

COM700CV
COM700CX
EVL6E40X
OOM700CZ



PL Piekarnik z funkcją mikrofal

Instrukcja obsługi



Electrolux

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3. OPIS URZĄDZENIA.....	9
4. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	10
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	10
7. FUNKCJE ZEGARA.....	13
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	14
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	15
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	16
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	34
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	35
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	37

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. Używając 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: informacje o modelu, 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 przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu 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.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie 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 używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Nie włączać urządzenia, jeśli jego wnętrze jest puste. Metalowe elementy wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników na żywność lub napoje. Ograniczenie to nie obowiązuje, jeśli producent określi rozmiar i kształt metalowych pojemników przeznaczonych do gotowania w kuchence mikrofalowej.

- 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 żywności w zamkniętych pojemnikach. Może dojść do wybuchu.
- 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 trzymać zamknięte drzwi, aby zdusić płomień.
- Podgrzewanie napojów w kuchenke 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 skorupkach 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.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać 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 po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłożone, 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: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- 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 dyrektywy EWG.

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- 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.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego ogrzania piekarnika.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory 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 lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamieć 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!

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.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie porażeniem prądem.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać go do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja

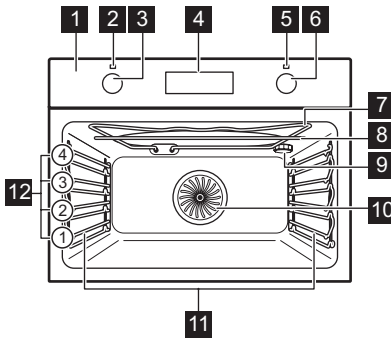


OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

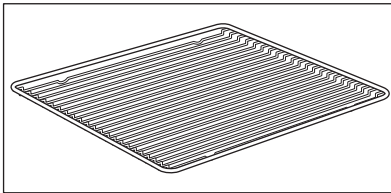
3.1 Widok urządzenia



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

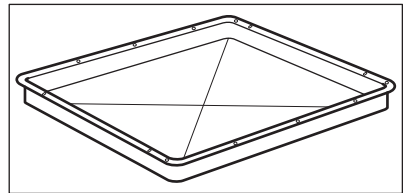
3.2 Akcesoria

Ruszt



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



Blacha do pieczenia ciasta



Do pieczenia ciast i ciastek.

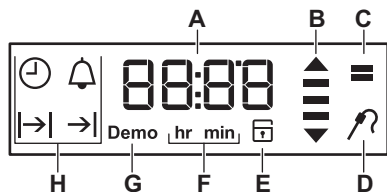
4. PANEL STEROWANIA

4.1 Przyciski

Pole czujnika/przycisk	Funkcja	Opis
	KUCHENKA MIKROFALOWA	Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej. Przytrzymać przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika. Oświetlenie można włączyć również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.

Pole czujnika/przycisk	Funkcja	Opis
°C	TEMPERATURA	Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury termosondy (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy działa funkcja pieczenia.

4.2 Wyświetlacz



- A. Zegar / Temperatura / Moc mikrofal
- B. Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego
- C. Tryb kuchenki mikrofalowej
- D. Termosonda (tylko w wybranych modelach)
- E. Blokada drzwi (tylko w wybranych modelach)
- F. Godziny / minuty
- G. Tryb demo (tylko w wybranych modelach)
- H. Funkcje zegara

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Aby ustawić aktualną godzinę, patrz rozdział „Funkcje zegara”.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA











OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


6.1 Chowane pokrętła sterującego

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

6.2 Funkcje pieczenia

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
0	Piekarnik jest wyłączony.
Położenie wyłączenia	

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Szybkie nagrzewanie	Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania.
 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.
 Termoobiegi	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Pizza	Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.
 Górna/dolna grzałka (Górna/dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.



Lampa może wyłączyć się automatycznie w temperaturze poniżej 60°C w czasie trwania niektórych funkcji piekarnika.


6.3 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę/ustawienie mocy mikrofal.

Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.


3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

6.4 Ustawianie funkcji: Kuchenka mikrofalowa




1. Wyjąć wszystkie akcesoria.
2. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania funkcji: Kuchenka mikrofalowa .

Nie używać piekarnika, gdy nie ma w nim potrawy.

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

Nacisnąć , aby uruchomić urządzenie z domyślnymi ustawieniami mocy mikrofal i czasu dla funkcji Czas. Można również pominąć naciśnięcie przycisku – po kilku sekundach piekarnik uruchomi się automatycznie.


