Thinking of you
Electrolux

EVY7600AA
EVY7600AO

PL PIEKARNIK Z FUNKCJĄ MIKROFAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....5
3. OPIS URZĄDZENIA....8
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....9
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA....9
6. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ....12
7. FUNKCJE ZEGARA....15
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW....17
9. DODATKOWE FUNKCJE....18
10. WSKAZÓWKI I PORADY....19
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....38
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW....39

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!
Odwiedź naszą witrynę internetową, aby:

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

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

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 należy 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 mocno 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 płynów ani innej żywności w zamkniętych pojemnikach. Mogą one eksplodować.
- 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, obuwia, gąbek, wilgotnych tkanin lub podobnych materiałów może spowodować obrażenia ciała, zapłon lub pożar.
- W razie pojawienia się dymu należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę i trzymać zamknięte 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 eksplodować, 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 załączoną do urządzenia.

- 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 zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd sieciowych 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 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 różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Rozwarcie styków wyłącznika obwodu musi wynosić co najmniej 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Przeznaczenie

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

- Urządzenie 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 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.

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 pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Skontaktować się z punktem 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.

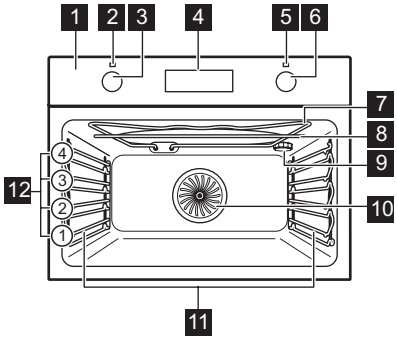
2.6 Utylizacja

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.

3. OPIS URZĄDZENIA

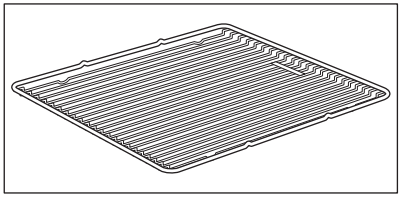
3.1 Informacje ogólne



1. Panel sterowania
2. Kontrolka/symbol/wskaźnik zasilania
3. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
4. Sterowanie elektroniczne
5. Kontrolka/symbol/wskaźnik temperatury i mocy kuchenki mikrofalowej
6. Pokrętło regulacji temperatury/mocy mikrofal
7. Grzałka
8. Generator mikrofal
9. Oświetlenie
10. Wentylator
11. Prowadnice blach, wyjmowane
12. Poziomy umieszczenia potraw

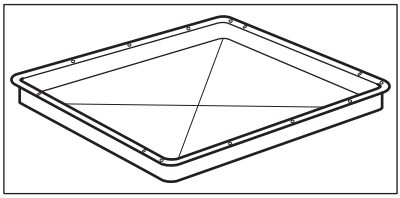
3.2 Akcesoria

Ruszt



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

Blacha do pieczenia ciasta



Do pieczenia ciast i ciastek.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 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.

4.2 Ustawianie czasu

Po pierwszym podłączeniu do zasilania na wyświetlaczu na kilka sekund pojawią się wszystkie symbole. Przez kolejnych kilka sekund będzie wyświetlana informacja o wersji oprogramowania.

Gdy zniknie wskazanie dotyczące wersji oprogramowania, na wyświetlaczu pojawi się **hr** oraz „**12:00**”. Wskazanie „**12**” będzie migać.

1. Nacisnąć + lub —, aby ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć ⏲, aby potwierdzić. Jest to konieczne, tylko gdy czas jest ustawiany po raz pierwszy. Następnym razem po upływie 5 sekund nowy czas zostanie zapisany automatycznie.

Na wyświetlaczu pojawi się **min** oraz ustawiona godzina. Będzie migać wskazanie „**00**”.

3. Nacisnąć + lub —, aby ustawić aktualną liczbę minut.
4. Nacisnąć ⏲, aby potwierdzić. Jest to konieczne, tylko gdy czas jest ustawiany po raz pierwszy. Następnym razem po upływie 5 sekund nowy czas zostanie zapisany automatycznie.

Na wyświetlaczu zostanie pokazany nowo ustawiony czas.

4.3 Zmiana ustawienia czasu

Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć ⏲.
Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas i symbol 🕘.
Aby ustawić nowy czas, patrz „Ustawianie czasu”.

5. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Chowane pokrętła sterowania

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło sterujące. Pokrętło wysunie się.

5.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia

W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się symbole przy pokrętłach, wskaźniki lub kontrolki:

- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.
- Kontrolka zapala się, gdy urządzenie pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętła modyfikowane są ustawienia dotyczące funkcji piekarnika lub temperatury.

