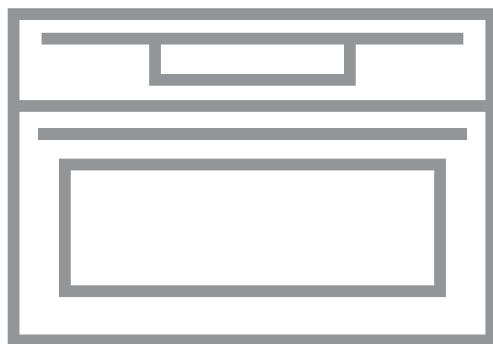


▶ KMR721000B

PL Instrukcja obsługi
Kuchenka mikrofalowa

USER MANUAL



AEG

SPIS TREŚCI

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

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

Zapraszamy na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.aeg.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registreaeg.com



Można zakupić akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do posiadanego urządzenia:


www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze stosować oryginalne części zamienne.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠️ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Dzieciom w wieku do 3 lat nie wolno zbliżać się do urządzenia podczas jego pracy.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Nie włączać urządzenia, jeśli jego wnętrze jest puste. Metalowe elementy wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników na żywność lub napoje. Ograniczenie to nie obowiązuje, jeśli producent określi rozmiar i kształt metalowych pojemników przeznaczonych do gotowania w kuchence mikrofalowej.

- Jeśli drzwi lub uszczelki drzwiowe są uszkodzone, nie wolno korzystać z urządzenia aż zostanie ono naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
- Wyłącznie wykwalifikowana osoba może przeprowadzać czynności serwisowe lub naprawcze wiążące się z koniecznością zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym.
- Nie należy podgrzewać cieczy ani żywności w zamkniętych pojemnikach. Może dojść do wybuchu.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzywa, należy doglądać urządzenia, ponieważ występuje zagrożenie zapłonem.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz ogrzewanie poduszek termicznych, pantofli, gąbek, wilgotnych tkanin lub podobnych materiałów może spowodować obrażenia ciała, zapłon lub pożar.
- W razie pojawienia się dymu należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę i trzymać zamknięte drzwi, aby zdusić płomień.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może doprowadzić do ich opóźnionego wrzenia. Przy obchodzeniu się z pojemnikiem należy zachować ostrożność.
- Zawartość butelek dla niemowląt oraz słoiczków z pokarmem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, aby zapewnić równomierną temperaturę pokarmu przed spożyciem oraz aby nie dopuścić do oparzenia.
- Nie wolno gotować jaj w skorupkach ani podgrzewać całych ugotowanych jaj w urządzeniu, ponieważ mogą one wybuchnąć, nawet po zakończeniu działania mikrofal.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.

- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do ograniczenia jego żywotności oraz do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane) – wyjmowane z

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.

- (opravki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem lub wybuchu.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

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

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

2.5 Wewnętrzne oświetlenie

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest

przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

2.6 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

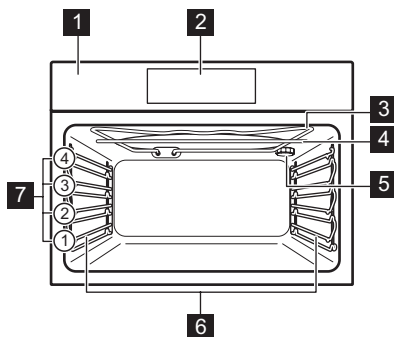
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

2.7 Serwis

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

3. OPIS URZĄDZENIA

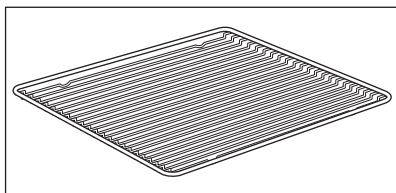
3.1 Informacje ogólne



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

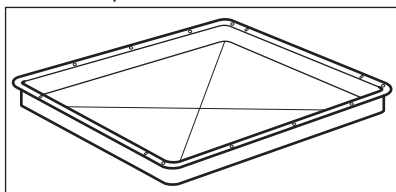
3.2 Akcesoria

Ruszt



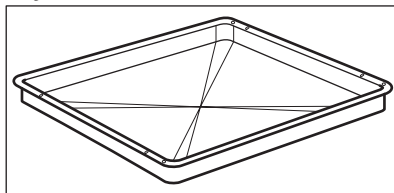
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



Do pieczenia ciast i ciastek.

