa	400W/300W	Pieczenie na wolnym ogniu produktów mlecznych i konfitur.
 Kuchenska mikrofalowa	200W	Rozmrażanie ręczne. Rozmiękczenie masła lub lodów.
 Kuchenska mikrofalowa	100W	Rozmrażanie ciastek zawierających krem.
 Rozmrażanie	200W	Patrz przewodnik rozmrażania na str.

• 3 UŻYTKOWANIE



FUNKCJE KOMBINOWANE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Położenie	Zalecana T°C min. - maks.	i moc	Użytkowanie
 Termoobieg + kuchenka mikro- falowa	200°C 50°C - 200°C	300W 100W - 300W	Ta funkcja kombinowana polega na połączeniu pieczenia w kuchenke mikrofalowej z termoobiegiem, co zapewnia zdecydowaną oszczędność czasu. Jest ona zalecana w przypadku mięsa, drobiu i pieczeni umieszczonych w naczyniu.
 Grill średni + kuchenka mikrofa- lowa	2 1-4	500W 100W - 700W	Funkcja umożliwia równoczesne wykorzystywanie grilla i kuchenki mikrofalowej, co umożliwia szybkie pieczenie. Funkcja jest przeznaczona do smażenia i przypiekania dań takich, jak zapiekanki oraz mięso. Może ona zostać wykorzystana zarówno przed, jak i po zakończeniu pieczenia, w zależności od przepisu.
 Grill mocny + kuchenka mikro- falowa	4 1-4	500W 100W - 700W	Funkcja pieczenia Grill mocny + kuchenka mikrofalowa umożliwia grillowanie mięsa i ryb.

FUNKCJE PIECZENIA TRADYCYJNEGO

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grill mocny	2 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kielbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie.
 Grill mocny impulsowy	200°C 50°C - 200°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Ciepło obiegowe*	200°C 50°C - 220°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw.

• 3 UŻYTKOWANIE



PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (rys. A)

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać. Przekręcić pokrętkę aż do wyświetlenia wybranej funkcji pieczenia, a następnie zatwierdzić.

MODYFIKACJA TEMPERATURY (rys. B)

- Wcisnąć przycisk  - kiedy wyświetlana wartość temperatury miga, możliwe jest jej zmodyfikowanie.

Ustawić temperaturę, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

- Przykład: 180°C.

MODYFIKACJA USTAWIENIA MOCY (rys. C)

- Wcisnąć przycisk  mocy (300W) - kiedy wyświetlana wartość mocy miga, możliwe jest jej zmodyfikowanie.

- Ustawić moc za pomocą pokrętki.

- Przykład: 200 W.

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę.

PROGRAMOWANIE CZASU (rys. D)

Rozpocząć pieczenie natychmiastowe, a następnie wcisnąć przycisk  - czas pieczenia  miga i możliwe jest przeprowadzenie modyfikacji ustawień.

Przekręcić pokrętkę, aby ustawić czas pieczenia. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję "INTELIĞENTNEJ POMOCY", która podczas programowania czasu proponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

Zapamiętanie czasu trwania pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM (rys. E)

Należy wykonać te same czynności, co w przypadku programowania czasu. Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświet-

laczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę. Zapamiętanie godziny końca pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

AUTOMATYCZNE FUNKCJE PIECZENIA (rys. F)

Programowanie automatycznych funkcji pieczenia umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i czasu.

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.

- Za pomocą pokrętki wybierz tryb

 **Auto**, logo zacznie migać.

- Wybrać program pieczenia AUTOMATYCZNE (Patrz tabela)

- Proponowana waga miga na ekranie.

- Przykład: P3 → waga, 500G.

- Za pomocą pokrętki ustawić wagę lub czas.

Przykład: 650g.

- Zatwierdzić, naciskając pokrętkę.

Produkty	14 Przepisy
Warzywa świeże włókniste	P01
Warzywa świeże	P02
Warzywa zamrożone	P03
Drób (funkcja kombinowana)	P04
Wołowina (funkcja kombinowana)	P05
Ryba	P06
Świeża pizza (funkcja kombinowana)	P07
Pizza zamrożona (funkcja kombinowana)	P08
Pizza zamrożona (pieczenie tradycyjne)	P09
Dania świeże gotowe (kuchinka mikrofalowa)	P10
Dania zamrożone gotowe	P11
Dania świeże gotowe (funkcja kombinowana)	P12
Tarta słona	P13
Zapiekanka ziemniaczana	P14

• 3 UŻYTKOWANIE



- Na wyświetlaczu pojawia się piktogram używanego trybu pieczenia oraz obliczony automatycznie czas. Kuchenka uruchamia się.

Wybrać jeden z zaprogramowanych produktów.

