PL
ET

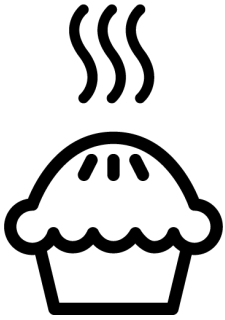
beko

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi

Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend



BBCW13400DX
BBCW17400B

385441683_5/ PL/ ET/ R.AD/ 25.03.24 10:23
7757787661-7768282942

CE

ÜMBERTÖÖDELTUD JA TAASKASUTATAV PABER

PAPIER Z RECYKLINGU I NADAJĄCY SIĘ DO PONOWNEGO PRZETWORZENIA

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:

Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.

Przeczytaj instrukcję obsługi.

Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.
ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

1.1 Przeznaczenie 4
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych 5
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne 6
1.4 Bezpieczeństwo kuchenki mikrofalowej 8
1.5 Zabezpieczenie podczas transportu 13
1.6 Bezpieczeństwo montażu 13
1.7 Bezpieczeństwo użytkowania 14
1.8 Ostrzeżenia dotyczące temperatury 15
1.9 Używanie akcesoriów 15
1.10 Bezpieczeństwo pieczenia 15
1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia 17

2 Instrukcje dotyczące środowiska 17

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów ... 17
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów 17
2.2 Opakowanie urządzenia 18
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii 18

3 Produkt 19

3.1 Opis produktu 19
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia 19
3.2.1 Panel sterowania 20
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika 20
3.3 Funkcje obsługi piekarnika 21
3.4 Akcesoria 23
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia 23
3.6 Specyfikacje techniczne 26

4 Pierwsze użycie 27

4.1 Pierwsze ustawienie godziny 27
4.2 Czyszczenie wstępne 27

5 Korzystanie z piekarnika 28

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika 28
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika 28
5.3 Ustawienia 35

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia 38

6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia w kuchence mikrofalowej 39
6.2 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku 44
6.2.1 Ciasta i wypieki 45
6.2.2 Mięso, ryby i drób 47
6.2.3 Grill 47
6.2.4 Test żywności 48
6.2.5 Mikrofalówka 49

7 Czyszczenie i konserwacja 53

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia 53
7.2 Czyszczenie akcesoriów 55
7.3 Czyszczenie panelu sterowania .. 55
7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) 55
7.5 Czyszczenie lampki piekarnika 55

8 Rozwiązywanie problemów 57

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.

1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- Produkt przeznaczony jest do użytku domowego i podobnych zastosowań:
  - kuchnie personelu sklepu, biura i inne środowiska pracy;
  - gospodarstwa rolne;
  - przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc typu mieszkalnego;
  - w miejscach typu pensjonat.
- Produktu należy używać wyłącznie do przygotowywania żywności i napojów. Nie należy używać kuchenki do suszenia żywych istot.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w domach mobilnych, pojazdach rekreacyjnych i podobnych miejscach.
- **OSTRZEŻENIE:**Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Nie należy używać tego produktu do podgrzewania płyt, suszenia poprzez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.

- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:

1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
2. Odetnij kabel zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
3. Podejmij środki ostrożności, aby uniemożliwić dzieciom dostęp do produktu.
4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest on w trybie bezczynności.

1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne".
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni produktu. W przeciwnym razie może dojść do jego uszkodzenia.
- Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.
- Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
- Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
- Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
- Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.

⚠ 1.4 Bezpieczeństwo kuchenki mikrofalowej

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
  - kuchnie personelu sklepu, biura i inne środowiska pracy;
  - gospodarstwa rolne;
  - przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc typu mieszkalnego;
  - w miejscach typu pensjonat.
- Dzieci mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko wtedy, gdy zostały wydane odpowiednie instrukcje, aby dziecko mogło bezpiecznie korzystać z kuchenki mikrofalowej i rozumieją zagrożenia związane z niewłaściwym użytkowaniem.
- Gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieci powinny korzystać z kuchenki wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na powstającą temperaturę.
- Odsłonięte części urządzenia nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania.
- Sprawdź, czy w kuchence nie ma żadnych uszkodzeń, takich jak nieprawidłowo ustawione lub wygięte drzwiczki, uszkodzone uszczelki drzwiczek i powierzchnia uszczelniająca, zepsute lub poluzowane zawiasy i zatrzaski drzwiczek oraz wgniecenia wewnątrz komory lub na drzwiczkach. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń nie należy korzystać z kuchenki , ale skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- Jeśli drzwiczki lub uszczelki na nich zostaną uszkodzone, nie należy korzystać z urządzenia, dopóki nie zostanie ono naprawione przez autoryzowany punkt serwisowy.
- Przed uruchomieniem kuchenki należy upewnić się, że drzwi zostały prawidłowo zamknięte. Mechanizm zabezpieczają-

cy w zamku drzwi uniemożliwia działanie urządzenia, gdy drzwi są otwarte, co powoduje zatrzymanie gotowania po otwarciu drzwi. Nie należy zakłócać działania systemu blokowania drzwi ani próbować go obejść. Jeśli system blokowania drzwi zostanie anulowany, w przypadku używania urządzenia z otwartymi drzwiami istnieje ryzyko narażenia na działanie fal mikrofalowych.

- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów między przednią częścią kuchenki a drzwiami. Nie należy korzystać z kuchenki, jeśli przedmioty takie jak ręczniki papierowe lub serwetki uniemożliwiają jej prawidłowe zamknięcie.
- Zakłócenia radiowe: Umieść kuchenkę w odległości nie mniejszej niż 2 metrów od telewizorów, odbiorników radiowych, modemów bezprzewodowych, punktów dostępu i anten. W przeciwnym razie może dojść do zakłóceń.
- Nie należy przygotowywać posiłków przy zbyt wysokim czasie gotowania i mocy kuchenki mikrofalowej. Nadmierne gotowanie może wysuszyć, spalić lub zapalić niektóre części posiłku.
- Do gotowania mikrofalowego nigdy nie używaj folii aluminiowej ani aluminiowych przyborów kuchennych.
- Podczas gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej nie należy używać metalowych przedmiotów w odległości mniejszej niż 3 cm od drzwi kuchenki.
- Do kuchenki nie wolno wkładać żrących środków chemicznych ani materiałów zawierających żrące opary.

W przypadku wystąpienia zakłóceń można je zmniejszyć lub wyeliminować, podejmując następujące środki:

- Oczyść drzwi i powierzchnię uszczelniającą kuchenki.
- Zmień ustawienie anteny odbiorczej radia lub telewizora.
- Zmień położenie kuchenki mikrofalowej względem odbiornika.
- Odsuń kuchenkę mikrofalową od odbiornika.
- Podłącz kuchenkę mikrofalową do innego gniazdka tak, aby kuchenka mikrofalowa i odbiornik znalazły się w różnych obwodach.
- Umieść kuchenkę z dala od innych urządzeń grzejących i unikaj używania go w wilgotnym lub parnym otoczeniu.

- Przeprowadzanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych wymagających zdjęcia osłony chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej jest niebezpieczne dla osób innych niż kompetentne osoby lub autoryzowany serwis.
- Urządzenie to jest urządzeniem ISM klasy B grupy 2. Definicja grupy 2, która zawiera wszystkie urządzenia ISM (przemysłowe, naukowe i medyczne), w których energia o częstotliwości radiowej jest celowo generowana i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiałów, oraz urządzenia do wykrywania iskier. Urządzenia klasy B to urządzenia nadające się do użytku w środowisku domowym oraz w placówkach bezpośrednio podłączonych do niskonapięciowej sieci zasilającej, która zasila budynki wykorzystywane do celów domowych.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie lub ogrzewanie poduszek, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin itp. może spowodować ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.
- Piekarnik nie został zaprojektowany do suszenia jakichkolwiek żywych istot.
- Nie należy włączać kuchenki, gdy jest pusta. Może to spowodować uszkodzenie kuchenki. Jeśli chcesz przetestować kuchenkę, umieść w niej szklankę z wodą. Woda pochłonie energię mikrofalową, a kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.
- Używaj wyłącznie naczyń, które są odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Do gotowania w kuchence mikrofalowej nie należy używać naczyń glinianych. Wilgoć zawarta w naczyniach glinianych może się rozszerzyć i spowodować pęknięcie pojemnika.

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru w komorze kuchenki:

- Podczas podgrzewania potraw w plastikowych lub papierowych pojemnikach obserwuj kuchenkę ze względu na możliwość samozapłonu. Jeśli z urządzenia wydostaje się dym, wyłącz je lub wyjmij wtyczkę z kontaktu i nie otwieraj drzwiczek, aby stłumić ewentualne płomienie.

- Przed włożeniem torebki do piekarnika usuń z papierowych lub plastikowych torebek druciane opaski zaciskowe.
- Nie używaj komory do przechowywania rzeczy. Nie pozostawiaj w komorze kuchenki produktów papierowych, przyborów kuchennych ani żywności, gdy nie są używane.
- Jeśli do gotowania w kuchence mikrofalowej używasz materiały takie jak papier, drewno lub tworzywo sztuczne, nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru. Papier, drewno i podobne materiały mogą się zapalić, natomiast materiały z tworzyw sztucznych mogą się stopić. Nie używaj pojemników z materiałów przystosowanych do piekarników z nawiewem, grillowania i gotowania mieszanego.
- Aby uniknąć poparzeń, zawartość butelek do karmienia niemowląt i słoiczków z jedzeniem powinna zostać wymieszana lub wstrząśnięta, a temperatura pożywienia sprawdzona przed jedzeniem.
- Płyny i inne jedzenie nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, gdyż mogą one eksplodować.
- Podgrzewanie napojów w mikrofalówce może wywołać opóźnione gwałtowne gotowanie, dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.
- W kuchence mikrofalowej nie należy podgrzewać jajek w skorupkach ani jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą one eksplodować nawet po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej.
- Nie należy używać kuchenki do podgrzewania napojów gazowanych ani żywności przechowywanej w szczelnych pojemnikach, takich jak puszki. Spowoduje to wzrost ciśnienia wewnątrz kuchenki, co może doprowadzić do jej uszkodzenia lub wybuchu po otwarciu drzwiczek.
- Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do gotowania lub odgrzewania nie ubitych jaj, zarówno w skorupkach, jak i bez. Upewnij się, że przed rozpoczęciem gotowania przekłujesz skórki ziemniaków, jabłek, kasztanów lub podobnych owoców i warzyw.
- Nie należy używać porcelany zawierającej metal (srebro, złoto itp.). Upewnij się, że wszystkie metalowe opaski

zaciskowe są usunięte z opakowań produktów spożywczych. Kawałki metalu wewnątrz kuchenki mogą powodować wyładowania łukowe, które mogą prowadzić do poważnych uszkodzeń.

- Nie używaj kuchenki do smażenia potraw na oleju, ponieważ nie będziesz w stanie regulować temperatury oleju.
- Nie używaj kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju lub napojów o dużej zawartości alkoholu.
- Nie umieszczaj kuchenki w miejscach, w których występuje wysoka temperatura, wilgoć lub wysoka wilgotność, ani w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie używaj kuchenki do przechowywania rzeczy.
- W przypadku zapalenia się zawartości kuchenki lub pojawienia się dymu, drzwiczki kuchenki powinny być zamknięte. Wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka, ewentualni wyjmij lu wyłącz bezpieczniki w domu.
- Nie opieraj się o otwarte drzwiczki piekarnika ani nie pozwalaj dzieciom na majstrowanie przy nich. Spowoduje to wypaczenie drzwiczek kuchenki i uniemożliwi jego prawidłowe zamknięcie.
- Podczas podgrzewania płynów włóż metalową łyżeczkę lub szklany pręt do pojemnika. Zapobiegnie to opóźnieniu wrzenia płynu a tym samym nagłemu przelaniu się płynu, gdy pojemnik jest przenoszony.
- Nie używaj kuchenki, kiedy:
  - Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.
  - Uszkodzone są zawiasy drzwiczek;
  - Uszkodzone są powierzchnie styku między drzwiczkami a przednią częścią kuchenki;
  - Uszkodzona jest szyba drzwiczek;
  - Wewnątrz kuchenki wystąpił łuk elektryczny, mimo że w obszarze gotowania nie ma żadnych metalowych przedmiotów.
- Bardzo ważne jest, aby nie wybierać długich czasów trwania lub bardzo wysokich poziomów mocy podczas gotowania niewielkiej ilości jedzenia, aby uniknąć przegrzania lub przypalenia potraw. Na przykład kromka chleba może

się przypalić po 3 minutach, jeśli zostanie wybrany bardzo wysoki poziom mocy.
- Nie używaj kuchenki do smażenia, ponieważ nie ma możliwości kontrolowania temperatury oleju podgrzewanego w mikrofalach.
- Powierzchnie kontaktowe drzwi (przednia strona segmentu wewnętrznego i wewnętrzna strona drzwi) muszą być utrzymywane w czystości, aby zapewnić prawidłowe działanie kuchenki.

1.5 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, należy go przenosić przy udziale co najmniej dwóch osób.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu. Przenoś urządzenie w pozycji pionowej.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

1.6 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednie światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.

- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować produktu za osłonami dekoracyjnymi.
- W przypadku, gdy wąż/rura gazowa lub plastikowa rura wodna znajdują się za wyznaczonym obszarem instalacji produktu, należy bezwzględnie dopilnować, aby produkt nie stykał się z tymi przewodami. W przeciwnym razie może dojść do zgniecenia węża/rury.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.

⚠ 1.7 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń ciała i szkód środowiskowych.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Uchwyt piekarnika nie jest suszarką do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.
- Nie używaj kuchenki, kiedy:
  – Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.

– Uszkodzone są zawiasy drzwiczek;
– Uszkodzone są powierzchnie styku między drzwiczkami a przednią częścią kuchenki;
– Uszkodzona jest szyba drzwiczek;
– Wewnątrz kuchenki wystąpił łuk elektryczny, mimo że w obszarze gotowania nie ma żadnych metalowych przedmiotów.

1.8 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- Zachowaj dystans podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Podczas pracy produkt jest gorący. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.
- Podczas obsługi produktu zawsze noś rękawice kuchenne odporne na wysoką temperaturę.

1.9 Używanie akcesoriów

- Ważne, aby druciany ruszt i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale **„Użytkowanie akcesoriów”**.
- Zamknij drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu akcesoriów do przestrzeni do gotowania, w przeciwnym razie mogą one uderzyć w szybę drzwiczek i uszkodzić ją.

1.10 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.

- Resztki jedzenia znajdujące się w obszarze gotowania, takie jak olej, mogą się zapalić. Przed rozpoczęciem gotowania usuń resztki jedzenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszce/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

Pamiętaj o następujących środkach ostrożności podczas używania papieru pergaminowego nawilżonego olejem lub podobnych materiałów:

- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika.
- Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika i zablokowania przepływu gorącego powietrza, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub pojemników. Nie używaj papieru do pieczenia w temperaturze wyższej niż maksymalna temperatura użytkowania określona przez producenta. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj go na akcesoriach podczas podgrzewania.
- Zawsze dociskaj papier talerzem lub podobnym przedmiotem, aby zapobiec unoszeniu się materiału w wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika.
- Zakryj tylko niezbędną powierzchnię wewnątrz blachy.
- Po każdym użyciu umyj tacę, a papier do pieczenia lub podobne materiały wymień na nowe. W przeciwnym razie płyny kapiące na blachę mogą spowodować dymienie lub nawet powstanie płomienia.
- Po podniesieniu pokrywy produktu generowany jest przepływ powietrza. Tłuszczoodporny papier może wejść w kontakt z elementami grzejnymi i zapalić się.

- W przypadku używania rusztu grilla do smażenia, na dolnej półce należy umieścić blachę. W przeciwnym razie olej spożywczy i inne składniki, które kapią na dno piekarnika, mogą wytwarzać gęsty dym i prowadzić do pożaru.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.

1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

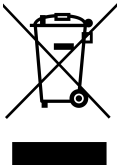
- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia przednich drzwiczek produktu. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną.

Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie .

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

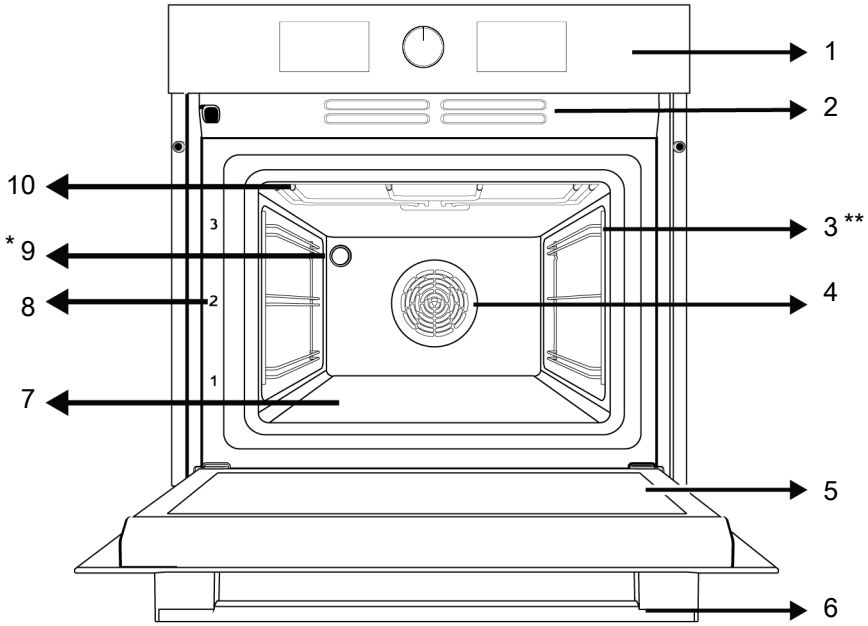
Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedni danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia z funkcją “Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”. Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej “Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

3 Produkt

3.1 Opis produktu



1 Panel sterowania
2 Otwory wentylacyjne
3 Półka druciana
4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
5 Drzwi
6 Uchwyt
7 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)
8 Umieszczenie półek
9 Oświetlenie
10 Górna grzałka

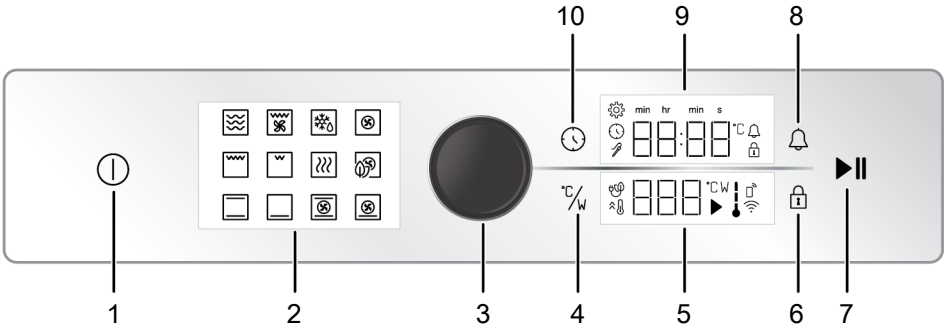
* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

** Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażony w druciany stojak. Na zdjęciu przykładowe urządzenie z drucianą podstawką.

3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

W tej części znajduje się przegląd i podstawowe informacje o korzystaniu z panelu sterowania urządzenia. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

3.2.1 Panel sterowania



1 Przycisk włączania/wyłączania
2 Wyświetlanie funkcji
3 Pokrętło sterowania piekarnika
4 Przycisk temperatury/ mocy
5 Obszar wskaźnika temperatury
6 Symbol blokady przycisków
7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
8 Przycisk alarmu
9 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania
10 Przycisk czasu i ustawień

Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrętła sterujące, w niektórych modelach pokrętła te mogą wysuwać się po naciśnięciu (pokrętła zakopane). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętło i wyciągnij je. Po dokonaniu regulacji wciśnij je ponownie z powrotem.

3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

Pokrętło sterowania piekarnika

Za pomocą pokrętła sterowania piekarnika można sprawdzić ustawienia w obszarach wskaźnika zegara/czasu oraz wskaźnika temperatury. Można przejść przez te ustawienia, obracając pokrętło w prawo i w lewo, a następnie zastosować je, naciskając pokrętło.

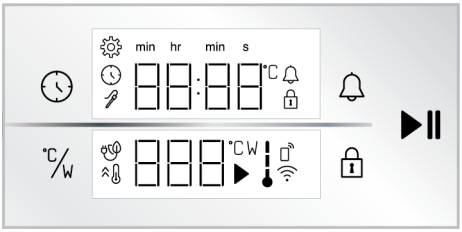
Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

Temperaturę wewnątrz piekarnika można odczytać z symbolu temperatury wewnętrznej na wyświetlaczu. Gdy rozpoczyna się pieczenie, symbol ten jest widoczny na wyświetlaczu, a gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną wartość, zapala się każdy poziom symbolu.

Wyświetlanie funkcji

Funkcje robocze piekarnika znajdują się na wyświetlaczu funkcji piekarnika. Każda funkcja jest aktywowana przez jej dotknięcie. Wszystkie funkcje znajdujące się na wyświetlaczu są schematyczne, mogą nie występować w Twoim urządzeniu. Funkcje urządzenia zostały opisane w rozdziale „Funkcje obsługi piekarnika".

Obszary wskaźników:



Przyciski :

: Przycisk czasu i ustawień

: Przycisk temperatury/ mocy

: Symbol blokady przycisków

: Przycisk alarmu

: Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :

: Symbol czasu pieczenia/godziny dnia

: Symbol alarmu

: Symbol ustawień

: Symbol włączonej blokady

s : Symbol sekund

min : Symbol minut

hr : Symbol timera

: Symbol sondy temperatury *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Obszar wskaźnika temperatury :

: Symbol pieczenia

°C : Symbol temperatury

W : Symbol mocy mikrofalówki

: Symbol temperatury w piekarniku

: Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym

: Symbol szybkiego nagrzewania (booster)

: Symbol pilota *

: Symbol Wi-Fi *

* : Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

3.3 Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Funkcje obsługi kuchenki działają na 3 różnych zasadach: tylko funkcja mikrofalowa, tylko funkcja piekarnika i tryb łączony.

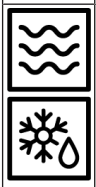
Tryb pracy	Specyfikacje
Mikrofalówka	Pracując wyłącznie w trybie mikrofalowym, kuchenka bezpośrednio podgrzewa wnętrze potrawy. Kuchenkę mikrofalową można używać do podgrzewania gotowych posiłków i napojów, rozmrażania i gotowania. osiłek zostanie ugotowany w trybie mikrofalowym, ale nie zostanie upieczony.
Funkcja piekarnika	Włączenie wyłącznie grzałek piekarnika powoduje ugotowanie posiłku przez ogrzewanie. Piekarnika można używać do wszystkich rodzajów gotowania i rozmrażania. W funkcji piekarnika posiłek jest zarówno gotowany, jak i pieczony.
Tryb łączony	W trybie łączonym jednocześnie działają grzałki piekarnika i kuchenka mikrofalowa. Posiłek szybciej się gotuje i piecze w trybie łączonym.

Funkcje piekarnika

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Ogrzewanie wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem" w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy. Sposób korzystania z tej funkcji opisano w rozdziale „Obsługa modułu sterującego piekarnika".

	Funkcja pizzy	40-280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy.
	Funkcja 3D	40-280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Mały grill	40-280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Duży grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagany dużym grillem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Utrzymanie ciepła	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.

Tryb kuchenki mikrofalowej i łączony

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Zakres mocy (W)	Opis i użycie
	Kuchenka mikrofalowa	-	100 200 300 600 800	Działa tylko w kuchence mikrofalowej. Można jej używać do podgrzewania gotowych posiłków i napojów oraz do gotowania posiłków. Posiłki gotuje się bez pieczenia.
	Kuchenka mikrofalowa + Grill+wentylat	40-280	100 200 300 600	Gorące powietrze ogrzewane przez duży grill i kuchenkę mikrofalową jest szybko rozprowadzane do wnętrza piekarnika za pomocą wentylatora. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Kuchenka mikrofalowa + Rozmrażanie	-	100 200 300 600	Działa tylko mikrofalówka i tylko wentylator (na tylnej ściance). Nadaje się do roztapiania zamrożonej żywności ziarnistej w temperaturze pokojowej i chłodzenia ugotowanych posiłków.

	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	40-280	100 200 300 600	Tylna grzałka piekarnika działa razem z mikrofalami. Gorące powietrze ogrzane przez tylną grzałkę jest równomiernie i szybko rozprowadzane w całym piekarniku za pomocą wentylatora. Dzięki temu można szybko przyrządzić potrawę, a jednocześnie ją upiec.
	Kuchenka mikrofalowa + Tryb statyczny	40-280	100 200 300 600	Jedzenie jest podgrzewane za pomocą mikrofal jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Kuchenka mikrofalowa + Pizza	40-280	100 200 300 600	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorowe współpracują z kuchenką mikrofalową. Nadaje się do przyrządzania pizzy.

3.4 Akcesoria

Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

Blachy wewnątrz urządzenia mogą ulec deformacji pod wpływem ciepła. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonalność. Deformacja znika po schłodzeniu blachy.

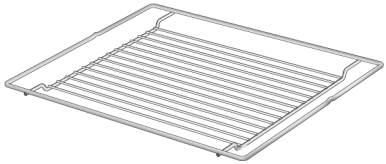
Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.

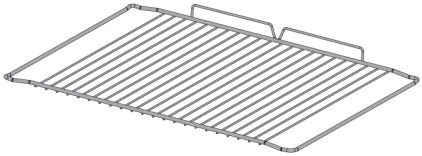
Ruszt do grilla

Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :

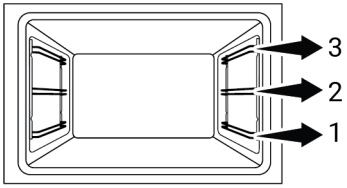


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

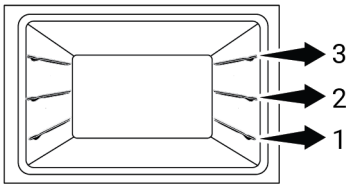
Półki do pieczenia

Jest 3 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :

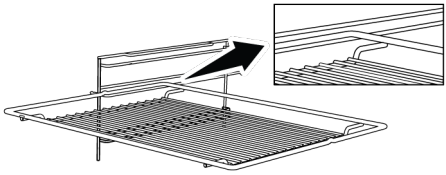


„Miejsce z półką 0" to podłoga piekarnika. Nie należy jej używać do celów innych niż kuchenka mikrofalowa.

Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

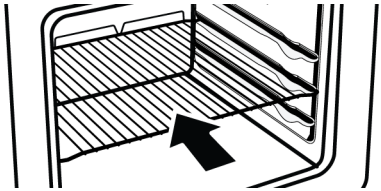
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, grill druciany musi być zamocowany w punkcie zatrzymania drucianej półki. Nie może przechodzić przez punkt zatrzymania, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.

W modelach z półkami drucianymi :



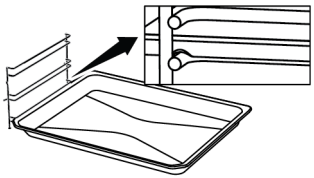
W modelach bez półek drucianych :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

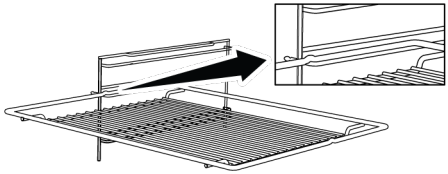
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, tackę należy przymocować do gniazda zatrzymującego na ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo zatrzymujące, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



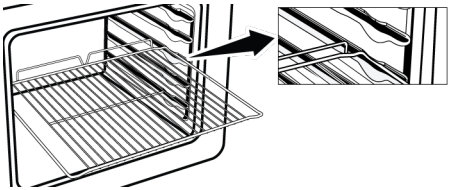
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

Dostępna jest funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się rusztu drucianego z półki rusztu. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas zdejmowania drucianej kratki można ją pociągnąć do przodu, aż do oporu. Musisz ominąć ten punkt, aby całkowicie ją wyjąć.

W modelach z półkami drucianymi :

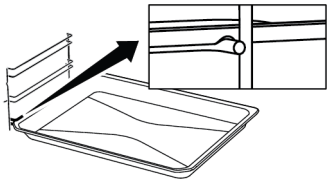


W modelach bez półek drucianych :



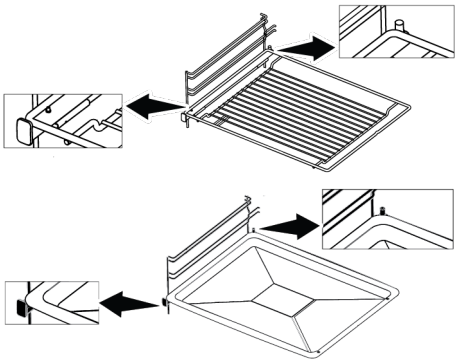
Funkcja zatrzymywania tacy

Dostępna jest również funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się tacy z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacy zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.



Prawidłowe umieszczenie rusztu drucianego i tacy na szynach teleskopowych-W modelach z półkami drucianymi i prowadnicami teleskopowymi

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Używając blach i rusztów drucianych z szyną teleskopową, należy uważać, aby kołki z przodu i z tyłu szyn teleskopowych opierały się o krawędzie rusztu i blachy (pokazane na rysunku).



3.6 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	455 /594 /567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Całkowite zużycie energii (kW)	2,7
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

Właściwości mikrofalówki	
Pojemność netto	48 lt
Moc mikrofalówki	max. 800 W
Częstotliwość mikrofalowa	2465 MHz

Podstawy: Informacje na etykiecie energetycznej domowych piekarników elektrycznych są podane zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości są określane dla Górne i dolne ogrzewanie funkcji lub (jeśli są dostępne) Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem przy standardowym obciążeniu.

Klasa efektywności energetycznej jest określana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy w produkcie istnieją odpowiednie funkcje, czy nie. 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO , 2-Ogrzewanie wentylatorem , 3-Wentylator wspomagany małym grillem , 4-Górne i dolne ogrzewanie.

W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.

Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.

Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

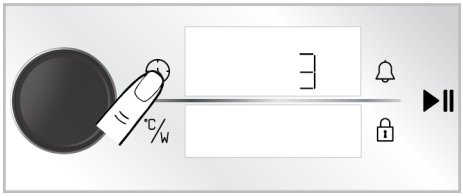
4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

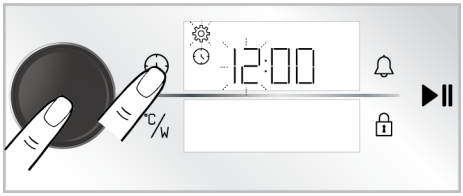
4.1 Pierwsze ustawienie godziny

> Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.

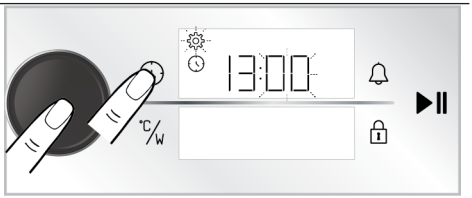
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku ⏲ przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
   ⇨ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.



2. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętło piekarnika lub dotknij raz przycisk ⏲.
   ⇨ Pole timera i symbol ⚙ migają na wyświetlaczu timera/czasu.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętło regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętło regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku ⏲.
   ⇨ Pole timera i symbol ⚙ migają na wyświetlaczu timera/czasu.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętło regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdzić ustawienie, naciskając raz pokrętło regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk ⏲.
   ⇨ Godzina zostanie ustawiona, a symbol ⚙ będzie świecił światłem ciągłym.

> Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, godzina rozpoczyna się od godziny ustawionej w procesie produkcyjnym. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „**Ustawienia”**.

> W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

4.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [▶ 21]". W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.

6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

5 Korzystanie z piekarnika

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

Wentylator chłodzący (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

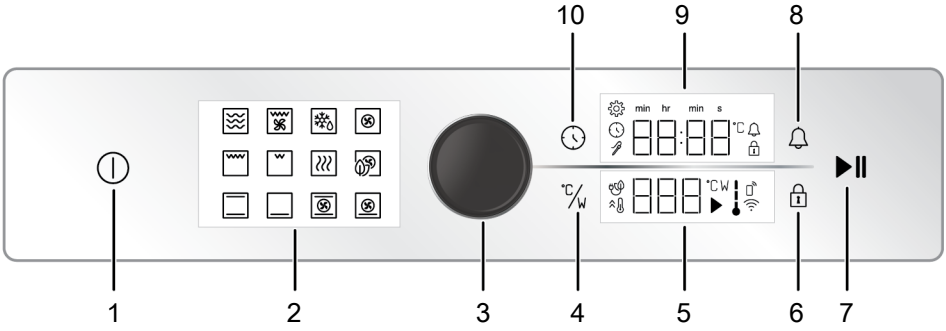
Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie jest włączone podczas pieczenia, w niektórych wyłącza się po pewnym czasie.

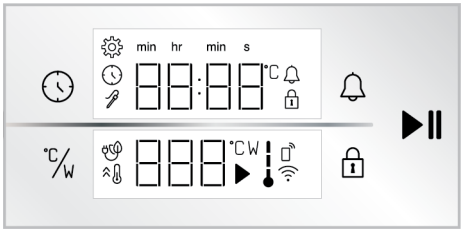
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5:59 godzin. Dla funkcji utrzymywania ciepła czas ten wynosi 23:59. W przypadku przerwy w dostawie prądu, zaprogramowane gotowanie i czas gotowania są anulowane.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Konieczne jest zapisanie dokonanych ustawień poprzez dotknięcie odpowiedniego klawisza w opisie lub krótkie odczekanie.
- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na początku, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- Jeśli na panelu sterowania aktywne jest ustawienie szybkiego nagrzewania, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol , a piekarnik szybko osiągnie ustawioną dla pieczenia temperaturę. Informacje o ustawieniu szybkiego nagrzewania wstępnego znajdują się w rozdziale **„Ustawienia”**.



1 Przycisk włączania/wyłączania
2 Wyświetlanie funkcji
3 Pokrętło sterowania piekarnika
4 Przycisk temperatury/ mocy
5 Obszar wskaźnika temperatury
6 Symbol blokady przycisków
7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
8 Przycisk alarmu
9 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania
10 Przycisk czasu i ustawień



Przyciski :

: Przycisk czasu i ustawień

: Przycisk temperatury/ mocy

: Symbol blokady przycisków

: Przycisk alarmu

: Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :

: Symbol czasu pieczenia/godziny dnia

: Symbol alarmu

: Symbol ustawień

: Symbol włączonej blokady

s : Symbol sekund

min : Symbol minut

hr : Symbol timera

: Symbol sondy temperatury *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Obszar wskaźnika temperatury :

: Symbol pieczenia

: Symbol temperatury

W : Symbol mocy mikrofalówki

: Symbol temperatury w piekarniku

: Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym

: Symbol szybkiego nagrzewania (booster)

: Symbol pilota *

: Symbol Wi-Fi *

* : Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Włączanie piekarnika

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .

⇨ Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawi się pierwsza funkcja. Gdy wyświetlacz znajduje się w tym stanie, można regulować funkcję działania, temperaturę, czas pieczenia i alarm.

Jeśli na tym wyświetlaczu nie zostanie dokonane żadne ustawienie, piekarnik wyłączy się po około 5 minutach, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

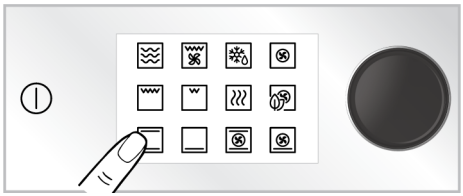
Wyłączanie piekarnika;

Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ⏻. Na wyświetlaczu pokazywana jest godzina.

Aby ustawić pieczenie ręcznie, ustaw temperaturę i funkcje pracy piekarnika.

Można piec ręcznie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu pieczenia, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy. Na przykład na ilustracjach pokazano funkcję „Górne i dolne ogrzewanie" i ustawienia 180 °C.

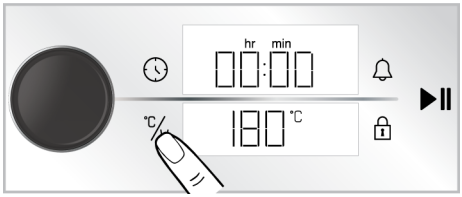
1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⏻ .
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.



3. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętło sterowania piekarnika w prawo/lewo.
   ⇨ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.

W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

4. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisku °C .
   ⇨ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.



5. Po ustawieniu funkcji i temperatury, dotknij przycisku ▶II, aby rozpocząć pieczenie.

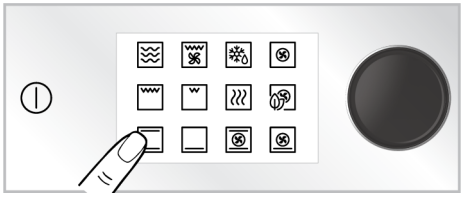
   ⇨ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ⦚ i ▶ . Czas pieczenia zaczyna się odliczać na wyświetlaczu. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ⦚ . Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku

▶‖aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku ⏻, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

Pieczenie z ustawieniem czasu pieczenia;

Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po upływie czasu, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy oraz ustawiając czas pieczenia na minutniku. Na rysunkach przedstawiono jako przykład funkcję „Górne i dolne ogrzewanie", ustawienia czasu pieczenia 180°C i 45 minut.

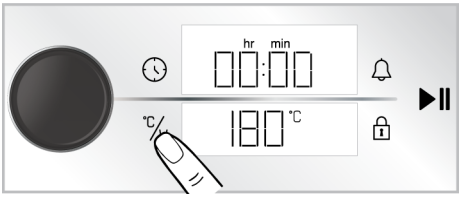
1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⏻ .
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.



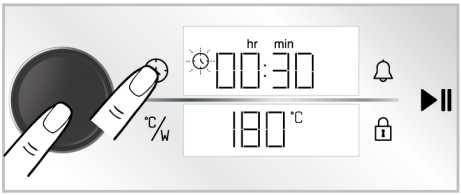
3. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętło sterowania piekarnika w prawo/lewo.
   ⇨ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C .

W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

4. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisku °C .
   ⇨ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.

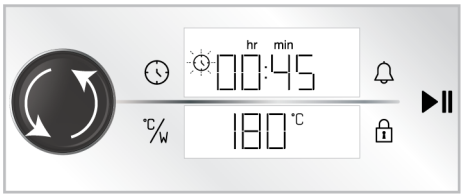


5. Naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku ⏲, aby ustawić czas pieczenia.
   ⇨ Na wyświetlaczu zegara/czasu trwania pojawi się ustawiona wartość 30 minut, a symbol ⏲ zacznie migać.



Aby szybko ustawić czas pieczenia, można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając pokrętło sterowania piekarnikiem lub dotykając przycisku ⏲ po ustawieniu funkcji i temperatury. Czas można zmienić, obracając pokrętło wyboru piekarnika w prawo/lewo.

6. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo. Potwierdź ustawienie, naciskając ⏲.



Czas pieczenia wydłuża się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut i o 5 minut po 15 minutach.

7. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku ▶II, aby rozpocząć pieczenie.

⇨ Piekarnik natychmiast rozpoczyna pracę z wybraną funkcją i temperaturą, a na wyświetlaczu pojawia się odliczanie czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ┆ i ▶. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ┆. Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu temperatury pojawia się **„Koniec”,** zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe i pieczenie zakończy się.

