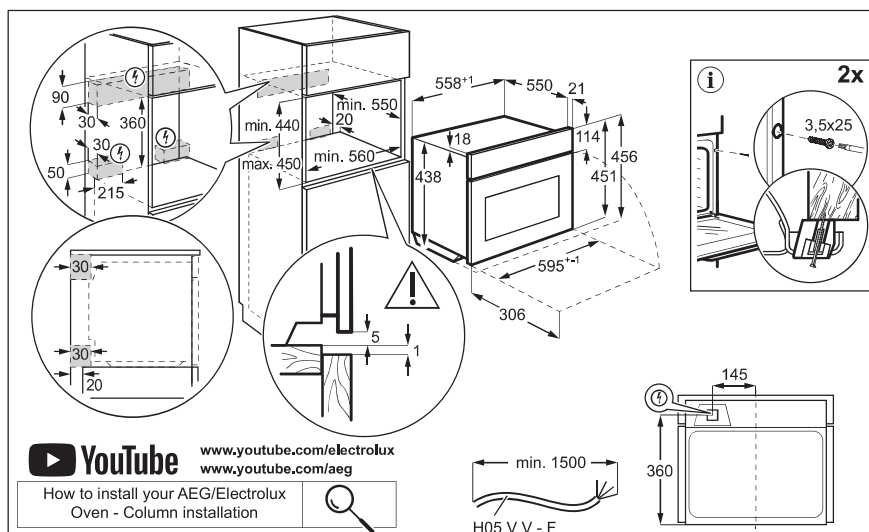
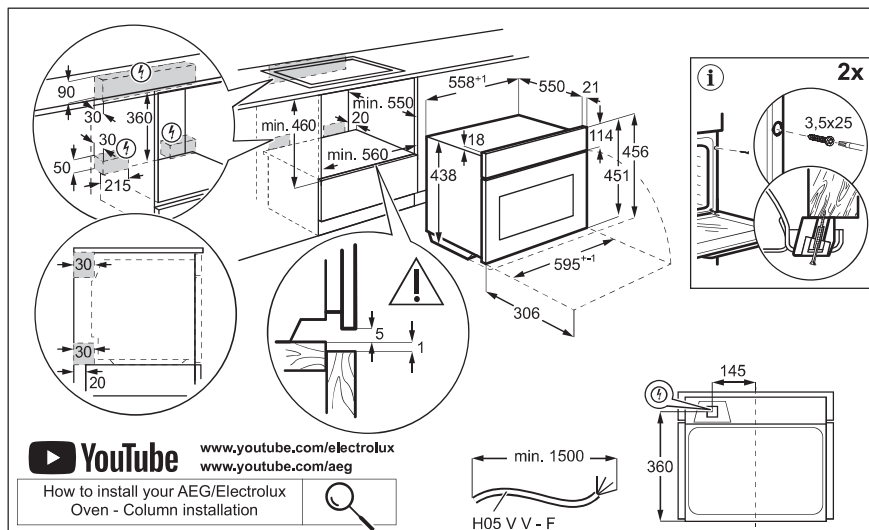


EVL6E49X

ET	Kasutusjuhend Kombineeritud mikrolaineahi	3
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik z funkcją mikrofal	24



PAIGALDAMINE / INSTALACJA



Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	24
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	28
3. OPIS PRODUKTU.....	30
4. PANEL STEROWANIA.....	30
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	31
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	32
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	37
8. FUNKCJE ZEGARA.....	38
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	39
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	39
11. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	44
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	45
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	46
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	46

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach

fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie włączać funkcji kuchenki mikrofalowej, gdy urządzenie jest puste. Metalowe części wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników na żywność lub napoje. Ograniczenie to nie obowiązuje, jeśli producent określi rozmiar i kształt metalowych pojemników przeznaczonych do gotowania w kuchence mikrofalowej.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli nastąpi uszkodzenie drzwi lub ich uszczelki, urządzenie nie może być używane do czasu naprawy przez wykwalifikowaną osobę.
- OSTRZEŻENIE: Tylko wykwalifikowana osoba może wykonywać czynności serwisowe lub naprawcze związane z demontażem osłony zapewniającej ochronę przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej.
- OSTRZEŻENIE: Nie podgrzewać cieczy ani żadnych potraw w szczelnych pojemnikach. Mogą one wybuchnąć.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.

- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzywa, należy obserwować urządzenie, ponieważ występuje zagrożenie zapłonem.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie podkładek podgrzewających, pantofli, gąbek, wilgotnej szmatki i podobnych elementów może prowadzić do obrażeń ciała, zapalenia lub pożaru.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy je wyłączyć lub odłączyć od zasilania i pozostawić zamknięte drzwi w celu wypalenia płomienia.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z erupcją. Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z pojemnikiem.
- Zawartość butelek do karmienia i słoików dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a następnie sprawdzić temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzenia.
- Jajka w skorupkach i całe jajka nie powinny być podgrzewane w urządzeniu, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchence mikrofalowej.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Nieutrzymywanie urządzenia w czystym stanie może spowodować pogorszenie stanu jego powierzchni, co może

negatywnie wpływać na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.

- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego nagrzewania piekarnika.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.

- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę, i drzwi. Para wytwarzana podczas pracy urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja

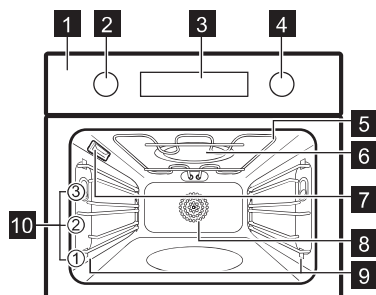
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciać przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Ogólne informacje



- Panel sterowania
- Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
- Ekran
- Pokrętło sterowania
- Grzałka
- Generator mikrofal
- Lampa
- Wentylator
- Prowadnice blach, wyjmowane
- Poziomy umieszczania potraw

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

- Naciśnąć te pokrętła. Pokrętło wysuwa się.
- Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.

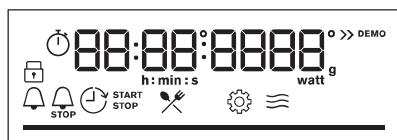
- Obrócić pokrętło sterowania, aby wyregulować ustawienia.

Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie .

4.2 Widok panelu sterowania

	Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.
	Nacisnąć, aby ustawić: Szybkie nagrzewanie.
	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie urządzenia.
WATT	Nacisnąć, aby ustawić: Moc mikrofal.
OK	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

4.3 Wskaźniki na wyświetlaczu



Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

	Urządzenie jest zablokowane.
	Podmenu: Gotowanie wspomagane.
	Podmenu: Ustawienia
	Funkcja mikrofal jest włączona.
	Minutnik jest wł.
	Czas pieczenia jest wł.
	Uruchomienie z opóźnieniem jest wł.
	Stoper jest wł.
	Pasek postępu – wskazuje, kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lub czas pieczenia dobiegnie końca.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "00:00" lub "12:00" (w zależności od modelu).

1. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
2. Nacisnąć przycisk **OK**.

5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym.

Przewietrzyć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

Standardowe funkcje pieczenia



Termoobieg

Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.



Górna/dolna grzałka

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



Funkcja Pizza

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekank i przyrumieniania.

Funkcje kuchenki mikrofalowej



Rozmrażanie

Rozmrażanie różnych rodzajów żywności, zakres mocy: 100 - 200 W



Odgrzewanie

Podgrzewanie dań gotowych, zakres mocy: 300 - 700 W



Mikrofale

Podgrzewanie, gotowanie, zakres mocy: 100 - 1000 W

Funkcje kombi kuchenki mikrofalowej



Grill + termoobieg + mikrofale

Do pieczenia większych kawałków mięsa na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekank i przyrumieniania, Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 400 W.



Termoobieg + mikrofale

Pieczenie na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 400 W.



Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

W podmenu dostępne są dodatkowe funkcje pieczenia: Gotowanie wspomagane. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie”, Gotowanie wspomagane.

Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.

6.2 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić temperaturę.
3. Nacisnąć OK.

 Szybkie nagrzewanie – nacisnąć i przytrzymać, aby skrócić czas nagrzewania. Opcja ta dostępna jest z niektórymi funkcjami pieczenia. Wentylator może włączyć się automatycznie.

6.3 Ustawienie: Funkcje kuchenki mikrofalowej

1. Wyjąć wszystkie akcesoria z wyjątkiem rusztu.
2. Włożyć potrawę do urządzenia.
3. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję mikrofal. Na wyświetlaczu pojawi się: czas trwania i moc mikrofal.
4. Nacisnąć OK, aby uruchomić funkcję z domyślnymi ustawieniami.
5. Obrócić pokrętko, aby dostosować ustawienie czasu trwania, obrócić pokrętko sterowania. Nacisnąć OK.
6. Aby dostosować ustawienie mocy mikrofal, nacisnąć **WATT** i obrócić pokrętko sterowania. Nacisnąć OK.

