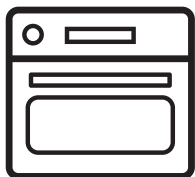




Electrolux



electrolux.com/register



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

COM700CV

COM700CX

EVL6E40X

OOM700CZ



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.....	2
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3. OPIS URZĄDZENIA.....	9
4. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	10
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	10
7. FUNKCJE ZEGARA.....	12
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	15
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	15
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	16
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	31
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	32
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	33
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	34

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.

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się 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 to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać 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.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- 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.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	444 (460) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	455 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	440 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm

Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	882 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	3.5x25 mm

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 styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.

- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego nagrzewania piekarnika.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwale plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.

- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę, i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując 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



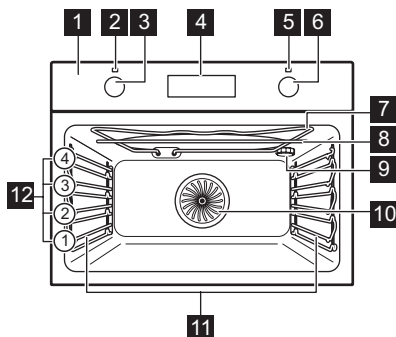
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

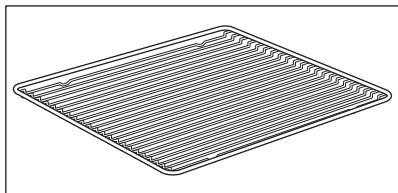
3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Kontrolka/symbol zasilania
- 3 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 4 Wyświetlacz
- 5 Wskaźnik/symbol temperatury i mocy kuchenki mikrofalowej
- 6 Pokrętko sterowania
- 7 Grzałka
- 8 Generator mikrofal
- 9 Lampa
- 10 Wentylator
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Poziomy umieszczania potraw

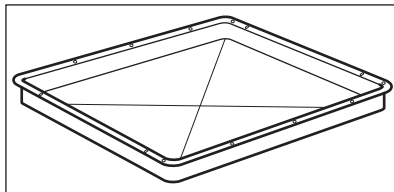
3.2 Akcesoria

Ruszt



Do naczyń, form do ciast, pieczeni.

Blacha do pieczenia ciasta



Do ciast i ciasteczek.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

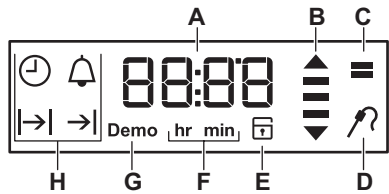
4.2 Pola czujników/przyciski



Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej. Przytrzymać przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika. Oświetlenie można włączyć również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

	Ustawianie funkcji zegara.
°C	Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury termosondy (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy działa funkcja pieczenia.

4.3 Wyświetlacz



- A. Zegar / Temperatura / Moc mikrofal
- B. Tryb kucharki mikrofalowej
- C. Termosonda (tylko wybrane modele)
- D. Blokada drzwi (tylko wybrane modele)
- E. Godziny / minuty
- F. Tryb demonstracyjny (tylko wybrane modele)
- G. Funkcje zegara

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM


OSTRZEŻENIE!
 Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Przed użyciem piekarnika należy ustawić aktualny czas.

5.1 Czyszczenie wstępne

		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA


OSTRZEŻENIE!
 Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

Krok 1	Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
---------------	--

Krok 2	Obrócić pokrętkę sterowania, aby wybrać temperaturę/moc mikrofal. Nagrzewanie rozpocznie się automatycznie.
Krok 3	Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik.

6.2 Jak ustawić: Mikrofałe

1. Wyjąć wszystkie akcesoria.

2. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję: Mikrofałe



Najpierw na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie mocy mikrofal, a następnie domyślne ustawienie dla funkcji: Czas trwania.

Aby uruchomić funkcję z domyślnymi ustawieniami, nacisnąć: . Można również pominąć naciśnięcie przycisku – po kilku sekundach urządzenie uruchomi się automatycznie.

3. Obrócić pokrętkę, aby zmienić ustawienie mocy mikrofal. Ustawienie mocy zmienia się skokowo co 100 W.

4. Nacisnąć , a następnie obrócić pokrętkę, aby zmienić ustawienie: Czas trwania.

5. Nacisnąć: .

Podczas działania funkcji Mikrofałe można zmienić lub sprawdzić ustawienie mocy mikrofal.

Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie zakończy działanie.

6. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

Otworzenie drzwi urządzenia powoduje zatrzymanie jego działania. Aby wznowić jego działanie, należy zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk: .

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

MOC MIKROFAL W	MAKSYMALNY CZAS min
100 - 600	90
>600	7

6.3 Jak ustawić: Kuchenka mikrofalowa w trybie łączonym

Funkcję kuchenki mikrofalowej można połączyć z dowolną funkcją pieczenia.

Urządzenie może wydawać charakterystyczne odgłosy podczas działania funkcji: Kuchenka mikrofalowa w trybie łączonym. Jest to normalne zjawisko.

Krok 1	Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura.
Krok 2	Obrócić pokrętkę, aby zmienić temperaturę.
Krok 3	Aby uruchomić jednocześnie funkcję pieczenia i mikrofal, nacisnąć: .
Krok 4	Obrócić pokrętkę, aby zmienić ustawienie mocy mikrofal. Ustawienie mocy zmienia się skokowo co 100 W. Gdy temperatura osiągnie wartość ok. 5 stopni poniżej ustawionej, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie zakończy działanie.
Krok 5	Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Moc mikrofal jest ograniczona do 600 W, gdy działa funkcja: Kuchenka mikrofalowa w trybie łączonym.

6.4 Szybkie nagrzewanie

Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.



Nie wkładać żywności do piekarnika, gdy włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika, aby ustawić funkcję szybkiego nagrzewania.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury na żadaną temperaturę.
Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał.
3. Wybrać funkcję piekarnika.

6.5 Wskaźnik rozgrzania

Podczas działania funkcji piekarnika wraz ze wzrostem temperatury na wyświetlaczu kolejno pojawiają się kreski i znikają, gdy temperatura obniża się.

6.6 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
0 Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
 Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania.
 Mikrofale	Wytwarza ciepło bezpośrednio w potrawie. Do podgrzewania gotowych potraw i napojów, rozmrażania mięsa lub owoców oraz gotowania warzyw i ryb.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 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 zapiekanek i przyrumieniania.
 Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60 °C.	

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Aktualna godzina	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
 Czas trwania	Ustawianie czasu pieczenia. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 Koniec	Ustawianie czasu wyłączenia piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 Opóźnienie	Kombinacja funkcji: Czas trwania, Koniec.

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Ustawianie czasu odliczania. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Minutnik – można ustawić w dowolnej chwili, również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

7.2 Jak ustawić: Aktualna godzina

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na

wyświetlaczu pojawi się wskazanie: **hr, 12:00. 12** - miga.

Krok 1	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.
Krok 2	 – nacisnąć, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona godzina i: min. 00 – miga.
Krok 3	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty.
Krok 4	 – nacisnąć, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się ustawienie czasu.
 – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – miga na wyświetlaczu.	

7.3 Ustawianie funkcji: Czas trwania

Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 2	 – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.
Krok 3	Obróć pokrętkę, aby ustawić minuty.  – nacisnąć, aby potwierdzić.
Krok 4	Obróć pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.  – nacisnąć, aby potwierdzić. Po upływie ustawionego czasu przez 2 minuty rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu miga ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
Krok 5	Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
Krok 6	Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

7.4 Ustawianie funkcji: Koniec

Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 2	 – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.
Krok 3	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.  – nacisnąć, aby potwierdzić.

Krok 4	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty.  – nacisnąć, aby potwierdzić. O ustawionym czasie zakończenia sygnał rozbrzmiewa przez 2 minuty. Na wyświetlaczu miga ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
Krok 5	Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
Krok 6	Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

7.5 Ustawianie funkcji: Opóźnienie

Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 2	 – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.
Krok 3	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji: Czas trwania. Nacisnąć:  .
Krok 4	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godzinę funkcji: Czas trwania. Nacisnąć:  Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:  .
Krok 5	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godzinę funkcji: Koniec. Nacisnąć:  .
Krok 6	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji: Koniec. Nacisnąć:  .

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: ustawioną temperaturę,  .

Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działać przez czas ustawiony w funkcji Czas i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji Koniec.