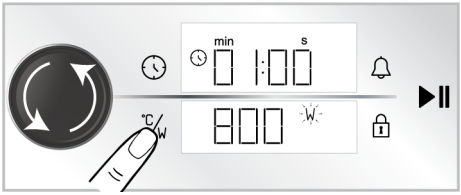
8. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku ▶II, gdy słychać ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie wyświetlany jest komunikat **"Koniec"**, piekarnik kontynuuje pracę przez czas nieokreślony. Piekarnik wyłącza się po naciśnięciu ⏻. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

Korzystanie z trybu mikrofalówki

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⏻.
2. Na wyświetlaczu funkcji dotknij funkcji „Kuchenka mikrofalowa".

3. Dotknij przycisku ℃/W, aby zmienić poziom mocy kuchenki mikrofalowej. Ustaw żądaną moc kuchenki mikrofalowej, obracając pokrętło sterowania kuchenki w prawo/w lewo.

⇨ Na wyświetlaczu miga symbol W.

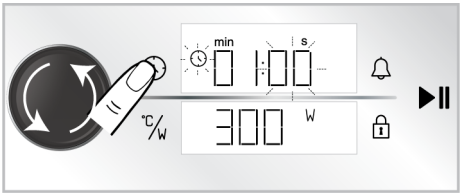


4. Potwierdź ustawienie mocy, dotykając przycisku ℃/W.

⇨ Na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol W.

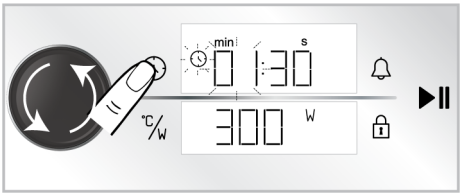
5. Naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku ⏲, aby ustawić czas pieczenia.

⇨ Na wyświetlaczu miga symbol ⏲ i drugie pole.



6. Ustaw czas pieczenia w kilka sekund, obracając pokrętło sterowania kuchenki w prawo/w lewo.

7. Potwierdź wybrany poziom, dotykając przycisku ⏲.
   ⇨ Na wyświetlaczu miga symbol ⏲ i pole minut.

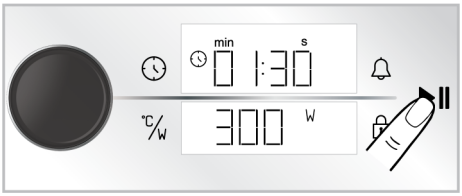


8. Ustaw czas pieczenia w kilka minut obracając pokrętło sterowania kuchenki w prawo/w lewo.
9. Potwierdź wybrany czas pieczenia, dotykając przycisku ⏲.

> Maksymalna moc kuchenki mikrofalowej jest ograniczona do 600 W, gdy wybrany czas pieczenia w trybie mikrofalowym przekracza 12 minut. Moc kuchenki mikrofalowej jest automatycznie ustawiana na 600 W, gdy wybrane czasy pieczenia przekroczą 12 minut.

> Odstępy czasu pieczenia są określane automatycznie na podstawie ustawionej mocy kuchenki mikrofalowej i nie można ich zmieniać. Ustawienia 800 W/ 1 minutę i 30 sekund są pokazane na rysunkach jako przykłady.

10. Aby rozpocząć pieczenie, dotknij przycisku ▶‖.



   ⇨ Piekarnik natychmiast rozpocznie pracę w trybie i mocy mikrofal. Ustawiony czas pieczenia zacznie się odliczać. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole ▶ i W. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **„End”**, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i gotowanie zakończy się.

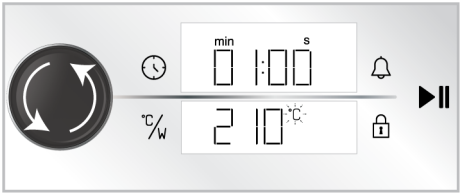
11. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku ▶‖, gdy rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis **„Koniec”**, piekarnik będzie działał jeszcze przez minutę. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ⏻. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

Korzystanie z trybu kombinowanego (piekarnik i kuchenka mikrofalowa)

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⏻.
2. Na wyświetlaczu funkcji dotknij funkcji „Kuchenka mikrofalowa".

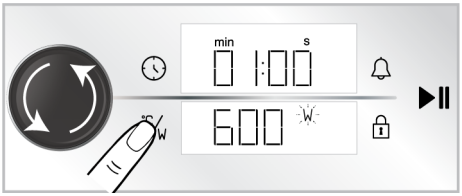
3. Dotknij funkcji, której chcesz użyć do funkcji mikrofalówki. Obie zostaną uaktywnione. (np. Kuchenka mikrofalowa + Tryb statyczny)

4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Obróć pokrętło piekarnika w prawo/ w lewo, aby zmienić tę temperaturę.
   ⇨ Na wyświetlaczu miga symbol °C.



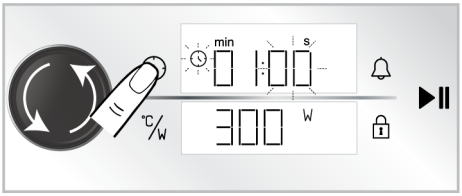
5. Potwierdź temperaturę, dotykając przycisku ℃/W .

   ⇨ Zostanie włączony poziom mocy mikrofalowej, a na wyświetlaczu pojawi się wstępnie zdefiniowana moc kuchenki mikrofalowej. Na wyświetlaczu miga symbol W .



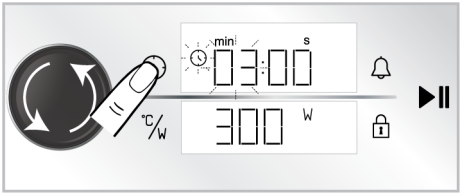
6. Aby zmienić poziom mocy kuchenki mikrofalowej, obróć pokrętło piekarnika w prawo / w lewo i potwierdź ustawienie mocy, dotykając przycisku ℃/W .
7. Naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku ⏲, aby ustawić czas pieczenia.

   ⇨ Na wyświetlaczu miga symbol ⏲ i drugie pole.



8. Ustaw czas pieczenia w kilka sekund, obracając pokrętło sterowania kuchenki w prawo/w lewo.
9. Potwierdź wybrany poziom, dotykając przycisku ⏲.

   ⇨ Na wyświetlaczu miga symbol ⏲ i pole minut.

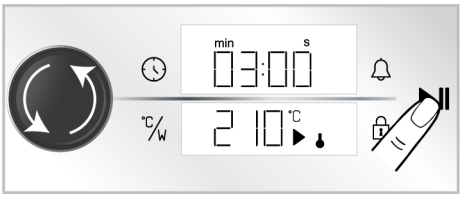


10. Ustaw czas pieczenia w kilka minut obracając pokrętło sterowania kuchenki w prawo/w lewo.
11. Potwierdź wybrany czas pieczenia, dotykając przycisku ⏲.

> Podczas pieczenia w trybie kombinowanym maksymalna moc kuchenki mikrofalowej jest ograniczona do 600 W i nie zależy od wybranego czasu pieczenia.

> Odstępy czasu pieczenia są określane automatycznie na podstawie ustawionej mocy kuchenki mikrofalowej i nie można ich zmieniać. Na zdjęciach pokazano przykładowe ustawienie 300 W/ 3 minuty.

12. Aby rozpocząć pieczenie, dotknij przycisku ▶‖ .



   ⇨ Piekarnik natychmiast rozpocznie pracę z wybraną funkcją kombi, temperaturą i mocą mikrofal. Ustawiony czas pieczenia zacznie się odliczać. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole ▶ i ⁞ . Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **„End"** , rozlegnie się sygnał dźwiękowy i gotowanie zakończy się.

13. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku ▶‖ , gdy rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis **„Ko-**

niec”, piekarnik będzie działał jeszcze przez minutę. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ⏻. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

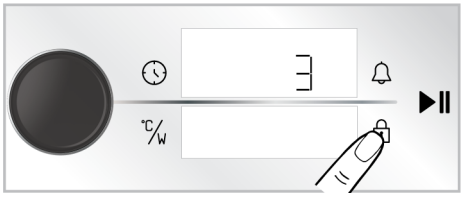
5.3 Ustawienia

Odliczanie 3-2-1 jest wyświetlane na wyświetlaczu w menu lub ustawieniach, które należy aktywować przez dłuższe naciśnięcie przycisku. Po zakończeniu odliczania włącza się odpowiednie menu lub ustawienie.

Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady klawiszy, możesz zabezpieczyć ingerencję jednostki sterującej.

1. Dotknij przycisku 🔒, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol 🔒.



⇨ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol 🔒 i włączy się blokada przycisków. Po ustawieniu blokady przycisków w przypadku dotknięcia dowolnego przycisku lub naciśnięcia pokrętła piekarnika zegar wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie migać symbol 🔒.

Gdy blokada klawiszy jest aktywna, nie można używać klawiszy jednostki sterującej. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

Wyłączenie blokada przycisków

1. Dotknij przycisku 🔒, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol 🔒.

⇨ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania zniknie symbol 🔒 i włączy się blokada przycisków.

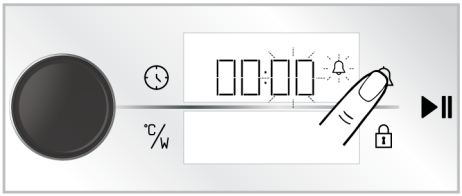
Ustawienie alarmu

Jednostki sterującej produktu można również używać do wysyłania ostrzeżeń lub przypomnień innych niż wypieki. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustawiony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.

Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

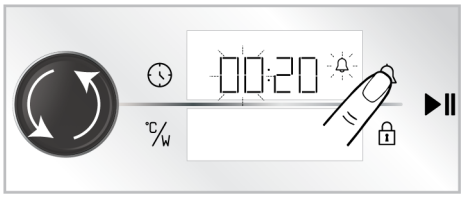
1. Naciśnij 🔔, aby ustawić czas alarmu.

⇨ Pole minut i symbol 🔔 zaczną migać na wyświetlaczu timera/czasu trwania.



2. Najpierw ustaw minuty, obracając pokrętło sterowania piekarnika w prawo/w lewo, i włącz pole minutnika, dotykając raz przycisku 🔔.

3. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętło sterowania piekarnika w prawo/w lewo. Naciśnij 🔔, aby ponownie potwierdzić ustawienie.



⇨ Na wyświetlaczu timera/czasu trwania symbol 🔔 świeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie czasu alarmu.

4. Po upływie czasu alarmu symbol 🔔 zaczyna migać i pojawi się ostrzeżenie dźwiękowe.

> Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione w tym samym czasie, na wyświetlaczu timera/czasu trwania wyświetlany jest krótszy czas.

Wyłączanie alarmu

1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez jedną minutę. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

⇨ Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

Czy chcesz anulować alarm?

1. Dotknij raz przycisku 🔔, aby zresetować czas alarmu.

⇨ Symbol 🔔 zacznie migać na wyświetlaczu timera / czasu trwania.

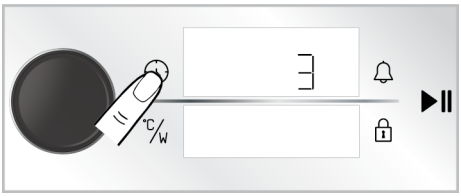
2. Obróć pokrętło sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż czas alarmu osiągnie **„00:00"**.

Ustawienie głośności

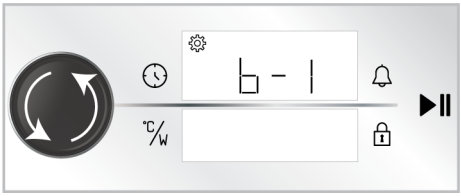
Możesz ustawić głośność swojej jednostki sterującej. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku 🕒 przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇨ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

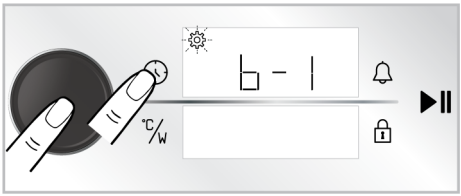


2. Obracaj pokrętło piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się **„b-1"** lub **„b-2"**.



3. Aktywuj ustawienie głośności, dotykając przycisku 🕒 lub naciskając raz na pokrętło sterowania piekarnika.

⇨ Symbol ⚙ miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



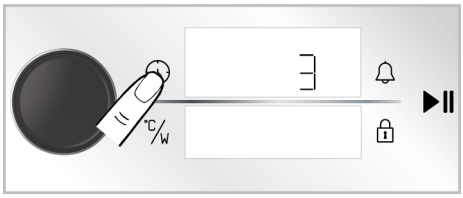
4. Ustaw żądaną głośność, obracając pokrętło sterowania piekarnika w prawo/w lewo.

5. Potwierdzić ustawioną głośność, dotykając ponownie przycisku 🕒 lub naciskając raz pokrętło sterowania piekarnika.

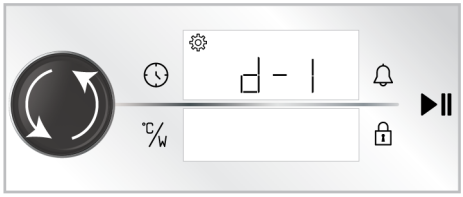
Ustawienia jasności wyświetlacza

Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

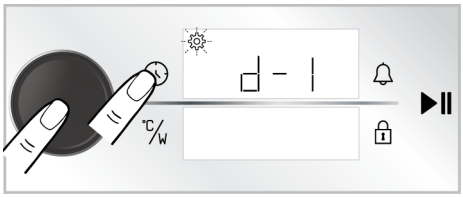
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku ⏲ przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
   ⇨ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.



