EVY6800AA
EVY6800AO
EVY6800ZO
EVY6805AO
EVY6805AA



**PL** Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

Electrolux

# SPIS TREŚCI

**1.** INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 3
**2.** WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 5
**3.** OPIS URZĄDZENIA..... 8
**4.** PANEL STEROWANIA..... 9
**5.** PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... 10
**6.** CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 11
**7.** TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ..... 13
**8.** FUNKCJE ZEGARA..... 18
**9.** PROGRAMY AUTOMATYCZNE..... 19
**10.** KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 20
**11.** DODATKOWE FUNKCJE..... 20
**12.** WSKAZÓWKI I PORADY..... 22
**13.** KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 30
**14.** ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 31
**15.** INSTALACJA..... 33

# Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.
Witamy w świecie marki Electrolux!
**Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:**



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
**www.electrolux.com/webselfservice**



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:
**www.registerelectrolux.com**



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
**www.electrolux.com/shop**

# OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: model, numer produktu, numer seryjny.
Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

⚠ Ostrzeżenie / Przestroga – Informacje dotyczące bezpieczeństwa

ℹ Ogólne informacje i wskazówki

Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

# 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do 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.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się, aby ją włączyć.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

## **1.2** Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze silnie się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba.
- Nie włączać urządzenia, jeśli jego wnętrze jest puste. Metalowe elementy wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Jeśli drzwi lub uszczelki drzwiowe są uszkodzone, nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki nie zostanie ono naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
- Tylko wykwalifikowana osoba może przeprowadzać czynności serwisowe lub naprawcze wiążące się z koniecznością zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym.
- Nie należy podgrzewać cieczy ani innej żywności w zamkniętych pojemnikach. Mogą one ulec rozerwaniu.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.

- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzywa, należy doglądać urządzenia, ponieważ występuje zagrożenie zapłonem.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz ogrzewanie poduszek termicznych, pantofli, gąbek, wilgotnych tkanin lub podobnych materiałów może spowodować obrażenia ciała, zapłon lub pożar.
- W razie pojawienia się dymu należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę i nie otwierać drzwi, aby zdusić płomienie.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może doprowadzić do ich opóźnionego wrzenia. Przy obchodzeniu się z pojemnikiem należy zachować ostrożność.
- Zawartość butelek dla niemowląt oraz słoiczków z pokarmem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, aby zapewnić równomierną temperaturę pokarmu przed spożyciem oraz aby nie dopuścić do oparzenia.
- Nie wolno gotować jaj w skorupach ani podgrzewać całych ugotowanych jaj w urządzeniu, ponieważ mogą one wybuchnąć, nawet po zakończeniu działania mikrofal.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do ograniczenia jego żywotności oraz do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

# **2.** WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## **2.1** Instalacja

**OSTRZEŻENIE!**
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.

- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

## **2.2** Podłączenie do sieci elektrycznej

**OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- 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 drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy 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 w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) 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 spełnia wymogi dyrektyw EWG.

## **2.3** Przeznaczenie

**OSTRZEŻENIE!**
Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem lub wybuchu.

- Urządzenia należy używać wyłącznie w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.

- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

**OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
    Nie dotyczy to korzystania z funkcji kuchenki mikrofalowej.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

## **2.4** Konserwacja i czyszczenie

**OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- 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.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek

dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

## 2.5 Wewnętrzne oświetlenie

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

**OSTRZEŻENIE!**
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.6 Utylizacja

**OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

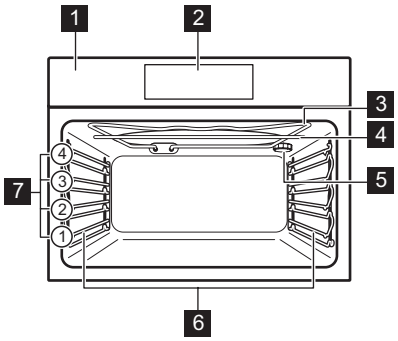
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dzieci lub zwierząt w urządzeniu.

## 2.7 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

# 3. OPIS URZĄDZENIA

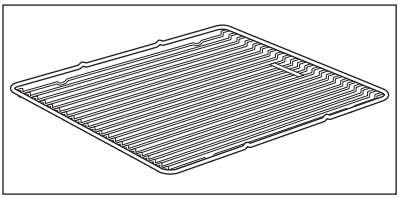
## 3.1 Widok urządzenia




1 Panel sterowania
2 Sterowanie elektroniczne
3 Grzałka
4 Generator mikrofal
5 Oświetlenie
6 Prowadnice blach, wyjmowane
7 Poziomy umieszczenia potraw

## 3.2 Akcesoria

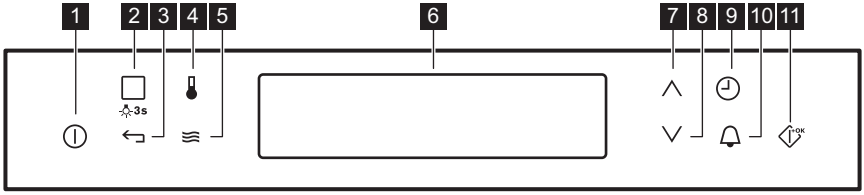
**Ruszt**



Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

# 4. PANEL STEROWANIA

## 4.1 Sterowanie elektroniczne

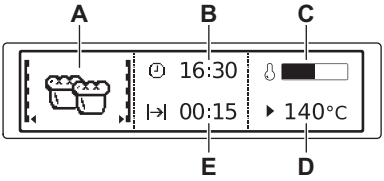



**Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.**

| | Pole czujnika | Funkcja | Uwagi |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | WŁ. / WYŁ. | Włączanie i wyłączanie urządzenia. |
| 2 | □ 3s | Grill lub Gotowanie wspomagane | Aby wybrać funkcję pieczenia, należy jednokrotnie dotknąć pole czujnika: Gotowanie wspomagane. Ponowne dotknięcie pola czujnika umożliwia przełączanie pomiędzy funkcjami: Grill, Gotowanie wspomagane. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy. |
| 3 | ⮌ | Przycisk Powrót | Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pole czujnika i przytrzymać je przez 3 sekundy. |
| 4 | 🌡 | Wybór temperatury | Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w urządzeniu. |
| 5 | ≋ | Funkcja kuchenki mikrofalowej | Włączanie funkcji kuchenki mikrofalowej. Podczas korzystania z funkcji kuchenki mikrofalowej z funkcją: Czas przez ponad 7 minut oraz w trybie łączonym moc mikrofal nie może przekraczać 600 W. |
| 6 | - | Wyświetlacz | Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia. |
| 7 | ∧ | Przycisk W górę | Służy do przemieszczania się w górę menu. |
| 8 | ∨ | Przycisk W dół | Służy do przemieszczania się w dół menu. |
| 9 | 🕘 | Godzina i dodatkowe funkcje | Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć pole czujnika, aby ustawić zegar funkcji: Blokada panelu, Program ulubiony, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start. |

