

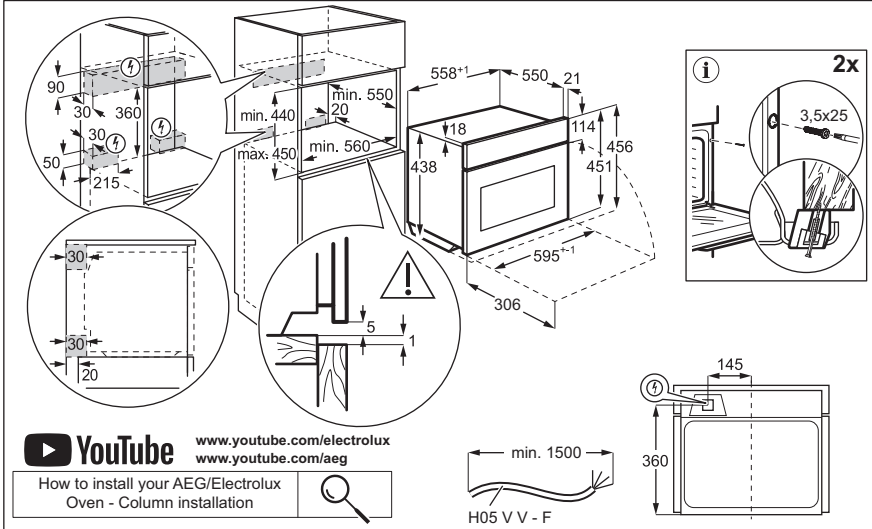
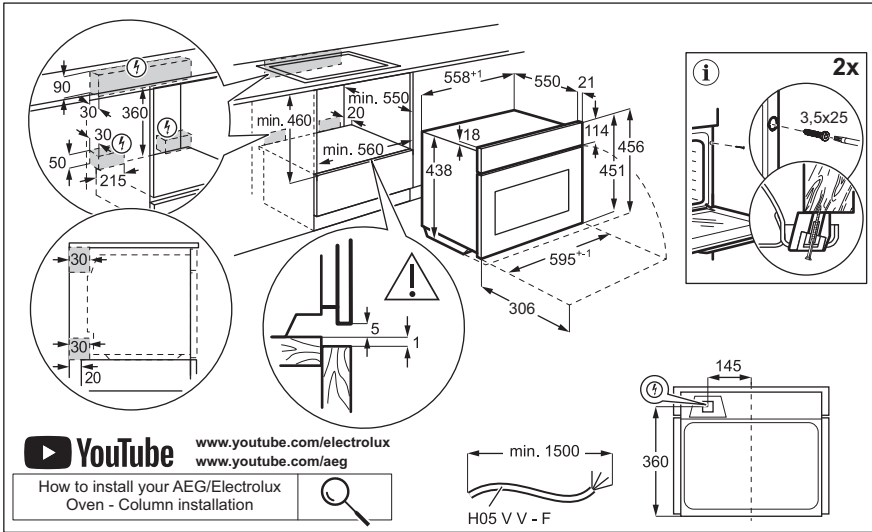


Y9EVL2XT

ET	Kasutusjuhend Kombineeritud mikrolaineahi	3
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik z funkcją mikrofal	25



PAIGALDAMINE / INSTALACJA



Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	6
3. TOOTE KIRJELDUS.....	8
4. JUHTPANEEL.....	9
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
7. LISAFUNKTSIOONID.....	13
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	14
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	15
10. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	16
11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	21
12. TÕRKEOTSING.....	22
13. ENERGIATÕHUSUS.....	23
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	24

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ja rakendust sisaldavate mobiilseadmetega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ärge aktiveerige mikrolainefunktsiooni, kui seade on tühi. Ahjuõõnsuses olevad metalloosad võivad tekitada elektrikaare.
- Mikrolaineahju ei tohi panna metallist nõusid või karpe ega joogipurke. See nõue ei kehti juhul, kui tootja on täpsustanud, millise suuruse ja kujuga metallist nõusid tohib mikrolaineahjus kasutada.
- HOIATUS: Kui uks või ukse tihendid on kahjustatud, ei tohi seadet kasutada enne, kui selle on parandanud kvalifitseeritud isik.
- HOIATUS: Ainult kvalifitseeritud isik võib teha hooldus- või remonditöid, mis hõlmavad mikrolainetega kokkupuute eest kaitsva katte eemaldamist.
- HOIATUS: Ärge kuumutage vedelikke ja muid toiduaineid suletud pakendites. Need võivad plahvatada.
- Kasutage ainult mikrolaineahjukindlaid nõusid.
- Soojendades toitu plast- või pabernõudes, hoidke seadmel silma peal, et vältida süttimist.
- See seade on ette nähtud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, käsnaade, niiske lapi jms kuumutamine toob kaasa vigastuste, süttimise või tulekahju ohu.
- Kui seadmest tuleb suitsu, lülitage leekide summutamiseks seade välja või eemaldage toitepistik pistikupesast ning hoidke ust suletuna.
- Jookide mikrolaineahjus kuumutamisel võib tekkida hiline plahvatuslik keemine. Nõude käsitlemisel tuleb olla ettevaatlik.

- Põletuste vältimiseks tuleb enne tarvitamist lutipudelite ja imikutoidu purkide sisu segada või loksutada ning kontrollida nende temperatuuri.
- Koorega mune ja terveid kõvaks keedetud mune ei tohi seadmes kuumutada, kuna need võivad plahvatada isegi pärast mikrolainefunktsiooni välja lülitumist.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Seadet tuleb regulaarselt puhastada ja sellest tuleb eemaldada toidujäägid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Seadme hooldamata ja puhastamata jätmine võib põhjustada selle pindade seisukorra halvenemist, mis võib seadme eluiga lühendada ja põhjustada ohtlikke olukordi.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesad.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.

- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhnet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.

- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.
- Ärge kasutage seadme eelkuumutamiseks mikrolainefunktsiooni.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Veenduge, et toidutermomeeter ei jääks kinni seadme ukse vahele.
- Kui seade paigaldatakse kõõgimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Kuivatage seadme sisemus ja uks kindlasti pärast iga kasutamist. Seadme töötamisel tekkiv aur kondenseerub õõnsuse seintel ja võib põhjustada korrosiooni.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Seadmes olevad rasva- ja toidujäägid võivad mikrolainefunktsiooni kasutamisel süttida või põhjustada kaarleeki.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Sisevalgustus

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta:

Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.7 Kõrvaldamine

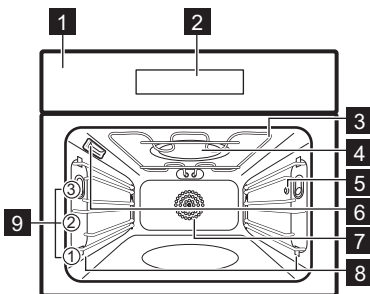
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. TOOTE KIRJELDUS

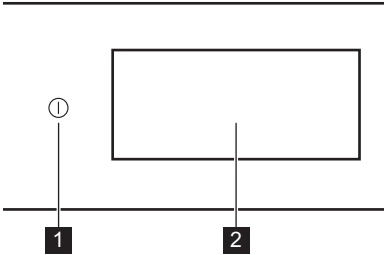
3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Kuumutuselement
- 4 Mikrolaine generaator
- 5 Toidutermomeetri pesa
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Riilutugi, eemaldatav
- 9 Riili asendid

4. JUHTPANEEL

4.1 Juhtpaneeli ülevaade



1 Sees / Väljas Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.

2 Ekraan Näitab seadme praeguseid sätteid.

Juhtpaneel annab juurdepääsu erinevatele kcupsetusfunktsioonidele ja roogadele. Samuti kuvab see teabe oma praeguse tööoleku kohta.

4.2 Ekraan

Ekraan on täielikult interaktiivne, keritav ja jagatud määratletud osadeks. Vasakul või paremal navigeerimiseks võite libistada üle ekraani.

OK Valiku või seade kinnitamiseks.

> < Menüüs järgmisele või eelmisele tasemele liikumiseks.

^ v Täiendavate seadete juurde pääsemiseks ja reguleerimiseks.

♥ Praeguste seadete salvestamiseks: Lemmikud.

♡ Praeguste seadete kustutamiseks: Lemmikud.

☾ Lambi sisse ja välja lülitamiseks.

☾ Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.

🔒 Seade on lukus.

🔔 Helisignaali aktiveerimine.

🔔 Helisignaali ja küpsetamise lõpp aktiveerimine.

🔕 Ainult hüpikaken on sisse lülitatud.

🕒 Viitküpsetus aktiveerimine.

✕ Hüpiksõnumi sulgemiseks või seadete tühistamiseks.

📶 Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.

📶 Wi-Fi ühendus on välja lülitatud.

📶 Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.

🔇 Funktsioon energiasäästurežiimiga.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi. Saate valida, kas kcupvitada alustamisprotsess või see vahele jätta. Seadeid saab vajaduse korral uuesti vaadata ja muuta.

