



MICRO-ONDES MICROWAVE

Notice d'installation et d'utilisation
User Manual

FR
EN
CS
DA
DE
ES
EL
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE



CZ2100150_04 - 0325

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



PL

SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.

Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stanowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się nienaganną jakością wykończenia.

Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.

Dział obsługi klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.

Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie.



Dzięki swoim zakładom produkcyjnym we francuskich miastach – Orleanie i Vendôme – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarstwa domowego posiada certyfikat „Origine France Garantie”, stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.

Etykieta ta zapewnia nie tylko jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także zapewnia ich identyfikowalność poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



SPIS TREŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	4–6
1 INSTALACJA.....	7–8
Wybór miejsca instalacji i wbudowania	7
Podłączenie elektryczne	8
2 OCHRONA ŚRODOWISKA	9
Ochrona środowiska	9
3 PREZENTACJA URZĄDZENIA	10–13
Elementy sterowania i wyświetlacz	11
Blokada przycisków	11
Obsługa płyty obrotowej.....	11
Akcesoria (w zależności od modelu).....	12
Płyta obrotowa.	13
Zasady działania	13
4 URUCHOMIENIE I REGULACJA	14
Pierwsze uruchomienie	14
Menu ustawień (w zależności od modelu)	14
5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA.....	15–17
Funkcja „kuchenka mikrofalowa”	15
Funkcja „kuchenka mikrofalowa w trybie kombinowanym”	16
Funkcja „pieczenie tradycyjne”	16
Rozpoczęcie pieczenia	17
6 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA.....	18
PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ.....	18
7 INNE FUNKCJE	19
Funkcja minutnika	19
8 KONSERWACJA.....	19
9 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	20
10 TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI	21



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy od razu je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować kopię dokumentu.



Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej niż 850 mm od posadzki.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy zabudowywać drzwiczkami frontowymi.

— Ustawić kuchenkę wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm.

Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować kuchenkę w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.



Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od sieci zasilania poprzez umieszczenie wyłącznika w stałych przewodach rurowych zgodnie z zasadami instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.



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.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i innych miejscach, takich jak: sklepy, biura i inne obiekty; gospodarstwa rolne; hotele, motele i inne obiekty mieszkalne oraz pokoje gościnne, czyli wszędzie tam, gdzie urządzenie to mogłoby być używane przez pracowników lub gości w podobnych celach jak w gospodarstwach domowych.

— Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one nadzorowane lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego ryzyko.

— Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.
— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE.

Urządzenie i jego elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz kuchenki. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.



OSTRZEŻENIE.

Jeżeli urządzenie pracuje w trybie mieszanym, zaleca się, by dzieci korzystały z niego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych z powodu generowanych temperatur.

— Używać tylko przyborów

kuchennych przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Metalowe naczynia na produkty spożywcze i napoje nie mogą być używane w kuchenke mikrofalowej.

— Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania produktów spożywczych i napojów. Suszenie produktów spożywczych lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, pantofli, gąbek, mokrej odzieży oraz innych artykułów podobnego rodzaju grozi odniesieniem obrażeń, zapłonem i pożarem.



OSTRZEŻENIE.

Płyny i inne produkty nie powinny być podgrzewane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.

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

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

— Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może doprowadzić do gwałtownego wytrysnięcia wrzącego płynu
— przy wyjmowaniu naczynia



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

należy zachować szczególną ostrożność.

— Zawartość butelek do karmienia dzieci i słoiczków z pożywieniem dla niemowląt przed podaniem należy wymieszać lub wstrząsnąć i sprawdzić temperaturę, żeby uniknąć oparzeń.

— Nie zaleca się podgrzewania jajek w skorupkach oraz całych jajek ugotowanych na twardo w kuchenke mikrofalowej, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

— Zaleca się regularne czyszczenie kuchenki i usuwanie wszelkich śladów po żywności.

— Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu i skrócić nieodwracalnie czas eksploatacji urządzenia oraz doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.



OSTRZEŻENIE.

