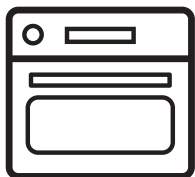




Electrolux



electrolux.com/register

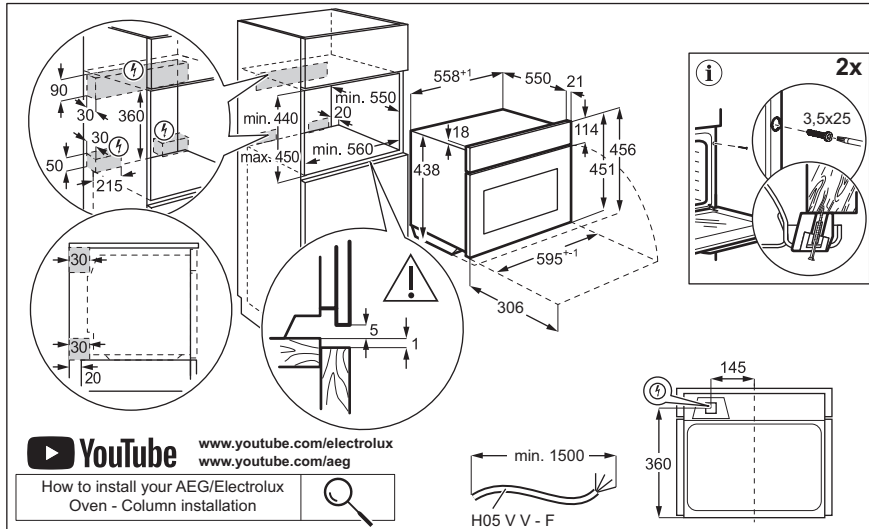
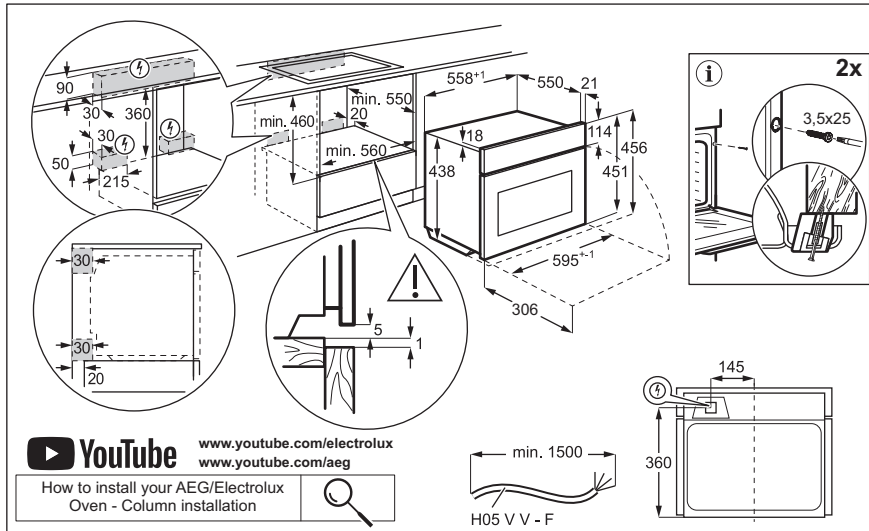


EVL6E49X

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



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.....	8
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9
7. LISAFUNKTSIOONID.....	14
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	15
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	16
10. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	17
11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	21
12. TÕRKEOTSING.....	22
13. ENERGIATÕHUSUS.....	23
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	23

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 väärust 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.
- 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 järelevalveta 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.
- Ärge aktiveerige mikrolainefunktsiooni, kui seade on tühi. Ahjuõõnsuses olevad metallosad 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.
- Ahjuriili 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 toidujäätid.
- 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 elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- 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 ventilatsioonivad 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 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 muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- 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 hooldustoiminguid 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



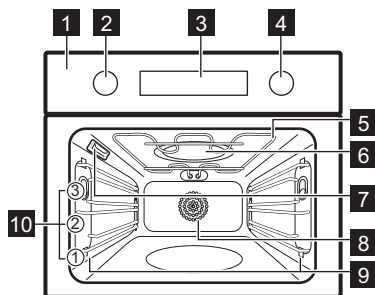
HOIATUS!