Ustawienia można regulować podczas pieczenia.



Otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji mikrofal. Aby ponownie uruchomić, należy zamknąć drzwi. Nacisnąć przycisk OK.

6.4 Ustawienie: Funkcje kombi kuchenki mikrofalowej

Funkcje combi kuchenek mikrofalowych łączą w sobie standardowe funkcje pieczenia z funkcją mikrofal, skracając czas pieczenia i poprawiając jego efekty.

1. Wyjąć wszystkie akcesoria z wyjątkiem rusztu.
2. Włożyć potrawę do urządzenia.
3. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję mikrofała kombi.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury/moc mikrofal.

4. Nacisnąć OK, aby uruchomić funkcję z domyślnymi ustawieniami.
 5. Aby dostosować ustawienie temperatury, obrócić pokrętkę sterowania. Nacisnąć OK.
 6. Aby dostosować ustawienie mocy mikrofal, nacisnąć **WATT** i obrócić pokrętkę sterowania. Nacisnąć OK.
- Ustawienia można regulować podczas pieczenia.

6.5 Wejście: Menu

Otworzyć Menu, aby przejść do dodatkowych funkcji pieczenia, potraw z gotowaniem wspomaganym i ustawień.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na

Wyświetlacz pokazuje i .

2. Obrócić pokrętkę sterującą i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Nacisnąć przycisk OK.

6.6 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu zawiera dodatkowe funkcje pieczenia i programy przeznaczone do konkretnych potraw. Programy rozpoczynają się z odpowiednim ustawieniem. Podczas pieczenia można ustawić czas, temperaturę i moc mikrofal, jeśli jest dostępna.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać funkcję (F1–F...). Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać potrawę (P1–P...). Nacisnąć OK.
5. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić wagę. Opcja dostępna jest dla wybranych potraw. Nacisnąć OK.
6. Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.
7. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

Podmenu: Gotowanie wspomagane

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **F** oraz numer funkcji, którą można sprawdzić w tabeli.

	Funkcja pieczenia	Opis
F1	Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
F2	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
F3	Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonów itp., tak aby nadać im chrupkość.
F4	Górna/dolna grzałka + mikrofał	Pieczenie i przypiekanie potraw na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 400 W.

Funkcja pieczenia	Opis
F5 Grill + mikro- fale	Do grillowania i przyrumieniania potraw na ciasta na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 400 W.

Legenda
 Dostępna regulacja ciężaru.

Legenda
 Funkcja z mocą mikrofal. Użyć akcesoriów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.
 Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
 Poziom umieszczania potraw. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz numer dania, które można sprawdzić w tabeli.

Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P1 Pieczeń wołowa, lekko wypieczona		
P2 Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	1000 - 1500 g; 4–6 cm grube kawałki	 1; blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P3 Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona		
P4 Stek, średnio wypieczony	150 - 300 g na sztukę; 3 cm grube plastry	 2; blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P5 Pieczeń wołowa / duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1500 - 2000 g	  2; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu.
P6 Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (termoobieg (niska temp.))		
P7 Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (termoobieg (niska temp.))	1000 - 1500 g; 4–6 cm grube kawałki	 1; blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P8 Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (termoobieg (niska temp.))		
P9 Filet, lekko wypieczony (wolne gotowanie)		
P10 Filet, średnio wypieczony (wolne gotowanie)	800 - 1000 g; 5-6 cm grube kawałki	 2; blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P11 Filet, dobrze wypieczony (termoobieg (niska temp.))		

Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P12 Pieczeń cielęca (np. łopatka)	800 - 1500 g; 5-6 cm grube kawałki	 1; ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu.
P13 Pieczeń wieprzowa (np. karkówka lub łopatka)	1500 - 2000 g	 1; ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na ruszcie
P14 Wieprzowina rwana (termoobieg (niska temp.))	1500 - 2000 g	 1; ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na ruszcie
P15 Schab wieprzowy, świeży	1000 - 1500 g; 6-7 cm grube kawałki	 1; ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P16 Żeberka	2000 - 3000 g; użyć surowych żeberków o grubości 2-3 cm	 2; blacha do pieczenia
P17 Udziec jagnięcy z kością	500 - 1000 g; 7-9 cm grube kawałki	 1; ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu.
P18 Cały kurczak	1000 - 1400 g	 1; ruszt z płytą umieszczoną bezpośrednio na środku dolnej Umieścić kurczaka bezpośrednio na ruszcie piersią do dołu. Po 30 min. odwrócić kurczaka do góry nogami.
P19 Kurczak, połówka	500 - 800 g	 1; blacha do pieczenia
P20 Piers kurczaka	180 - 250 g na sztukę	 2; ; naczynie żaroodporne na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P21 Udka kurczaka, świeże	250 - 350 g	 1; blacha do pieczenia ciasta
P22 Kaczka, cała	1500 - 2500 g	 1; blacha do pieczenia Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23 Piers z gęsi	350 - 500 g	 1; ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na ruszcie
P24 Klops	1000 - 1500 g	 1; forma do chleba na ruszcie
P25 Klops, Leberkäse	750 - 1000 g	 1; forma do chleba na ruszcie

Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P26 Ryba, cała, grillowana	500 - 1000 g na rybę	 1; blacha do pieczenia ciasta
P27 Filet z ryby	150 - 300 g	  2; ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na ruszcie
P28 Sernik	2000 - 3000 g	 2; blacha do pieczenia
P29 Szarlotka przykryta	1000 - 1500 g	  2; forma do ciasta na ruszcie
P30 Tarta jabłkowa	1000 - 1500 g	 2; forma do tarty na ruszcie
P31 Amerykańska szarlotka	1000 - 1200 g	  1; forma do ciasta na ruszcie
P32 Brownies	1000 g z ciasta	  2; ; naczynie żaroodporne na ruszcie
P33 Babeczki czekoladowe	10 do 20 sztuk	  2; blacha do pieczenia
P34 Keks	1000 g z ciasta	 1; blacha do chleba na ruszcie
P35 Pieczone ziemniaki	1000 g świeżych ziemniaków	  2; blacha do pieczenia ciasta
P36 Ćwiartki	750 - 1000 g surowych ziemniaków	  2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P37 Grillowane mieszane warzywa	1000 - 1500 g	 1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P38 Krokiety (mrożone)	500 - 750 g	  2; blacha do pieczenia ciasta
P39 Frytki (mrożone)	750 g	  2; blacha do pieczenia ciasta
P40 Lazania z płatkami suchego makaronu	1000 - 1500 g	  1; naczynie żaroodporne na ruszcie
P41 Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1000 - 1500 g	  1; naczynie żaroodporne na ruszcie
P42 Świeża pizza, cienkie ciasto	-	  1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P43 Świeża pizza, grube ciasto	-	  1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P44 Quiche	-	  1; tortownica na ruszcie
P45 Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	600 - 800 g świeżego ciasta	  2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P46 Pełnoziarnisty / żytni / ciemny chleb	1000 g świeżego ciasta	  1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia

6.7 Zmiana: Ustawienia

1. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia na .
2. Obrócić pokrętko sterujące, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętko, aby wybrać ustawienie. Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętko sterujące, aby ustawić wartość. Nacisnąć OK.
5. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Podmenu: Ustawienia

Ustawienie	Wartość
01 Aktualna godzina	Zmień

Ustawienie	Wartość
02 Jasność wyświetlacza	1 - 5
03 Dźwięki przycisków	1 - Sygnał, 2 - Klik, 3 - Dźwięk wyt.
04 Głośność sygnału	1 - 4
05 Stoper	Wł. / Wyt.
06 Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wyt.
07 Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wyt.
08 Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468.
09 Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
10 Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Blokada

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest używane, panel sterowania zostaje zablokowany, co zapewnia nieprzerwaną kontynuację gotowania przy obecnych ustawieniach.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest wyłączone, panel sterowania pozostaje zablokowany, co zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia.

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby wyłączyć funkcję.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.  - 3 x miga, gdy włączona jest blokada.

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

7.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

 (°C)	 (godz)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250	3

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Uruchomienie z opóźnieniem.

7.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji timera

 Minutnik	Ustawianie odliczania czasu. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia i można ją ustawić w dowolnym momencie.
 Czas pieczenia 1)	Ustawianie czasu pieczenia. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a funkcja pieczenia wyłączy się automatycznie.
 Uruchomienie z opóźnieniem 2)	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
 Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia i można ją ustawić w dowolnym momencie.

