

COM700CV
COM700CX
EVL6E40X
OOM700CZ



PL Piekarnik z funkcją mikrofal

Instrukcja obsługi

W pełni wykorzystaj potencjał swoich urządzeń



Aby uzyskać szybki dostęp do porad, instrukcji obsługi, pomocy technicznej itp., zarejestruj urządzenie: electrolux.com/register



Electrolux

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 3 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 6 |
| 3. OPIS URZĄDZENIA..... | 9 |
| 4. PANEL STEROWANIA..... | 10 |
| 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 11 |
| 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 11 |
| 7. FUNKCJE ZEGARA..... | 13 |
| 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... | 15 |
| 9. DODATKOWE FUNKCJE..... | 16 |
| 10. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 17 |
| 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 37 |
| 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 39 |
| 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 40 |

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 dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku 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 urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- 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.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- 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.

- OSTRZEŻENIE: Jeśli drzwi lub uszczelki drzwiowe są uszkodzone, nie wolno korzystać z urządzenia aż zostanie ono naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
- OSTRZEŻENIE: Wyłącznie wykwalifikowana osoba może przeprowadzać czynności serwisowe lub naprawcze wiążące się z koniecznością zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym.
- OSTRZEŻENIE: 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 obserwować urządzenie, 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 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 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.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.
- Meble przeznaczone do zabudowy urządzenia muszą spełniać wymogi dotyczące odporności zawarte w normie DIN 68930.

| | |
|---|--------------|
| Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem) | 444 (460) mm |
| Szerokość szafki | 560 mm |
| Głębokość szafki | 550 (550) mm |
| Wysokość przedniej części urządzenia | 455 mm |
| Wysokość tylnej części urządzenia | 440 mm |
| Szerokość przedniej części urządzenia | 595 mm |
| Szerokość tylnej części urządzenia | 559 mm |
| Głębokość urządzenia | 567 mm |
| Głębokość części urządzenia do zabudowy | 546 mm |
| Głębokość z otwartymi drzwiami | 882 mm |
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki | 560x20 mm |

| | |
|---|-----------|
| Długość przewodu zasilającego | 1500 mm |
| Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu | |
| Wkręty mocujące | 3.5x25 mm |

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 ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (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 wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Użytkowanie



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 mieszanek 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 zaplamiać 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), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla

może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, 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.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- 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 detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazań dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) przy użyciu detergentów.

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 jej do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja



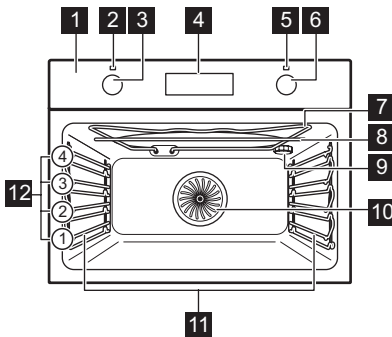
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- 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

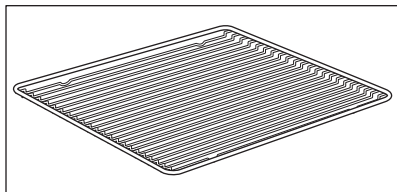
3.1 Widok urządzenia



- 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 Wentylator
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Poziomy umieszczenia potraw

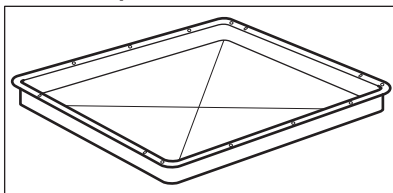
3.2 Akcesoria

Ruszt



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




Blacha do pieczenia ciasta



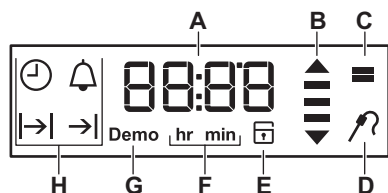
Do pieczenia ciast i ciastek.