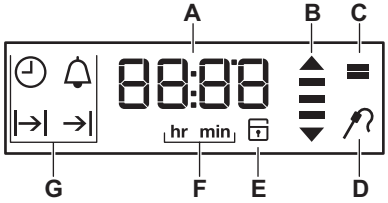
1. Za pomocą pokrętła wyboru funkcji piekarnika wybrać żądaną funkcję. Urządzenie uruchomi się automatycznie z ustawieniami domyślnymi.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury / mocy mikrofal na żądaną temperaturę.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.

5.3 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia.
	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.
	Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na 2 poziomach i do suszenia żywności.Ustawić temperaturę o 20 - 40°C niższą niż dla pieczenia tradycyjnego.
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20 - 40°C niższą niż dla pieczenia tradycyjnego.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania chleba.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

5.4 Wyświetlacz



A) Zegar
B) Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego
C) Funkcja kuchenki mikrofalowej
D) Czujka temperatury (tylko w wybranych modelach)
E) Blokada drzwi (tylko w wybranych modelach)
F) Godziny/minuty
G) Funkcje zegara

5.5 Przyciski

Przycisk	Funkcja	Opis
	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
—	MINUS	Ustawianie czasu.
	KUCHENKA MIKROFALOWA	Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
+	PLUS	Ustawianie czasu.
°C	TEMPERATURA	Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury czujki temperatury (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy włączona jest funkcja piekarnika.

5.6 Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji piekarnika na wyświetlaczu pojawiają się kolejno paski. Sygnalizują one wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

6. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ

6.1 Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej

Urządzenie nie może pracować, gdy nie ma w nim żywności.

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania funkcji kuchenki mikrofalowej.

Na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie mocy mikrofal, a następnie domyślne ustawienie funkcji Czas.

2. Nacisnąć i obrócić pokrętło regulacji temperatury/mocy mikrofal, aby zmienić ustawienie mocy mikrofal. Moc zmienia się skokowo co 100 W.
3. Nacisnąć , a następnie + / —, aby zmienić ustawienie funkcji Czas.

Urządzenie automatycznie włączy się po kilku sekundach. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, a funkcja kuchenki mikrofalowej wyłączy się automatycznie.

4. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.

Gdy funkcja kuchenki mikrofalowej jest aktywna, można:

- zmienić ustawienie mocy.
- sprawdzić ustawienie mocy. Nacisnąć .

Funkcja wyłącza się po otworzeniu drzwi piekarnika. Aby wznowić jej działanie, należy nacisnąć .

6.2 Ustawianie funkcji Kombi

1. Za pomocą pokrętła wyboru funkcji piekarnika wybrać żądaną funkcję.

Na wyświetlaczu pojawi się domyślna wartość temperatury.

2. Wybrać inną temperaturę.
3. Włączyć funkcję kuchenki mikrofalowej. Patrz „Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej” — rozpocząć od kroku 2.

Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, a funkcje piekarnika i kuchenki mikrofalowej wyłączą się automatycznie.

4. Obrócić pokrętło wyboru funkcji w położenie wyłączenia.

6.3 Kuchenka mikrofalowa

Wskazówki dotyczące użytkowania
Informacje ogólne:

- Po wyłączeniu urządzenia pozostawić w nim żywność na kilka minut. Patrz tabele gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej: czas odczekania.
- Przed rozpoczęciem przyrządzania potrawy należy usunąć opakowanie z folii aluminiowej, metalową tackę itp.

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	Rozwiązanie
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

Naczynie / Materiał	Kuchenka mikrofalowa			Grill
	Rozmrażanie	Ogrzewanie	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	X	X	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.

X odpowiednie

-- nieodpowiednie

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.

6.4 Przykładowe ustawienia mocy dla różnych zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

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

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
⏲	BIEŻĄCA GODZINA	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu. Patrz „Ustawianie czasu”.
🔔	MINUTNIK	Minutnik służy do ustawiania czasu odliczania (maksymalnie 23 godziny i 59 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

Funkcja zegara		Zastosowanie
|→|	CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika.
→|	KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika. Funkcje Czas i Koniec można włączyć jednocześnie (Opóźnienie), jeśli urządzenie ma w późniejszym czasie włączyć się i wyłączyć automatycznie.

Naciskać wielokrotnie przycisk, aby przełączać kolejno funkcje zegara.

Aby potwierdzić ustawienia funkcji zegara, należy nacisnąć przycisk lub zaczekać 5 sekund na automatyczne potwierdzenie.