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

— Nie stosować ściernych preparatów czyszczących ani

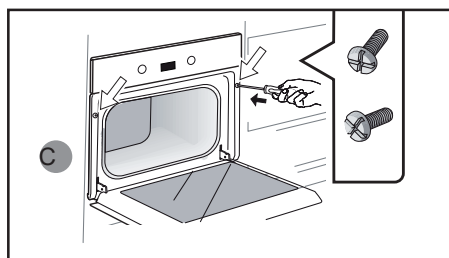
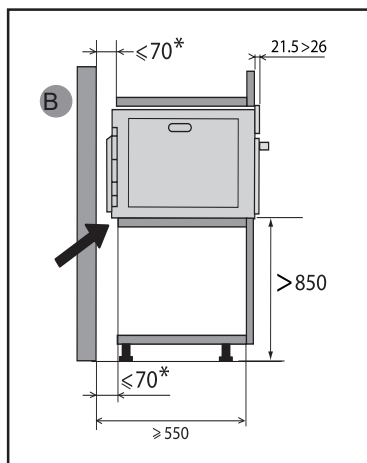
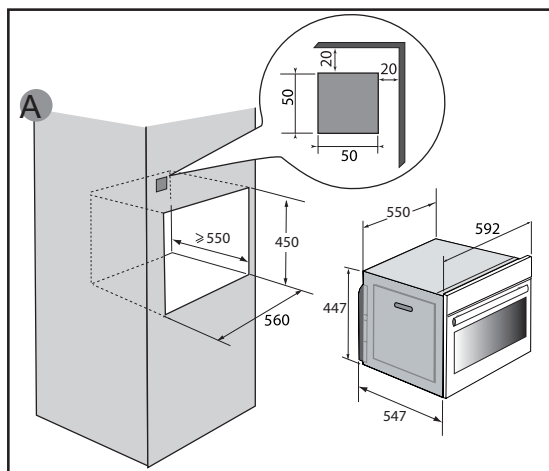
twardych metalowych drapaków do czyszczenia szklanych drzwi kuchenki, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni i pęknięcia szyby.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Dzieci nie mogą obsługiwać kuchenki bez nadzoru, jeżeli nie zostały im przekazane właściwe zalecenia dotyczące prawidłowego sposobu postępowania, które zapewniłyby, że dziecko będzie obsługiwać urządzenie w sposób bezpieczny oraz że będzie ono świadome zagrożeń wynikających z nieprawidłowej obsługi.

• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA



Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki. Urządzenie może być zainstalowane w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji (rys. A).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte, odstęp pomiędzy ścianą a blatem, na którym ustawiona jest kuchenka musi wynosić maksymalnie 70 mm* (rys. B).

Urządzenia, które zostało przeniesione z miejsca o niskiej temperaturze do pomieszczenia o wysokiej temperaturze, nie należy używać od razu (zaczekać około 1 do 2 godzin), ponieważ kondensacja

może spowodować nieprawidłowe działanie.

Ustawić kuchenkę wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem).

Należy wywiercić otwory o średnicy 2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna.

Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować kuchenkę w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach (rys. C).

• 1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Bezpieczeństwo elektryczne musi zostać zapewnione poprzez prawidłowe wbudowanie. Podłączenie energii elektrycznej powinno zostać przeprowadzone przed wbudowaniem urządzenia

Kuchenka jest wyposażona w znormalizowany przewód zasilający 3-żyłowy o przekroju $1,5 \text{ mm}^2$ (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220–240 V ~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Należy sprawdzić, czy:

- moc instalacji jest wystarczająca (220–240 V ~ 16 amperów). Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi.

Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących konserwacji urządzenie musi być odłączone od zasilania elektrycznego, a bezpieczniki – odcięte lub wyjęte.



Uwaga:

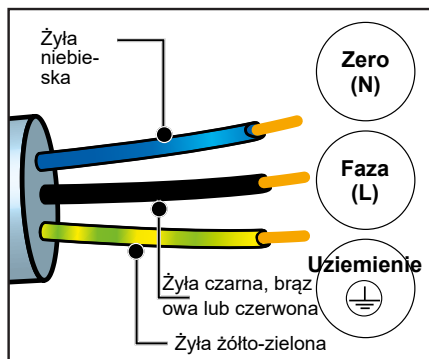
Żyłą ochronną (zielono-żółtą) jest podłączona do styku  urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji.