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

4. Nacisnąć , a następnie obrócić pokrętło sterujące, aby zmienić Czas. Nacisnąć kilkakrotnie , aby zmienić Czas i moc mikrofal. Obrócić pokrętło sterujące, aby ustawić wartość, i nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.
5. Podczas działania funkcji Kuchenka mikrofalowa można zmienić lub sprawdzić ustawienie mocy mikrofal. Nacisnąć .

Po upływie ustawionego czasu dla funkcji Czas rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

6. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.




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

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

MOC MIKROFAL	MAKSYMALNY CZAS
100-600 W	-
Powyżej 600 W	7 minut

6.5 Ustawianie funkcji: Kuchenka mikrofalowa w trybie łączonym

Funkcję kuchenki mikrofalowej można połączyć z dowolną funkcją pieczenia.

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna wartość temperatury.
2. Obrócić pokrętło sterujące, aby zmienić temperaturę.
3. Nacisnąć , aby uruchomić jednocześnie funkcję pieczenia i mikrofal.

4. Obrócić pokrętło sterujące, aby zmienić ustawienie mocy mikrofal. Moc zmienia się skokowo co 100 W. Gdy temperatura osiągnie wartość ok. 5 stopni poniżej ustawionej, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po upływie ustawionego czasu dla funkcji Czas rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.
5. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia. Podczas korzystania z funkcji kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym moc mikrofal nie może przekraczać 600 W.



Podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym z piekarnika mogą dochodzić różne odgłosy. Jest to normalne zjawisko podczas działania tej funkcji.

6.6 Szybkie nagrzewanie


Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.



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






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

6.7 Wskaźnik rozgrzania

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


7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUALNA GODZINA	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
 CZAS	Ustawianie czasu pracy piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 KONIEC	Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 OPÓŹNIENIE	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
 MINUTNIK	Służy do odliczania ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnym czasie – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.


7.2 Ustawianie zmiany aktualnego czasu

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **hr** i „12:00”. „12” będzie migać.



- Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godziny.
- Nacisnąć , aby potwierdzić i ustawić minuty.

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





- Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić aktualną liczbę minut.


- Nacisnąć , aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawienia aktualnej godziny.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić ustawienie czasu, należy nacisnąć kilkakrotnie , aż wskaźnik aktualnej godziny  zacznie migać.





7.3 Ustawianie funkcji CZAS

- Ustawić funkcję pieczenia.
- Naciskać , aż  zacznie migać.
- Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić minuty, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godziny, i nacisnąć , aby potwierdzić.


Po upływie czasu ustawionego w funkcji Czas przez 2 minuty będzie emitowany sygnał. Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

- Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
- Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

7.4 Ustawianie funkcji KONIEC

- Ustawić funkcję pieczenia.
- Naciskać , aż  zacznie migać.
- Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godziny, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić minuty, i nacisnąć , aby potwierdzić.





O godzinie ustawionej w funkcji Koniec przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.


Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.





- Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.

- Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

7.5 Ustawianie funkcji OPÓŹNIENIE


- Ustawić funkcję pieczenia.
- Naciskać , aż  zacznie migać.
- Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji CZAS, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godziny dla funkcji CZAS, i nacisnąć , aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie .

- Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godziny dla funkcji KONIEC, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji KONIEC, i nacisnąć , aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się  i ustawiona temperatura.

Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działał przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC.



O godzinie ustawionej w funkcji KONIEC przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.


Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się.

- Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
- Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

7.6 Ustawianie MINUTNIKA

Minutnik można ustawić przy włączonym i wyłączonym piekarniku.

- Naciskać , aż  zacznie migać.
- Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić sekundy, a następnie minuty. Jeśli zostanie ustawiony czas dłuższy niż 60 minut, na wyświetlaczu zacznie migać **hr**.
- Ustawić godziny.
- MINUTNIK uruchomi się automatycznie po 5 sekundach. Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał.
- Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.

„00:00” i  będą migać na wyświetlaczu. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Wkładanie akcesoriów

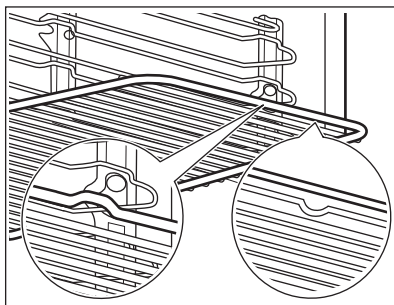
Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów.



