



Electrolux



electrolux.com/register



KVLBE09H

KVLBE09X

LVL8E09Z

ET Kasutusjuhend | **Kombineeritud mikrolaineahi**

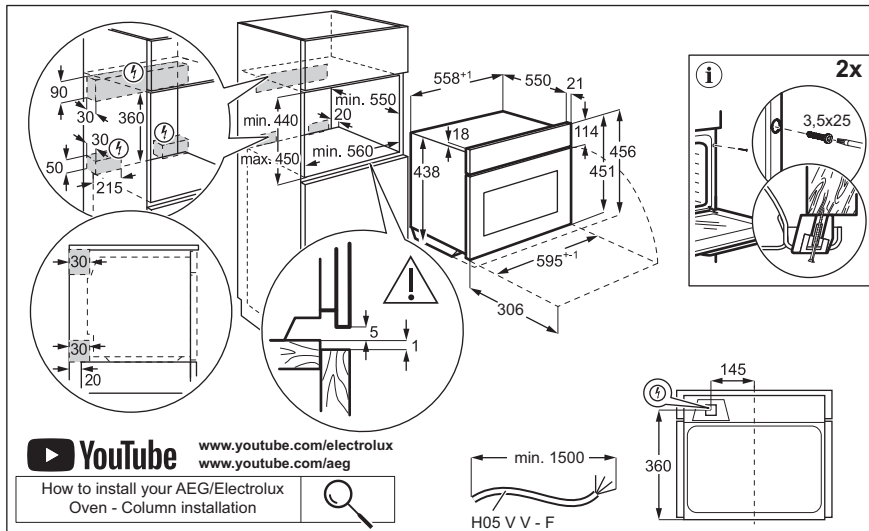
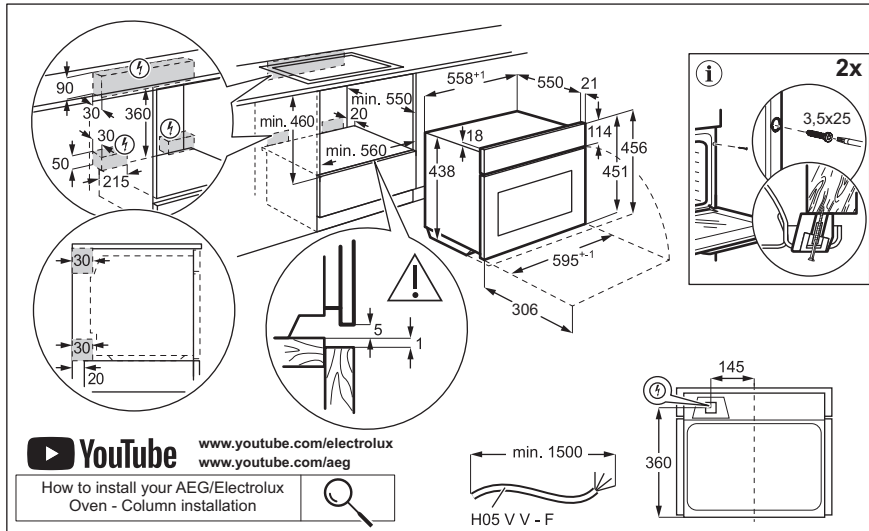
3

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik z funkcją mikrofal**

26



PAIGALDAMINE / INSTALACJA



Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	6
3. TOOTE KIRJELDUS.....	8
4. JUHTPANEEL.....	9
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	10
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. LISAFUNKTSIOONID.....	14
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	15
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	16
10. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	17
11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	22
12. TÕRKEOTSING.....	23
13. TEHNILISED ANDMED.....	24
14. ENERGIATÕHUSUS.....	24
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	25

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ja rakendust sisaldavate mobiilseadmetega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ärge aktiveerige mikrolainefunktsiooni, kui seade on tühi. Ahjuõõnsuses olevad metalloosad võivad tekitada elektrikaare.
- Mikrolaineahju ei tohi panna metallist nõusid või karpe ega joogipurke. See nõue ei kehti juhul, kui tootja on täpsustanud, millise suuruse ja kujuga metallist nõusid tohib mikrolaineahjus kasutada.
- HOIATUS: Kui uks või ukse tihendid on kahjustatud, ei tohi seadet kasutada enne, kui selle on parandanud kvalifitseeritud isik.
- HOIATUS: Ainult kvalifitseeritud isik võib teha hooldus- või remonditöid, mis hõlmavad mikrolainetega kokkupuute eest kaitsva katte eemaldamist.
- HOIATUS: Ärge kuumutage vedelikke ja muid toiduaineid suletud pakendites. Need võivad plahvatada.
- Kasutage ainult mikrolaineahjukindlaid nõusid.
- Soojendades toitu plast- või pabernõudes, hoidke seadmel silma peal, et vältida süttimist.
- See seade on ette nähtud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, käsnade, niiske lapi jms kuumutamine toob kaasa vigastuste, süttimise või tulekahju ohu.
- Kui seadmest tuleb suitsu, lülitage leekide summutamiseks seade välja või eemaldage toitepistik pistikupesast ning hoidke ust suletuna.
- Jookide mikrolaineahjus kuumutamisel võib tekkida hiline plahvatuslik keemine. Nõude käsitlemisel tuleb olla ettevaatlik.

- Põletuste vältimiseks tuleb enne tarvitamist lutipudelite ja imikutoidu purkide sisu segada või loksutada ning kontrollida nende temperatuuri.
- Koorega mune ja terveid kõvaks keedetud mune ei tohi seadmes kuumutada, kuna need võivad plahvatada isegi pärast mikrolainefunktsiooni välja lülitumist.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Seadet tuleb regulaarselt puhastada ja sellest tuleb eemaldada toidujäägid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Seadme hooldamata ja puhastamata jätmine võib põhjustada selle pindade seisukorra halvenemist, mis võib seadme eluiga lühendada ja põhjustada ohtlikke olukordi.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektrihoitud pistikupesadele.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.

- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.

- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.
- Ärge kasutage seadme eelkuumutamiseks mikrolainefunktsiooni.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutmise ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Veenduge, et toidutermomeeter ei jääks kinni seadme ukse vahele.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Kuivatage seadme sisemus ja uks kindlasti pärast iga kasutamist. Seadme töötamisel tekkiv aur kondenseerub õõnsuse seintel ja võib põhjustada korrosiooni.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Seadmes olevad rasva- ja toidujäägid võivad mikrolainefunktsiooni kasutamisel süttida või põhjustada kaarleeki.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Sisevalgustus

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta:

- Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
 - Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.7 Kõrvaldamine

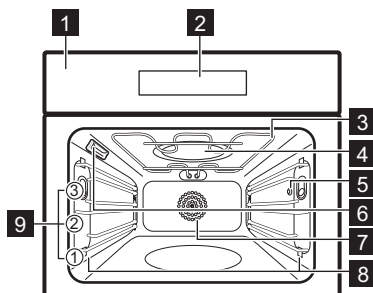
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. TOOTE KIRJELDUS

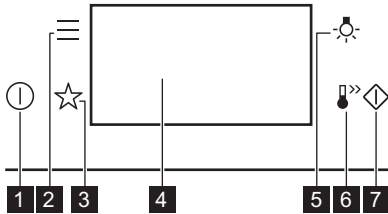
3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Kuumutuselement
- 4 Mikrolaine generaator
- 5 Toidutermomeetri pesa
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Riilutugi, eemaldatav
- 9 Riili asendid

4. JUHTPANEEL

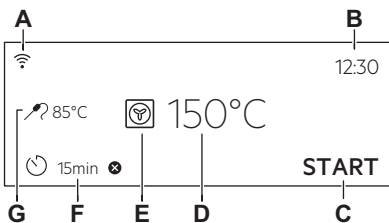
4.1 Juhtpaneeli ülevaade



- 1 Sees / Väljas**
Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
- 2 Menüü**
Loetleb seadme valikud ja seadistusfunktsioonid.
- 3 Lemmikud**
Kuvab lemmikseaded.
- 4 Ekraan**
Näitab seadme praeguseid sätteid.
- 5 Lambi lüliti**
Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
- 6 Kiirkuumutus**
Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.
- 7 Mikrolaine kiirkäivitus**
Mikrolainefunktsiooni sisselülitamiseks (1000 W ja 30 sekundit).

