EVY6600AOX

**PL** Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

Electrolux

# SPIS TREŚCI

**1.** INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 3
**2.** WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 6
**3.** OPIS URZĄDZENIA..... 8
**4.** PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... 9
**5.** CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 9
**6.** TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ..... 11
**7.** FUNKCJE ZEGARA..... 15
**8.** KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... 17
**9.** DODATKOWE FUNKCJE..... 17
**10.** WSKAZÓWKI I PORADY..... 18
**11.** KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 26
**12.** ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 27

# Z MYŚLĄ O TOBIE

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

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

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

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

# OBSŁUGA KLIENTA

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

⚠ Ostrzeżenie / Przestroga – Informacje dotyczące bezpieczeństwa

ⓘ 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 niepełnosprawne, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Dzieci w wieku do 3 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia podczas jego pracy.

## **1.2** Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.

- OSTRZEŻENIE: Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi wymienić go producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec zagrożeniu porażeniem 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 ma zastosowania, 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 aż zostanie ono naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
- Wyłącznie wykwalifikowana osoba może przeprowadzać czynności serwisowe lub naprawcze

wiążące się z koniecznością zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym.

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

# 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## 2.1 Instalacja

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

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- 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 odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

## 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

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

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. 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 dyrektyw EWG.

## **2.3** Obsługa

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

- 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!**
Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

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

## **2.4** Konserwacja i czyszczenie

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

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę i drzwi. Para powstała w

wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- 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 stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Podczas stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

## **2.5** Wewnętrzne oświetlenie

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

**OSTRZEŻENIE!**
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

## **2.6** Utylizacja

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

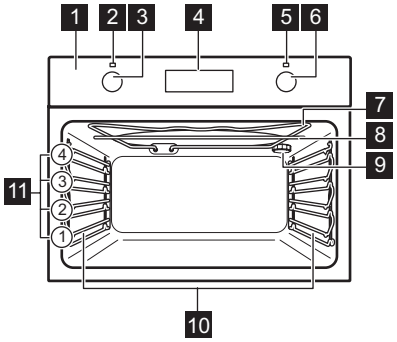
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## **2.7** Serwis

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

# **3.** OPIS URZĄDZENIA

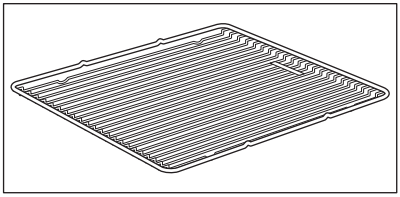
## **3.1** Informacje ogólne




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

### 3.2 Akcesoria

**Ruszt**



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

# 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 4.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

### 4.2 Ustawianie czasu

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

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

1. Nacisnąć + lub —, aby ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć ⏲, aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawionej godziny.

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

3. Nacisnąć + lub —, aby ustawić aktualną liczbę minut.
4. Nacisnąć ⏲, aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawionej liczby minut.

Na wyświetlaczu zostanie pokazany nowo ustawiony czas.

### 4.3 Zmiana ustawienia czasu

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

Nacisnąć kilkakrotnie ⏲, aż na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik aktualnego czasu 🕘.

Aby ustawić nowy czas, patrz „Ustawianie czasu”.

# 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

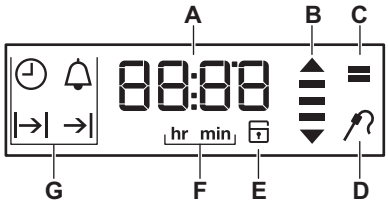
### 5.1 Chowane pokrętła sterowania

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

## 5.2 Funkcje kuchenki mikrofalowej

| Funkcja piekarnika | | Zastosowanie |
|---|---|---|
| 0 | Położenie wyłączenia | Urządzenie jest wyłączone. |
| | Oświetlenie piekarnika | Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia. |
| | Kuchenka mikrofalowa | Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Należy jej używać do podgrzewania gotowych potraw i napojów, rozmrażania mięsa lub owoców oraz gotowania warzyw i ryb. |
| | Kuchenka mikrofalowa z grillem | Grillowanie z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej rozpoczyna się tak samo jak standardowa funkcja grillowania. Po dodaniu funkcji kuchenki mikrofalowej, obie funkcje działają przez różny czas i z różnymi poziomami mocy (patrz tabela ustawień mocy). Tryb łączony kuchenki mikrofalowej i grilla pozwala zachować chrupkość potraw. |

## 5.3 Wyświetlacz




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

## 5.4 Przyciski

| Przycisk | Funkcja | Opis |
|---|---|---|
| | ZEGAR | Ustawianie funkcji zegara. |
| — | MINUS | Ustawianie czasu. |
| | KUCHENKA MIKROFALOWA | Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika. |
| + | PLUS | Ustawianie czasu. |

| Przycisk | Funkcja | Opis |
|---|---|---|
| °C | TEMPERATURA | Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury czujki (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy włączona jest funkcja piekarnika. |

## 5.5 Wskaźnik rozgrzania

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

# 6. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ

## 6.1 Kuchenka mikrofalowa

**Informacje ogólne:**

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

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

**Gotowanie:**

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

**Rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb:**

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

wyjąć kawałki, które zaczęły się rozmrażać.