Seadete kohandamine: Keel, Kellaeg, Juhtmeta ühendus.

5.2 Juhtmevaba ühendus

Seade võimaldab Wi-Fi-võrgu ja mobiilseadme ühendamist. Selle funktsiooni abil võite saada teateid ning juhtida ja jälgida seadme tööd oma mobiilseadmetest.

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.

- Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.
1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi tagakaanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
 2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
 3. Lülitage seade sisse.
 4. Menüüsse sisenemiseks vajutage < ja libistage vasakule. Valige: Seaded / Ühendused.
 5. Vajutage sisse- ja väljalülitamiseks: Wi-Fi. Seadme WiFi-moodul käivitub 90 s jooksul.

Sagedus	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Maksimaalne võimsus	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. Electrolux tunnustab avatud tarkvara ja robotikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist ning nende täieliku

autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimustega tutvumiseks külastage: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kaust NIU6).

5.4 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Sisenege Menüüsse ja valige: Funktsioonid.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske seadmel töötada ligikaudu 1 h.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske seadmel töötada ligikaudu 15 min.
5. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske seadmel töötada ligikaudu 15 min.
6. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
7. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
8. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilutoed tagasi oma kohale.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Menüü

Menüüsse sisenemiseks vajutage < ja libistage vasakule.

- Toidud
- Funktsioonid
- Lemmikud
- Seaded

6.2 Funktsioonid

Alammenüü sisaldab küpsetusfunktsioonide loendit.

Funktsioonide loend võib olenevalt tarkvaraversioonist erineda.

1. Sisenege Menüüsse ja valige: Funktsioonid.
2. Seadke küpsetusrežiim.
3. Reguleeri seadeid.
4. Vajutage START . Toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus. Vt ptk

"Lisatarvikute kasutamine, toidutermomeeter".

5. ^ – vajutage seadete reguleerimiseks küpsetamise ajal.
6. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.



Kiire Eelkuumutus on saadaval ainult mõne küpsetusrežiimiga. Lisateavet eelkuumutuse valikute kohta leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Seaded, alammenüü: Eelistused.



Ülemine

Intensiivne kuumus kiireks pruunistamiseks peal.



Alumine

Pruunistage põhi ühtlaselt. Sobib pitsade või pirukate, aga ka kookide või lahtiste pirukate valmistamiseks. Eelkuumutage ahju ja kasutage madalaimat riulitasandit.



Kuum õhk

Ühtlane küpsetamine ja toiduvalmistamine ühel tasemel. Seadke madalam temperatuur kui Ülemine ja alumine puhul.



Ülemine ja alumine

Igapäevaseks toiduvalmistamiseks ühel tasandil. Sobib kõikidele toitudele, nagu vormiroad ja küpsetised.



Kuum õhk & ülalt

Röstige suuremaid lihatükke ja kondiga linnuliha õrna tulemuse ja krõbeda pealispinna saamiseks.



Kuum õhk & alt

Küpsetage tainast ühtlaselt krõbeda kooriku saamiseks. Sobib pitsade, lahtiste pirukate, korvikete või pirukate jaoks.



Kuum õhk, ülevalt ja alt

See funktsioon sobib ideaalselt valmistoitudele.



Mikrolaine

Sulatage, soojendage või küpsetage toitu kiiresti.



Grill + ML

Kiirendage krõbeda pinna saavutamist.



Turbogrill + ML

Kiirendage röstimist ja toidu valmistamist.



Pöördõhk + ML

Kiirendage küpsetamist ja toiduvalmistamist.



Ülemine + alum. kuumutus + ML

Kiirendage oma tavapärast toiduvalmistamist.



Soojendamine

Parima maitse ja tekstuuri saamiseks soojendage ülejääke ettevaatlikult.



Grill

Grillige või pruunistage ühtlaselt köögivilju või liha. Sobib hästi ka leiva röstimiseks.



Taina kergitamine

Optimaalne temperatuur kiireks kerkimiseks.



Sulatamine

Tasane sulatus enne toidu valmistamist. Pööramine parandab tulemusi. Tundlike toitude, näiteks liha puhul soovitakse sulatamise ajal toitu kaks korda ümber keerata.



Hautamine

Valmistage õrnad ja mahlased hautised, hautades kõiki koostisaineid koos.



Toiduvalmistamine madalal temperatuuril

Aeglane toiduvalmistamine pikendab valmistusaega, kuid saate parema tulemuse. Enne liha ahju panemist niisutage seda.



Sulatamine

Sulatage võid või šokolaadi õrnalt madalal kuumusel.



Säilitamine

Valmistage madalal temperatuuril konserveeritud mahlaseid puu- ja köögivilju. Asetage kuumakindlad konservipurgid veega täidetud küpsetusplaadile.



Nõude soojendamine.

Taldrikute soojendamiseks enne toidu serveerimist.



Soojashoidmine

Toitude soojas hoidmine enne serveerimist. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.



Kuivatage

Kuivatage puuvilju, ürte ja köögivilju ühtlaselt madalal temperatuuril. Kuivatustulemuse parandamiseks avage uks aeg-ajalt kuivatamise ajal.



Praad

Küpsetage liha, linnuliha või köögiviljad väljast krõbedaks ja seest pehmeaks.



Leib

Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.



Mõnede kuumutusfunktsiooniga võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.



Kui avate ukse, peatub mikrolainefunktsioon. Funktsiooni uuesti käivitamiseks sulgege uks.

6.3 Seaded: Mikrolaine

1. Eemaldage kõik tarvikud, välja arvatud traatriiul.
2. Vajutage Mikrolaine avaekraanil.
3. Seadke mikrolaine aeg ja võimsus.
4. Vajutage nuppu START .
5. STOP – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage.

Kui avate ukse, peatub funktsioon. Uuesti käivitamiseks vajutage nuppu START .

6.4 Toidud

Toidud alammenüü koosneb programmidest, mis on mõeldud vastavate roogade valmistamiseks. Igale roale selles alammenüüs on ettenähtud sobiv seadistus. Küpsetamise ajal saate kohandada aega, temperatuuri ja mikrolaineahju võimsust.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidutermomeeter.

1. Sisenege menüüsse ja valige: Toidud.
2. Valige toit või toidu tüüp.
3. Kohandage seadeid vastavalt küpsetamise eelistustele. Seadke kaal. Valik on saadaval valitud roogadele.
Vajutage OK.
4. Pange toit seadmesse vastavalt ekraanil olevatele juhisteile.
5. Vajutage nuppu START .

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

6.5 Lemmikud



See funktsioon on saadaval ainult valitud mudelitel.

Saate salvestada kuni 20 lemmikseadet, näiteks kuumutus-, nõudepesu- või puhastusfunktsiooni.

Seade salvestamiseks valige eelistatud seade ja vajutage .

Valige: Lemmikud

1. Sisenege menüüsse ja vajutage: Lemmikud salvestatud seadete kontrollimiseks.
2. Valige üks salvestatud seadetest.
3. Küpsetamise alustamiseks vajutage START .

Kustuta: Lemmikud

1. Sisenege menüüsse ja vajutage: Lemmikud salvestatud seadete kontrollimiseks.
2. Vajutage nuppu: salvestatud seadete kustutamiseks.

6.6 Seaded

See alammenüü sisaldab seadete loendit.

Alammenüü: Seadistamine

Keel	Seadme keele valimine.
Kellaaeg	Praeguse aja seadmine.
Ekraani heledus	Ekraani ereduse seadmine.
Nuputoonid	Puuteekraani toonide sisse ja välja lülitamine. puhul ei saa toone vaigistada.
Helitugevus	Nuputoonide ja signaalide helitugevuse kohandamine.
Temperatuurihik	Praeguse temperatuurihiku kuvamine.

Alammenüü: Hooldus

Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehaseseaded	Lähtestab tehaseseaded.

Alammenüü: Eelistused

Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist. Hääletu – tavaline viis seadme eelkuumutamiseks. See on vaikimisi seatud ja saadaval kõigi küpsetusfunktsioonide puhul. Eelistust saab muuta teisele eelsoojendustüübile.
Eelkuumutamine/ Kuumutamise	Öko – seadme eelkuumutamine väiksema energiakuluga. See on saadaval kõigi küpsetusfunktsioonide jaoks. Kiire – lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne funktsiooniga.

Ooterežiimi ekraani isikupärastamine Ekraani funktsioonide ja otseteede ko-handamiseks.

Alammenüü: Ühendused

Ühendage WiFi-ga	Seadme ühendamiseks juhtmeta võrguga.
Wi-Fi	Lubamiseks ja keelamiseks: Wi-Fi.
Võrk	Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi.
Tühista võrk	Keelab praeguse võrgu automaatselt ühendamise seadmega.
Kaugjuhtimine	Kaugjuhtimise automaatselt käivitamiseks, kui olete vajutanud nuppu START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.