4.2 Ekraan

Ekraan koos peamiste funktsioonidega.



- A. Wi-Fi
- B. Kellaaeg
- C. START / STOPP
- D. Temperatuur / Mikrolaine taimer
- E. Küpsetusrežiimid
- F. Taimer
- G. Toidutermomeeter (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid

- Valiku või seade kinnitamiseks.
- Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.
- Viimase toimingu tühistamiseks.
- Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
- Seade on lukus.
- Häiresignaali funktsioon on aktiveeritud.
- Helisignaali ja toiduvalmistamise peatamise funktsioon on aktiveeritud.
- Aktiveeritud on ainult hüpikakna sõnum.
- Viitkäivitus on aktiveeritud.
- Seade tühistamiseks.
- Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.
- Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.



Ekraanil kuvatakse erinevaid teateid. Kui ilmub teateaken, vajutage jätkamiseks ekraanil.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaeg.

5.2 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
- Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.

1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi tagakaanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
3. Lülitage seade sisse.
4. Vajutage . Valige: Seaded / Ühendused.
5.  – libistage või vajutage, et lülitada sisse või välja: Wi-Fi.

Seadme WiFi-moodul käivitub 90 s jooksul.



Ohutuse huvides lülitub kaugjuhtimine automaatselt välja 24 h pärast. Vajadusel korra ühendamist.

Sagedus	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)

WiFi-moodul

NIUS-50

5.3 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. Electrolux tunnustab avatud tarkvara ja robotikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimustega tutvumiseks külastage: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kaust NIUS).

5.4 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Vt jaotist Igapäevane kasutamine. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriulitoad tagasi oma kohale.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid

TAVALINE



Grill

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



Pöördõhk

Liha ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.



Külmutatud toiduained

Sobib suurepäraselt valmistoitudele (nt friikartulid, kroketid või kevadrullid).



Ülemine + alumine kuumutus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



Pitsa

Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist.



Alumine kuumutus

Valige see funktsioon pärast toiduvalmistamise protsessi, et vajaduse korral pruunistada toidu alumise osa. Kasutage kõige madalamat restitaset.



Mõnede kuumutusfunktsioonidega võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

MUU



Hoidistamine

Köögilijade ja puuviljade hoidistamiseks asetage konservipurgid veega täidetud ahjuplaadile, kasutades kuumuskindlaid sama suurusega bajonett- või keeratava kaanega purke. Kasutage madalaimat riulitasandit.



Kuivatamine

Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks. Niiskusest küllastunud õhu väljalaskmiseks ja puuviljade paremaks kuivamiseks, on soovitatav kuivatamise ajal aeg-ajalt ahju uks avada.



Nõude soojendamine

Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.



Taina kergitamine

Pärmitaina kerkimise kiirendamiseks. Katke taina pind, et vältida selle kuivamist.



Gratineerimine

Toitude jaoks nagu lasanje või kartuligrataän. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



Küpsetamine madalal t°

Madala temperatuuriga toiduvalmistamise protsess. Sobib suurepäraselt õrnade toitude (nt veise-, vasika- või lambaliha) valmistamiseks.



Soojashoidmine

Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.



Leib

Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.

MIKROLAINE



Mikrolaine

Soojendamine, küpsetamine, võimsusvahemik: 100 – 1000 W



Sulatamine

Erinevate toiduainete sulatamine, võimsusvahemik: 100 – 200 W



Soojendamine

Valmistoitute soojendamiseks, võimsusvahemik: 300 – 700 W



Popcorn

Popkorni valmistamine, võimsusvahemik: 600 – 800 W



Sulatus

Šokolaadi ja või sulatamine, võimsusvahemik: 100 – 400 W



Vedelik

Jookide ja supide soojendamine, võimsusvahemik: 600 – 1000 W

KOMBINEERITUD MIKROLAINEFUNKTSIOONID



Pöördõhk + ML

Küpsetamine ühel riulitasandil. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 400 W.



Ülemine + alum. kuumutus + ML

Ühel tasandil toidu küpsetamiseks ja röstimiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 400 W.



Grill + ML

Toidu grillimiseks ja pruunistamiseks ühel ahjutasandil. MW võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 400 W.



Turbogrill + ML

Suuremate liha- või linnuliha tükkide küpsetamiseks ühel tasandil. Grataänide valmistamiseks ja pruunistamiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 400 W.

Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine.

6.2 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Lülitage seade sisse. Ekraanile kuvatakse vaikimisi kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.
3. Valige küpsetusrežiim ja vajutage OK.
4. Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK.
5. Vajutage nuppu START .
Toidutermomeeter – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või

küpsetamise käigus. Vt jaotist Lisatarvikute kasutamine, Toidutermomeeter.

6. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.
7. Lülitage seade välja.

6.3 Seaded: Mikrolainefunktsioonid

1. Eemaldage kõik tarvikud, välja arvatud traatriiul.
2. Lülitage seade sisse.
3. Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.
4. Valige mikrolainekeumutuse režiim ja vajutage OK.
5. Seadke mikrolaine võimsus. Vajutage nuppu OK.
6. Vajutage nuppu START .
7. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.
8. Lülitage seade välja.



Kui avate ukse, peatub funktsioon. Uuesti käivitamiseks vajutage nuppu START .

6.4 Seaded: Mikrolaineahju kombineeritud funktsioonid

Mikrolaineahju kombineeritud funktsioonid ühendage standardsed kuumutusfunktsioonid mikrolaineahju võimendusega, et lühendada küpsetusaega ja parandada küpsetustulemusi.

1. Lülitage seade sisse. Ekraanile kuvatakse vaikimisi kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.
3. Valige mikrolaineahju kombineeritud funktsioon ja vajutage OK. Ekraanil näidatakse temperatuuri.
4. Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK.
5. Vajutage nuppu: **W**. Ekraanil kuvatakse mikrolaineahju võimsuse sätted.
6. Seadke mikrolaine võimsus. Vajutage nuppu OK.
7. Vajutage nuppu START .

Toidutermomeeter – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus. Vt jaotist Lisatarvikute kasutamine, Toidutermomeeter.

8. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.
9. Lülitage seade välja.

6.5 Seaded: Mikrolaine kiirkäivitus

Mikrolaine saab sisse lülitada igal ajal, kasutades: Mikrolaine kiirkäivitus.