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. |
|  | 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 reszkowego
- 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 sterujące


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

6.2 Funkcje pieczenia

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|---|---|
|  Położenie wyłączenia | Piekarnik jest wyłączony. |
|  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. |

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|--|--|
|  Termoobieg | Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka. |
|  Funkcja Pizza | Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem. |
|  Górna/dolna grzałka | Do pieczenia i opiekania żywności w położeniu półki. |
|  Grzałka dolna | Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności. |
|  Rozmrażanie | Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy. |

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|--|--|
|  Grill | Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba. |
|  Turbo grill | Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekank i przyrumieniania. |

 Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60°C.

6.3 Ustawianie funkcji pieczenia

- Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
 - Obrócić pokrętko sterujące, aby wybrać temperaturę/ustawienie mocy mikrofal.
- Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.
- Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.


6.4 Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej





- Wyjąć wszystkie akcesoria.
- Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania funkcji:

Kuchenka mikrofalowa 

Nie używać piekarnika, gdy nie ma w nim potrawy.

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


Nacisnąć , aby uruchomić funkcję z domyślnymi ustawieniami. Można również pominąć naciśnięcie przycisku – po kilku sekundach piekarnik uruchomi się automatycznie.

- Obrócić pokrętko sterujące, aby zmienić ustawienie mocy mikrofal. Ustawienie mocy zmienia się skokowo co 100 W.
- Nacisnąć , a następnie obrócić pokrętko sterujące, aby zmienić Czas. Nacisnąć kilkakrotnie , aby przełączyć między ustawieniami dla funkcji Czas i mocy mikrofal. Obrócić pokrętko sterujące, aby ustawić wartość, i nacisnąć OK, aby potwierdzić.
- Nacisnąć . Podczas działania funkcji Kuchenka mikrofalowa można zmienić lub sprawdzić ustawienie mocy mikrofal. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik zakończy działanie.
- Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik. 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.

- Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie temperatury.
- Obrócić pokrętko sterujące, aby zmienić temperaturę.
- Nacisnąć , aby uruchomić jednocześnie funkcję pieczenia i mikrofal.

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

Gdy temperatura osiągnie wartość ok. 5 stopni poniżej ustawionej, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik zakończy działanie.

5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia. Gdy działa funkcja Kuchenka mikrofalowa w trybie łączonym, moc mikrofal jest ograniczona do 600 W. Podczas działania funkcji Kuchenka mikrofalowa w trybie łączonym piekarnik może wydawać charakterystyczne odgłosy. Jest to normalne zjawisko.

6.6 Szybkie nagrzewanie


Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.



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





1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika, aby ustawić funkcję szybkiego nagrzewania.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury na żądaną temperaturę. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną 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. |


| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|---|---|
|  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 i zmiana aktualnego czasu



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

1. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godziny.
2. 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.
- Nacisnąć , 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.
- Nacisnąć , 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 OPOŹNIENIE


- Ustawić funkcję pieczenia.
- Nacisnąć , 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.

- Nacisnąć , aż  zacznie migać.

2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić sekundy, a następnie minuty.
Jeśli zostanie ustawiony czas dłuższy niż 60 minut, na wyświetlaczu zacznie migać **hr**.
3. Ustawić godziny.
4. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

- Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał.
5. Gdy upływie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał „00:00” i  będą migać na wyświetlaczu. Naciśnięcie dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Wkładanie akcesoriów

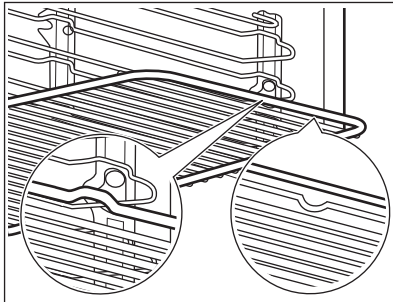
Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów.



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

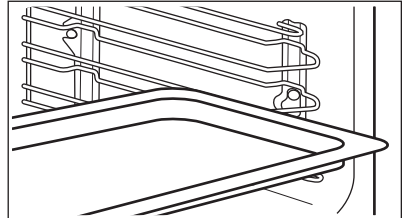
Ruszt:

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



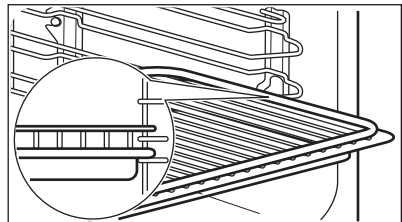
Blacha do pieczenia ciasta:

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 pokrętko regulacji temperatury w lewo lub w prawo.