7.2 Ustawiane funkcji CZAS lub KONIEC

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk, aż na wyświetlaczu pojawi się |→| lub →|.

Na wyświetlaczu będzie migać |→| lub →|.

2. Nacisnąć + lub —, aby ustawić wartości i nacisnąć, aby potwierdzić.

Dla funkcji Czas |→| ustawić najpierw minuty, a następnie godziny, natomiast dla funkcji Koniec →| ustawić najpierw godziny, a następnie minuty.
Po upływie ustawionego czasu przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu zacznie migać symbol |→| lub →| oraz wskazanie ustawionego czasu. Piekarnik wyłączy się.

3. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.
4. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.

Po naciśnięciu podczas ustawiania godzin w ramach funkcji CZAS |→| urządzenie przechodzi do ustawień funkcji KONIEC →|.

7.3 Ustawianie MINUTNIKA

1. Dotknąć wielokrotnie, aż na wyświetlaczu zaczną migać symbole i „**00**”.
2. Nacisnąć + lub —, aby ustawić MINUTNIK.
   Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny. Domyślnie czas jest wyświetlany w minutach i sekundach. Po ustawieniu czasu dłuższego niż 60 minut na wyświetlaczu pojawi się symbol **hr**.

Czas będzie wyświetlany w godzinach i minutach.

3. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po pięciu sekundach. Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
4. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. "Na wyświetlaczu będą migać wskazanie „**00:00**” i symbol . Nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Po ustawieniu MINUTNIKA, gdy działa funkcja CZAS lub KONIEC, na wyświetlaczu pojawia się symbol .

7.4 Stoper

Stoper umożliwia monitorowanie czasu pracy piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Aby wyzerować stoper, należy nacisnąć i przytrzymać + i —. Zacznie się ponownie odliczanie ustawionego czasu.

Stopera nie można używać z funkcjami: Czas |→|, Koniec →|.

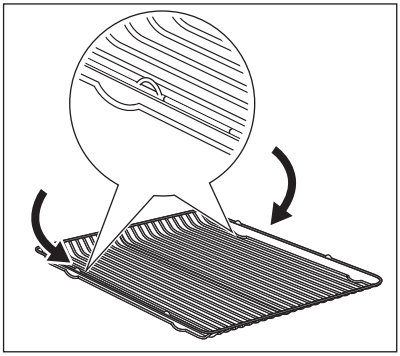
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Wkładanie akcesoriów

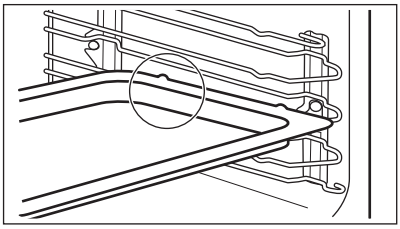
Ruszt:

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



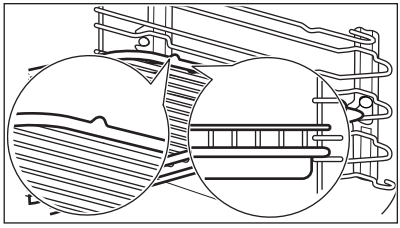
Blacha do pieczenia ciasta:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z głęboką blachą do pieczenia ciasta:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



- 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.

9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

1. Nie ustawiać funkcji piekarnika.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy ⏲ i +.

Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się SAFE.
Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

9.2 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję blokady panelu można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą ustawień temperatury i czasu uruchomionej funkcji piekarnika.

1. Wybrać funkcję piekarnika i ustawić ją według potrzeb.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy ⏲ i +.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się Loc.
Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.

Po obróceniu pokrętła regulacji temperatury lub naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Loc. Jeśli zostanie obrócone pokrętło wyboru funkcji piekarnika, urządzenie wyłączy się.

Jeśli urządzenie zostanie wyłączone z działającą funkcją Blokada panelu, funkcja ta przełączy się automatycznie na funkcję Blokada uruchomienia. Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.

9.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik ciepła resztkowego , jeśli temperatura w piekarniku przekracza 40°C. Obrócić pokrętło regulacji temperatury w lewo lub w prawo, aby wyświetlić temperaturę piekarnika.

9.4 Samoczynne wyłączenie

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

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

Po samoczynnym wyłączeniu należy nacisnąć dowolny przycisk, aby ponownie uruchomić urządzenie.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: oświetlenie piekarnika, czas, koniec.

9.5 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.

10. 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.