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 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Mikrolaine generaator
- 7 Lamp
- 8 Ventilaator
- 9 Riiulitugi, eemaldatav
- 10 Riiuli asendid

4. JUHTPANEEL

4.1 Seadme sisse- ja väljalülitamiseks

Seadme sisselülitamiseks:

1. Vajutage nuppudele. Nupp tuleb välja.
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.

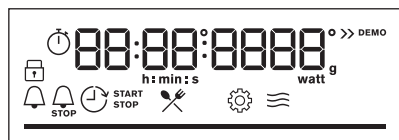
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp välja asendisse **0**.

4.2 Juhtpaneeli ülevaade

	Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nuppu.
	Vajutage, et määrata: kiirkuumus.
	Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks.
WATT	Vajutage, et määrata: mikrolainevõimsus.
OK	Valiku kinnitamiseks vajutage.

4.3 Ekraani indikaatorid



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

	Seade on lukus.
	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.
	Alammenüü: Seaded
	Mikrolainefunktsioon on aktiveeritud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
	Küpsetusaeg on sisse lülitatud.
	Viitkäivitus on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Kellaaja seadmine

Esmakordsel vooluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: **"00:00"** või **"12:00"** (olenevalt mudelist).

1. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
2. Vajutage nuppu **OK**.

5.2 Esialgne eelkuumus 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 restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. 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 ahjuriulitoided tagasi oma kohale.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid

Tavalised küpsetusrežiimid



Pöördõhk

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



Ülemine + alumine kuumutus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



Pitsa funktsioon

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



Turbogrill

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

Mikrolainefunktsioonid



Sulatamine

Erinevate toiduainete sulatamine, võimsusvahemik: 100 – 200 W



Soojendamine

Valmistoitude soojendamiseks, võimsusvahemik: 300 – 700 W



Mikrolaine

Soojendamine, küpsetamine, võimsusvahemik: 100 – 1000 W

Mikrolaine-kombifunktsioonid



Turbogrill + ML

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



Pöördõhk + ML

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



Mõnede ahjufunktsiooniga võib lamp temperatuuridel alla 80 °C automaatselt välja lülituda.



Juhendatud küpsetamise jaotises on saadaval täiendavad küpsetusrežiimid. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, Menüü: Juhendatud küpsetamine.

Üldisi energiasäästusootivusi vt jaotisest Energiatõhusus, Energia säästmine.

6.2 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.

2. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

3. Vajutage nuppu OK.

» Kiirkuumutus – vajutage ja hoidke kuumutusaja lühendamiseks. See on saadaval mõne küpsetusrežiimi jaoks. Ventilaator võib automaatselt sisse lülituda.

6.3 Seaded: Mikrolainefunktsioonid

1. Eemaldage kõik tarvikud, välja arvatud traatriiul.

2. Sisestage seadmesse toiduained.

3. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusfunktsioonide nuppu.

Näidikul kuvatakse: kestus ja mikrolainevõimsus.

4. Vajutage OK, et käivitada funktsioon vaikeseadetega.

5. Kestuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.

6. Mikrolainevõimsuse reguleerimiseks vajutage nuppu **WATT** ja keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.

Saate reguleerida sätteid toiduvalmistamise ajal.



Kui avate ukse, peatub mikrolainefunktsioon. Funktsiooni uuesti käivitamiseks sulgege uks. Vajutage nuppu OK.

6.4 Seaded: Mikrolaine-kombifunktsioonid

Mikrolaine-kombifunktsioonid ühendavad standardsed kuumutusfunktsioonid mikrolainete võimsusega, et lühendada küpsetusaega ja parandada küpsetustulemusi.

1. Eemaldage kõik tarvikud, välja arvatud traatriiul.

2. Sisestage seadmesse toiduained.

3. Mikrolaineahju kombineeritud funktsiooni valimiseks keerake kuumutusfunktsioonide nuppu. Näidikul kuvatakse: temperatuur ja mikrolainevõimsus.

