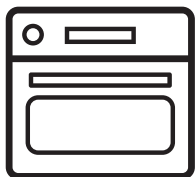




Electrolux



electrolux.com/register



EVL6E46X

EVL6E46Z

PL	Instrukcja obsługi Piekarnik z funkcją mikrofal	3
SR	Упутство за употребу Микроталасна комбинована пећница	26
SL	Navodila za uporabo Mikrovalovna kombinirana pečica	49



Technical drawing of the AEG/Electrolux oven showing front, side, and top views with dimensions and installation details.

Dimensions (mm):

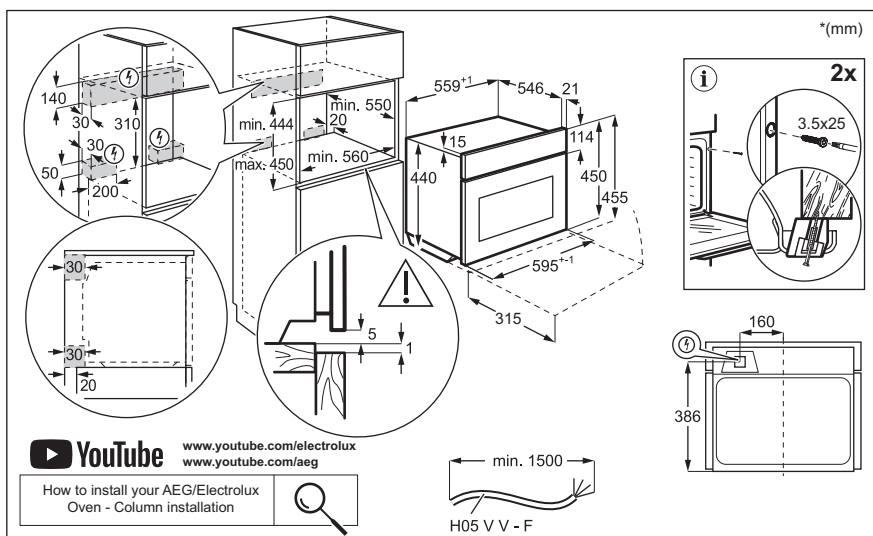
- Top view: 559⁺¹ (total width), 546 (inner width), 21 (thickness).
- Front view: 440 (height to top edge), 15 (top edge thickness), 114 (height to bottom edge), 455 (height to base), 595⁺¹ (width), 315 (depth).
- Side view: 460 (height to top edge), 20 (thickness), min. 550 (height to base), min. 560 (height to base).

Installation Details:

- Top View:** Shows mounting holes with a diameter of 140 mm and a distance of 30 mm from the edge. The distance between the mounting holes is 310 mm. The distance from the mounting holes to the side edge is 50 mm. The distance from the mounting holes to the front edge is 200 mm.
- Front View:** Shows mounting holes with a diameter of 30 mm and a distance of 30 mm from the edge. The distance between the mounting holes is 20 mm.
- Side View:** Shows mounting holes with a diameter of 30 mm and a distance of 30 mm from the edge. The distance between the mounting holes is 20 mm.
- Warning:** A warning symbol (exclamation mark) is shown next to a detail of the oven's base, indicating a minimum clearance of 5 mm from the floor and 1 mm from the side wall.
- Top View Detail:** Shows a detail of the oven's top edge, indicating a minimum clearance of 15 mm from the side wall.
- Front View Detail:** Shows a detail of the oven's front edge, indicating a minimum clearance of 15 mm from the side wall.
- Side View Detail:** Shows a detail of the oven's side edge, indicating a minimum clearance of 15 mm from the side wall.
- Bottom View:** Shows the oven's base with a width of 160 mm and a height of 386 mm. The distance from the side wall to the oven's base is 160 mm.
- Power Cord:** A power cord with a minimum length of 1500 mm is shown, labeled H05 V V - F.

Notes:

- * (mm)
- 2x (quantity)
- 3.5x25 (screw size)



Witamy w Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Można uzyskać 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.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	7
3. OPIS URZĄDZENIA.....	10
4. PANEL STEROWANIA.....	10
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	11
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	17
8. FUNKCJE ZEGARA.....	18
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	19
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	20
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	23
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	24
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	24
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	25

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 wnętrza 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 wykręcanych – 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.
- 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 ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę, i drzwi. Para powstała w wyniku działania 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 aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Naczynia szklane

Z naczyniami szklanymi należy obchodzić się z zachowaniem odpowiedniej ostrożności, w przeciwnym razie może dojść do ich pęknięcia, wyszczerbienia lub głębokiego zarysowania:

- Unikać kontaktu naczyń szklanych z zimną wodą lub innymi płynami, ponieważ nagłe obniżenie temperatury może spowodować natychmiastowe pęknięcie szkła. Fragmenty rozbitego szkła mogą być bardzo ostre i trudne do zlokalizowania.
- Nie stawiać gorących naczyń szklanych na mokrej lub chłodnej powierzchni, bezpośrednio na blacie lub na metalowej powierzchni; nie chwycić gorących naczyń szklanych za pomocą mokrej ściereczki.
- Nie używać ani nie naprawiać naczyń szklanych, które są wyszczerbione, pęknięte lub głęboko zarysowane.
- Nie upuszczać naczyń szklanych na twarde przedmioty, nie rzucać nimi ani nie uderzać w nie przyborami kuchennymi.
- Nie nagrzewać pustych lub prawie pustych naczyń szklanych w kuchence mikrofalowej, nie przegrzewać oleju ani masła w kuchence mikrofalowej (ograniczyć czas gotowania do minimum).

Pozostawić gorące naczynia szklane do ostygnięcia na półce, podstawce lub na suchej ściereczce. Upewnić się, że naczynie szklane ostygło przed umyciem go albo włożeniem do chłodziarki lub zamrażarki.

Unikać chwytania gorących naczyń szklanych (także naczyń z silikonowymi uchwytami) bez użycia suchych rękawic ochronnych.

Unikać niezalecanego użycia w kuchence mikrofalowej (np. użycia piekarnika bez potrawy lub z jej małą ilością).

2.6 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.

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja



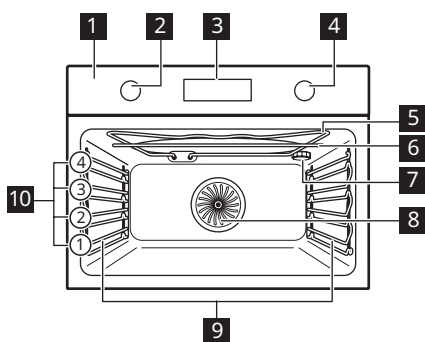
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
- 3 Ekran
- 4 Pokrętło sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Generator mikrofal
- 7 Lampa
- 8 Wentylator
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
Można go używać z funkcjami kuchenki mikrofalowej.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz

do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.

Nie można go używać z funkcjami kuchenki mikrofalowej.

- **Szklana płyta kuchenki mikrofalowej**
Do przyrządzania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

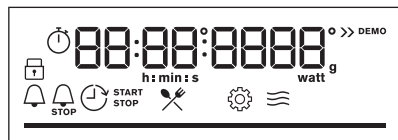
1. Nacisnąć te pokręta. Pokrętło wysuwa się.
2. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętło sterowania, aby wyregulować ustawienia.

Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie [0].

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.



STOP

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 zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "00:00".

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. Przewietrzć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
4. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
5. 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 zapiekanek 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 zapiekanek i przyrumieniania. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 600 W.



Termoobieg + mikrofale

Pieczenie na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 600 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 pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.

2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.

3. Naciśnąć OK.

Szybkie nagrzewanie – naciśnięcie i przytrzymanie, 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.
2. Włożyć dolną szklaną płytę kuchenki mikrofalowej.
3. Włożyć potrawę do urządzenia.
4. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję mikrofała.

Na wyświetlaczu pojawi się: czas trwania i moc mikrofała.

5. Naciśnąć OK, aby uruchomić funkcję z domyślnymi ustawieniami.
 6. Obrócić pokrętkę, aby dostosować ustawienie czasu trwania, obrócić pokrętkę sterowania. Naciśnąć OK.
 7. Aby dostosować ustawienie mocy mikrofała, naciśnąć **WATT** i obrócić pokrętkę sterowania. Naciśnąć OK.
- Ustawienia można regulować podczas pieczenia.

Maksymalny czas działania funkcji kuchenki mikrofalowej zależy od ustawienia mocy mikrofała:

Moc mikrofała (W)	Maksymalny czas (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



Otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji mikrofała. Aby ponownie uruchomić, należy zamknąć drzwi.

Naciśnięcie 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.
2. Włożyć dolną szklaną płytę kuchenki mikrofalowej.
3. Włożyć potrawę do urządzenia.
4. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję mikrofała kombi.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury/moc mikrofal.

5. Nacisnąć **OK**, aby uruchomić funkcję z domyślnymi ustawieniami.
6. Aby dostosować ustawienie temperatury, obrócić pokrętkę sterowania. Nacisnąć **OK**.
7. 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 wspomaganych i ustawień.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na

Wyświetlacz pokazuje

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, sajkonek itp., tak aby nadać im chrupkość.
F4	Góra/dolna grzałka + mikrofałe	Pieczenie i przypiekanie potraw na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 600 W.
F5	Grill + mikrofałe	Do grillowania i przyrumieniania potraw na ciasta na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 600 W.
Legenda		
		Dostępna regulacja wagi.