W razie jakiegokolwiek uszkodzenia należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.



Uwaga:

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



Uwaga:

Prace dotyczące instalacji mogą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów i techników.



• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

POCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.

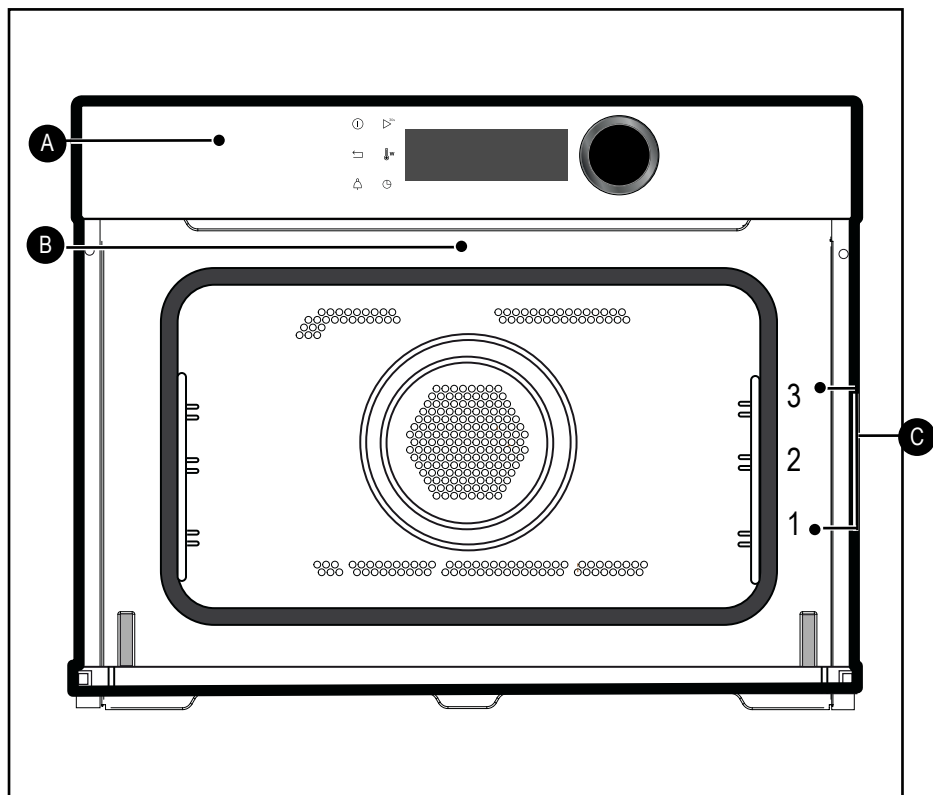


Samo urządzenie również zawiera wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być

mieszane z innymi odpadami. Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z obowiązującą dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

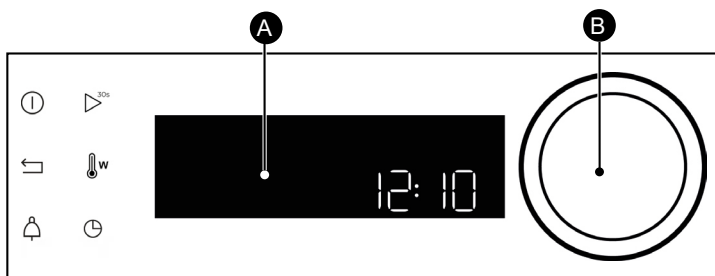
3 PREZENTACJA URZĄDZENIA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Stopnie z przewodami (3 dostępne ustawienia wysokości)

3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A Wyświetlacz

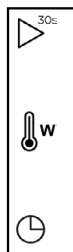
B Pokrętko z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu):

- umożliwia wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętki.
- umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

Przycisk wyłączania kuchenki (dłuższe wciśnięcie przycisku)

Przycisk powrotu

Przycisk minutnika



Przycisk szybkiego uruchamiania funkcji „kuchenka mikrofalowa” (1000 W +30 s)

Ustawienie temperatury i mocy

Przycisk czas pieczenia / rozpoczęcie z opóźnieniem

BLOKADA PRZYCISKÓW

Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu i do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol .

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy kuchenka jest wyłączona.

UWAGA: tylko przycisk wyłączania pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrotu i do chwili, kiedy symbol kłódki zniknie z ekranu.

OBSŁUGA PŁYTY OBROTOWEJ

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 włączenie płyty obrotowej:

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



• 3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

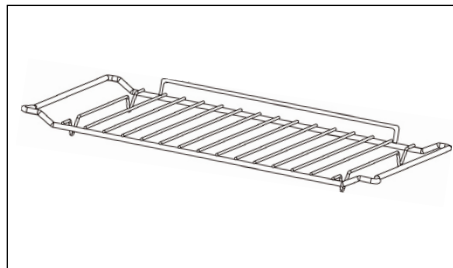
AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

Umożliwia opiekanie, przypiekanie lub grillowanie.

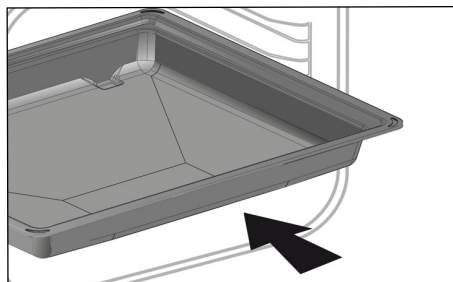
W trybie działania kuchenki mikrofalowej, grilla + kuchenki mikrofalowej lub termoobiegu + kuchenki mikrofalowej kratka nie może być w żadnym wypadku używana wspólnie z innymi naczyniami metalowymi.

Niemniej jednak, można podgrzewać produkty znajdujące się na tacce aluminiowej, oddzielając ją od kratki za pomocą talerza.



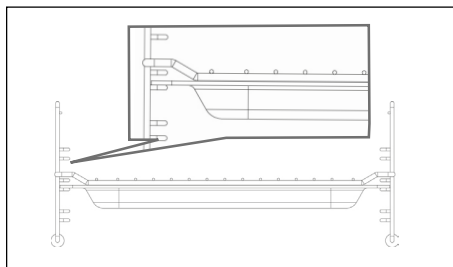
- Naczynie emaliowane uniwersalne, brytfanna 45 mm

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.



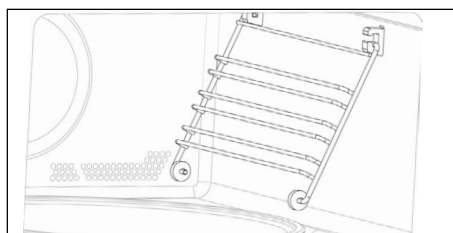
- Kratka + naczynie emaliowane

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



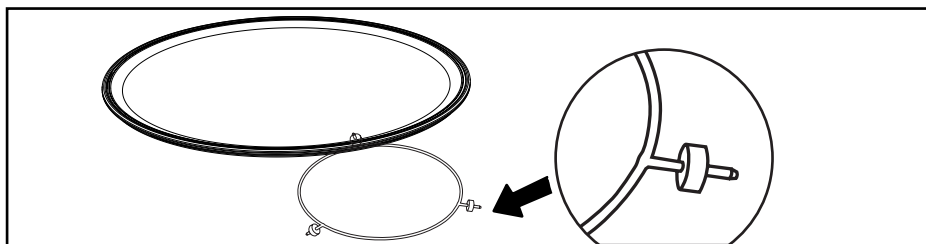
- Stopnie

2 mocowane stopnie umożliwiają umieszczenie rusztu na 3 poziomach.



• 3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)



PŁYTA OBROTOWA

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 kuchni.

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 kuchni.

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 ciepłe i nie są w żaden sposób szkodliwe dla zdrowia.

• 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia należy wybrać język, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

- Ustawienie godziny

Należy ustawić po kolei godziny i minuty, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Kuchenka wyświetli godzinę.

PIERWSZE URUCHOMIENIE

W menu głównym, wybrać funkcję „USTAWIENIA” za pomocą pokrętki i zatwierdzić. Zaproponowane zostaną różne ustawienia.