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

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

**Rozmrażanie owoców i warzyw:**

- Jeśli owoce lub warzywa mają pozostać surowe, nie należy ich rozmrażać całkowicie w urządzeniu, lecz dokończyć rozmrażanie w temperaturze pokojowej.
- Aby ugotować warzywa i owoce bez ich uprzedniego rozmrażania, należy użyć wyższej mocy mikrofal.

**Dania gotowe:**

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

## **6.2** Odpowiednie naczynia i materiały

| **Naczynie / Materiał** | **Kuchenka mikrofalowa** | | | **Grill** |
|---|---|---|---|---|
| | **Rozmrażanie** | **Podgrzewanie** | **Gotowanie** | |
| Szkło i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów (np. Pyrex, szkło żaroodporne itp.) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Szkło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę[1)] | ✓ | X | X | X |
| Ruszt grilla, szkło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę (np. Arcoflam) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ceramika[2)], fajans[2)] | ✓ | ✓ | ✓ | X |
| Tworzywo sztuczne odporne wysoką temperaturę do 200°C[3)] | ✓ | ✓ | ✓ | X |
| Karton, papier | ✓ | X | X | X |
| Folia spożywcza | ✓ | X | X | X |
| Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych[3)] | ✓ | ✓ | ✓ | X |

| Naczynie / Materiał | Kuchenka mikrofalowa | | | Grill |
|---|---|---|---|---|
| | Rozmrażanie | Podgrzewanie | Gotowanie | |
| Metalowe naczynia do pieczenia, np. emaliowane lub żeliwne | X | X | X | ✓ |
| Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową[3)] | X | X | X | ✓ |
| Ruszt | X | X | X | ✓ |
| Naczynia do przyrumieniania, np. talerz crisp lub crunch | X | ✓ | ✓ | X |
| Potrawy gotowe w opakowaniach[3)] | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

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

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

3) Należy przestrzegać wskazówek producenta dotyczących maksymalnej temperatury.

## 6.3 Wskazówki dotyczące korzystania z mikrofal

| Rezultat | Rozwiązanie |
|---|---|
| Nie można znaleźć informacji na temat ilości przyrządzanej potrawy. | Znaleźć informacje dotyczące podobnej potrawy lub produktu. Wydłużyć lub skrócić czas gotowania zgodnie z następującą zasadą: podwójna ilość – blisko podwójna ilość czasu, połowa ilości – połowa czasu. |
| Potrawa po ugotowaniu jest zbyt sucha. | Ustawić krótszy czas gotowania lub wybrać niższą moc mikrofal i gotować potrawę pod przykryciem w naczyniu odpowiednim do użycia w kuchence mikrofalowej. |
| Po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest jeszcze rozmrożona, podgrzana bądź ugotowana. | Ustawić dłuższy czas gotowania lub wybrać wyższą moc mikrofal. Grubsze potrawy wymagają zwykle dłuższego czasu gotowania. Zamieszać lub obrócić potrawę podczas gotowania. |
| Po upływie czasu gotowania potrawa jest za gorąca przy brzegu, a w środku jeszcze niegotowa. | Następnym razem należy wybrać niższą moc i dłuższy czas. W połowie gotowania, np. zupy, należy zamieszać potrawę. |

**O czym jeszcze należy pamiętać…**

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

większych porcji potraw, należy je mieszać lub obracać na drugą stronę.
- W tabelach podany jest **czas odczekania**. Potrawę należy pozostawić na ten czas w urządzeniu lub poza urządzeniem, tak aby ciepło rozeszło się bardziej równomiernie.
- Ustawić poziom mocy odpowiednio do ilości potrawy. Użycie wysokiej mocy przy małej ilości potrawy może spowodować spalenie potrawy lub powstawanie łuku elektrycznego, gdy używane są akcesoria.
- Gotując ryż, lepsze efekty można uzyskać, stosując płaskie, szerokie naczynie.