O ustawionym czasie zakończenia sygnał rozbrzmiewa przez 2 minuty. Na wyświetlaczu miga ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się.

Krok 7	Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
Krok 8	Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

7.6 Ustawianie funkcji: Minutnik

Minutnik można ustawić przy włączonym i wyłączonym piekarniku.

Krok 1	 – nacisnąć kilkakrotnie.  , 00 – migają.
Krok 2	Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić sekundy, a następnie minuty. Gdy ustawiono czas dłuższy niż 60 minut, godz. miga.
Krok 3	Ustawić godziny. Minutnik – uruchomi się automatycznie po 5 sekundach. Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał.
Krok 4	Gdy upływie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. 00:00 ,  – migają. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Wkładanie akcesoriów

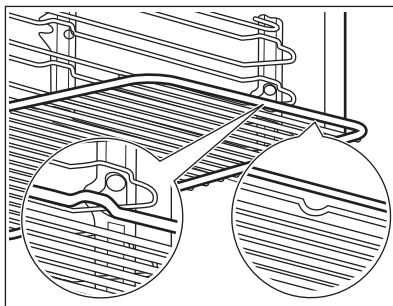
Używać wyłącznie naczynia z odpowiednich materiałów. Patrz rozdział „Wskazówki i

porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

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

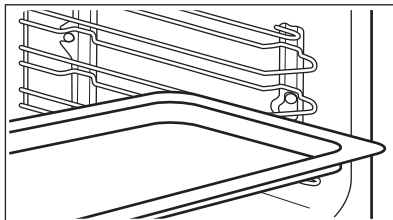
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



Blacha do pieczenia ciasta:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Obsługa urządzenia: Blokada uruchomienia

Gdy funkcja jest włączona, nie można przypadkowo włączyć piekarnika.

Krok 1 Sprawdzić, czy pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.

Krok 2  °C - nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. SAFE - jest widoczny na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

9.2 Sposób użycia: blokada funkcji

Funkcję można włączyć tylko podczas pracy piekarnika. Gdy funkcja jest włączona, nie można przypadkowo zmienić ustawień temperatury i czasu.

Krok 1 Ustawić funkcję piekarnika.

Krok 2

 **°C** – nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się na 5 sekund wskazanie **Loc**.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.

Gdy włączona jest blokada panelu, po obróceniu pokrętki lub naciśnięciu dowolnego przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **Loc**. Obrócenie pokrętki wyboru funkcji piekarnika spowoduje wyłączenie piekarnika.

Jeśli piekarnik zostanie wyłączony przy włączonej funkcji Blokada panelu, przełączy się ona automatycznie na funkcję Blokada uruchomienia. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie blokady uruchomienia.

9.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu piekarnika, jeśli temperatura w komorze przekracza 40°C, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego

 . Aby sprawdzić aktualną temperaturę piekarnika, należy obrócić pokrętkę regulacji temperatury w lewo lub w prawo.

9.4 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
200 - 230	5.5

Po samoczynnym wyłączeniu się urządzenia należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Samoczynne wyłączenie nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Czas trwania, Koniec.

9.5 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.

10. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



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

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw. W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

10.2 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

Czas na gotowanie!

Umieścić potrawę na talerzu na dnie komory.

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

Potrawy płynne należy od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

Przykryć potrawę na czas gotowania lub odgrzewania.

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

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

Gotowanie za pomocą mikrofal

Gotować pod przykryciem. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.

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

Nie gotuj w piekarniku ślimaków w muszlach ani jajek w skorupkach, ponieważ mogą

wybuchnąć. Przed odgrzewaniem sadzonych jajek należy przekłuć żółtko.

Przed gotowaniem potraw ze skórka należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Po wyłączeniu urządzenia wyjmij potrawę i odstaw na kilka minut w celu równomiernego rozprowadzenia ciepła.

Rozmrażanie za pomocą mikrofal

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

Wyjmować po kolei rozmrożone kawałki.