7. LISAFUNKTSIOONID



7.1 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise. Selle saab ka hiljem paigaldada.

1. Sisenege menüüsse.
2. Valige: Seaded / Eelistused / Lapselukk. Lapselukk on sisse lülitatud. Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähiti tähestikulises järjekorras.

7.2 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

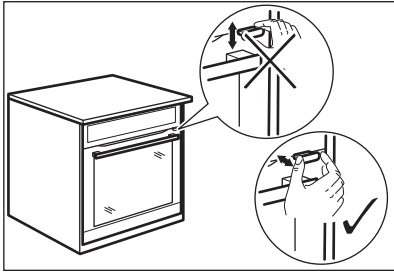
Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatselt väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".

7.3 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

7.4 Mehhaaniline ukسلukk

Ukse lukk on uues seadmes avatud.



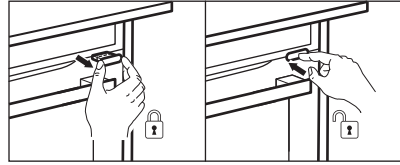
⚠ ETTEVAATUST!

Ärge lükake ukسلukku vertikaalsuunas. Ahjuukse sulgemisel ärge ukسلukku vajutage.

7.5 Mehhaanilise ukسلuku kasutamine

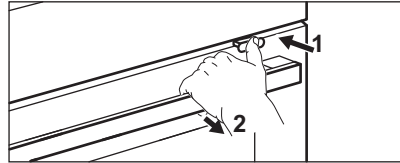
Ukse lukustamiseks: tõmmake ukسلukku ettepoole, kuni see lukustub.

Ukse avamiseks: lükake ukسلukk tagasi uksepaneeli.



Kui ukسلukk on sisse lülitatud, saate ust avada.




1. Vajutage ukسلukku kergelt.
2. Avage uks, tõmmates seda käepidemest.



Ukse sulgemisel jälgige, et ukسلukk jääks lukustatuks.

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Funktsioon	Kirjeldus
Taimer	Toiduvalmistusaja kestuse seadmiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Et määrata, mis juhtub, kui aeg on täis, valige eelistus: Tegevuse lõpp. Taimerit saab kasutada iseseisvalt, isegi kui ahi ei tööta.
Tegevuse lõpp	 Helisignaal Kui aeg saab täis, kostub helisignaal. Saate selle funktsiooni seada igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.  Helisignaal ja küpsetamise lõpp Kui aeg saab täis, kostub helisignaal ja kuumutusrežiim lülitub välja. Pole saadaval mikrolaineahju funktsioonide jaoks.  Ainult hüpinkaken Kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

Funktsioon	Kirjeldus
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks. Pole saadaval mikrolaineahju funktsioonide jaoks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. See käivitub automaatselt, kui ahju protsess käivitatakse, ja peatub, kui protsess on lõppenud. See on nähtav põhiekraanil juhul, kui muud taimerit pole seatud. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

8.2 Taimer

1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. Vajutage: Taimer.
3. Seadistage kestus. Eelistatud lõputoiminguks vajutage ühele sümbolilest.

4. Kinnitamiseks ja avaekraanile naasmiseks vajutage OK.

8.3 Viitkäivitus

1. Valige küpsetusrežiim ja reguleerige seadeid.
2. Vajutage nuppu ***.
3. Vajutage nuppu: Viitkäivitus.
4. Kerige soovitud algusaja määramiseks ja vajutage nuppu OK.
5. Selle sammu vahelejätmiseks võite nüüd määrata soovitud Lõpp või vajutada OK.
6. Vajutage põhiekraanile naasmiseks nuppu OK.

8.4 Kellaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu: Seaded / Seadistamine / Kellaeg.
3. Seadke kellaeg.
4. Vajutage nuppu OK.

8.5 Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage ^ / Taimer.
2. Määrake uus taimeriväärtus. Vajutage nuppu OK.

9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

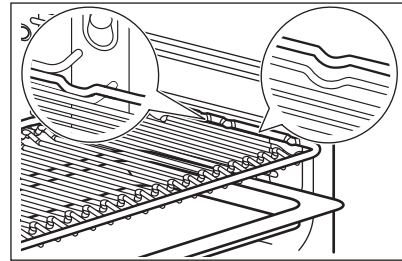
Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



Kasutage ainult sobivast materjalist nõusid ja tarvikuid. Vt „Nõuanded ja soovitused“, Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid.

Väike süvend ülasosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Süvendid kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riulitoe juhtribade vahele. Veenduge, et riul puutub vastu ahju sisemuse tagakülge ja jalad on suunatud alla.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosa poole.

Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

9.2 Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – temperatuur seadme sees. See peaks olema toidu sisetemperatuurist vähemalt 25 °C kraadi kõrgem.

- - toidu sisetemperatuur.

Soovitused:

- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitade puhul.

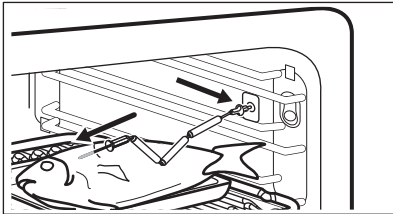
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

Kasutamine koos: Toidutermomeeter

⚠ HOIATUS!

Põletusohu, kuna toidutermomeeter ja traatrestid võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

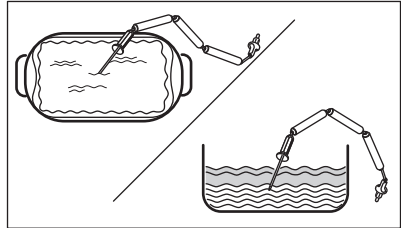
1. Valige menüüst kuumutusfunktsioon: Funktsioonid või roog menüüst: Toidud. Ärge kasutage toidutermomeetrit koos mikrolaine funktsioonidega, vaid standardsete kuumutusfunktsioonidega ja mikrolaineahju kombineeritud funktsioonidega. Vt p. „Ilgapäevane kasutamine“.
2. Vajadusel seadke ahju temperatuur ja küpsetusaeg.
3. Vajutage nuppu OK.
4. Vajutage nuppu START.
5. Sisestage toidutermomeeter roa sisse: **Liha, linnuliha ja kala**
Sisestage toidutermomeetri ots liha- või kalatüki kõige paksemasse ossa.



Vormiroog

Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskosse. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes

kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



6. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgserval olevasse pistikupesasse. Vt peatükki "Toote kirjeldus".
Ekraanile kuvatakse toiduanduri sümbol ja pragune temperatuur.
7. ^ - vajutage seadete kohandamiseks.
8. Valige Toidutermomeeter kaart, et seada anduri sisetemperatuur või valige sobiv valik:
 - Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
 - Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.
 - Ainult hüplikaken - kui toit saavutab sisetemperatuuri, kuvatakse ekraanile teade.
9. Vajutage nuppu OK.
10. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.
11. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.
12. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

10. NÕUANDED JA SOOVITUSED

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Toiduvalmistus- ja küpsetamisprotsessideks sobib ainult üks tase.

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.







Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjudasandeid loetakse altpoolt ülles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.


Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiaohutus“.

Tabelites kasutatud sümbolid:


	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur
	Lisatarvik
	Kaal (kg)
	Mikrolainevõimsus (W)
	Riieli asend

 Küpsetusaeg (min)

10.2 Toiduvalmistamine madalal temperatuuril

Selle funktsiooniga saate valmistada taiseid, õrnu liha- ja kalatükke. Kasutage toidutermomeetrit toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks. Vt alltoodud tabelist soovitatud seadme temperatuurisätet °C, mis võimaldab teil saavutada soovitud toidu sisetemperatuuri  °C.




Parema maitse ja värvi saamiseks pruunistage liha kuumaal pannil mõned minutid, enne kui selle seadmesse sisestate. Asetage toit röstimisnõusse ja asetage see traatrestile.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Teave katseasutustele

Küpsetamine ühel tasandil

Testid vastavalt standardile: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil 1)	Ülemine ja alumine	Küpsetusplaat 2) 3)	2	150	18 - 28
Väikesed koogid, 20 tk plaadil 1)	Kuum õhk	Küpsetusplaat 2) 3)	2	150	18 - 28
Rasvatu keeks 1)	Ülemine ja alumine	Traatrest	1	170	25 - 35
Rasvatu keeks 1)	Kuum õhk	Traatrest	1	170	28 - 38
Liivaküpsised 1)	Ülemine ja alumine	Küpsetusplaat 2) 3)	2	140	28 - 38
Liivaküpsised 1)	Kuum õhk	Küpsetusplaat 2) 3)	2	140	25 - 35
Õunapirukas 4)	Ülemine ja alumine	Traatrest	1	170	65 - 75
Õunapirukas 4)	Kuum õhk	Traatrest	1	170	57 - 67

					
Röstleib/-sai 1) 5)	Ülemine	Traatrest	2	230	7 - 12

1) Eelkuumutage seadet, kuni valitud temperatuur on saavutatud, kasutades sätet: Eelkuumus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumus / Kiire ja Öko. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, seaded, alammenüü: Eelistused“.

2) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.

3) Küpsetusplaat peab puudutama ahju tagaseina.







4) 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.

5) Vastavalt: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

Mikrolaine ja mikrolaine-kombineeritud funktsioonid

Testid vastavalt standardile: EN 60705, IEC 60705.

Kasutage ahjuresti. Peab puudutama ahju tagaseina.

					
Keeks 1)	Mikrolaine	500	-	1	8 - 10
Pikkpoiss 1) 2)	Mikrolaine	300	-	1	30 - 35
Munahüve 3)	Mikrolaine	400	-	1	18 - 23
Hakkliha sulatamine (500 g) 4)	Mikrolaine	200	-	1	7 - 8
Kook 5)	Ülemine + alum. kuumutus + ML	200	170	1	22 - 27
Kartuligratään 6)	Turbogrill + ML	200	180	1	35 - 40
Kana (1100 g) 7)	Turbogrill + ML	200			30
	Kuum õhk & ülalt	-	200	1	18 - 23

1) Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake mahuti 1/2 pöörde võrra.

2) Kasutage küpsetamise ajal MW sobivat säilituskilet. Enne küpsetamist tehke säilituskilesse mitu auku.

3) Ärge pöörake toitu küpsetamise ajal.








4) Pöörake liha ümber üle pikema külje, esimene kord pärast 1/3 ja teine kord pärast 2/3 toiduvalmistusaja möödumist.








5) Ärge pöörake toitu toiduvalmistamise ajal.

6) Umbes poole toiduvalmistusaja möödudes keerake mahuti 1/4 pöörde võrra päripäeva.

7) Asetage taldrik ahju põhjale. Asetage kana otse traatrestile rinnaosa allpool. Pärast 30 min pöörake kana ümber ja muutke kuumutusfunktsiooni: Kuum õhk & ülalt.

Lisaretseptid

						
Beseed 1)	Ülemine ja alumine	Küpsetusplaat 2) 3)	2	-	100	90 - 180

						
Beseed 1)	Kuum õhk	Küpsetusplaat 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Teeküpsised 1)	Ülemine ja alumine	Küpsetusplaat 2)	3	-	200	11 - 13
Teeküpsised 1)	Kuum õhk	Küpsetusplaat 2)	3	-	190	10 - 12
Kana 4)	Kuum õhk & ülalt	Küpsetusplaat 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Mikrolaine	Lame keraamiline taldrik	põhi	700	-	3 - 4
Toidunõus road, jahutatud (1 portsjon) 6)7)	Mikrolaine	Traatrest 8)	1	500	-	7 - 9
Vedelikud lutipudelites 9)	Mikrolaine	-	põhi	1000	-	0.5
Lasanje, külmutatud (400 g) 10)	Turbogrill + ML	Traatrest 8)	1	100	210	23 - 28
Lasanje, külmutatud (600 g) 10)	Ülemine + alum. kuumutus + ML	Traatrest 8)	1	200	190	48 - 53
Pitsa, külmutatud 10)	Ülemine + alum. kuumutus + ML	Traatrest 8)	1	200	210	12 - 16
Grillitud köögiviljasegu	Turbogrill + ML	Traatrest 8)	1	300	180	20 - 25
Küpsetatud sealiha	Pöördõhk + ML	Traatrest 8)	1	300	165	65 - 70
Täidetud seemned	Turbogrill + ML	Traatrest 8)	1	300	180	12 - 17
Lasanje kuivade pastalehtedega	Ülemine + alum. kuumutus + ML	Traatrest 8)	1	200	165	30 - 35

1) Eelkuumutage seadet, kuni valitud temperatuur on saavutatud, kasutades sätet: Eelkuumus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumus / Kiire ja Öko. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, seaded, alammenüü: Eelistused“.

2) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.

3) Kasutage küpsetuspaberit.

4) Asetage kana rinnaga allapoole. Pöörake see ümber, kui on möödunud pool küpsetusajast.

5) Kott tuleks seadmest välja võtta, kui terad enam ei plaksu.

6) Katke toit mikrolaineahjukindla plastkaanega.

7) Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake mahuti 1/2 pöörde võrra.

8) Traatrest peab puudutama ahju tagaseina.

9) Asetele pudel ahjuõõnsuse põhja keskele ilma tarvikuid kasutamata.

10) Ärge pöörake toitu toiduvalmistamise ajal.

10.4 Soovitused mikrolainefunktsiooni kasutamiseks

Asetage toit traatrestikeskele. Kasutage esimest riulitasandit.

Kui küpsetusajast on möödunud pool, pöörake või segage toitu.

Vedelikke tuleks aeg-ajalt segada.

Enne serveerimist tuleks toitu segada.

Vedelike soojendamisel asetage tassi või klaasi lusikas, et parandada kuumuse jaotumist ja vältida ülekeetmist. Lusikas ei tohi puudutada ahju sisemust, see võib tekitada sädemeid.

Asetage toiduaine seadmesse ilma pakendita. Pakendatud valmistoitu võib seadmesse panna ainult siis, kui tegu on mikrolainekindla pakendiga. Vt „Nõuanded ja soovitused“, Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid.

Kui kasutate mikrolaineahju kombineeritud funktsioone, ärge katke toitu. Vt ptk „Igapäevane kasutamine“.

Ärge kasutage mikrolainefunktsioone või mikrolaineahju kombineeritud funktsioone, kui seadme sees ei ole toitu.

Toidu valmistamine mikrolainetega

Katke toit, mis on mõeldud mikrolainefunktsioonidega valmistamiseks või soojendamiseks. Küpsetage ilma kaaneta juhul, kui soovite krõbedat koorikut.

Vältige toidu üleküpsetamist liiga kõrge võimsustaseme või liiga pika aja valimise tõttu. Toit võib kuivada, kõrbeda või süttida.

Ärge kasutage seadet koorega munade ja kodadest vabastamata tiguade valmistamiseks, sest need võivad lõhkeda. Kui soojendate praetud muna, augustage munakollane.

Koore või nahaga toiduained tuleks enne küpsetamist koorida või augustada.

Võimalusel lõigake juurviljad sarnase suurusega tükkideks.

Pärast seadme väljalülitamist võtke toit välja ja laske sel mõni minut seista, et kuumus ühtlaselt jaotuks.

Sulatamine mikrolaineahjus

Asetage külmutatud pakendist eemaldatud toiduaine väiksele kummuli pööratud taldrikule, mille all on anum või sulatusalusele või plastiksöelale, et sulatusvedelik saaks ära valguda.

Eemaldage sulanud osad jupphaaval.

Ilma eelnevalt sulatamata võite puuvilja ja juurvilja küpsetades kasutada kõrgemat mikrolainevõimsust.





Pööramine parandab tulemusi. Örnade toitude (nt liha) puhul pöörake sulatamise ajal ümber kaks korda.









10.5 Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid

Mikrolainefunktsiooni kasutamisel tarvitage ainult sobivaid nõusid ja materjale. Kasutage viitena allolevat tabelit.

Kontrollige nõusid / materjali / toidukonteinerit enne kasutamist.

Teiste mikrolaineahjude puhul, mida selles tabelis ei ole nimetatud, järgige tootja juhiseid.

Keedunõu/materjal				
Ahjukindel klaas ja portselan ilma metallosadeta, nt kuumakindel klaas	✓	✓	✓	✓
Mitte-ahjukindel klaas ja portselan ilma hõbedast, kullast, plaatinast või metallist katete/kaunistusteta	✓	✗	✗	✗
Ahjukindel/külmumiskindel klaas ja klaaskeraamika	✓	✓	✓	✓
Ahjukindel keraamika ja savinõud ilma kvarts- või metallosadeta või metallisisalduseta glasuurita	✓	✓	✓	✓
Keraamika, portselan ja savinõud glasuurita põhjaga või väikeste aukudega, nt käepidemetel	✗	✗	✗	✗
Kuumakindel plastik kuni 200 °C	✓	✓	✓	✗

Keedunõu/materjal	 	 	   
Papp, ainult paber	✓	✗	✗
Säilituskile	✓	✗	✗
Mikrolaineahju kile	✓	✓	✗
Metallist nõudega röstimine, nt email, malm	✗	✗	✗
Küpsetusvormid, musta email- või silikoonkattega	✗	✗	✗
Küpsetusplaat	✗	✗	✗
Traatrest	✓	✓	✓

10.6 Võimsuse seaded

Allpool olevad andmed on ainult juhiseks.