## 6.4 Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej

**W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się symbole przy pokrętłach, wskaźniki lub kontrolki:**
- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.
- Kontrolka zapala się, gdy urządzenie pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętła modyfikowane są ustawienia dotyczące któregoś z pól grzejnych, funkcji piekarnika, czy temperatury.

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

Na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie mocy mikrofal, a następnie domyślne ustawienie funkcji Czas.
2. Aby zmienić ustawienie mocy mikrofal, należy obrócić pokrętło regulacji temperatury/mocy mikrofal. Moc zmienia się skokowo co 100 W.
3. Nacisnąć , a następnie + / −, aby zmienić ustawienie funkcji Czas.

Urządzenie automatycznie włączy się po kilku sekundach. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja kuchenki mikrofalowej wyłączy się automatycznie.
4. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.

Gdy funkcja kuchenki mikrofalowej jest aktywna, można:
- zmienić ustawienie mocy.
- sprawdzić ustawienie mocy. Nacisnąć .

Otworzenie drzwi piekarnika powoduje zatrzymanie funkcji. Aby wznowić jej działanie, należy nacisnąć .

## 6.5 Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej z grillem

1. Za pomocą pokrętła wyboru funkcji piekarnika wybrać funkcję .

Na wyświetlaczu pojawi się domyślna wartość temperatury.
2. Wybrać inną temperaturę.
3. Nacisnąć . Patrz „Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej” – rozpocząć od kroku 2. Funkcja kuchenki mikrofalowej uruchomi się po osiągnięciu w urządzeniu ustawionej temperatury.

Jeśli funkcję kuchenki mikrofalowej stosuje się wraz z funkcją Czas przez ponad 7 minut, a urządzenie działa w trybie Kombi, moc mikrofal nie może przekraczać 600 W.

Gdy temperatura osiągnie wartość ok. 5 stopni poniżej ustawionej, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po upływie ustawionego czasu ponownie włączy się sygnał dźwiękowy, a funkcje piekarnika i kuchenki mikrofalowej wyłączą się automatycznie.
4. Obrócić pokrętło wyboru funkcji w położenie wyłączenia.

## 6.6 Przykładowe ustawienia mocy dla różnych zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

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

# 7. FUNKCJE ZEGARA

## 7.1 Tabela funkcji zegara

| Funkcja zegara | | Zastosowanie |
|---|---|---|
| | BIEŻĄCA GODZINA | Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu. Patrz „Ustawianie czasu”. |
| | MINUTNIK | Minutnik służy do ustawiania czasu odliczania (maksymalnie 23 godziny i 59 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. |
| \|→\| | CZAS | Ustawianie czasu pracy urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika. |
| →\| | KONIEC | Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia. Można użyć tylko, jeśli została ustawiona funkcja piekarnika. Funkcje Czas i Koniec można włączyć jednocześnie (Opóźnienie), jeśli urządzenie ma w późniejszym czasie włączyć się i wyłączyć automatycznie. |

Naciskać wielokrotnie przycisk , aby przełączać kolejno funkcje zegara.

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

## 7.2 Ustawiane funkcji CZAS lub KONIEC

1. Wybrać funkcję piekarnika.
2. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się lub .

Na wyświetlaczu będzie migać lub .

3. Nacisnąć lub , aby ustawić wartości i nacisnąć , aby potwierdzić.

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

4. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
5. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.

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

## 7.3 Ustawianie MINUTNIKA

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

Czas będzie wyświetlany w godzinach i minutach.

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

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

## 7.4 Stoper

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

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

Stopera nie można używać z funkcjami: Czas , Koniec .

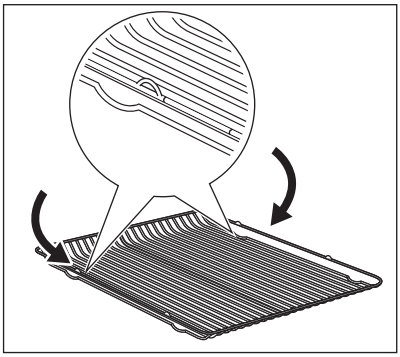
# 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 8.1 Wkładanie akcesoriów

Ruszt:

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



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

# 9. DODATKOWE FUNKCJE

## 9.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć urządzenia.

1. Sprawdzić, czy pokrętło wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.
2. Jednocześnie nacisnąć i przytrzymać ⏲ i + przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się SAFE .

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

## 9.2 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję blokady panelu można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

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

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

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się Loc.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.