1. Vajutage ja hoidke . Mikrolaineahi töötab maksimaalse võimsusega 30 s.
2. Vajutage tööaja väärtusele või vajutage küpsetusaja pikendamiseks **+30 s**.
3. Vajutage nuppu OK.

6.6 Menüü

Vajutage nuppu , et siseneda menüüsse.

Menüü-üksus		Kirjeldus
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Ühendused	Võrgukonfiguratsiooni määramiseks.
	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kirjeldus
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne küpsetusrežiimiga.

Alammenüü	Kirjeldus
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

Alammenüü: Seaded

Ühendused

Alammenüü	Kirjeldus
Wi-Fi	Lubamiseks ja keelamiseks: Wi-Fi.
Kaugjuhtimine	Kaugjuhtimise lubamiseks ja keelamiseks. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Automaatne kaugtöötamine	Kaugjuhtimise automaatseks käivitamiseks, kui olete vajutanud nuppu START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Võrk	Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi.
Tühista võrk	Keelab praeguse võrgu automaatse ühendamise seadmega.

Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Helisid  ei saa välja lülitada.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaaja ja kuupäeva.

Hooldus

Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.

Alammenüü

Kirjeldus

Taasta tehaseseaded

Lähtestab tehaseseaded.

6.7 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb lisafunktsioonide ja programmide komplektist, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Iga roale selles alammenüüs on ettenähtud sobiv seadistus. Küpsetamise ajal saate reguleerida aega, temperatuuri ja mikrolaineahju võimsust.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidutermomeeter. Roa küpsetusaste:

- Väheküps
- Poolküps
- Täisküps

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Kaaluautomaatika.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Vajutage . Sisestage Juhendatud küpsetamine.
4. Valige toit või toidu tüüp.
5. Asetage toiduained seadmesse ja vajutage START.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Lemmikud ☆

Võite salvestada kuni 3 oma lemmikseadet, näiteks kuumutusfunktsiooni ja küpsetusaja.

1. Lülitage seade sisse.
 2. Valige sobiv seade.
 3. Vajutage nuppu .
 4. Valige: Lemmikud / Salvesta praegused seaded.
 5. Vajutage nuppu +, et lisada seade loendisse: Lemmikud.
 6. Vajutage nuppu OK.
-  – vajutage, et seade lähtestada.
-  – vajutage, et seade tühistada.

7.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

1. Lülitage seade sisse.
 2. Seadke küpsetusrežiim.
 3. ☆,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
- ☆,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon välja lülitada.

7.3 Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Valige Funktsioonid / Lapselukk.
4. Vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

Lapselukk on sisse lülitatud.

Kui see funktsioon on aktiveeritud, pääsete juurde: Taimer, Wi-Fi ja lamp on saadaval.

Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

7.4 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

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

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist Kella funktsioonid.

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidutermomeeter, Lõpp.

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Funktsioon	Kirjeldus
Taimer	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate määrata, mis juhtub, kui aeg saab täis, määrares eelistatud toimingud: Tegevuse lõpp.
Tegevuse lõpp	Helisignaali - kui aeg saab täis, kostub helisignaali. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. Helisignaali ja küpsetamise lõpp - kui aeg saab täis, kostub helisignaali ja kuumutusrežiimi lülitub välja. Pole saadaval mikrolaineahju funktsioonide jaoks. Ainult hüpikaken - kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks. Pole saadaval mikrolaineahju funktsioonide jaoks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate funktsiooni sisse ja välja lülitada. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

8.2 Seaded: Kellaaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu: Kellaaeg.
3. Seadke kellaaeg.
4. Vajutage nuppu OK.

7.5 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

8.3 Seaded: Taimer

1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Seadke kellaaeg.
Eelistatud lõpetamistoimingut saate valida vajutades ● ● ● .
4. Vajutage OK. Korra toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.
Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite küpsetusaega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi. Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min**.

8.4 Seaded: Viitkäivitus

1. Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Seadke küpsetusaeg.
4. Vajutage nuppu ● ● ● .
5. Vajutage nuppu: Viitkäivitus.
6. Valige soovitud algusaeg.
7. Vajutage OK. Korra toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

8.5 Seaded: Uptimer

1. Vajutage nuppu .
2. Vajutage nuppu ● ● ● .
3. Vajutage nuppu: Uptimer.
4. Libistage või vajutage , et näha põhikuval küpsetusaega.
5. Vajutage OK. Korra toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

8.6 Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage nuppu .

2. Seadke taimeriväärtus.

3. Vajutage nuppu **OK**.

9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

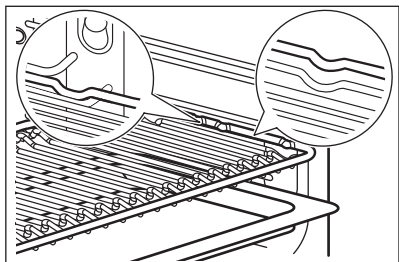
Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



Kasutage ainult sobivast materjalist nõusid ja tarvikuid. Vt „Nõuanded ja soovitused“, Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid.

Väike süvend ülaoas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Süvendid kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riulitoe juhtribade vahele. Veenduge, et riul puutub vastu ahju sisemuse tagakülge ja jalad on suunatud alla.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosa poole.

Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

9.2 Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada tavaliste ja mikrolaineahju kombineeritud kuumutusfunktsioonidega.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- $^{\circ}\text{C}$ – temperatuur seadme sees. See peaks olema toidu sisetemperatuurist vähemalt 25°C kraadi kõrgem.

-  - toidu sisetemperatuur.

Soovitused:

- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitade puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

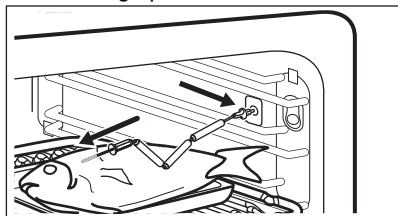
Kasutamine koos: Toidutermomeeter

HOIATUS!

Põletusohk, kuna toidutermomeeter ja traatresti toed võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

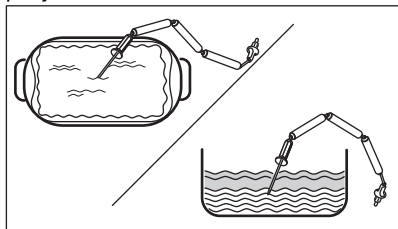
1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim või roog ja ahju temperatuur, kui see on vajalik. Ärge kasutage toidutermomeetrit koos mikrolainefunktsioonidega, vaid standardsete kuumutusfunktsioonidega ja mikrolaineahju kombineeritud funktsioonidega. Vt jaotist Igapäevane kasutamine.
3. Sisestage toidutermomeeter roa sisse:
Liha, linnuliha ja kala

Sisestage toidutermomeetri ots liha- või kalatüki kõige paksemasse ossa.



Vormiroog

Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskossa. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgselinal olevasse pistikupessa. Vt jaotist Toote kirjeldus.
Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.
5. – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. ● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:
 - Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
 - Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.
7. Valige funktsioon ja vajutage põhiekraanile liikumiseks korduvalt OK.
8. Vajutage nuppu START.
9. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.
10. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

10. NÕUANDED JA SOOVITUSED

10.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Toiduvalmistus- ja küpsetamisprotsessideks sobib ainult üks tase.