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

10.3 Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej

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

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

Naczynia/materiał	Funkcja kuchenki mikrofalowej		Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie tężącym,
	Rozmrażanie	Podgrzewanie, Gotowanie	
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	✓	x	x
Szkło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szkliska z zawartością metalu	✓	✓	x

Naczynia/materiał	Funkcja kuchenki mikrofalowej		Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym,
	Rozmrażanie	Podgrzewanie, Gotowanie	
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekany dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	X	X	X
Tworzywo sztuczne odporne wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Folia	✓	X	X
Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych	✓	✓	X
Naczynia do pieczenia z metalu, np. emaliowane, żeliwne	X	X	✓
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową	X	X	✓
Blacha do pieczenia ciasta	X	X	X
Ruszt	X	X	✓
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych, np. talerz Crisp	X	✓	X

10.4 Pieczenie

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie

ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.

Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

10.5 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękłe lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

10.6 Pieczenie na jednym poziomie

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Użyć funkcji: Termoobieg.

 PIECZENIE W FORMACH	 (°C)	 (min)
Spód tarty – ciasto kruche, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	170 - 180	10 - 25
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	150 - 170	20 - 25
Biszkopt	140 - 150	35 - 50
Tort w kształcie pierścienia / Brioszki	150 - 160	50 - 70
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	160	70 - 90
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	140 - 160	70 - 90

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.

 PIECZENIE W FORMACH	 (°C)	 (min)	
Biszkopt	160	35 - 50	2
Sernik, użyć głębokiej blachy do pieczenia	160 - 170	60 - 90	1
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	180	70 - 90	1

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Użyć funkcji: Termoobieg.

Jeśli nie podano inaczej, użyć blachy do pieczenia ciasta.

 CIASTA / CIASTKA	 (°C)	 (min)
Ciasto z kruszonką	150 - 160	20 - 40
Flany owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym), użyć głębokiej blachy do pieczenia	150 - 160	35 - 55
Flany owocowe na kruchym cieście	160 - 170	40 - 80

Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.

Użyć blachy do pieczenia ciasta.

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB	 (°C)	 (min)	
Rolada szwajcarska	180 - 200	10 - 20	2
Chleb żytni	najpierw: 230 następnie: 160 - 180	najpierw: 20 następnie: 30 - 60	2
Maślane ciasto migdałowe / Ciasta cukrowe	190 - 210	20 - 30	2
Ptysie / Eklery, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	190 - 210	20 - 35	2
Chleb pleciony / Chałka, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	170 - 190	30 - 40	2
Flany owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym)	170	35 - 55	1
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	160 - 180	40 - 80	2
Kerststol	160 - 180	50 - 70	2

Użyć funkcji: Termoobieg.

 CIASTECZKA	 (°C)	 (min)	
Ciastka kruche	150 - 160	10 - 20	1
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	150 - 160	15 - 20	1
Ciastka francuskie, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	170 - 180	20 - 30	1
Bułka maślana / Paski ciasta	140	20 - 35	1
Ciastka, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	160	20 - 35	3
Ciasteczka drożdżowe	150 - 160	20 - 40	1
Makaroniki	100 - 120	30 - 50	1

 CIASTEczKA	 (°C)	 (min)	
Ciasta z białek jaj / Bezy	80 - 100	120 - 150	1

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.

 CIASTEczKA	 (°C)	 (min)
Bułki	190 - 210	10 - 25
Bułka maślana / Paski ciasta	160	20 - 30
Ciastka	170	20 - 35

10.7 Wypieki i zapiekanki

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

		 (°C)	 (min)
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Zapiekanka warzywna, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagna	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Faszerowane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60
Słodkie wypieki	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Zapiekany makaron	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60

10.8 Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso piec pod przykryciem (można użyć folii aluminiowej).

Duże porcje mięsa piecze się bezpośrednio na blasze.

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skapującego tłuszczu.

Obrócić pieczeń po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia.

Mięso i ryby piecze się w dużych porcjach (1 kg lub więcej).

Jeśli zaleca się poziom pierwszy, połóż potrawę bezpośrednio na blasze do pieczenia

Podczas pieczenia połąć kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.

10.9 Pieczenie mięs

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.

 WOŁO- WINA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1 - 1.5	200	230	60 - 80

Użyć funkcji: Turbo grill.

 WIE- PRZOWINA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Łopátka / Karków- ka / Szyńka	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70
Klops	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50
Golonka wieprzo- wa, podgotowana	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75

Użyć funkcji: Turbo grill.