800 - 1000 W

- Vedelike kuumutamine

600 - 700 W

- Riisi aeglasel tulel hoidmine
- Köögiviljade küpsetamine
- Popcorn

400 - 500 W

- Ühe taldrikutäie kuumutamine
- Hautiste aeglasel tulel hoidmine

- Külmutatud toitude sulatamine ja kuumutamine

300 W

- Küpsetamiseks/õrnade toitude valmistamiseks
- Imikutoidu soojendamine
- Katkestuseta küpsetamine

100 - 200 W

- Leiva, puuviljade, kookide, saiakeste, juustu, või, liha ja kala sulatamine
- Šokolaadi ja või sulatamine

11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

- Puhastage seadme lagi hoolikalt jääkidest ja rasvast.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

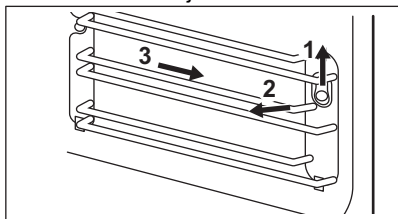
Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Restitutede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake restitoid ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresi toed tagasi vastupidises järjekorras.

Kui teleskoopsiinid on paigaldatud, peavad selle kinnitustihvtid olema suunatud ettepoole.

11.3 Lambi vahetamine

⚠ HOIATUS!

Põletusohu, klaaskate võib olla kuum. Lambi puudutamisel kasutage kaitsekindaid.

Lambi vahetamine on lubatud ainult teeninduses. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

12. TÕRKEOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valessti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kell ei ole seatud. Kella valimiseks vt Kella funktsioonid. Seadme uks ei ole korralikult kinni. Kaitse on vallandunud. tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektrikri poole. Lapselukk on sisse lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Lisateavet vt Puhastamine ja hooldus .
Probleem WiFi-võrgu signaaliga.	Kontrollige, kas teie mobiilseade on WiFi võrguga ühendatud. Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.
Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.	Seadme ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt jaotist Enne esimest kasutamist, Juhtmeta ühendus.
Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter seadmele võimalikult lähedale.
WiFi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu.	Lülitage mikrolaineahi välja. Vältige mikrolaineahju ja seadme kaugjuhtimispuldi samaaegset kasutamist. Mikrolained häirivad WiFi signaali.

12.2 veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Probleemide loendi leiata allolevast tabelist.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F102 – uks ei ole täielikult suletud või ukسلukk on katki. 1)	Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja.
F111 - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.
F240, F239 - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.
F131 - magnetroni temperatuur on liiga kõrge. 1)2)	Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage seade uuesti sisse.
F602, F603 - Wi-Fi ei ole kättesaadav. 1)2)	Lülitage seade sisse ja välja.

1) Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole.

2) Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadmfunktsioonid oma tavapärasest toimimist.

12.3 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiata andmesildilt. Andmesildi leiata seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.) :

Tootenumbr (PNC):

Seerianumber (S.N.):

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
Võimsustarve võrgu-ooterežiimis	2.0 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmep automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Juhtmeta võrguühenduse aktiveerimise ja deaktiveerimise juhiste saamiseks vaadake peatükki "Enne esmakordset kasutamist".

13.2 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid (kuid ainult siis, kui kasutate mitte-mikrolainefunktsiooni).

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 –10 minutit enne

küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse või temperatuuri näitu.

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Taimer ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmfunktsiooni puhul automaatselt varem välja.


Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	25
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	29
3. OPIS PRODUKTU.....	31
4. PANEL STEROWANIA.....	32
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	32
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	33
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	36
8. FUNKCJE ZEGARA.....	37
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	38
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	40
11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	45
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	46
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	47
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	48

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach

fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem ani smartfonami i tabletami z tą aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Nie włączać funkcji kuchenki mikrofalowej, gdy urządzenie jest puste. Metalowe części wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników na żywność lub napoje. Ograniczenie to nie obowiązuje, jeśli producent określi rozmiar i kształt metalowych pojemników przeznaczonych do gotowania w kuchence mikrofalowej.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli nastąpi uszkodzenie drzwi lub ich uszczelki, urządzenie nie może być używane do czasu naprawy przez wykwalifikowaną osobę.
- **OSTRZEŻENIE:** Tylko wykwalifikowana osoba może wykonywać czynności serwisowe lub naprawcze związane z demontażem osłony zapewniającej ochronę przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie podgrzewać cieczy ani żadnych potraw w szczelnych pojemnikach. Mogą one wybuchnąć.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.

- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzywa, należy obserwować urządzenie, ponieważ występuje zagrożenie zapłonem.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie podkładek podgrzewających, pantofli, gąbek, wilgotnej szmatki i podobnych elementów może prowadzić do obrażeń ciała, zapalenia lub pożaru.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy je wyłączyć lub odłączyć od zasilania i pozostawić zamknięte drzwi w celu wypalenia płomienia.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z erupcją. Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z pojemnikiem.
- Zawartość butelek do karmienia i słoików dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a następnie sprawdzić temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzenia.
- Jajka w skorupkach i całe jajka nie powinny być podgrzewane w urządzeniu, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchence mikrofalowej.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Nieutrzymywanie urządzenia w czystym stanie może spowodować pogorszenie stanu jego powierzchni, co może

negatywnie wpływać na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłuzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykrecanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otwarte drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego nagrzewania piekarnika.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

- Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.

- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Upewnić się, że termosonda nie jest przytrzaśnięta drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę, i drzwi. Para wytwarzana podczas pracy 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.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie

obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja

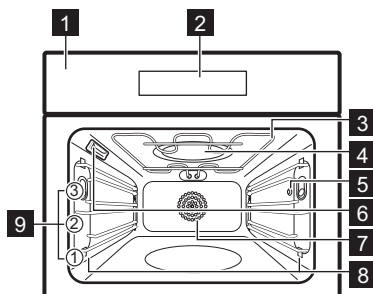
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS PRODUKTU

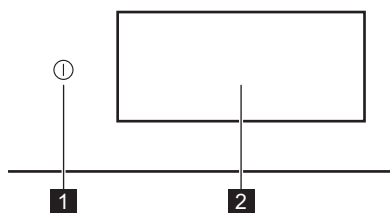
3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Ekran
- 3 Grzałka
- 4 Generator mikrofal
- 5 Gniazdo termosondy
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Poziomy umieszczania potraw

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Widok panelu sterowania



1 WŁ / WYŁ Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

2 Wyświetlacz Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.

Panel sterowania zapewnia dostęp do różnych funkcji pieczenia i potraw. Także wyświetla informacje o aktualnym statusie działania.

4.2 Wyświetlacz

Wyświetlacz jest w pełni interaktywny, można go przewijać i podzielić na zdefiniowane sekcje. Można przesuwać palcem po ekranie, aby poruszać się w lewo lub w prawo.

OK Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

> < Aby przejść do następnego lub poprzedniego poziomu w menu.

^ v Aby uzyskać dostęp i dostosować dodatkowe ustawienia.

♥ Aby zapisać bieżące ustawienia w: Ulubione.

♡ Aby usunąć bieżące ustawienia z: Ulubione.

💡 Włączanie i wyłączanie oświetlenia.

🔍 Włączanie i wyłączanie opcji.

🔒 Urządzenie jest zablokowane.

🔔 Funkcja Alarm dźwiękowy jest włączona.

🔔 Funkcja Alarm dźwiękowy i wyłączenie jest włączona.

🔔 Tylko powiadomienie jest wł.

🕒 Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.

× Aby zamknąć wyskakujący komunikat lub anulować ustawienie.

📶 Połączenie Wi-Fi jest włączone.

📶 Połączenie Wi-Fi jest wyłączone.

📶 Operacje zdalne jest wł.

🔋 Funkcja z trybem oszczędzania energii.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠️ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna. Można wybrać pomiędzy rozpoczęciem a pominięciem

procesu wdrażania. Ustawienia można przeglądać i modyfikować w razie potrzeby.


Należy dostosować ustawienia: Język, Aktualna godzina, Połączenie bezprzewodowe.

5.2 Połączenie bezprzewodowe

Urządzenie umożliwia połączenie z siecią Wi-Fi i ze smartfonem lub tabletem. Można odbierać powiadomienia, a także sterować

urządzeniem i monitorować je ze swojego smartfona lub tabletu.

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z dostępem do Internetu.
 - smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.
1. Aby pobrać aplikację, należy zeskanować kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
 2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
 3. Włączyć urządzenie.
 4. Naciśnąć  i przeciągnąć w lewo, aby przejść do menu. Wybrać opcję: Ustawienia / Połączenia.
 5. Naciśnąć, aby włączyć lub wyłączyć: Wi-Fi.

Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

Częstotliwość	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maks. moc	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokół	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn




5.3 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. Electrolux uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz by uzyskać wgląd w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, należy przejść na stronę: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder NIU6).

5.4 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Przejść do menu i wybrać: Funkcje.
3. Ustawić funkcję . Ustawić temperaturę maksymalną. Pozostawić urządzenie włączone przez 1 godz.
4. Ustawić funkcję . Ustawić temperaturę maksymalną. Pozostawić urządzenie włączone przez 15 min.
5. Ustawić funkcję . Ustawić temperaturę maksymalną. Pozostawić urządzenie włączone przez 15 min.
6. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
7. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
8. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.