Legenda	
	Funkcja z mocą mikrofal. Użyć akcesoriów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.

Legenda	
	Poziom umieszczania potraw. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

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

Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P1 Pieczeń wołowa, lekko wypieczona		
P2 Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	1 - 1.5 kg; 4-5 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	180 - 220 g na sztukę; 3 cm grube plastry	  2; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P5 Pieczeń wołowa / duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1.5 - 2 kg	  1; brytfanna na ruszcie
P6 Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (termooobieg (niska temp.))		
P7 Pieczeń wołowa, średnio wypieczona termooobieg (niska temp.))	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	 1; blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P8 Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona termooobieg (niska temp.))		
P9 Filet wołowy, lekko wypieczony (termooobieg (niska temp.))		
P10 Filet wołowy, średnio wypieczony (termooobieg (niska temp.))	0,5-1,5 kg; 5-6 cm grube kawałki	 1; blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P11 Filet wołowy, dobrze wypieczony (termooobieg (niska temp.))		
P12 Pieczeń cielęca (np. łopatka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm grube kawałki	  1; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P13	Karczek wieprzowy lub łopatka	1.5 kg	  1; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie , odpowiednie MW Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P14	Wieprzowina rwana (termoobieg (niska temp.))	1.5 - 2 kg	 1; blacha do pieczenia ciasta Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P15	Schab wieprzowy, świeży	1 - 1.5 kg; 5-6 cm grube kawałki	 1; brytfanna na ruszcie
P16	Żeberka wieprzowe	2 - 3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	 2 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P17	Udziec jagnięcy z kością	1.5 - 2 kg; 7-9 cm grube kawałki	 1; brytfanna na blasze do pieczenia Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P18	Cały kurczak	1 - 1.1 kg; świeże	  1; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie , odpowiednie MW Odłożyć kurczaka do dołu i obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.
P19	Połówki kurczaka	0.5 - 0.8 kg	 2 blacha do pieczenia
P20	Pierś kurczaka	180 - 200 g na sztukę	  1; naczynie żaroodporne na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P21	Udka kurczaka, świeże	250 - 400 g	 2 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
P22	Kaczka, cała	1.5 - 2.5 kg	  1; brytfanna na ruszcie Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23	Gęś, pierś	1kg	 1; brytfanna na ruszcie Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
P24	Klops	1 kg	 1; ruszt
P25	Cała ryba, grillowana	0.5 - 1 kg na rybę	 1; blacha do pieczenia ciasta Nadziać rybę masłem, przyprawami i ziołami.
P26	Filet z ryby	-	  2; naczynie żaroodporne na ruszcie
P27	Sernik	-	 1;  28 cm Tortownica na ruszcie
P28	Szarlotka	-	 2; blacha do pieczenia

Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P29 Tarta jabłkowa	-	 1; forma do ciasta na ruszcie
P30 Szarlotka	-	 1;  22 cm forma do ciasta na ruszcie
P31 Brownies	2 kg z ciasta	 2 głęboka blacha
P32 Babeczki	-	 2; taca na muffinki na ruszcie
P33 Keks	-	 1; blacha do chleba na ruszcie
P34 Pieczone ziemniaki	1 kg	 1; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
P35 Ćwiartki	1 kg	 2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Pokroić ziemniaki na kawałki.
P36 Grillowane mieszane warzywa	1 - 1.5 kg	 2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Pokroić warzywa na kawałki.
P37 Krokiety, mrożone	0.5 kg	 2; blacha do pieczenia
P38 Frytki, mrożone	0.75 kg	 2; blacha do pieczenia
P39 Lazania mięsna/ warzywna z płatkami suchego makaronu	1 - 1.5 kg	  1; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie , odpowiednie MW
P40 Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1.1 kg	  2; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie , odpowiednie MW Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
P41 Pizza świeża, cienka	-	  1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P42 Pizza świeża, gruba	-	  1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P43 Quiche	-	 1; forma do pieczenia na ruszcie
P44 Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0.8 kg	  1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
P45 Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny	1 kg	  1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt

6.7 Zmiana: Ustawienia

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .

- Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Naciśnąć OK.
- Obrócić pokrętkę, aby wybrać ustawienie. Naciśnąć OK.

4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić wartość. Nacisnąć OK.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Menu: Ustawienia

Ustawienie	Wartość
01 Aktualna godzina	Zmień
02 Jasność wyświetlacza	1 - 5
03 Dźwięki przycisków	1 - Sygnał, 2 - Klik, 3 - Dźwięk wyl.

Ustawienie	Wartość
04 Głośność sygnału	1 - 4
05 Stoper	Wł. / Wyl.
06 Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wyl.
07 Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468
08 Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
09 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 włączyć 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 - 230	5.5

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 zegara

 Aktualna godzina	Ustawianie zegara, na którym wyświetlana jest aktualna godzina.
 Minutnik	Ustawianie odliczania czasu. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
 Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a funkcja pieczenia wyłączy się automatycznie.
 Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
 Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Maksymalna wartość: 23 godz 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.

Minutnik, Uruchomienie z opóźnieniem i Czas pieczenia są dostępne dla: Termoobieg, Górna/dolna grzałka, Turbo grill, Funkcja Pizza. **Czas pieczenia** jest również dostępny dla Grill + termoobieg + mikrofałe, Termoobieg + mikrofałe.

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.

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

8.3 Ustawienie: Czas pieczenia

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

2. Nacisnąć , 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. Nacisnąć , 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!

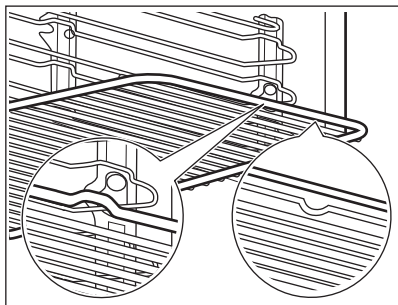
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

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

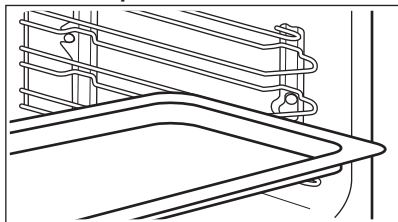
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



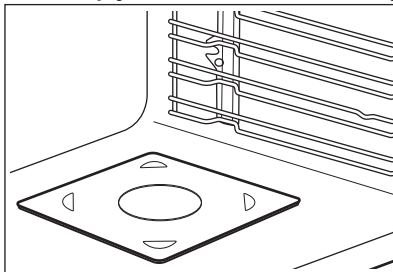
Wsuć ruszt między prowadnice wspornika i upewnij się, że nóżki są skierowane w dół.

Blacha do pieczenia ciasta



Wsuć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

Szklana płyta kuchenki mikrofalowej



Używać dolnej szklanej płyty kuchenki mikrofalowej wyłącznie podczas korzystania z funkcji mikrofal. Nie nadaje się do połączonych funkcji kuchenki mikrofalowej (np. do grillowania w kuchence mikrofalowej). Umieścić dolną szklaną płytę na dnie komory. Potrawę można umieścić bezpośrednio na szklanej dolnej płycie kuchenki mikrofalowej.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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 opiekać 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
	Masa(kg)
	Moc mikrofal (W)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

10.2 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Funkcja kuchenki mikrofalowej

Testy zgodne z normą IEC 60705

Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.

Biskopt 1)	600	0.475	Dno	7 - 9
Klops 1)	400	0.9	2	25 - 32
Krem jajeczny 1)	500	1	Dno	17 - 19
Rozmrażanie mięsa 2)	200	0.5	Dno	7 - 8

1) Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.

2) Obrócić mięso do góry nogami w połowie czasu rozmrażania.

Funkcja Kombi kuchenki mikrofalowej

Użyć rusztu.

Ciasto 1)	Góra/dolna grzałka + mikrofa	100	0.7	200	2	23 - 27
Zapiekanka ziemniaczana 1)	Termoobieg + mikrofa	300	1.1	180	2	38 - 42

						
Kurczak 2)	Grill + termoobieg + mikrofała	400	1.1	230	1	35 - 40

1) Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.

2) Włożyć mięso do okrągłego szklanego naczynia i po 20 minutach pieczenia obrócić je do góry nogami.

10.3 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

Umieścić potrawę na szklanym talerzu na dnie kuchenki mikrofalowej.

Umieścić potrawę na talerzu na dnie piekarnika.

Obrócić lub zamieszać potrawę po upływie połowy czasu rozmrażania lub gotowania.

Potrawy płynne należy od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

Przykryć potrawę na czas gotowania lub odgrzewania.

Podczas podgrzewania napojów włożyć łyżkę do butelki lub szklanki, aby zapewnić lepsze rozprowadzanie ciepła.

Umieścić żywność w urządzeniu bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do piekarnika w opakowaniu, tylko gdy jest ono przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz informacje na opakowaniu).

Gotowanie za pomocą mikrofal

Przed rozpoczęciem pieczenia należy przykryć potrawę. 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 gotuj w piekarniku 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 wyjmij potrawę i odstaw na kilka minut w celu równomiernego rozprowadzenia 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.