| | Pole czujnika | Funkcja | Uwagi |
|---|---|---|---|
| 10 | | Minutnik | Aby ustawić funkcję: Minutnik. |
| 11 | +OK | OK / Szybkie włączenie kuchenki mikrofalowej | Potwierdzenie wyboru lub ustawień. Włączanie funkcji kuchenki mikrofalowej. Można to zrobić, gdy urządzenie jest wyłączone. |

## **4.2** Wyświetlacz




**A.** Funkcja pieczenia lub funkcja kuchenki mikrofalowej
**B.** Aktualna godzina
**C.** Wskaźnik rozgrzania
**D.** Temperatura lub moc mikrofal
**E.** Czas trwania lub czas zakończenia działania funkcji

**Inne wskazania wyświetlacza:**

| Symbol | | Funkcja |
|---|---|---|
| | Minutnik | Funkcja jest włączona. |
| | Aktualna godzina | Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę. |
| \|→\| | Czas | Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia. |
| →\| | Koniec | Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia. |
| | Temperatura | Na wyświetlaczu wskazywana jest temperatura. |
| | Wskazanie czasu | Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie ∨ i ∧, aby wyzerować czas. |
| | Wskaźnik rozgrzania | Wyświetlacz wskazuje temperaturę w urządzeniu. |
| | Pieczenie+utrzym. temp. | Funkcja jest włączona. |

# **5.** PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## **5.1** Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

## 5.2 Pierwsze podłączenie

Podłączając urządzenie do źródła zasilania lub po zaniku zasilania, należy ustawić język, kontrast wyświetlacza, jasność wyświetlacza oraz aktualną godzinę.

1. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić wartość.
2. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

# 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 6.1 Obsługa menu

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć ∨ lub ∧, aby wybrać opcję menu.
3. Nacisnąć OK, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.

Aby w dowolnej chwili powrócić do menu głównego, należy użyć ↩.

## 6.2 Przegląd menu

**Menu główne**

| Symbol | Pozycja menu | Zastosowanie |
|---|---|---|
| | Grill | Funkcja pieczenia do grillowania płaskich potraw na środku rusztu. Do przyrządzania tostów. |
| | Gotowanie wspomagane | Zawiera listę programów automatycznych. |
| | Ustawienia podstawowe | Umożliwia konfigurację innych ustawień. |
| | Program ulubiony | Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika. |

**Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe**

| Symbol | Podmenu | Opis |
|---|---|---|
| | Ustaw aktualną godzinę | Ustawianie aktualnej godziny na zegarze. |
| | Wskazanie czasu | Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina. |

| Sym-bol | Podmenu | Opis |
|---|---|---|
| | Ustaw + start | Gdy opcja jest WŁĄCZONA, w oknie Wybierz opcje można wybrać funkcję: Ustaw + start. |
| | Pieczenie+utrzym. temp. | Gdy opcja jest WŁĄCZONA, w oknie Wybierz opcje można wybrać funkcję: Pieczenie +utrzym. temp.. |
| | Wydłużenie czasu | Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu. |
| | Kontrast wyświetlacza | Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza. |
| | Jasność wyświetlacza | Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza. |
| | Język | Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu. |
| | Głośność sygnału | Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów. |
| | Dźwięki przycisków | Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE. |
| | Alarm/sygnał błędu | Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych. |
| i | Serwis | Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji. |
| | Ustawienia fabryczne | Przywracanie ustawień fabrycznych. |

## 6.3 Włączanie funkcji pieczenia

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać funkcję: Grill.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Ustawić temperaturę.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

## 6.4 Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawia się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika. Po osiągnięciu właściwej temperatury rozlega się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek przez chwilę miga, a następnie znika.

## 6.5 Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pokazywany jest poziom ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.

## 6.6 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

**Ogólne porady**
Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię, ale tylko w przypadku użycia innych funkcji niż kuchenka mikrofalowa.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przez umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Obecne w piekarniku ciepło resztkowe umożliwi dokończenie pieczenia.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

**Ciepło resztkowe**
W przypadku niektórych funkcji piekarnika jeśli wybrany jest program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia jest dłuższy niż 30 minut, grzałki są wyłączane automatycznie po upływie 10% ustawionego czasu. Oświetlenie nadal pracuje.

**Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**
Należy wyłączać oświetlenie podczas pieczenia i włączać je tylko w razie potrzeby.

**Podtrzymywanie temperatury potraw**
Aby wykorzystać ciepło resztkowe do podtrzymania temperatury potraw, należy wybrać najniższe ustawienie temperatury. Na wyświetlaczu pokazywana jest temperatura ciepła resztkowego.

# 7. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ

## 7.1 Kuchenka mikrofalowa

**Informacje ogólne:**

**UWAGA!**
Urządzenie nie może pracować, gdy nie ma w nim żywności.

- Po wyłączeniu urządzenia pozostawić w nim żywność na kilka minut. Patrz tabele gotowania przy użyciu funkcji kuchenki mikrofalowej: czas odczekania.
- Przed rozpoczęciem przyrządzania potrawy należy usunąć opakowanie z folii aluminiowej, metalową tackę itp.
- Zaleca się, aby podczas korzystania z trybu kuchenki mikrofalowej umieszczać potrawy tylko na jednym poziomie.
- Jeśli nie podano inaczej, potrawy należy umieszczać na talerzu na dnie komory.
- Jeśli to możliwe, należy zawsze zamieszać potrawę przed podaniem.