 CIEŁĘCI- NA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Pieczeń cielęca	1	200	160 - 180	50 - 70
Giciz cielęca	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100

Użyć funkcji: Turbo grill.

 JAGNIĘ- CINA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70

Użyć funkcji: Turbo grill.

 DRÓB	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Drób, porcjowany	0,2-0,25 porcja	200	200 - 220	20 - 35
Kurczak, połówka	0,4-0,5 porcja	200	190 - 210	25 - 40

 DRÓB	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Kurczak, pularda	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80
Kaczka	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.

 RYBY	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Cała ryba	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45

Użyć funkcji: Termoobieg.

 POTRAWY	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Słodkie potrawy	200	160 - 180	20 - 35	1
Dania pikantne z ugotowanymi składnikami (makaron, warzywa)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Dania pikantne z surowymi dodatkami (ziemniaki, warzywa)	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.10 Chrupiące potrawy z funkcją: Funkcja Pizza

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pizza, na cienkim cieście	200 - 230	15 - 20
Pizza, na grubym cieście, użyć głębokiej blachy do pieczenia	180 - 200	20 - 30
Tarty	180 - 200	40 - 55
Flan szpinakowy	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Flan szwajcarski	170 - 190	45 - 55

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Sernik	140 - 160	60 - 90
Szarlotka, przykryta	150 - 170	50 - 60
Ciasto warzywne	160 - 180	50 - 60
Podplomyk	230	10 - 20
Ciasto francuskie	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.11 Grill

Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

Przed przystąpieniem do pieczenia wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Ustaw blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

Użyć funkcji: Grill.

 GRILL	 (°C)	 (min)	 (min)
		1. strona	2. strona
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Poławdwa wołowa, średnio wypieczona	230	20 - 30	20 - 30
Schab wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Górka cielęca	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Comber jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Cała ryba, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

10.12 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

 CHLEB	 (°C)	 (min)
Chleb biały	180 - 200	40 - 60
Bagietka	200 - 220	35 - 45
Brioszki	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Chleb żytni	180 - 200	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	180 - 200	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	60 - 90

10.13 Termoobieg (niska temp.)

Ta funkcja umożliwia przygotowanie chudego, delikatnego mięsa i ryb. Nie stosuje

się jej do drobiu, pieczeni wieprzowej, mięsa duszonego w sosie własnym.

1. Obsmażyć mięso na patelni, w wysokiej temperaturze, przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Jeśli zaleca się poziom trzeci, położyć potrawę bezpośrednio na ruszcie. Ustaw blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz.
Jeśli zaleca się poziom pierwszy, położyć potrawę bezpośrednio na blasze do pieczenia.
Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.
3. Wybierz funkcję: Termoobieg (niska temp.). Na pierwsze 10 minut można ustawić temperaturę od 80 °C do 150 °C. Wartość domyślna to 90 °C.
4. Po 10 minutach piekarnik automatycznie obniży temperaturę do 80 °C.

 Użyć pierwszego poziomu piekarnika.	 (kg)	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	150	120 - 150
Polędwica wołowa	1 - 1.5	150	90 - 110
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	150	120 - 150
Stek	0.2 - 0.3	120	20 - 40

10.14 Potrawy mrożone

Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.

Nie przykrywać produktu.

Jeśli nie podano inaczej, użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Użyć funkcji: Termoobiegi.

 ROZMRAŻA- NIE	 (°C)	 (min)
Pizza, mrożona	200 - 220	15 - 25
Pizza American, mrożona	190 - 210	20 - 25
Pizza, schłodzona	210 - 230	13 - 25
Przekąski typu pizza, mrożone	180 - 200	15 - 30
Frytki, cienkie, obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia	210 - 230	20 - 30
Frytki, grube, obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia	210 - 230	25 - 35
Ćwiartki / Krokiety, obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia	210 - 230	20 - 35

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

 ROZMRAŻA- NIE	 (°C)	 (min)
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30
Lasagna / Cannelloni, świeże, użyć drugiego poziomu piekarnika	170 - 190	35 - 45
Lasagna / Cannelloni, mrożone, użyć drugiego poziomu piekarnika	160 - 180	40 - 60
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30

10.15 Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu.

Nie przykrywać żywności, ponieważ może to spowodować wydłużenie czasu rozmrażania.