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästu näpunäiteid vt Energiatõhusus.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur
	Lisatarvik
	Kaal (kg)
	Mikrolainevõimsus (W)
	Riuli asend

	Küpsetusaeg (min)
---	-------------------

10.2 Küpsetamine madalal t°

Selle funktsiooniga saate valmistada taiseid, õrnu liha- ja kalatükke. Kasutage toidutermomeetrit toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks. Vt alltoodud tabelist soovitatud seadme temperatuurisätet °C, mis võimaldab teil saavutada soovitud toidu sisetemperatuuri  °C.

10.3 Teave katseasutustele

Küpsetamine ühel tasandil

Testid vastavalt standardile: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil 1)	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat 2) 3)	2	150	18 - 28
Väikesed koogid, 20 tk plaadil 1)	Pöördõhk	Küpsetusplaat 2) 3)	2	150	18 - 28
Rasvatu keeks 1)	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	1	170	25 - 35
Rasvatu keeks 1)	Pöördõhk	Traatrest	1	170	28 - 38
Muretaigen 1)	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat 2) 3)	2	140	28 - 38
Muretaigen 1)	Pöördõhk	Küpsetusplaat 2) 3)	2	140	25 - 35
Õunapirukas 4)	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	1	170	65 - 75
Õunapirukas 4)	Pöördõhk	Traatrest	1	170	57 - 67
Röstleib/-sai 1) 5)	Grill	Traatrest	2	230	7 - 12

- 1) Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuuri saavutamiseni. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.
- 2) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.
- 3) Küpsetusplaat peab puudutama ahju tagaseina.
- 4) 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.
- 5) Vastavalt: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

Mikrolaine ja mikrolaine-kombineeritud funktsioonid

Testid vastavalt standardile: EN 60705, IEC 60705.

Kasutage ahjuresti. Peab puudutama ahju tagaseina.

Parema maitse ja värvi saamiseks pruunistage liha kuuma pannil mõned minutid, enne kui selle seadmesse sisestate. Asetage toit röstimisnõusse ja asetage see traatrestile.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

			°C		
Keeks 1)	Mikrolaine	500	-	1	8 - 10
Pikkpoiss 1) 2)	Mikrolaine	300	-	1	30 - 35
Munahüüve 3)	Mikrolaine	400	-	1	18 - 23
Hakkliha sulatamine (500 g) 4)	Mikrolaine	200	-	1	7 - 8
Kook 5)	Ülemine + alum. kuumutus + ML	200	170	1	22 - 27
Kartuligratään 6)	Turbogrill + ML	200	180	1	35 - 40
Kana (1100 g) 7)	Turbogrill + ML	200	200	1	30
	Turbogrill	-			18 - 23

1) Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake mahuti 1/2 pöörde võrra.

2) Kasutage küpsetamise ajal MW sobivat säilituskilet. Enne küpsetamist tehke säilituskilesse mitu auku.

3) Ärge pöörake toitu küpsetamise ajal.

4) Pöörake liha ümber üle pikema külje, esimene kord pärast 1/3 ja teine kord pärast 2/3 toiduvalmistusaja möödumist.

5) Ärge pöörake toitu toiduvalmistamise ajal.

6) Umbes poole toiduvalmistusaja möödudes keerake mahuti 1/4 pöörde võrra päripäeva.

7) Asetage taldrik ahju põhjale. Asetage kana otse traatrestile rinnaosa allpool. Pärast 30 min pöörake kana ümber ja muutke kuumutusfunktsiooni: Turbogrill.

Lisaretseptid

					°C	
Beseed 1)	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Beseed 1)	Pöördõhk	Küpsetusplaat 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Teeküpsised 1)	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat 2)	3	-	200	11 - 13
Teeküpsised 1)	Pöördõhk	Küpsetusplaat 2)	3	-	190	10 - 12
Kana 4)	Turbogrill	Küpsetusplaat 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Mikrolaine	Lame keraamiline taldrik	põhi	700	-	3 - 4
Toidunõus road, jahutatud (1 portsjon) 6)7)	Mikrolaine	Traatrest 8)	1	500	-	7 - 9
Vedelikud lutipudelites 9)	Mikrolaine	-	põhi	1000	-	0.5

						
Lasanje, külmutatud (400 g) 10)	Turbogrill + ML	Traatrest 8)	1	100	210	23 - 28
Lasanje, külmutatud (600 g) 10)	Ülemine + alum. kuumutus + ML	Traatrest 8)	1	200	190	48 - 53
Pitsa, külmutatud 10)	Ülemine + alum. kuumutus + ML	Traatrest 8)	1	200	210	12 - 16
Grillitud köögiviljasegu	Turbogrill + ML	Traatrest 8)	1	300	180	20 - 25
Küpsetatud sealiha	Pöördõhk + ML	Traatrest 8)	1	300	165	65 - 70
Täidetud seemed	Turbogrill + ML	Traatrest 8)	1	300	180	12 - 17
Lasanje kuivade pastalehtedega	Ülemine + alum. kuumutus + ML	Traatrest 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuuri saavutamiseni. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.
- 2) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.
- 3) Kasutage küpsetuspaberit.
- 4) Asetage kana rinnaga allapoole. Pöörake see ümber, kui on möödunud pool küpsetusajast.
- 5) Kott tuleks seadmest välja võtta, kui terad enam ei plaksu.
- 6) Katke toit mikrolaineahjukindla plastkaanega.
- 7) Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake mahuti 1/2 pöörde võrra.
- 8) Traatrest peab puudutama ahju tagaseina.
- 9) Asetage pudel ahjuõõnsuse põhja keskele ilma tarvikuid kasutamata.
- 10) Ärge pöörake toitu toiduvalmistamise ajal.

10.4 Soovitused mikrolainefunktsiooni kasutamiseks

Asetage toit traatrestikeskele. Kasutage esimest riulitasandit.

Kui küpsetusajast on möödunud pool, pöörake või segage toitu.

Vedelikke tuleks aeg-ajalt segada.

Enne serverimist tuleks toitu segada.

Vedelikke soojendamisel asetage tassi või klaasi lusikas, et parandada kuumuse jaotumist ja vältida ülekeetmist. Lusikas ei tohi puudutada ahju sisemust, see võib tekitada sädemeid.

Asetage toiduaine seadmesse ilma pakendita. Pakendatud valmistoitu võib seadmesse panna ainult siis, kui tegu on mikrolainekindla pakendiga. Vt „Nõuanded ja soovitused“, Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid.

Kui kasutate mikrolaineahju kombineeritud funktsioone, ärge katke toitu. Vt ptk „Igapäevane kasutamine“.

Ärge kasutage mikrolainefunktsioone või mikrolaineahju kombineeritud funktsioone, kui seadme sees ei ole toitu.

Toidu valmistamine mikrolainetega

Katke toit, mis on mõeldud mikrolainefunktsioonidega valmistamiseks või soojendamiseks. Küpsetage ilma kaaneta juhul, kui soovite krõbedat koorikut.

Vältige toidu üleküpsetamist liiga kõrge võimsustaseme või liiga pika aja valimise tõttu. Toit võib kuivada, krõbeda või süttida.

Ärge kasutage seadet koorega munade ja kodadest vabastamata tiguude valmistamiseks, sest need võivad lõhkeda. Kui soojendate praetud muna, augustage munakollane.

