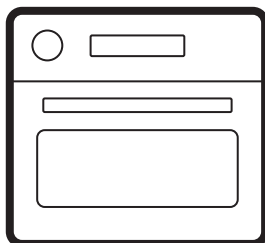




# Electrolux

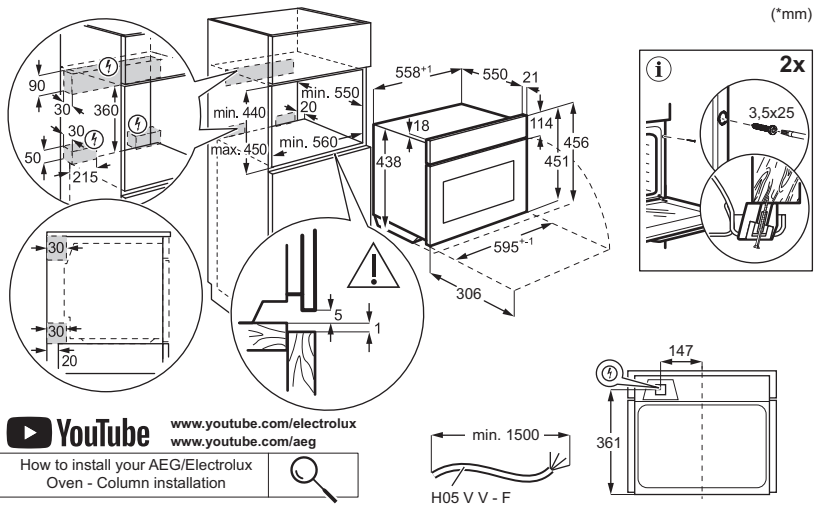
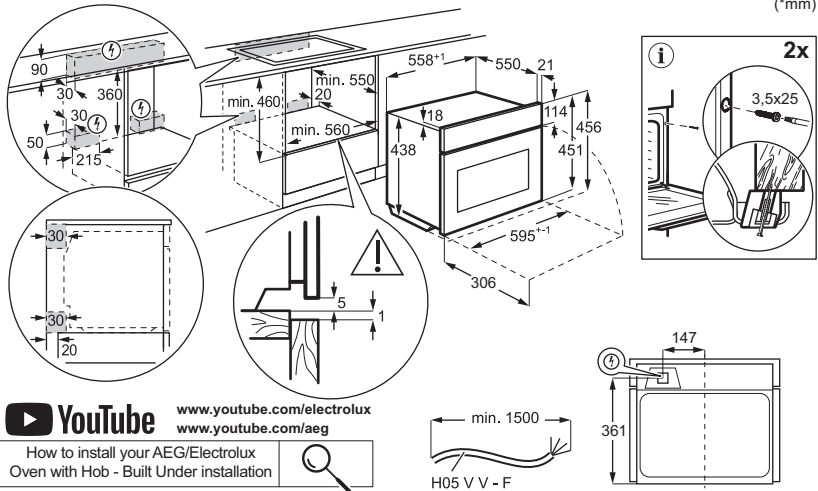


[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



CVLFE46GK  
EVL6E46GZ  
EVL6E49X  
KVLFE46GK  
KVLFE46GX

## PAIGALDAMINE / INSTALACJA / INSTALAREA



Jätetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSTEAVE.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	8
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	12
7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	15
8. TÕRKEOTSING.....	15
9. ENERGIATÕHUSUS.....	16
10. KESKKONNAASPEKTID.....	16

## 1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolevat juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, 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.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuete kohaselt.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
- Aktiveerige laste kaitseseade, kui see on olemas.
- Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

### 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 majutusruumi-

des, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

- 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 teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektilöögi tekkimise 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.
- Elektrilise kaarlahenduse vältimiseks ärge lülitage mikrolaineahju funktsiooni sisse, kui seade on tühi.
- Ärge kasutage mikrolaineahjus küpsetamise ajal

toidu ja jookide jaoks metallnõusid, kui tootja pole seda soovitanud.

- HOIATUS! Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ärge seadet enne kasutage, kui kvalifitseeritud töötaja on selle parandanud.
- HOIATUS! Mikrolaineenergia eest kaitsvate katte eemaldamist nõudvaid hooldus- või remonditöid tohib teha ainult kvalifitseeritud töötaja.
- HOIATUS! Plahvatuse ennetamiseks ärge kuumutage vedelikke ega toitu suletud anumates.
- Kasutage ainult mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.
- Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes jälgige seadet, et need ei süttiks.
- See seade on ette nähtud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, käsnade, 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 segage või raputage lutipudelite ja beebitoidupurkide sisu ning kontrollige enne tarbimist temperatuuri.
- Ärge kuumutage koorega mune ega terveid kõvaks keedetud mune, kuna need võivad plahvatada isegi pärast mikrolaineahjus kuumutamise lõppu.
- Ahjuriikli tugevate eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külge seinast küljest lahti. Asetage ahjuresiti

toed tagasi vastupidises järjekorras.

- Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage kõik toidujäägid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse 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.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on loodis ja uks avaneb ilma takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

### 2.2 Elektriühendus

#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud pööruskindlat pistikupesast.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.

- Vältige toitepistik ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas niisis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

## 2.3 Kasutamine

### ⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töö ajal ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellest võib eralduda kuumat õhku ja alkoholi koostisosadest pärinevaid tuleohtlikke segusid.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Hoidke sädemed ja lahtine leek seadmest eemal, kui selle uks on avatud.
- Ärge pange seadme lähedale süttivaid tooteid.
- Ärge kasutage seadme eelkuumutamiseks mikrolainefunktsiooni.

### ⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - Ärge jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
  - olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlaste kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta. Need lambid taluvad koduste majapidamiseseadmete äärmuslikke keskkonningimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.4 Puhastamine ja hooldus

### ⚠ HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Klaasi purunemise vältimiseks veenduge, et seade oleks külm. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, võtke nende asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.

- Puhastage ja kuivatage seade, selle sisemus ja tarvikud pärast iga kasutuskorda, et vältida auru kondenseerumist, korrosiooni ja pinna halvenemist.
- Seadmes olevad rasva- ja toidujäägid võivad mikrolainefunktsiooni kasutamisel süttida või põhjustada kaarleeki.
- Seadme ja tarvikute puhastamiseks kasutage mikrokiudlappi, sooja vett ja neutraalseid pesuvahendeid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, padjakesi, lahusteid, teravate servadega või metallist esemeid.

- Ahjupuhastussprei kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Kõrvaldamine

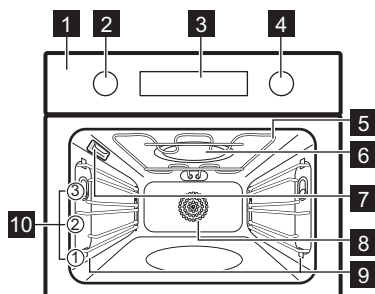
### ⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust, seejärel lõigake elektrikaabel läbi ja kõrvaldage see.

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Mikrolaine generaator
- 7 Lamp
- 8 Ventilaator
- 9 Riivli tugi, eemaldatav
- 10 Riivli asendid

### 3.2 Juhtpaneel

	Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nuppu.
	Vajutage seadistamiseks: Kiirkuumutus.
	Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks.

WATT	Vajutage seadistamiseks: Mikrolainevõimsus.
OK	Valiku kinnitamiseks vajutage.

### Ekraani indikaatorid

	Seade on lukus.
	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.
	Alammenüü: Seaded
	Mikrolainefunktsioon on aktiveeritud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
	Küpsetusaeg on sisse lülitatud.
	Viitkäivitus on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.

### Seadme sisselülitamiseks:


1. Vajutage nuppudele. Nupud tulevad välja (ainult valitud mudelid).
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse **0**.

## 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST




### 4.1 Kellaaja seadmine

Esmakordsel vooluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: "00:00" või "12:00" (olenevalt mudelist).

1. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
2. Vajutage nuppu .

### 4.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

1. Lõhna eemaldamiseks eelsoojendage tühja seadet. Õhutage ruum korralikult.

2. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoided.
3. Seadistage kõik funktsioonid maksimaalsele temperatuurile ja laske seadmel ettenähtud aja jooksul töötada:  
 1 h,  15 min,  15 min. Vt jaotist Igapäevane kasutamine.
4. Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
5. Puhastage mikrokiustlapi, sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Pange tarvikud ja restitoided tagasi.

## 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### 5.1 Küpsetusrežiimid

#### Tavalised küpsetusrežiimid



**Pöördõhk:** Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine



**Ülemine + alumine kuumutus:** Traditsiooniline küpsetamine



**Pitsa funktsioon:** Pitsa küpsetamine



**Turbogrill:** Liha küpsetamine, pruunistamine

#### Mikrolainefunktsioonid



**Sulatamine:** Erinevate toiduainete sulatamine, võimsusvahemik: 100–200 W



**Soojendamine:** Valmistoitude soojendamiseks, võimsusvahemik: 300–700 W



**Mikrolaine:** Soojendamine, küpsetamine, võimsusvahemik: 100–1000 W

#### Mikrolaine-kombifunktsioonid



**Turbogrill + ML:** Suurte tükide röstimine, gratäänide valmistamine, võimsusvahemik: 100–400 W.





**Pöördõhk + ML:** Küpsetamine, võimsusvahemik: 100–400 W.

Mõnede ahjufunktsioonidega võib lamp temperatuuridel alla 80°C automaatselt välja lülituda.


Juhendatud küpsetamise jaotises on saadaval täiendavad küpsetusrežiimid. Vaadake Igapäevane kasutamine, alammenüü: Juhendatud küpsetamine.


### 5.2 Seaded: Küpsetusrežiimid


1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.
3. Vajutage nuppu .

 **Kiirkuumutus** – vajutage ja hoidke kuumutusaja lühendamiseks. See on saadaval mõne küpsetusrežiimi jaoks. Ventilator võib automaatselt sisse lülituda.

### 5.3 Taimer

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadistamiseks keerake nuppu, kui tekib vajadus.
2. Vajutage  kuni ekraanil kuvatakse soovitud taimer funktsioon:

 **Minutilugeja:** Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.

 **Küpsetusaeg<sup>1)</sup>:** Pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja küpsetamine peatub.

 **Viitkäivitus<sup>2)</sup>:** Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.

3. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.

<sup>1)</sup> See funktsioon on saadaval ainult järgmise jaoks: Pöördõhk, Ülemine + alumine kuumutus, Turbogrill, Pitsa funktsioon, Turbogrill + ML, Pöördõhk + ML.

4. Vajutage OK.
5. Kui aeg lõpeb, vajutage OK ja keerake nupud asendisse Väljas, kui vaja.

## 5.4 Seadistus: Mikrolainefunktsioonid/Mikrolaine-kombifunktsioonid

Mikrolaine-kombifunktsioonid ühendavad standardsed kuumutusfunktsioonid mikrolainete võimsusega, et lühendada küpsetusaega ja parandada küpsetustulemusi.

1. Eemaldage kõik tarvikud, välja arvatud traatriiul.
2. Asetage toiduained seadmesse.
3. Keerake kuumutusrežiimide nuppu, et valida funktsioon.