10.4 Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej

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

Przed użyciem należy sprawdzić naczynie lub właściwości materiału, z którego wykonane jest naczynie.

Naczynia/materiał			
Szkło i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkło żaroodporne	✓	✓	✓

Naczynia/materiał		 	 
Szkło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę bez srebrnych, złotych, platynowych lub innych metalowych elementów	✓	X	X
Szkło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓
Żaroodporne materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szkliva z zawartością metalu	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekającym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	X	X	X
Tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Folia	✓	X	X
Folia spożywcza przystosowana do użycia w kuchence mikrofalowej	✓	✓	X
Naczynia do pieczenia z metalu, np. emaliowane, żeliwne	X	X	X
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową	X	X	X
Blacha do pieczenia ciasta	X	X	X
Ruszt	X	X	✓
Szklana dolna płyta kuchenki mikrofalowej	✓	✓	X
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych, np. talerz Crisp	X	✓	X

10.5 Ustawienia mocy

Poniższe dane mają wyłącznie charakter orientacyjny.

700 - 1000 W

- Smażenie na początku procesu gotowania
- Podgrzewanie płynów

500 - 600 W

- Gotowanie warzyw i jajek
- Termoobieg (niska temp.)
- Podgrzewanie potraw na jednym talerzu
- Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych potraw

300 - 400 W

- Roztapianie sera, czekolady, masła
- Gotowanie ryżu
- Podgrzewanie potraw dla niemowląt
- Gotowanie/podgrzewanie delikatnych potraw
- Dalsze gotowanie

100 - 200 W

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

11. KONSERWACJA 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

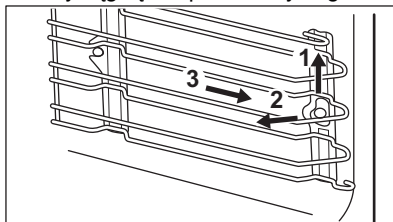
- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych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

11.2 Wymywanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.

2. Ostrożnie pociągnąć wsporniki w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Odciągnąć przednią część wsporników od bocznej ścianki.
4. Wyciągnąć wsporniki z tylnego zaczepu.



Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

11.3 Wymiana żarówki

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

UWAGA!

Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleniowi się pozostałości tłuszczu na lampie.

Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

12. ROZWIĄZANIE 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 zwiększa oszczędność energii (tylko w przypadku używania funkcji innych niż mikrofa).

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 pieczenie 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 cieple resztkowym.

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.

Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.electrolux.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	26
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	29
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	32
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	33
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	33
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	34
7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	40
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	40
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	41
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	42
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	45
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	46
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	47
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	47

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да

се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.

- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Не активирајте функцију микроталаса кад је уређај празан. Унутрашњи метални делови могу створити електричне варнице.
- Није дозвољено коришћење металних посуда за храну и пића током кувања у микроталасној рерни. Ово не важи уколико је произвођач навео величину и облик металних посуда погодних за кување у микроталасној рерни.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уколико су врата или заптивке врата оштећени, уређај се не сме укључивати све док га не поправи компетентна особа.
- УПОЗОРЕЊЕ: Само компетентне особе могу да врше оправку или сервисирање које обухвата скидање поклопца који пружа заштиту од излагања микроталасној енергији.
- УПОЗОРЕЊЕ: Немојте загревати течности и друге намирнице у херметички затвореним посудама. Оне могу да експлодирају.
- Употребљавајте само посуде које су погодне за употребу у микроталасним рернама.
- Приликом загревања хране у пластичним или папирним посудама, пазите на уређај јер може доћи до паљења.
- Уређај је намењен за подгревање хране и напитака. Сушење хране или одеће и загревање грејних јастучића, папуча, сунђера, влажних крпа и слично, може проузроковати повреде, паљење или пожар.
- Уколико се уређај дими, ручно прекините програм или искључите уређај из струје и оставите врата затворена како би се пламен угасио.
- Загревање напитака у микроталасној рерни може проузроковати еруптивно кључање. Стога се мора пазити приликом руковања посудом.

- Садржај флашица и посуда са храном за бебе треба промешати и протрести, а температуру треба проверити пре конзумирања, како би се избегле опекотине.
- Јаја у љусци и цела тврдо кувана јаја не треба загревати у уређају, јер могу да експлодирају чак и након загревања у микроталасној рерни.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Уређај треба редовно чистити и из њега уклањати остатке хране.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Уколико се уређај не одржава чистим, то може довести до површинских оштећења која би могла неповољно утицати на рок трајања уређаја и евентуално довести до опасности.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Пратите упутства за монтажање која су доступна на нашем веб-сајту.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између

контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.

- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не користите функцију микроталаса да бисте претходно загрејали уређај.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.

- Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
- Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
- Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извучите струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Уверите се да су унутрашњост и врата обрисани и суви након сваке употребе. Пара настала током рада уређаја кондензује се на унутрашњим зидовима и може да проузрокује корозију.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Остаци масноће и хране у уређају могу изазвати пожар и електрично варничење када ради функција микроталаса.

- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастућице за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за перну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Коришћење посуђа од стакла

Уколико посуђе од стакла користите без одговарајућег степена заштите, може доћи до њиховог ломљења, крњења, пуцања или тешких оштећења:

- Не просипајте хладну воду или друге течности на стаклено посуђе јер нагли пад температуре може изазвати тренутно ломљење стакла. Комади поломљеног стакла могу бити изузетно оштри и тешки за проналажење.
- Не стављајте вруће стаклено посуђе на мокру или хладну површину, директно на пулт или металну површину, нити у лавабо, а такође немојте користити мокру крпу када рукујете врелим стакленим посуђем.
- Немојте користити или поправљати стаклено посуђе које је окрњено, испуцало или озбиљно изгребано.
- Немојте испуштати или ударати стакленим посуђем по тврдим предметима, а такође не удајајте прибором за јело по стаклу.
- Немојте загревати празне или скоро празне стаклене посуде у микроталасној, не прегревајте уље или маслац у микроталасној (користе минималну количину времена за кување).

Оставите врело стаклено посуђе да се охлади на полици за хлађење, подметачу за шерпе или на сувој крпи. Уверите се да је стаклена посуда довољно охлађена пре прања, хлађења или замрзавања.

Избегавајте руковање врелим стакленим посуђем (укључујући и керамичко посуђе са силиконским површинама за налегање) ако немате суве подметаче за шерпе.

Избегавајте погрешно коришћење микроталасне перне (нпр. коришћење

празне рерне или рерне са малом количином намирница).

2.6 Унутрашње осветљење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање

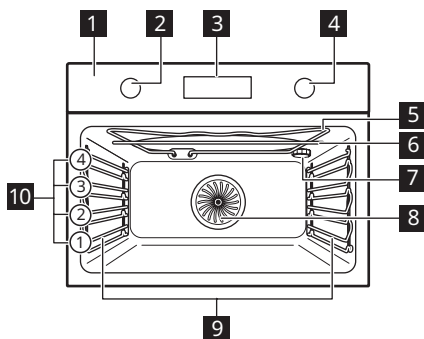
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Грејни елемент
- 6 Генератор микроталаса
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

3.2 Прибор

- Решетка полица**
За плехове за торте, ватросталне посуде, пекаче, посуде за кување / посуђе.

Може да се користи са функцијама микроталасне пећнице.

- Плех за печење**
За заливане колаче, пецива, хлеб, велика печења, замрзнута јела и за скупљање течности, нпр. масноће

приликом печења хране на решеткастој полици.
Не може да се користити са функцијама микроталасне пећнице.

- **Микроталасна стаклена доња плоча**
За припремање хране у режиму микроталаса.

4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Укључује и искључује уређај

Да бисте укључили уређај:

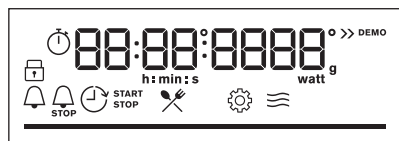
1. Притисните командну дугмад. Командна дугмад излазе.
2. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
3. Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања.

Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање .

4.2 Преглед командне табле

	Притисните да бисте подесили функције тајмера.
	Притисните да бисте подесили: брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.
WATT	Притисните да бисте подесили: снагу микроталаса.
OK	Притисните да бисте потврдили избор.

4.3 Индикатори дисплеја



Дисплеј са кључним функцијама.

	Уређај је закључан.
	Подмени: Потпомогнута припрема.
	Подмени: Подешавања
	Функција микроталасне пећнице је активирана.
	Тајмер је активиран.
	Време кувања је активиран.
	Време одложеног старта је активиран.
	Тајмер током рада је активиран.
	Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Подешавање времена

Након првог прикључења у струју, сачекајте док се на дисплеју не појави следеће: „00:00”.

1. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
2. Притисните **OK**.

5.2 Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.

2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
4. Уређај и додатну опрему очистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
5. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Функције загревања

Стандардне функције загревања



Печење уз равни вентил.

За печење мяса и печење колача. Подесите нижу температуру него за Загревање одозго/одоздо док вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.



Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



Функција за пицу

За печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо.



Турбо гриловање

За печење великих комада мяса или живине са костима на једној решетки. За печење гратинираних јела и за запецање.