Koore või nahaga toiduained tuleks enne küpsetamist koorida või augustada.

Võimalusel lõigake juurviljad sarnase suurusega tükkideks.

Pärast seadme väljalülitamist võtke toit välja ja laske sel mõni minut seista, et kuumus ühtlaselt jaotuks.

Sulatamine mikrolaineahjus

Asetage külmutatud pakendist eemaldatud toiduaine väiksele kummuli pööratud taldrikule, mille all on anum või sulatusalusele või plastiksöelale, et sulatusvedelik saaks ära valguda.

Eemaldage sulanud osad jupphaaval.

Ilma eelnevalt sulatamata võite puuvilja ja juurvilja küpsetades kasutada kõrgemat mikrolainevõimsust.

Pööramine parandab tulemusi. Õrnade toitade (nt liha) puhul pöörake sulatamise ajal ümber kaks korda.

10.5 Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid

Mikrolainefunktsiooni kasutamisel tarvitage ainult sobivaid nõusid ja materjale. Kasutage viitena allolevat tabelit.

Kontrollige nõusid / materjali / toidukonteinerit enne kasutamist.

Teiste mikrolaineahjude puhul, mida selles tabelis ei ole nimetatud, järgige tootja juhiseid.

Keedunõu/materjal			
Ahjukindel klaas ja portselan ilma metallosadeta, nt kuumakindel klaas	✓	✓	✓
Mitte-ahjukindel klaas ja portselan ilma hõbedast, kullast, plaatinast või metallist katete/kaunistusteta	✓	✗	✗
Ahjukindel/külmumiskindel klaas ja klaaskeraamika	✓	✓	✓
Ahjukindel keraamika ja savinõud ilma kvarts- või metallosadeta või metallisisalduse glasuurita	✓	✓	✓
Keraamika, portselan ja savinõud glasuurita põhjaga või väikeste aukudega, nt käepidemetel	✗	✗	✗
Kuumakindel plastik kuni 200 °C	✓	✓	✗
Papp, ainult paber	✓	✗	✗
Säilituskile	✓	✗	✗
Mikrolaineahju kile	✓	✓	✗
Metallist nõudega röstimine, nt email, malm	✗	✗	✗
Küpsetusvormid, musta email- või silikoonkattega	✗	✗	✗
Küpsetusplaat	✗	✗	✗
Traatrest	✓	✓	✓

10.6 Võimsuse seaded

Allpool olevad andmed on ainult juhiseks.

800 - 1000 W

- Vedelike kuumutamine

600 - 700 W

- Riisi aeglasel tulel hoidmine
- Köögiviljade küpsetamine
- Popcorn

400 - 500 W

- Ühe taldrikutäie kuumutamine
- Hautiste aeglasel tulel hoidmine

- Külmutatud toitude sulatamine ja kuumutamine

300 W

- Küpsetamiseks/õrnade toitude valmistamiseks
- Imikutoidu soojendamine
- Katkestuseta küpsetamine

100 - 200 W

- Leiva, puuviljade, kookide, saiakeste, juustu, või, liha ja kala sulatamine
- Šokolaadi ja või sulatamine

11. PUHAŠTAMINE JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Puhastage seadme lagi hoolikalt jääkidest ja rasvast.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

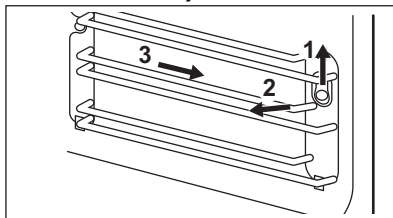
Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake restitoided ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Kui teleskoopsiinid on paigaldatud, peavad selle kinnitustihvtid olema suunatud ettepoole.

11.3 Lambi vahetamine



HOIATUS!

Põletusohu, klaaskate võib olla kuum. Lambi puudutamisel kasutage kaitsekindaid.

Lambi vahetamine on lubatud ainult teeninduses. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

12. TÕRKEOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kell ei ole seatud. Kella valimiseks vt Kella funktsioonid.
	Seadme uks ei ole korralikult kinni.
	Kaitse on vallandunud. tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole.
	Lapselukk on sisse lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Lisateavet vt Puhastamine ja hooldus .
Probleem WiFi-võrgu signaaliga.	Kontrollige, kas teie mobiilseade on WiFi võrguga ühendatud. Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.
Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.	Seadme ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt jaotist Enne esimest kasutamist, Juhtmeta ühendus.
Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter seadmele võimalikult lähedale.
WiFi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu.	Lülitage mikrolaineahi välja. Vältige mikrolaineahju ja seadme kaugjuhtimispuldi samaaegset kasutamist. Mikrolained häirivad WiFi signaali.

12.2 veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Probleemide loendi leiate allolevast tabelist. Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F102 – uks ei ole täielikult suletud või ukse lukk on katki.	Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja.
F111 - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.
F240, F439 - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F601 - probleem Wi-Fi signaaliga.	Kontrollige võrguühendust. Vt jaotist Enne esimest kasutamist, Juhtmevaba ühendus.
F604 - esimene Wi-Fi ühendus ebaõnnestus.	Lülitage seade välja ja proovige siis uuesti. Vt jaotist Enne esimest kasutamist, Juhtmevaba ühendus.
F908 - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaaneliga.	Lülitage seade sisse ja välja.
F131 - magnetroni temperatuur on liiga kõrge. 1)	Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage seade uuesti sisse.
F602, F603 - Wi-Fi ei ole kättesaadav. 1)	Lülitage seade sisse ja välja.

1) Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadmfunktsioonid oma tavapärast toimimist.

12.3 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.) :

Tootenumbr (PNC):

Seerianumber (S.N.):

13. TEHNILISED ANDMED

13.1 Tehnilised andmed

Pinge	220 - 240 V
Sagedus	50 Hz

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava madala energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
Võimsustarve võrgu-ooterežiimis	2.0 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Juhtmeta võrguühenduse aktiveerimise ja deaktiveerimise juhiste saamiseks vaadake peatükki Enne esimest kasutamist.

14.2 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid (kuid ainult siis, kui kasutate mitte-mikrolainefunktsiooni).

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 –10 minutit enne

küpsetusaja lõpu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse või temperatuuri näitu.

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmefunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

15. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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



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

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	26
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	30
3. OPIS PRODUKTU.....	32
4. PANEL STEROWANIA.....	33
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	34
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	35
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	38
8. FUNKCJE ZEGARA.....	39
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	40
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	41
11. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	46
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	47
13. DANE TECHNICZNE.....	49
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	49
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	50

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 ani smartfonami i tabletami z tą aplikacją.
- 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.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Nie włączać funkcji kuchenki mikrofalowej, gdy urządzenie jest puste. Metalowe części wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników na żywność lub napoje. Ograniczenie to nie obowiązuje, jeśli producent określi rozmiar i kształt metalowych pojemników przeznaczonych do gotowania w kuchence mikrofalowej.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli nastąpi uszkodzenie drzwi lub ich uszczelki, urządzenie nie może być używane do czasu naprawy przez wykwalifikowaną osobę.
- **OSTRZEŻENIE:** Tylko wykwalifikowana osoba może wykonywać czynności serwisowe lub naprawcze związane z demontażem osłony zapewniającej ochronę przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie podgrzewać cieczy ani żadnych potraw w szczelnych pojemnikach. Mogą one wybuchnąć.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.