Wybrać odpowiedni parametr, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.

- Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie. Jeśli kuchenka jest połączona z Internetem, godzina aktualizuje się automatycznie.

- Dźwięk

Podczas wciskania klawiszy kuchenka emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.-

- Jasność

Wybór żądanego poziomu jakości.

- Tryb gotowości

Można również przełączyć wyświetlacz w tryb gotowości:

Pozycja WŁ. – wyświetlacz wyłącza się po pewnym czasie.

Pozycja WYŁ. – jasność zmniejsza się po pewnym czasie.

- Język

Wybrać język i zatwierdzić.

- Tryb DEMO

Domyślnie kuchenka jest ustawiona w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdowała się w trybie DEMO (pozycja WŁ.), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, kuchenka nie będzie się nagrzewać.

- Diagnostyka

W razie problemu można skorzystać z dostępu do menu Diagnostyka.

Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce.

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

PIECZENIE

Kuchenka umożliwia dostęp do 3 typów trybów pieczenia, których parametry mogą zostać zaprogramowane:

- Funkcja „kuchenka mikrofalowa”.
- Funkcja „kuchenka mikrofalowa w trybie kombinowanym” (kuchenka mikrofalowa + pieczenie tradycyjne).
- Funkcja „pieczenie tradycyjne”.



Ostrzeżenie

Nie używać naczyń emaliowanego.

FUNKCJE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

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

• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA



Uwaga: w przypadku funkcji kuchenki mikrofalowej w trybie kombinowanym można używać emaliowanej brytfanny z kratką.

FUNKCJA „KUCHENKA MIKROFALOWA W TRYBIE KOMBINOWANYM”

Położenie	Zalecana T°C i moc min. - maks.	Użytkowanie
 Pieczenie ekspresowe	200°C 50°C–200°C 300W 100 W–300 W	Ta funkcja kombinowana polega na połączeniu pieczenia w kuchence mikrofalowej z termoobiegiem, co zapewnia zdecydowaną oszczędność czasu. Jest ona zalecana w przypadku mięsa, drobiu i pieczeni umieszczonych w naczyniu.
 Grill + kuchenka mikrofalowa	3 1–4 500W 100 W–700 W	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.

FUNKCJA „PIECZENIE TRADYCYJNE”

Położenie	T°C i moc min. - maks.	Użytkowanie
 Termoobieg*	200°C 50°C–220°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb, warzyw.
 Grill z obiegiem powietrza	200°C 50°C–200°C	Drob i soczyste pieczenie, chrupiące ze wszystkich stron. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Grill	2 1–4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie.

*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 w celu wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/65/UE.



• 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

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

Przekręcić pokrętko aż do wyświetlenia wybranej funkcji pieczenia, a następnie zatwierdzić.

MODYFIKACJA TEMPERATURY

- Wcisnąć przycisk  – kiedy wyświetlana wartość temperatury miga, możliwe jest jej zmodyfikowanie.
- Ustawić temperaturę, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.
- Przykład: 180°C.

MODYFIKACJA MOCY

- Wcisnąć przycisk mocy (300 W) – kiedy wyświetlana wartość miga, możliwe jest jej zmodyfikowanie.
- Ustawić moc za pomocą pokrętła.
- Przykład: 200 W.
- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętko.

PROGRAMOWANIE CZASU

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

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

Kuchenka jest wyposażona w funkcję „INTELIGENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

Zapamiętanie czasu trwania pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach.

DŹWIĘKI PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA

(rozpoczęcie z opóźnieniem)

Godzina zakończenia pieczenia może zostać zmodyfikowana – aby została opóźniona, należy nacisnąć dwukrotnie przycisk , a następnie wprowadzić godzinę zakończenia pieczenia, obracając pokrętko i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy ją zatwierdzić. Wyświetlona zostanie animacja pokazująca godzinę zakończenia pieczenia.

UWAGA: Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia.

W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętko.

Na ekranie wyświetlane jest polecenie „**ZAKOŃCZ**”.

Zatwierdź wybór, naciskając pokrętko.