4. Vajutage OK, et käivitada funktsioon vaikeseadetega.
5. Temperatuuri reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.
6. Mikrolainevõimsuse reguleerimiseks vajutage nuppu **WATT** ja keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.

Saate reguleerida sätteid toiduvalmistamise ajal.

6.5 Sisenemine: Menüü

Avage menüü, et pääseda ligi täiendavatele küpsetusrežiimidele, juhendatud küpsetamisele ja seadetele.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et . Näidikul kuvatakse  .
2. Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon. Vajutage nuppu OK.

6.6 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb küpsetusrežiimidest ja programmidest mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Programmid algavad sobiva seadistusega. Küpsetamise ajal saate reguleerida aega, temperatuuri ja võimalusel mikrolainevõimsust.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .
2. Keerake juhtnuppu, et valida . Vajutage OK.
3. Keerake juhtnuppu, et valida funktsioon (F1 - F...). Vajutage nuppu OK.
4. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage nuppu OK.
5. Keerake juhtnuppu, et seada kaal. Valik on saadaval valitud roogadele. Vajutage nuppu OK.

6. Asetage toiduained ahju. Vajutage nuppu OK.
7. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Ekraanil kuvatakse **F** ja funktsiooni **number**, mida saate tabelist kontrollida.

	Küpsetus-režiim	Kirjeldus
F1	Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
F2	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
F3	Külmutatud toiduained	Valmistoidu krõbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartuli-viilud või kevadrullid) krõbedaks muutmiseks.
F4	Ülemine + alum. kuumutus + ML	Ühel tasandil toidu küpsetamiseks ja röstimiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 400 W.
F5	Grill + ML	Toidu grillimiseks ja pruunistamiseks ühel ahjutasandil. MW võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 400 W.

Selgitus	
	Kaalu reguleerimine on saadaval.
	Funktsioon koos mikrolaine võimsusega. Kasutage mikrolainekindlaid lisatarvikuid.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riuli tasand. Vt peatükki "Toote kirjeldus".

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.

Toit		Kaal	Riuli tasand/tarvik
P1	Rostbiif, väheküps	1000 - 1500 g; 4 – 6 cm paksused tükid	 1; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P2	Rostbiif, poolküps		
P3	Röstbiif, täisküps		
P4	Steik, poolküps	150 - 300 g tükid; 3 cm paksused viilud	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1500 - 2000 g	  2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P6	Röstbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)	1000 - 1500 g; 4 – 6 cm paksused tükid	 1; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P7	Röstbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)		
P8	Röstbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)		
P9	Filee, väheküps LTC* (aeglane küpsetamine)	800 - 1000 g; 5 – 6 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P10	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)		
P11	Filee, täisküps (aeglane küpsetamine)		
P12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	800 - 1500 g; 5 – 6 cm paksused tükid	  1; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P13	Seapraad (nt seakael või abatükk)	1500 - 2000 g	  1; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil
P14	Rebitud sealiha (aeglane toiduvalmistamine)	1500 - 2000 g	 1; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil
P15	Sealiha seljatükk, värske	1000 - 1500 g; 6 - 7 cm paksused tükid	 1; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P16	Searibid	2000 - 3000 g; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid	 2; küpsetusplaat
P17	Tallekoot, luudega	500 - 1000 g; 7 – 9 cm paksused tükid	 1; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.

Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
P18 Kana, terve	1000 - 1400 g	  1; traatrest taldrikuga, mis on asetatud otse süvendi põhja keskele Asetage kana otse traatriulile rinnaga alla-poolle. 30 min pärast keerake kana ringi.
P19 Kana, pool	500 - 800 g	  1; küpsetusplaat
P20 Kanarind	180 - 250 g tükid	 2; haudepott traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Si-sestage seadmesse.
P21 Kanakoivad, värsked	250 - 350 g	 1; küpsetusplaat
P22 Part, terve	1500 - 2500 g	  1; küpsetusplaat Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
P23 Hane rinnafilee	350 - 500 g	 1; keraamiline või klaasist haudepott traa-trestil
P24 Pikkpoiss	1000 - 1500 g	 1; leivapann traatrestil
P25 Pikkpoiss, Leberkäse	750 - 1000 g	 1; leivapann traatrestil
P26 Kala, terve, grillitud	500 - 1000 g kala kohta	 1; küpsetusplaat
P27 Kalafilee	150 - 300 g	  2; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil
P28 Juustukook	2000 - 3000 g	 2; küpsetusplaat
P29 Öunakook, katttega	1000 - 1500 g	  2; pirukavorm traatrestil
P30 Öunakook	1000 - 1500 g	 2; koogivorm traatrestil
P31 Öunapirukas	1000 - 1200 g	  1; pirukavorm traatrestil
P32 Šokolaadikoogikesed	1000 g tainast	  2; haudepott traatrestil
P33 Šokolaadimuffinid	10 kuni 20 tükki	  2; küpsetusplaat
P34 Pätsikook	1000 g tainast	 1; leivapann traatrestil
P35 Küpsetatud kartulid	1000 g värsked kartuleid	  2; küpsetusplaat
P36 Viilud	750 - 1000 g tooreid kartu-leid	  2; küpsetusplaat vooderdatud küpse-tuspaberiga
P37 Grillitud köögiviljasegu	1000 - 1500 g	 1; küpsetuspaberiga vooderdatud küp-setusplaat

Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
P38 Krokettid (külmutatud)	500 - 750 g	 2; küpsetusplaat
P39 Friikartulid (külmutatud)	750 g	 2; küpsetusplaat
P40 Lasanje kuivade pastalehtedega	1000 - 1500 g	 1; vormiroog traatrestil
P41 Kartuligratään (toored kartulid)	1000 - 1500 g	 1; vormiroog traatrestil
P42 Pitsa, õhukese koorikuga	-	 1; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat
P43 Pitsa, paksu koorikuga	-	 1; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P44 Quiche	-	 1; lahtikäiv metallvorm traatrestil
P45 Baguette/ciabatta/sai	600 - 800 g värsket tainast	 2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat
P46 Täistera / rukis / tume leib	1000 g värsket tainast	 1; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat

6.7 Muutmine: Seaded

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .
2. Keerake juhtnuppu, et valida .
3. Sätte valimiseks pöörake nuppu. Vajutage OK.
4. Väärtuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.
5. Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

Alammenüü: Seaded

Sätte	Väärtus
01 Kellaaeg	Muuda

Sätte	Väärtus
02 Ekraani heledus	1 - 5
03 Nuputoonid	1 – piiks, 2 – klõps, 3 – heli väljas
04 Helitugevus	1 - 4
05 Uptimer	Sees / Väljas
06 Sisevalgustus	Sees / Väljas
07 Kiirkuumutus	Sees / Väljas
08 Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
09 Tarkvaraversioon	Kontrollida
10 Taasta tehaseseaded	Jah/ei

7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadmfunktsiooni tahtmatu muutmise.

Kui see aktiveeritakse seadme kasutamise ajal, lukustatakse juhtpaneel, et tagada küpsetusseadete katkematu jätkumine.

Kui see aktiveeritakse, kui seade on välja lülitatud, hoitakse juhtpaneel lukustatuna, et vältida seadme tahtmatut sisselülitamist.

 OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.

Kostab signaal.  - vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud.

 OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

7.2 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

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viitkäivitus.

7.3 Jahutusventilaator

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

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Taimerifunktsioonide kirjeldus

 Minutilugeja	Pöördloenduse taimeri seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal. See funktsioon ei mõjuta seadme talitlust ja seda saab seada igal ajal.
 Küpsetusaeg 1)	Toiduvalmistusaja kestuse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostub helisignaal ja kuumutusfunktsioon lülitub automaatselt välja.
 Viitkäivitus 2)	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
 Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme talitlust ja seda saab seada igal ajal.