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

negatywnie wpływać na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu 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 instalowania akcesoriów należy zachować ostrożność.

- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Upewnić się, że termosonda nie jest przytrzaśnięta drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę, i drzwi. Para wytwarzana podczas pracy urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie

obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja

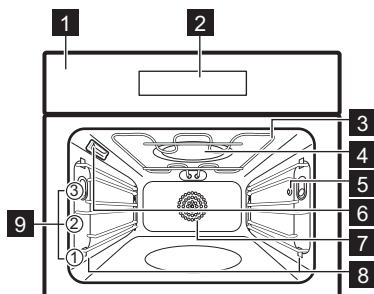
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS PRODUKTU

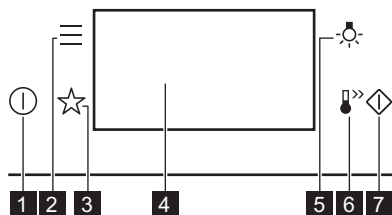
3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Ekran
- 3 Grzałka
- 4 Generator mikrofal
- 5 Gniazdo termosondy
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Poziomy umieszczania potraw

4. PANEL STEROWANIA

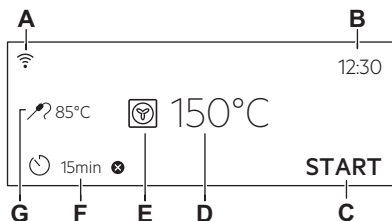
4.1 Widok panelu sterowania



- 1 Włączone / Wyłączone**
Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
- 2 Menu**
Wyświetla opcje urządzenia i funkcje ustawiania.
- 3 Ulubione**
Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
- 4 Wyświetlacz**
Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
- 5 Przełącznik oświetlenia**
Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
- 6 Szybkie nagrzewanie**
Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.
- 7 Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej**
Włączenie funkcji kuchenki mikrofalowej (1000 W, 30 sekund).

4.2 Wyświetlacz

Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.



- A. Wi-Fi
- B. Aktualna godzina
- C. START / STOP
- D. Temperatura / Timer kuchenki mikrofalowej
- E. Funkcje pieczenia
- F. Timer
- G. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu

- | | |
|--------|---|
| OK | Potwierdzenie wyboru lub ustawienia. |
| < | Powrót do poprzedniego poziomu menu. |
| ↶ | Anulowanie ostatniej czynności. |
| ⏻ | Włączanie i wyłączanie opcji. |
| 🔒 | Urządzenie jest zablokowane. |
| 🔔 | Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego. |
| 🔔 STOP | Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego i zatrzymania pieczenia. |
| 🔔 | Tylko wyskakujące okienko jest aktywne. |
| 🕒 | Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona. |
| ✕ | Anulowanie ustawienia. |
| 📶 | Połączenie Wi-Fi jest włączone. |
| 📶 | Operacje zdalne jest wł. |



Na wyświetlaczu pojawiają się różne komunikaty. Po wyświetleniu okna komunikatu naciśnij wyświetlacz, aby kontynuować.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

5.2 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z dostępem do Internetu.
 - smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.
1. Aby pobrać aplikację, należy zeskanować kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
 2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
 3. Włączyć urządzenie.
 4. Nacisnąć . Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
 5.  - przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć: Wi-Fi.

Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.



Ze względów bezpieczeństwa operacje zdalne wyłączają się automatycznie po 24 godz. W razie potrzeby powtórzyć proces konfiguracji.

Częstotliwość	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)

Moduł Wi-Fi NIUS-50

5.3 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. Electrolux uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz by uzyskać wgląd w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, należy przejść na stronę: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

5.4 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. Patrz Codzienne użytkowanie. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wylączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane przewodnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



Turbo grill

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



Termoobieg

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



Potrawy mrożone

Idealny do gotowych dań (np. frytek, krokietów lub sajgonów).



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.



Grzałka dolna

Funkcję tę należy wybrać po zakończeniu gotowania, aby w razie potrzeby przyrumienić potrawę od spodu. Użyć najniższej półki.



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

SPECJALNE



Pasteryzowanie

Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając żaroodpornych słoików z zakrętką bagnetową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najniższej położonej półki.



Suszenie

Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. Aby umożliwić wydostanie się wilgotnego powietrza i lepsze wyschnięcie owoców, zaleca się podczas suszenia sporadycznie otwierać drzwi piekarnika.



Podgrzewanie talerzy

Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.



Wyrastanie ciasta

Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć powierzchnię ciasta, aby zapobiec wyschnięciu.



Zapiekanki

Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania.



Termoobieg (niska temp.)

Proces pieczenia w niskiej temperaturze. Idealnie nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw (np. wołowiny, cielęciny lub jagnięciny).



Podtrzymywanie temp.

Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.



Chleb

Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.

MIKROFALE



Mikrofales

Podgrzewanie, gotowanie, zakres mocy: 100 - 1000 W

	Rozmrażanie Rozmrażanie różnych rodzajów żywności, zakres mocy: 100 - 200 W
	Odgrzewanie Podgrzewanie dań gotowych, zakres mocy: 300 - 700 W
	Popcorn Przygotowanie popcornu w torebce, zakres mocy: 600 - 800 W
	Roztapianie Roztapianie czekolady i masła, zakres mocy: 100 - 400 W
	Produkty płynne Podgrzewanie napojów i zup, zakres mocy: 600 - 1000 W

FUNKCJE ŁĄCZONE Z MIKROFALAMI

	Termoobieg + mikrofa Pieczenie na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 400 W.
	Górna/dolna grzałka + mikrofa Pieczenie i przypiekanie potraw na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 400 W.
	Grill + mikrofa Do grillowania i przyrumieniania potraw na ciasta na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 400 W.
	Grill + termoobieg + mikrofa Do pieczenia większych kawałków mięsa na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 400 W.

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

6.2 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
2. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.

3. Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć OK.

4. Ustawić temperaturę Nacisnąć OK.

5. Nacisnąć START.

Termosonda - wtyczkę termosondy można włączyć do gniazdka w dowolnej chwili przed rozpoczęciem pieczenia lub po nim. Patrz: Korzystanie z akcesoriów Termosonda

6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.

7. Wyłączyć urządzenie.

6.3 Ustawienie: Funkcje kuchenki mikrofalowej

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wyjątkiem rusztu.

2. Włączyć urządzenie.

3. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.

4. Wybierz funkcję pieczenia mikrofalowego i naciśnij OK.

5. Ustawić moc mikrofa. Nacisnąć OK.

6. Nacisnąć START.

7. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.

8. Wyłączyć urządzenie.



Otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji. Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy nacisnąć przycisk START.

6.4 Ustawienie: Funkcje kombinowane kuchenki mikrofalowej

Funkcje kombinowane kuchenki mikrofalowej połączyć standardowe funkcje pieczenia z funkcją wzmocnienia mikrofalowego, aby skrócić czas pieczenia i poprawić jego efekty.

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.

2. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.