Mikrolainefunktsioonid: näidikul kuvatakse kestus ja mikrolainevõimsus.  
Mikrolaine-kombifunktsioonid: näidikul kuvatakse kestus ja mikrolainevõimsus.

4. Vaikimisi seadistustega alustamiseks vajutage OK.
5. Kestuse/temperatuuri reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage OK.
6. Mikrolainevõimsuse reguleerimiseks vajutage WATT ja keerake juhtnuppu. Vajutage OK.

Saate reguleerida sätteid toiduvalmistamise ajal.

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

## 5.5 Sisenemine: Menüü

Avage menüü, et pääseda ligi täiendavatele küpsetusrežiimidele, juhendatud küpsetamisele ja seadetele.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .



Ekraanil kuvatakse .

2. Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon. Vajutage OK.

## 5.6 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alamenüü koosneb spetsiaalsete toitude jaoks mõeldud täiendavatest küpsetusrežiimidest ja programmidest.

Programmid algavad sobiva seadistusega. Küpsetamise ajal saate reguleerida aega, temperatuuri ja võimalusel mikrolainevõimsust.





1. Keerake kuumutusfunktsioonide nuppu, et valida .
2. Keerake juhtnuppu, et valida . Vajutage OK.
3. Keerake juhtnuppu, et valida funktsioon (F1–F...) või toit (P1–P...). Vajutage OK.
4. Keerake juhtnuppu, et seada kaal. Valik on saadaval valitud roogadele. Vajutage OK.
5. Asetage toiduained ahju. Vajutage OK.
6. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

## Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Ekraanil kuvatakse F ja funktsiooni number, mida saate tabelist kontrollida.












F1	<b>Grill:</b> Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
F2	<b>Alumine kuumutus:</b> Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
F3	<b>Külmutatud toiduained:</b> Valmistoidu nt friikartulite, kartuliviilude või kevadruillide krõbedaks muutmiseks.
F4	<b>Ülemine + alum. kuumutus + ML:</b> Ühel tasandil toidu küpsetamiseks ja röstimiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100–400 W.
F5	<b>Grill + ML:</b> Toidu ühel ahjutasandil grillimiseks ja pruunistamiseks. MW võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100–400 W.


















## Selgitus

-  Kaalu reguleerimine on saadaval.
-  Funktsioon koos mikrolaine võimsusega. Kasutage mikrolainekindlaid lisatarvikuid.
-  Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
-  Riivli tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.

<sup>2)</sup> See funktsioon on saadaval ainult järgmise jaoks: Pöördõhk, Ülemine + alumine kuumutus, Turbogrill, Pitsa funktsioon.

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.

<b>P1</b>	<b>Rostbiif, väheküps</b>	1000-1500 g; 4-6 cm paks
<b>P2</b>	<b>Rostbiif, poolküps</b>	 <b>1; küpsetusplaat</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P3</b>	<b>Rostbiif, täisküps</b>	Sisestage seadmesse.
<b>P4</b>	<b>Steik, poolküps.</b> 150-300 g tüki kohta; 3 cm paks	 <b>2; Küpsetusplaat</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P5</b>	<b>Veisepraad / hautatud</b> (ribiliha, läbikasvanud), 1500- 2000 g	  <b>2; röstimisnõu on traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
<b>P6</b>	<b>Rostbiif, väheküps<sup>1)</sup></b>	1000-1500 g; 4-6 cm paks
<b>P7</b>	<b>Röstbiif, poolküps<sup>1)</sup></b>	 <b>1; küpsetusplaat</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P8</b>	<b>Rostbiif, täisküps<sup>1)</sup></b>	Sisestage seadmesse.
<b>P9</b>	<b>Filee, väheküps<sup>1)</sup></b>	800-1000 g; 5-6 cm paks
<b>P10</b>	<b>Filee, poolküps<sup>1)</sup></b>	 <b>2; küpsetusplaat</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P11</b>	<b>Filee, täisküps<sup>1)</sup></b>	Sisestage seadmesse.
<b>P12</b>	<b>Röstitud vasikalih</b> (nt abatükk), 800-1500 g; 5-6 cm paks	  <b>1; keraamiline või klaasist haudepott on traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
<b>P13</b>	<b>Seapraad</b> (nt seakael või abatükk), 1500-2000 g	  <b>1; keraamiline või klaasist haudepott on traatrestil</b>
<b>P14</b>	<b>Rebitud sealiha</b> , 1500-2000 g <sup>1)</sup>	 <b>1; keraamiline või klaasist haudepott on traatrestil</b>

<b>P15</b>	<b>Sea seljafilee, värske</b> , 1000-1500 g; 6-7 cm paks	 <b>1; keraamiline või klaasist haudepott on traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P16</b>	<b>Sealiha ribid</b> , 2000-3000 g; kasutada tooreid, 2-3 cm õhuke	 <b>2; küpsetusplaat</b>
<b>P17</b>	<b>Lambakoot kontidega</b> , 500-1000 g; 7-9 cm paks	 <b>1; keraamiline või klaasist haudepott on traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
<b>P18</b>	<b>Terve kana</b> , 1000-1400 g	  <b>1; traatrest</b> plaadiga otse kambrī põhja keskel Asetage kana otse traatriulile rinnaga allapoole. Pärast 30 min keerake kana ümber
<b>P19</b>	<b>Kana, poolik</b> , 500-800 g	  <b>1; küpsetusplaat</b>
<b>P20</b>	<b>Kana rinnafilee</b> , 180-250 g tüki kohta	 <b>2; haudepott on traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
<b>P21</b>	<b>Kanakoivad, värsked</b> , 250-350 g	 <b>1; küpsetusplaat</b>
<b>P22</b>	<b>Terve part</b> , 1500-2500 g	  <b>1; küpsetusplaat</b> Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
<b>P23</b>	<b>Hane rinnafilee</b> , 350-500 g	 <b>1; keraamiline või klaasist haudepott on traatrestil</b>
<b>P24</b>	<b>Pikkpoiss</b> , 1000-1500 g	 <b>1; leivavorm on traatrestil</b>
<b>P25</b>	<b>Pikkpoiss, Leberkäse</b> , 750-1000 g	 <b>1; leivavorm on traatrestil</b>
<b>P26</b>	<b>Terve kala, grillitud</b> , 500-1000 g kala kohta	 <b>1; küpsetusplaat</b>
<b>P27</b>	<b>Kalafilee</b> , 150-300 g	  <b>2; keraamiline või klaasist haudepott on traatrestil</b>

<b>P28</b>	<b>Juustukook, 2000-3000 g</b> ☐ 2; küpsetusplaat
<b>P29</b>	<b>Õunakook, kattega, 1000-1500 g</b> ☒ ☐ 2; pirukapann on <b>traatrestil</b>
<b>P30</b>	<b>Õunakook, 1000-1500 g</b> ☐ 2; koogipann on <b>traatrestil</b>
<b>P31</b>	<b>Õunapirukas, 1000-1200 g</b> ☒ ☐ 1; pirukapann on <b>traatrestil</b>
<b>P32</b>	<b>Šokolaadikoogikesed, 1000 g tainast</b> ☒ ☐ 2; haudepott on <b>traatrestil</b>
<b>P33</b>	<b>Muffinid, 10 kuni 20 tükki</b> ☒ ☐ 2; küpsetusplaat
<b>P34</b>	<b>Pätsikook, 1000 g tainast</b> ☐ 1; leivavorm on <b>traatrestil</b>
<b>P35</b>	<b>Ahjukartulid, 1000 g värsketest kartulitest</b> ☒ ☐ 2; küpsetusplaat
<b>P36</b>	<b>Viilud, 750-1000 g toorestest kartulitest</b> ☒ ☐ 2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
<b>P37</b>	<b>Grillitud köögiviljasegu, 1000-1500 g</b> ☐ 1; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
<b>P38</b>	<b>Kroketid (külmutatud), 500-750 g</b> ☒ ☐ 2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
<b>P39</b>	<b>Friikartulid (külmutatud), 750 g</b> ☒ ☐ 2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
<b>P40</b>	<b>Lasanje kuivatatud pastalehtedest, 1000-1500 g</b> ☒ ☐ 1; haudepott on <b>traatrestil</b>
<b>P41</b>	<b>Kartuligratään (toored kartulid), 1000-1500 g</b> ☒ ☐ 1; haudepott on <b>traatrestil</b>
<b>P42</b>	<b>Värske pitsa, õhukesel põhjal</b> ☒ ☐ 1; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
<b>P43</b>	<b>Värske pitsa, paksul põhjal</b> ☒ ☐ 1; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga


**P44** ☒ ☐ 1; lahtikäiv koogivorm on **traatrestil**

**P45** ☒ ☐ 2; **küpsetusplaat** vooderdatud küpsetuspaberiga

**P46** ☒ ☐ 1; **küpsetusplaat** vooderdatud küpsetuspaberiga

1) Madalal temperatuuril küpsetamine.

## 5.7 Muutmine: Seaded

- Keerake kuumutusfunktsioonide nuppu, et valida ☐☐☐.
- Keerake juhtnuppu, et valida .  
Vajutage OK
- Sätte valimiseks pöörake nuppu.  
Vajutage OK
- Väärtuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage OK
- Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

## Alammenüü: Seaded


	Seadistus	Väärtus
<b>01</b>	Kellaeg	Muuda
<b>02</b>	Ekraani heledus	1 - 5
<b>03</b>	Nuputoonid	1 - Pliiks, 2 - Klikk, 3 - Heli on väljas
<b>04</b>	Helitugevus	1 - 4
<b>05</b>	Uptimer	Sees / Väljas
<b>06</b>	Sisevalgustus	Sees / Väljas
<b>07</b>	Kiirkuumutus	Sees / Väljas
<b>08</b>	Demorežiim	Aktiveerimis-kood: 2468
<b>09</b>	Tarkvaraversioon	Kontrollida
<b>10</b>	Taasta tehaseseaded	Jah/ei

## 5.8 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

Kui see aktiveeritakse seadme kasutamise ajal, lukustatakse juhtpaneel, et tagada küpsetusseadete katkematu jätkumine.

Kui see aktiveeritakse, kui seade on välja lülitatud, hoitakse juhtpaneel lukustatuna, et vältida seadme tahtmatut sisselülitamist.

 OK – vajutage ja hoidke all, et funktsioon sisse ja välja lülitada.

Kostab signaal.  – vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud.

## 5.9 Lisatarvikud

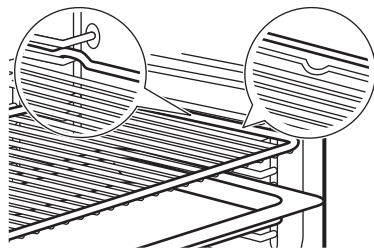


Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Kasutage ainult sobivast materjalist nõusid ja tarvikuid. Vt peatükki Nõuanded ja soovitusel, Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid.

Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

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



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

Kui teie traatrestil on aste, asetage see ahju sisemuse esiosa poole.