Функције микроталаса



Одмрзавање

Одмрзавање разних врста хране, домет снаге: 100–200 W



Подгревање

Загревање раније припремљених оброка, опсег снаге: 300–700 W



Микроталасна пећница

Загревање, кување, опсег снаге: 100–1000 W

Комбиноване функције микроталасне пећнице



Гриловање + вентилатор + микроталасна пећница

За печење великих комада мяса на једном положају решетке. За печење гратинираних јела и за запецање. Функција са појачавањем MW, опсег снаге: 100 - 600 W.



Печење уз равни вентил. + микроталасна пећница

Печење на једном положају решетке. Функција са појачавањем MW, опсег снаге: 100 - 600 W.



Лампа може аутоматски да се искључи када је температура испод 80 °C током неких функција загревања.

У подменију су доступне додатне функције загревања: Потпомогнута припрема. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“, Потпомогнута припрема.

За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“, Савети за уштеду енергије.

6.2 Подешавање: Функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
3. Притисните **OK**.

🔑 Брзо загревање – притисните и држите да бисте скратили време загревања. Доступно је за неке функције загревања. Вентилатор се може аутоматски укључити.

6.3 Подешавање: Функције микроталаса

1. Уклоните сав прибор.
2. Убаците стаклену доњу плочу у микроталасну рерну.
3. Убаците храну у уређај.
4. Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију микроталасне пећнице.

Дисплеј приказује: трајање и снагу микроталаса.

5. Притисните **OK** за почетак са подразумеваним подешавањима.
6. Окрените командно дугме да бисте подесили трајање. Притисните **OK**.
7. Притисните **WATT** и окрените командно дугме да бисте подесили снагу микроталасне пећнице.

Притисните **OK**.

Током кувања можете да подесите подешавања.

Максимално време функције микроталаса зависи од снаге микроталаса коју сте подесили:

Снага микроталаса (W)	Максимално време (мин)
100 - 600	59:55
> 600	7



Ако отворите врата, функција микроталасне пећнице се зауставља. Да бисте је поново покренули, затворите врата. Притисните **OK**.

6.4 Подешавање: Комбиноване функције микроталасне пећнице

Комбиноване функције микроталасне пећнице комбинују стандардне функције загревања са микроталасним појачањем како би се скратило време и побољшали резултати припреме хране.

1. Уклоните сав прибор.
2. Убаците стаклену доњу плочу у микроталасну рерну.
3. Убаците храну у уређај.
4. Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали комбиновану функцију микроталаса.

На дисплеју се приказује: температура и снага микроталаса.

5. Притисните **OK** за почетак са подразумеваним подешавањима.
6. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру. Притисните **OK**.
7. Притисните **WATT** и окрените командно дугме да бисте подесили снагу микроталасне пећнице.

Притисните **OK**.

Током кувања можете да подесите подешавања.

6.5 Уноси: Мени

Отворите Мени да бисте приступили додатним функцијама загревања, одељку Помоћ при припреми хране и подешавањима.

1. Окрените дугме за функције загревања на **≡**.

На дисплеју је приказано , .

2. Окрените контролно дугме и изаберите икону да бисте унели подмени. Притисните **OK**.

6.6 Подешавање: Потпомогнута припрема

Потпомогнута припрема подмени садржи низ додатних програма и функција загревања који су осмишљени за наменска јела. Програми се подешавају и активирају одговарајућим поставкама. Током кувања можете подесити време, температуру, као и снагу микроталасне пећнице ако је ова функција доступна.

1. Окрените дугме за функције загревања на **≡**.
2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните **OK**.

- Окрените контролно дугме да бисте изабрали функцију (F1 - F...).
- Притисните ОК.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали јело (P1 - P...). Притисните ОК.
- Окрените командно дугме да бисте подесили тежину. Опција је доступна за одабрана јела. Притисните ОК.
- Ставите храну унутар уређаја. Притисните ОК.
- Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

Подмени: Потпомогнута припрема

Дисплеј приказује **F** и **број** функције коју можете да проверите у табели.

Функција загрева- ња	Опис
F1	Гриловање За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
F2	Загревање одоздо За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
F3	Смрзнута храна За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава.

Функција загрева- ња	Опис
F4	Загрев. одозго/одоздо + микроталасна пећница Кување и печење хране на једном положају решетке. Функција са појачавањем MW, опсег снаге: 100 - 600 W.
F5	Гриловање + микроталасна пећница За гриловање и запечање хране на једном положају решетке. Функција са појачавањем MW Boost, опсег снаге: 100 - 600 W.

Легенда	
	Доступно је подешавање тежине.
	Функција са микроталасном снагом. Користите прибор безбедан за микроталасну пећницу.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке. Погледајте одељак „Опис производа“.

Дисплеј приказује **P** и **број** јела кога можете да проверите у табели.

Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P1	Говеђе печење, слабо печено	
P2	Говеђе печење, средње печено	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4-5 cm
P3	Говеђе печење, добро печено	
P4	Котлет, средње печен	180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm

1; плех за печење

Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.

2; посуда за печење на **решеткастој** полици
Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P5	Говеђе печење/ динстано (ребра пр- ве класе, округли одрезак, дебели пау- флек)	1.5 - 2 kg	  1; посуда за печење на решеткастој полици
P6	Говеђе печење, сла- бо печено (споро печење)		
P7	Говеђе печење, средње печено (спо- ро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	 1; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ста- вите у апарат.
P8	Говеђе печење, до- бро печено (споро печење)		
P9	Филе говедине, сла- бо печено (споро печење)		
P10	Филе говедине, средње печено (спо- ро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 1; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ста- вите у апарат.
P11	Филе говедине, печен (споро печење)		
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; кома- ди дебљине 4 cm	  1; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. До- дајте течност. Ставите у апарат.
P13	Свињско печење, врат или плећка	1.5 kg	  1 керамичка или стаклена посуда за касероле на решеткастој полици , прикладна за MW Окрените месо након половине времена кувања.
P14	Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2 kg	 1; плех за печење Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запечање.
P15	Свињски каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 1; посуда за печење на решеткастој полици
P16	Свињска ребра	2 - 3 kg; користите сирова танка ре- бра, дебљине 2–3 cm	 2; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окре- ните месо након половине времена кувања.
P17	Јагњехи бут са ко- стима	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7–9 cm	 1; посуда за печење на плеху за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. До- дајте течност. Окрените месо након половине време- на кувања.

Јело		Тежина	Ниво решетке/Прибор
P18	Цело пиле	1 - 1.1 kg; свеже	 1 ; керамичка или стаклена посуда за касероле на решеткастој полици , прикладна за MW Спустите пилеће груди попреко и окрените их после половине времена кувања.
P19	Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	 2 ; плех за печење
P20	Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	 1 ; посуда за касеролу на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
P21	Пилећи батаци, свежи	250 - 400 g	 2 ; плех за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
P22	Патка, цела	1.5 - 2.5 kg	 1 ; посуда за печење на решеткастој полици Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
P23	Гуска, груди	1kg	 1 ; посуда за печење на решеткастој полици Окрните гуску након половине времена кувања.
P24	Векна од меса	1 kg	 1 ; решеткаста полица
P25	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	 1 ; плех за печење Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским биљем.
P26	Рибљи филети	-	 2 ; посуда за касеролу на решеткастој полици
P27	Колач од сира	-	 1 ; калуп за печење од  28 cm на решеткастој полици
P28	Колач од јабука	-	 2 ; плех за печење
P29	Тарт од јабука	-	 1 ; калуп за питу на решеткастој полици
P30	Пита с јабукама	-	 1 ; калуп за питу на  22 cm на решеткастој полици
P31	Брауни колачи	2 kg теста	 2 ; дубоки тигањ
P32	Мафини	-	 2 ; плех за мафине на решеткастој полици
P33	Суви колач	-	 1 ; посуда за колач на решеткастој полици
P34	Печени кромпир	1 kg	 1 ; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
P35	Исечен кромпир	1 kg	 2 ; плех за печење обложен папиром за печење Исеците кромпире на комаде.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	 2; плех за печење обложен папиром за печење Исеците поврће на комаде.
P37	Крокети, смрзнати	0.5 kg	 2; плех за печење
P38	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 2; плех за печење
P39	Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5 kg	  1; керамичка или стаклена посуда за касероле на решеткастој полици , прикладна за MW
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1.1 kg	  2; керамичка или стаклена посуда за касероле на решеткастој полици , прикладна за MW Окрените посуду после половине времена кувања.
P41	Свежа пица, танка	-	  1; плех за печење обложен папиром за печење
P42	Свежа пица, дебела	-	  1; плех за печење обложен папиром за печење
P43	Киш	-	 1; плех за печење на решеткастој полици
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	  1; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45	Интегрални/ражени/црни хлеб	1 kg	  1; плех за печење обложен папиром за печење/посуда за колач на решеткастој полици

6.7 Мењање: Подешавања

- Окрените дугме за функције загревања на .
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните ОК.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните ОК.
- Окрените командно дугме да бисте подесили вредност. Притисните ОК.
- Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

Мени: Подешавања

Подешавање	Вредност
01 Доба дана	Промени

Подешавање	Вредност
02 Осветљеност дисплеја	1 - 5
03 Звукови тастера	1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук
04 Јачина звучног сигнала	1 - 4
05 Тајмер током рада	Укључи/Искључи
06 Светло	Укључи/Искључи
07 Демо режим	Активациони код: 2468
08 Верзија софтвера	Провера
09 Ресетовање свих подешавања	Да/Не

7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

7.1 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Када се активира док се уређај користи, закључава командну таблу, обезбеђујући да се тренутна подешавања кувања не сметано наставе.