9.4 Samoczynne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

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

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

9.5 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać 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 poniższych tabelach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

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

10.2 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

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 przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz informacje na opakowaniu).

Gotowanie za pomocą mikrofal

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

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 przekuć 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.

Wymować po kolei rozmrożone kawałki.

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

10.3 Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej

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

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

| Naczynie / Materiał | Funkcja kuchenki mikrofalowej | | Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym, |
|---|-------------------------------|-------------------------|--|
| | Rozmrażanie, | Podgrzewanie, Gotowanie | |
| Ruszt | X | X | ✓ |
| Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych, np. talerz Crisp | X | ✓ | X |

10.4 Pieczenie 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 upieczony. | Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika. | Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika. |
| Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękłe lub jest nierównomiernie upieczone. | Temperatura piekarnika jest za wysoka. | Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika. |
| | Za krótki czas pieczenia. | Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika. |
| Ciasto jest za suche. | Temperatura piekarnika jest za niska. | Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika. |
| | Za długi czas pieczenia. | Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia. |
| Ciasto piecze się nierównomiernie. | Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki. | Ustawić niższą temperaturę piekarnika i dłuższy czas pieczenia. |
| | Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone. | Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze. |

| Efekt pieczenia | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|---|---------------------------------------|--|
| Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie. | Temperatura piekarnika jest za niska. | Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika. |

10.6 Pieczenie na jednym poziomie

|  PIECZENIE W FORMACH | | | |
|--|---|--|---|
|  Użyć pierwszego poziomego piekarnika. | | | |
|  Użyć funkcji: Termoobieg. | | | |
|  |  (°C) |  (min) | |
| Spód tarty – ciasto kruche, nagrzać pusty piekarnik | 170 - 180 | 10 - 25 | |
| Spód tarty – ciasto biszkoptowe | 150 - 170 | 20 - 25 | |
| Biszkopt | 140 - 150 | 35 - 50 | |
| Kołacz / Brioszki | 150 - 160 | 50 - 70 | |
| Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm | 160 | 70 - 90 | |
| Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe | 140 - 160 | 70 - 90 | |
|  PIECZENIE W FORMACH | | | |
|  Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka. | | | |
|  |  (°C) |  (min) |  |
| Biszkopt | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Sernik, użyć głębokiej blachy do pieczenia | 160 - 170 | 60 - 90 | 1 |
| Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm | 180 | 70 - 90 | 1 |



CIASTA / CIASTKA



Użyć pierwszego poziomu piekarnika.



Użyć funkcji: Termoobieg.



Użyć blachy do pieczenia ciasta.



(°C)



(min)

| | | |
|--|-----------|---------|
| Ciasto z kruszonką | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Tarty owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym), użyć głębokiej blachy do pieczenia | 150 - 160 | 35 - 55 |
| Tarty owocowe na kruchym cieście | 160 - 170 | 40 - 80 |



CIASTA / CIASTKA / CHLEB



Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.



Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.



Użyć blachy do pieczenia ciasta.

















(°C)



(min)



| | | | |
|--|---------------------------------------|------------------------------------|---|
| Rolada biszkoptowa | 180 - 200 | 10 - 20 | 2 |
| Chleb żytni | najpierw: 230 następnie: 160 - 180 | najpierw: 20 następnie: 30 - 60 | 2 |
| Ciasto migdałowe / Ciastka cukrowe | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |
| Ptysie / Eklery, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne | 190 - 210 | 20 - 35 | 2 |
| Warkocz drożdżowy / Chałka, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne | 170 - 190 | 30 - 40 | 2 |