**Gotowanie:**

- W miarę możliwości należy gotować produkty pod przykryciem w naczyniach odpowiednich do używania w kuchence mikrofalowej. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.
- Należy uważać, aby nie rozgotować potrawy poprzez ustawienie za wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania. Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.
- Nie gotować w urządzeniu jajek w skorupkach, ponieważ mogą eksplodować. Przed smażeniem jajek należy nakłuć ich żółtka.
- Przed gotowaniem produktów ze „skórką”, takich jak ziemniaki, pomidory czy kiełbaski, należy kilkakrotnie ponakłuwać je widelcem, aby nie eksplodowały.
- Schłodzoną lub mrożoną żywność należy gotować dłużej.
- Potrawy z sosem wymagają okresowego mieszania.
- Warzywa o zwartej strukturze, takie jak marchew, groszek czy kalafior, muszą być gotowane w wodzie.
- Większe kawałki należy obrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu gotowania.
- W miarę możliwości należy pokroić warzywa na kawałki podobnej wielkości.
- Używać płaskich, szerokich naczyń.
- Nie używać naczyń z porcelany, ceramiki lub fajansu z małymi otworami (np. na uchwytach) lub mającymi nieszkliwione dna. Wilgoć znajdująca się w otworach może po

podgrzaniu spowodować pęknięcie naczynia.

**Rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb:**

- Mrożone, pozbawione opakowania mięso położyć na odwróconym małym talerzu, umieszczonym w większym pojemniku lub na ruszcie do rozmrażania bądź plastikowym sicie, tak aby umożliwić spływanie cieczy powstającej podczas rozmrażania.
- Obrócić produkt po upływie połowy czasu rozmrażania. W miarę możliwości podzielić, a następnie wyjąć kawałki, które zaczęły się rozmrażać.

**Rozmrażanie masła, porcji tortu i twarogu:**

- Nie rozmrażać tych produktów całkowicie w urządzeniu, lecz dokończyć rozmrażanie w temperaturze pokojowej. Zapewnia to bardziej równomierne efekty. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy usunąć wszystkie metalowe lub aluminiowe elementy opakowania.

**Rozmrażanie owoców i warzyw:**

- Nie rozmrażać całkowicie w urządzeniu warzyw i owoców, które będą poddawane dalszej obróbce jako produkty surowe. Dokończyć ich rozmrażanie w temperaturze pokojowej.
- Można użyć wyższej mocy mikrofal, aby gotować warzywa i owoce bez ich uprzedniego rozmrażania.

**Dania gotowe:**

- Gotowe dania w metalowych lub plastikowych opakowaniach (z metalowymi pokrywkami) można rozmrażać lub podgrzewać za pomocą mikrofal, jeśli producent wyraźnie zaznaczył, że nadają się one do kuchenek mikrofalowych.
- Należy przestrzegać wskazówek producenta żywności podanych na opakowaniu (np. zdjąć metalową pokrywkę i nakłuć plastikową folię).

**Wskazówki dotyczące korzystania z mikrofal**

| Rezultat | Środek zaradczy |
|---|---|
| Nie można znaleźć informacji na temat ilości przyrządzanej potrawy. | Sprawdzić podobny produkt spożywczy. Wydłużyć lub skrócić czas gotowania zgodnie z następującą zasadą: podwójna ilość = prawie podwójna ilość czasu, połowa ilości = połowa czasu. |
| Zbyt sucha potrawa. | Ustawić krótszy czas gotowania lub wybrać niższą moc mikrofal. |
| Po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest jeszcze rozmrożona, podgrzana bądź ugotowana. | Ustawić dłuższy czas gotowania lub wybrać wyższą moc mikrofal. Należy pamiętać o tym, że wyższe potrawy potrzebują więcej czasu. |
| Po upływie czasu gotowania potrawa jest za gorąca przy brzegu, a w środku jeszcze nie gotowa. | Następnym razem należy wybrać niższą moc i dłuższy czas. W połowie gotowania, np. zupy, należy wymieszać potrawę. |

**Odpowiednie naczynia i materiały**

| | |
|---|---|
| X odpowiednie | -- nieodpowiednie |

| Naczynie / Materiał | Kuchenka mikrofalowa | | | Grillowanie ♥♥♥♥ |
|---|---|---|---|---|
| | Rozmrażanie | Podgrzewanie | Gotowanie | |
| Szkło i porcelana odporne na wysoką temperaturę (bez metalowych elementów, np. Pyrex, szkło żaroodporne) | X | X | X | X |
| Szkło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę[1)] | X | -- | -- | -- |
| Szkło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę (np. Arcoflam), ruszt grilla | X | X | X | X |
| Ceramika[2)], fajans[2)] | X | X | X | -- |
| Tworzywo sztuczne odporne wysoką temperaturę do 200°C[3)] | X | X | X | -- |
| Karton, papier | X | -- | -- | -- |
| Folia spożywcza | X | -- | -- | -- |
| Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych[3)] | X | X | X | -- |
| Metalowe naczynia do pieczenia, np. emaliowane lub żeliwne | -- | -- | -- | X |
| Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową[3)] | -- | -- | -- | X |
| Blacha do pieczenia ciasta | -- | -- | -- | X |
| Naczynia do przyrumieniania, np. talerz Crisp lub Crunch | -- | X | X | -- |
| Potrawy gotowe w opakowaniach[3)] | X | X | X | X |

1) Bez srebrnych, złotych i platynowych elementów oraz metalowych dekoracji

2) Bez kwarcowych lub metalowych elementów oraz szkliwa z zawartością metalu

3) Należy przestrzegać wskazówek producenta dotyczących maksymalnej temperatury.