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

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

# 6. NÕUANDED JA SOOVITUSED




## 6.1 Soovitusel söögi valmistamiseks




Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest. Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Toiduvalmistus- ja küpsetamisprotsessideks sobib ainult üks tase.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

### Tabelites kasutatud sümboolid:







	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur
	Mikrolainevõimsus (W)

	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)
	Lisateave

## 6.2 Teave katseasutustele

### Küpsetamine ühel tasandil

Katsed kooskõlas standarditega EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Väikesed koogid, 20 tk plaadil				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Rasvatu keeks				

		°C		
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
<b>Muretaigen</b>				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
<b>Õunapirukas</b>				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
<b>Röstleib/-sai</b>				
<b>F1</b>	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

1) Kasutage küpsetusplaati nii, et selle kalle on suunatud ahju sisemuse tagaseina poole. See peab puudutama vastu ventilaatori katet.

2) Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuuri saavutamiseni. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.

3) Kasutage ahjuresti.

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

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

## Mikrolaine ja mikrolaine-kombineeritud funktsioonid

Katsed kooskõlas standarditega EN 60705, IEC 60705.

		POWER	°C		
<b>Keeks</b>					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
<b>Pikkpoiss</b>					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
<b>Munahüüve</b>					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
<b>Hakkliha sulatamine (500 g)</b>					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
<b>Kook</b>					
<b>F4</b>	1	200	170	22 - 27	1) 4)

		POWER	°C		
<b>Kartuligratään</b>					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
<b>Kana (1100 g)</b>					
	1	200	200	30	1) 7)
	-	-	-	18 - 23	

1) Kasutage ahjuresti. See peab puudutama vastu ventilaatori katet.

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

3) Kasutage küpsetamise ajal MW sobivat säilituskiilet. Enne küpsetamist tehke säilituskilesse mitu auku.

4) Ärge pöörake toitu toiduvalmistamise ajal.

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

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 seadke kuumutusrežiimile: Turbogrill.

## Lisaretseptid

		POWER	°C		
<b>Beseed</b>					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
<b>Teeküpsised</b>					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
<b>Kana</b>					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
<b>Popcorn</b>					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
<b>Toidunõus road, jahutatud (1 portsjon)</b>					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
<b>Vedelikud lutipudelites</b>					
	-	1000	-	0,5	10)
<b>Lasanje, külmutatud (400 g)</b>					

Lasanje, külmutatud (600 g)	1	100	210	23 - 28	7) 11)
<b>F4</b>	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pitsa, külmutatud					
<b>F4</b>	1	200	210	12 - 16	7) 11)

- 1) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.
- 2) Kasutage küpsetuspaberit.
- 3) Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuuri saavutamiseni. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.
- 4) Asetage kana rinnaga allapoole. Pöörake see ümber, kui on möödunud pool küpsetusajast.
- 5) Kasutage ahju põhjas tasast keraamilist plaati.
- 6) Kott tuleks seadmest välja võtta, kui terad enam ei plaksu.
- 7) Kasutage ahjuresti. See peab puudutama vastu ventilaatori katet.
- 8) Katke toit mikrolaineahjukindla plastkaanega.
- 9) Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake mahuti 1/2 pöörde võrra.
- 10) Asetage pudel ahjuõõnsuse põhja keskele ilma tarvikuid kasutamata.
- 11) Ärge pöörake toitu toiduvalmistamise ajal.

### 6.3 Soovitused mikrolainefunktsiooni kasutamiseks

Asetage toit traatrestikeskele. Kasutage esimest riulitasandit.

Keerake või segage toitu poole küpsetusaja möödumisel.

Segage vedelaid roogasid aeg-ajalt ja enne serveerimist.

Vedelike kuumutamisel asetage lusikas tassi, et parandada soojusjaotust ja vältida ülekeemist. Sädemete vältimiseks ei tohi lusikas ahju sisemest puudutada.

Kui kasutate mikrolaineahju kombineeritud funktsioone, ärge katke toitu kinni. Vt jaotist lgapäevane kasutamine.

Ärge kasutage mikrolaine- või kombineeritud mikrolainefunktsioone, kui seadmes ei ole toitu.

#### Toidu valmistamine mikrolainetega

Katke toit toiduvalmistamise või soojendamise ajaks kinni. Kooriku hoidmiseks küpsetage ilma kaaneta.

Ärge seadke võimsust ega aega liiga kõrgeks, et vältida toidu kuivamist, söestumist või süttimist.

Ärge küpsetage mune ega tigusid kestades, 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 keetmist laske toidul mõni minut seista, et soojus saaks ühtlaselt jaotuda.

#### Sulatamine mikrolaineahjus

Asetage külmutatud pakkimata toit väikesele ülespoole pööratud taldrikule, mille all on anum, või sulatusrestile või plastsõelale, et vedelikud saaksid ära voolata.

Eemaldage tükid, kui nad on lahti sulanud.

Veel sulamata puuviljade või juurviljade valamistamiseks kasutage kõrgemat mikrolainevõimsust.

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




#### 6.4 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					
Metallkomponentideta ahjukindel klaas ja portselan	✓	✓	✓		
Metallkaunistusteta ahjukindel klaas ja portselan	✓	X	X		
Ahjukindel/külmakindel klaas ja klaaskeraamika	✓	✓	✓		
Kvartsi- või metallkomponentide või metalli sisaldavate glasuurideta ahjukindlad keraamilised ja savinõud	✓	✓	✓		
Keraamika, portselan ja savinõud glasuurita põhjaga või väikeste aukudega, nt käepidemetel	X	X	X		
Kuumakindel plastik kuni 200°C	✓	✓	X		
Papp, ainult paber	✓	X	X		

Keedunõu/materjal			
Säilituskile	✓	X	X
Mikrolaineahju kile	✓	✓	X
Metallist ahjunõud (nt emailitud, malmist)	X	X	X
Küpsetusvormid, musta email- või silikoonkattega	X	X	X
Küpsetusplaat	X	X	X
Traatrest	✓	✓	✓

1) Kööginõud ja materjalid kehtivad ka järgmiste funktsioonide puhul: ülemine + alumine kuumutus + ml, grill + ml. Vaadake „Igapäevane kasutamine, Seaded:Juhendatud küpsetamine.“

## 6.5 Võimsuse seaded

Allpool olevad andmed on ainult juhiseks.

800–1000 W

- Vedelike kuumutamine

600–700 W

- Riisi aeglasel tuel hoidmine
- Kõogiviljade küpsetamine
- Popcorn

400–500 W

- Ühe taldrikutäie kuumutamine
- Hautiste aeglasel tuel 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

## 7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

### 7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Katlakivijääkide eemaldamiseks kasutage tootja soovitatud katlakivieemaldusvedelikku.
- Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.
- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

### 7.2 Restituged

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Tõmmake restitoided ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.

3. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.

4. Pange riulitoid tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

### 7.3 Lambi vahetamine

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

## 8. TÕRKEOTSING

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskusega. Teenindusandmed on märgitud esiraamil asuvale andmeplaadile. See nähtav ukse avamisel. Ärge eemaldage andmeplaati.

Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskuse poole.

**Te ei saa seadet aktiveerida ega käitada.** – Seade ei ole vooluvõrguga või on ühendatud valesti.

**Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.**

- Lukk on sisse lülitatud.
- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.

**Lamp ei tööta.** - Lamp on läbi põlenud. Lamp tuleb vahetada, võtke ühendust volitatud hoolduskusega.

Ekraanile on kuvatud "00:00". – Toimunud on elektrikatkestus. Seadke kellaeg.

## 9. ENERGIATÕHUSUS

### 9.1 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.


### 9.2 Energiasäästu näpunäited


- Hoidke uks küpsetamise ajal suletuna ja ärge avage seda sageli.
- Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.
- Kasutage metallist või tumedaid, mittepeegeldavaid kööginõusid (ainult siis, kui kasutate mikrolaineahjufunktsiooni välist funktsiooni).
- Jäta eelsoojendamine vahele, kui see pole vajalik.
- Minimeerige pause mitme roa küpsetamise vahel.
- Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusfunktsioone.
- Kasutage toidu soojas hoidmiseks jääksoojust. Vähendage seadme

temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.

- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja.
- Niiske küpsetus pöördõhuga (ainult valitud mudelid) - Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Katsed koosölas: IEC/EN 60350-1. Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30 s.
- Automaatne väljalülitamine - kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja. Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg.
  - 12,5 h: 30–115 °C
  - 8,5 h: 120–195 °C
  - 5,5 h: 200–245 °C
  - 3 h: 250–maksimum °C

## 10. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäät-

med ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	17	5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	23
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	20	6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	28
3. OPIS PRODUKTU.....	22	7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	31
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	23	8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	31
		9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	31
		10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	32

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z dołączoną instrukcją. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. 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 nieposiadają-

ce 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 .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Podczas użytkowania i schładzania nie

pozwalać dzieciom i zwierzętom domowym zbliżać się do urządzenia.

- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować 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, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy

odłączyć urządzenie od zasilania.

- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **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.
- Nie włączać funkcji kuchenki mikrofalowej, gdy urządzenie jest puste, aby uniknąć wyładowań elektrycznych.
- Nie używać metalowych pojemników do żywności i napojów podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej.

wej, chyba że producent określił inaczej.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli drzwi lub uszczelki drzwi są uszkodzone, nie uruchamiać urządzenia, do czas aż naprawi je wykwalifikowana osoba.
- **OSTRZEŻENIE:** Wyłącznie wykwalifikowana osoba powinna wykonywać czynności serwisowe lub naprawy wymagające demontażu osłon chroniących przed ekspozycją na energię mikrofalową.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie podgrzewać płynów ani żywności w zamkniętych pojemnikach, aby zapobiec wybuchowemu wydostaniu się ich zawartości.
- Stosować wyłącznie naczynia odpowiednie do kuchenek mikrofalowych.
- Obserwować urządzenie podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach, aby zapobiec zapłonowi.
- 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 kuchenke mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z erupcją. Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z pojemnikiem.
- Aby uniknąć poparzeń, mieszać lub wstrząsnąć zawartością butelek dla niemowląt i słoiczków z jedzeniem dla dzieci oraz sprawdzić temperaturę przed spożyciem.
- Nie podgrzewać jaj w skorupkach ani całych jaj na twardo, ponieważ mogą wybuchnąć, nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchenke mikrofalowej.
- Aby wymontować przewodnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

- Regularnie czyścić urządzenie i usuwać wszelkie resztki jedzenia.
- 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.

- Należy utrzymywać urządzenie w czystości, ponieważ w przeciwnym razie może dojść do pogorszenia stanu jego powierzchni, co może negatywnie wpływać na żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

## 2. INSTRUKCJE 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 zakładać rękawice ochronne i nosić obuwie zakrywające całe stopy.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w bezpiecznym i odpowiednim miejscu spełniającym wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane i że drzwi otwierają się bez żadnych przeszkód.
- 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 muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Urządzenie należy uziemić. Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie konieczności wymiany wtyczki i kabla zasilającego, wymianę musi przeprowadzić autoryzowane centrum serwisowe.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.

- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane) – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania na wszystkich biegach, o odległości izolacyjnej między stykami co najmniej 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

## 2.3 Sposób użytkowania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie 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 urządzenia w trakcie pracy, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącego powietrza i łatwopalnych mieszanek zawierających alkohol.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nie zbliżać się do urządzenia ze źródłem isker ani otwartego ognia, gdy drzwi są otwarte.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego nagrzewania piekarnika.

### OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - nie umieszczać folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - nie pozostawiać wilgotnych naczyń ani żywności w urządzeniu po zakończeniu gotowania.

- zachować ostrożność podczas zdejmowania lub montowania akcesoriów.

- Przebarwienia emalii lub stali nierdzewnej nie wpływają na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast używać głębokiej formy, ponieważ soki owocowe mogą powodować trwałe plamy.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane za ścianką meblową, nie zamykać ścianki podczas użytkowania ani do momentu całkowitego ostygnięcia urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniom od ciepła i wilgoci.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lamy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Należy używać wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.
- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Wyłączyć i odłączyć urządzenie przed konserwacją.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.

- Pozostałości tłuszczu i żywności w urządzeniu mogą wywołać pożar oraz powstawanie łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.

## 2.5 Utylizacja

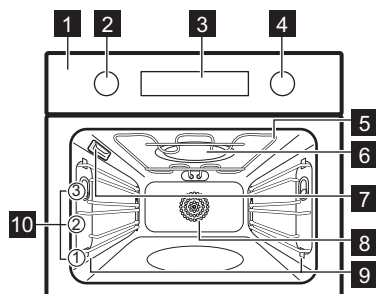
### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego, a następnie odciąć i zutylizować kabel.

## 3. OPIS PRODUKTU

### 3.1 Ogólne informacje



- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3** Wyświetlacz
- 4** Pokrętko sterowania
- 5** Grzałka
- 6** Generator mikrofal
- 7** Lampa
- 8** Wentylator
- 9** Prowadnice blach, wyjmowane
- 10** Poziomy umieszczania potraw

### 3.2 Panel sterowania

Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.

Nacisnąć, aby ustawić: Szybkie nagrzewanie.

Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie urządzenia.

**WATT** Nacisnąć, aby ustawić: Moc mikrofal.

**OK** Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

### Wskaźniki na wyświetlaczu

Urządzenie jest zablokowane.

Podmenu: Gotowanie wspomagane.

Podmenu: Ustawienia

Funkcja mikrofal jest włączona.

Minutnik jest wł.

Czas pieczenia jest wł.

Uruchomienie z opóźnieniem jest wł.

Stoper jest wł.

Pasek postępu – wskazuje, kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lub czas pieczenia dobiegnie końca.

### Aby włączyć urządzenie:

1. Nacisnąć te pokrętki. Pokrętła wysuwają się (tylko w wybranych modelach).
2. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętko sterowania, aby wyregulować ustawienia.

Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie **0**.

## 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM




### 4.1 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "00:00" lub "12:00" (w zależności od modelu).

1. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
2. Nacisnąć przycisk OK.

### 4.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

1. Rozgrzać puste urządzenie, aby usunąć wszelkie zapachy. Przewietrzyc pomieszczenie.

2. Wyjąć wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
3. Ustawić każdą funkcję na maksymalną temperaturę i pozwolić urządzeniu pracować przez określony czas:  1 godz.,  15 min.,  15 min. Patrz Codzienne użytkowanie.
4. Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć.
5. Czyścić ściereczką z mikrofibry, ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Ponownie włożyć akcesoria i prowadnice blach.

## 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### 5.1 Funkcje pieczenia

#### Standardowe funkcje pieczenia



**Termoobieg:** Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie



**Pieczenie tradycyjne:** Tradycyjne pieczenie



**Funkcja Pizza:** Pieczenie pizzy



**Turbo grill:** Pieczenie mięsa, przyrumienianie

#### Funkcje kuchenki mikrofalowej



**Rozmrażanie:** Rozmrażanie różnych rodzajów żywności, zakres mocy: 100 - 200 W



**Odgrzewanie:** Podgrzewanie dań gotowych, zakres mocy: 300 - 700 W



**Mikrofale:** Podgrzewanie, gotowanie, zakres mocy: 100 - 1000 W

#### Funkcje kombi kuchenki mikrofalowej



**Grill + termoobieg + mikrofale:** Pieczenie dużych kawałków, przygotowywanie zapiekanki, zakres mocy: 100 - 400 W.




**Termoobieg właściwy + mikrofale:** Pieczenie, zakres mocy: 100 - 400 W.

Podczas korzystania z niektórych funkcji piekarnika lampa może wyłączyć się automatycznie, jeżeli temperatura spadnie poniżej 80°C.


W trybie Gotowanie wspomaganie dostępne są dodatkowe funkcje pieczenia. Patrz Codzienne użytkowanie, Podmenu: Gotowanie wspomaganie.


### 5.2 Ustawienie: Funkcje pieczenia


1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.
3. Nacisnąć OK.

 Szybkie nagrzewanie – nacisnąć i przytrzymać, aby skrócić czas nagrzewania. Opcja ta dostępna jest z niektórymi funkcjami pieczenia. Wentylator może włączyć się automatycznie.

### 5.3 Timer

1. Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i w miarę potrzeb ustawić temperaturę.
2. Nacisnąć i przytrzymać , aż na wyświetlaczu pojawi się wybrana funkcja timera:

 **Minutnik:** Ustawić odliczanie. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.

 **Czas pieczenia<sup>1)</sup>:** Ustawić odliczanie. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja gotowania wyłączy się.

 **Uruchomienie z opóźnieniem<sup>2)</sup>:** Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.

3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
4. Nacisnąć OK.
5. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i w miarę potrzeb obrócić pokrętkę do położenia wyłączenia.

## 5.4 Ustawienie: Funkcje kuchenki mikrofalowej/Funkcje kombi kuchenki mikrofalowej

Funkcje combi kuchenek mikrofalowych łączą standardowe funkcje pieczenia z funkcją mikrofal, co skraca czas pieczenia i oferuje lepsze efekty kulinarne.

1. Wyjąć wszystkie akcesoria z wyjątkiem rusztu.
2. Włożyć potrawę do urządzenia.
3. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.

Funkcje kuchenki mikrofalowej: Na wyświetlaczu pojawi się: czas trwania i moc mikrofal. Funkcje kombi kuchenki mikrofalowej: Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury i moc mikrofal.


4. Nacisnąć OK, aby rozpocząć gotowanie z ustawieniami domyślnymi.
5. Obrócić pokrętkę sterowania, aby dostosować czas trwania / ustawienie temperatury. Nacisnąć OK.
6. Aby dostosować ustawienie mocy mikrofal, nacisnąć WATT i obrócić pokrętkę sterowania. Nacisnąć OK.

Ustawienia można regulować podczas pieczenia.

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

## 5.5 Wejście: Menu

Otworzyć Menu, aby przejść do dodatkowych funkcji pieczenia, potraw z gotowaniem wspomaganym i ustawień.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .



Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie



2. Obrócić pokrętkę sterującą i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Nacisnąć OK.

## 5.6 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji grzejących i programów przeznaczonych do przygotowywania konkretnych potraw. Podmenu Programy rozpoczynają się z odpowiednim ustawieniem. Podczas pieczenia można ustawić czas, temperaturę i moc mikrofal, jeśli jest dostępna.

1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu .
2. Obrócić pokrętkę sterowania, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby wybrać funkcję (F1 - F...) lub potrawę (P1 - P...). Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić ciężar. Opcja dostępna jest dla wybranych potraw. Nacisnąć OK.
5. Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.
6. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

### Podmenu: Gotowanie wspomagane

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie F oraz numer funkcji, którą można sprawdzić w tabeli.

---

**F1 Grill:** Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.

---

**F2 Dolna grzałka:** Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.





---

<sup>1)</sup> Funkcja ta jest dostępna tylko dla: Termoobieg, Pieczenie tradycyjne, Turbo grill, Funkcja Pizza, Grill + termoobieg + mikrofałe i Termoobieg właściwy + mikrofałe.





<sup>2)</sup> Funkcja ta jest dostępna tylko dla: Termoobieg, Pieczenie tradycyjne, Turbo grill, Funkcja Pizza.










F3	<b>Potrawy mrożone:</b> Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgoniek itp., tak aby nadać im chrupkość.
F4	<b>Górna/dolna grzałka + mikrofalę:</b> Pieczenie i przypiekanie potraw na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 400 W.
F5	<b>Grill + mikrofalę:</b> Do grillowania i przyrumieniania potraw na ciasta na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal MW, zakres mocy: 100 - 400 W.


















### Legenda




























-  Dostępna regulacja ciężaru.
-  Funkcja z mocą mikrofal. Użyć akcesoriów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.
-  Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
-  Poziom umieszczania potraw. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz numer dania, które można sprawdzić w tabeli.

P1	<b>Pieczeń wołowa, lekko wypieczona</b> 1000 - 1500 g; grubość: 4 - 6 cm
P2	<b>Pieczeń wołowa, średnio wypieczona</b>  1; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P3	<b>Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona</b> Umieścić w urządzeniu.
P4	<b>Stek, średnio wypieczony.</b> 150 - 300 g na sztukę; grubość: 3 cm  2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P5	<b>Pieczeń wołowa / duszona</b> (żeberka, gruba łata) 1500 - 2000 g   2; brytfanna na <b>ruszcie</b> Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu.

P6	<b>Pieczeń wołowa, lekko wypieczona<sup>1)</sup></b> 1000 - 1500 g; grubość: 4 - 6 cm  1; <b>blacha do pieczenia ciasta</b>
P7	<b>Pieczeń wołowa, średnio wypieczona<sup>1)</sup></b> Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P8	<b>Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona<sup>1)</sup></b> Umieścić w urządzeniu.
P9	<b>Filet, lekko wypieczony<sup>1)</sup></b> 800 - 1000 g; grubość: 5 - 6 cm  2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b>
P10	<b>Filet, średnio wypieczony<sup>1)</sup></b> Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P11	<b>Filet, dobrze wypieczony<sup>1)</sup></b> Umieścić w urządzeniu.
P12	<b>Pieczeń cielęca</b> (np. z łopatki), 800 - 1500 g; 5 - 6 cm gruby   1; ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b> Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu.
P13	<b>Pieczeń wieprzowa</b> (np. karkówka lub łopatka), 1500 - 2000 g   1; ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b>
P14	<b>Szarpana wieprzowina</b> , 1500 - 2000 g <sup>1)</sup>  1; ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b>
P15	<b>Schab wieprzowy, świeży</b> , 1000 - 1500 g; grubość: 6 - 7 cm  1; naczynie żaroodporne ceramiczne lub szklane na <b>ruszcie</b> Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P16	<b>Żeberka</b> , 2000 - 3000 g; surowe, grubość: 2 - 3 cm  2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b>