6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Menu

Naciśnąć  i przeciągnąć w lewo, aby przejść do menu.

- Potrawy
- Funkcje
- Ulubione
- Ustawienia

6.2 Funkcje

Podmenu zawiera listę funkcji pieczenia.

Lista funkcji może się różnić w zależności od wersji oprogramowania.

1. Przejdź do menu i wybierz: Funkcje.
2. Wybierz funkcję pieczenia.
3. Dostosowanie ustawień:
4. Naciśnij START . Czujnik temperatury wewnątrz produktu można podłączyć w dowolnym momencie przed rozpoczęciem pieczenia lub w jego trakcie. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów, Termosonda”.
5. \wedge - nacisnąć, aby dostosować ustawienia w trakcie pieczenia.
6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.



Opcja Szybki Wstępne nagrzewanie jest dostępna tylko przy niektórych funkcjach pieczenia. Więcej informacji na temat opcji podgrzewania wstępnego podano w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Ustawienia, Podmenu: Preferencje



Góra

Intensywne nagrzewanie do szybkiego przyrumienienia od góry.



Dół

Równomiernie zrumienia spód potraw. Doskonałe do pizzy lub placków oraz wykańczania ciast lub quiche. Rozgrzej wstępnie piekarnik i użyj najniższego poziomu rusztu.



Powietrze gorące

Równomierne pieczenie na jednym poziomie. Ustaw temperaturę niższą niż dla Góra i dół.



Góra i dół

Do codziennego przyrządzania posiłków na jednym poziomie. Dobre do wszystkich potraw, takich jak zapiekanki i wypieki.



Gorące powietrze & góra

Większe kawałki mięsa i drób z kośćmi – delikatne i z chrupiącą skórką.



Gorące powietrze & dół

Równomiernie piecz ciasto z chrupiącą skórką. Doskonałe do pizzy, quiche, tarty oraz placków.



Gorące powietrze, góra i dół

Ta funkcja jest idealna do podgrzewania gotowych posiłków.



Mikrofale

Szybko rozmrażaj, podgrzewaj lub przyrządzaj potrawy.



Grill + mikrofale

Przyspiesz zrumienianie powierzchni wypieków.



Grill + termoobiegi + mikrofale

Przyspiesz pieczenie i gotowanie.



Termoobieg + mikrofale

Przyspiesz wypiekanie i gotowanie.



Górna/dolna grzałka + mikrofale

Przyspiesz tradycyjne wypiekanie i gotowanie.



Odgrywanie

Delikatnie odgrzej resztki, aby wydobyć najlepszy smak i konsystencję.



Grill

Równomiernie grilluj lub zrumieniaj warzywa lub mięso. Dobre również do opiekania pieczywa.



Wyrastanie ciasta

Optymalna temperatura umożliwi szybkie wyrastanie ciasta.



Rozmrażanie

Delikatne rozmrażanie produktów do dalszej obróbki. Obrócenie potrawy poprawia rezultaty. W przypadku delikatnych potraw, takich jak mięso, zaleca się dwukrotne obrócenie na drugą stronę podczas procesu rozmrażania.



Gulasz

Uzyskaj delikatne, soczyste gulasze, wolno gotując wszystkie składniki razem.



Termoobieg (niska temp.)

Wolne pieczenie wydłuża czas przyrząd., ale daje lepszy efekt pieczenia. Przed włożeniem mięsa do piekarnika należy je obsmażyć.



Roztapianie

Delikatnie roztapiaj masło lub czekoladę na niskiej mocy.



Pasteryzowanie

Uzyskaj soczyste owoce i warzywa zawekowane w niskiej temperaturze. Umieść odporne na ciepło słoiki na blasze do pieczenia wypełnionej wodą.



Podgrzewanie talerzy.

Do podgrzewania talerzy.



Podtrzymywanie temp.

Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w ciepłe. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.



Suszenie

Równomiernie susz owoce, ziola i warzywa w niskiej temperaturze. Podczas suszenia należy od czasu do czasu otwierać drzwiczki, aby poprawić efekt suszenia.



Pieczeń

Uzyskaj chrupiącą skórkę i delikatne wnętrza mięsa, drobiu lub warzyw.



Chleb

Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.



Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.



Otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji mikrofal. Aby ponownie uruchomić, należy zamknąć drzwi.

6.3 Ustawienie: Mikrofałe

1. Wyjąć wszystkie akcesoria z wyjątkiem rusztu.
2. Naciśnij Mikrofałe na wyświetlaczu głównym.
3. Ustaw czas i moc mikrofal.
4. Nacisnąć START .
5. STOP – nacisnąć, aby wyłączyć funkcję. Otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji. Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy nacisnąć przycisk START .

6.4 Potrawy

Podmenu Potrawy zawiera zestaw programów przeznaczonych dla konkretnych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas pieczenia, temperaturę i, ewentualnie, moc

mikrofała można korygować w trakcie pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda.

1. Przejść do menu i wybrać: Potrawy.
2. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
3. Dostosować ustawienia zgodnie z preferencjami gotowania. Dostosować wagę Opcja dostępna jest dla wybranych potraw. Nacisnąć OK.
4. Umieścić żywność wewnątrz urządzenia zgodnie z instrukcjami na ekranie.
5. Nacisnąć START .
Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

6.5 Ulubione



Ta funkcja jest dostępna tylko dla wybranych modeli.

Można zapisać do 20 ulubionych ustawień, takich jak funkcja pieczenia, funkcja pieczenia, potrawa lub funkcja czyszczenia.

Aby zapisać ustawienie, należy wybrać preferowane ustawienie i nacisnąć .

Wybierz: Ulubione

1. Przejść do menu i nacisnąć: Ulubione aby sprawdzić zapisane ustawienia.
2. Wybrać jedno z zapisanych ustawień.
3. Nacisnąć START , aby rozpocząć pieczenie.


Wykasuj: Ulubione

1. Przejść do menu i nacisnąć: Ulubione aby sprawdzić zapisane ustawienia.
2. Nacisnąć: , aby usunąć zapisane ustawienia.

6.6 Ustawienia

To podmenu zawiera listę ustawień.

Podmenu: Konfiguracja

Język	Ustawianie języka urządzenia.
Aktualna godzina	Ustawić aktualną godzinę.
Jasność wyświetlacza	Ustawianie jasności wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Do włączania i wyłączenia dźwięku pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie dźwięków dla  .
Głośność sygnału	Do ustawiania głośności dźwięków przycisków i sygnałów.
Jednostka temperatury	Do pokazywania aktualnej jednostki temperatury.

Podmenu: Serwis

Tryb demo	Kod aktywacji / dezaktywacji: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

Podmenu: Preferencje

Oświetlenie	Włączanie i wyłączenie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

	Brak - konwencjonalny sposób wstępnego nagrzewania urządzenia. Jest on ustawiony jako domyślny i dostępny dla wszystkich funkcji pieczenia. Preferencje te można zmienić na inny typ nagrzewania wstępnego.
Wstępne nagrzewanie / nagrzewanie	Eko - wstępne nagrzewanie urządzenia przy mniejszym zużyciu energii. Jest dostępne dla wszystkich funkcji pieczenia. Szybki - skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji.
Personalizacja ekranu czuwania	Dostosowywanie funkcji ekranu i skrótów.

Podmenu: Połączenia

Połącz się z siecią Wi-Fi	Aby podłączyć urządzenie do sieci bezprzewodowej.
Wi-Fi	Włączanie i wyłączenie: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią.
Operacje zdalne	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Blokada uruchomienia



Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu tego urządzenia. Można ją włączyć w dowolnym momencie.

1. Wejść do menu:
2. Wybrać opcję: Ustawienia / Preferencje / Blokada uruchomienia.

Blokada uruchomienia jest wł. Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

7.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

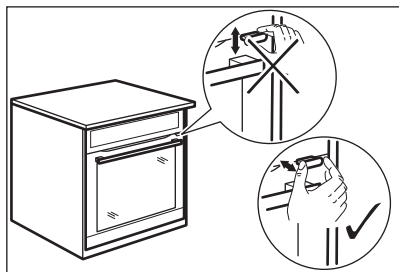
Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

7.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

7.4 Mechaniczna blokada drzwi

W nowym urządzeniu blokada drzwi jest odblokowana.



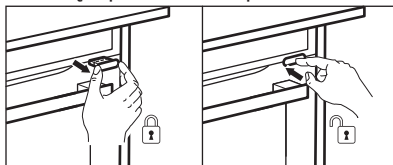
UWAGA!

Nie przesuwaj blokady drzwi w kierunku pionowym.
Nie naciskaj blokady drzwi po zamknięciu drzwi piekarnika.

7.5 Korzystanie z mechanicznej blokady drzwi

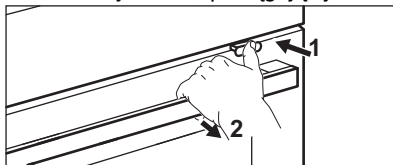
Aby zablokować drzwi, należy pociągnąć blokadę drzwi do przodu aż do jej zablokowania.