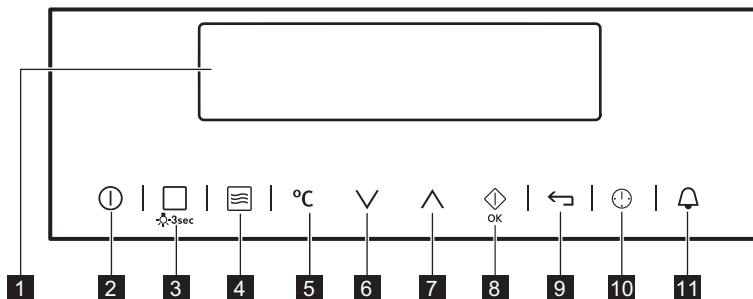
Głęboka blacha










Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.




4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

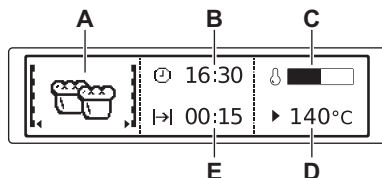


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi	
1	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
2		WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
3		Grill lub Przepisy	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie dotknąć pole czujnika: Przepisy. Ponowne dotknięcie pola czujnika umożliwia przełączanie pomiędzy funkcjami: Grill, Przepisy. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
4		Funkcja kuchenki mikrofalowej	Włączanie funkcji kuchenki mikrofalowej. Można to zrobić, gdy urządzenie jest wyłączone. Podczas korzystania z funkcji kuchenki mikrofalowej z funkcją: Czas przez ponad 7 minut oraz w trybie łączonym moc mikrofal nie może przekraczać 600 W.
5		Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w urządzeniu.
6		Przycisk W dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.
7		Przycisk W górę	Służy do przemieszczania się w górę menu.
8		OK / Szybkie włączenie kuchenki mikrofalowej	Potwierdzenie wyboru lub ustawień. Włączanie funkcji kuchenki mikrofalowej. Można to zrobić, gdy urządzenie jest wyłączone.










Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
9 	Przycisk Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pole czujnika i przytrzymać je przez 3 sekundy.
10 	Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć pole czujnika, aby ustawić zegar funkcji: Blokada panelu, Ulubiony program, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start.
11 	Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.

4.2 Wyświetlacz



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

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Funkcja	Funkcja
	Minutnik	Funkcja jest włączona.
	Aktualny czas	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Temperatura	Wyświetlacz wskazuje temperaturę.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie ∇ i \blacktriangle , aby wyzerować czas.
	Wskaźnik rozgrzania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w urządzeniu.
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.






Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Pierwsze podłączenie

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



1. Nacisnąć  lub , aby ustawić wartość.
2. Nacisnąć , aby potwierdzić.


6. CODZIENNA EKSPLOATACJA




OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć  lub , aby wybrać opcję menu.





3. Nacisnąć , aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.

















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

6.2 Przegląd menu



Menu główne

Sym- bol	Pozycja menu	Zastosowanie
	Grill	Funkcja pieczenia do grillowania płaskich potraw na środku rusztu. Do przyrządzania tostów.
	Przepisy	Zawiera listę programów automatycznych.
	Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Ulubiony program	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Sym- bol	Podmenu	Opis
	Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
	Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
	Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia.
	Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
	Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
	Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
	Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
	Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
	Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
	Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
	Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

6.3 Włączanie funkcji pieczenia

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

6.4 Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawia się pasek. Pasek

sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika. Po osiągnięciu właściwej temperatury rozlega się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek przez chwilę miga, a następnie znika.

6.5 Ciepło resztkowe

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

7. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ

7.1 Kuchenka mikrofalowa

Informacje ogólne:



UWAGA!

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

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

Gotowanie:

- W miarę możliwości należy gotować produkty pod przykryciem w naczyniach odpowiednich do używania w kuchence mikrofalowej. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.
- Należy uważać, aby nie rozgotować potrawy poprzez ustawienie za wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania. Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.
- Nie gotować w urządzeniu jajek w skorupkach, ponieważ mogą eksplodować. Przed smażeniem jajek należy nakłuć ich żółtka.
- Przed przystąpieniem do gotowania produktów ze „skórką”, takich jak ziemniaki, pomidory czy kiełbaski, należy kilkakrotnie nakłuć je widelcem, aby nie eksplodowały.
- Schłodzoną lub mrożoną żywność należy gotować dłużej.
- Potrawy z sosem wymagają okresowego mieszania.