10.1 Pieczenie ciast

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować używane ustawienia (temperatury, czasu pieczenia) i poziomy umieszczania potraw do wartości podanych w tabelach.
- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Jeśli nie można znaleźć ustawień dla danego przepisu, należy wybrać najbardziej podobny.
- W przypadku pieczenia ciast na więcej niż jednym poziomie można wydłużyć czas pieczenia o 10 - 15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć piekarnik około 10 minut przed końcem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

Umieszczenie w piekarniku mrożonej żywności może spowodować odkształcenie blach podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

10.2 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. **Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.**
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Do ciasta wlano zbyt dużo wody.	Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego.
Ciasto jest zbyt suche.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

10.3 Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz lub bułeczki maślane	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	2
Tort biszkoptowy / ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / biszkopt	Pieczenie tradycyjne	160	35 - 50	2
Spód placka – ciasto kruche[1)]	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	2
Spód placka – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	70 - 90	2
Apple pie / szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	180	70 - 90	1

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Sernik, blacha do ciasta[2)]	Pieczenie tradycyjne	160 - 170	60 - 90	1

[1)] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

[2)] Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa / wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	30 - 40	2
Strucla bożonarodzeniowa[1)]	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	50 - 70	2
Chleb (żytni)[1)]	Pieczenie tradycyjne			2
najpierw		230	20	
następnie		160 - 180	30 - 60	
Ptysie z kremem / eklery[1)]	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 35	2
Rolada biszkoptowa[1)]	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	10 - 20	2
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe[1)]	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 30	2
Placki owocowe (na cieście drożdżowym / biszkoptowym)[2)]	Termoobieg	150 - 160	35 - 55	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym / biszkoptowym)[2)]	Pieczenie tradycyjne	170	35 - 55	1
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	3

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)[1]	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	40 - 80	2

[1] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

[2] Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka kruche	Termoobieg	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / ciasteczka maślane / ciasta przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	3
Short bread / ciasteczka maślane / ciasta przekładane[1]	Pieczenie tradycyjne	160	20 - 30	2
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	2
Ciasteczka z białek jaj, bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	1
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego[1]	Termoobieg	170 - 180	20 - 30	3
Bułki[1]	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / ciasteczka[1]	Termoobieg	160	20 - 35	3
Small cakes / ciasteczka[1]	Pieczenie tradycyjne	170	20 - 35	2

[1] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.4 Wypieki i zapiekanki

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	25 - 40	1
Zapiekanka warzywna[1)]	Turbo grill	160 - 170	15 - 30	1
Bagietki posypane serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	1
Słodkie suflety	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	30 - 60	1
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.5 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ptysie z kremem / eklery[1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka / ciastka / drożdżówki / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka kruche	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / ciasteczka maślane / ciasta przekładane	140	25 - 45	1 / 3
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	1 / 3

10.6 Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim spodzie)**1)**	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (z dużą ilością dodatków)**2)**	180 - 200	20 - 30	3
Tarty	180 - 200	40 - 55	3
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (tarta pikantna)	170 - 190	45 - 55	3
Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	3
Sernik	140 - 160	60 - 90	3
Ciasto z jabłkami, przykryte	150 - 170	50 - 60	3
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	3
Podpłomyk**1)**	230	10 - 20	3
Zapiekanka z ciasta francuskiego**1)**	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen**1)**	230	12 - 20	3
Pierogi (rosyjska wersja calzone)**1)**	180 - 200	15 - 25	3

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

10.7 Pieczenie mięs

- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia (jeśli jest w wyposażeniu).
- Chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.

- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.
- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych (należy zapoznać się ze wskazówkami producenta).
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia (jeśli jest w wyposażeniu) lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.
- Zaleca się pieczenie w urządzeniu mięsa i ryb w ilości powyżej 1 kg.
- Aby zapobiec przypaleniu się sosu lub tłuszczu, zaleca się wlanie niewielkiej ilości wody do głębokiej blachy do pieczenia.
- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń (po upływie 1/2 - 2/3 czasu pieczenia).
- Polać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia. Pozwoli to uzyskać lepszy efekt pieczenia.
- Można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

10.8 Tabele pieczenia mięs

Wołowina

Produkt	Funkcja	Ilość	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duszone	Pieczenie tradycyjne	1-1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Wieprzowina

Produkt	Funkcja	Ilość	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	Turbo grill	1-1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Klops	Turbo grill	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Golonka wieprzowa (obgotowana)	Turbo grill	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

Cielęcina

Produkt	Funkcja	Ilość	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	Turbo grill	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Gicz cielęca	Turbo grill	1,5-2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

Jagnięcina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	Turbo grill	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Drób