Када се активира док је уређај искључен, задржава командну таблу закључаном, спречавајући ненамерно укључивање уређаја.

 ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију.

Звучни сигнал.  – трепери три пута када је контролна брава укључена.

 ОК – притисните и држите да бисте искључили функцију.

7.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски

искључити након одређеног временског периода.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак „Функције сата”.

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Време одложеног старта.

7.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

8. ФУНКЦИЈЕ САТА

8.1 Опис функција сата

 Доба дана	За подешавање сата који приказује тренутно време.
 Тајмер	За подешавање времена за одбројавање. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал. Ова функција не утиче на рад рерне.
 Време кувања	Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља.
 Време одложеног старта	За одлагање старта и/или краја кувања.

 Тајмер током рада	Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад пећнице.
---	---

Тајмер, Време одложеног старта и Време кувања доступни су за: Печење уз равни вентил., Загревање одозго/одоздо, Турбо гриловање, Функција за пцу. Такође **Време кувања** је доступан за Гриловање + вентилатор + микроталасна пећница, Печење уз равни вентил. + микроталасна пећница.

8.2 Подешавање: Тајмер

1. Притисните .

Дисплеј приказује: 0:00 и .

- Окрените командно дугме да бисте подесили Тајмер.
 - Притисните **OK**. Тајмер одмах почиње да одбројава.
- Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

8.3 Подешавање: Време кувања

- Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
- Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже: 0:00 и .
- Окрените командно дугме да бисте подесили Време кувања.
- Притисните **OK**. Тајмер одмах почиње да одбројава.
- Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

8.4 Подешавање: Време одложеног старта

- Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
- Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже:  и **START**.
- Окрените командно дугме да бисте подесили време покретања.
- Притисните **OK**.

Дисплеј приказује: --:-- 
ЗАУСТАВЉАЊЕ.

- Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
- Притисните **OK**.
Тајмер почиње да одбројава у подешено време покретања.
- Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

8.5 Подешавање: Тајмер током рада

- Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
- Окрените командно дугме да бисте изабрали  / Тајмер током рада. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
- Притисните **OK**.
- Окрените командно дугме да бисте укључили и искључили тајмер током рада.
- Притисните **OK**.

8.6 Подешавање: Доба дана

- Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
- Окрените командно дугме да бисте изабрали  / Доба дана. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
- Окрените командно дугме да бисте подесили сат.
- Притисните **OK**.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

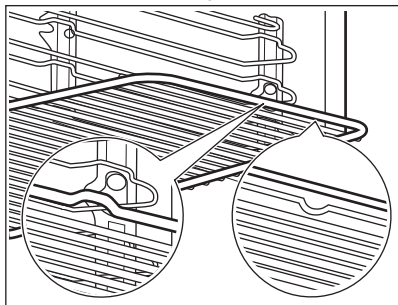
9.1 Убацивање прибора

Користите само одговарајуће посуђе и материјале за кување. Погледајте

поглавље „Напомене и савети”, одељак „Погодни материјали и посуђе за кување у микроталасној рерни”.

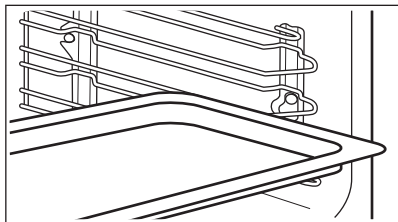
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Решеткаста полица



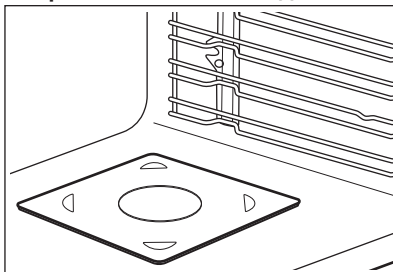
Уметните полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.

Плех за печење



Гурните плех између вођица на носачу решетке.

Микроталасна стаклена доња плоча



Користите микроталасну стаклену доњу плочу само са функцијом микроталаса. Није погодна за функцију која користи микроталасе (нпр. гриловање микроталасима). Ставите прибор на дно унутрашњости рерне. Храну можете ставити директно на стаклену доњу плочу микроталасне рерне.

10. КОРИСНИ САВЕТИ

10.1 Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

За савете у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”.

Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
	Температура
	Прибор
	Тежина (kg)
	Снага микроталаса (W)
	Положај решетке
	Време кувања (мин)

10.2 Информације за институте за тестирање

Функција микроталасне рерне
Тестови према стандарду IEC 60705.

Користите решеткасту полицу осим ако није другачије назначено.

				
Бисквит торта ¹⁾	600	0.475	Одоздо	7 - 9
Ћуфте ¹⁾	400	0.9	2	25 - 32
Крем од јаја ¹⁾	500	1	Одоздо	17 - 19
Одмрзавање меса ²⁾	200	0.5	Одоздо	7 - 8

1) Окрените посуду за 1/4 круга када прође пола времена предвиђеног за кување.

2) Окрените месо наопачке на пола времена одмрзавања.

Комбинована функција микроталаса
Користите решеткасту полицу.

				°C		
Торта ¹⁾	Загрев. одозго/ одоздо + микро- таласна пећница	100	0.7	200	2	23 - 27
Гратинирани кром- пир ¹⁾	Печење уз равни вентил. + микро- таласна пећница	300	1.1	180	2	38 - 42
Пиле ²⁾	Гриловање + вентилатор + ми- кроталасна пећ- ница	400	1.1	230	1	35 - 40

1) Окрените посуду за 1/4 круга када прође пола времена предвиђеног за кување.

2) Ставите месо у округлу стаклену посуду и окрените га на другу страну након 20 минута печења.

10.3 Препоруке за коришћење микроталасне пећнице

Ставите храну на микроталасну стаклену доњу плочу.

Ставите храну на тањир на дно пећнице.

Окрените или промешајте храну када прође половина времена кувања или одмрзавања.

Течна јела повремено промешајте.

Промешајте храну пре сервирања.

Покријте храну која треба да се кува или подгрева.

Ставите кашику у флашу или чашу приликом загревања пића како би се осигурала боља расподелу топлоте.

Ставите храну без амбалаже у уређај. Пакована готова јела могу се ставити у апарат само када је амбалажа предвиђена за излагање микроталасима (проверите информације на паковању).

Кување микроталасима

Покријте храну пре кувања. Храну пеците непокривену само ако желите да се направи корица.

Немојте да прекувате јела тако што ћете подесити сувише високу температуру и

дуго време. Храна може да се пресуши, прегори или изазове пожар.

Немојте да користите уређај за кување јаја или пужева у љусци јер могу да пукну. Жуманце прженог јаја прободите пре подгревања.

Храну са покожицом или кором прободите виљушком неколико пута пре кувања.

Исеците поврће на комадиће сличне величине.

Након што искључите апарат, извадите храну и оставите је да одстоји неколико минута да би се топлота равномерно распоредила.

Одмрзавање микроталасима

Заmrзнуту, неотпаковану храну ставите на изврнути тањир са посудом испод њега

или на постоље за одмрзавање или пластично сито тако да одмрзнута течност може да се оцеди.

Уклоните одмрзнуте комаде накондано.

За кување воћа и поврћа без претходног одмрзавања, можете користити већу јачину микроталаса.

10.4 Погодни материјали и посуђе за кување у микроталасној рерни

У микроталасној рерни користите само одговарајуће посуђе и материјале. Користите табелу испод као референцу.

Пре употребе погледајте спецификацију посуђа/материјала.

Посуђе/материјал		 	 
Стакло и порцелан за рерну, без металних компонен-ти, нпр. стакло отпорно на топлоту	✓	✓	✓
Стакло и порцелан који нису погодни за рерну без украса од сребра, злата, платине или других метал-них украса	✓	✗	✗
Стакло и стаклокерамика, од материјала отпорног на загревање/замрзавање	✓	✓	✓
Керамика отпорна на загревање и земљано посуђе без кварца или металних делова или глазуре у којима има метала	✓	✓	✓
Керамика, порцелан и земљано посуђе са неглазира-ним дном или са малим рупама, нпр. на ручкама	✗	✗	✗
Пластика која је отпорна на максималну температуру од 200 °C	✓	✓	✗
Картон, папир	✓	✗	✗
Приањајућа фолија	✓	✗	✗
Приањајућа фолија за гриловање	✓	✓	✗
Посуђе за печење које је израђено од метала, нпр. емајла, ливеног гвожђа	✗	✗	✗
Плехови за печење обложени црним лаком или сили-коном	✗	✗	✗
Плех за печење	✗	✗	✗

Посуђе/материјал		 	 
Решеткаста полица	X	X	✓
Микроталасна стаклена доња плоча	✓	✓	X
Посуде за кување у микроталасној, нпр. тигањ	X	✓	X

10.5 Подешавање снаге

Подаци у наставку служе само за оријентацију.