|  CIASTA / CIASTKA / CHLEB | | | |
|--|---|--|--|
|  Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik. | | | |
|  Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka. | | | |
|  Użyć blachy do pieczenia ciasta. | | | |
|  |  (°C) |  (min) |  |
| Tarty owocowe (na cieście drożdżowym/ biskoptowym) | 170 | 35 - 55 | 1 |
| Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem) | 160 - 180 | 40 - 80 | 2 |
| Kerststol | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
|  CIASTECZKA | | | |
|  Użyć funkcji: Termoobieg. | | | |
|  |  (°C) |  (min) |  |
| Kruche ciasteczka | 150 - 160 | 10 - 20 | 1 |
| Ciasteczka z ciasta biskoptowego | 150 - 160 | 15 - 20 | 1 |
| Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać pusty piekarnik | 170 - 180 | 20 - 30 | 1 |
| Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane | 140 | 20 - 35 | 1 |
| Małe ciasteczka, nagrzać pusty piekarnik | 160 | 20 - 35 | 3 |
| Ciasteczka drożdżowe | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 |
| Makaroniki | 100 - 120 | 30 - 50 | 1 |
| Ciasta z białek jaj / Bezy | 80 - 100 | 120 - 150 | 1 |



CIASTEczKA



Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.



Użyć drugiego poziomu piekarnika.



Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.



(°C)



(min)

| | | |
|---|-----------|---------|
| Bułki | 190 - 210 | 10 - 25 |
| Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane | 160 | 20 - 30 |
| Małe ciasteczka | 170 | 20 - 35 |

10.7 Wypieki i zapiekanki



Użyć pierwszego poziomu piekarnika.



(°C)









(min)

| | | | |
|--|---------------------|-----------|---------|
| Bagietki z topionym serem | Termoobieg | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Zapiekanka warzywna, nagrzać pusty piekarnik | Turbo grill | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Lasagne | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Ryba pieczona | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Nadziewane warzywa | Termoobieg | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Słodkie suflety | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Makaron zapiekany | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 45 - 60 |

10.8 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć pierwszego lub trzeciego poziomu piekarnika.

|  CIASTA / CIASTKA / CHLEB | | |
|--|---|--|
|  Termoobieg. | | |
|  Użyć blach do pieczenia ciasta. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Ptysie / Eklery, nagrzać pusty piekarnik | 160 - 180 | 25 - 45 |
| Sucha strucla | 150 - 160 | 30 - 45 |
| Kruche ciasteczka | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Ciasteczka z ciasta biszkoptowego | 160 - 170 | 25 - 40 |
| Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane | 140 | 25 - 45 |
| Ciasteczka drożdżowe | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Makaroniki | 100 - 120 | 40 - 80 |
| Ciasta z białek jaj / Bezy | 80 - 100 | 130 - 170 |

10.9 Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso należy piec pod przykryciem.

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

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








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

Piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg lub więcej).

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

10.10 Pieczenie mięs

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

|  WOŁOWINA | | | | |
|---|---|--|---|--|
|  Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka. | | | | |
|  |  (kg) |  (W) |  (°C) |  (min) |
| Mięso duszone | 1 - 1.5 | 200 | 230 | 60 - 80 |

**WIEPRZOWINA**

Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(W)



(°C)



(min)

Łopatka / Kar-
kówka / Szyn-
ka

1 - 1.5

200

160 - 180

50 - 70

Klops

0.75 - 1

200

160 - 170

35 - 50

Golonka wie-
przowa, pod-
got.

0.75 - 1

200

150 - 170

60 - 75

**CIEŁĘCINA**

Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(W)



(°C)



(min)

Pieczeń ciele-
ca

1

200

160 - 180

50 - 70

Gicz cieleńca

1.5 - 2

200

160 - 180

75 - 100

**JAGNIĘCINA**

Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(W)



(°C)



(min)






















Udziec jagnię-
cy / Pieczeń
jagnięca


1 - 1.5






200

150 - 170

50 - 70

|  DRÓB | | | | |
|--|---|--|---|--|
|  Użyć funkcji: Turbo grill. | | | | |
|  |  (kg) |  (W) |  (°C) |  (min) |
| Drób, porcjowany | 0,2-0,25 porcja | 200 | 200 - 220 | 20 - 35 |
| Kurczak, połówka | 0,4-0,5 porcja | 200 | 190 - 210 | 25 - 40 |
| Kurczak, pularda | 1 - 1.5 | 200 | 190 - 210 | 60 - 80 |
| Kaczka | 1.5 - 2 | 200 | 180 - 200 | 80 - 110 |
|  RYBA | | | | |
|  Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka. | | | | |
|  |  (kg) |  (W) |  (°C) |  (min) |
| Cała ryba | 1 - 1.5 | 200 | 210 - 220 | 30 - 45 |
|  POTRAWY | | | | |
|  Użyć funkcji: Termoobieg. | | | | |
|  |  (kg) |  (W) |  (°C) |  (min) |
| Dania słodkie | 200 | 160 - 180 | 20 - 35 | 1 |
| Dania pikantne z gotowanymi dodatkami (makaron, warzywa) | 400 - 600 | 160 - 180 | 20 - 45 | 1 |


