

EVY6800AA  
EVY6800AO  
EVY6800ZO  
EVY6805AO  
EVY6805AA



---

PL Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi



**Electrolux**

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	11
7. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ.....	13
8. FUNKCJE ZEGARA.....	18
9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	19
10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	20
11. DODATKOWE FUNKCJE.....	21
12. WSKAZÓWKI I PORADY.....	23
13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	31
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	32
15. INSTALACJA.....	34

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

**[www.electrolux.com/shop](http://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 płomień.
- Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może doprowadzić do ich opóźnionego wrzenia. Przy obchodzeniu się z pojemnikiem należy zachować ostrożność.
- Zawartość butelek dla niemowląt oraz słoiczków z pokarmem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, aby zapewnić równomierną temperaturę pokarmu przed spożyciem oraz aby nie dopuścić do oparzenia.
- Nie wolno gotować jaj w skorupkach ani podgrzewać całych ugotowanych jaj w urządzeniu, ponieważ mogą one wybuchnąć, nawet po zakończeniu działania mikrofal.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do ograniczenia jego żywotności oraz do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- 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.
- 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 wykręcane – 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.

### 2.2 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.

## 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.
- Wylączyć 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 zaplamieć emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



### OSTRZEŻENIE!

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.

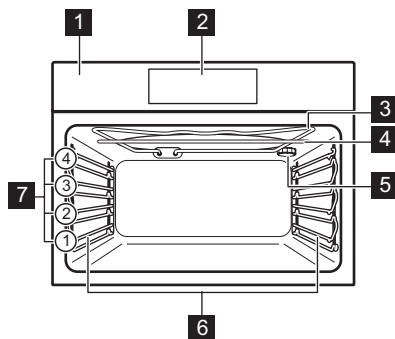
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne 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.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Informacje ogólne



**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.

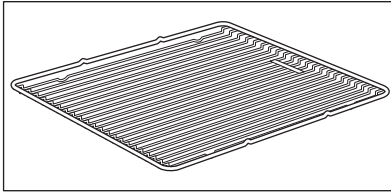
- 1 Panel sterowania
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Grzałka
- 4 Generator mikrofal
- 5 Oświetlenie
- 6 Prowadnice blach, wymowane
- 7 Poziomy umieszczenia potraw



## 3.2 Akcesoria

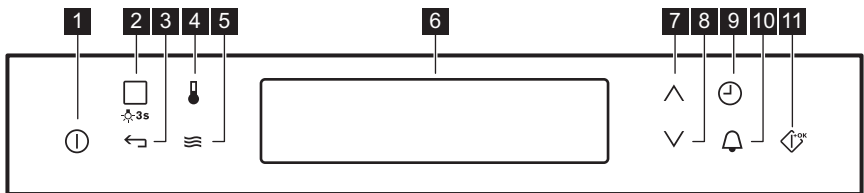
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

### Ruszt



## 4. PANEL STEROWANIA






### 4.1 Sterowanie elektroniczne



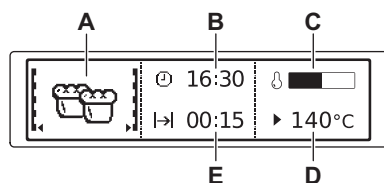
Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników.

Jeśli nie są one widoczne, należy dotknąć ①, aby je uaktywnić.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	Grill lub Gotowanie wspomagane	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie dotknąć pola czujnika: Gotowanie wspomagane. Ponowne dotknięcie pola czujnika umożliwia przełączanie pomiędzy funkcjami: Grill, Gotowanie wspomagane. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
3	Przycisk Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pola czujnika i przytrzymać je przez 3 sekundy.
4	Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w urządzeniu.
5	Funkcja kuchni mikrofalowej	Włączanie funkcji kuchni mikrofalowej. Podczas korzystania z funkcji kuchni mikrofalowej z funkcją: Czas przez ponad 7 minut oraz w trybie łączonym moc mikrofal nie może przekraczać 600 W.






Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
6	-	Wyświetlacz Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
7		Strzałka w górę Służy do przemieszczania się w górę menu.
8		Strzałka w dół Służy do przemieszczania się w dół menu.
9		Godzina i dodatkowe funkcje Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć pola czujnika, aby ustawić zegar funkcji: Blokada panelu, Program ulubiony, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start.
10		Minutnik Aby ustawić funkcję: Minutnik.
11		OK/Szybkie włączenie kuchenki mikrofalowej Potwierdzenie wyboru lub ustawień. Włączanie funkcji kuchenki mikrofalowej. Można to zrobić, gdy urządzenie jest wyłączone.