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

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

## 9.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

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

## 9.4 Samoczynne wyłączenie

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

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

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

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

## 9.5 Wentylator chłodzący

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

# 10. WSKAZÓWKI I PORADY

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

## 10.1 Grill

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

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

**Grill**

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| | | 1. strona | 2. strona | |
| Pieczeń wołowa, średnio wypieczona | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 1 |
| Filet wołowy, średnio wypieczony | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 1 |
| Karczek wieprzowy | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 1 |
| Karczek cielęcy | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 1 |
| Karczek jagnięcy | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 | 1 |
| Cała ryba, 500-1000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 1 |

## **10.2** Tabele gotowania przy użyciu funkcji kuchenki mikrofalowej

**Rozmrażanie mięsa**

| Produkt | Moc (W) | Ilość (kg) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Mięso w całości | 200 | 0.5 | 10 - 12 | 10 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| Stek | 200 | 0.2 | 3 - 5 | 5 - 10 | Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki. |
| Mięso mielone mieszane | 200 | 0.5 | 10 - 15 | 10 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki. |

| Produkt | Moc (W) | Ilość (kg) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Gulasz | 200 | 0.5 | 10 - 15 | 10 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki. |

**Rozmrażanie drobiu**

| Produkt | Moc (W) | Ilość (kg) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Kurczak | 200 | 1 | 25 - 30 | 10 - 20 | Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową. |
| Pierś kurczaka | 200 | 0.1 - 0.2 | 3 - 5 | 10 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową. |
| Udka kurczaka | 200 | 0.1 - 0.2 | 3 - 5 | 10 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową. |
| Kaczka | 200 | 2 | 45 - 60 | 20 - 30 | Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową. |

**Rozmrażanie ryb**

| Produkt | Moc (W) | Ilość (kg) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Cała ryba | 100 | 0.5 | 10 - 15 | 15 - 20 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| Filety rybne | 100 | 0.5 | 10 - 12 | 15 - 20 | Obrócić po upływie połowy czasu. |

**Rozmrażanie kiełbasy**

| Produkt | Moc (W) | Ilość (kg) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Kiełbasa w plastrach | 100 | 0.1 | 2 - 4 | 20 - 40 | Obrócić po upływie połowy czasu. |

**Rozmrażanie produktów mleczarskich**

| Produkt | Moc (W) | Ilość (kg) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Twarożek | 100 | 0.25 | 10 - 15 | 25 - 30 | Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu. |
| Masło | 100 | 0.25 | 3 - 5 | 15 - 20 | Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu. |
| Ser | 100 | 0.25 | 3 - 5 | 30 - 60 | Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu. |
| Śmietana | 100 | 0.25 | 7 - 12 | 20 - 30 | Usunąć aluminiowe wieczko, zamieszać po upływie połowy czasu. |

**Rozmrażanie ciast / ciastek**

| Produkt | Moc (W) | Ilość | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Ciasto drożdżowe | 100 | 1 szt. | 2 - 3 | 15 - 20 | Obrócić talerz po upływie połowy czasu. |
| Sernik | 100 | 1 szt. | 2 - 4 | 15 - 20 | Obrócić talerz po upływie połowy czasu. |
| Ciasto (tort) | 100 | 1 szt. | 1 - 2 | 15 - 20 | Obrócić talerz po upływie połowy czasu. |
| Suche ciasto (np. ciasto ucierane) | 100 | 1 szt. | 2 - 4 | 15 - 20 | Obrócić talerz po upływie połowy czasu. |
| Ciasto owocowe | 100 | 1 szt. | 1 - 2 | 15 - 20 | Obrócić talerz po upływie połowy czasu. |
| Chleb | 100 | 1 kg | 15 - 20 | 10 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| Chleb krojony | 100 | 0,5 kg | 8 - 12 | 10 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| Bułki | 100 | 4 bułki | 5 - 8 | 5 - 10 | Obrócić po upływie połowy czasu. |

**Rozmrażanie owoców**

| Produkt | Moc (W) | Ilość (kg) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Truskawki | 100 | 0.3 | 8 - 12 | 10 - 15 | Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |

| Produkt | Moc (W) | Ilość (kg) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Śliwki, wiśnie, maliny, czarne porzeczki, morele | 100 | 0.25 | 8 - 10 | 10 - 15 | Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |

**Pieczenie / roztapianie**

| Produkt | Moc (W) | Ilość (kg) | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Czekolada / polewa czekoladowa | 600 | 0.15 | 2 - 3 | - | Zamieszać po upływie połowy czasu. |
| Masło | 200 | 0.1 | 2 - 4 | - | Zamieszać po upływie połowy czasu. |