	<b>Udziec jagnięcy z kośćmi</b> , 500 - 1000 g; grubość: 7 - 9 cm
P17	 1; ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b> Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu.
P18	<b>Kurczak, cały</b> , 1000 - 1400 g  1; <b>ruszt</b> z płytą umieszczony bezpośrednio na środku dolnej części komory Umieścić kurczaka bezpośrednio na ruszcie pierśią do dołu. Po 30 min odwrócić kurczaka do góry nogami.
P19	<b>Kurczak, połówka</b> , 500 - 800 g   1; <b>blacha do pieczenia ciasta</b>
P20	<b>Pierś z kurczaka</b> , 180 - 250 g na sztukę  2; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b> Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P21	<b>Udka kurczaka, świeże</b> , 250 - 350 g  1; <b>blacha do pieczenia ciasta</b>
P22	<b>Kaczka, cała</b> , 1500 - 2500 g   1; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23	<b>Geś, pierś</b> , 350 - 500 g  1; naczynie żaroodporne ceramiczne lub szklane na <b>ruszcie</b>
P24	<b>Klops</b> , 1000 - 1500 g  1; forma keksowa na <b>ruszcie</b>
P25	<b>Klops, Leberkäse</b> , 750 - 1000 g  1; forma keksowa na <b>ruszcie</b>
P26	<b>Cała ryba grillowana</b> 500 - 1000 g na rybę  1; <b>blacha do pieczenia ciasta</b>
P27	<b>Filet z ryby</b> , 150 - 300 g   2; ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b>
P28	<b>Sernik</b> , 2000 - 3000 g  2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b>
P29	<b>Szarlotka, przykryta</b> , 1000 - 1500 g   2; forma do ciasta na <b>ruszcie</b>


P30	<b>Tarta jabłkowa</b> , 1000 - 1500 g  2; forma do tarty na <b>ruszcie</b>
P31	<b>Amerykańska szarlotka</b> , 1000 - 1200 g   1; forma do ciasta na <b>ruszcie</b>
P32	<b>Brownie</b> , 1000 g z ciasta   2; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b>
P33	<b>Babeczki</b> , od 10 do 20 sztuk   2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b>
P34	<b>Keks</b> , 1000 g z ciasta  1; forma keksowa na <b>ruszcie</b>
P35	<b>Pieczone ziemniaki</b> , 1000 g świeżych ziemniaków   2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b>
P36	<b>Ćwiartki</b> , 750 - 1000 g surowych ziemniaków   2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożona papierem do pieczenia
P37	<b>Grillowane warzywa mieszane</b> , 1000 - 1500 g  1; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożona papierem do pieczenia
P38	<b>Krokiety mrożone</b> , 500 - 750 g   2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożona papierem do pieczenia
P39	<b>Frytki mrożone</b> , 750 g   2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożona papierem do pieczenia
P40	<b>Lazania</b> z płatkami suchego makaronu, 1000 - 1500 g   1; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b>
P41	<b>Zapiekanka ziemniaczana</b> (surowe ziemniaki) 1000 - 1500 g   1; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b>
P42	<b>Świeża pizza, cienkie ciasto</b>   1; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożona papierem do pieczenia
P43	<b>Świeża pizza, grube ciasto</b>   1; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożona papierem do pieczenia
P44	<b>Quiche lorraine</b> , grubość: 4,5 cm   1; tortownica na <b>ruszcie</b>

**P45** Bagietka / Ciabatta / Biały chleb,  
600 - 800 g świeżego ciasta  
☞ 2; blacha do pieczenia ciasta  
wyłożona papierem do pieczenia

**P46** Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny,  
1000 g świeżego ciasta  
☞ 1; blacha do pieczenia ciasta  
wyłożona papierem do pieczenia

1) Pieczenie w niskiej temperaturze.

## 5.7 Zmiana: Ustawienia

1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu ☞.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę, aby wybrać ustawienie. Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić wartość. Nacisnąć OK.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

### Podmenu: Ustawienia


Ustawienie	Wartość
01 Aktualna godzina	Zmień
02 Jasność wyświetlacza	1 - 5
03 Dźwięki przycisków	1 - Sygnał dźwiękowy, 2 - Kliknięcie, 3 - Dźwięk wył.
04 Głośność sygnału	1 - 4
05 Stoper	Wł. / Wył.
06 Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
07 Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
08 Tryb demonstracyjny	Kod aktywacyjny: 2468
09 Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
10 Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie


## 5.8 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest użytkowane, panel sterowania blokuje się, co zapewnia nieprzerwaną kontynuację gotowania przy obecnych ustawieniach.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest wyłączone, panel sterowania pozostaje zablokowany, co zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia.

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.  - miga 3 razy, gdy włączona jest blokada.

## 5.9 Akcesoria



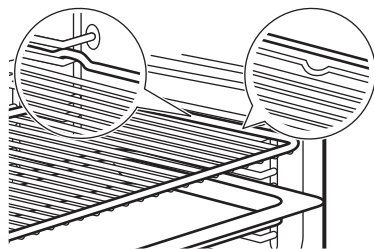
Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Skanując kod QR można sprawdzić, jak stosować akcesoria dostarczone do urządzenia. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej

informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.

Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów. Patrz rozdział Wskazówki i porady Naczynia i materiały odpowiednie do kuchni mikrofalowej.

Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Wsunąć ruszt lub blachę do pieczenia między prowadnice blach. Upewnić 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 ruszt ma stopień, należy ustawić go w kierunku przodu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnić się, że jest on bezpośrednio widoczny.

Pod blachą perforowaną umieścić dodatkową blachę, aby zebrać kapiące płyny.

## 6. WSKAZÓWKI I PORADY








### 6.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatura i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników. Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Procesy gotowania i pieczenia są optymalne tylko na jednym poziomie.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.












#### Symbole użyte w tabelach:








	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura
	Moc mikrofal (W)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)
	Informacje dodatkowe

### 6.2 Informacja dla instytucji wykonujących testy

#### Pieczenie na jednym poziomie

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

				
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Beztłuszczowy biszkopt				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Krucze ciasteczka				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)

				
Amerykańska szarlotka				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
Tosty				
<b>F1</b>	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

1) Umieścić blachę do pieczenia tak, aby strona pochylona znajdowała się z tyłu wnętrza piekarnika. Musi dotykać pokrywy wentylatora okapu.

2) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać funkcji: Szybkie nagrzewanie.



3) Użyć ruszt.

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

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

#### Funkcje gotowania mikrofalami i funkcje łączone z mikrofalami

Testy zgodnie z EN 60705, IEC 60705.

					
Biszkopt					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Klops					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Krem jajeczny					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Rozmrażanie mięsa mielonego (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Ciasto					
<b>F4</b>	1	200	170	22 - 27	1) 4)
Zapiekanka ziemniaczana					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
Kurczak (1100 g)					

	1	200	200	30	1) 7)
	-	-	-	18 - 23	

- 1) Użyć ruszt. Musi dotykać pokrywy wentylatora okapu.
- 2) Obrócić naczynie o ½ obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
- 3) Podczas gotowania stosować odpowiednią folię samoprzylepną MW. Przed gotowaniem kilka razy nakłuć folię samoprzylepną.
- 4) Nie obracać potrawy podczas pieczenia.
- 5) Odwracać mięso wzdłuż najdłuższego boku, raz po upływie ½ i drugi raz po upływie ⅓ czasu pieczenia.
- 6) Obrócić naczynie o ¼ w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w połowie czasu gotowania.
- 7) 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: Turbo grill.

### Dodatkowe przepisy

<b>Bezy</b>					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
<b>Skony</b>					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
<b>Kurczak</b>					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
<b>Popcorn</b>					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
<b>Potrawy na talerzach, schłodzone (1 porcja)</b>					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
<b>Produkty płynne w butelkach dla niemowląt</b>					
	-	1000	-	0,5	10)
<b>Lasagna, mrożona (400 g)</b>					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
<b>Lasagna, mrożona (600 g)</b>					

<b>F4</b>	1	200	190	48 - 53	7) 11)
<b>Pizza, mrożona</b>					
<b>F4</b>	1	200	210	12 - 16	7) 11)

- 1) Umieścić blachę do pieczenia tak, aby strona pochylona znajdowała się z tyłu wnętrza piekarnika.
- 2) Należy użyć papier do pieczenia.
- 3) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać funkcji: Szybkie nagrzewanie.
- 4) Umieścić kurczaka piersią do dołu. Odwrócić do góry nogami w połowie czasu pieczenia.
- 5) Umieścić płaską płytę ceramiczną na dnie komory.
- 6) Torebkę należy wyjąć z urządzenia, gdy ziarna przestaną strzelać.
- 7) Użyć ruszt. Musi dotykać pokrywy wentylatora okapu.
- 8) Przykryć potrawę plastikową pokrywką nadającą się do kuchenki mikrofalowej.
- 9) Obrócić naczynie o ½ obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
- 10) Umieścić butelkę pośrodku dna komory bez używania żadnych akcesoriów.
- 11) Nie obracać potrawy podczas pieczenia.

### 6.3 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

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

Obrócić lub zamieszać potrawę w połowie czasu gotowania.

Od czasu do czasu zamieszać dania płynne i przed podaniem.

Podczas podgrzewania płynów umieść w naczyniu łyżkę, aby poprawić rozkład ciepła i zapobiec wykipieniu. Aby zapobiec iskrzeniu łyżka nie może dotykać wnętrza komory.

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

Nie włączać funkcji mikrofalowych ani funkcji mikrofalowych kombi, gdy w komorze urządzenia nie ma potrawy.

#### Gotowanie za pomocą mikrofal

Przykryć potrawę podczas gotowania lub podgrzewania. Aby zachować skórę, gotować bez przykrycia.

Nie ustawiać zbyt wysokiej mocy ani czasu, aby uniknąć wysuszenia, przypalenia lub pożaru.

Nie gotować jajek ani ślimaków w skorupkach, gdyż mogą one pęknąć. Przed odgrze-

waniem sadzonych jajek należy przekłuć żółtko.

Przed gotowaniem potraw ze skórką należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Po ugotowaniu pozostawić potrawę na kilka minut, aby równomiernie rozprowadzić ciepło.

### 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 rozmrożonej wody.

Wymować rozmrożone kawałki w miarę ich rozmrażania.

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


Obracanie poprawia efekty gotowania. Potrawy delikatne, takie jak mięso, podczas rozmrażania należy dwukrotnie obrócić na drugą stronę.

## 6.4 Naczynia i materiały odpowiednio do kuchenki mikrofalowej

Do gotowania w kuchenke 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 kuchenke mikrofalowej niewymienionych w tej tabeli należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta.

Material naczyn	
Szkló i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np.	✓ ✓ ✓
Szkló i porcelana bez metalowych ozdób nieodporne na wysoką temperaturę.	✓ ✗ ✗
Szkló żaroodporne/mrozo odporne i szkló ceramiczne	✓ ✓ ✓
Ceramika i fajans żaroodporny bez kwarcu lub elementów metalowych lub szklów zawierających metal	✓ ✓ ✓

Material naczyn	
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwyatach	✗ ✗ ✗
Tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę do 200°C	✓ ✓ ✗
Karton, tylko papier	✓ ✗ ✗
Folia spożywcza	✓ ✗ ✗
Folia spożywcza przystosowana do użycia w kuchenke mikrofalowej	✓ ✓ ✗
Metalowe naczynia do pieczenia (np. emaliowane, żeliwne)	✗ ✗ ✗
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową	✗ ✗ ✗
Błacha do pieczenia ciasta	✗ ✗ ✗
Ruszt	✓ ✓ ✓

1) Naczynia i materiały mają zastosowanie również do funkcji: Gotowanie konwencjonalne + MW, Grill + MW. Patrz „Codzienne użytkowanie, Ustawienie: Gotowanie wspomagane.

## 6.5 Ustawienia mocy

Poniższe dane mają wyłącznie charakter orientacyjny.