## 4.2 Wyświetlacz



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

### Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Funkcja	Funkcja
	Minutnik	Funkcja jest włączona.
	Aktualna godzina	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Temperatura	Na wyświetlaczu wskazywana jest temperatura.

Symbol		Funkcja
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie $\nabla$ i $\blacktriangle$ , aby wyzerować czas.
	Wskaźnik rozgrzania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w urządzeniu.
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

### 5.2 Pierwsze podłączenie

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

1. Nacisnąć  $\blacktriangle$  lub  $\nabla$ , aby ustawić wartość.
2. Nacisnąć  $\diamond^{\text{OK}}$ , aby potwierdzić.

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Obsługa menu

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć  $\nabla$  lub  $\blacktriangle$ , aby wybrać opcję menu.





3. Nacisnąć  $\diamond^{\text{OK}}$ , aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.
















Aby w dowolnej chwili powrócić do menu głównego, należy użyć  $\leftarrow$ .

## 6.2 Przegląd menu



### Menu główne

Sym-bol	Pozycja menu	Zastosowanie
	Grill	Funkcja pieczenia do grillowania płaskich potraw na środku rusztu. Do przyrządzania tostów.
	Gotowanie wspomagane	Zawiera listę programów automatycznych.
	Ustawienia podstawowe	Konfiguracja pozostałych ustawień.
	Program ulubiony	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.

### Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Sym-bol	Podmenu	Opis
	Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
	Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
	Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia.
	Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
	Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
	Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
	Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
	Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
	Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączenie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
	Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączenie sygnałów alarmowych.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

### 6.3 Włączanie funkcji pieczenia

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

### 6.4 Wskaźnik rozgrzania

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

### 6.5 Ciepło resztkowe

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

### 6.6 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

#### Ogólne porady

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

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

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

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

#### Ciepło resztkowe

W przypadku niektórych funkcji piekarnika jeśli wybrany jest program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia jest dłuższy niż 30 minut, grzałki są wyłączone automatycznie po upływie 90% ustawionego czasu. Oświetlenie nadal pracuje.

#### Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Należy wyłączać oświetlenie podczas pieczenia i włączać je tylko w razie potrzeby.

#### Podtrzymywanie temperatury potraw

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

## 7. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ

### 7.1 Kuchenka mikrofalowa

#### Informacje ogólne:



#### UWAGA!

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

- Po wyłączeniu urządzenia pozostawić w nim żywność na kilka minut. Patrz tabele gotowania przy użyciu funkcji kuchenki mikrofalowej: czas oczekiwania.

- 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 uchwyty). 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 zazaczył, że nadają się one do kuchenek mikrofalowych.
- Należy przestrzegać wskazówek producenta żywności podanych na opakowaniu (np. zdjęć metalową pokrywkę i nakłuć plastikową folię).

## 7.2 Odpowiednie naczynia i materiały

Naczynie / Materiał	Kuchenka mikrofalowa			Grill ▼▼▼▼
	Rozmrażanie	Podgrzewanie	Gotowanie	
Szkló i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów (np. Pyrex, szkło żaroodporne itp.)	✓	✓	✓	✓
Szkló i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę <sup>1)</sup>	✓	X	X	X
Ruszt grilla, szkło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę (np. Arcoflam)	✓	✓	✓	✓
Ceramika <sup>2)</sup> , fajans <sup>2)</sup>	✓	✓	✓	X
Tworzywo sztuczne odporne wysoką temperaturę do 200°C <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X	X
Folia spożywcza	✓	X	X	X
Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	X
Metalowe naczynia do pieczenia, np. emaliowane lub żeliwne	X	X	X	✓
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową <sup>3)</sup>	X	X	X	✓
Ruszt	X	X	X	✓
Naczynia do przyrumieniania, np. talerz crisp lub crunch	X	✓	✓	X
Potrawy gotowe w opakowaniach <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	✓

<sup>1)</sup> Bez srebrnych, złotych i platynowych elementów oraz metalowych dekoracji.

<sup>2)</sup> Bez kwarcowych lub metalowych elementów oraz szkliva z zawartością metalu

<sup>3)</sup> Należy przestrzegać wskazówek producenta dotyczących maksymalnej temperatury.