3. Wybrać funkcję kombinacji z kuchenką mikrofalową i nacisnąć OK. Na wyświetlaczu pojawi się jej temperatura.

4. Ustawić temperaturę Nacisnąć OK.
5. Nacisnąć: **W**. Na wyświetlaczu pojawi się ustawienie mocy mikrofal.
6. Ustawić moc mikrofal. Nacisnąć OK.
7. Nacisnąć **START**.
Termosonda - wtyczkę termosondy można włączyć do gniazdka w dowolnej chwili przed rozpoczęciem pieczenia lub po nim. Patrz: Korzystanie z akcesoriów, Termosonda.
8. **STOP** — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
9. Wyłączyć urządzenie.

6.5 Ustawienie: Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej

Mikrofalę można włączyć w dowolnej chwili za pomocą: Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej.

1. Naciśnij i przytrzymaj . Mikrofala pracuje przez 30 sek z mocą maksymalną.
2. Naciśnij odpowiednią wartość czasu pieczenia lub naciśnij **+30 s**, aby wydłużyć czas pieczenia.
3. Nacisnąć OK.

6.6 Menu

Nacisnąć , aby przejść do menu.

Pozycja menu		Opis
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.

Podmenu: Opcje

Podmenu	Opis
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji pieczenia.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

Podmenu: Ustawienia

Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi.
Operacje zdalne	Włączanie i wyłączenie funkcji operacji zdalnych. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Automatyczny tryb sterowania zdalnego	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START . Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią.

Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demo	Kod aktywacji / dezaktywacji: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

6.7 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji i programów przeznaczonych do dedykowanych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas pieczenia, temperaturę i, ewentualnie, moc mikrofalii można korygować w trakcie pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Automatyka wag..

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Naciśnij . Wprowadź Gotowanie wspomagane.
4. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
5. Umieść potrawę w urządzeniu i naciśnij START.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Ulubione ☆

Można zapisać do 3 ulubionych ustawień, jak funkcja pieczenia i czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać preferowane ustawienie.
3. Nacisnąć .
4. Wybrać opcję: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
5. Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.
6. Nacisnąć OK.

 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

 – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

7.2 Blokada panelu

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. ☆,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.

☆,  - nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

7.3 Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Wybierz Opcje / Blokada uruchomienia.
4. Naciskaj litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Blokada uruchomienia jest wł.

Po włączeniu tej funkcji uzyskuje się dostęp do: Timer, Wi-Fi i lampki.

Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

7.4 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

 (°C)	 (godz)
200 - 230	5.5

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Można ustawić, co się stanie, gdy upłynie ustawiony czas, ustawiając jako preferowane: Zakończ działanie.
Zakończ działanie	Alarm dźwiękowy - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Alarm dźwiękowy i wyłączenie - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się. Niedostępne dla funkcji mikrofali. Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia. Niedostępne dla funkcji mikrofali.
Wydłużenie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcję tę można włączać i wyłączać. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

8.2 Ustawienie: Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć: Aktualna godzina.

7.5 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.

3. Ustawić czas.
4. Naciśnąć przycisk OK.

8.3 Ustawienie: Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciśnąć .
3. Ustawić czas.
Preferowane działanie Zakończ można wybrać naciskając ● ● ●.
4. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pojawi się ekran główny.
Po upływie 10% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie wygląda jeszcze na gotową, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. Aby wydłużyć czas pieczenia, naciśnij +1min.

8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciśnąć .
3. Ustawić czas pieczenia.
4. Naciśnąć ● ● ●.
5. Naciśnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
6. Wybierz żadaną godzinę rozpoczęcia.
7. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pojawi się ekran główny.

8.5 Ustawienie: Stoper

1. Naciśnąć .
2. Naciśnąć ● ● ●.

3. Nacisnąć: Stoper.
4. Przesunąć lub nacisnąć , aby zobaczyć czas pieczenia na ekranie głównym.
5. Nacisnąć OK. Powtarzać tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

8.6 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Nacisnąć .
2. Ustawić wartość dla timera.
3. Nacisnąć OK.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

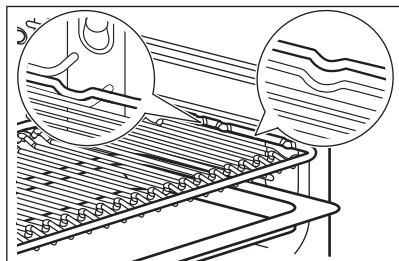
Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Zeskanuj kod QR, aby sprawdzić, jak używać akcesoriów dostarczonych z urządzeniem. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.



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

Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

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



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

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

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

9.2 Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można to stosować z funkcjami standardowego pieczenia i mikrofali kombi.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

-  - temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.
-  - temperatura wewnątrz potrawy

Zalecenia

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Pieczenie z wykorzystaniem:
Termosonda

OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwytu termosondy gołymi rękami. Zawsze stosować rękawice kuchenne.

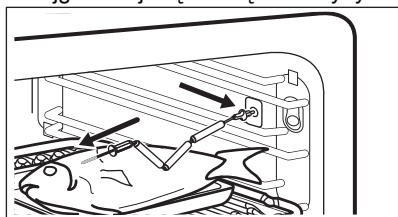
1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub naczynie i, w razie potrzeby, temperaturę piekarnika. Nie używać termosondy z funkcjami mikrofal, tylko ze standardowymi funkcjami pieczenia

i funkcjami kombinacji mikrofal. Patrz
Codzienne użytkowanie.

3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.

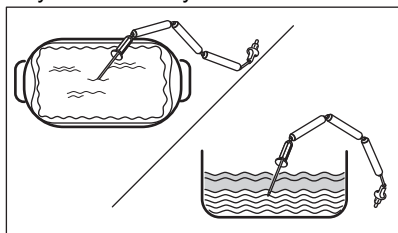
Mięso, drób i ryby

Umieścić całą iglicę termosondy
w najgrubszej części mięsa lub ryby.



Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy
dokładnie w środkowej części zapiekanki.
Termosonda powinna być stabilna
podczas pieczenia. Można w tym celu
wykorzystać składnik potrawy o stałej
konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt
termosondy o krawędź naczynia.
Końcówka termosondy nie powinna
dotykać dna naczynia.



4. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie
obecnej temperatury termosondy:

5. — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

6. • • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:

- Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.

7. Wybrać tę opcję i nacisnąć kilkakrotnie OK, aby przejść do ekranu głównego.

8. Nacisnąć START.

9. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Procesy gotowania i pieczenia są odpowiednie tylko na jednym poziomie.

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

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

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii, patrz 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 Termoobieg (niska temp.)

Funkcja ta pozwala przygotować chude, delikatne mięsa i ryby. Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. W poniższej tabeli podano zalecane ustawienia

temperatury urządzenia, °C które pozwolą osiągnąć żadaną temperaturę wewnątrz potrawy  °C.

Aby uzyskać smak i kolor zapieczenia, przed włożeniem mięsa do urządzenia należy smażyć je przez kilka minut na gorącej patelni. Włożyć potrawę do brytfanny i umieścić ją na ruszcie.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Pieczenie na jednym poziomie

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

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

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

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

3) Blacha do pieczenia musi dotykać tylnej ścianki piekarnika.

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

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

Funkcje gotowania mikrofalami i funkcje łączone z mikrofalami

Testy zgodnie z normą: EN 60705, IEC 60705.

Użyć rusztu. Musi dotykać tylnej ścianki piekarnika.