700 - 1000 W

- Загреје се на почетку процеса кувања
- Загревање течности

500 - 600 W

- Кување јела од поврћа и јаја
- Крчкање куваних јела
- Загревање оброка на једном тањиру
- Одмрзавање и загревање замрзнутих оброка

300 - 400 W

- Топљење сира, чоколаде, путера
- Крчкање пиринча
- Загревање хране за бебе
- Кување/подгревање финих јела
- Наставак кувања

100 - 200 W

- Одмрзавање хлеба, воћа и колача, сира, кајмака, путера, меса, рибе

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- Пажљиво очистите плафон апарата од остатака и масти.
- Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

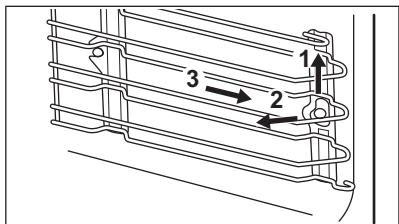
Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

11.2 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Пажљиво повуците носаче према горе и извучите их из предњег држача.
3. Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.
4. Извадите носаче из задњег држача.



Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

11.3 Замена лампе

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.

2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

⚠ ОПРЕЗ

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Горња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
4. Поставите стаклени поклопац.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

Проблем	Проверите...
Не можете да активирате апарат нити да га користите.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Контролна брава је деактивиран.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Дисплеј приказује 00:00 .	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.



Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој

страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.):

Број производа (PNC):

Серијски број (S.N.):

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије у режиму приправности

0.8 W

Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге 20 мин

13.2 Савети за уштеду енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерелефне плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије (само када користите функцију пећнице без микроталасне пећнице).

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температуре.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског

здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем.

Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

Dobrodošli pri blagovni znamki Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.electrolux.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	49
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	52
3. OPIS IZDELKA.....	55
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	55
5. PRED PRVO UPORABO.....	56
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	56
7. DODATNE FUNKCIJE.....	62
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	62
9. UPORABA PRIPOMOČKOV.....	63
10. NAMIGI IN NASVETI.....	64
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	67
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	68
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	68
14. SKRB ZA OKOLJE.....	69

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo

invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Ne vklopite funkcije mikrovalov, kadar je naprava prazna. Kovinski deli v notranjosti pečice lahko ustvarijo iskrenje.
- Kovinska posoda za hrano in pijačo ni dovoljena med pripravo jedi z mikrovalovi. Te zahteve ne veljajo, če proizvajalec navede velikosti in oblike kovinske posode, primerne za pripravo jedi z mikrovalovi.
- **OPOZORILO:** Če so vrata ali vratna tesnila poškodovana, se naprave ne sme uporabljati, dokler je ne popravi usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Kakršen koli servisni poseg ali popravilo, ki vključuje odstranitev pokrova za zagotavljanje zaščite proti izpostavljenosti energiji mikrovalov, lahko izvedejo le usposobljene osebe.
- **OPOZORILO:** Tekočin in drugih živil ne segrevajte v zaprtih posodah. Pri tem lahko pride do eksplozije posod.
- Uporabljajte samo pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovnih pečicah.
- Pri segrevanju hrane v plastičnih ali papirnatih posodah nadzorujte napravo zaradi morebitnega vžiga.
- Naprava je namenjena za segrevanje hrane in pijač. Sušenje hrane ali oblačil in segrevanje grelnih podstavkov, copat, gobic, vlažnih krp in podobnega lahko povzroči telesne poškodbe, vžig ali požar.
- Če opazite izhajanje dima, izključite napravo ali izklopite njen vtič ter pustite vrata zaprta, da zadušite morebitne plamene.
- Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči burno vretje z zamikom. Pri ravnanju s posodo je treba biti previden.
- Pred zaužitjem je treba premešati ali pretresti vsebino stekleničk za hranjenje in posodic z otroško hrano ter preveriti temperaturo, da se preprečijo opekline.

- Jajc v lupini in celih trdo kuhanih jajc se ne sme segrevati v napravi, saj lahko eksplodirajo, tudi po koncu segrevanja z mikrovalovi.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Napravo je treba redno čistiti, vse ostanke hrane pa odstraniti.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če ne vzdržujete čistoče naprave, lahko pride do poškodb površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in povzroči nevarne okoliščine.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



UPOZORNENIE!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, ki so na voljo na našem spletnem mestu.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

2.2 Električne povezave



UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.

- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba



UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezačevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Za predhodno ogrevanje naprave ne uporabljajte mikrovalovne funkcije.



UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Pečico in vrata morate po vsaki uporabi obrisati do suhega. Para, ki se ustvari med delovanjem pečice, kondenzira na stenah pečice in lahko povzroči korozijo.
- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Preostala maščoba in hrana v napravi lahko med uporabo mikrovalovne funkcije povzročita požar ali iskenje.

- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje peči, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Uporaba steklene posode

Če s stekleno posodo ne rokujete primerno pazljivo, lahko ta razpoka, se okruši, poči ali se močno opraska:

- Na stekleno posodo ne zlivajte mrzle vode ali drugih tekočin, ker lahko zaradi nenadnega padca temperature steklo poči. Stekleni delci so lahko zelo ostri in jih je težko najti.
- Vroče steklene posode ne postavljajte na moko ali hladno površino, neposredno na pult ali kovinsko površino ali v pomivalno korito; in ne prijemajte je z moko krpo.
- Ne uporabljajte ali popravljajte steklene posode, ki je okrušena, počena ali močno opraskana.
- Pazite, da vam steklena posoda ne pade na tla ali da z njo ne udarite ob trd predmet; ali da vanjo ne udarite z drugo posodo.
- Ne segrevajte prazne ali skoraj prazne steklene posode v mikrovalovni pečici; v mikrovalovni pečici tudi ne smete premočno segrevati olja ali masla (uporabite najkrajši možni čas).

Vroča steklena posoda naj se ohladi na rešetki za ohlajanje, postavku za posodo ali suhi kрпи. Pred pomivanjem, shranjevanjem v hladilniku ali zamrzovanjem se prepričajte, da je steklena posoda dovolj ohlajena.

Vroče steklene posode (vključno s posodo s silikonskimi prijemalnimi površinami) ne prijemajte brez suhih prijemalk.

Preprečite napačno uporabo mikrovalovne peči (tj. vklop prazne ali skoraj prazne peči).

2.6 Notranja osvetlitev

UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje

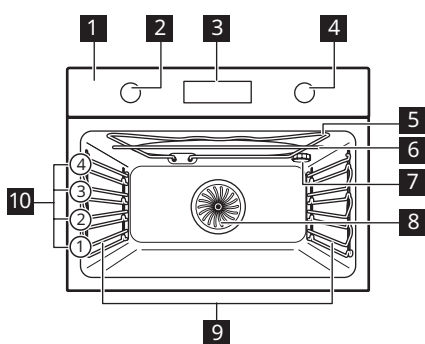
UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Grelnik
- 6 Generator mikrovalov
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za modele za torto, ognjevarne jedi, pečene jedi, posodo/jedi.
Uporablja se lahko s funkcijami mikrovalov.
- **Pekač za pecivo**
Za vlažno pecivo, pečene dobrote, kruh, velike pečenke, zamrznjene obroke in za

prestrezanje kapljic, npr. maščobe, ko pečete hrano na mreži za pečenje. Ne more se uporabljati s funkcijami mikrovalov.

- **Stekleni krožnik na dnu mikrovalovne pečice**
Za pripravo hrane v načinu mikrovalov.

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Vklp in izklp naprave

Za vklop naprave:

1. Pritisnite gumbe. Upravljalni gumbi izskočijo.
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

Za izklp naprave: gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklp [0].

4.2 Pregled upravljalne plošče



Pritisnite za nastavev funkcij timerja.



Pritisnite za nastavev: Hitro segrevanje.



Pritisnite in držite za vklop in izklp luči naprave.

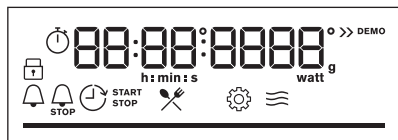
WATT

Pritisnite za nastavev: Moč mikrovalov.

OK

Pritisnite za potrditev izbire.

4.3 Indikatorji prikazovalnika



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.



Naprava je zaklenjena.



Podmeni: Kuharski pomočnik.



Podmeni: Nastavitve



Vključena je funkcija mikrovalov.



Odštevalna ura je vklopljena.



STOP

Čas priprave je vklopljen.



Čas zakasnenega vklopa je vklopljen.



Čas delovanja je vklopljen.

Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.

5. PRED PRVO UPORABO



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Nastavitev časa

Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikaže: »00:00«.

1. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
2. Pritisnite OK.

5.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava

lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
4. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
5. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

6. VSAKODNEVNA UPORABA



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Funkcije pečice

Standardne funkcije pečice



Vroči zrak

Za pečenje mesa in peko peciva. Nastavite nižjo temperaturo kot pri funkciji Konvencionalna kuha, ker ventilator enakomerno porazdeli toploto po notranjosti pečice.



Gretje zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



Pizza funkcija

Za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj.



Infra pečenje

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.