Aby odblokować drzwi, należy wepchnąć blokadę z powrotem do panelu.



Drzwi można otworzyć, gdy włączona jest blokada drzwi.

1. Lekko nacisnąć blokadę drzwi.
2. Otworzyć drzwi, pociągając je za uchwyt.






Zamykając drzwi upewnić się, że blokada drzwi jest nadal włączona.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Aby ustawić, co się stanie, gdy upłynie czas, wybierz preferowane: Zakończ działanie. Timer może być używany niezależnie, nawet gdy piekarnik nie pracuje.

Funkcja	Opis
Zakończ działanie	<p> Alarm dźwiękowy Gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.</p>
	<p> Alarm dźwiękowy i wyłączenie Gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się. Niedostępne dla funkcji mikrofali.</p>
	<p> Tylko powiadomienie Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.</p>
Urucho- mienie z opóźnie- niem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia. Niedostępne dla funkcji mikrofali.
Wydłuże- nie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Uruchamia się automatycznie po rozpoczęciu procesu pieczenia i zatrzymuje po jego zakończeniu. Jest widoczny na ekranie głównym na wypadek, gdyby nie ustawiono innego timera. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

8.2 Timer

- Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
- Nacisnąć: Timer.

- Ustawić czas trwania. Można wybrać preferowane zakończenie działania naciskając jeden z tych symboli.
- Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić i powrócić do ekranu głównego.

8.3 Uruchomienie z opóźnieniem

- Wybierz funkcję pieczenia i dostosuj ustawienia.
- Nacisnąć *******.
- Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
- Należy przewinąć, aby ustawić żądany czas rozpoczęcia i nacisnąć **OK**.
- Można teraz ustawić żądaną wartość Godzina zakończenia lub nacisnąć **OK**, aby pominąć ten krok.
- Nacisnąć **OK**, aby powrócić do ekranu głównego.

8.4 Aktualna godzina

- Włączyć urządzenie.
- Nacisnąć: Ustawienia / Konfiguracja / Aktualna godzina.
- Ustawić czas.
- Nacisnąć przycisk **OK**.

8.5 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

- Nacisnąć **^** / Timer.
- Ustawić nową wartość timera. Nacisnąć przycisk **OK**.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Zeskanuj kod QR, aby sprawdzić, jak używać akcesoriów dostarczonych z urządzeniem. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u lokalnego dostawcy.

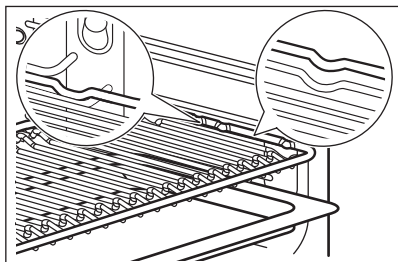


Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów. Patrz rozdział „Wskazówki i

porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Włóż akcesorium (ruszt/ tacę) między prowadnice wspornika. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, a nóżki są skierowane w dół.



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.


Jeśli na akcesorium jest napis, upewnij się, że jest on skierowany do Ciebie.

Jeśli używasz tacy z otworami, umieść pod nią tacę/garnek, aby zebrać kapiące płyny.

9.2 Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.
-  - temperatura wewnątrz potrawy

Zalecenia

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

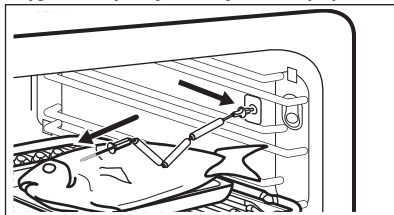
OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwytu termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

1. Należy wybrać funkcję pieczenia z menu: Funkcje lub potrawę z menu: Potrawy. Nie używać termosondy z funkcjami mikrofal, tylko ze standardowymi funkcjami pieczenia i funkcjami kombinacji mikrofal. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie”.
2. W razie potrzeby ustaw temperaturę piekarnika i czas pieczenia.
3. Nacisnąć OK.
4. Nacisnąć START.
5. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.

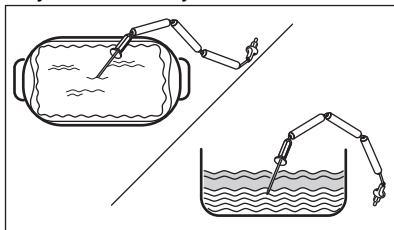
Mięso, drób i ryby

Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.




Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



6. Włóż wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz rozdział „Opis produktu”.

Na wyświetlaczu pojawi się ten symbol i obecna temperatura termosondy:

7.  - nacisnąć, aby dostosować ustawienia.
8. Należy wybrać kartę Termosonda, aby ustawić temperaturę czujnika wewnątrz potrawy lub ustawić preferowaną opcję:
- Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.

- Tylko powiadomienie - gdy temperatura wewnątrz potrawy osiągnie ustaloną wartość, na wyświetlaczu pojawi się komunikat .

9. Nacisnąć OK.
10. Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.
11. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
12. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Procesy gotowania i pieczenia są odpowiednie tylko na jednym poziomie.

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.




Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.






Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.




Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura


	Akcesoria
	Masa(kg)
	Moc mikrofal (W)
	Poziom umieszczenia potraw
	Czas pieczenia (min)

10.2 Termoobieg (niska temp.)

Funkcja ta pozwala przygotować chude, delikatne mięsa i ryby. Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. W poniższej tabeli podano zalecane ustawienia

temperatury urządzenia,  które pozwolą osiągnąć żądaną temperaturę wewnątrz potrawy  .

Aby uzyskać smak i kolor zapiecenia, przed włożeniem mięsa do urządzenia należy smażyć je przez kilka minut na gorącej patelni. Włożyć potrawę do brytfanny i umieścić ją na ruszcie.






 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110

 °C	°C
> 75	150

10.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Pieczenie na jednym poziomie

Testy zgodnie z normą: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Góra i dół	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	150	18 - 28
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	150	18 - 28
Beztłuszczowy biszkopt 1)	Góra i dół	Ruszt	1	170	25 - 35
Beztłuszczowy biszkopt 1)	Powietrze gorące	Ruszt	1	170	28 - 38
Bułka maślana 1)	Góra i dół	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	140	28 - 38
Bułka maślana 1)	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta 2) 3)	2	140	25 - 35
Amerykańska szarlotka 4)	Góra i dół	Ruszt	1	170	65 - 75
Amerykańska szarlotka 4)	Powietrze gorące	Ruszt	1	170	57 - 67
Tosty 1) 5)	Góra	Ruszt	2	230	7 - 12

1) Rozgrzać urządzenie do temperatury ustawionej w tym ustawieniu: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Eko Patrz Codzienne użytkowanie, Ustawienia, Podmenu: Preferencje

2) Używać blachy do pieczenia nachyleniem do tylnej części piekarnika.

3) Blacha do pieczenia musi dotykać tylnej ścianki piekarnika.






4) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.







5) Zgodnie z: IEC 60350-1:2016 oraz IEC 60350-1:2023.

Funkcje gotowania mikrofalami i funkcje łączone z mikrofalami

Testy zgodnie z normą: EN 60705, IEC 60705.

Użyć rusztu. Musi dotykać tylnej ścianki piekarnika.

			°C		
Biszkopt 1)	Mikrofałe	500	-	1	8 - 10
Klops 1) 2)	Mikrofałe	300	-	1	30 - 35
Krem jajeczny 3)	Mikrofałe	400	-	1	18 - 23

					
Rozmrażanie mięsa mielonego (500 g) ⁴⁾	Mikrofałe	200	-	1	7 - 8
Ciasto ³⁾	Górna/dolna grzałka + mikrofałe	200	170	1	22 - 27
Zapiekanka ziemniaczana ⁵⁾	Grill + termoobieg + mikrofałe	200	180	1	35 - 40
Kurczak (1100 g) ⁶⁾	Grill + termoobieg + mikrofałe	200			30
	Gorące powietrze & góra	-	200	1	18 - 23

1) Obrócić naczynie o ½ obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.

2) Podczas gotowania stosować odpowiednią folię samoprzylepną MW. Przed gotowaniem kilka razy nakłuj folię samoprzylepną.








3) Nie obracać potrawy podczas pieczenia.








4) Odwracać mięso wzdłuż najdłuższego boku, raz po upływie ⅓ i drugi raz po upływie ⅔ czasu pieczenia.

5) Obrócić naczynie o ¼ w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w połowie czasu gotowania.

6) Umieścić talerz na dnie piekarnika. Umieścić kurczaka bezpośrednio na ruszcie piersią do dołu. Po 30 min odwrócić kurczaka do góry nogami i zmienić funkcję pieczenia na: Gorące powietrze & góra.