800 - 1000 W

- Podgrzewanie płynów

600 - 700 W

- Gotowanie ryżu
- Gotowanie warzyw
- Popcorn

400 - 500 W

- Podgrzewanie potraw na jednym talerzu
- Termoobieg (niska temperatura)
- 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

## 7. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE

### 7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Stosować środek czyszczący przeznaczony do powierzchni metalowych.
- Aby usunąć pozostałości osadzonego kamienia, zastosować środek odkamieniający w płynie zalecany przez producenta.
- Nie należy przechowywać żywności w urządzeniu dłużej niż 20 minut.
- Nie myć akcesoriów w zmywarce.

### 7.2 Wymywanie przewodnic blach lub

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Ostrożnie pociągnąć przewodnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczeputu.

3. Wyciągnąć przewodnice blach z tylnego zaczeputu.
4. Z powrotem wstawić przewodnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

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

### 7.3 Wymiana źródła światła

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

## 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Szczegóły serwisowe znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na przedniej ramie. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tej tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

**Nie można włączyć ani obsługiwać urządzenia.** - Urządzenie nie jest podłączone do zasilania elektrycznego lub jest podłączone nieprawidłowo.

**Urządzenie nie nagrzewa się.**

- Blokada jest wł.
- Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.

**Lampa nie działa.** - Lampa jest przepalona. W razie konieczności wymiany lampy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

**Wyświetlacz pokazuje "00:00".** - Wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawić aktualną godzinę.

## 9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 9.1 Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
--	-------

Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min
--	--------

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

### 9.2 Porady dotyczące oszczędzania energii


- Podczas gotowania zamykać drzwi i unikać ich częstego otwierania.
- Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
- Używać metalowe lub ciemne naczynia, które nie odbijają światła (w urządzeniu innym niż kuchenka mikrofalowa).
- Pominąć podgrzewanie, chyba że jest to konieczne.


- Zminimalizować przerwy pomiędzy pieczeniem różnych potraw.
- Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu (tylko wybrane modele).
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy. Zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum 3-10 min przed końcem gotowania.
- Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia, jeśli nie jest to konieczne.
- Pieczenie konwekc. wilgotne Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie

funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza. W niektórych modelach potrzeba 30 sek.

- Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia.
  - 12.5 godz: 30-115 °C
  - 8.5 godz: 120-195 °C
  - 5.5 godz: 200-245 °C
  - 3 godz: 250 – maksimum °C

## 10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj

urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	33	6. SFATURI UTILE.....	43
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	36	7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	46
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	38	8. DEPANARE.....	47
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	38	9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	47
5. UTILIZARE ZILNICĂ.....	39	10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	48

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru eventuale vătămări sau pagube rezultate din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu

vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și eliminați-le în mod corespunzător.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Păstrați copiii și animalele de companie la distanță în timpul utilizării și răcirii.
- Activați dispozitivul de siguranță pentru copii, dacă este disponibil.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină aparatul fără supraveghere.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Nu activați funcția cuptorului cu microunde când aparatul este gol pentru a evita arcul electric.
- Nu folosiți recipiente metalice pentru alimente și băuturi în timpul gătitului la microunde, cu excepția cazului în care producătorul specifică acest lucru.
- **AVERTISMENT:** Dacă ușa sau garniturile ușii sunt deteriorate, nu utilizați aparatul până când nu sunt reparate de o persoană calificată.
- **AVERTISMENT:** Operațiunile de service sau reparații care implică îndepărtarea capacelor de protecție împotriva expunerii la energia microundelor trebuie efectuate doar de o persoană calificată.
- **AVERTISMENT:** Nu încălziți lichide sau alimente în

- recipiente închise ermetic pentru a preveni exploziile.
- Folosiți doar ustensile potrivite pentru cuptoarele cu microunde.
  - Supravegheați aparatul atunci când încălziți alimente în recipiente de plastic sau hârtie pentru a preveni aprinderea.
  - Aparatul este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau hainelor și încălzirea termofoarelor, a papucilor, bureților, lavetelor umede și a altor articole similare prezintă un risc de vătămare, aprindere sau incendiu.
  - În cazul în care aparatul degajă fum, va fi oprit sau scos din priză, cu ușa cuptorului închisă pentru a înnăbuși flăcările.
  - Încălzirea băuturilor la microunde poate cauza fierberea eruptivă întârziată. Recipientul va fi manipulat cu grijă.
  - Amestecați sau agitați conținutul biberoanelor și al borcanelor cu alimente pentru bebeluși și verificați temperatura înainte de consum pentru a evita arsurile.
- Nu încălziți ouă în coajă sau ouă fierte tari întregi, deoarece acestea pot exploda, chiar și după ce încălzirea la microunde s-a terminat.
  - Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spațe de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
  - Curățați aparatul în mod regulat și îndepărtați orice depuneri de alimente.
  - Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
  - Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
  - Dacă aparatul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce afectează negativ durata de funcționare a aparatului și poate provoca o situație periculoasă.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți grijă când mutați aparatul, deoarece este greu. Folosiți întotdeauna încălțăminte și mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, asigurați-vă că este la nivel și că ușa se deschide fără nicio restricție.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Aparatul trebuie legat la pământ. Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Evită să deteriorezi priza și cablul. Dacă este nevoie de înlocuire, aceasta trebuie realizată de Centrul nostru de Servicii Autorizate.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția împotriva șocurilor pentru piesele vii și izolate trebuie fixată bine și nu trebuie detașată fără unelte.

- Introduceți fișa în priză numai după încheierea instalării. Asigurați-vă că aveți acces la priza de rețea după instalare.
- Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de cablul de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să aibă un dispozitiv de izolare care să deconecteze aparatul de la rețeaua electrică la toți polii, cu o lățime a deschiderii de contact de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștețar și un cablu de alimentare electrică.

### 2.3 Utilizarea

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Asigurați-vă că deschiderile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Aveți grijă când deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, deoarece pot fi eliberate aer cald și amestecuri inflamabile din ingredientele pe bază de alcool.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Păstrați scânteele și flăcările deschise departe de aparat când ușa este deschisă.
- Nu așezați produse inflamabile lângă aparat.
- Nu utilizați funcția microunde pentru a preîncălzi aparatul.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu așezați folie de aluminiu direct pe fundul cavității.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu lăsați preparate și alimente umede în aparat după gătit.
  - aveți grijă când scoateți sau instalați accesoriile.
- Decolorarea smalțului sau a oțelului inoxidabil nu afectează performanța aparatului.
- Utilizați o tigaie adâncă pentru prăjituri umede, deoarece sucurile de fructe pot provoca pete permanente.
- Utilizați doar accesoriile furnizate cu acest aparat sau accesoriile recomandate de producător.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilier, nu închideți panoul în timpul utilizării sau până când aparatul s-a răcit complet pentru a preveni deteriorarea cauzată de căldură și umiditate.
- În ceea ce privește becul (becurile) din acest produs și becurile ca piese de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt destinate să reziste la condițiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi temperatura, vibrațiile, umiditatea sau au scopul de a oferi informații despre starea de funcționare a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Utilizați numai lămpi cu aceleași specificații.
- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.4 Îngrijire și curățare

### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Opriiți și deconectați aparatul de la priză înainte de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este rece pentru a evita spargerea sticlei. Dacă panourile din sticlă ale ușii sunt deteriorate, contactați centrul de service autorizat pentru înlocuire.
- Folosiți procedura de curățare cavitate și uscare cavitate pentru aparatul, cavitatea acestuia și accesoriile după fiecare utilizare pentru a preveni condensarea aburului, coroziunea și deteriorarea suprafeței.
- Grăsimile și alimentele rămase în aparat pot lua foc și pot forma un arc electric atunci când este utilizată funcția microunde.
- Pentru curățarea aparatului și a accesoriilor, utilizați o cârpă din microfibră, apă caldă și detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, tampoane, solvenți, obiecte ascuțite sau metalice.
- Respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj atunci când utilizați un spray pentru cuptor.

## 2.5 Eliminare

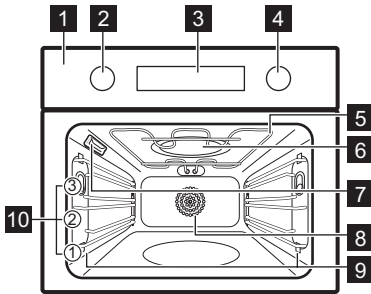
### AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare, apoi tăiați și aruncați cablul electric.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișajul
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Generator de microunde
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport raft, detașabil
- 10 Poziții raft

### 3.2 Panou de comandă

	Apasă pentru a seta funcțiile cronometrului.
	Apăsați pentru a seta: Încălzire rapidă.
	Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.
<b>WATT</b>	Apăsați pentru a seta: Puterea microundelor.

OK Apăsați pentru a confirma selecția.

#### Indicatorii afișajului

	Aparatul este blocat.
	Submeniu: Gătire asistată.
	Submeniu: Setări
	Funcția Microunde este activată.
	Cronometru este activat.
	Durată gătire este activat.
	Pornire cu întârziere este activat.
	Cronometru numărătoare directă este activat.
	Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie.

#### Pentru a porni aparatul:

1. Apăsați butoanele. Butoanele ies (numai modelele selectate).
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit 0.

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### 4.1 Setarea orei




După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: "00:00" sau "12:00" (în funcție de model).

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.

2. Apăsați OK.

### 4.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

1. Preîncălziți aparatul gol pentru a elimina orice miros. Aerisiți încăperea.
2. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor.

3. Setează fiecare funcție la temperatura maximă și lasă aparatul să funcționeze pentru duratele specificate:  1h,  15min,  15min. Consultați secțiunea Utilizare zilnică.

4. Oprii aparatul și lasă-l să se răcească.
5. Curățați cu o lavetă din microfibră, apă caldă și detergent delicat. Înlocuiți accesoriile și suporturile raftului.

## 5. UTILIZARE ZILNICĂ

### 5.1 Funcții de gătire

#### Funcții standard de gătire



**Aer cald cu ventilație:** Coacere uniformă, frăgezime, uscare



**Încălzire sus și jos:** Coacere tradițională



**Funcție Pizza:** Coacere pizza



**Gătire intensivă:** Frigerea cărnii, rumenire

#### Funcțiile Microunde



**Decongelare:** Decongelarea diferitelor tipuri de preparate, interval de putere: 100 - 200 W



**Reîncălzire:** Încălzire mâncăruri pre-gătite, putere: 300 - 700 W



**Microunde:** Încălzire, gătire, interval valori putere: 100 - 1000 W

#### Funcții combinate la microunde



**Grill + Aer cald + MU:** Frigerea bucăților mari, coacerea gratinelor, valori pentru putere: 100 - 400 W.



**Aer cald cu ventilație + MU:** Coacere, interval de putere: 100 - 400 W.

Becul se poate opri automat la temperaturi de sub 80°C, în timpul anumitor funcții ale cuptorului.


Există funcții suplimentare de gătire disponibile în Gătire asistată. Consultați Utilizare zilnică, Submeniu: Gătire asistată.

### 5.2 Setarea: Funcții de gătire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.


2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.


3. Apăsăți **OK**.


 Încălzire rapidă - apăsați și mențineți apăsat pentru a scurta durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire. Ventilatorul poate porni automat.