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

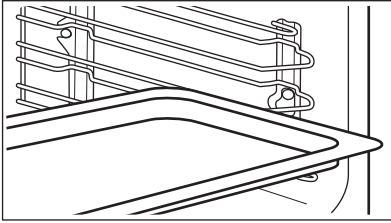
Ruszt:

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



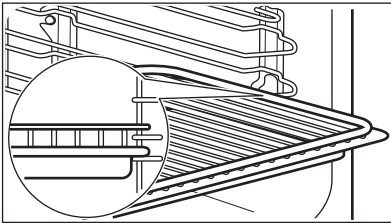
Blacha do pieczenia ciasta:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta:

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




Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Funkcja Blokada uruchomienia uniemożliwia przypadkowe włączenie piekarnika.

1. Sprawdzić, czy pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i **°C** przez 2 sekundy.


Rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik 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 piekarnika.

Funkcja blokady panelu uniemożliwia przypadkową zmianę 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 **°C**

Rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu przez 5 sekund będzie wyświetlane wskazanie Loc.




Gdy włączona jest funkcja Blokada panelu, po obróceniu pokrętki regulacji temperatury lub naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Loc.

Obrócenie pokrętki wyboru funkcji piekarnika spowoduje wyłączenie piekarnika.

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

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.

9.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu piekarnika, jeśli temperatura w komorze przekracza 40°C, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego . Aby sprawdzić aktualną temperaturę piekarnika, należy obrócić pokrętkę regulacji temperatury w lewo lub w prawo.

9.4 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiono funkcję pieczenia, a ustawienia temperatury piekarnika nie są zmieniane.

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5

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

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



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

9.5 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

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 Zalecenia dotyczące pieczenia

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

10.2 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

Umieścić potrawę na płycie na dnie komory piekarnika.

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

Przykryć potrawę na czas gotowania lub odgrzewania.

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

Włożyć do piekarnika potrawę bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do piekarnika w opakowaniu, gdy jest ono przeznaczony do kuchenek mikrofalowych (patrz informacje na opakowaniu).

Gotowanie za pomocą mikrofal

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

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 piekarniku ślimaków w muszlach ani jajek w skorupkach, ponieważ mogą wybuchnąć. Przed odgrzewaniem smażonych jajek należy przekłuć żółtko.

Przed gotowaniem potraw ze skórką należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Potrawy płynne od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

Po wyłączeniu piekarnika wyjąć z niego potrawę i odstawić ją na kilka minut.

Rozmrażanie za pomocą mikrofal

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

Wyjmować po kolei rozmrożone kawałki.

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

10.3 Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej

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

Naczynie / Materiał	Funkcja kuchenki mikrofalowej		Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym,
	Rozmrażanie	Podgrzewanie, Gotowanie	
Szkló i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkló żaroodporne	✓	✓	✓
Szkló i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę bez srebrnych, złotych, platynowych lub innych metalowych elementów	✓	X	X
Szkló i szkló ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szklíwa z zawartością metalu	✓	✓	X
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	X	X	X

Naczynie / Materiał	Funkcja kuchenki mikrofalowej		Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym,
	Rozmrażanie	Podgrzewanie, Gotowanie	
Żaroodporne tworzywa sztuczne do 200°C (przed użyciem należy zawsze sprawdzić przeznaczenie pojemnika z tworzywa sztucznego)	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Folia spożywcza	✓	X	X
Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych (przed użyciem należy zawsze sprawdzić przeznaczenie folii)	✓	✓	X
Metalowe naczynia do pieczenia, np. emaliowane lub żeliwne	X	X	✓
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową (przed użyciem należy zawsze sprawdzić przeznaczenie formy do pieczenia)	X	X	✓
Blacha do pieczenia ciasta	X	X	X
Ruszt	X	X	✓
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych np. talerz Crisp	X	✓	X

10.4 Pieczenia ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.
- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

10.5 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.
	Do ciasta wlano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

10.6 Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz lub briozki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kruchy spód placka ¹⁾	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	1
Biszkoptowy spód placka	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	70 - 90	1
Apple pie / szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1
Sernik na blasze ²⁾	Górna/dolna grzałka	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
Warkocz drożdżowy / wieniec drożdżowy	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	2
Strucla bożonarodzeniowa ¹⁾	Górna/dolna grzałka	160 - 180	50 - 70	2
Chleb (żytni) ¹⁾	Górna/dolna grzałka			2
pierwszy		230	20	
następnie		160 - 180	30 - 60	
Ptysie z kremem / ekler ¹⁾	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 35	2
Rolada biszkoptowa ¹⁾	Górna/dolna grzałka	180 - 200	10 - 20	2
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	1
Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe ¹⁾	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 30	2
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ biszkoptowym) ²⁾	Termoobieg	150 - 160	35 - 55	1