W przypadku dużych porcji żywności postawić odwrócony pusty talerz na dnie komory piekarnika. Włożyć żywność do głębokiego naczynia i postawić je na talerzu wewnątrz piekarnika. W razie potrzeby wyjąć prowadnice blach.

	 (kg)	 (min) Czas rozmrażania	 (min) Czas dalszego rozmrażania	
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.

	 (kg)	 (min) Czas rozmrażania	 (min) Czas dalszego rozmrażania	
Mięso	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Zapiekanka	1.4	60	60	-

10.16 Pasteryzowanie

Użyć funkcji Grzałka dolna.

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.

Słoiki nie mogą się stykać.

Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.

Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Ustawić temperaturę 160-170°C.

 OWOCE JAGOWE	 (min) Czas do zagotowania
--	---

Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest

35 - 45

 OWOCE PESTKOWE	 (min) Czas do zagotowania	 (min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C
--	---	--

Brzoskwinie / Pigwy / Śliwki

35 - 45

10 - 15

 WARZYWA	 (min) Czas do zagotowania	 (min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C
---	---	--

Marchewki

50 - 60

5 - 10

Ogórki

50 - 60

-

Pikie mieszane

50 - 60

5 - 10

 WA- RZYWA	 (min) Czas do za- gotowania	 (min) Dalsza pas- teryzacja w temperatu- rze 100°C
Kalarepa / Gro- szek / Szparagi	50 - 60	15 - 20

10.17 Suszenie - Termoobieg

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

 Fasola	 (°C)	 (godz.)
Fasola	60 - 70	6 - 8

	 (°C)	 (godz.)
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa do zu- py	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3
Śliwki	60 - 70	8 - 10
Morele	60 - 70	8 - 10
Plastry jabłek	60 - 70	6 - 8
Gruszki	60 - 70	6 - 9

10.18 Gotowanie za pomocą mikrofal

Wskazówki dotyczące korzystania z funkcji mikrofal		
Efekt gotowania/rozmrężania	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Potrawa jest zbyt sucha.	Ustawiono za wysoką moc. Ustawiono za długi czas gotowa- nia.	Ustawić niższą moc i/lub krótszy czas gotowania.
Po upływie ustawionego czasu potra- wa nie jest rozmrożona, jest zimna lub niedogotowana.	Ustawiono za krótki czas gotowa- nia.	Ustawić dłuższy czas gotowania. Nie zwiększać mocy mikrofal.
Potrawa jest za gorąca na brzegach, ale niedogotowana w środku.	Ustawiono zbyt wysoką moc mi- krofal.	Ustawić niższą moc i dłuższy czas gotowania.

ROZMRAŻANIE

Umieścić pojemnik z potrawą na dnie komory.

 MIĘSO / RYBY Jeśli nie podano inaczej, ustawić moc na 100 W.	 (kg)	 (min)	 Czas odcze- kania (min.)
Stek	0.2	5 - 7	5 - 10
Mięso mielone, ustaw 200 W	0.5	7 - 8	5 - 10
Kurczak	1	30 - 35	10 - 20
Pierś kurczaka	0.15	5 - 9	10 - 15
Udka kurczaka	0.15	5 - 9	10 - 15
Cała ryba	0.5	10 - 15	5 - 10

 MIĘSO / RYBY Jeśli nie podano inaczej, ustawić moc na 100 W.	 (kg)	 (min)	 Czas odczekania (min.)	
Filet z ryby	0.5	12 - 15	5 - 10	
 NABIAŁ Ustawić moc na 100 W.	 (kg)	 (min)	 Czas odczekania (min.)	
Masło	0.25	4 - 6	5 - 10	
Tarty ser	0.2	2 - 4	10 - 15	
 CIASTA I CHLEB Jeśli nie podano inaczej, ustawić moc na 200 W.	 (kg)	 (min)	 Czas odczekania (min.)	
Placek drożdżowy	1 szt.	2 - 3	15 - 20	
Sernik, ustaw 100 W	1 szt.	2 - 4	15 - 20	
Ciasto piaskowe	1 szt.	2 - 4	15 - 20	
Chleb	1 kg	15 - 18	5 - 10	
Chleb krojony	0,2 kg	3 - 5	5 - 10	
Bułki	4 szt.	2 - 4	2 - 5	
 OWOCE	 (kg)	 (W)	 (min)	 Czas oczekania (min.)
Owoce	0.25	100	5 - 10	10 - 15
 ODGRZEWANIE	 (kg)	 (W)	 (min)	 Czas odczekania (min.)
Żywność dla niemowląt w słoikach	0,2 kg	300	1 - 2	-
Mleko dla niemowląt, włoż łyżkę do butelki	180 ml	600	0:20–0:40	-
Mleko	200 ml	1000	1–1:30	-
Woda	200 ml	1000	1:30–2	-
Sos	200 ml	600	1 - 3	-