- Większe porcje potraw należy obrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu gotowania.
- W miarę możliwości należy pokroić warzywa na kawałki podobnej wielkości.
- Używać płaskich, szerokich naczyń.
- Nie używać naczyń z porcelany, ceramiki lub fajansu mających nieszkliwione dna lub małe otwory (np. na uchwyty). Wilgoć znajdującą się w otworach może po podgrzaniu spowodować pęknięcie naczyń.

Rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb:

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

Rozmrażanie masła, porcji tortu i twarogu:

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

Rozmrażanie owoców i warzyw:

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

Dania gotowe:

- Gotowe dania w metalowych lub plastikowych opakowaniach (z metalowymi pokrywkami) można rozmrażać lub podgrzewać za pomocą mikrofal, jeśli producent

wyraźnie zaznaczył, że nadają się one do kuchenek mikrofalowych.

- Należy przestrzegać wskazówek producenta żywności podanych na

opakowaniu (np. zdjęć metalową pokrywkę i nakłuć plastikową folię).

7.2 Odpowiednie naczynia i materiały

Naczynie / Materiał	Kuchenka mikrofalowa			Grill ▼▼▼▼
	Rozmra- żanie	Ogrzewa- nie	Gotowa- nie	
Szkoło i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkło żaroodporne	✓	✓	✓	✓
Szkoło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę ¹⁾	✓	X	X	X
Szkoło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓	✓
Ceramika ²⁾ , fajans ²⁾	✓	✓	✓	X
Tworzywo sztuczne odporne wysoką temperaturę do 200°C ³⁾	✓	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X	X
Folia spożywcza	✓	X	X	X
Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych ³⁾	✓	✓	✓	X
Metalowe naczynia do pieczenia, np. emaliowane lub żeliwne	X	X	X	✓
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową ³⁾	X	X	X	✓
Błacha do pieczenia ciasta	X	X	X	✓
Ruszt	X	X	X	✓
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych np. talerz Crisp	X	✓	✓	X
Potrawy gotowe w opakowaniach ³⁾	✓	✓	✓	✓

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

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

³⁾ Należy przestrzegać wskazówek producenta dotyczących maksymalnej temperatury.

7.3 Wskazówki dotyczące korzystania z mikrofal


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

O czym jeszcze należy pamiętać...




- Artykuły spożywcze mają różny kształt i właściwości. Przygotowuje się je w różnych ilościach. Dlatego czas rozmrażania, podgrzewania lub gotowania może być różny. Jako ogólną wskazówkę można przyjąć prawidłowość: **podwójna ilość – blisko podwójna ilość czasu**.
- Kuchenka mikrofalowa powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Dlatego nie wszystkie miejsca rozgrzewają się w tym samym czasie. Z tego względu, zwłaszcza podczas podgrzewania większych porcji potraw, należy je mieszać lub obracać na drugą stronę.
- W tabelach podany jest **czas oczekania**. Potrawę należy pozostawić na ten czas w urządzeniu lub poza urządzeniem, tak aby ciepło rozeszło się bardziej równomiernie.
- Ustawić poziom mocy odpowiednio do ilości potrawy. Użycie wysokiej mocy przy małej ilości potrawy może spowodować spalenie potrawy lub powstawanie łuku elektrycznego, gdy używane są akcesoria.
- Gotując ryż, lepsze efekty można uzyskać, stosując płaskie, szerokie naczynie.




7.4 Funkcje kuchenki mikrofalowej




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


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


7.5 Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej


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






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

 Jeśli nie dotknięto  , urządzenie wyłączy się po 20 sekundach.



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





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

 Maksymalne ustawienie czasu funkcji: Czas wynosi 90 minut.


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


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

 Aby wyłączyć funkcję kuchenki mikrofalowej, należy dotknąć .

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



7.6 Ustawianie funkcji Kombi

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


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


Funkcje niedostępne z funkcją Kombi: Ulubiony program, Koniec, Ustaw + start, Pieczenie+utrzym. temp..