• 6 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

W menu głównym wybrać funkcję „PIECZENIE AUTOMATYCZNE” lub „ROZMRAŻANIE AUTOMATYCZNE” za pomocą pokrętła i zatwierdzić. Proponowane są różne kategorie dań (patrz w tabeli):

PRODUKTY
WARZYWA ŚWIEŻE WŁÓKNISTE
WARZYWA ŚWIEŻE
WARZYWA MROŻONE
DRÓB – PIECZENIE EKSPRESOWE (FUNKCJA KOMBINOWANA)
WOŁOWINA – PIECZENIE EKSPRESOWE (FUNKCJA KOMBINOWANA)
RYBY
PIZZA ŚWIEŻA (FUNKCJA KOMBINOWANA)
PIZZA ZAMROŻONA – PIECZENIE EKSPRESOWE (FUNKCJA KOMBINOWANA)
PIZZA ZAMROŻONA (PIECZENIE TRADYCYJNE)
DANIA ŚWIEŻE – PIECZENIE EKSPRESOWE (KUCHENKA MIKROFALOWA)
DANIA ŚWIEŻE GOTOWE
DANIA ZAMROŻONE – PIECZENIE EKSPRESOWE
TARTA NA SŁONO
QUICHE
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA

PRODUKTY
PIECZYWO
DANIE GOTOWE
MIĘSA
DRÓB
RYBY

• 7 INNE FUNKCJE

FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie wtedy, kiedy kuchenka jest wyłączona lub podczas pieczenia.

- Wcisnąć przycisk .

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 może zostać zmodyfikowane lub anulowane.

Wcisnąć ponownie przycisk , ustawić żądany czas lub 0 min 00 s, aby anulować. Wciśnięcie pokrętki podczas odliczania powoduje zatrzymanie także minutnika.

• 8 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI WEWNĘTRZNEJ I ZEWNĘTRZNEJ

Zalecamy systematyczne czyszczenie kuchenki i usuwanie jakichkolwiek pozostałości produktów, jakie mogą gromadzić się wewnątrz i na zewnątrz urządzenia. Należy używać szmatki nawilżonej wodą z mydłem. 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 należy używać produktów ściernych, alkoholu lub rozpuszczalnika, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie urządzenia.

W razie nieprzyjemnych zapachów lub poważnego zabrudzenia kuchenki, należy doprowadzić do wrzenia wodę z dodatkiem soku cytrynowego lub octu w filiżance przez 2 min. i wyczyścić ścianki, używając

niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

Dla ułatwienia czyszczenia płyta może zostać wyjęta. Aby to zrobić, należy wykorzystać miejsca umożliwiające dostęp wewnątrz kuchenki. 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 płyty obrotowej.



Ostrzeżenie

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki 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.



9 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pytania	Odpowiedzi i rozwiązania
- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”.	Kuchenka wykryła błąd. Wyłączyć kuchenkę na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej 1 minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.
- Kuchenka nie nagrzewa się.	Sprawdzić, czy kuchenka jest podłączona prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy kuchenka nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).
- Lampka kuchenki nie działa.	Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy kuchenka jest podłączona prawidłowo. Patrz rozdział dotyczący wymiany lampki.
- Po wyłączeniu kuchenki wentylator chłodzenia wciąż działa.	Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację kuchenki. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

**TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z
NORMĄ CEI/EN/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	Obciążenie	Czas ok.	Przełącznik ustawienia moc	Naczynia / Porady
Krem jajeczny (12.3.1)	1000 g	16-18 min.	500W	Pyrex 227 Na płycie obrotowej
Ciasto biskoptowe (12.3.)	475 g	6-7 min	700W	Pyrex 827 Na płycie obrotowej
Pasztet mięsny (12.3.3)	900 g	14 min.	700W	Pyrex 838 Przykryć folią plastikową. Na płycie obrotowej
Rozmrażanie mięsa (13.3)	500 g	11-12 min.	200W	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 + Naczynie emaliowane. Wstawić na poziomie 1 od dołu Obrócić w połowie czasu pieczenia
		35-40 min.	Grzanie obiegowe* 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.	Grzanie obiegowe* 220°C + 200 W	Pyrex 828 Ustawić na ruszcie na poziomie 1