1) See funktsioon on saadaval ainult funktsioonidele: Pöördõhk, Ülemine + alumine kuumutus, Turbogriil, Pitsa funktsioon, Turbogriil + ML, Pöördõhk + ML.

2) See funktsioon on saadaval ainult funktsioonidele: Pöördõhk, Ülemine + alumine kuumutus, Turbogriil, Pitsa funktsioon.

8.2 Seaded: Minutilugeja

- Vajutage nuppu .
- Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .
- Vajutage nuppu OK. Taimer alustab kohe pöördloendust.

8.3 Seaded: Küpsetusaeg

- Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.
- Vajutage nuppu , kuni ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .
- Küpsetusaeg seadmiseks keerake juhtnuppu.
- Vajutage nuppu OK. Taimer alustab kohe pöördloendust.
- Kui aeg saab otsa, vajutage OK ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

8.4 Seaded: Viitkäivitus ⌚

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.
2. Vajutage nuppu ⌚, kuni ekraanil kuvatakse: ⌚ ja START.
3. Keerake nuppu, et valida algusaeg.
4. Vajutage nuppu OK.

Ekraanil kuvatakse: --:-- ⌚ STOP.

5. Lõpuaja seadmiseks keerake juhtnuppu.

6. Vajutage nuppu OK.

Taimer alustab määratud algusajal pöördloendust.

7. Kui aeg saab otsa, vajutage OK ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

8.5 Seaded: Uptimer ⌚

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse ≡, et siseneda Menüü.

2. Keerake juhtnuppu, et valida ⚙ / Uptimer. Vaadake peatükki „Igapäevane kasutamine“, Menüü: Seaded.
3. Vajutage nuppu OK.
4. Uptimeri sisse- ja väljalülitamiseks keerake juhtnuppu.
5. Vajutage nuppu OK.

8.6 Seaded: Kellaaeg

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse ≡, et siseneda Menüü.
2. Keerake juhtnuppu, et valida funktsioon ⚙ / Kellaaeg. Vaadake peatükki „Igapäevane kasutamine“, Menüü: Seaded.
3. Kella seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. 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.

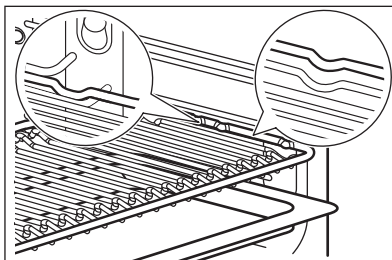


Kasutage ainult sobivast materjalist nõusid ja tarvikuid. Vt „Nõuanded ja soovitusused“, Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid.

Väike süvend ülaosas 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) riulilote juhtribade vahele. Veenduge, et riul

puutub vastu ahju sisemuse tagakülge ja jalad on suunatud alla.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosale.

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

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

10. NÕUANDED JA SOOVITUSED

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

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.

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiaühendus“.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur
	Lisatarvik
	Mikrolainevõimsus (W)
	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)

10.2 Teave katseasutustele

Küpsetamine ühel tasandil

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

					
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
Liivaküpsised 1)	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat 2) 3)	2	140	28 - 38
Liivaküpsised 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.

					
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 3)	Ülemine + alum. kuumutus + ML	200	170	1	22 - 27
Kartuligratään 5)	Turbogrill + ML	200	180	1	35 - 40
Kana (1100 g) 6)	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 toiduvalmistamise ajal.
- 4) Pöörake liha ümber üle pikema külje, esimene kord pärast 1/3 ja teine kord pärast 2/3 toiduvalmistusaja möödumist.
- 5) Umbes poole toiduvalmistusaja möödudes keerake mahuti 1/4 pöörde võrra päripäeva.
- 6) Asetage taldrik ahju põhjale. Asetage kana otse traatrestile rinnaosa allpool. Pärast 30 min pöörake kana ümber ja muutke kuumutusfunktsiooni: Turbogriil.

Lisaretseptid

						
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.

10.3 Soovitused mikrolainefunktsiooni kasutamiseks

Asetage toit traatrestikeskele. Kasutage esimest riulitasandit.

Kui küpsetusajast on möödunud pool, pöörake või segage toitu.