2. Obracaj pokrętło sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera /czasu trwania pojawi się **„d-1”**, **„d-2”** lub **„d-3”**.



3. Aktywuj ustawienie jasności, dotykając ponownie przycisku ⏲ lub naciskając raz na pokrętło sterowania piekarnika.
   ⇨ Symbol ⚙ miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.

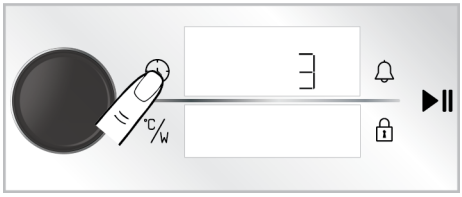


4. Ustaw żądaną jasność, obracając pokrętło sterowania piekarnika w prawo/w lewo.
5. Potwierdź jasność, dotykając ponownie przycisku ⏲ lub naciskając raz pokrętło sterowania piekarnikiem.

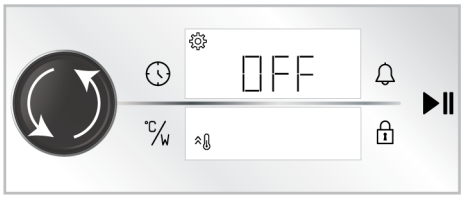
Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)

Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzać automatycznie za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

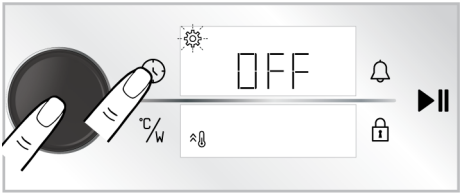
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku ⏲ przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
   ⇨ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.



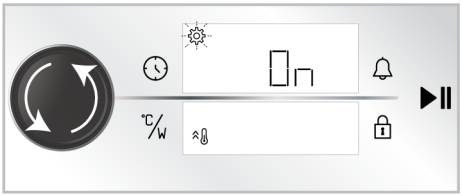
2. Obróć pokrętło sterowania piekarnika w prawo/ w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ♨ i **„Wyłącz”**.



3. Aktywuj ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając przycisku ⏲ lub naciskając raz na pokrętło sterowania piekarnika.
   ⇨ Symbol ⚙ miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



4. Zmień na wyświetlaczu ustawienie **„WYŁ."** na **„WŁ."**, obracając pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.



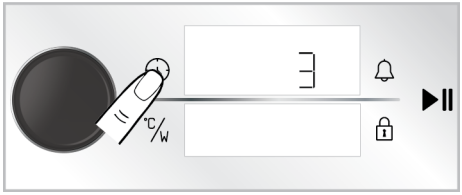
5. Potwierdź ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając ponownie przycisku ⏲ lub naciskając raz pokrętło sterowania piekarnikiem.

> W ten sam sposób możesz wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania. Ustawiając na **„Wyłącz"** można anulować ustawienie szybkiego nagrzewania.

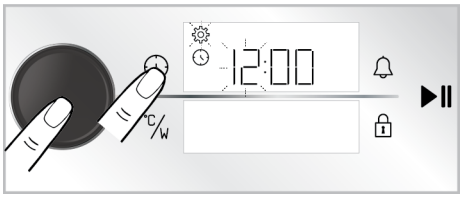
Zmiana godziny

Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiono

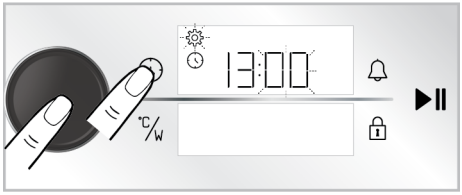
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku ⏲ przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
   ⇨ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.



2. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętło piekarnika lub dotknij raz przycisk ⏲ .
   ⇨ Pole timera i symbol ⚙ migają na wyświetlaczu timera/czasu.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętło regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętło regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku ⏲.
   ⇨ Pole timera i symbol ⚙ migają na wyświetlaczu timera/czasu.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętło regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdzić ustawienie, naciskając raz pokrętło regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk ⏲ .
   ⇨ Godzina zostanie ustawiona, a symbol ⚙ będzie świecił światłem ciągłym.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie usta-

wienia dla tych produktów spożywczych. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia w kuchence mikrofalowej

Aby zapobiec przelaniu podczas podgrzewania wody i innych płynów w kuchence mikrofalowej:

- Nie używaj pojemników zamkniętych lub z wąską pokrywką.
- Nie przegrzewaj.
- Przed włożeniem pojemnika do kuchenki mikrofalowej zamieszaj zawartość łyżką i otwórz pokrywkę, a następnie w trakcie podgrzewania ponownie zamieszaj. Nie pozostawiaj łyżki w środku, gdy kuchenka jest włączona.
- Podczas podgrzewania płynów, takich jak zupa i sos, płyny te mogą nieoczekiwanie bulgotać i przelewać się przed zagotowaniem. Podczas podgrzewania takich płynów nie zostawiaj ich bez nadzoru.
- Podgrzewając jedzenie dla dziecka lub napoju w butelce dla dziecka, przed podaniem jej dziecku wstrząśnij butelką i sprawdź jej temperaturę. Przed rozpoczęciem podgrzewania zdejmij pokrywę i ustnik.
- Przed przystąpieniem do gotowania lub rozmrażania wyjmij jedzenie z plastikowego opakowania. W niektórych wyjątkowych przypadkach może być konieczne nakrycie jedzenia specjalną rozciągającą się folią nylonową.
- Jeśli nie używasz specjalnie zaprojektowanych torebek do kuchenek mikrofalowych, nie używaj urządzenia do przygotowywania popcornu.
- Cukierki czekoladowe i wypieki o niskiej zawartości płynu należy podgrzewać ostrożnie.
- W kuchence mikrofalowej nie należy podgrzewać jajek w skorupkach ani jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą one eksplodować nawet po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej.

Zalety kuchenki mikrofalowej

- W tradycyjnych piekarnikach ciepło rozprzestrzeniające się w urządzeniu za pośrednictwem elementów elektrycznych i płyt gazowych przenika do wnętrza potrawy od zewnątrz. Z tego powodu wiele energii marnuje się na podgrzewanie powietrza wewnątrz, elementów piekarnika i pojemników z jedzeniem.
- W kuchence mikrofalowej ciepło jest wytwarzane przez samą potrawę, a fala cieplna przemieszcza się na zewnątrz. Nie ma strat ciepła na wewnętrznych ścianach kuchenki ani na pojemnikach (jeśli są wykonane z materiału odpowiedniego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych), innymi słowy, podgrzewane jest tylko jedzenie.
- Kuchenki mikrofalowe znacznie skracają czas gotowania. Kuchenka mikrofalowa wymaga około połowy do jednej trzeciej czasu wymaganego w normalnych piekarnikach. Zależy to od gęstości, ciepła i ilości gotowanej żywności.
- Można gotować potrawy w ich własnym soku, bez dodawania zbyt dużej ilości przypraw lub bez przyprawiania, zachowując ich naturalny smak.
- W kuchenkach mikrofalowych marnuje się mniej energii. Energia jest zużywana tylko podczas gotowania. W kuchence mikrofalowej energia nie marnuje się.
- Nie musisz się martwić, czy mięso jest rozmrożone, czy nie. Kuchenki mikrofalowe rozmrażają zamrożoną żywność w krótkim czasie, dlatego można od razu rozpocząć gotowanie. Zmniejsza to ryzyko rozwoju bakterii.
- Ze względu na krótszy czas gotowania zachowane są wartości odżywcze potraw.
- Zapewnia też łatwiejsze czyszczenie niż w przypadku tradycyjnych piekarników.

Kuchenka mikrofalowa w teorii

- Mikrofale to rodzaj energii, która jest podobna do fal radiowych i telewizyjnych. Lampa magnetronowa wewnątrz kuchenki mikrofalowej wytwarza energię mikrofalową. Energia mikrofalowa roz-

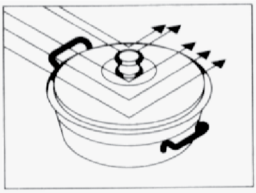
chodzi się we wszystkich kierunkach wewnątrz kuchenki i jest odbijana od ścian bocznych, równomiernie przenikając do żywności. Mikrofale powodują gwałtowne wibracje cząsteczek w żywności. Wibracje te wytwarzają ciepło, które gotuje jedzenie.
- Mikrofale nie przenikają przez metalowe ścianki kuchenki. Mikrofale mogą przenikać przez materiały takie jak ceramika, szkło czy papier.

Dlaczego jedzenie nagrzewa się?
- Większość produktów spożywczych zawiera wodę, a cząsteczki wody wibrują pod wpływem mikrofal. Tarcie między cząsteczkami wytwarza ciepło, które ogrzewa żywność, rozmraża zamrożone produkty, gotuje lub utrzymuje ciepło. Ze względu na rosnące ciepło wewnątrz żywności
- Jedzenie można ugotować z niewielką ilością oleju lub bez oleju w ogóle;
- Rozmrażanie, ogrzewanie lub gotowanie jest dużo szybsze w kuchence mikrofalowej niż w tradycyjnych piekarnikach;
- Witaminy, minerały i składniki odżywcze zostają zachowane wewnątrz żywności;
- Naturalny kolor i smak żywności nie ulega zmianie.

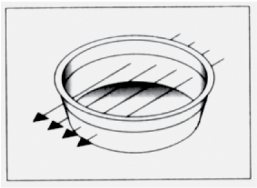
Pojemniki odpowiednie do kuchenek mikrofalowych

Mikrofale mogą przenikać przez porcelanę, szkło, karton lub plastik, ale nie przez metale. Z tego względu metalowe pojemniki lub pojemniki z metalowymi częściami nie mogą być używane w kuchence mikrofalowej.

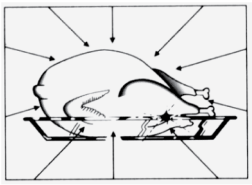
Mikrofale odbijają się od metalu...



...ale przenikają przez szkło lub porcelanę...



...i są pochłaniane przez żywność.



Niebezpieczeństwo pożaru!
Nigdy nie wkładaj metalowych lub powlekanych metalem pojemników do kuchenki mikrofalowej.

- Mikrofale nie przenikają przez metal. Mikrofale będą się odbijać od wszelkich metalowych przedmiotów w kuchence, powodując niebezpieczny łuk elektryczny. Większość żaroodpornych pojemników niemetalowych nadaje się do używania w kuchence mikrofalowej. Jednak niektóre pojemniki mogą zawierać materiały nieodpowiednie do używania w kuchence mikrofalowej. Aby określić, czy dany pojemnik nadaje się do kuchenki mikrofalowej, można przeprowadzić następujący test:
- Umieść pusty pojemnik, który chcesz przetestować, oraz inny pojemnik wypełniony wodą wewnątrz kuchenki.
- Włącz kuchenkę na wysoką moc na jedną minutę. Jeśli woda jest ciepła, a testowany pojemnik jest zimny, oznacza to, że pojemnik nadaje się do mikrofalówki.
- Z drugiej strony, jeśli woda jest zimna, a pojemnik obok niej staje się gorący, oznacza to, że mikrofale zostały zaabsorbowane przez pojemnik i nie nadaje się on do użycia w mikrofalówce.

Pojemniki szklane

- Nie używaj pojemników z cienkiego szkła lub kryształu ołowiowego. Pojemniki żaroodporne nadają się do kuchenek mikrofalowych. Nie należy jednak używać w kuchence mikrofalowej pojemników z kruchego szkła, takich jak kieliszki do wody i wina, których materiały mogą ulec stłuczeniu podczas podgrzewania.

Pojemniki plastikowe

- Nie należy zbyt długo trzymać w kuchence mikrofalowej pojemników i naczyń wykonanych z plastiku lub melaminy; dotyczy to również plastikowych torebek używanych do przechowywania mrożonek. Powodem jest to, że ciepło gorącego posiłku ostatecznie roztopi i zdeformuje materiał. Tego typu materiałów używaj w kuchence mikrofalowej tylko przez ograniczony czas.

Torebki do gotowania

- Torebki do gotowania mogą być używane w kuchence mikrofalowej pod warunkiem, że są przeznaczone do gotowania. Nie zapomnij przekłuć worków, by para wodna mogła się z nich wydostać. Do gotowania nie należy używać zwykłych torebek plastikowych, ponieważ ulegną one roztopieniu i otworzą się.

Papier

- Nie należy używać żadnego rodzaju papieru do długotrwałego gotowania. Spowoduje to zapalenie się papieru. Talerze papierowe nadają się tylko do tłustych lub suchych potraw, których gotowanie wymaga niewielkiej ilości czasu.
- Nie używaj papieru makulaturowego. Papier ten może zawierać cząsteczki, które mogą powodować powstawanie łuków.

Pojemniki drewniane i wiklinowe

- Nie należy używać dużych pojemników drewnianych, ponieważ mikrofale powodują wysychanie struktury drewna i jego kruchość.