7.7 Ustawianie funkcji szybkiego uruchomienia

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

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

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

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







7.8 Przykładowe ustawienia mocy dla różnych zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

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

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Służy do odliczania ustawionego czasu (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. Można ją włączyć również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Włączyć funkcję za pomocą  . Nacisnąć  lub  , aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć  <small>OK</small> , aby rozpocząć odliczanie.
 Czas	Służy do ustawiania czasu pracy urządzenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

Funkcja zegara	Zastosowanie
→ Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

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







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

8.2 Ustawianie funkcji zegara



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

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



8.3 Pieczenie+utrzym. temp.

Warunki działania funkcji:

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

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

Funkcję można włączyć lub wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.




1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Pieczenie+utrzym. temp..
5. Nacisnąć , aby potwierdzić. Gdy funkcja zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Funkcja pozostaje nadal włączona w przypadku zmiany funkcji pieczenia.

8.4 Wydłużenie czasu

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



Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z opcją Czas lub Automatyka waga.

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

9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




9.1 Przepisy w Internecie



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

9.2 Przepisy z opcją Automatyczne przepisy

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








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



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

9.3 Przepisy z opcją Automatyka wagowa

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

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



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

10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Wkładanie akcesoriów

Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów.

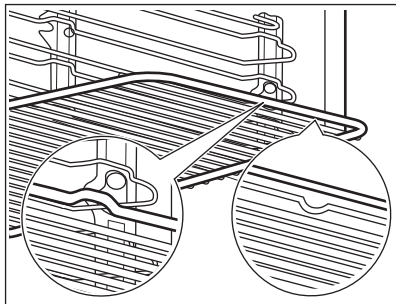


OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Tryb kuchenki mikrofalowej”.

Ruszt:

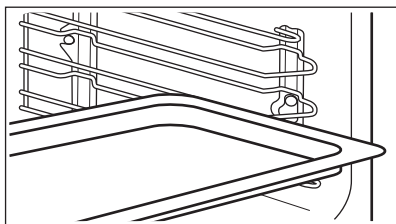
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania

potraw; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



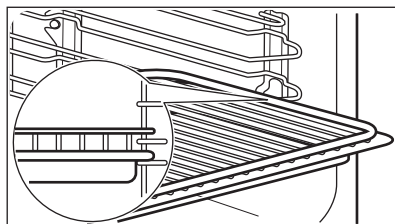
Blacha do pieczenia ciasta / głęboka blacha:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta / głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta / głęboką blachą:

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



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

11. DODATKOWE FUNKCJE



11.1 Ulubiony program

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











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

Zapisywanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Dotknąć kilka razy , aż na wyświetlaczu pojawi się: ZAPISZ.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić.



Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.

5. Nacisnąć , aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać.
7. Dotknąć  lub , aby zmienić literę.
8. Nacisnąć . Zacznie migać następna litera.
9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.
10. Nacisnąć i przytrzymać , aby zapisać.

Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, dotknąć  lub  i nacisnąć , aby zastąpić istniejący program.




Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

Włączanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Ulubiony program.
3. Nacisnąć , aby potwierdzić.
4. Wybrać nazwę ulubionego programu.
5. Nacisnąć , aby potwierdzić.






11.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia


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

1. Dotknąć , aby włączyć wyświetlacz.
2. Dotknąć jednocześnie  i , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

11.3 Blokada panelu

Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia. Funkcję można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.





1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Blokada panelu.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić. Aby wyłączyć funkcję, należy nacisnąć . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nacisnąć ponownie , a następnie  w celu potwierdzenia.

 Po wyłączeniu urządzenia funkcja również zostaje wyłączona.


11.4 Ustaw + start

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

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.

3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. Ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.
6. Nacisnąć , aby potwierdzić. Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem ) , aby uruchomić funkcję: Ustaw + start. Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.


Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

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

11.5 Samoczynne wyłączenie

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

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

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

11.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy urządzenie jest wyłączone, jasność wyświetlacza jest

mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.

- Jasność w dzień:
 - gdy urządzenie jest włączone;
 - gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego symbolu (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień;
 - jeśli urządzenie jest wyłączone i została włączona funkcja: Minutnik. Gdy zakończy się

działanie funkcji, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

11.7 Wentylator chłodzący

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

12. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

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



UWAGA!

Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

12.1 Grill

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.

Grill

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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Cała ryba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

12.2 Gotowanie za pomocą mikrofal



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

Rozmrażanie mięsa

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

Rozmrażanie drobiu

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

Rozmrażanie ryb

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

Rozmrażanie kielbasy

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

Rozmrażanie produktów mleczarskich

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Twarożek	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu.
Masło	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu.
Ser	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu.
Śmietana	100	0.2	7 - 12	20 - 30	Usunąć aluminiowe wieczko, zamieszać po upływie połowy czasu.