Funkcija mikrovalov



Odtaljevanje

Odtaljevanje različnih vrst jedi, razpon moči: 100–200 W



Pogrej

Segrevanje pripravljenih jedi, razpon moči: 300–700 W



Mikrovalovi

Segrevanje, kuhanje, razpon moči: 100–1000 W

Kombinirane funkcije mikrovalov



Žar + ventilator + MV

Za pečenje večjih kosov mesa na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost. Funkcija s povečanjem MW, razpon moči: 100 - 600 W.



Vroči zrak + MV

Peka na enem položaju rešetke. Funkcija s povečanjem MW, razpon moči: 100 - 600 W.



Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 80 °C samodejno ugasne.

V podmeniju so na voljo dodatne funkcije pečice: Kuharski pomočnik. Preberite si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Kuharski pomočnik.

Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si preberite poglavje »Energijska učinkovitost«, Nasveti za varčevanje z energijo.

6.2 Nastavitev: Funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
3. Pritisnite OK.

Hitro segrevanje pečice - pritisnite in držite , da skrajšate čas segrevanja. Na voljo je za nekatere funkcije pečice. Ventilator se lahko vklopi samodejno.

6.3 Nastavitev: Funkcija mikrovalov

1. Odstranite vse pripomočke iz pečice.
2. Vstavite steklen krožnik na dno mikrovalovne pečice.

3. Živila vstavite v napravo.

4. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo mikrovalov.

Na prikazovalniku se prikažeta: trajanje in moč mikrovalov.

5. Pritisnite OK, da začnete s privzetimi nastavitvami.

6. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite trajanje. Pritisnite OK.

7. Pritisnite **WATT** in obrnite upravljalni gumb, da spremenite moč mikrovalov. Pritisnite OK.

Med kuhanjem lahko prilagodite nastavitve.

Najdaljši čas funkcij mikrovalov je odvisen od nastavljenosti moči mikrovalov:

Moč mikrovalovov (W)	Najdaljši čas (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



Če odprete vrata, se funkcija mikrovalov izklopi. Če jo želite ponovno zagnati, zaprite vrata. Pritisnite OK.

6.4 Nastavitev: Kombinirane funkcije mikrovalov

Kombinirane funkcije mikrovalov združujejo standardne funkcije pečice s povečanjem količine mikrovalov za skrajšanje časa kuhanja in izboljšanje rezultatov kuhanja.

1. Odstranite vse pripomočke iz pečice.
2. Vstavite steklen krožnik na dno mikrovalovne pečice.
3. Živila vstavite v napravo.
4. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo kombinacije mikrovalov. Na prikazovalniku se prikaže: temperatura in moč mikrovalov.
5. Pritisnite OK, da začnete s privzetimi nastavitvami.
6. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo. Pritisnite OK.
7. Pritisnite **WATT** in obrnite upravljalni gumb, da spremenite moč mikrovalov. Pritisnite OK.

Med kuhanjem lahko prilagodite nastavitve.

6.5 Vstop: Meni

Odprite Meni za dostop do dodatnih funkcij pečice, kuharskega pomočnika in nastavitvev.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .

Na prikazovalniku se prikaže  .

2. Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite OK.

6.6 Nastavitve: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz vrste dodatnih funkcij pečice in programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Programi se zaženejo z ustrezno nastavitvijo. Nastavitve lahko čas, temperaturo in tudi moč mikrovalov med kuhanjem, če je na voljo.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete funkcijo (F1 - F...). Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da izberete jed (P1 - P...). Pritisnite OK.
5. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite težo. Možnost je na voljo za izbrane jedi. Pritisnite OK.
6. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.
7. Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

Podmeni: Kuharski pomočnik

Na prikazovalniku se prikažeta **F** in **številka** funkcije, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

Funkcija pečice		Opis
F1	Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
F2	Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari.
F3	Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
F4	Tradicionalno pečenje + MV	Peka in pečenje hrane na enem položaju rešetke. Funkcija s povečanjem MW, razpon moči: 100 - 600 W.
F5	Žar + MV	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke. Funkcija s povečanjem MW, razpon moči: 100 - 600 W.

Legenda	
	Na voljo je nastavev teže.
	Funkcija z močjo mikrovalov. Uporabite dodatno opremo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke. Preberite si poglavje "Opis izdelka".

Na prikazovalniku se prikaže **P** in **številka** jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P1	Goveja pečenka, manj pečena		
P2	Goveja pečenka, srednje pečena	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	 1; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P3	Goveja pečenka, dobro pečena		
P4	Zrezek, srednje pečen	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	  1; posoda za pečenje na mreži za pečenje
P6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	 1; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P9	Goveji file, manj pečen (počasno kuhanje)		
P10	Goveji file, srednje pečen (počasno kuhanje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 1; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P11	Goveji file, bolj pečen (počasno pečenje)		
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	  1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 kg	  1; keramična posoda ali steklena posoda za pečenje na mreži za pečenje , primerno za MW Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	 1; pekač za pecivo Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
P15	Svinjska ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 1; posoda za pečenje na mreži za pečenje
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	 2; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	 1; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P18	Cel piščanec	1 - 1.1 kg; sveže	  1; keramična posoda ali steklena posoda za pečenje na mreži za pečenje , primerno za MW Piščančje prsi položite navzdol in jih obrnite po polovici časa priprave.
P19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8 kg	 2; pekač za pecivo
P20	Piščančje prsi	180 - 200 g na kos	  1; kozica na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
P21	Piščančja bedra, sveža	250 - 400 g	 2; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
P22	Raca, cela	1.5 - 2.5 kg	  1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
P23	Gos, prsi	1kg	 1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	Mesna štruca	1 kg	 1; mreža za pečenje
P25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1 kg na ribo	 1; pekač za pecivo Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.
P26	Ribji file	-	  2; kozica na mreži za pečenje
P27	Skutna torta	-	 1;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje
P28	Jabolčni kolač	-	 2; pekač za pecivo
P29	Jabolčna pita	-	 1; model za pito na mreži za pečenje
P30	Jabolčna pita	-	 1;  22 cm model za pito na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	 2; globok pekač
P32	Muffini	-	 2; pekač za muffine na mreži za pečenje
P33	Biskvitno pecivo	-	 1; model za kruh na mreži za pečenje
P34	Pečen krompir	1 kg	 1; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Narežite krompir na kose.
P36	Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5 kg	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Narežite zelenjavo na kose.
P37	Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	 2; pekač za pecivo
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	 2; pekač za pecivo
P39	Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5 kg	  1; keramična posoda ali steklena posoda za pečenje na mreži za pečenje, primerno za MW
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1.1 kg	  2; keramična posoda ali steklena posoda za pečenje na mreži za pečenje, primerno za MW Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	Sveža pizza, tanka	-	  1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P42	Sveža pizza, debela	-	  1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P43	Kiš	-	 1; model za pečenje na mreži za pečenje
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	  1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45	Polnozrnat / ržen / črni kruh	1 kg	  1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / modelom za kruh na mreži za pečenje

6.7 Spreminjanje: Nastavitve

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete .
Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavitve. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite OK.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

Meni: Nastavitve

Nastavitev:	Vrednost
01 Ura	Spremeni

Nastavitev:	Vrednost
02 Osvetlitev	1 - 5
03 Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klik, 3 - Izklop zvoka
04 Glasnost	1 - 4
05 Čas delovanja	Vklop/Izklop
06 Osvetlitev	Vklop/Izklop
07 Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
08 Različica programske opreme	Preverjanje
09 Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

7. DODATNE FUNKCIJE

7.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Ko je vklopljena, ko je naprava v uporabi, zaklene upravljalno ploščo, zaradi česar se trenutne nastavitve kuhanja nadaljujejo.

Ko je vklopljena, ko je naprava izklopljena, ohranja upravljalno ploščo zaklenjeno, kar preprečuje nenamerni vklop naprave.

 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije.

Oglasi se zvočni signal.  - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena.

 OK - pritisnite in držite za izklop funkcije.

7.2 Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Oglejte si poglavje »Časovne funkcije«.

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Čas zakasnjene ga vklopa.

7.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

8. ČASOVNE FUNKCIJE

8.1 Opis časovnih funkcij

 Ura	Za nastavev ure, ki prikazuje trenutni čas.
 Odštevalna ura	Za nastavev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.
 Čas priprave	Za nastavev časa priprave hrane. Ko se programska ura konča, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se samodejno izklopi.
 Čas zakasnjene ga vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.

Odštevalna ura, Čas zakasnjene ga vklopa in Čas priprave so na voljo za: Vroči zrak, Gretje zgoraj/spodaj, Infra pečenje, Pizza funkcija. **Čas priprave** je na voljo tudi za Žar + ventilator + MV, Vroči zrak + MV.

8.2 Nastavev: Odštevalna ura

1. Pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .

2. Obrnite upravljalni gumb za nastavev Odštevalna ura.

3. Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.

Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

8.3 Nastavev: Čas priprave

1. Obrnite gumbe, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.

2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže: 0:00 in .
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev Čas priprave.
4. Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odšteti čas.
5. Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

8.4 Nastavitev: Čas zakasnjene- ga vklopa

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
 2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže:  in START.
 3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite začetni čas.
 4. Pritisnite OK.
- Na prikazovalniku se prikaže: --:--
 **ZAUSTAVITEV.**
5. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas konca.
 6. Pritisnite OK.
- Programska ura začne odšteti čas ob nastavljenem začetnem času.

7. Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

8.5 Nastavitev: Čas delovanja

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Čas delovanja. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitve.
3. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da vklopite in izklopite čas delovanja.
5. Pritisnite OK.

8.6 Nastavitev: Ura

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Ura. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitvami.
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev ure.
4. Pritisnite OK.

9. UPORABA PRIPOMOČKOV



UPOZORNENIE!

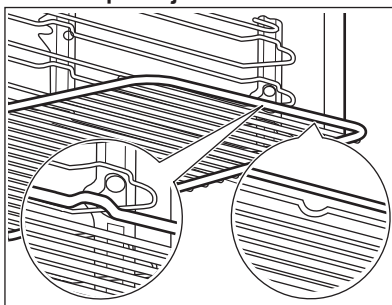
Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Vstavljanje opreme

Uporabite samo primerne posode in material. Oglejte si razdelek „Primerne posode in materiali za mikrovalovno pečico“ v poglavju „Namigi in nasveti“.

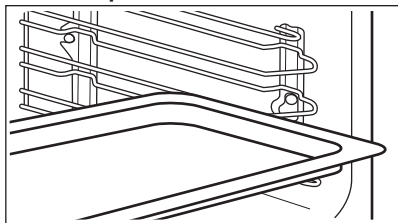
Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje



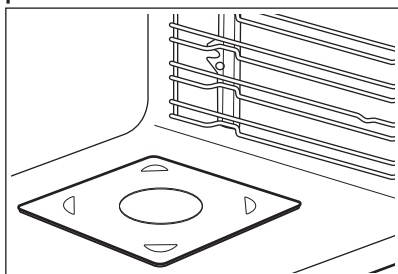
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.

Pekač za pecivo



Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

Stekleni krožnik na dnu mikrovalovne pečice



Stekleni krožnik na dnu mikrovalovne pečice uporabljajte samo s funkcijo mikrovalov. Ni primeren za kombinirano funkcijo mikrovalov (npr. pečenje na žaru z mikrovalovi). Dodatno opremo položite na dno notranjosti pečice. Živila lahko postavite neposredno na stekleni pladenj na dnu mikrovalovne pečice.

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

Za nasvete glede varčevanja z energijo si preberite poglavje "Energetska učinkovitost".

Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
	Temperatura
	Pribor
	Teža (kg)
	Moč mikrovalovov (W)
	Položaj rešetke
	Čas priprave (min)

10.2 Informacije za testne inštitute

Funkcija mikrovalov

Preizkusi v skladu z IEC 60705.

Uporabite mrežo za pečenje, razen če ni navedeno drugače.

				
Biskvit 1)	600	0.475	Dno	7 - 9
Mesna štruca 1)	400	0.9	2	25 - 32
Jajčna krema 1)	500	1	Dno	17 - 19
Odtaljevanje mesa 2)	200	0.5	Dno	7 - 8

1) Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.

2) Meso obrnite po polovici časa odmrzovanja.

Kombinirana funkcija mikrovalov
Uporabite mrežo za pečenje.

				°C		
Pecivo 1)	Tradicionalno pečenje + MV	100	0.7	200	2	23 - 27
Gratiniran krompir 1)	Vroči zrak + MV	300	1.1	180	2	38 - 42
Piščanec 2)	Žar + ventilator + MV	400	1.1	230	1	35 - 40

1) Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.

2) Meso položite v okroglo stekleno posodo in ga po 20 minutah kuhanja obrnite.

10.3 Priporočila za uporabo mikrovalovne pečice

Živila položite na steklen krožnik na dnu mikrovalovne pečice.

Živilo položite na krožnik na dnu pečice.

Jed obrnite ali premešajte na polovici časa odtaljevanja ali kuhanja.

Tekoče jedi občasno premešajte.

Hrano je treba premešati, preden jo postrežete.

Hrano pokrijte za kuhanje in pogrevanje.

Pri segrevanju pijač dajte v steklenico ali kozarec žlico, da zagotovite boljšo porazdelitev toplote.

Živila položite v napravo brez embalaže. Pakirane pripravljene obroke lahko postavite v napravo skupaj z embalažo samo v primeru, ko je embalaža odporna proti mikrovalovom (preverite podatke na embalaži).

Priprava jedi z mikrovalovi

Živila pred pripravo pokrijte. Če želite ohraniti skorjo, hrano pripravljajte brez pokrova.

Jedi ne segrevajte premočno z nastavljanjem moči in časa na previsoko vrednost. Hrana se lahko presuši, zažge ali povzroči požar.

Naprave ne uporabljajte za pripravljanje jajc ali polžev v lupini, ker jih lahko raznese.

Rumenjak ocvrtega jajca prebodite, preden ga pogrejete.

Živila s kožo ali lupino pred kuhanjem večkrat prebodite.

Zelenjavo narežite na kose podobne velikosti.

Ko napravo izklopite, vzemite hrano ven in pustite stati nekaj minut, da se toplota enakomerno porazdeli.

Odtaljevanje v mikrovalovni pečici

Zamrznjeno, neovito hrano položite na majhen, narobe obrnjen krožnik, ki ga postavite nad posodo ali na polico za

odtajanje oz. plastično cedilo, tako da lahko tekočina pri odtajanju odteče.

Odstranite odtaljene kose.

Če želite sadje in zelenjavo pripraviti brez predhodnega odtaljevanja, lahko uporabite večjo moč mikrovalov.

10.4 Posode za kuhanje in materiali, primerni za mikrovalovno funkcijo

Za mikrovalovno funkcijo uporabite samo primerne posode in materiale. Za primer uporabite spodnjo razpredelnico.

Pred uporabo preverite specifikacijo posod za kuhanje/materialov.

Posode za kuhanje/material			
Steklo in porcelan, namenjena za pečice, brez kovinskih delov, npr. steklo, odporno proti vročini	✓	✓	✓
Steklo in porcelan, ki nista namenjena za pečice, če sta brez srebrnih, zlatih, platinastih ali drugih kovinskih dekoracij	✓	✗	✗
Steklo in steklokeramična posoda iz materiala, namenjena za pečice/odporna proti zmrzovanju	✓	✓	✓
Ognjevarna keramična in lončena posoda brez elementov iz kremenca ali kovin, in brez glazur, ki vsebujejo kovine	✓	✓	✓
Keramika, porcelan in lončena posoda z ne glaziranim dnom ali z majhnimi odprtini, npr. na ročajih	✗	✗	✗
Plastika, odporna proti vročini do 200 °C	✓	✓	✗
Karton, papir	✓	✗	✗
Prozorna folija	✓	✗	✗
Prozorna folija za mikrovalovne pečice	✓	✓	✗
Posode za pečenje, izdelane iz kovine, npr. emajl, lito železo	✗	✗	✗
Pekači, premazani s črnim lakom ali silikonom	✗	✗	✗
Pekač za pecivo	✗	✗	✗
Mreža za pečenje	✗	✗	✓
Krožnik s steklenim dnom za mikrovalovne pečice	✓	✓	✗
Posode za kuhanje, namenjene za uporabo v mikrovalovni pečici, npr. ponev za hrustljivo popečene jedi	✗	✓	✗

10.5 Nastavitev moči

Spodaj navedeni podatki služijo samo kot smernice.

700 - 1000 W

- Postopek, ki omogoča, da se živilo popeče na začetku kuhanja

- Pogrevanje tekočin

500 - 600 W

- Kuhanje zelenjave in jajčnih jedi
- Počasno dušenje enolončnic
- Pogrevanje obrokov za en krožnik
- Odtajanje in pogrevanje zmrznjenih obrokov

300 - 400 W

- Topljenje sira, čokolade, masla
- Počasno dušenje riža
- Pogrevanje hrane za dojenčke
- Kuhanje/pogrevanje občutljivih jedi

- Nadaljevanje kuhanja

100 - 200 W

- Odtaljevanje kruha, sadja in peciva, sira, smetane, masla, mesa, rib

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- S stropa naprave previdno očistite ostanke hrane in maščobo.
- Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlaknen po vsaki uporabi.

Pripomočki

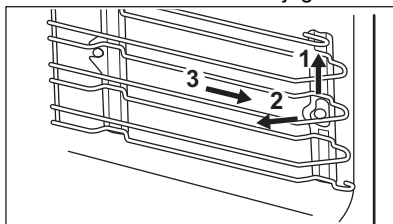
- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izključite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Nosilce rešetk previdno povlecite navzgor iz sprednjega nosilca.

3. Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
4. Nosilce izvalcite iz zadnjega obešala.



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

11.3 Zamenjava žarnice

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izključite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

⚠ POZOR!

Halogensko žarnico vedno držite s krpo, da se ostanki maščobe ne zažgejo na njej.

Zgornja žarnica

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Prepričajte se, ali
Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Ključavnica je izklopljena.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Na prikazovalniku se prikaže 00:00.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.



Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

12.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.):

Produktna številka (PNC):

Serijska številka (S.N.):

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0.8 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

13.2 Nasveti za varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo (samo pri uporabi funkcije, ki ne uporablja mikrovalov).

Naprave pred kuhanjem ne predgrevalite, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

14. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol

 Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.