**Rozmrażanie – podgrzewanie**

| Produkt | Moc (W) | Ilość | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Jedzenie dla niemowląt w słoiczkach | 300 | 0,2 kg | 2 - 3 | - | Zamieszać po upływie połowy czasu, sprawdzić temperaturę. |
| Mleko dla niemowląt (butelka, 180 ml) | 1000 | 0,2 kg | 0:20 - 0:40 | - | Włożyć łyżeczkę do butelki, zamieszać i sprawdzić temperaturę. |
| Produkty gotowe | 600 | 0,4 - 0,5 kg | 14 - 20 | 5 | Usunąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu. |

| Produkt | Moc (W) | Ilość | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Mrożone dania gotowe | 400 | 0,4 - 0,5 kg | 4 - 6 | 5 | Usunąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu. |
| Mleko | 1000 | 1 filiżanka, około 200 ml | 1:15 - 1:45 | - | Włożyć łyżeczkę do naczynia. |
| Woda | 1000 | 1 filiżanka, około 200 ml | 1:30 - 2 | - | Włożyć łyżeczkę do naczynia. |
| Sos | 600 | 200 ml | 1 - 2 | - | Zamieszać po upływie połowy czasu. |
| Zupa | 600 | 300 ml | 2 - 4 | - | Zamieszać po upływie połowy czasu. |

**Tabela pieczenia**

| Produkt | Moc (W) | Ilość | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Cała ryba | 500 | 0,5 kg | 8 - 10 | - | Gotować pod przykryciem, kilkakrotnie obracać naczynie podczas gotowania. |
| Filety rybne | 500 | 0,5 kg | 6 - 8 | - | Gotować pod przykryciem, kilkakrotnie obracać naczynie podczas gotowania. |

| Produkt | Moc (W) | Ilość | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Warzywa, krótki czas gotowania, świeże[1)] | 600 | 0,5 kg | 12 - 16 | - | Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |
| Warzywa, krótki czas gotowania, mrożone[1)] | 600 | 0,5 kg | 14 - 18 | - | Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |
| Warzywa, długi czas gotowania, świeże[1)] | 600 | 0,5 kg | 14 - 20 | - | Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |
| Warzywa, długi czas gotowania, mrożone[1)] | 600 | 0,5 kg | 18 - 24 | - | Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |
| Ziemniaki w mundurkach | 1000 | 0,8 kg + 600 ml | 5 - 7 | 300 W / 15 - 20 | Gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |
| Ryż | 1000 | 0,3 kg + 600 ml | 4 - 6 | - | Gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu. |

| Produkt | Moc (W) | Ilość | Czas (min) | Czas odczekania (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|
| Popcorn | 1000 | - | 3 - 4 | - | Położyć popcorn na talerzu, na dolnym poziomie. |

1) Wszystkie warzywa gotować pod przykryciem.

**Tabela dla funkcji Kombi**
- Tylko wybrane modele.
- Użyć funkcji Kuchenka mikrofalowa z grillem.

| Produkt | Naczynie | Moc (W) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 połówki kurczaka (2 x 0,6 kg) | Szklane naczynie z sitkiem | 300 | 220 | 40 | 2 | Obrócić po 20 min, czas odczekania: 5 min. |
| zapiekane ziemniaki (1 kg) | Naczynie do zapiekanki | 300 | 200 | 40 | 2 | Czas odczekania: 10 min. |
| Pieczeń wieprzowa z karkówki (1,1 kg) | Szklane naczynie z sitkiem | 300 | 200 | 70 | 1 | Obracać w trakcie, czas odczekania: 10 min. |

# 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

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

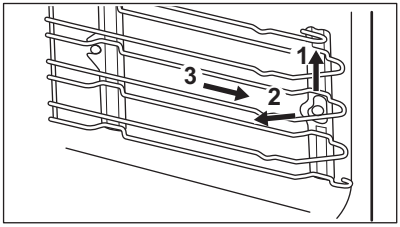
zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

## 11.2 Demontaż prowadnic blach

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

Aby wyczyścić urządzenie, należy wyjąć prowadnice blach.

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




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

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

## 11.3 Wymiana oświetlenia

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

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

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

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

### Górne oświetlenie

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

# 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 12.1 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). |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|---|---|---|
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Piekarnik jest wyłączony. | Włączyć piekarnik. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie ustawiono aktualnego czasu. | 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 wyzwalania 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 zbyt niska lub zbyt wysoka. | Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi. |
| Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny. | Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku. | Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia. |
| Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu nie wymieniony w tej tabeli. | Usterka układu elektrycznego. | • Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć.<br>• Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem. |

## **12.2** Dane naprawy

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

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

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

# **13.** OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać 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**

867326140-C-172016

CE