1) Funkcja ta jest dostępna tylko dla: Termoobieg, Górna/dolna grzałka, Turbo grill, Funkcja Pizza, Grill + termoobieg + mikrofalę, Termoobieg + mikrofalę.

2) Funkcja ta jest dostępna tylko dla: Termoobieg, Górna/dolna grzałka, Turbo grill, Funkcja Pizza.

8.2 Ustawienie: Minutnik

1. Nacisnąć .

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:

0:00 oraz .

2. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Minutnik.

3. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

8.3 Ustawienie: Czas pieczenia

1. Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

2. Naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się: 0:00 oraz .

3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Czas pieczenia.

4. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

5. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

2. Naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się:  oraz START.

3. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas rozpoczęcia.

4. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:

--:--  STOP.

5. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas zakończenia.

6. Nacisnąć OK.

Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

7. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

8.5 Ustawienie: Stoper

1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.

2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać  / Stoper. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie”, Menu: Ustawienia.

3. Nacisnąć OK.

4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby włączyć lub wyłączyć Stoper.

5. Nacisnąć przycisk OK.

8.6 Ustawienie: Aktualna godzina

1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.

2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać  / Aktualna godzina. Patrz rozdział

- „Codzienne użytkowanie”, Menu:
Ustawienia.
3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę.

4. Nacisnąć przycisk OK.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Zeskanuj kod QR, aby sprawdzić, jak używać akcesoriów dostarczonych z urządzeniem. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.

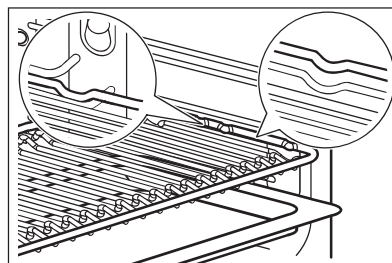


Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź

wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Włóż akcesorium (ruszt/ tacę) między prowadnice wspornika. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, a nóżki są skierowane w dół.



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnij się, że jest on skierowany do Ciebie.

Jeśli używasz tacy z otworami, umieść pod nią tacę/garnek, aby zebrać kapiące płyny.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Procesy gotowania i pieczenia są odpowiednie tylko na jednym poziomie.

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekąć inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura

	Akcesoria		Poziom umieszczania potraw
	Moc mikrofal (W)		Czas pieczenia (min)

10.2 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Pieczenie na jednym poziomie

Testy zgodnie z normą: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	150	18 - 28
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	150	18 - 28
Beztłuszczowy biszkopt 1)	Górna/dolna grzałka	Ruszt	1	170	25 - 35
Beztłuszczowy biszkopt 1)	Termoobieg	Ruszt	1	170	28 - 38
Bułka maślana 1)	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	140	28 - 38
Bułka maślana 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	140	25 - 35
Amerkańska szarlotka 4)	Górna/dolna grzałka	Ruszt	1	170	65 - 75
Amerkańska szarlotka 4)	Termoobieg	Ruszt	1	170	57 - 67
Tosty 1) 5)	Grill	Ruszt	2	230	7 - 12

1) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać tej funkcji: Szybkie nagrzewanie.

2) Używać blachy do pieczenia nachyleniem do tylnej części piekarnika.

3) Blacha do pieczenia musi dotykać tylnej ścianki piekarnika.

4) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.

5) Zgodnie z: IEC 60350-1:2016 oraz IEC 60350-1:2023.

Funkcje gotowania mikrofalami i funkcje łączone z mikrofalami

Testy zgodnie z normą: EN 60705, IEC 60705.

Użyć rusztu. Musi dotykać tylnej ścianki piekarnika.

			°C		
Biszkopt 1)	Mikrofale	500	-	1	8 - 10
Klops 1) 2)	Mikrofale	300	-	1	30 - 35
Krem jajeczny 3)	Mikrofale	400	-	1	18 - 23
Rozmrażanie mięsa mielonego (500 g) 4)	Mikrofale	200	-	1	7 - 8

			°C		
Ciasto 3)	Górna/dolna grzałka + mikrofa	200	170	1	22 - 27
Zapiekanka ziemniaczana 5)	Grill + termoobieg + mikrofa	200	180	1	35 - 40
Kurczak (1100 g) 6)	Grill + termoobieg + mikrofa	200	200	1	30
	Turbo grill	-			18 - 23

1) Obrócić naczynie o ½ obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.