POTRAWY

Użyć funkcji: Termoobieg.

|  |  (kg) |  (W) |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|---|--|
| Dania pikantne z surowymi dodatkami (makaron, warzywa) | 400 - 600 | 160 - 180 | 30 - 45 | 2 |

10.11 Chrupiące potrawy z funkcją Funkcja Pizza


PIZZA

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

|  |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
|---|---|--|

| | | |
|--------------------------|-----------|---------|
| Pizza, na grubym cieście | 200 - 230 | 15 - 20 |
|--------------------------|-----------|---------|


| | | |
|---|-----------|---------|
| Pizza, na cienkim cieście, użyć głębokiej blachy do pieczenia | 180 - 200 | 20 - 30 |
|---|-----------|---------|

| | | |
|-------|-----------|---------|
| Tarty | 180 - 200 | 40 - 55 |
|-------|-----------|---------|


| | | |
|------------------|-----------|---------|
| Tarta szpinakowa | 160 - 180 | 45 - 60 |
|------------------|-----------|---------|

| | | |
|-------------------------------------|-----------|---------|
| Quiche lorraine / Tarta szwajcarska | 170 - 190 | 45 - 55 |
|-------------------------------------|-----------|---------|

| | | |
|--------|-----------|---------|
| Sernik | 140 - 160 | 60 - 90 |
|--------|-----------|---------|


PIZZA

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

|  |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
|---|---|--|

| | | |
|----------------------|-----------|---------|
| Szarlotka, przykryta | 150 - 170 | 50 - 60 |
|----------------------|-----------|---------|

| | | |
|---------------------|-----------|---------|
| Zapiekanka warzywna | 160 - 180 | 50 - 60 |
|---------------------|-----------|---------|

| | | |
|---------------|-----|---------|
| Przaśny chleb | 230 | 10 - 20 |
|---------------|-----|---------|

| | | |
|-----------------------------|-----------|---------|
| Tarta z ciasta francuskiego | 160 - 180 | 45 - 55 |
|-----------------------------|-----------|---------|

| | | |
|-------------|-----|---------|
| Flammkuchen | 230 | 12 - 20 |
|-------------|-----|---------|








| | | |
|---------|-----------|---------|
| Pierogi | 180 - 200 | 15 - 25 |
|---------|-----------|---------|

10.12 Grill

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.






Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.






Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz.






|  GRILL | | | |
|---|---|--|--|
|  Użyć pierwszego poziomu piekarnika. | | | |
|  Użyć funkcji: Grill. | | | |
|  |  (°C) |  (min) |  (min) |
| | | 1. strona | 2. strona |
| Pieczeń wołowa, średnio wypieczona | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Filet wołowy, śr. wypiecz. | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 |
| Schab wieprzowy | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Górka cielęca | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Comber jagnięcy | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 |
| Cała ryba, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 |

10.13 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

|  CHLEB | | |
|---|---|--|
|  Użyć drugiego poziomu piekarnika. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| | Biały chleb | 180 - 200 |
| Bagietka | 200 - 220 | 35 - 45 |

|  CHLEB | | |
|---|---|---|
|  Użyć drugiego poziomu piekarnika. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| | Brioszki | 160 - 180 |
| Ciabatta | 200 - 220 | 35 - 45 |
| Chleb żytni | 180 - 200 | 50 - 70 |






| | | |
|--|---|--|
|  CHLEB | | |
|  Użyć drugiego poziomu piekarnika. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Chleb pełnoziarnisty | 180 - 200 | 50 - 70 |
| Chleb pełnoziarnisty | 170 - 190 | 60 - 90 |

10.14 Termoobieg (niska temp.)

Funkcja służy do przygotowywania chudego, delikatnego mięsa i ryb. Nie

należy używać jej do przyrządzania: potraw z drobiu, tłustych pieczeni wieprzowych ani mięs duszonych w sosie własnym..