Vedelikke tuleks aeg-ajalt segada.

Enne serveerimist tuleks toitu segada.

Vedelike 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. Kūpsetage ilma kaaneta juhul, kui soovite krūbedat koorikut.

Vāltige toidu űlekūpsetamist liiga kōrge vōimsustaseme vōi liiga pika aja valimise tōttu. Toit vōib kuivada, kōrbedada vōi sūttida.

Ärge kasutage seadet koorega munade ja kodadest vabastamata tigure valmistamiseks, sest need vōivad lōhkeda. Kui soojendate praetud muna, augustage munakollane.

Koore vōi nahaga toiduained tuleks enne kūpsetamist koorida vōi augustada.

Vōimalusel lōigake juurvīljad sarnase suurusega tūkkideks.

Pārast seadme vāljālūlitamist vōtke toit vālja ja laske sel mōni minut seista, et kuumus űhtlaselt jaotuks.

Sulatamine mikrolaineahjus

Asetage kūlmutatud pakendist eemaldatud toiduaine vāiksele kummuli pōōratud taldrikule, mille all on anum vōi sulatusalusele vōi plastiksōelale, et sulatusvedelik saaks āra valguda.

Eemaldage sulanud osad jupphaaval.

Ilma eelnevalt sulatamata vōite puuvīlja ja juurvīlja kūpsetades kasutada kōrgemat mikrolainevōimsust.

Pōōramine parandab tulemusi. Őrnade toitude (nt liha) puhul pōōrake sulatamise ajal űmber kaks korda.

10.4 Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid

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

Kontrollige nōusid / materjali / toidukonteinerit enne kasutamist.

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

Keeदनू/materjal		 	  1)
Ahjukindel klaas ja portselan ilma metallosadeta, nt kuumakindel klaas	✓	✓	✓
Mitte-ahjukindel klaas ja portselan ilma hōbedast, kullast, plaatinast vōi metallist katete/kaunistusteta	✓	X	X
Ahjukindel/kūlmumiskindel klaas ja klaaskeraamika	✓	✓	✓
Ahjukindel keraamika ja savinōud ilma kvarts- vōi metallosadeta vōi metallisalduseta glasuurita	✓	✓	✓
Keraamika, portselan ja savinōud glasuurita pōhjaga vōi vāikeste aukudega, nt kāepidemel	X	X	X
Kuumakindel plastik kuni 200 °C	✓	✓	X
Papp, ainult paber	✓	X	X
Sāilituskile	✓	X	X
Mikrolaineahju kile	✓	✓	X

Keedunõu/materjal				 1)
Metallist nõudega röstimine, nt email, malm	X	X		X
Küpsetusvormid, musta email- või silikoonkattega	X	X		X
Küpsetusplaat	X	X		X
Traatrest	✓	✓		✓

1) Kõõginõude ja materjalide nõuded kehtivad ka järgmistele funktsioonidele: Ülemine + alum. kuumutus + ML, Grill + ML Vt ptk „Igapäevane kasutamine“ jaotis „Seaded: Juhendatud küpsetamine“.

10.5 Võimsuse seaded

Allpool olevad andmed on ainult juhiseks.

800 - 1000 W

- Vedelike kuumutamine

600 - 700 W

- Riisi aeglasel tulel hoidmine
- Kõõgiviljade 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. PUHASTAMINE 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.

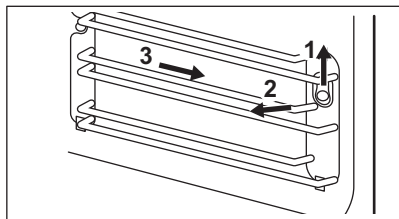
Lisatarvikud

- 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 Restitutede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake restitoed 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!

Põletusohk, 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...

Probleem	Kontrollige kui...
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Lukk on välja lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.
Näidikul kuvatakse 00:00.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaaeg.



Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

12.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Model: (MOD.):

Tootenumber (PNC):

Seerianumber (S.N.):

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus

0.8 W

Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks 20 min

13.2 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 lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse või temperatuuri näitu.