Rozmrażanie ciast/ciastek

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Ciasto drożdżowe	100	1 szt.	2 - 3	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Sernik	100	1 szt.	2 - 4	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.

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

Rozmrażanie owoców

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Truskawki	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Śliwki, wiśnie, maliny, czarne porzeczki, morele	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.

Pieczenie/roztapianie

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

Rozmrażanie – podgrzewanie

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Jedzenie dla niemowląt w słoiczkach	300	0,2 kg	2 - 3	-	Zamieszać po upływie połowy czasu, sprawdzić temperaturę.
Mleko dla niemowląt (butelka, 180 ml)	1000	0,2 kg	0:20 - 0:40	-	Włożyć łyżeczkę do butelki, zamieszać i sprawdzić temperaturę.
Produkty gotowe	600	0,4 - 0,5 kg	14 - 20	5	Usunąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu.
Mrożone dania gotowe	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Usunąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu.
Mleko	1000	1 filiżanka, około 200 ml	1:15 - 1:45	-	Włożyć łyżeczkę do naczynia.
Woda	1000	1 filiżanka, około 200 ml	1:30 - 2	-	Włożyć łyżeczkę do naczynia.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Sos	600	200 ml	1 - 2	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.
Zupa	600	300 ml	2 - 4	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.

Gotowanie

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Cała ryba	500	0,5 kg	8 - 10	-	Gotować pod przykryciem, kilkakrotnie obracać naczynie podczas gotowania.
Filety rybne	500	0,5 kg	6 - 8	-	Gotować pod przykryciem, kilkakrotnie obracać naczynie podczas gotowania.
Warzywa, krótki czas gotowania, świeże ¹⁾	600	0,5 kg	12 - 16	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Warzywa, krótki czas gotowania, mrożone ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 18	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.

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

¹⁾ Wszystkie warzywa gotować pod przykryciem.

Funkcja Kombi

- Tylko wybrane modele.

- Użyć funkcji: Grill i Kuchenka mikrofalowa.

Produkt	Naczynie	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Uwagi
2 połówki kurczaka (2 x 0,55 kg)	Okrągłe szklane naczynie, Ø 26 cm	300	220	40	2	Obrócić po 20 min, czas oczekania: 5 min.
Zapiekane ziemniaki (1 kg)	Naczynie do zapiekanki	300	200	40	2	Czas odczekania: 10 min.
Pieczeń wieprzowa z karótki (1,1 kg)	Szklane naczynie z sitkiem	300	200	70	1	Obracać w trakcie, czas oczekania: 10 min.

13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Przed urządzeniem należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.
- Ostrożnie oczyścić górną ściankę komory z resztek żywności i tłuszczu.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

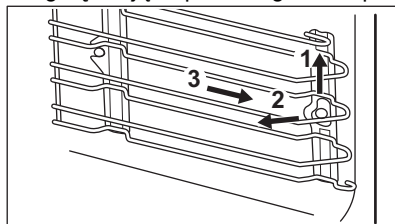
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Jeśli komora piekarnika po użyciu jest mokra, należy ją osuszyć.

13.2 Demontaż przewodnic blach

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

Aby wyczyścić urządzenie, należy wyjąć przewodnice blach.

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



2. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.

3. Wysunąć prowadnice z tylnego zaczepu.

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

13.3 Wymiana oświetlenia

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



OSTRZEŻENIE!

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



UWAGA!

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

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

Górne oświetlenie

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

14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW






OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

14.1 Co zrobić, gdy...

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

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	<ol style="list-style-type: none"> Wyłączyć urządzenie. Dotknąć i przytrzymać , aż urządzenie wyłączy się i ponownie włączy. Dotknąć i przytrzymać jednocześnie  i , aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Symbol "Demo" zniknie z wyświetlacza.

14.2 Dane naprawy

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

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

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

15. DANE TECHNICZNE

15.1 Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V
Częstotliwość	50 Hz

16. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

16.1 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

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

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

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

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu

pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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

Ciepło resztkowe

W przypadku niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrany jest program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki 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 gdy jest potrzebne.

17. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby

chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy

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

www.aeg.com/shop



867344830-B-442023



AEG