1. Obsmażyć mięso na patelni, w wysokiej temperaturze, przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić mięso w głębokiej blasze lub bezpośrednio na ruszcie piekarnika. Umieścić blachę pod rusztem w celu zebrania tłuszczu. Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.
3. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.). Na pierwsze 10 minut można ustawić temperaturę między 80°C a 150°C. Domyślna temperatura to 90°C.
4. Po 10 minutach piekarnik automatycznie obniży temperaturę do 80°C.






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

10.15 Potrawy mrożone

Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.

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

|  ROZMRAŻANIE | | |
|---|---|--|
|  Jeśli nie podano inaczej, użyć trzeciego poziomu piekarnika. | | |
|  Użyć funkcji: Termoobieg. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Pizza, mrożona | 200 - 220 | 15 - 25 |
| Pizza American, mrożona | 190 - 210 | 20 - 25 |
| Pizza, schłodzona | 210 - 230 | 13 - 25 |
| Pizza snacks mrożone | 180 - 200 | 15 - 30 |
| Frytki, cienkie, obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia | 210 - 230 | 20 - 30 |
| Frytki, grube, obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia | 210 - 230 | 25 - 35 |
| Pieczone ziemniaki, ćwiartki / Krokiety, obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia | 210 - 230 | 20 - 35 |
| Zapiekane mięso i ziemniaki | 210 - 230 | 20 - 30 |

|  ROZMRAŻANIE | | |
|---|---|---|
|  Jeśli nie podano inaczej, użyć trzeciego poziomu piekarnika. | | |
|  Użyć funkcji: Termoobieg. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Lasagne / Canneloni, świeże, użyć drugiego poziomu piekarnika | 170 - 190 | 35 - 45 |
| Lasagne / Canneloni, mrożone, użyć drugiego poziomu piekarnika | 160 - 180 | 40 - 60 |
| Skrzydółka kurczaka | 190 - 210 | 20 - 30 |

10.16 Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu.

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

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



Użyć pierwszego poziomu piekarnika.



(kg)



(min)

Czas rozmrażania



(min)

Czas dalszego rozmrażania



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

10.17 Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

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

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

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

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.

Słoiki nie mogą się stykać.

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

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

Ustawić temperaturę 160-170°C.



OWOCE JAGODOWE







(min)

Czas do zagotowania

Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest

35 - 45




|  OWOCE PESTKOWE | | |
|---|---|--|
|  |  (min) Czas do zagotowa- nia |  (min) Dalsza pasteryza- cja w tem- peraturze 100°C |
| Brzoskwi- nie / Pigwy / Śliwki | 35 - 45 | 10 - 15 |

|  WARZYWA | | |
|--|---|--|
|  |  (min) Czas do zagotowa- nia |  (min) Dalsza pasteryza- cja w tem- peraturze 100°C |
| Marchew | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Ogórki | 50 - 60 | - |
| Pikle | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Kalarepa / Groszek / Szparagi | 50 - 60 | 15 - 20 |

10.18 Suszenie - Termoobieg



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

|  |  (°C) |  (h) |
|---|---|--|
| Fasola | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Papryka | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Warzywa na zupę | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Grzyby | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Ziola | 40 - 50 | 2 - 3 |
| Śliwki | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Morele | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Krojone jabł- ka | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Gruszki | 60 - 70 | 6 - 9 |

10.19 Gotowanie za pomocą mikrofal





Wskazówki dotyczące korzystania z funkcji mikrofal





| Efekt gotowania/rozmrza- nia | Prawdopodobna przy- czyna | Środek zaradczy |
|--|--|--|
| Potrawa jest zbyt sucha. | Ustawiono za wysoką moc. Ustawiono za długi czas gotowania. | Ustawić niższą moc i/lub krótszy czas gotowania. |
| Po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest rozmrożona, jest zimna lub nie- dogotowana. | Ustawiono za krótki czas gotowania. | Ustawić dłuższy czas gotowania. Nie zwiększać mocy mikrofal. |