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biskoptowym) ²⁾	Górna/dolna grzałka	170	35 - 55	1
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	1
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem) ¹⁾	Górna/dolna grzałka	160 - 180	40 - 80	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

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

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Small cakes / ciasteczka ¹⁾	Górna/dolna grzałka	170	20 - 35	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.7 Wypieki i zapiekanki

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Górna/dolna grzałka	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	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60	1
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.8 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ptysie z kremem / ekler 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
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

10.9 Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście) 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
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	3
Zapiekanek warzywna	160 - 180	50 - 60	3
Podpłomyk ¹⁾	230	10 - 20	3
Zapiekanek z ciasta francuskiego ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarni-ka
Pierogi (rosyjska wersja calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

10.10 Pieczenie mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio na blasze lub na ruszcie umieszczonym nad blachą.

Wlać trochę wody do blachy, aby zapobiec przypalaniu się soków lub tłuszczu.

Mięso z chrupiącą skórką można uzyskać, piekąc je w brytfannie bez przykrycia.

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

Aby mięso było bardziej soczyste:

- chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem lub w rękawie do pieczenia.
- piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg i więcej).
- połączyć kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia.

10.11 Pieczenie mięs

Wołowina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarni-ka
Mięso duże	Górna/dolna grzałka	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Wieprzowina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarni-ka
Łopatka, karkówka, szynka	Turbo grill	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Klops	Turbo grill	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Golonka wieprzowa (obgotowana)	Turbo grill	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Cielęcina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	Turbo grill	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Gicz cielęca	Turbo grill	1.5 - 2	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 (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	Turbo grill	po 0,2-0,25 każdy	200	200 - 220	20 - 35	1
Półówki kurczaka	Turbo grill	po 0,4-0,5 każdy	200	190 - 210	25 - 40	1
Kurczak, pularda	Turbo grill	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80	1
Kaczka	Turbo grill	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	Górna/dolna grzałka	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

10.12 Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Blachę do zbierania tłuszczu należy umieszczać na pierwszym poziomie.

Grill

Produkt	Temperatura (°C)	Czas grillowania (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
Cała ryba, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

10.13 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
Lasagne / Cannelloni mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Skrzydółka 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⁾	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Frytki ²⁾ (300 - 600 g)	Górna/dolna grzałka lub Turbo grill	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Bagietki ³⁾	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Ciasto owocowe	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

²⁾ Obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia.

³⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.14 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.

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

Produkt	Ilość (kg)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1.4	60	60	-

10.15 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.
- W przypadku tej funkcji należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.

- Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.
- Słoiki nie mogą się stykać.
- Na blachę do pieczenia ciasta włączyć około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.
- Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Owoce jagodowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Truskawki / Jagody leśne / Maliny / Dojrzały agrest	160 - 170	35 - 45	-

Owoce pestkowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Gruszki / Pigwy / Śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja 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.

10.16 Suszenie – termooobieg

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

10.17 Gotowanie za pomocą mikrofal

Wskazówki dotyczące korzystania z funkcji mikrofal

Efekt gotowania/rozmarzania	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Potrawa jest zbyt sucha.	Ustawiono za wysoką moc. Ustawiono za długi czas.	Następnym razem należy wybrać niższą moc i dłuższy czas.
Po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest jeszcze rozmarziona, podgrzana bądź ugotowana.	Ustawiono za krótki czas.	Ustawić dłuższy czas. Nie zwiększać mocy mikrofal.
Potrawa jest za gorąca przy brzegu, ale w środku nie jest jeszcze gotowa.	Ustawiono za wysoką moc.	Następnym razem należy wybrać niższą moc i dłuższy czas.

Rozmarzanie mięsa

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
Stek (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Mięso mielone (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Rozmarzanie drobiu

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
Kurczak (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Pierś kurczaka (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Udka kurczaka (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Rozmarzanie ryb

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
Cała ryba (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Filety rybne (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Rozmarzanie produktów mleczarskich

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
Masło (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
Tarty ser (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Rozmrażanie ciast/ciastek

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
Placek drożdżowy (1 kawałek)	200	2 - 3	15 - 20
Sernik (1 kawałek)	100	2 - 4	15 - 20
Suche ciasto (np. ciasto ucierane) (1 kawałek)	200	2 - 4	15 - 20
Chleb (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Chleb krojony (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Bułki (4 sztuki)	200	2 - 4	2 - 5