### 7.3 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 oczekania**. 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.



### 7.4 Funkcje kuchenki mikrofalowej



Funkcje	Opis
Kuchenka mikrofalowa	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Należy jej używać do podgrzewania gotowych potraw i napojów, rozmrażania mięsa lub owoców oraz gotowania warzyw i ryb.
Kombi	Jednoczesne włączanie funkcji pieczenia i kuchenki mikrofalowej. Umożliwia przyrządzanie potraw w krótszym czasie z jednoczesnym ich przyrumienianiem.






Funkcje	Opis
Szybkie uruchomienie	Pozwala jednym dotknięciem symbolu  włączyć funkcję kuchenki mikrofalowej z ustawieniem maksymalnej mocy. Czas działania: 30 sekund.


## 7.5 Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej


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






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

 Jeśli nie dotknięto , urządzenie wyłączy się po 20 sekundach.

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



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




 Maksymalne ustawienie czasu funkcji: Czas wynosi 90 minut.

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


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


symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

 Aby wyłączyć funkcję kuchenki mikrofalowej, należy dotknąć .

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



## 7.6 Ustawianie funkcji Kombi


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


 W przypadku niektórych ustawień funkcja kuchenki mikrofalowej uruchamia się po osiągnięciu ustawionej temperatury.


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

## 7.7 Ustawianie funkcji szybkiego uruchomienia

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

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

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

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








## 7.8 Przykładowe ustawienia mocy dla różnych zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy	Przeznaczenie
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 W</li> <li>• 900 W</li> <li>• 800 W</li> <li>• 700 W</li> </ul>	Podgrzewanie płynów Podgotowanie na początku procesu pieczenia Gotowanie warzyw Rozpuszczanie żelatyny i masła
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 W</li> <li>• 500 W</li> </ul>	Rozmrażanie i podgrzewanie produktów zamrożonych Podgrzewanie potraw na talerzach Gotowanie potraw duszonych Gotowanie produktów z jaj
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 W</li> <li>• 300 W</li> <li>• 200 W</li> </ul>	Dalsze gotowanie potraw Gotowanie delikatnych produktów spożywczych Podgrzewanie jedzenia dla niemowląt Powolne gotowanie ryżu Podgrzewanie delikatnych potraw Topienie sera
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 W</li> </ul>	Rozmrażanie mięsa, ryb, chleba Rozmrażanie sera, śmietany, masła Rozmrażanie owoców i ciast (tortów śmietanowych) Wspomaganie wyrastania ciasta drożdżowego Podgrzewanie zimnych potraw i napojów

## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 Tabela funkcji zegara

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

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







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

## 8.2 Ustawianie funkcji zegara



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

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.


## 8.3 Pieczenie+utrzym. temp.


Warunki działania funkcji:

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

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

Funkcję można włączyć lub wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

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

5. Nacisnąć , aby potwierdzić. Gdy funkcja zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.




Funkcja pozostaje nadal włączona w przypadku zmiany funkcji pieczenia.

## 8.4 Wydłużenie czasu

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



Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z opcją Czas lub Automatyka wagowa.

1. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.
2. Nacisnąć , aby włączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć .

# 9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




## 9.1 Przepisy w Internecie



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

## 9.2 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyczne przepisy

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








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



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

## 9.3 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyka waga

Ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, należy wprowadzić ciężar produktu.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Gotowanie wspomagane. Nacisnąć , aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć , aby potwierdzić.
4. Dotknąć  lub , aby ustawić ciężar produktu. Nacisnąć , aby potwierdzić.
5. Rozpocznie się program automatyczny. W dowolnej chwili można zmienić ciężar. Nacisnąć  lub , aby zmienić ciężar produktu.
6. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.



Korzystając z niektórych programów należy po 30 minutach obrócić potrawę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

# 10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

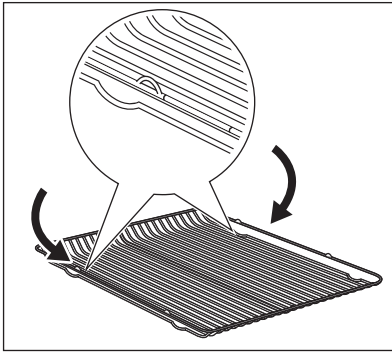
## 10.1 Wkładanie akcesoriów

Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów.



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział „Tryb kuchenki mikrofalowej”.