### 5.3 Timer

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.

2. Apăsăți  până când afișajul afișează funcția dorită a temporizatorului:

 **Cronometru:** Pentru a seta o numărătoare inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.

 **Durată gătire<sup>1)</sup>:** Pentru a seta o numărătoare inversă. Când se termină timer-ul, sună semnalul și gătitul se oprește.

 **Pornire cu întârziere<sup>2)</sup>:** Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.

4. Apăsăți **OK**.

5. Când timpul se termină, apăsați **OK** și rotiți butoanele în poziția oprit, dacă este necesar.

### 5.4 Setare: Funcțiile Microunde/ Funcții combinate la microunde

Funcțiile combinate cu microunde îmbină funcțiile standard de gătire cu funcția de amplificare a microundelor pentru a scurta durata de gătire și a îmbunătăți rezultatele gătirii.

1. Scoateți toate accesoriile, cu excepția raftului de sârmă.
2. Introduceți alimentele în aparat.

<sup>1)</sup> Această funcție este disponibilă numai pentru: Aer cald cu ventilație, Încălzire sus și jos, Gătire intensivă, Funcție Pizza, Grill + Aer cald + MU, Aer cald cu ventilație + MU.

<sup>2)</sup> Această funcție este disponibilă numai pentru: Aer cald cu ventilație, Încălzire sus și jos, Gătire intensivă, Funcție Pizza.

3. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția.

Funcțiile Microunde: Afișajul indică: durata și puterea microundelor.

Funcții combinate la microunde: Afișajul indică: temperatura și puterea microundelor.


4. Apăsati **OK** pentru a porni cu setările implicite.
5. Rotiți butonul de comandă pentru a regla durata/temperatura. Apăsati **OK**.
6. Apăsati **WATT** și rotiți butonul de comandă pentru a regla puterea pentru microunde. Apăsati **OK**.

Puteți regla setările în timpul gătirii.

Dacă deschideți ușa, funcția microunde se oprește. Pentru a o porni din nou, închideți ușa. Apăsati **OK**

## 5.5 Accesare: Meniu

Deschide Meniul pentru a accesa funcții suplimentare de gătire, gătire asistată și setări.



1. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la .

Afișajul indică  .

2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniu. Apăsati **OK**.

## 5.6 Setarea: Gătire asistată

Gătire asistată submeniul cuprinde un set de funcții de gătire și programe suplimentare, concepute pentru anumite preparate. Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata, temperatura și, dacă este disponibilă, puterea microundelor pe durata gătirii.

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de încălzire la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsati **OK**.
3. Rotește butonul de comandă pentru a selecta o funcție (F1 - F...) sau un preparat (P1-P...). Apăsati **OK**.
4. Rotește butonul de comandă pentru a regla greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsati **OK**.
5. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsati **OK**.





6. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolunghiți durata de gătire dacă este nevoie.

### Submeniu: Gătire asistată


Afișajul indică **F** și un număr de funcții pe care le puteți verifica în tabel.

<b>F1</b>	<b>Grill:</b> Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
<b>F2</b>	<b>Încălzire jos:</b> Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
<b>F3</b>	<b>Preparate congelate:</b> Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
<b>F4</b>	<b>Încălzire sus/jos + MU:</b> Coacerea și prăjirea alimentelor pe o poziție a raftului. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 400 W.
<b>F5</b>	<b>Grill + MU:</b> Pentru grill și rumenire alimente pe o poziție a raftului. Funcție cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 400 W.

### Legendă

	Este disponibilă ajustarea greutății.
	Funcționează cu puterea microundelor. Folosiți un accesoriu sigur pentru microunde.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft. Consultați secțiunea Descrierea produsului.

Afișajul indică **P** și un număr al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

<b>P1</b>	<b>Friptură de vită, în sânge</b>	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm grosime
<b>P2</b>	<b>Friptură de vită, gătită mediu</b>	 1; tavă de copt Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P3</b>	<b>Friptură de vită, bine făcută</b>	

<b>P4</b>	<b>Friptură, mediu gătită.</b> 150 - 300 g pe bucată; 3 cm grosime ☐ 2; <b>tavă de copt</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P5</b>	<b>Friptură de vită / înăbușită</b> (coasta de vită, flank gros), 1500 - 2000 g ☐☐ 2; vas de copt pe <b>raftul de sârmă</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
<b>P6</b>	<b>Friptură de vită, în sânge<sup>1)</sup></b> 1000 - 1500 g; 4 - 6 cm grosime
<b>P7</b>	<b>Friptură de vită, mediu gătită<sup>1)</sup></b> ☐ 1; <b>tavă de copt</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P8</b>	<b>Friptură de vită, bine făcută<sup>1)</sup></b>
<b>P9</b>	<b>File, crud<sup>1)</sup></b> 800 - 1000 g; 5 - 6 cm grosime
<b>P10</b>	<b>File mediu<sup>1)</sup></b> ☐ 2; <b>tavă de copt</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P11</b>	<b>File, bine făcut<sup>1)</sup></b>
<b>P12</b>	<b>Friptură de vițel</b> (de exemplu, spată), 800 - 1500 g; 5 - 6 cm grosime ☐☐ 1; caserolă ceramică sau de sticlă pe <b>raftul de sârmă</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
<b>P13</b>	<b>Friptură de porc</b> (de ex. gât sau umăr), 1500 - 2000 g ☐☐ 1; caserolă ceramică sau de sticlă pe <b>raftul metalic</b>
<b>P14</b>	<b>Porc gătit la foc mic</b> , 1500 - 2000 g <sup>1)</sup> ☐ 1; caserolă ceramică sau de sticlă pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P15</b>	<b>Mușchiuleț de porc, proaspăt</b> , 1000 - 1500 g; 6 - 7 cm grosime ☐ 1; caserolă ceramică sau de sticlă pe <b>raftul de sârmă</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.


<b>P16</b>	<b>Coaste de porc</b> , 2000 - 3000 g; folosiți crud, 2 - 3 cm subțire ☐ 2; <b>tavă de copt</b>
<b>P17</b>	<b>Pulpă de miel cu oase</b> 500 - 1000 g; 7 - 9 cm grosime ☐ 1; caserolă ceramică sau de sticlă pe <b>raftul de sârmă</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
<b>P18</b>	<b>Pui, întreg</b> , 1000 - 1400 g ☐☐ 1; <b>raft de sârmă</b> cu farfurie plasată direct în centrul din fundul cavității Puneți puiul direct pe raftul de sârmă cu pieptul în jos. După 30 min, întoarceți puiul cu susul în jos.
<b>P19</b>	<b>Pui, jumătate</b> 500 - 800 g ☐☐ 1; <b>tavă de copt</b>
<b>P20</b>	<b>Piept de pui</b> , 180 - 250 g per bucată ☐ 2; caserolă pe <b>raftul de sârmă</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P21</b>	<b>Pulpe de pui, proaspete</b> 250 - 350 g ☐ 1; <b>tavă de copt</b>
<b>P22</b>	<b>Rață, întreagă</b> , 1500 - 2500 g ☐☐ 1; <b>tavă de copt</b> Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
<b>P23</b>	<b>Gâscă, piept</b> , 350-500 g ☐ 1; caserolă ceramică sau de sticlă pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P24</b>	<b>Bucată de carne</b> , 1000 - 1500 g ☐ 1; tavă de pâine pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P25</b>	<b>Ruladă, Leberkäse</b> , 750 - 1000 g ☐ 1; tavă de pâine pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P26</b>	<b>Pește întreg, la grătar</b> , 500 - 1000 g per pește ☐ 1; <b>tavă de copt</b>
<b>P27</b>	<b>File de pește</b> 150 - 300 g ☐☐ 2; caserolă ceramică sau de sticlă pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P28</b>	<b>Prăjitură cu brânză</b> , 2000 - 3000 g ☐ 2; <b>tavă de copt</b>

P29	Plăcintă cu mere, acoperită, 1000 - 1500 g ☒ ☒ 2tavă de plăcintă pe raft de sârmă
P30	Tartă cu mere, 1000 - 1500 g ☒ 2; tavă de tartă pe raftul de sârmă
P31	Plăcintă cu mere 1000 - 1200 g ☒ ☒ 1tavă de plăcintă pe raft de sârmă
P32	Brownies, 1000 g de aluat ☒ ☒ 2; caserolă pe raftul de sârmă
P33	Brioșe, 10-20 de bucăți ☒ ☒ 2 tavă de copt
P34	Prăjitură, 1000 g de aluat ☒ 1; tavă de pâine pe raftul de sârmă
P35	Cartofi copti, 1000 g de cartofi proaspeți ☒ ☒ 2; tavă de copt
P36	Cartofi wedges, 750 - 1000 g de cartofi cruzi ☒ ☒ 2; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt
P37	Legume mixte la grătar, 1000 - 1500 g ☒ 1; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt
P38	Crochete, congelate (congelat) 500 - 750 g ☒ ☒ 2; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt
P39	Cartofi prăjiți (congețați) 750 g ☒ ☒ 2; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt
P40	Lasagna cu foi uscate pentru paste 1000 - 1500 g ☒ ☒ 1; caserolă pe raftul de sârmă
P41	Cartofi gratinați (cartofii cruzi), 1000 - 1500 g ☒ ☒ 1; caserolă pe raftul de sârmă
P42	Pizza proaspătă, crustă subțire ☒ ☒ 1 tavă de copt tapetată cu hârtie de copt
P43	Pizza proaspătă, crustă groasă ☒ ☒ 1; tavă de copt căptușită cu hârtie de copt

P44	Quiche Lorraine, 4.5 cm grosime ☒ ☒ 1; formă cu arc pe raftul de sârmă
P45	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă, 600 - 800 g de aluat proaspăt ☒ ☒ 2 tavă de copt tapetată cu hârtie de copt
P46	Pâine integrală / seacă / neagră, 1000 g de aluat proaspăt ☒ ☒ 1 tavă de copt tapetată cu hârtie de copt

1) Gătire la temperatură joasă.

## 5.7 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de încălzire la ☒☒.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsați OK.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsați OK.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

### Submeniu: Setări


	Setare	Valoare
01	Timpul	Modificare
02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Bip, 2 - Click, 3 - Sunet oprit
04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Cronometru numărătoare directă	Pornit / Oprit
06	Iluminare	Pornit / Oprit
07	Încălzire rapidă	Pornit / Oprit
08	Modul demo	Cod de activare: 2468
09	Versiunea software	Verificare
10	Resetați toate opțiunile	Da / Nu


## 5.8 Blocare

Această funcție previne o schimbare accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.

 OK - apăsați și mențineți pentru a activa și dezactiva funcția.

Va fi emis un semnal sonor.  - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

## 5.9 Accesorii



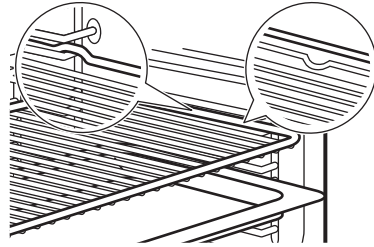
Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat.

Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

Folosește doar veselă și materiale adecvate. Consultați Sfaturi utile, Vesela și materialele adecvate pentru microunde.

O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului și picioarele sunt îndreptate în jos.