Rozmrażanie owoców

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
Owoce (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Odgrzewanie

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
Jedzenie dla niemowląt w słoiczkach (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Mleko dla niemowląt (180 ml), włożyć tyżkę do butelki	600	0:20 - 0:40	-
Produkty gotowe (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Mrożone dania gotowe (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Mleko (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Woda (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Sos (200 ml)	600	1 - 3	-
Zupa (300 ml)	600	3 - 5	-

Roztapianie

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
Czekolada/polewa czekoladowa (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Masło (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Gotowanie

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
Cała ryba (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Filety rybne (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Warzywa, świeże (0,5 kg + 50 ml wody)	600	5 - 15	-
Warzywa, mrożone (0,5 kg + 50 ml wody)	600	10 - 20	-
Ziemniaki w mundurkach (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Ryż (0,2 kg + 400 ml wody)	600	15 - 18	-
Popcorn	1000	1:30 - 3	-

Łączenie mikrofal z innymi funkcjami

Funkcja umożliwia przyrządzanie potraw w krótszym czasie i przyrumienianie ich.

Łączone funkcje: Turbo grill i Kuchenka mikrofalowa.

Produkt	Naczynie	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Czas odczekania (min)
2 połówki kurczaka (2 x 0,55 kg)	Okrągłe szklane naczynie, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Zapiekane ziemniaki (1 kg)	Naczynie do zapiekania	300	200	40	2	10
Pieczeń wieprzowa z karkówki (1,1 kg)	Szklane naczynie z sitkiem	300	200	70	1	10

10.18 Przykładowe ustawienia mocy dla różnych zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy	Zastosowanie
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 W • 900 W • 800 W • 700 W 	Podgrzewanie płynów Podgotowanie na początku procesu pieczenia Gotowanie warzyw
<ul style="list-style-type: none"> • 600 W • 500 W 	Rozmrażanie i podgrzewanie produktów zamrożonych Podgrzewanie potraw na talerzach Duszenie gulaszu Gotowanie produktów z jaj
<ul style="list-style-type: none"> • 400 W • 300 W 	Dalsze gotowanie potraw Gotowanie delikatnych produktów spożywczych Podgrzewanie jedzenia dla niemowląt Powolne gotowanie ryżu Podgrzewanie delikatnych potraw Roztapianie sera, czekolady, masła
<ul style="list-style-type: none"> • 200 W • 100 W 	Rozmrażanie mięsa, ryb Rozmrażanie sera, śmietany, masła Rozmrażanie owoców i ciast Rozmrażanie chleba

10.19 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Funkcja kuchenki mikrofalowej

Testy zgodne z normą IEC 60705.

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Poziom piekarnika 1)	Czas (min)	Uwagi
Biszkopt	600	0.475	Spód	7 - 9	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Klops	400	0.9	2	25 - 32	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Poziom piekarnika 1)	Czas (min)	Uwagi
Zapiekany krem jajeczny	500	1	Spód	18	-
Rozmrażanie mięsa	200	0.5	Spód	8 - 12	Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

1) Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.

Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym

Testy zgodne z normą IEC 60705.

Produkt	Funkcja	Moc (W)	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika 1)	Czas (min)	Uwagi
Ciasto (0,7 kg)	Termoobieg + mikrofałe	100	180	2	29 - 31	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Zapiekanka ziemniaczana (1,1 kg)	Grill + mikrofałe	400	160	1	40 - 45	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Kurczak (1,1 kg)	Grill + mikrofałe	400	230	1	45 - 55	Włożyć mięso do okrągłego szklanego naczynia i obrócić je po 20 minutach pieczenia.

1) Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar.

Ostrożnie oczyścić górną ściankę komory z resztek żywności i tłuszczu.

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. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

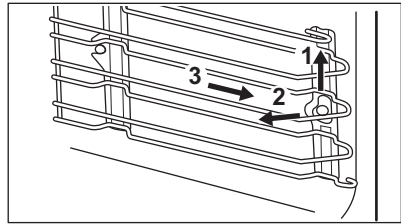
Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

11.2 Demontaż przewodnic blach

Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy upewnić się, że jest zimny. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

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



2. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.

3. Wysunąć przewodnice z tylnego zaczepu.

Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

11.3 Wymiana oświetlenia



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

Żarówka może być gorąca.

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



UWAGA!

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

Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamontować klosz.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 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”.
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 dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.

12.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

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 przed umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło reszkowe

W niektórych funkcjach piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają.

Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło


reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła reszkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

www.electrolux.com/shop



867352393-A-032019