Produkt	Funkcja	Ilość	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	Turbo grill	po 200-250 g	200	200 - 220	20 - 35	1
Połówki kurczaka	Turbo grill	po 400-500 g	200	190 - 210	25 - 40	1
Kurczak, pularda	Turbo grill	1-1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
Kaczka	Turbo grill	1,5-2 kg	200	180 - 200	180 - 200	1

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	Pieczenie tradycyjne	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Potrawy

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Dania słodkie	Termoobieg	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Dania pikantne z gotowanymi dodatkami (makaron, warzywa)	Termoobieg	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Dania pikantne z surowymi dodatkami (makaron, warzywa)	Termoobieg	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.9 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

Szybki grill

Produkt	Czas (min)		Poziom piekarnika
	1. strona	2. strona	
Burgers/hamburgery	9 - 13	8 - 10	3
Filet wieprzowy	10 - 12	6 - 10	2
Kiełbaski	10 - 12	6 - 8	3
Steki wołowe/steki cielęce	7 - 10	6 - 8	3
Toast/grzanki	1 - 3	1 - 3	3
Grzanki z dodatkami	6 - 8	-	2

10.10 Potrawy mrożone

- Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.
- Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.

Użyć funkcji Termoobieg.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	3
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	3
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	3
Pizza Snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	3
Frytki cienkie[1)]	210 - 230	20 - 30	3
Frytki grube[1)]	210 - 230	25 - 35	3
Ćwiartki / krokiety[1)]	210 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / cannelloni świeże	170 - 190	35 - 45	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Lasagne / cannelloni mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Skrzydełka kurczaka	190 - 210	20 - 30	3

1) Obrócić 2-3-krotnie podczas smażenia.

Tabela Gotowe mrożone dania

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mrożona pizza**1)**	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Frytki**2)** (300 - 600 g)	Pieczenie tradycyjne lub Turbo grill	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Bagietki**3)**	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Ciasto owocowe	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia.

3) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.11 Rozmrażanie

- Odpakować produkt i umieścić na talerzu.
- Używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Nie przykrywać potrawy miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania.

Produkt	Ilość	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1 kg	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.

Produkt	Ilość	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Mięso	500 g	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1,4 kg	60	60	-

10.12 Pasteryzowanie – 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.
- Korzystając z tej funkcji, należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Umieścić na blasze do pieczenia nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.
- Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.
- Słoiki nie mogą się dotykać.
- Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczającą wilgotność 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).

Owoce jagodowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Truskawki/jagody leśne/maliny/dojrzały agrest	160 - 170	35 - 45	-

Owoce pestkowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Gruszki/pigwy/śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Marchew[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikle	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa/groch/ szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

10.13 Suszenie – termoobieg

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika
Fasola	60 - 70	6 - 8	3
Papryka	60 - 70	5 - 6	3
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6	3
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3
Zioła	40 - 50	2 - 3	3
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3
Morele	60 - 70	8 - 10	3
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3

10.14 Tabele gotowania przy użyciu funkcji 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.

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
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.
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.

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
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.

Produkt	Moc (W)	Ilość (g)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
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 szt.	2 - 3	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Sernik	100	1 szt.	2 - 4	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Ciasto (tort)	100	1 szt.	1 - 2	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Suche ciasto (np. ciasto ucierane)	100	1 szt.	2 - 4	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Ciasto owocowe	100	1 szt.	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.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
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.
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.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
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.
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.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
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.
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.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
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.
- Nagrzać wstępnie talerz Crostino: przez 4 minuty przy ustawieniu 700 W.
- Użyć funkcji Grill oraz Kuchenka mikrofalowa.

Produkt	Naczynie	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	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 zapiekanki	300	200	40	2	Czas odczekania: 10 min.
Pieczeń wieprzowa z karkówki (1100 g)	Szklane naczynie z sitkiem	300	200	70	1	Obracać w trakcie, czas odczekania: 10 min.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

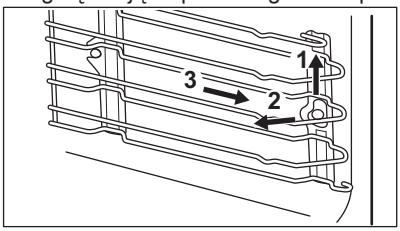
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia 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.

11.2 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.

11.3 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 klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamontować klosz.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
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.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
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 pieczenia.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu nie wymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. • Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetlany jest kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.

12.2 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)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać recyklingowi. 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 wraz z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu recyklingu lub skontaktować się z odpowiednimi lokalnymi władzami.

www.electrolux.com/shop



867302629-A-102014

CE