Pojemniki porcelanowe

- Ogólnie rzecz biorąc, pojemniki wykonane z tego typu materiałów nadają się do używania w kuchenkach mikrofalowych, ale dla pewności należy je przetestować.

Pojemniki metalowe

- Metalowe pojemniki odbijają mikrofale od żywności. Więc nie używaj ich.

> ⚠ Niektóre naczynia kuchenne o wysokiej zawartości żelaza i ołowiu nie nadają się do używania w kuchenkach mikrofalowych. Sprawdź, czy pojemniki są przystosowane do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Naczynia do gotowania	**Kuchenka mikrofalowa**	**Mały grill**	**Górne i dolne ogrzewanie**	Tryby łączone
Szkło żaroodporne	Tak	Tak	Tak	Tak
Szkło przepuszczające ciepło	Nie	Nie	Nie	Nie
Ceramika żaroodporna	Tak	Tak	Tak	Tak
Płytka plastikowa, która może być używana w kuchence mikrofalowej	Tak	Nie	Nie	Nie
Papier kuchenny	Tak	Nie	Nie	Nie
Taca metalowa	Nie	Tak	Tak	Nie
Metalowy grill	Nie	Tak	Tak	Nie
Folia aluminiowa i pojemnik foliowy	Nie	Tak	Tak	Nie

Rozmieszczenie jedzenia

- Optymalny wynik uzyskasz, jeśli równomiernie rozłożysz jedzenie w pojemniku. Metoda ta może być stosowana na wiele sposobów i dawać zadowalające rezultaty.
- Można ugotować razem duże ilości podobnych produktów (np. ziemniaków). Będą się one lepiej gotować, jeśli ułożysz je w kuchence w równych odstępach. Uważaj, aby kawałki nie nachodziły na siebie.
- Podczas gotowania potraw o różnych kształtach i grubościach, umieszczaj grubsze kawałki na środku tacy, ponieważ mikrofale będą silniej oddziaływać na zewnętrzne warstwy tych potraw. Dzięki temu będą się one szybciej gotować.
- Ryby i inne nierówne potrawy umieszczaj ogonem na brzegu tacy.
- Cienko pokrojone kawałki mięsa można układać jeden na drugim. Grubsze produkty, takie jak kiełbaski i kawałki mięsa, należy układać obok siebie.
- Podgrzewaj bulion i sosy na innym talerzu. Do tego zadania lepiej nadają się wąskie i głębokie talerze niż szerokie i płytkie. Podczas podgrzewania bulionu, sosu lub zupy pojemniki nie powinny być wypełnione więcej niż w dwóch trzecich.
- Jeśli gotujesz całą rybę, zrób w niej otwory, aby skóra nie pękła.
- Jeśli używasz folii stretch, torebek lub papieru do pieczenia, zrób otwory lub pozostaw otwór, aby para mogła się wydostać.
- Małe kawałki jedzenia będą gotować się szybciej niż duże, a równe kawałki szybciej niż nierówne. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokrój jedzenie na porcje o równej wielkości.

Wysokość potrawy

- Bardzo grube potrawy (zwykle pieczenie) będą się szybciej gotować na dole. Oznacza to, że być może trzeba będzie je kilkakrotnie obracać.
- Grube lub zwarte kawałki można umieścić w wyższej pozycji, aby mikrofale oddziaływały również na dolną i środkową część kawałka.

Wskazówki dotyczące gotowania

Czynniki wpływające na czas działania kuchenki mikrofalowej:

- Czas gotowania w kuchence mikrofalowej zależy od kilku czynników. Ciepło składników użytych w przepisie może znacząco wpłynąć na wymagany czas gotowania. Dlatego pieczenie ciasta przygotowanego z zimnego masła, mleka i jajek będzie trwało dłużej niż pieczenie ciasta przygotowanego ze składników o temperaturze pokojowej.
- Szczególnie niektóre przepisy na chleb, ciasta i sosy śmietanowe zalecają wyjęcie ich z piekarnika przed całkowitym upieczeniem. Takie naczynia trzymane w zamknięciu poza piekarnikiem pozwolą na dalsze gotowanie potrawy, ponieważ ciepło przemieszcza się z zewnątrz do środka.
- Jeśli trzymasz je w piekarniku do momentu całkowitego upieczenia, istnieje ryzyko przypalenia zewnętrznej warstwy. Z czasem nauczysz się, które potrawy należy pozostawić do ugotowania, a które należy wyjąć i odczekać.
- Podczas gotowania nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru. Światło kuchenki mikrofalowej włączy się automatycznie podczas pracy i pozwoli Ci zobaczyć stan ugotowanych kawałków.

Rozmrażanie:

- Czas rozmrażania może się różnić w zależności od wielkości opakowania. Płytkie, prostokątne opakowania rozmrażają się szybciej niż głębokie pojemniki.
- Oderwij kawałki, które zaczynają się topić. W ten sposób łatwiej się roztopią.
- Wraz ze wzrostem ilości gotowanego jedzenia rośnie też czas potrzebny do jego przygotowania. Dwa razy większy posiłek zajmie mniej więcej dwa razy więcej czasu. Jeśli jeden ziemniak gotuje się cztery minuty, to dwa ziemniaki będą po-

trzebowały około siedmiu minut. Niezależnie od ilości jedzenia włożonego do kuchenki, ilość wytworzonych mikrofal pozostanie taka sama. Oznacza to, że im więcej jedzenia włożysz do kuchenki, tym dłużej potrwa gotowanie.

Zawartość płynu

- Ponieważ mikrofale są wrażliwe na działanie płynów, zawartość płynu będzie miała wpływ na czas gotowania. Potrawy z naturalnie płynnymi składnikami (np. warzywa, ryby i drób) będą gotowane szybciej i łatwiej. Zaleca się dodanie wody podczas gotowania suchych potraw, takich jak ryż i rośliny strączkowe.
- Należy pamiętać, że mikrofalówka usuwa wilgoć, dlatego przed gotowaniem bardziej suchych produktów, takich jak niektóre warzywa, należy namoczyć je w niewielkiej ilości wody lub zawinąć, aby zachowały wilgoć.
- Podczas gotowania żywności, która zawiera bardzo mało wody (np. rozmrażanie chleba, przygotowywanie popcornu), parowanie następuje bardzo szybko. W takim przypadku kuchenka pracuje tak, jakby była pusta, a jedzenie może się przypalić. W takim przypadku kuchenka i pojemnik mogą ulec uszkodzeniu. Dlatego też należy nastawiać ją tylko na wymagany czas gotowania i uważnie obserwować kuchenkę podczas procesu gotowania.

Para

- Wilgoć zawarta w żywności może czasami powodować tworzenie się pary wewnątrz kuchenki podczas jej pracy. Jest to normalne.

Cukier

- Podczas przygotowywania potraw o bardzo wysokiej zawartości cukru, takich jak puddingi i ciasta, należy przestrzegać zaleceń zawartych w książce z przepisami dla kuchenki mikrofalowej. Przekroczenie zalecanego czasu gotowania może spowodować przypalenie potrawy lub uszkodzenie kuchenki.

Zwartość produktów

- Lżejsze, porowate potrawy, takie jak chleb i ciasto, będą gotować się szybciej niż cięższe, zwarte potrawy, takie jak pieczenie i gulasze. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania w kuchence mikrofalowej porowatych produktów bez twardych, suchych powierzchni.

Zawartość kości i tłuszczu

- Kości przenoszą ciepło, a tłuszcz gotuje się szybciej niż mięso. Podczas gotowania kawałków mięsa zawierających kości i tłuszcz należy upewnić się, że są one równomiernie rozłożone i nie są zbyt mocno ugotowane.

Kolor potrawy

- Mięso lub drób, które były gotowane przez 15 minut lub dłużej, lekko ściemnieją pod wpływem własnego tłuszczu. Aby szybko ugotowany posiłek wyglądał apetycznie, można polać go sosem barbecue lub sojowym. Jeśli użyjesz niewielkiej ilości tego sosu, nie wpłynie on na smak potrawy.

Zmniejszenie ciśnienia wewnętrznego żywności

- Większość produktów spożywczych jest pokryta skórką. Podczas gotowania w ich wnętrzu rośnie ciśnienie, które może spowodować ich pęknięcie. Aby temu zapobiec, należy nakłuć skórkę widelcem lub nożem. Proces ten należy stosować w przypadku ziemniaków, wątróbek drobiowych, małży, żółtek jaj, kiełbas oraz niektórych rodzajów owoców i warzyw.

Obracanie i mieszanie składników podczas gotowania

- Mieszanie jest ważne podczas gotowania w kuchence mikrofalowej. Podczas zwykłego gotowania potrawy miesza się, aby się nie zlepiły. Z kolei podczas gotowania w mikrofalówce potrawy miesza się, aby zapewnić równomierne rozłożenie ciepła. Ponieważ warstwa zewnętrz-

na nagrzewa się szybciej niż wewnętrzna, należy zawsze mieszać od zewnątrz do środka.
- Duże, długie kawałki, takie jak pieczenie i cały drób, należy odwracać, aby zapewnić równomierne gotowanie na górze i na spodzie. Dlatego może być konieczne przewracanie pokrojonego mięsa i kurczaka.
- Odwracanie i mieszanie składników podczas gotowania jest ważne, aby zapewnić ich równomierne ugotowanie.

Różny czas gotowania

- Na początku zawsze staraj się wypróbować minimalny czas gotowania i sprawdzaj, czy posiłek jest gotowy, czy nie. Czasy gotowania podane w niniejszej instrukcji są wartościami przybliżonymi. Czasy gotowania mogą się różnić w zależności od wielkości i rodzaju potrawy oraz pojemnika.

Czas oczekiwania

- Po wyjęciu z kuchenki odstaw jedzenie na chwilę. Podczas rozmrażania, gotowania i odgrzewania odstawienie jedzenia na chwilę zawsze daje lepsze rezultaty. Dzieje się tak dlatego, że ciepło jest równomiernie rozprowadzane w jedzeniu.
- W kuchence mikrofalowej jedzenie będzie się nadal gotować nawet po jej wyłączeniu. Czas oczekiwania spowoduje wzrost temperatury potrawy w zakresie od 3°C do 8°C. Proces ten nie jest działaniem kuchenki mikrofalowej, lecz następuje dzięki ciepłu potrawy Czas oczekiwania zależy od rodzaju jedzenia. Niekiedy czas ten może być tak krótki, jak wyjęcie potrawy z kuchenki i postawienie jej na stole. W przypadku dużych kawałków może też trwać do dziesięciu minut.
- Przed przystąpieniem do gotowania lub rozmrażania wyjmij jedzenie z plastikowego opakowania. W niektórych wyjątkowych przypadkach może być konieczne nakrycie jedzenia specjalną rozciągającą się folią nylonową.
- Szczególnie zaleca się, aby niektóre potrawy, takie jak mięso, kurczak, chleb, ciasta i sos śmietanowy, wyjąć z piekarnika przed całkowitym ugotowaniem i odstawić do czasu, aż będą w pełni ugotowane.

6.2 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.

- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawy na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

6.2.1 Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli wnętrze ciasta jest dobrze upieczone, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie" składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepełnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu", którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomierne się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos" między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	20 … 30
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	35 … 45
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	150 … 160	35 … 50

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 … 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	1	160	35 … 45
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	2	170	25 … 35
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	1	170	30 … 40
Ciasto	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	35 … 45
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 … 30
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	180	20 … 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	30 … 40
Chleb w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	200	30 … 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	1 lub 2	200	30 … 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 … 60
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200 … 220	10 … 20
Pizza	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	2	200 … 220	10 … 15

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Tabela pieczenia wraz z funkcjami "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO"

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO".
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.
- W funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	1	160	25 … 35
Ciastko	Standardowa taca *	1	180	25 … 35
Ciasto	Standardowa taca *	1	200	45 … 55
Bułka	Standardowa taca *	1	200	35 … 45

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

6.2.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczenia całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.
- Po upłynięciu czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	15 min. 250/max, po 180 … 190	60 … 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	170	85 … 110
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	1	15 min. 250/max, po 190	70 … 90
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, po 180 … 190	150 … 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	1	200	20 … 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

6.2.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kiełbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Ostrzeżenia ogólne

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.

- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!**

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasy pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	2	250	20 … 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	2	250	25 … 35
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	2	250	20 … 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	2	250	20 … 25
Stek - (mięso w kostkach)	Ruszt do grilla	2	250	25 … 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	2	250	25 … 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	2	220	20 … 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	2	250	3 … 5
Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.				
Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.				

6.2.4 Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

Tabela pieczenia posiłków testowych

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	140	20 … 30
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	140	15 … 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	35 … 45
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	150 … 160	35 … 50

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 … 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	1	160	35 … 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 … 60

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	2	250	20 … 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	2	250	3 … 5
Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.				
Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.				

6.2.5 Mikrofalówka

- „Miejsce z półką 0" to podłoga piekarnika. Nie należy jej używać do celów innych niż kuchenka mikrofalowa.
- Zaleca się, aby kuchenka mikrofalowa była ustawiona w „pozycji półka 0". Informacje na temat zastosowań innych niż „pozycja półki 0" można znaleźć w części Gotowanie.
- Wstępne podgrzewanie należy przeprowadzać w trybach pracy piekarnika.