Wskazówki dotyczące korzystania z funkcji mikrofal





| Efekt gotowania/rozmrza- nia | Prawdopodobna przy- czyna | Środek zaradczy |
|--|--|---|
| Potrawa jest za gorąca na brzegach, ale niedogotowa- na w środku. | Ustawiono zbyt wysoką moc mikrofal. | Ustawić niższą moc i dłuż- szy czas gotowania. |






ROZMRAŻANIE






|  Jeśli nie podano inaczej, ustawić moc na 100 W. |  (kg) |  (min) |  Czas od- czekania (min) |
|---|--|---|---|
| Stek | 0.2 | 5 - 7 | 5 - 10 |
| Mięso mielone, ustawić moc na 200 W | 0.5 | 7 - 8 | 5 - 10 |
| Kurczak | 1 | 30 - 35 | 10 - 20 |
| Pierś kurczaka | 0.15 | 5 - 9 | 10 - 15 |
| Udka kurczaka | 0.15 | 5 - 9 | 10 - 15 |
| Cała ryba | 0.5 | 10 - 15 | 5 - 10 |
| Filet rybny | 0.5 | 12 - 15 | 5 - 10 |






|  Ustawić moc na 100 W. |  (kg) |  (min) |  Czas od- czekania (min) |
|---|--|---|---|
| Masło | 0.25 | 4 - 6 | 5 - 10 |
| Tarty ser | 0.2 | 2 - 4 | 10 - 15 |







|  Jeśli nie podano inaczej, ustawić moc na 200 W. |  (kg) |  (min) |  Czas od- czekania (min) |
|---|--|---|---|
| Placek drożdżowy | 1 szt. | 2 - 3 | 15 - 20 |
| Sernik, ustawić moc na 100 W | 1 szt. | 2 - 4 | 15 - 20 |
| Ciasto piaskowe | 1 szt. | 2 - 4 | 15 - 20 |
| Chleb | 1 kg | 15 - 18 | 5 - 10 |

|  Jeśli nie podano inaczej, ustawić moc na 200 W. |  |  (min) |  Czas od- czekania (min) |
|---|---|--|--|
| Chleb krojony | 0,2 kg | 3 - 5 | 5 - 10 |
| Bułki | 4 szt. | 2 - 4 | 2 - 5 |

|  |  (kg) |  POWER (W) |  (min) |  Czas od- czekania (min) |
|---|---|---|--|--|
| Owoce | 0.25 | 100 | 5 - 10 | 10 - 15 |








|  ODGRZEWANIE |  |  POWER (W) |  (min) |  Czas od- czekania (min) |
|---|---|---|--|--|
| Jedzenie dla niemowląt w słoicz- kach | 0,2 kg | 300 | 1 - 2 | - |
| Mleko dla niemowląt, włożyć łyżkę do butelki | 180 ml | 600 | 0:20 - 0:40 | - |
| Mleko | 200 ml | 1000 | 1 - 1:30 | - |
| Woda | 200 ml | 1000 | 1:30 - 2 | - |
| Sos | 200 ml | 600 | 1 - 3 | - |
| Zupa | 300 ml | 600 | 3 - 5 | - |
| Mrożone dania gotowe | 0,5 kg | 400 | 10 - 15 | 2 - 5 |
| Produkty gotowe | 0,5 kg | 600 | 6 - 9 | 2 - 5 |

|  TOPIENIE |  (kg) |  POWER (W) |  (min) |  Czas od- czekania (min) |
|--|---|---|--|--|
| Czekolada / Polewa czekoladowa | 0.15 | 300 | 2 - 4 | 1 - 2 |
| Masło | 0.1 | 400 | 0:30 - 1:30 | - |

|  GOTOWANIE | | | | |
|---|---|--|--|--|
|  |  |  (W) |  (min) |  Czas od- czekania (min) |
| Cała ryba | 0,5 kg | 500 | 8 - 10 | 2 - 5 |
| Filet rybny | 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 | - |

















Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym

Wybrać funkcję: Kuchenka mikrofalowa z grillem.