Dodatkowe przepisy

						
Bezy ¹⁾	Góra i dół	Blacha do pieczenia ciasta ²⁾ ³⁾	2	-	100	90 - 180
Bezy ¹⁾	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta ²⁾ ³⁾	2	-	100	90 - 180
Skony ¹⁾	Góra i dół	Blacha do pieczenia ciasta ²⁾	3	-	200	11 - 13
Skony ¹⁾	Powietrze gorące	Blacha do pieczenia ciasta ²⁾	3	-	190	10 - 12
Kurczak ⁴⁾	Gorące powietrze & góra	Blacha do pieczenia ciasta ²⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn ⁵⁾	Mikrofałe	Płaska płyta ceramiczna	dół	700	-	3 - 4
Potrawy na talerzach, schłodzone (1 porcja) ⁶⁾⁷⁾	Mikrofałe	Ruszt ⁸⁾	1	500	-	7 - 9
Produkty płynne w butelkach dla niemowląt ⁹⁾	Mikrofałe	-	dół	1000	-	0.5

						
Lasagna, mrożona (400 g) ¹⁰⁾	Grill + termoobieg + mikrofałe	Ruszt 8)	1	100	210	23 - 28
Lasagna, mrożona (600 g) ¹⁰⁾	Górna/dolna grzałka + mikrofałe	Ruszt 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza, mrożona 10)	Górna/dolna grzałka + mikrofałe	Ruszt 8)	1	200	210	12 - 16
Grillowane mieszane warzywa	Grill + termoobieg + mikrofałe	Ruszt 8)	1	300	180	20 - 25
Pieczeń wieprzowa	Termoobieg + mikrofałe	Ruszt 8)	1	300	165	65 - 70
Faszerowane pieczarki	Grill + termoobieg + mikrofałe	Ruszt 8)	1	300	180	12 - 17
Lasagna z płatami suchego ciasta	Górna/dolna grzałka + mikrofałe	Ruszt 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Rozgrzać urządzenie do temperatury ustawionej w tym ustawieniu: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Eko Patrz Codzienne użytkowanie, Ustawienia, Podmenu: Preferencje
- 2) Używać blachy do pieczenia nachyleniem do tylnej części piekarnika.
- 3) Należy użyć papieru do pieczenia.
- 4) Umieścić kurczaka piersią do dołu. Odwrócić do góry nogami w połowie czasu pieczenia.
- 5) Torebkę należy wyjąć z urządzenia, gdy ziarna przestaną strzelać.
- 6) Przykryć potrawę plastikową pokrywką nadającą się do kuchenki mikrofalowej.
- 7) Obrócić naczynie o ½ obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
- 8) Ruszt musi dotykać tylnej ścianki piekarnika.
- 9) Umieścić butelkę pośrodku dna komory bez używania żadnych akcesoriów.
- 10) Nie obracać potrawy podczas pieczenia.

10.4 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofała

Umieścić potrawę na środku rusztu. Użyć rusztu na pierwszym poziomie.

Aby uzyskać lepsze efekty, należy obrócić lub zamieszać potrawę po upływie połowy czasu gotowania.

Potrawy płynne należy od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

Aby poprawić rozprzewodzenie ciepła i uniknąć przegotowania, podczas podgrzewania płynów należy wkładać łyżkę do kubka lub szklanki. Łyżka nie może dotykać żadnej części wnętrza piekarnika, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

Umieścić żywność w urządzeniu bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do tego urządzenia w opakowaniu tylko gdy opakowanie to można bezpiecznie ogrzewać w kuchenke mikrofalowej. Patrz rozdział „Wskaźówki i porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

Nie przykrywać potrawy, gdy korzysta się z funkcji kuchenki mikrofalowej i tradycyjnego podgrzewania. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie.”

Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej ani funkcji kuchenki mikrofalowej i tradycyjnego podgrzewania, gdy w urządzeniu nie ma potrawy.

Gotowanie za pomocą mikrofal

Podczas gotowania lub odgrzewania przy użyciu funkcji kuchenki mikrofalowej należy przykrywać potrawy. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.

Nie należy przegrzewać potraw, ustawiając za wysoką moc i zbyt długi czas. Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.

Nie gotować w urządzeniu ślimaków w muszlach ani jajek w skorupkach, ponieważ mogą wybuchnąć. Przed odgrzewaniem sadzonych jajek należy przekłuć żółtko.

Przed gotowaniem potraw ze skórką należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Po wyłączeniu urządzenia wyjąć potrawę i odstawić na kilka minut w celu równomiernego rozprowadzenia ciepła.

Rozmrażanie za pomocą mikrofal

Mrożone, pozbawione opakowania mięso położyć na odwróconym talerzyku umieszczonym w większym pojemniku lub na

ruszcie do rozmrażania bądź plastikowym sicie, aby umożliwić spływanie powstającego podczas rozmrażania płynu.

Wydymać po kolei rozmrożone kawałki.

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




Obrócenie potrawy poprawia rezultaty. Potrawy delikatne, takie jak mięso, podczas rozmrażania należy dwukrotnie obrócić na drugą stronę.









10.5 Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej

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

Przed użyciem należy sprawdzić właściwości naczynia / materiału / pojemnika na żywność.

Gdy korzysta się z innych naczyń do gotowania w kuchence mikrofalowej niewymienionych w tej tabeli należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta.

Materiał naczyń			
Szkló i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkło żaroodporne	✓	✓	✓
Szkló i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę bez srebrnych, złotych, platynowych lub innych metalowych elementów	✓	✗	✗
Szkló i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓
Żaroodporne materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szklia z zawartością metalu	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	✗	✗	✗
Tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	✗
Karton, tylko papier	✓	✗	✗
Folia spożywcza	✓	✗	✗

Materiał naczyń	 	 	   
Folia spożywcza przystosowana do użycia w kuchence mikrofalowej	✓	✓	✗
Naczynia do pieczenia z metalu, np. emaliowane, żeliwne	✗	✗	✗
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową	✗	✗	✗
Blacha do pieczenia ciasta	✗	✗	✗
Ruszt	✓	✓	✓

10.6 Ustawienia mocy

Poniższe dane mają wyłącznie charakter orientacyjny.

800 - 1000 W

- Podgrzewanie płynów

600 - 700 W

- Gotowanie ryżu
- Gotowanie warzyw

400 - 500 W

- Podgrzewanie potraw na jednym talerzu
- Termoobiegi (niska temp.)

- Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych gotowych potraw

300 W

- Gotowanie/podgrzewanie delikatnych potraw
- Podgrzewanie potraw dla niemowląt
- Dalsze gotowanie

100 - 200 W

- Rozmrażanie chleba, owoców, ciast, sera, śmietany, masła, mięsa i ryb
- Roztapianie czekolady i masła

11. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przęd urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

- Ostrożnie oczyścić górną ściankę urządzenia z zabrudzeń i tłuszczu.
- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

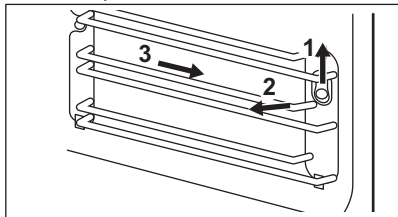
Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Wymywanie przewodnic blach

Wyjąć przewodnice blach , aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Ostrożnie pociągnąć przewodnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Wyciągnąć przewodnice blach z tylnego zaczepu.



Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są przewodnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

11.3 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzeń, szklana pokrywa może być gorąca. Aby dotknąć lampę, załóż rękawice ochronne.

Lampę wymieniać może wyłącznie pracownik serwisu. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, patrz Funkcje zegara.
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
	Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegóły, patrz Pielęgnacja i czyszczenie.
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdzić, czy urządzenie smartfon jest połączone z siecią bezprzewodową. Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Uruchomić ponownie router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i smartfon, należy zapoznać się z rozdziałem Przed pierwszym użyciem, Połączenie bezprzewodowe.

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Sygnal sieci bezprzewodowej jest słaby.	Ustawić punkt dostępowy sieci bezprzewodowej jak najbliższej urządzenia.
Piekarnik mikrofalowy znajdujący się w pobliżu urządzenia zakłóca sygnał sieci bezprzewodowej.	Wyłączyć kuchenkę mikrofalową. Unikać jednoczesnego korzystania z piekarnika mikrofalowego i zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofałe zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.

12.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli.

Kod i opis	Środek zaradczy
F102 - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona. 1)	Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.	Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazdka.
F240, F239 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F131 - temperatura czujnika magnetronu jest zbyt wysoka. 2)3)	Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Ponownie włączyć urządzenie.
F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne. 2)3)	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

1) Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. Wtedy należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym.

2) Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. Wtedy należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym.

3) Jeśli wystąpi jeden z tych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą nadal działać normalnie.

12.3 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.):

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	2.0 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

Wskazówki dotyczące włączania i wyłączenia połączenia z siecią bezprzewodową podano w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.

13.2 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii (tylko podczas używania funkcji innych niż mikrofałe).

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym lub temperaturze.

Jeśli włączony jest program z funkcją Timer, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.


Podtrzymywanie temperatury potraw


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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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