Tabela gotowania dla trybów kuchenki mikrofalowej i kombinowanych

Żywność	Funkcja operacyjna	Waga (g)	Pozycja półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Moc mikrofalówki (W)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Udko z kurczaka	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	1000	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	210	600	25 … 30
Kurczak w całości	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	1500	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	15 min. 230 / po 200	600	25 … 35
Mrożona pizza	Kuchenka mikrofalowa + Pizza	450	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	230	200	10 … 15
Udziec z indyka (mięso z kością)	Kuchenka mikrofalowa + Grill+wentylat	1000	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	230	300	28 … 32
Udziec z indyka (mięso z kością)	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	1000	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	180	600	25 … 30
Zapiekanka ziemniaczana	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	1250	1	Okrągła forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blasze przystosowanej do gotowania w kuchence mikrofalowej**	180	600	25 … 30
Klopsiki Dalyan	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	1800	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	5 min. 230 / po 170	300	18 … 23

Żywność	Funkcja operacyjna	Waga (g)	Pozycja półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Moc mikrofalówki (W)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryba w całości	Kuchenka mikrofalowa + Grill+wentylat	1000	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	250	600	8 … 14
Panierowane paluszki rybne	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	600	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	230	300	10 … 15
Klopsiki w sosie z ziemniakami	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	1500	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	210	200	32 … 40
Żywność gotowa do spożycia (ciecierzyca z mięsem)	Kuchenka mikrofalowa	400	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	-	600	3 … 5
Potrawa z ryżu	Kuchenka mikrofalowa	400	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	-	600	3 … 5
Świeża kukurydza (80 g , 17 g olej , 3 g sól)	Kuchenka mikrofalowa	80	1	Pokrywa ze szkła boranowego na tacę szklaną **	-	800	8 … 11
Pakowana kukurydza gotowa do obróbki termicznej	Kuchenka mikrofalowa	100	2	Szklana taca **	-	800	4 … 7

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Kuchenka mikrofalowa + Rozmrażanie - Tabela

Żywność	Waga (g)	Pozycja półki	Akcesoria	Moc mikrofalówki (W)	Czas rozmrażania (min.) (ok.)	Czas oczekiwania (min.)	Sugestia
Czerwone mięso w całości	250	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	200	8 … 10	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
	500	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	200	12 … 16	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
Mięso mielone	100	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	100	7 … 11	10	-
	250	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	200	5 … 10	10	-
	500	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	200	10 … 14	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
Kurczak w całości	1500	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	200	25 … 30	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
Udko z kurczaka	750	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	300	6 … 10	10	-

Żywność	Waga (g)	Pozycja półki	Akcesoria	Moc mikrofalówki (W)	Czas rozmrażania (min.) (ok.)	Czas oczekiwania (min.)	Sugestia
Udko z kurczaka	500	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	300	6 … 10	10	-
	1000	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	600	6 … 10	10	-
Ryby	250	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	200	7 .. 12	5	Odwrócić po upływie połowy czasu
	500	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	200	10 … 15	5	Odwrócić po upływie połowy czasu
Kiełbasa	300	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	200	5 … 10	5	-

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właści-

wościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywność podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Inox - powierzchnie nierdzewne
- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ścierne środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie emaliowane
- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.
- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyścika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

Powierzchnie katalityczne
- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia
- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.

- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie akcesoriów

Nie wkładaj akcesoriów urządzenia do zmywarki, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętłami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętłami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokrętła mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia" w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

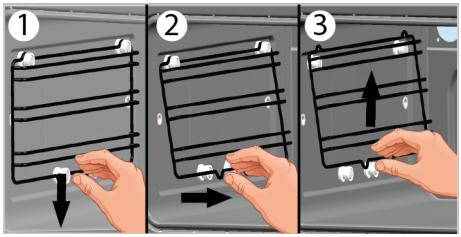
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne" .

Jeśli twoje urządzenie to model z drucianą półką, zdejmij druciane półki przed czyszczeniem ścian bocznych. Następnie dokończ czyszczenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia" w zależności od rodzaju powierzchni ścianek bocznych.

Aby wyjąć boczne półki druciane:

1. Przytrzymaj boczną półkę drucianą w dolnej części. Pociągnij ją w dół i wyjmij z dolnych szczelin.
2. Pociągnij boczną półkę drucianą w kierunku przeciwnym do ściany bocznej.
3. Całkowicie wyjmij boczną półkę drucianą, pociągając ją do góry.



7.5 Czyszczenie lampki piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony lampki w strefie pieczenia należy umyć ją za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć su-

chą szmatką. W przypadku awarii lampki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Wymiana lampki piekarnika

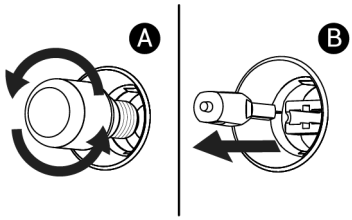
Ostrzeżenia ogólne

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

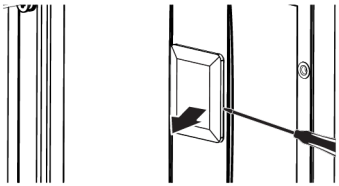
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



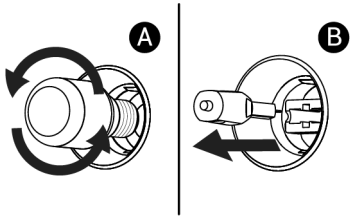
4. Zamontuj szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Najpierw wykręć śrubę, jeśli kwadratowa lampa w twoim produkcie jest wkręcona.
4. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> To nie jest błąd.

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

- Para wytwarzana podczas pieczenia skrapla się w kontakcie z zimnymi powierzchniami na zewnątrz urządzenia i może tworzyć kropelki wody. >>> To nie jest błąd.

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

- Części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki po podgrzaniu. >>> To nie jest błąd.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

- Lampka piekarnika może być uszkodzona. >>> Wymień lampkę piekarnika.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

Piekarnik nie nagrzewa się.

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- W modelach z timerem czas nie jest ustawiony. >>> Ustaw czas.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte na dłużej niż 5 minut, ustawienia czasu zostaną anulowane, a grzałki nie będą działać.

(Dla modeli z timerem) Wyświetlacz timera miga lub symbol timera pozostaje otwarty.

- Wystąpiła wcześniej awaria zasilania. >>> Ustaw czas / Wyłącz pokrętła funkcji urządzenia i ponownie ustaw je w żądanym położeniu.

Mikrofalówka nie działa.

- Nie została prawidłowo podłączona. >>> Podłącz przewód.
- Między drzwiczkami a kuchenką może znajdować się jakiś przedmiot. >>> Usuń przedmiot i całkowicie zamknij pokrywę.

Kuchenka mikrofalowa wydaje dziwne odgłosy podczas pracy.

- Wewnątrz kuchenki znajduje się łuk elektryczny, którego przyczyną jest obecność w niej metalowego przedmiotu. >>> Wyjmij metalowy przedmiot z kuchenki.
- Elementy montażowe kuchenki stykają się ze ścianką. >>> Odetnij ich kontakt ze ścianką piekarnika.
- W piekarniku znajduje się widelec, nóż lub akcesorium do gotowania. >>> Wyjmij widelec, nóż lub narzędzie do gotowania z kuchenki.

Potrawa nie nagrzewa się lub nagrzewa się zbyt wolno.

- Nie wybrano prawidłowego czasu pracy i/lub poziomu mocy. >>> Wybierz odpowiednią moc i czas gotowania dla rodzaju podgrzewanej potrawy.
- Ilość jedzenia może być zbyt duża lub zbyt niska. >>> Ustaw dodatkowy czas gotowania. Stale sprawdzaj, czy potrawa się nie przypala.
- W piekarniku znajduje się widelec, nóż lub akcesorium do gotowania. >>> Wyjmij widelec, nóż lub narzędzie do gotowania z kuchenki.

Potrawa jest zbyt gorąca, sucha lub przypalona.

- Nie wybrano prawidłowego czasu pracy i/lub poziomu mocy. >>> Sprawdź, czy wybrano odpowiednią moc i czas gotowania dla rodzaju podgrzewanej potrawy. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać autoryzowany serwis.

Po upływie czasu gotowania z kuchenki dobiegają pewne dźwięki.

- Wentylator chłodzący może pracować. >>> To nie jest błąd. Wentylator chłodzący nadal pracuje po wyłączeniu piekarnika. Gdy temperatura jest wystarczająco niska, wentylator wyłącza się automatycznie.

Po rozpoczęciu pieczenia na ekranie miga symbol ▶ i słychać ostrzeżenie dźwiękowe.

- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki są dokładnie zamknięte. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, jeśli usterka nadal występuje.

Tere tulemast!

Hea klient,
Aitäh, et valisite Beko toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.
Järgige kogu kasutusjuhendis välja toodud teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.
Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:

Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.

Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:

Lugege kasutajajuhendit.

Kuuma pinna hoiatus.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalset kahju.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised 62

1.1 Mõeldud kasutamiseks 62
1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus 63
1.3 Elektriohutus 64
1.4 Mikrolaineahju ohutu kasutus 65
1.5 Transpordiohutus 70
1.6 Paigaldamise ohutus 70
1.7 Kasutusohutus 71
1.8 Hoiatused temperatuuri kohta 72
1.9 Tarvikute kasutus 72
1.10 Toiduvalmistamise ohutus 72
1.11 Hooldus- ja puhastusohutus 74

2 Keskkonnajuhised 74

2.1 Jäätmedirektiiv 74
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine 74
2.2 Pakendi teave 74
2.3 Soovitused energiasäästuks 74

3 Teie toode 76

3.1 Toote tutvustus 76
3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine 76
3.2.1 Juhtpaneel 77
3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus 77
3.3 Ahju tööfunktsioonid 78
3.4 Toote tarvikud 80
3.5 Toote lisaseadmete kasutamine 80
3.6 Tehniline kirjeldus 83

4 Esmakasutus 84

4.1 Esmaseadistus 84
4.2 Seadme esmane puhastamine 84

5 Ahju kasutamine 85

5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta 85
5.2 Ahju juhtseadme töö 85
5.3 Sätted 91

6 Üldteave küpsetamise kohta 95

6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta 95
6.2 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta 100
6.2.1 Pagaritooted ja ahjutoidud 101
6.2.2 Liha, kala ja linnuliha 103
6.2.3 Grill 104
6.2.4 Katsetatud road 104
6.2.5 Sobib mikrolaineahjus kasutamiseks 105

7 Hooldus ja puhastus 109

7.1 Üldteave puhastamise kohta 109
7.2 Tarvikute puhastamine 110
7.3 Juhtpaneeli puhastamine 111
7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine 111
7.5 Ahjuvalgusti puhastamine 111

8 Veaotsing 112

1 EE- Ohutusjuhised

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Paigaldus- ja remonditööd laske alati teha tootjal, volitatud teenindusel või isikul, kelle määrab maaletooja ettevõte.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.

1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- Käesolev seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja muuks sarnaseks otstarbeks, näiteks:
  - personali köögialadel kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
  - talumajapidamistes;
  - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes elamiskohtades;
  - kodumajutuskohtades.
- Toodet tohib kasutada ainult toidu ja jookide valmistamiseks. Ärge kasutage ahju elusolendite kuivatamiseks.

- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks elamutes, vabaajaveokites ja muudes sarnastes kohtades.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks, rätikute või riiete kuivatamiseks käepidemele riputades.

1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähearenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised senikaua, kuni nad on järelevalve all või kui neid on õpetatud toodet ohutult kasutama ja selgitatud selle kõikvõimalikud ohud.
- Lapsed ei tohiks seadmega mängida. Lapsed ei tohi toodet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid valvab.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või neile antakse vajalikud juhised.
- Tuleb jälgida, et lapsed tootega ei mängiks.
- Elektritooted on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on seadme juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.
- Kui uks on lahti, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Võite põhjustada ahju ümbermineku või uksehingede kahjustuse.

- Enne kulunud ja kasutute toodete äraviskamist:

1. Tõmmake toitepistik välja ja eemaldage see pistikupesast.
2. Katkestage toitejuhe ja ühendage see pistikuga tootest lahti.
3. Võtke ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist toote sisse.
4. Ärge lubage lastel mängida tootega, kui see on tühikäigul.

1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitselüliti välja.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pinge ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
- Ahju tagumine külg muutub kasutamisel kuumaks. Toitekaablid ei tohi puudutada toote tagumist pinda. Vastasel juhul võib see kahjustada.
- Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Vastasel juhul võib

toitejuhtme isolatsioon sulada ja põhjustada lühise tagajärjel tulekahju.
- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
- Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
- Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või importijaga, et kasutada heakskiidetud adapterit juhtudel, kui on vaja kasutada konverteri adapterit (pistikutüübi jaoks).
- Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.
- Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
- Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
- **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:
- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupessa sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
- Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokkupuutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!
- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpust kui juhtmest.