Ruszt:



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

## 11. DODATKOWE FUNKCJE

### 11.1 Program ulubiony

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



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

#### Zapisywanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Dotknąć kilka razy  $\odot$ , aż na wyświetlaczu pojawi się: ZAPISZ.
4. Nacisnąć  $\uparrow^{OK}$ , aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.
5. Nacisnąć  $\uparrow^{OK}$ , aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać.
7. Dotknąć  $\vee$  lub  $\wedge$ , aby zmienić literę.
8. Nacisnąć  $\uparrow^{OK}$ . Zacznie migać następna litera.
9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.
10. Nacisnąć i przytrzymać  $\uparrow^{OK}$ , aby zapisać.

Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, dotknąć  $\vee$  lub  $\wedge$  i nacisnąć  $\uparrow^{OK}$ , aby zastąpić istniejący program.

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

#### Włączanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Program ulubiony.
3. Nacisnąć  $\uparrow^{OK}$ , aby potwierdzić.
4. Wybrać nazwę ulubionego programu.
5. Nacisnąć  $\uparrow^{OK}$ , aby potwierdzić.

### 11.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

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



1. Dotknąć  $\odot$ , aby włączyć wyświetlacz.
2. Dotknąć jednocześnie  $\odot$  i  $\equiv$ , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.




Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

### 11.3 Blokada panelu

Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia.

Funkcję można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

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




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




Po wyłączeniu urządzenia funkcja również zostaje wyłączona.

## 11.4 Ustaw + start

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

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

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

Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



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

## 11.5 Samoczynne wyłączenie

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

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



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

## 11.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

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

## 11.7 Wentylator chłodzący

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

## 12. WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

- 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.

### 12.1 Grill

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.



### 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

### 12.2 Tabele gotowania przy użyciu funkcji kuchenki mikrofalowej



Jeśli nie podano inaczej, potrawy należy umieszczać na talerzu lub w naczyniu na dnie komory.

**Rozmrażanie mięsa**

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Mięso w ca- łości	200	0.5	10 - 12	10 - 15	Obrócić po upływie po- łowy czasu.
Stek	200	0.2	3 - 5	5 - 10	Obrócić po upływie po- łowy czasu; wyjąć roz- mrożone ka- wałki.
Mięso mielo- ne mieszane	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Obrócić po upływie po- łowy czasu; wyjąć roz- mrożone ka- wałki.
Gulasz	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Obrócić po upływie po- łowy czasu; wyjąć roz- mrożone ka- wałki.

**Rozmrażanie drobiu**

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Kurczak	200	1	25 - 30	10 - 20	Obrócić po upływie po- łowy czasu; przykryć roz- mrożone miejsca folią alumiową.
Pierś kur- czaka	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Obrócić po upływie po- łowy czasu; przykryć roz- mrożone miejsca folią alumiową.



Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Udka kur-czaka	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Obrócić po upływie po-łowy czasu; przykryć roz-mrożone miejsca folią aluminiową.
Kaczka	200	2	45 - 60	20 - 30	Obrócić po upływie po-łowy czasu; przykryć roz-mrożone miejsca folią aluminiową.

#### Rozmrażanie ryb

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

#### Rozmrażanie kielbasy

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Kielbasa w plastrach	100	0.1	2 - 4	20 - 40	Obrócić po upływie po-łowy czasu.

#### Rozmrażanie produktów mleczarskich

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Twarożek	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Usunąć ele-menty alumi-niowe, obrócić po upły-wie połowy czasu.

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od- czekania (min)	Uwagi
Masło	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Usunąć ele- menty alumi- niowe, obró- cić po upły- wie połowy czasu.
Ser	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Usunąć ele- menty alumi- niowe, obró- cić po upły- wie połowy czasu.
Śmietana	100	0.2	7 - 12	20 - 30	Zdjąć alumi- niowe wiecz- ko, zamie- szać po upływie po- łowy czasu.

#### Rozmrażanie ciast/ciastek

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas od- czekania (min)	Uwagi
Ciasto droż- dżowe	100	1 szt.	2 - 3	15 - 20	Obrócić ta- lerz po upły- wie połowy czasu.
Sernik	100	1 szt.	2 - 4	15 - 20	Obrócić ta- lerz po upły- wie połowy czasu.
Ciasto (tort)	100	1 szt.	1 - 2	15 - 20	Obrócić ta- lerz po upły- wie połowy czasu.
Suche cias- to (np. ciasto ucierane)	100	1 szt.	2 - 4	15 - 20	Obrócić ta- lerz po upły- wie połowy czasu.
Ciasto owo- cowe	100	1 szt.	1 - 2	15 - 20	Obrócić ta- lerz po upły- wie połowy czasu.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Chleb	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	Obrócić po upływie po-łowy czasu.
Chleb krojo-ny	100	0,5 kg	8 - 12	10 - 15	Obrócić po upływie po-łowy czasu.
Bułki	100	4 bułki	5 - 8	5 - 10	Obrócić po upływie po-łowy czasu.