FUNKCJE AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIA

Kuchenka umożliwia dostęp do 3 różnych typów programowania w trybie rozmrażania

- Rozmrażanie automatyczne P1, P2 lub P3.

Wystarczy wybrać typ programu i wpisać wagę.

P1: Tryb automatycznego rozmrażania mięsa, drobiu i dań gotowych.

P2: Tryb automatycznego rozmrażania ryb.

P3: Tryb automatycznego rozmrażania pieczywa i ciast.

Uwaga: W przypadku funkcji rozmrażania, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.

WPROWADZANIE PROGRAMU PIECZENIA DO PAMIĘCI

Można zapamiętać 3 wybrane przez użytkownika programy pieczenia, które będą mogły zostać wykorzystane w przyszłości.

- Programowanie pamięci (rys. G):

Wybrać pieczenie, jego moc lub temperaturę, a następnie wcisnąć pokrętkę aż do wyświetlenia komunikatu „MEM 1”. Wybrać jedną z 3 dostępnych pamięci, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić, aby zapamiętać. Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca w pamięci są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi poprzedni.

Podczas wprowadzania zapisów do pamięci, zaprogramowanie uruchamia-

nia z opóźnieniem nie jest możliwe.

- Wybrać jedną z 3 już zapamiętanych pozycji w pamięci (rys. H):

Przekręcić pokrętkę i przejść do pozycji MEMO, a następnie zatwierdzić. Przewinąć pozycje w pamięci za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybraną pozycję. Pieczenie rozpoczyna się.



Uwaga:

Aby wyłączyć kuchenkę w dowolnej chwili, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk ①.

Aby wstrzymać pieczenie podczas wykonywania programu należy wcisnąć pokrętkę.

• 4 KONSERWACJA



POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nablyszczających, ani gąbek ściernych.



Ostrzeżenie

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać

ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.
WYMIANA LAMPKI

Jakiegolwiek prace dotyczące lampki mogą być wykonywane wyłącznie przez serwis naprawczy lub wykwalifikowanego specjalistę, autoryzowanego przez markę.

• 5 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Niektóre drobne awarie mogą być usuwane przez użytkownika:

Kuchenka nie nagrzewa się. Sprawdzić, czy kuchenka jest podłączona prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Zwiększyć ustawioną temperaturę. Sprawdzić, czy kuchenka nie znajduje się w trybie **DEMO**.

Lampka piekarnika nie działa. Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa. Jest to normalne - wentylacja może działać jeszcze maksymalnie przez 1 godzinę po zakończeniu pieczenia, aby zapewnić obniżenie temperatury wewnętrznej i zewnętrznej piekarnika.

• 6 SERWIS PO SPRZEDAŻY

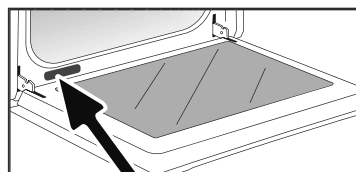


SERWIS PO SPRZEDAŻY

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.

ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE

Podczas prac naprawczych należy żądać używania wyłącznie **oryginalnych części zamiennych**.



xxxx MHz
xxxx W
xxx-xxxV ~ xxxHz
Service conso.

B XXXXXXXX
C XXXXXXXX
H N: XX-XX-XXXX



Made in France

B: Nazwa handlowa
C: Numer serwisowy
H: Numer seryjny

• 7 TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI

Testy zdolności do wykonywania określonej funkcji zgodnie z normą CEI/EN/NF EN 60705 :

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna SC.59K opracowała normę dotyczącą przeprowadzania porównawczych testów wydajności kuchenek mikrofalowych. W odniesieniu do tego urządzenia nasze zalecenia są następujące:

Test	Ociążenie	Czas ok.	Pokrętko wyboru mocy	Naczynia / Porady
Krem jajeczny (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Na płycie obrotowej
Ciasto biszkoptowe (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Paszтет mięsny (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Przykryć folią plastikową. Na płycie obrotowej
Rozmrażanie mięsa (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Na płaskim talerzu Na płycie obrotowej
Rozmrażanie malin (B.2.1)	250 g	6-7 min	200W	Na płaskim talerzu Na płycie obrotowej
Zapiekanka ziemniaczana (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Grill słaby + 700 W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Kurczak (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Grill mocny + 500 W	Umieścić na kratce z brytfanną Ustawić na poziomie 1 od dołu Obrócić w połowie czasu pieczenia
		35-40 min	Termoobieg 200°C + 200 W	W naczyniu ceramicznym emaliowanym Umieścić na kratce ustawionej na poziomie 1 od dołu
Ciasto (12.3.5)	700 g	20 min	Termoobieg 220°C + 200 W	Pyrex 828 Ustawić na kratce na poziomie 1