**O czym jeszcze należy pamiętać…**

- Artykuły spożywcze mają różny kształt i właściwości. Przygotowuje się je w różnych ilościach. Dlatego czas rozmrażania, podgrzewania lub gotowania może być różny. Jako ogólną wskazówkę można przyjąć prawidłowość: **podwójna ilość = blisko podwójna ilość czasu.**
- Kuchenka mikrofalowa powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Dlatego nie wszystkie miejsca rozgrzewają się w tym samym czasie. Z tego względu

zwłaszcza podczas podgrzewania większych potraw należy je mieszać lub obracać na drugą stronę.
- W tabelach podany jest czas **odczekania**. Potrawę należy pozostawić na ten czas w urządzeniu lub poza nim, tak aby ciepło rozeszło się bardziej równomiernie.
- Gotując ryż, lepsze efekty można uzyskać, stosując płaskie, szerokie naczynie.

## 7.2 Funkcje kuchenki mikrofalowej

| Funkcje | Opis |
|---|---|
| Kuchenka mikrofalowa | Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Należy jej używać do podgrzewania gotowych potraw i napojów, rozmrażania mięsa lub owoców oraz gotowania warzyw i ryb. |
| Kombi | Jednoczesne włączanie funkcji pieczenia i kuchenki mikrofalowej. Umożliwia przyrządzanie potraw w krótszym czasie z jednoczesnym ich przyrumienianiem. |
| Szybkie uruchomienie | Pozwala jednym dotknięciem symbolu włączyć funkcję kuchenki mikrofalowej z ustawieniem maksymalnej mocy. Czas działania: 30 sekund. |

## 7.3 Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć , aby włączyć funkcję kuchenki mikrofalowej.
3. Dotknąć . Funkcja: Czas zostanie ustawiona na 30 sekund i zacznie działać kuchenka mikrofalowa.

Każde dotknięcie powoduje wydłużenie czasu działania funkcji kuchenki mikrofalowej o 30 sekund. Czas.

Jeśli nie dotknięto , urządzenie wyłączy się po 20 sekundach.

4. Dotknąć , aby ustawić funkcję: Czas. Patrz „Ustawianie funkcji zegara”.

Gdy czas funkcji: Czas jest dłuższy niż 7 minut, moc mikrofal jest zmniejszana do 600 W.

Maksymalne ustawienie czasu funkcji: Czas wynosi 90 minut.

Można zmienić moc mikrofal (dotknąć , a następnie lub ) oraz funkcji: Czas w każdej chwili, gdy funkcja kuchenki mikrofalowej jest włączona.

5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Funkcja kuchenki mikrofalowej wyłączy się automatycznie. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć funkcję kuchenki mikrofalowej, należy dotknąć .

Dotknięcie lub otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji. Aby wznowić jej działanie, należy dotknąć .

## 7.4 Ustawianie funkcji Kombi

1. Włączyć funkcję pieczenia. Patrz „Włączanie funkcji pieczenia”.
2. Dotknąć ≋ i wykonać te same czynności co podczas włączania funkcji kuchenki mikrofalowej.

Funkcja kuchenki mikrofalowej uruchomi się po osiągnięciu w urządzeniu ustawionej temperatury.

Funkcje niedostępne z funkcją Kombi: Program ulubiony, Koniec, Ustaw + start, Pieczenie+utrzym. temp..

## 7.5 Ustawianie funkcji szybkiego uruchomienia

1. W razie potrzeby dotknąć ⏻, aby wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć ⏻ OK, aby włączyć funkcję szybkiego uruchomienia.

Każde dotknięcie ⏻ OK powoduje wydłużenie czasu działania funkcji Czaso 30 sekund.

Można zmienić moc mikrofal (patrz „Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej”).

3. Dotknąć ⏲, aby ustawić czas funkcji: Czas. Patrz „Ustawianie funkcji zegara”.

## 7.6 Przykładowe ustawienia mocy dla różnych zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

| Ustawienie mocy | Przeznaczenie |
|---|---|
| • Moc 1000 W<br>• Moc 900 W<br>• Moc 800 W<br>• Moc 700 W | • Podgrzewanie płynów<br>• Podgotowanie na początku procesu pieczenia<br>• Gotowanie warzyw<br>• Rozpuszczanie żelatyny i masła |
| • Moc 600 W<br>• Moc 500 W | • Rozmrażanie i podgrzewanie produktów zamrożonych<br>• Podgrzewanie potraw na talerzach<br>• Duszenie gulaszu<br>• Gotowanie produktów z jaj |
| • Moc 400 W<br>• Moc 300 W<br>• Moc 200 W | • Dalsze gotowanie potraw<br>• Gotowanie delikatnych produktów spożywczych<br>• Podgrzewanie jedzenia dla niemowląt<br>• Pęcznienie ryżu<br>• Podgrzewanie delikatnych potraw<br>• Roztapianie sera |
| • Moc 100 W | • Rozmrażanie mięsa, ryb, chleba<br>• Rozmrażanie sera, śmietany, masła<br>• Rozmrażanie owoców i ciast (tortów śmietanowych)<br>• Wspomaganie wyrastania ciasta drożdżowego<br>• Podgrzewanie zimnych potraw i napojów |

# 8. FUNKCJE ZEGARA

## 8.1 Tabela funkcji zegara

| Funkcja zegara | | Zastosowanie |
|---|---|---|
| | Minutnik | Służy do odliczania ustawionego czasu (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia.<br>Włączyć funkcję za pomocą. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć OK, aby rozpocząć odliczanie. |
| \|→\| | Czas | Służy do ustawiania czasu pracy urządzenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut). |
| →\| | Koniec | Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut). |

Po ustawieniu czasu dla funkcji zegara odliczanie czasu rozpoczyna się po upływie 5 sekund.

Przy korzystaniu z funkcji zegara: Czas, Koniec urządzenie wyłącza grzałki po upływie 90% ustawionego czasu. Urządzenie wykorzystuje ciepło resztkowe, kontynuując proces pieczenia do końca ustawionego czasu (od 3 do 20 minut).

## 8.2 Ustawianie funkcji zegara

- Przed użyciem funkcji: Czas, Koniec należy najpierw ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Można jednocześnie użyć funkcji: Czas i Koniec, jeśli urządzenie ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie.

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilka razy, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić żądany czas.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

## 8.3 Pieczenie+utrzym. temp.

Warunki działania funkcji:

- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
- Funkcja: Czas jest ustawiona.