#### Rozmrażanie owoców

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Truskawki	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Rozmrażać pod przykry-ciem, zamie-szać po upływie po-łowy czasu.
Śliwki, wiś-nie, maliny, czarne po-rzeczki, mo-rele	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Rozmrażać pod przykry-ciem, zamie-szać po upływie po-łowy czasu.

#### Pieczenie/roztapianie

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas od-czekania (min)	Uwagi
Czekolada/ polewa cze-koladowa	600	0.15	2 - 3	-	Zamieszać po upływie połowy cza-su.
Masło	200	0.1	2 - 4	-	Zamieszać po upływie połowy cza-su.

## Rozmrażanie – podgrzewanie

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas od-czekania (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	Zdjąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu.
Mrożone dania gotowe	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Zdjąć 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 od-czekania (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.
Warzywa, krótki czas gotowania, świeże <sup>1)</sup>	600	0,5 kg	12 - 16	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Warzywa, krótki czas gotowania, mrożone <sup>1)</sup>	600	0,5 kg	14 - 18	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Warzywa, długi czas gotowania, świeże <sup>1)</sup>	600	0,5 kg	14 - 20	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas od- czekania (min)	Uwagi
Warzywa, długi czas gotowania, mrożone <sup>1)</sup>	600	0,5 kg	18 - 24	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy cza- su.
Ziemniaki w mundurkach	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W/15 - 20	Gotować pod przykry- ciem, zamie- szać po upływie po- łowy czasu.
Ryż	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Gotować pod przykry- ciem, zamie- szać po upływie po- łowy czasu.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Położyć po- pcorn na ta- lerzu, na do- lnym pozio- mie.

<sup>1)</sup> Wszystkie warzywa gotować pod przykryciem.

#### Tabela dla funkcji Kombi

- Tylko wybrane modele.

- Użyć funkcji: Grill i Kuchenka mikrofalowa.

Produkt	Naczynie	Moc (W)	Tempe- ratura (°C)	Czas (min)	Po- ziom pie- karni- ka	Uwagi
2 połówki kurczaka (2 x 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 zapie- kanki	300	200	40	2	Czas odcze- kania: 10 min.

Produkt	Naczynie	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
Pieczeń wieprzowa z karkówki (1,1 kg)	Szklane naczynie z sitkiem	300	200	70	1	Obracać w trakcie, czas oczekania: 10 min.

## 13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

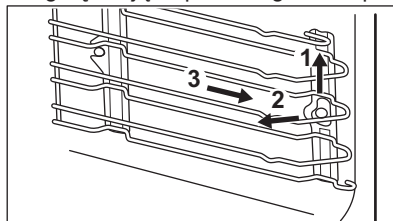
- Prząd urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać delikatnego środka czyszczącego.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować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

### 13.2 Demontaż prowadnic blach

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

Aby wyczyścić urządzenie, należy wyjąć prowadnice blach.

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



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

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

### 13.3 Wymiana oświetlenia

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

**OSTRZEŻENIE!**

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

**UWAGA!**

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

1. Wyłączyć urządzenie.

2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

**Górne oświetlenie**

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

## 14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 14.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiono funkcję samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Włączono Blokadę uruchomienia.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.



Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć.</li> <li>Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.</li> </ul>
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

## 14.2 Dane naprawy

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

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

### Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

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

# 15. INSTALACJA



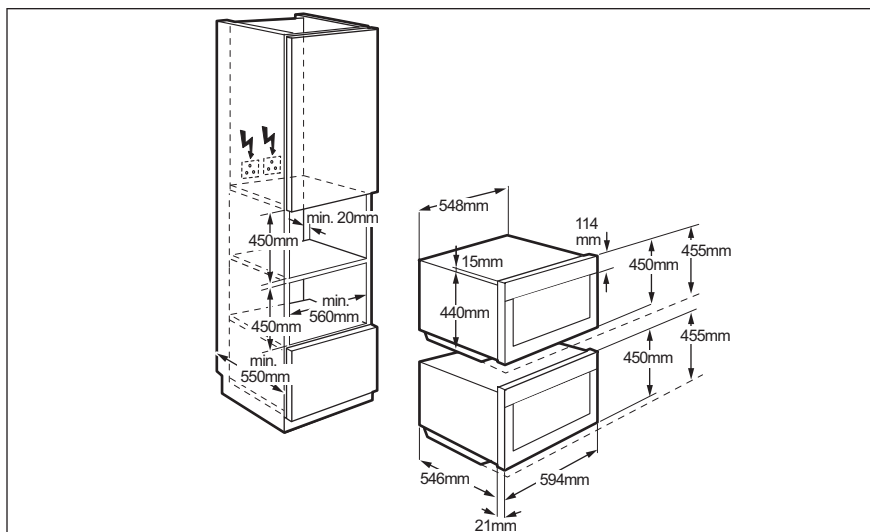
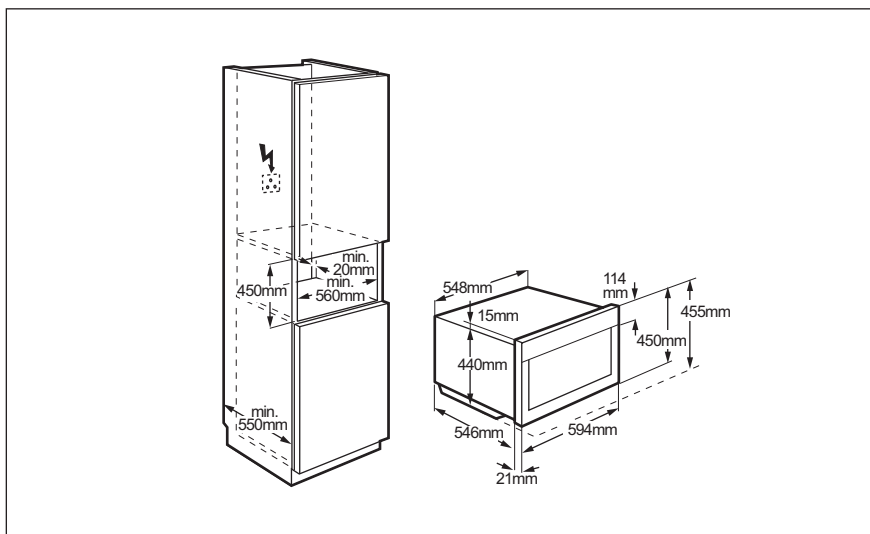
## OSTRZEŻENIE!

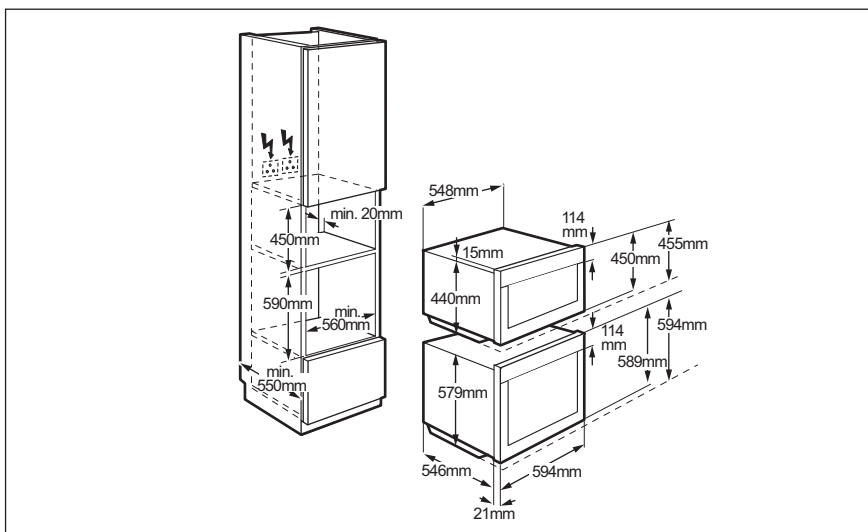
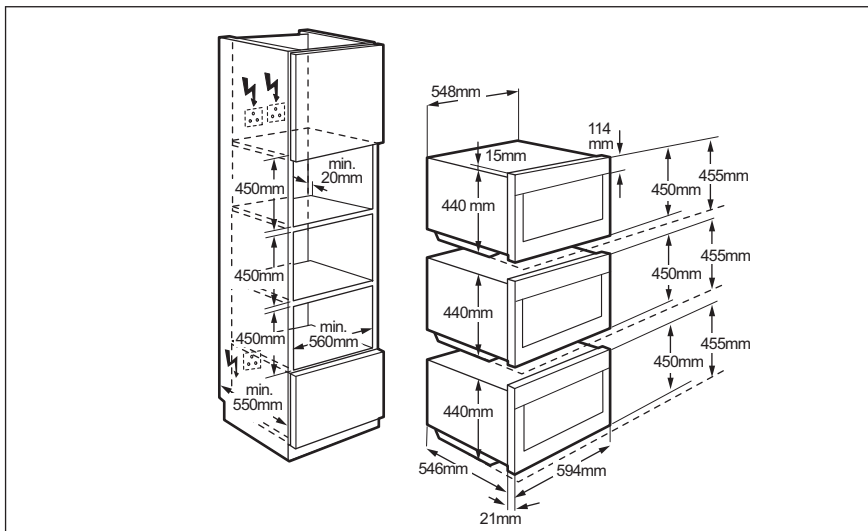
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