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.

14. 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 majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku 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.....	24
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	28
3. OPIS PRODUKTU.....	30
4. PANEL STEROWANIA.....	30
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	31
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	32
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	37
8. FUNKCJE ZEGARA.....	38
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	39
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	39
11. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE.....	44
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	45
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	46
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	46

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także

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

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

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

negatywnie wpływać na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.

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

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

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

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja

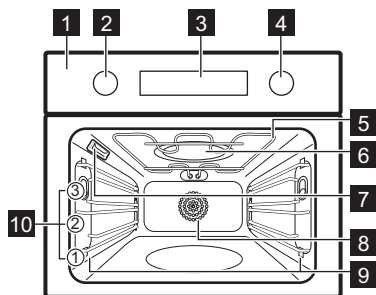
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Ogólne informacje



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

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

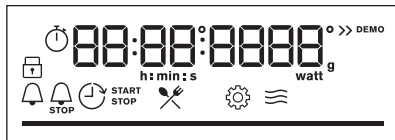
- Naciśnąć te pokrętła. Pokrętło wysuwa się.
- Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.

- Obrócić pokrętło sterowania, aby wyregulować ustawienia.
- Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie .

4.2 Widok panelu sterowania

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

4.3 Wskaźniki na wyświetlaczu



Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

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

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Ustawianie godziny

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

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

5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

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

Przewietrzć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

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

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

Standardowe funkcje pieczenia



Termoobieg

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



Górna/dolna grzałka

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



Funkcja Pizza

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



Turbo grill

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

Funkcje kuchenki mikrofalowej



Rozmrażanie

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



Odgrzewanie

Podgrzewanie dań gotowych, zakres mocy: 300 - 700 W



Mikrofale

Podgrzewanie, gotowanie, zakres mocy: 100 - 1000 W

Funkcje kombi kuchenki mikrofalowej



Grill + termoobieg + mikrofale

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



Termoobieg + mikrofale

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



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



W trybie Gotowanie wspomagane dostępne są dodatkowe funkcje pieczenia. Patrz: Codzienne użytkowanie, Menu: Rozdział Gotowanie wspomagane.

Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w Efektywność energetyczna, Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.

6.2 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.
3. Naciśnąć **OK**.

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

6.3 Ustawienie: Funkcje kuchenki mikrofalowej

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

Ustawienia można regulować podczas pieczenia.



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

6.4 Ustawienie: Funkcje kombi kuchenki mikrofalowej

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

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

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury/moc mikrofal.

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

Ustawienia można regulować podczas pieczenia.

6.5 Wejście: Menu

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

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na

Wyświetlacz pokazuje .

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

6.6 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

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

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

Podmenu: Gotowanie wspomagane

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

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

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

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

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

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

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

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

6.7 Zmiana: Ustawienia

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

Podmenu: Ustawienia

Ustawienie	Wartość
01 Aktualna godzina	Zmien

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

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Blokada

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

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

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

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

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

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

7.2 Automatyczne wyłączenie

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

 (°C)	 (godz)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

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

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

7.3 Wentylator chłodzący

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

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji timera

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

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

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

8.2 Ustawienie: Minutnik

1. Nacisnąć .

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:

0:00 oraz .

2. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Minutnik.

3. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

8.3 Ustawienie: Czas pieczenia

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

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

3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Czas pieczenia.

4. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

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

8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

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

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

3. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas rozpoczęcia.

4. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:

--:--  STOP.

5. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas zakończenia.

6. Nacisnąć OK.

Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

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

8.5 Ustawienie: Stoper

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

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

3. Nacisnąć OK.

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

5. Nacisnąć przycisk OK.

8.6 Ustawienie: Aktualna godzina

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

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

3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę.

4. Naciśnąć przycisk OK.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

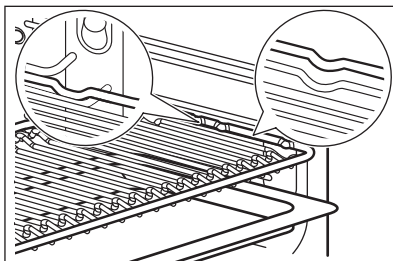
Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Zeskanuj kod QR, aby sprawdzić, jak używać akcesoriów dostarczonych z urządzeniem. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.