Funkcja: Pieczenie+utrzym. temp. umożliwia utrzymywanie temperatury gotowej potrawy na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja włącza się po zakończeniu procesu pieczenia.

Funkcję można włączyć lub wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Pieczenie+utrzym. temp..
5. Nacisnąć , aby potwierdzić.

Gdy funkcja zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Funkcja pozostaje nadal włączona w przypadku zmiany funkcji pieczenia.

## 8.4 Wydłużenie czasu

Funkcja: Wydłużenie czasu powoduje, że funkcja pieczenia jest kontynuowana po zakończeniu Czas.

Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z opcją Czas lub Automatyka wagowa.

1. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

2. Nacisnąć , aby włączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć .

# 9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 9.1 Przepisy w Internecie

Przepisy dla programów automatycznych dostępnych w tym urządzeniu można znaleźć na naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

## 9.2 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyczne przepisy

Urządzenie umożliwia wybranie zaprogramowanych przepisów. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Gotowanie wspomagane. Nacisnąć , aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć , aby potwierdzić.
4. Wybrać przepis. Nacisnąć , aby potwierdzić.

Podczas używania funkcji: Wybór ręczny w urządzeniu stosowane są ustawienia automatyczne. Można je zmienić podobnie jak inne funkcje.

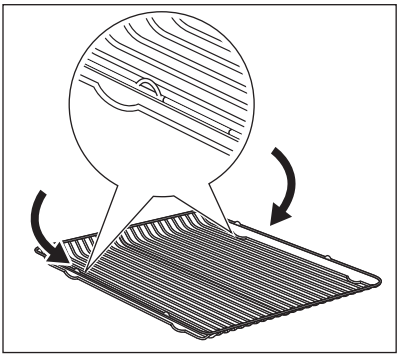
# 10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 10.1 Wkładanie akcesoriów

Ruszt:

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



- Wszystkie akcesoria mają na górnej stronie prawej i lewej krawędzi niewielkie występy poprawiające bezpieczeństwo. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem.
- Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń.

# 11. DODATKOWE FUNKCJE

## 11.1 Program ulubiony

W pamięci można zapisać ulubione ustawienia, np. czas pieczenia, temperaturę lub funkcję pieczenia. Są one dostępne w menu: Program ulubiony. Można zapisać w pamięci 20 programów.

Funkcji kuchenki mikrofalowej oraz funkcji trybu łączonego nie można zapisać jako programy ulubione.

### Zapisywanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Dotknąć kilka razy ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się: ZAPISZ.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.

5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu.

Pierwsza litera będzie migać.

7. Dotknąć ∨ lub ∧, aby zmienić literę.
8. Nacisnąć OK.

Zacznie migać następna litera.

9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.
10. Nacisnąć i przytrzymać OK, aby zapisać.

Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, dotknąć ∨ lub ∧ i nacisnąć OK, aby zastąpić istniejący program.

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

### Włączanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Program ulubiony.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać nazwę ulubionego programu.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

## 11.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć jednocześnie ⏲ i ≋, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

## 11.3 Blokada panelu

Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia. Funkcję można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
3. Nacisnąć kilkakrotnie ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Blokada panelu.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Aby wyłączyć funkcję, należy nacisnąć ⏲. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nacisnąć ponownie ⏲, a następnie OK w celu potwierdzenia.

Po wyłączeniu urządzenia funkcja również zostaje wyłączona.

## 11.4 Ustaw + start

Funkcja umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym naciśnięciem symbolu.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. Ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.
6. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem ⏻), aby uruchomić funkcję: Ustaw + start. Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.

Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

- Blokada panelu działa, gdy funkcja pieczenia jest włączona.
- Menu: Ustawienia podstawowe umożliwia włączenie lub wyłączenie funkcji: Ustaw + start.

## 11.5 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiona jest funkcja pieczenia, a żadne ustawienia nie są zmieniane.

| Temperatura (°C) | Czas wyłączenia (godz.) |
|---|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 230 | 5.5 |

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

## 11.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy urządzenie jest wyłączone, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
  – gdy urządzenie jest włączone;
  – gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego symbolu (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień;
  – jeśli urządzenie jest wyłączone i została włączona funkcja: Minutnik. Gdy zakończy się działanie funkcji, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

## 11.7 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia urządzenia.

# 12. WSKAZÓWKI I PORADY

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

## 12.1 Grill

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.
- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.
- Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.

**UWAGA!**
Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

**Grill**

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| | | 1. strona | 2. strona | |
| Pieczeń wołowa, średnio wypieczona | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 1 |
| Filet wołowy, średnio wypieczony | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 1 |
| Karczek wieprzowy | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 1 |
| Karczek cielęcy | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 1 |
| Karczek jagnięcy | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 | 1 |

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| | | 1. strona | 2. strona | |
| Cała ryba, 500 - 1000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 1 |

## 12.2 Tabele gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej

**Rozmrażanie mięsa**

| Produkt | Moc (W) | Ilość (g) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Mięso w całości | 200 | 500 | 10 - 12 | 10 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| Stek | 200 | 200 | 3 - 5 | 5 - 10 | Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki. |
| Mięso mielone mieszane | 200 | 500 | 10 - 15 | 10 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki. |
| Gulasz | 200 | 500 | 10 - 15 | 10 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki. |

**Rozmrażanie drobiu**

| Produkt | Moc (W) | Ilość (g) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Kurczak | 200 | 1000 | 25 - 30 | 10 - 20 | Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową. |

| Produkt | Moc (W) | Ilość (g) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Pierś kurczaka | 200 | 100 - 200 | 3 - 5 | 10 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową. |
| Udka kurczaka | 200 | 100 - 200 | 3 - 5 | 10 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową. |
| Kaczka | 200 | 2000 | 45 - 60 | 20 - 30 | Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową. |

**Rozmrażanie ryb**

| Produkt | Moc (W) | Ilość (g) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Cała ryba | 100 | 500 | 10 - 15 | 15 - 20 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| Filety rybne | 100 | 500 | 10 - 12 | 15 - 20 | Obrócić po upływie połowy czasu. |

**Rozmrażanie kiełbasy**

| Produkt | Moc (W) | Ilość (g) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Kiełbasa w plastrach | 100 | 100 | 2 - 4 | 20 - 40 | Obrócić po upływie połowy czasu. |