|  |  (kg) |  |  (W) |  (°C) |  (min) |  Czas od- czekania (min) |
|---|---|---|--|---|--|---|
| Kurczak, połowa, użyć drugiego poziomu piekarnika | 0,55 x 2 szt. | Okrągłe szklane naczynie, Ø 26 cm | 300 | 220 | 40 | 5 |
| Zapiekane ziemniaki, użyć drugiego poziomu piekarnika | 1 | Okrągłe szklane naczynie | 300 | 200 | 40 | 10 |
| Karkówka wieprzowa, użyć pierwszego poziomu piekarnika | 1 | Szklane naczynie z sitkiem | 300 | 200 | 70 | 10 |




10.20 Zalecane ustawienia mocy dla różnych rodzajów potraw






Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.







| 700-1000 W | | | | |
|---|---|--|---|---|
|  Gotowanie warzyw |  Podgotowanie na początku procesu pieczenia |  Podgrzewanie płynów | | |
| 500-600 W | | | | |
|  Gotowanie produktów z jaj |  Duszenie gulaszu |  Podgrzewanie potraw na talerzach |  Rozmrażanie i podgrzewanie produktów zamrożonych | |
| 300-400 W | | | | |
|  Roztapianie sera, czekolady, masła |  Gotowanie ryżu |  Podgrzewanie jedzenia dla niemowląt |  Gotowanie/podgrzewanie delikatnych potraw |  Dalsze gotowanie |
| 100-200 W | | | | |
|  Rozmrażanie chleba |  Rozmrażanie owoców i ciast |  Rozmrażanie sera, śmietany, masła |  Rozmrażanie mięsa, ryb | |

10.21 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60705.

| Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej. | | | | | |
|--|-----------|-------|---|---|---|
| FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ | POWER (W) | (kg) |  |  (min) |  |
| Biszkopt | 600 | 0.475 | Spód | 7 - 9 | Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia. |

| Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej. | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|
| FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ |  (W) |  (kg) |  |  (min) |  |
| Klops | 400 | 0.9 | 2 | 25 - 32 | Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia. |
| Zapiekany krem jajeczny | 500 | 1 | Spód | 18 | - |
| Rozmrażanie mięsa | 200 | 0.5 | Spód | 7 - 8 | Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia. |




| Użyć rusztu. | | | | | | |
|-------------------------------------|---|--|---|---|--|---|
| FUNKCJA KOMBI KUCHENKI MIKROFALOWEJ |  |  (W) |  (°C) |  |  (min) |  |
| 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. |

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

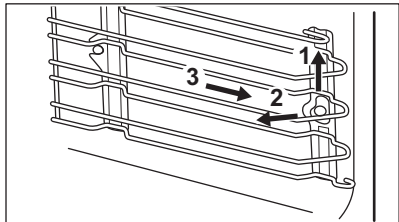
| | |
|---|---|
|  <p>Środki czyszczące</p> | <p>Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.</p> <p>Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.</p> <p>Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.</p> |
|  <p>Codzienne użytkowanie</p> | <p>Po każdym użyciu należy oczyścić komorę piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może skutkować pożarem.</p> <p>Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.</p> <p>Ostrożnie oczyścić górną ściankę komory z resztek żywności i tłuszczu.</p> |
|  <p>Aksesoria</p> | <p>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 do naczyń.</p> <p>Nie czyścić akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu agresywnymi środkami czyszczącymi, ostrymi przedmiotami ani nie myć ich w zmywarce.</p> |

11.2 Sposób wyjmowania: przewodnice blach

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

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 Sposób wymiany: żarówka



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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



UWAGA!

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić 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 | Środek zaradczy |
|--|--|---|
| 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. | Włączona jest blokada uruchomienia. | Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwiania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Nie działa oświetlenie. | Przepaliła się żarówka. | Wymienić żarówkę. |
| 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 | Środek zaradczy |
|---|-------------------------------|---|
| 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.

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 (tylko w razie użycia innych funkcji niż kuchenka mikrofalowa).

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

W ramach niektórych funkcji 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. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazana jest obecność ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.


Gdy pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 minut przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.


Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

www.electrolux.com/shop



867352393-B-382019