2) Podczas gotowania stosować odpowiednią folię samoprzylepną MW. Przed gotowaniem kilka razy nakłuj folię samoprzylepną.

3) Nie obracać potrawy podczas pieczenia.

4) Odwracać mięso wzdłuż najdłuższego boku, raz po upływie ⅓ i drugi raz po upływie ⅔ czasu pieczenia.

5) Obrócić naczynie o ¼ w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w połowie czasu gotowania.

6) Umieścić talerz na dnie piekarnika. Umieścić kurczaka bezpośrednio na ruszcie piersią do dołu. Po 30 min odwrócić kurczaka do góry nogami i zmienić funkcję pieczenia na: Turbo grill.

Dodatkowe przepisy

					°C	
Bezy 1)	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Bezy 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Skony 1)	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta 2)	3	-	200	11 - 13
Skony 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta 2)	3	-	190	10 - 12
Kurczak 4)	Turbo grill	Blacha do pieczenia ciasta 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Mikrofa	Płaska płyta ceramiczna	dół	700	-	3 - 4
Potrawy na talerzach, schłodzone (1 porcja) 6)7)	Mikrofa	Ruszt 8)	1	500	-	7 - 9
Produkty płynne w butelkach dla niemowląt 9)	Mikrofa	-	dół	1000	-	0,5
Lasagna, mrożona (400 g) 10)	Grill + termoobieg + mikrofa	Ruszt 8)	1	100	210	23 - 28

						
Lasagna, mrożona (600 g) ¹⁰⁾	Górna/dolna grzałka + mikrofałe	Ruszt 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza, mrożona 10)	Górna/dolna grzałka + mikrofałe	Ruszt 8)	1	200	210	12 - 16
Grillowane mieszane warzywa	Grill + termoobieg + mikrofałe	Ruszt 8)	1	300	180	20 - 25
Pieczeń wieprzowa	Termoobieg + mikrofałe	Ruszt 8)	1	300	165	65 - 70
Faszerowane pieczarki	Grill + termoobieg + mikrofałe	Ruszt 8)	1	300	180	12 - 17
Lasagna z płatkami suchego ciasta	Górna/dolna grzałka + mikrofałe	Ruszt 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać tej funkcji: Szybkie nagrzewanie.
- 2) Używać blachy do pieczenia nachyleniem do tylnej części piekarnika.
- 3) Należy użyć papieru do pieczenia.
- 4) Umieścić kurczaka piersią do dołu. Odwrócić do góry nogami w połowie czasu pieczenia.
- 5) Torebkę należy wyjąć z urządzenia, gdy ziarna przestaną strzelać.
- 6) Przykryć potrawę plastikową pokrywką nadającą się do kuchenki mikrofalowej.
- 7) Obrócić naczynie o ½ obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
- 8) Ruszt musi dotykać tylnej ścianki piekarnika.
- 9) Umieścić butelkę pośrodku dna komory bez używania żadnych akcesoriów.
- 10) Nie obracać potrawy podczas pieczenia.

10.3 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofał

Umieścić potrawę na środku rusztu. Użyć rusztu na pierwszym poziomie.

Aby uzyskać lepsze efekty, należy obrócić lub zamieszać potrawę po upływie połowy czasu gotowania.

Potrawy płynne należy od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

Aby poprawić rozprowadzanie ciepła i uniknąć przegotowania, podczas podgrzewania płynów należy wkładać łyżkę do kubka lub szklanki. Łyżka nie może dotykać żadnej części wnętrza piekarnika, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

Umieścić żywność w urządzeniu bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do tego urządzenia w opakowaniu tylko gdy opakowanie to

można bezpiecznie ogrzewać w kuchence mikrofalowej. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

Nie przykrywać potrawy, gdy korzysta się z funkcji kuchenki mikrofalowej i tradycyjnego podgrzewania. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie.”

Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej ani funkcji kuchenki mikrofalowej i tradycyjnego podgrzewania, gdy w urządzeniu nie ma potrawy.

Gotowanie za pomocą mikrofał

Podczas gotowania lub odgrzewania przy użyciu funkcji kuchenki mikrofalowej należy przykrywać potrawy. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.

Nie należy przegrzewać potraw, ustawiając za wysoką moc i zbyt długi czas. Może to

spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.