**Rozmrażanie produktów mleczarskich**

| Produkt | Moc (W) | Ilość (g) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Twarożek | 100 | 250 | 10 - 15 | 25 - 30 | Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu. |
| Masło | 100 | 250 | 3 - 5 | 15 - 20 | Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu. |
| Ser | 100 | 250 | 3 - 5 | 30 - 60 | Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu. |
| Śmietana | 100 | 200 | 7 - 12 | 20 - 30 | Usunąć aluminiowe wieczko, zamieszać po upływie połowy czasu. |

**Rozmrażanie ciast / ciastek**

| Produkt | Moc (W) | Ilość | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Ciasto drożdżowe | 100 | 1 kawałek | 2 - 3 | 15 - 20 | Obrócić talerz po upływie połowy czasu. |
| Sernik | 100 | 1 kawałek | 2 - 4 | 15 - 20 | Obrócić talerz po upływie połowy czasu. |
| Ciasto (tort) | 100 | 1 kawałek | 1 - 2 | 15 - 20 | Obrócić talerz po upływie połowy czasu. |

| Produkt | Moc (W) | Ilość | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Suche ciasto (np. ciasto ucierane) | 100 | 1 kawałek | 2 - 4 | 15 - 20 | Obrócić talerz po upływie połowy czasu. |
| Ciasto owocowe | 100 | 1 kawałek | 1 - 2 | 15 - 20 | Obrócić talerz po upływie połowy czasu. |
| Chleb | 100 | 1000 g | 15 - 20 | 10 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| Chleb krojony | 100 | 500 g | 8 - 12 | 10 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| Bułki | 100 | 4 bułki | 5 - 8 | 5 - 10 | Obrócić po upływie połowy czasu. |

**Rozmrażanie owoców**

| Produkt | Moc (W) | Ilość (g) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Truskawki | 100 | 300 | 8 - 12 | 10 - 15 | Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |
| Śliwki, wiśnie, maliny, czarne porzeczki, morele | 100 | 250 | 8 - 10 | 10 - 15 | Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |

**Pieczenie / roztapianie**

| Produkt | Moc (W) | Ilość (g) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Czekolada / Polewa czekoladowa | 600 | 150 | 2 - 3 | - | Zamieszać po upływie połowy czasu. |

| Produkt | Moc (W) | Ilość (g) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Masło | 200 | 100 | 2 - 4 | - | Zamieszać po upływie połowy czasu. |

**Rozmrażanie – podgrzewanie**

| Produkt | Moc (W) | Ilość | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Jedzenie dla niemowląt w słoiczkach | 300 | 200 g | 2 - 3 | - | Zamieszać po upływie połowy czasu, sprawdzić temperaturę. |
| Mleko dla niemowląt (butelka, 180 ml) | 1000 | 200 g | 0:20 - 0:40 | - | Włożyć łyżeczkę do butelki, zamieszać i sprawdzić temperaturę. |
| Produkty gotowe | 600 | 400 - 500 g | 14 - 20 | 5 | Usunąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu. |
| Mrożone dania gotowe | 400 | 400 - 500 g | 4 - 6 | 5 | Usunąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu. |
| Mleko | 1000 | 1 filiżanka, około 200 ml | 1:15 - 1:45 | - | Włożyć łyżeczkę do naczynia. |
| Zużycie wody | 1000 | 1 filiżanka, około 200 ml | 1:30 - 2 | - | Włożyć łyżeczkę do naczynia. |
| Sos | 600 | 200 ml | 1 - 2 | - | Zamieszać po upływie połowy czasu. |

| Produkt | Moc (W) | Ilość | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Zupa | 600 | 300 ml | 2 - 4 | - | Zamieszać po upływie połowy czasu. |

**Tabela pieczenia**

| Produkt | Moc (W) | Ilość | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Cała ryba | 500 | 500 g | 8 - 10 | - | Gotować pod przykryciem, kilkakrotnie obracać naczynie podczas gotowania. |
| Filety rybne | 500 | 500 g | 6 - 8 | - | Gotować pod przykryciem, kilkakrotnie obracać naczynie podczas gotowania. |
| Warzywa, krótki czas gotowania, świeże[1)] | 600 | 500 g | 12 - 16 | - | Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |
| Warzywa, krótki czas gotowania, mrożone[1)] | 600 | 500 g | 14 - 18 | - | Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |

| Produkt | Moc (W) | Ilość | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Warzywa, długi czas gotowania, świeże[1)] | 600 | 500 g | 14 - 20 | - | Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |
| Warzywa, długi czas gotowania, mrożone[1)] | 600 | 500 g | 18 - 24 | - | Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |
| Ziemniaki w mundurkach | 1000 | 800 g + 600 ml | 5 - 7 | 300 W / 15 - 20 | Gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |
| Ryż | 1000 | 300 g + 600 ml | 4 - 6 | - | Gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |
| Popcorn | 1000 | - | 3 - 4 | - | Położyć popcorn na talerzu, na dolnym poziomie. |

**1)** Wszystkie warzywa gotować pod przykryciem.

**Tabela dla funkcji Kombi**

- Tylko wybrane modele.
- Użyć funkcji: Grill i Kuchenka mikrofalowa.

| Produkt | Naczynie | Moc (W) | Tempe-ratura (°C) | Czas (min) | Po-ziom pie-karni-ka | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 połówki kurczaka (2 x 600 g) | Szklane naczynie z sitkiem | 300 | 220 | 40 | 2 | Obrócić po 20 min, czas odczekania: 5 min. |
| zapiekane ziemniaki (1 kg) | Naczynie do zapie-kanki | 300 | 200 | 40 | 2 | Czas odcze-kania: 10 min. |
| Pieczeń wie-przowa z karkówki (1100 g) | Szklane naczynie z sitkiem | 300 | 200 | 70 | 1 | Obracać w trakcie, czas odczekania: 10 min. |

# 13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

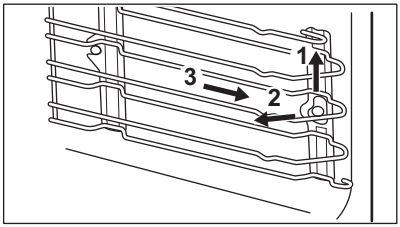
- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać delikatnego środka czyszczącego.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar.
- Ostrożnie oczyścić górną ściankę komory z resztek żywności i tłuszczu.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Jeśli komora piekarnika po użyciu jest mokra, należy ją osuszyć.