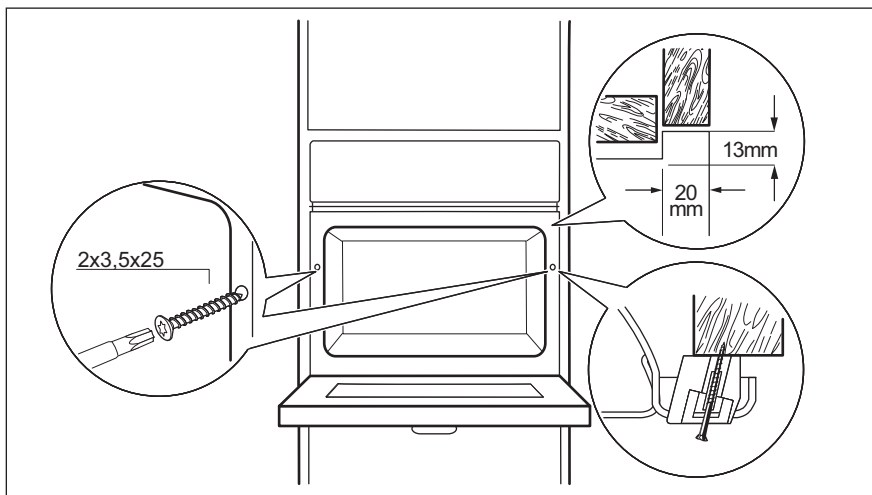
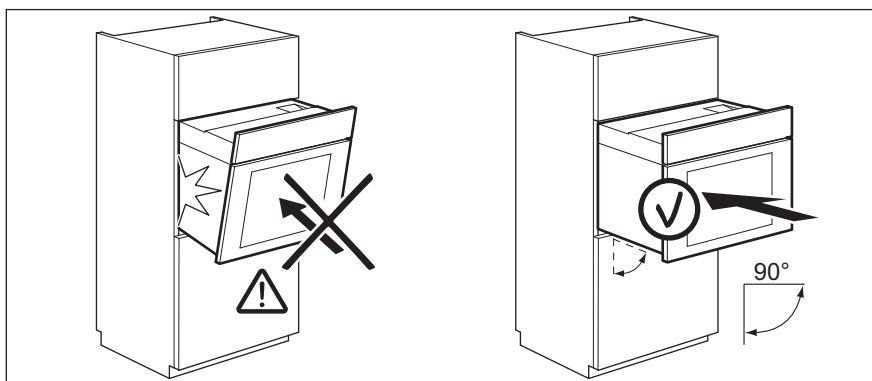
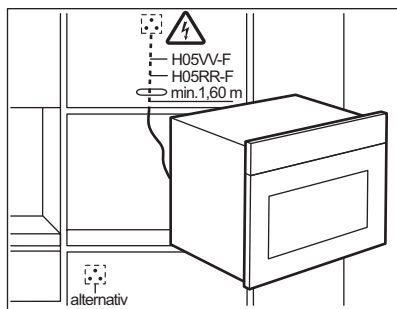
## 15.1 Zabudowa




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








## 16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego

pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń

elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy

zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867326141-D-102016