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă raftul de sârmă are un pas, poziționați-l spre partea din față a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

# 6. SFATURI UTILE




## 6.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate. Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Procesele de gătire și coacere sunt adecvate doar pe un singur nivel.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

### Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătire
	Temperatură



Puterea microundelor (W)



Poziție raft



Durată gătire (min)















Informații suplimentare

## 6.2 Informații pentru institutele de testare









### Coacerea pe un singur nivel



















Teste realizate conform cu EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
<b>Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă</b>				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
<b>Pandișpan fără grăsimi</b>				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
<b>-Prăjitură sfărâmicioasă</b>				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
<b>Plăcintă cu mere</b>				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
<b>Pâine prăjită</b>				
<b>F1</b>	2	230	7 - 12	3) 2) 5)
<p>1) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului. Trebuie să atingă capacul ventilatorului.</p> <p>2) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu folosiți funcția: Încălzire rapidă.</p> <p>3) Folosiți raftul de sârmă.</p> <p>4) 2 forme așezate pe diagonală (Ø 20 cm). Cea din dreapta să fie poziționată mai mult în față decât cea din stânga.</p> <p>5) Conform: IEC 60350-1:2016 și IEC 60350-1:2023.</p>				

## Funcțiile combi microunde și microunde

Teste realizate conform cu EN 60705, IEC 60705.

		°C		
<b>Pandișpan</b>				
	1	500	-	8 - 10 1) 2)
<b>Ruladă de carne</b>				
	1	300	-	30 - 35 1) 2) 3)
<b>Royale</b>				
	1	400	-	18 - 23 1) 4)
<b>Decongelarea cărnii tocate (500 g)</b>				
	1	200	-	7 - 8 1) 5)

		°C		
<b>Prăjitură</b>				
<b>F4</b>	1	200	170	22 - 27 1) 4)
<b>Cartofi gratinați</b>				
	1	200	180	35 - 40 1) 6)
<b>Pui (1100 g)</b>				
	1	200	30	
		-	200	18 - 23 1) 7)
<p>1) Folosiți raftul de sârmă. Trebuie să atingă capacul ventilatorului.</p> <p>2) La jumătatea duratei de gătire, întoarceți recipientul cu 1/2.</p> <p>3) Utilizați folia MW potrivită în timpul gătirii. Înțepați folia de mai multe ori înainte de a găti.</p> <p>4) Nu întoarceți alimentele în timpul procesului de gătire.</p> <p>5) Întoarceți carnea pe cealaltă parte, pe latura cea mai lungă, o dată la 1/3 și a doua oară la 2/3 din durata de gătire scursă.</p> <p>6) La jumătatea duratei de gătire, întoarceți recipientul în sensul acelor de ceasornic cu 1/4.</p> <p>7) Puneți o farfurie în partea de jos a cuptorului. Puneți piulii direct pe raftul de sârmă cu pieptul în jos. După 30 min, întoarceți piulii pe cealaltă parte și schimbați funcția de gătire la: Gătire intensivă.</p>				
<b>Rețete suplimentare</b>				
		°C		
<b>Bezele</b>				
	2	-	100	90 - 180 1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180 1) 2) 3)
<b>Turte</b>				
	3	-	200	11 - 13 1) 3)
	3	-	190	10 - 12 1) 3)
<b>Pui</b>				
	1	-	200	65 - 75 1) 4)
<b>Popcorn</b>				
	-	700	-	3 - 4 5) 6)
<b>Preparate puse pe farfurie, răcite (1 porție)</b>				
	1	500	-	7 - 9 7) 8) 9)

Lichide în biberoane						
	-	1000	-	0.5	10)	
Lasagne, congelate (400 g)						
	1	100	210	23 - 28	7) 11)	
Lasagne, congelate (600 g)						
<b>F4</b>	1	200	190	48 - 53	7) 11)	
Pizza congelată						
<b>F4</b>	1	200	210	12 - 16	7) 11)	

1) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

2) Utilizați hârtie de copt.

3) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu folosiți funcția: Încălzire rapidă.

4) Puneți puilul cu pieptul în jos. La jumătatea duratei de gătit, întoarceți-l pe cealaltă parte.

5) Utilizați o placă ceramică plată pe fundul cavității.

6) Punga cu floricele trebuie scoasă din aparat atunci când boabele de porumb nu mai pocnesc.

7) Folosiți raftul de sârmă. Trebuie să atingă capacul ventilatorului.

8) Acoperiți alimentele cu un capac din plastic, care poate fi folosit la microunde.

9) La jumătatea duratei de gătit, întoarceți recipientul cu 1/2.

10) Poziționați sticla în centrul părții inferioare a cavității fără a utiliza niciun accesoriu.

11) Nu întoarceți alimentele în timpul procesului de gătit.

### 6.3 Recomandări pentru microunde

Puneți alimentele în centrul raftului de sârmă. Utilizați raftul de pe primul nivel.

Întoarceți sau amestecați mâncarea la jumătatea timpului de gătit.

Amestecați preparatele lichide ocazional și înainte de servire.

Când încălziți lichide, puneți o lingură în cană pentru a îmbunătăți distribuția căldurii și a preveni fierberea excesivă. Lingura nu trebuie să atingă interiorul cuptorului pentru a evita scântele.

Nu acoperiți alimentele când utilizați funcțiile combi pentru microunde. Consultați secțiunea Utilizare zilnică.

Nu utilizați funcțiile Cuptor cu microunde sau Cuptor cu microunde combinat fără alimente în interiorul aparatului.

### Gătitul la microunde

Acoperiți alimentele atunci când gătiți sau reîncălziți. Pentru a păstra o crustă, gătiți fără acoperire.

Nu setați puterea sau timpul la o valoare prea mare pentru a evita uscarea, arderea sau incendiul.

Nu gătiți ouă sau melci în cochilie; pot exploda. Înțeață gălbenușul oului prăjit înainte de reîncălzire.

Înainte de gătit, înțeață de câteva ori alimentele cu piele sau coajă.

Porționează legumele în bucăți de dimensiuni cât mai egale.

După gătit, lăsați mâncarea să stea câteva minute pentru o distribuire uniformă a căldurii.

### Decongelarea la microunde

Puneți alimentele congelate, fără ambalaj, pe o farfurie întoarsă sau pe un grilaj pentru dezghețare sau într-o sită de plastic, pe care o puneți apoi într-un recipient, astfel încât lichidul provenit din decongelarea alimentelor să se poată scurge și colectat în recipientul respectiv.

Îndepărtați bucățile decongelate pe măsură ce se dezgheață.

Utilizați un nivel mai mare de putere al microundelor pentru a găti fructele și legumele fără a le decongela mai întâi.




Întoarcerea îmbunătățește rezultatele. În cazul alimentelor sensibile, cum ar fi carnea, întoarceți invers de două ori în timpul dezghețării.





### 6.4 Vesela și materialele adecvate pentru microunde

La microunde folosiți doar veselă și materiale adecvate. Folosiți tabelul de mai jos ca referință.

Verificați specificațiile vasului/materialului/recipientului pentru alimente înainte de utilizare.

Pentru alte vase specifice pentru microunde care nu sunt enumerate în acest tabel, urmați instrucțiunile producătorului.

Vas de gătit/Material	    1)
Sticlă și porțelan termorezistente în cuptor fără componente din metal	✓ ✓ ✓
Sticlă și porțelan non-termorezistente la cuptor fără decorațiuni din metal	✓ X X
Sticlă termorezistentă la cuptor/rezistentă la îngheț și sticlă-ceramică	✓ ✓ ✓
Ceramică și teracotă termorezistente la cuptor fără componente din quartz sau metal sau emailuri care conțin metal	✓ ✓ ✓
Ceramică, porțelan și ceramică din lut cu bază nesmălțuită sau cu mici orificii, de ex. pe mânere	X X X
Plastic termorezistent până la 200 °C	✓ ✓ X
Carton, doar hârtie	✓ X X
Folie transparentă	✓ X X
Folie pentru microunde	✓ ✓ X
Vase metalice pentru prăjire (de exemplu, emailate, din fontă)	X X X
Vase de coacere, smălțuite sau cu acoperire de silicon	X X X
Tavă de gătit	X X X

Vas de gătit/Material	    1)
Raft sârmă	✓ ✓ ✓

1) Vasele și materialele de gătit se aplică și funcțiilor: Gătit convențional + MW, Grill + MW. Consultați „Utilizare zilnică, Setare: Gătire asistată.

### 6.5 Setare putere

Datele de mai jos au doar scop orientativ.

800 - 1000 W

- Încălzirea lichidelor

600 - 700 W

- Fierbere la foc mic a orezului
- Gătirea legumelor
- Popcorn

400 - 500 W

- Încălzirea mâncărilor preparate într-o porție
- Fierbere tocănițe la foc mic
- Decongelarea și încălzirea mâncărilor congelate pregătite

300 W

- Gătirea/încălzirea mâncărilor fine
- Încălzirea alimentelor pentru bebeluși
- Continuare gătire

100 - 200 W

- Decongelare pâine, fructe și prăjituri, brânză, smântână, unt, carne și pește
- Topirea ciocolatei și a untului

## 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### 7.1 Observații privind curățarea

- Folosiți o soluție de curățare pentru suprafețe metalice.
- Utilizați degresantul lichid recomandat de producător pentru a elimina reziduurile de calcar.
- Depozitați alimente în aparat pentru mai mult de 20 de minute.
- Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

### 7.2 Scoaterea suporturilor raftului

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.

3. Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.

4. Puneți suporturile raftului înapoi în poziția inițială. Repetați pașii în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

### 7.3 Înlocuirea becului

Doar service-ul este permis pentru înlocuirea becului. Contactați centrul de service autorizat.

## 8. DEPANARE

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Detaliile de service sunt pe plăcuța de identificare, situată pe cadrul frontal. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța de identificare.

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

**Nu poți activa sau opera aparatul.**- Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

**Aparatul nu se încălzește.**

- Blocare este activat.
- Oprirea automată este activă.

**Lampa nu funcționează.** - Lampa este arsă. Lampa trebuie înlocuită, contactează un Centru de Service Autorizat.

**Afișajul arată "00:00".** - A avut loc o întrerupere a curentului electric. Setaiți timpul.

## 9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 9.1 Cerințe de informare conform (UE) nr. 2023/826

Consumul de putere în standby	0.8 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564.


### 9.2 Sfaturi pentru economisirea energiei


- Țineți ușa închisă în timpul gătitului și evitați să o deschideți des.
- Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.
- Folosiți vase metalice sau de culoare închisă, non-reflectorizante (numai atunci când utilizați o funcție diferită de cea pentru microunde).
- Sari peste preîncălzire dacă nu este nevoie.
- Reduceți la minimum pauzele dintre coacerea mai multor feluri de mâncare.
- Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă. Reduceți

temperatura aparatului la minimum 3 - 10 min înainte de sfârșitul gătirii.

- Opriți lampa în timpul gătitului, cu excepția cazului în care este necesar.
- Aer cald umed Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign ( în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste realizate conform cu: IEC/EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat. La unele modele durează 30 sec.
- Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după anumită perioadă de timp. Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii.
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250 - maxim °C

## 10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul .  
Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate

electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