## 13.2 Demontaż prowadnic blach

Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy upewnić się, że jest ono zimne. Występuje ryzyko poparzenia.

Aby wyczyścić urządzenie, należy wyjąć prowadnice blach.

1. Ostrożnie pociągnąć prowadnice w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.




2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Wysunąć prowadnice z tylnego zaczepu.

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

## 13.3 Wymiana oświetlenia

Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.

**OSTRZEŻENIE!**
Ryzyko porażenia prądem! Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

**UWAGA!**
Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

### Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300 °C).
4. Zamontować klosz.

# 14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 14.1 Co zrobić, gdy...

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. | Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny). |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Piekarnik jest wyłączony. | Włączyć piekarnik. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie jest ustawiony aktualny czas. | Ustawić aktualny czas. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie wprowadzono wymaganych ustawień. | Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia. | Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Blokada uruchomienia jest włączona. | Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Drzwi nie zamknięto prawidłowo. | Domknąć drzwi. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Nie działa oświetlenie. | Żarówka jest przepalona. | Wymienić żarówkę. |
| Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli. | Usterka układu elektrycznego. | • Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć.<br>• Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlany jest kod błędu, należy skontaktować się z serwisem. |
| Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny. | Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku. | Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia. |

## 14.2 Dane naprawy

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

| Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu: | |
|---|---|
| Model (MOD.) | ..... |
| Numer produktu (PNC) | ..... |

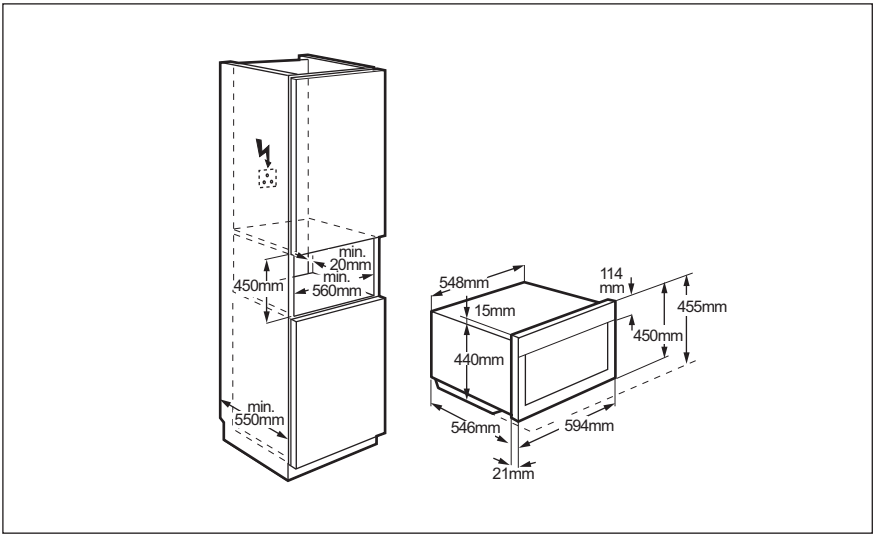
| Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu: | |
|---|---|
| Numer seryjny (S.N.) | ..... |

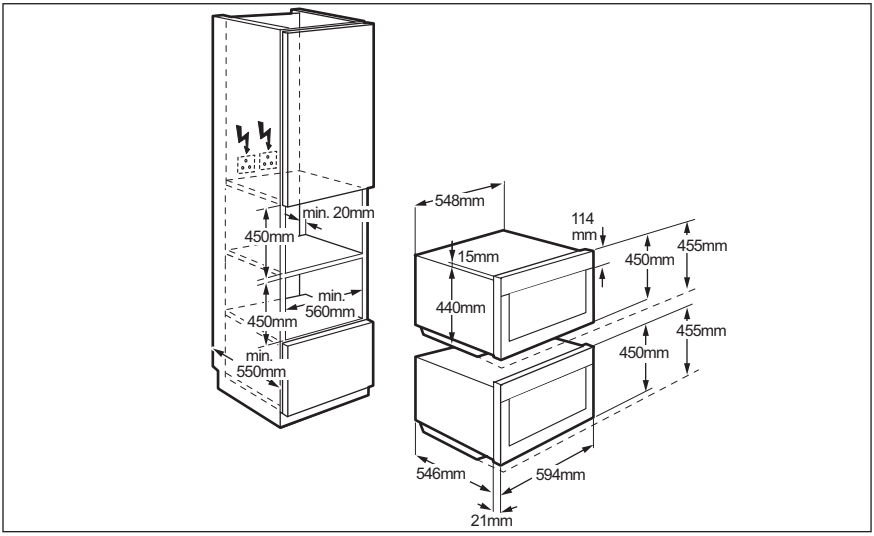
# **15.** INSTALACJA

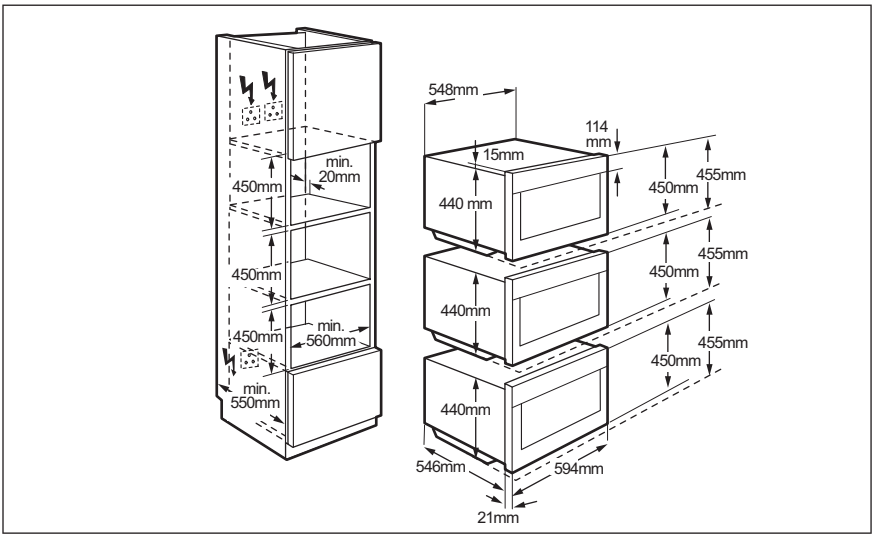
**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