 ODGRZEWANIE		 POWER (W)	 (min)	 Czas odczekania (min.)
---	---	---	---	---

Zupa	300 ml	600	3 - 5	-
Mrożone dania gotowe	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Produkty gotowe	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5

 ROZTAPIANIE	 (kg)	 POWER (W)	 (min)	 Czas odczekania (min.)
---	--	---	---	---

Czekolada / Polewa czekoladowa	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Masło	0.1	400	0:30-1:30	-

 GOTOWANIE

		 POWER (W)	 (min)	 Czas odczekania (min.)
--	---	---	---	---

Cała ryba	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Filet z ryby	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Warzywa, świeże	0,5 kg + 50 ml wody	600	5 - 15	-
Warzywa, mrożone	0,5 kg + 50 ml wody	600	10 - 20	-
Ziemniaki w mundurkach	0,5 kg	600	7 - 10	-
Ryż	0,2 kg + 400 ml wody	600	15 - 18	-
Popcorn, umieścić torebkę na popcorn na talerzu	-	1000	1:30-3	-

Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym

Ustawić funkcję: Grill + mikrofa.

	 (kg)		 (W)	 (°C)	 (min)	 Czas od- czekania (min.)
Kurczak, połówka, użyć drugiego pozio- mu piekarnika	0,55 x 2 szt.	Okrągłe szklane na- czyynie, Ø 26 cm	300	220	40	5
Zapiekane ziemniaki, użyć drugiego pozio- mu piekarnika	1	Okrągłe szklane na- czyynie	300	200	40	10
Pieczeń wieprzowa, użyć pierwszego po- ziomu piekarnika	1	Szklane naczynie z sitkiem	300	200	70	10

10.19 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC . 60705.

Funkcja kuchenki mikrofalowej

Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.

	 W	 kg		 min	
Biszkopt	600	0.475	Dno	8 - 9	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Klops	400	0.9	1	25 - 27	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Krem jajeczny	500	1	2	30 - 33	-
Rozmrażanie mięsa	100	0.5	1	15	Obrócić mięso w połowie czasu pieczenia.

Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym

Użyć rusztu.

		 W	 °C		 min	
Ciasto 0,7 kg	Termoobieg + mikrofałe	100	180	2	29 - 31	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie poło- wy czasu pieczenia.
Zapiekanka ziemniacza- na, 1.1 kg	Grill + mikrofałe	400	160	1	38 -42	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie poło- wy czasu pieczenia.

						
Kurczak 1,1 kg	Grill + mikrofałe	400 W	230 °C	1	40 - 45 min	Włóżyć mięso do okrągłego szklanego naczynia i obrócić je po 20 minutach pieczenia.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codzienne użytkowanie

Czyścić komorę 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 należy osuszyć komorę tylko 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.

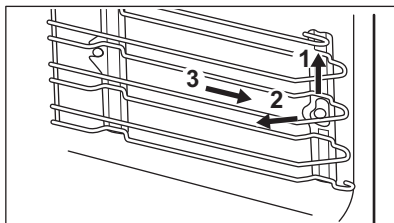
Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1 Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.

- Krok 2** Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
- Krok 3** Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
- Krok 4** Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

11.3 Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

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

12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.



Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się

Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.



Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się

Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączona jest blokada uruchomienia.



Podzespoły

Problem	Sprawdzić, czy...
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

Kody błędów



Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
12:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

Kody błędów



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

12.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)	
Numer produktu (PNC)	
Numer seryjny (S.N.)	

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Oszczędzanie energii

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię (tylko w razie użycia innych funkcji niż kuchenka mikrofalowa).

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

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

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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.

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.