Nie gotować w urządzeniu ślimaków w muszlach ani jajek w skorupkach, ponieważ mogą wybuchnąć. Przed odgrzewaniem sadzonych jajek należy przekłuć żółtko.

Przed gotowaniem potraw ze skórą należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Po wyłączeniu urządzenia wyjąć potrawę i odstawić na kilka minut w celu równomiernego rozprzodzenia ciepła.

Rozmrażanie za pomocą mikrofal

Mrożone, pozbawione opakowania mięso położyć na odwróconym talerzyku umieszczonym w większym pojemniku lub na ruszcie do rozmrażania bądź plastikowym sicie, aby umożliwić spływanie powstającego podczas rozmrażania płynu.

Wyjmować po kolei rozmrożone kawałki.

Aby ugotować warzywa i owoce bez ich uprzedniego rozmrażania, należy użyć wyższej mocy mikrofal.

Obrócenie potrawy poprawia rezultaty. Potrawy delikatne, takie jak mięso, podczas rozmrażania należy dwukrotnie obrócić na drugą stronę.

10.4 Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej

Do gotowania w kuchenke mikrofalowej używać tylko materiałów i naczyń do tego przeznaczonych. Patrz poniższa tabela.

Przed użyciem należy sprawdzić właściwości naczynia / materiału/ pojemnika na żywność.

Gdy korzysta się z innych naczyń do gotowania w kuchenke mikrofalowej niewymienionych w tej tabeli należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta.

Materiał naczyń		 	  1)
Szkoło i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkło żaroodporne	✓	✓	✓
Szkoło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę bez srebrnych, złotych, platynowych lub innych metalowych elementów	✓	✗	✗
Szkoło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓
Żaroodporne materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szkliska z zawartością metalu	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekającym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	✗	✗	✗
Tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	✗
Karton, tylko papier	✓	✗	✗
Folia spożywcza	✓	✗	✗
Folia spożywcza przystosowana do użycia w kuchenke mikrofalowej	✓	✓	✗
Naczynia do pieczenia z metalu, np. emaliowane, żeliwne	✗	✗	✗

Materiał naczyń				
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową	X	X	X	X
Blacha do pieczenia ciasta	X	X	X	X
Ruszt	✓	✓	✓	✓

1) Naczynia i materiały odnoszą się również do funkcji: Pieczenie tradycyjne + mikrofae, Grill + mikrofae Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie”, Ustawienie: Gotowanie wspomagane

10.5 Ustawienia mocy

Poniższe dane mają wyłącznie charakter orientacyjny.

800 - 1000 W

- Podgrzewanie płynów

600 - 700 W

- Gotowanie ryżu
- Gotowanie warzyw
- Popcorn

400 - 500 W

- Podgrzewanie potraw na jednym talerzu
- Termoobieg (niska temp.)

- Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych gotowych potraw

300 W

- Gotowanie/podgrzewanie delikatnych potraw
- Podgrzewanie potraw dla niemowląt
- Dalsze gotowanie

100 - 200 W

- Rozmrażanie chleba, owoców, ciast, sera, śmietany, masła, mięsa i ryb
- Roztapianie czekolady i masła

11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Ostrożnie oczyścić górną ściankę urządzenia z zabrudzeń i tłuszczu.

- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

Akcesoria

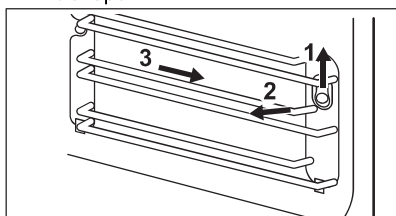
- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Wyjmowanie przewodnic blach

Wyjąć przewodnice blach , aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.

2. Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Wyciągnąć prowadnice blach z tylnego zaczepu.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

11.3 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzeń, szklana pokrywa może być gorąca. Aby dotknąć lampę, załóż rękawice ochronne.

Lampę wymieniać może wyłącznie pracownik serwisu. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Sprawdzić, czy:
Nie można uruchomić urządzenia ani nim sterować.	Urządzenie podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wyl.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie 00:00.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny



Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tej tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

12.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania

0,8 W

Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy 20 min

13.2 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii (tylko podczas używania funkcji innych niż mikrofalę).

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym lub temperaturze.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać

o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi.

Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub

skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

electrolux.com

867387573-A-132025