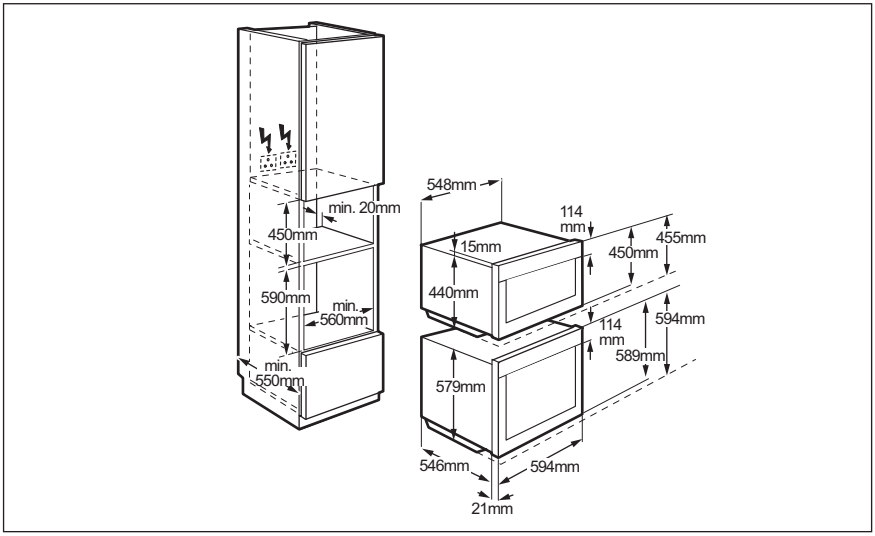
## **15.1** Zabudowa

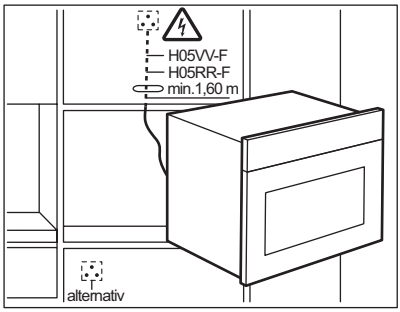
Meble przeznaczone do zabudowy urządzenia muszą spełniać wymogi dotyczące odporności zawarte w normie DIN 68930.

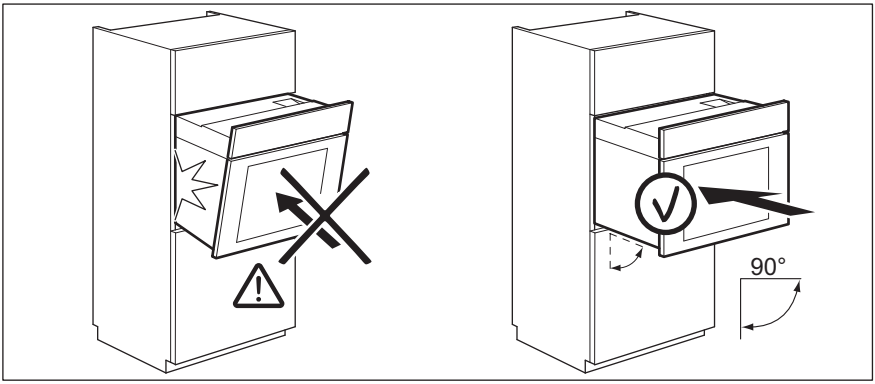


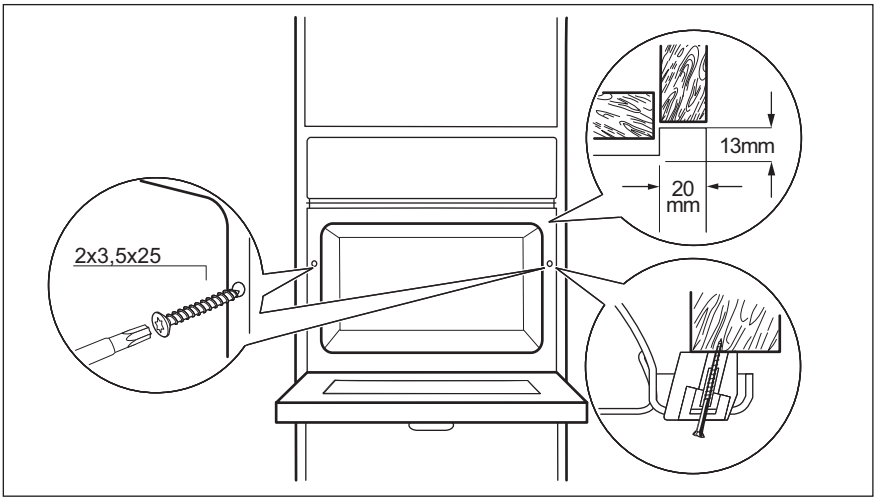

min. 20mm
450mm
min.
560mm
450mm
min.
550mm
548mm
114
mm
15mm
440mm
450mm
455mm
450mm
455mm
546mm
594mm
21mm


min.
20mm
450mm
450mm
450mm
min.
560mm
min.
550mm
548mm
114
mm
15mm
440 mm
440mm
440mm
450mm
455mm
450mm
455mm
450mm
455mm
546mm
594mm
21mm


548mm
114
mm
min. 20mm
450mm
15mm
455mm
450mm
590mm
440mm
min.
560mm
114
mm
594mm
589mm
min.
550mm
579mm
546mm
594mm
21mm


H05VV-F
H05RR-F
min.1,60 m
alternativ


90°




# **16.** 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.

**www.electrolux.com/shop**



867326141-B-362015

CE