			°C		
Biskopt 1)	Mikrofałe	500	-	1	8 - 10
Klops 1) 2)	Mikrofałe	300	-	1	30 - 35
Krem jajeczny 3)	Mikrofałe	400	-	1	18 - 23
Rozmrażanie mięsa mielonego (500 g) 4)	Mikrofałe	200	-	1	7 - 8
Ciasto 3)	Górna/dolna grzałka + mikrofałe	200	170	1	22 - 27
Zapiekanka ziemniaczana 5)	Grill + termoobieg + mikrofałe	200	180	1	35 - 40
Kurczak (1100 g) 6)	Grill + termoobieg + mikrofałe	200	200	1	30
	Turbo grill	-			18 - 23

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

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

3) Nie obracać potrawy podczas pieczenia.

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

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

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

Dodatkowe przepisy

					°C	
Bezy 1)	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Bezy 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Skony 1)	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta 2)	3	-	200	11 - 13
Skony 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta 2)	3	-	190	10 - 12
Kurczak 4)	Turbo grill	Blacha do pieczenia ciasta 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Mikrofałe	Płaska płyta ceramiczna	dół	700	-	3 - 4

						
Potrawy na talerzach, schłodzone (1 porcja) 6)7)	Mikrofale	Ruszt 8)	1	500	-	7 - 9
Produkty płynne w butelkach dla niemowląt 9)	Mikrofale	-	dół	1000	-	0.5
Lasagna, mrożona (400 g) 10)	Grill + termoobieg + mikrofale	Ruszt 8)	1	100	210	23 - 28
Lasagna, mrożona (600 g) 10)	Górna/dolna grzałka + mikrofale	Ruszt 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza, mrożona 10)	Górna/dolna grzałka + mikrofale	Ruszt 8)	1	200	210	12 - 16
Grillowane mieszane warzywa	Grill + termoobieg + mikrofale	Ruszt 8)	1	300	180	20 - 25
Pieczeń wieprzowa	Termoobieg + mikrofale	Ruszt 8)	1	300	165	65 - 70
Faszerowane pieczarki	Grill + termoobieg + mikrofale	Ruszt 8)	1	300	180	12 - 17
Lasagna z płatkami suchego ciasta	Górna/dolna grzałka + mikrofale	Ruszt 8)	1	200	165	30 - 35

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

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

3) Należy użyć papier do pieczenia.

4) Umieścić kurczaka piersią do dołu. Odwrócić do góry nogami w połowie czasu pieczenia.

5) Torebkę należy wyjąć z urządzenia, gdy ziarna przestaną strzelać.

6) Przykryć potrawę plastikową pokrywką nadającą się do kuchenki mikrofalowej.

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

8) Ruszt musi dotykać tylnej ścianki piekarnika.

9) Umieścić butelkę pośrodku dna komory bez używania żadnych akcesoriów.

10) Nie obracać potrawy podczas pieczenia.

10.4 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

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

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

Potrawy płynne należy od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

Aby poprawić rozprzeczanie ciepła i uniknąć przegotowania, podczas podgrzewania płynów należy wkładać łyżkę

do kubka lub szklanki. Łyżka nie może dotykać żadnej części wnętrza piekarnika, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

Umieścić żywność w urządzeniu bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do tego urządzenia w opakowaniu tylko gdy opakowanie to można bezpiecznie ogrzewać w kuchenie mikrofalowej. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

Nie przykrywać potrawy, gdy korzysta się z funkcji kuchenki mikrofalowej i tradycyjnego

podgrzewania. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie.”

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

Gotowanie za pomocą mikrofal

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

Nie należy przegrzewać potraw, ustawiając za wysoką moc i zbyt długi czas. Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.

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

Przed gotowaniem potraw ze skórą należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Po wyłączeniu urządzenia wyjąć potrawę i odstawić na kilka minut w celu równomiernego 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 spływające powstającego podczas rozmrażania płynu.

Wyjmować po kolei rozmrożone kawałki.

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

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

10.5 Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej

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

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

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

Materiał naczyń			
Szkło i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkło żaroodporne	✓	✓	✓
Szkło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę bez srebrnych, złotych, platynowych lub innych metalowych elementów	✓	✗	✗
Szkło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓
Żaroodporne materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szkliska z zawartością metalu	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekłym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytych	✗	✗	✗

Materiał naczyń			
Tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	✗
Karton, tylko papier	✓	✗	✗
Folia spożywcza	✓	✗	✗
Folia spożywcza przystosowana do użycia w kuchence mikrofalowej	✓	✓	✗
Naczynia do pieczenia z metalu, np. emaliowane, żeliwne	✗	✗	✗
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową	✗	✗	✗
Blacha do pieczenia ciasta	✗	✗	✗
Ruszt	✓	✓	✓

10.6 Ustawienia mocy

Poniższe dane mają wyłącznie charakter orientacyjny.

800 - 1000 W

- Podgrzewanie płynów

600 - 700 W

- Gotowanie ryżu
- Gotowanie warzyw
- Popcorn

400 - 500 W

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

- Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych gotowych potraw

300 W

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

100 - 200 W

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

11. PIEŁĘGNACJA 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.

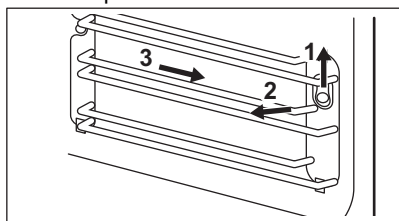
Akcesoria

- 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.
- Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Wymywanie przewodnic blach

Wyjąć przewodnice blach , aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Ostrożnie pociągnąć przewodnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Wyciągnąć przewodnice blach z tylnego zaczepu.



Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

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

11.3 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

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

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, patrz Funkcje zegara. Drzwi nie są prawidłowo zamknięte. Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegóły, patrz Pielęgnacja i czyszczenie.
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdzić, czy urządzenie smartfon jest połączone z siecią bezprzewodową. Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Uruchomić ponownie router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i smartfon, należy zapoznać się z rozdziałem Przed pierwszym użyciem, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Ustawić punkt dostępowy sieci bezprzewodowej jak najbliżej urządzenia.
Piekarnik mikrofalowy znajdujący się w pobliżu urządzenia zakłóca sygnał sieci bezprzewodowej.	Wyłączyć kuchenkę mikrofalową. Unikać jednoczesnego korzystania z piekarnika mikrofalowego i zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofałe zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.

12.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli. Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. Wtedy należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym.

Kod i opis	Środek zaradczy
F102 - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona.	Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.	Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.
F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F601 - wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi.	Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz: Przed pierwszym użyciem Połączenie bezprzewodowe
F604 - nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z Wi-Fi.	Wyłącz i włącz urządzenie i spróbuj ponownie. Patrz: Przed pierwszym użyciem Połączenie bezprzewodowe
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F131 - temperatura czujnika magnetronu jest zbyt wysoka. 1)	Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Ponownie włączyć urządzenie.
F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne. 1)	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

1) Jeśli wystąpi jeden z tych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą nadal działać normalnie.

12.3 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. DANE TECHNICZNE

13.1 Dane techniczne

Napięcie	220-240 V
Częstotliwość	50 Hz

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 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
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	2.0 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

Wskazówki dotyczące włączania i wyłączania połączenia z siecią bezprzewodową podano w rozdziale Przed pierwszym użyciem.

14.2 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

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

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

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 reszkowe

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

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

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

Jeśli włączony jest program z Czas trwania , a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

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.

15. 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.