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

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

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



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

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

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

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Procesy gotowania i pieczenia są odpowiednie tylko na jednym poziomie.

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

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

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

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

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

Symbole użyte w tabelach:



Rodzaj potrawy



Funkcja pieczenia



Temperatura



Akcesoria

	Moc mikrofal (W)
	Poziom umieszczania potraw

	Czas pieczenia (min)
---	----------------------

10.2 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Pieczenie na jednym poziomie

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

				°C	
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	150	18 - 28
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	150	18 - 28
Beztłuszczowy biszkopt 1)	Górna/dolna grzałka	Ruszt	1	170	25 - 35
Beztłuszczowy biszkopt 1)	Termoobieg	Ruszt	1	170	28 - 38
Bułka maślana 1)	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	140	28 - 38
Bułka maślana 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	140	25 - 35
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		
Biszkopt 1)	Mikrofale	500	-	1	8 - 10
Klops 1) 2)	Mikrofale	300	-	1	30 - 35
Krem jajeczny 3)	Mikrofale	400	-	1	18 - 23
Rozmrażanie mięsa mielonego (500 g) 4)	Mikrofale	200	-	1	7 - 8

			°C		
Ciasto 3)	Górna/dolna grzałka + 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)	Mikrofałe	Ruszt 8)	1	500	-	7 - 9
Produkty płynne w butelkach dla niemowląt 9)	Mikrofałe	-	dół	1000	-	0.5
Lasagna, mrożona (400 g) 10)	Grill + termoobieg + mikrofałe	Ruszt 8)	1	100	210	23 - 28

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

- 1) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać tej funkcji: Szybkie nagrzewanie.
- 2) Używać blachy do pieczenia nachyleniem do tylnej części piekarnika.
- 3) Należy użyć 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.

10.3 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofał

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

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

Potrawy płynne należy od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

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

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

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

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

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

Gotowanie za pomocą mikrofał

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

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

spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.

Nie gotować w urządzeniu ślimaków w muszlach ani jajek w skorupkach, ponieważ mogą wybuchnąć. Przed ogrzewaniem 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 spływanie powstającego podczas rozmrażania płynu.

Wymnować po kolei rozmrożone kawałki.

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

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

10.4 Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej

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

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

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

Materiał naczyń		 	  1)
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 szkliva z zawartością metalu	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekającym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytych	✗	✗	✗
Tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	✗
Karton, tylko papier	✓	✗	✗
Folia spożywcza	✓	✗	✗
Folia spożywcza przystosowana do użycia w kuchenke mikrofalowej	✓	✓	✗
Naczynia do pieczenia z metalu, np. emaliowane, żeliwne	✗	✗	✗

Materiał naczyń		 	  1)
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową	X	X	X
Blacha do pieczenia ciasta	X	X	X
Ruszt	✓	✓	✓

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

10.5 Ustawienia mocy

Poniższe dane mają wyłącznie charakter orientacyjny.

800 - 1000 W

- Podgrzewanie płynów

600 - 700 W

- Gotowanie ryżu
- Gotowanie warzyw
- Popcorn

400 - 500 W

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

- Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych gotowych potraw

300 W

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

100 - 200 W

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

11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

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

Codzienne użytkowanie

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

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

Akcesoria

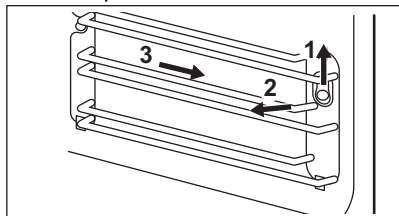
- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych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

11.2 Wyjmowanie przewodnic blach

Wyjąć przewodnice blach , aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.

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



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

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

11.3 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

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

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

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



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

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.):

12.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania

0.8 W

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

13.2 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

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

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

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 reszkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

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

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.