1.4 Mikrolaineahju ohutu kasutus

- Käesolev seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja muuks sarnaseks otstarbeks, näiteks:

  - personali köögialadel kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
  - talumajapidamistes;
  - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes elamiskohtades;
  - kodumajutuskohtades.
- Lubage lastel kasutada ahju ilma järelvalveta ainult siis, kui neile on antud piisavalt juhiseid, nii et lapsed oskaksid mikrolaineahju ohutult kasutada ja mõistaks vale kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Kombineeritud töörežiimi puhul peaksid lapsed ahju kasutama ainult täiskasvanu järelevalve all, kuna see režiim kasutab kõrget temperatuuri.
- Seadme kateta osad kuumenevad selle kasutamise ajal ja pärast seda.
- Kontrollige ahju kahjustuste suhtes, näiteks valesti joondatud või painutatud uks, kahjustatud ukse tihendid ja tihenduspind, katkised või lahtised uksehinged ja sulgurid ning mõlgid ahju sisepindadel või uksel. Kahjustuste tuvastamise korral ärge kasutage ahju, selle asemel võtke ühendust volitatud teenindusega.
- Ukse või ukse tihendite kahjustamise korral ei tohi ahju kasutada enne, kui pädev isik või volitatud teenindus on selle parandanud.
- Enne ahju kasutamist veenduge, et uks on korralikult suletud. Ukseluku turvamehhanism takistab seadme tööd ukse avamisel, st peatab see toiduvalmistamise ukse avamisel. Ärge sekkuge ukse lukustussüsteemi töösse ega üritage seda süsteemi alistada. Ukse lukustussüsteemi alistamise korral ja seadme lahtise uksega kasutamisel tekib mikrolainetega kokkupuute oht.
- Ärge asetage mingeid esemeid ahju esiosa ja ukse vahele. Kui esemed, näiteks paberrätikud või salvrätikud, takistavad ahju korralikku sulgemist, ei tohiks seda kasutada.
- Raadiohäired: Paigaldage ahi vähemalt 2 meetri kaugusele televiisoritest, raadiotest, juhtmevabadest modemitest, pääsupunktidest ja antennidest. Vastasel juhul võib see põhjustada häireid.
- Ärge kasutage toiduvalmistamisel liigset aega ega võimsust. Liigne

toiduvalmistamine võib kuivatada, põletada või süüdata mõned toidu osad.
- Ärge kunagi kasutage mikrolaineahjus toiduvalmistamiseks alumiiniumist fooliumi või alumiiniumist söögiriistu.
- Mikrolaineahjuga toiduvalmistamise ajal paigutage metallesemeid vähemalt 3 cm kaugusele ahju uksest.
- Ärge asetage ahjusse söövitavaid kemikaale või söövitavaid aurusid sisaldavaid materjale.

Häirete esinemisel saab neid vähendada või kõrvaldada järgmiste meetmete abil:
- puhastage ahju uks ja tihenduspind;
- suunake ümber raadio või teleri vastuvõtuantenn;
- paigutage ümber mikrolaineahi vastuvõtja suhtes;
- teisaldage mikrolaineahi vastuvõtjast kaugemale;
- ühendage mikrolaineahi teise pistikupessa, nii et mikrolaineahi ja vastuvõtja on erinevates vooluahela harudes.
- Paigaldage ahi eemale kütteseadmetest ja vältige selle kasutamist niiskes või auruses keskkonnas.
- Kõigi va pädeva isiku või volitatud teenindustehniku jaoks on mistahes mikrolaineenergia eest kaitsva katte eemaldamist hõlmavate hooldus- või remonditööde teostamine ohtlik.
- Käesolev seade kuulub 2. rühma B-klassi ISM-seadmete hulka. Kõiki ISM-seadmeid (tööstuslikud, teaduslikud ja meditsiinilised seadmed) hõlmava 2. rühma määratluse järgi kuuluvad rühmasse kõik seadmed, kus tekitatakse ja/või kasutatakse elektromagnetilise kiirguse kujul tahtlikult raadiosagedusenergiat materjali töötlemiseks, ning sädeerosiooniseadmed. B-klassi seadmed on kodus ja asutustes kasutamiseks sobivad seadmed, mis on otseselt ühendatud koduseks otstarbeks kasutatavaid hooneid varustava madalpinge elektrivõrguga.
- Mikrolaineahi on mõeldud toitude ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning patjade, susside, käsnade,

niiskete lappide jms kuumutamine või soojendamine võib viia vigastuse, süttimise või tulekahju ohu tekkimiseni.
- Teie ahi ei ole mõeldud elusolendite kuivatamiseks.
- Ärge kasutage ahju tühjana. See võib ahju kahjustada. Kui soovite ahju katsetada, asetage sinna klaas vett. Vesi ammutab mikrolaineenergiat, ja ahi ei saa kahjustada.
- Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid kööginõusid.
- Ärge kasutage mikrolaineahjus toiduvalmistamisel savinõusid. Savinõudes sisalduv niiskus võib paisuda ja põhjustada mahuti pragunemist.

Tuleohu tekkimise vältimiseks ahju sees:
- Plastik- või paberkonteinerites toidu soojendamisel hoidke ahjul süttimise ohu tõttu silma peal. Suitsu täheldamisel lülitage seade välja või eemaldage see vooluvõrgust ja hoidke ust kinni võimalike leekide lämmatamiseks.
- Enne paber- või kilekottide ahju panemist eemaldage neist traatpaelad.
- Ärge kasutage ahju millegi hoiustamiseks. Ärge jätke ahjusse paberitooteid, köögiriistu ega toitu, kui seda parasjagu ei kasutata.
- Selliseid materjalide nagu paber, puit või plastik kasutamisel mikrolaineahjus toiduvalmistamisel ärge jätke ahju järelevalveta. Paber, puit ja muud sarnased materjalid võivad süttida, samas kui plastmaterjalid võivad sulada. Ärge kasutage ventilaatsiooniga ahju, grillimise ja kombineeritud toiduvalmistamise jaoks mõeldud materjalidest valmistatud mahuteid.
- Põletuste ärahoidmiseks tuleb enne tarbimist söötmispudelite ja imikutoidupurkide sisu segada või raputada ning kontrollida nende temperatuuri.
- Vedelikke ja muid toiduaineid ei tohi soojendada suletud mahutites, kuna need võivad plahvatada.
- Jookide mikrolaineahjus soojendamine võib viia keeva vedeliku purskamiseni ootamatul hetkel, seetõttu tuleb konteineri käsitsemisel olla ettevaatlik.

- Koorega mune ja kõvaks keedetud mune ei tohiks mikrolaineahjus kuumutada, sest need võivad plahvatada ka pärast mikrolaineahjus soojendamist.
- Ärge kasutage ahju gaseeritud jookide või õhukindlates mahutites (nt plekkpurkides) olevate toiduainete soojendamiseks. See põhjustab ahju sees rõhu tõusu, mis võib ukse avamisel põhjustada kahjustusi või plahvatust.
- Ärge kasutage mikrolaineahju vahustamata munade (kooritud või koorimata) keetmiseks või soojendamiseks. Veenduge, et torkate kartulite, õunte, kastanite ja muude sarnaste puu- ja köögiviljade koore enne kuumtöötlemist läbi.
- Ärge kasutage metalli (hõbedat, kulda jne) sisaldavat portselani. Veenduge, et olete eemaldanud toidupakenditelt kõik metallist traatpaelad. Ahju sees asuvad metallitükid võivad esile kutsuda elektrikaare, mis võib viia tõsiste kahjustusteni.
- Ärge kasutage ahju õliga toidu praadimiseks, sest õli temperatuuri ei ole võimalik reguleerida.
- Ärge kasutage mikrolaineahju ainult toiduõli või suure alkoholisisaldusega jookide soojendamiseks.
- Ärge paigaldage ahju kõrge kuumuse, niiskuse või kõrge õhuniiskusega kohtadesse ega süttivate materjalide lähedusse.
- Ärge kasutage ahju millegi hoiustamiseks.
- Millegi süttimisel ahju sees või suitsu täheldamisel hoidke ahju ust suletuna. Lülitage ahi välja ja tõmmake toitepistik pistikupesast välja või eemaldage või lülitage välja oma kodu kaitsmed.
- Ärge toetuge ahju lahtise ukse peale ega laske lastel sellega mängida. See väänab ahju ust ja takistab selle korralikku sulgumist.
- Pange vedelike soojendamisel anumasse metallist teelusikas või klaasist varras. See hoiab ära vedeliku ootamatu keemise ja seega äkilise ülevoolu mahutit teisendamisel.
- Ärge kasutage ahju juhul kui
  – Uks ei lähe korralikult kinni;
  – Uksehinged on kahjustatud;
  – Ukse ja ahju esikülje vahelised kokkupuutepinnad on kahjustatud;

  - Ukse aken on kahjustatud;
  - Ahjus tekib elektrikaar, kuigi seal ei ole ühtegi metallobjekti.
- Toidu ülekuumenemise või kõrvetamise ärahoidmiseks on väga oluline mitte valida pikka kestust või väga suurt võimsust väikese toidukoguse valmistamisel. Väga kõrge võimsuse astme valimisel võib näiteks leivaviil kõrbeda 3 minutiga.
- Ärge kasutage ahju praadimiseks, sest mikrolaineahjus kuumutatud õli temperatuuri ei ole võimalik kontrollida.
- Ahju nõuetekohase töö tagamiseks peavad ukse kokkupuutepinnad (siseosa esikülg ja ukse sisekülg) olema puhtad.

1.5 Transpordiohutus

- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, selle kandmiseks on vaja vähemalt kahte inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge asetage seadmele esemeid. Kandke seadet vertikaalselt.
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.
- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.

1.6 Paigaldamise ohutus

- Enne paigaldamise alustamist lülitage vooluvõrk, millega toode ühendatakse, vooluvõrgust välja, lülitades kaitsme välja.
- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.

- Vältige paigaldatava mööbli sisemuse katmiseks soojusisolatsioonimaterjalide kasutamist.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohiks toodet paigaldada dekoratiivsete katete taha.
- Juhul, kui gaasivoolik/toru või plastist veetoru asub toote jaoks ettenähtud paigalduskoha taga, tuleb kindlasti tagada, et toode ei puutuks kokku nende kommunaaljuhtmetega. Vastasel juhul võib voolik/toru puruneda.
- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesa, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku pistikupesaga ega pistikupessa ühendatud pistikuga.

⚠ 1.7 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbist välja.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- Ärge kasutage seadet, kui esiukse klaas on eemaldatud või pragunenud. Vastasel juhul on vigastuste ja keskkonnakahjustuste oht.
- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Seadme kasutamisel ärge riputage käepidemele rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.

- Ärge kasutage ahju juhul kui
  – Uks ei lähe korralikult kinni;
  – Uksehinged on kahjustatud;
  – Ukse ja ahju esikülje vahelised kokkupuutepinnad on kahjustatud;
  – Ukse aken on kahjustatud;
  – Ahjus tekib elektrikaar, kuigi seal ei ole ühtegi metallobjekti.

1.8 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.
- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.
- Hoidke ahju ukse avamisel küpsetamise ajal või selle lõpus distantsi. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Töö ajal on toode kuum. Tuleb vältida kuumenenud osade, seadme sisepindade ja kuumutuselementide puudutamist.
- Toote käsitsemisel kandke alati kuumakindlaid ahjukindaid.

1.9 Tarvikute kasutus

- On oluline, et traatrest ja ahjuplaat asetseksid traatriiulitele õigesti paigutatud. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest **„Tarvikute kasutus".**
- Sulgege ahju uks pärast tarvikute täielikku toppimist küpsetusruumi, sest vastasel juhul võivad need tabada ukse klaasi ja seda kahjustada.

1.10 Toiduvalmistamise ohutus

- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.
- Toidualal olevad toidujäägid, näiteks õli, võivad süttida. Puhastage need jäägid enne toiduvalmistamist.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.

- Ärge soojendage ahjus suletud konserve ega klaaspurke. Konserv/purk võib tõusva rõhu tõttu lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.

Arvestage rasvase pärgamendipaberi või sarnaste materjalide kasutamisel järgmisi ettevaatusabinõusid:

- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju.
- Et vältida ohtu, et ahju kütteelemendid võivad puudutada ja takistada kuuma õhu liikumist, eemaldage kõik üleliigsed rasvapaberi osad, mis ripuvad tarvikute või mahutite küljes. Ärge kasutage rasvakindlat paberit ahju temperatuuril, mis on kõrgem kui tootja poolt määratud maksimaalne kasutustemperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
- Ärge asetage seda eelsoojendamise ajal tarvikute peale.
- Vajutage alati taldrikuga või sarnase esemega alla, et materjal ei lendaks ahjus oleva õhuringluse tõttu ringi.
- Katke ainult vajalik pind salve sees.
- Pärast igat kasutamist tuleb salve puhastada ja salves kasutatud rasvapaber või muud sarnased materjalid asendada. Vastasel juhul võivad kandikule tilkuvad vedelikud põhjustada suitsetamist või isegi leekide süttimist.
- Toote kaane avamisel tekib õhuvool. Rasvakindel paber võib sattuda kokkupuutesse kütteelementidega ja süttida.
- Kui kasutate praadimiseks grillirestikut, tuleks alumisele restile asetada salv. Vastasel juhul võivad ahjupõhjale tilkuv toiduõli ja muud komponendid tekitada tugevat suitsu ja põhjustada tulekahju.
- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.

1.11 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiukse klaasi puhastamiseks karmi abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikraabitsat, traatvilla või pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL) Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.

See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikult omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostsite, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

2.2 Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnaeeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

2.3 Soovitused energiasäästuks

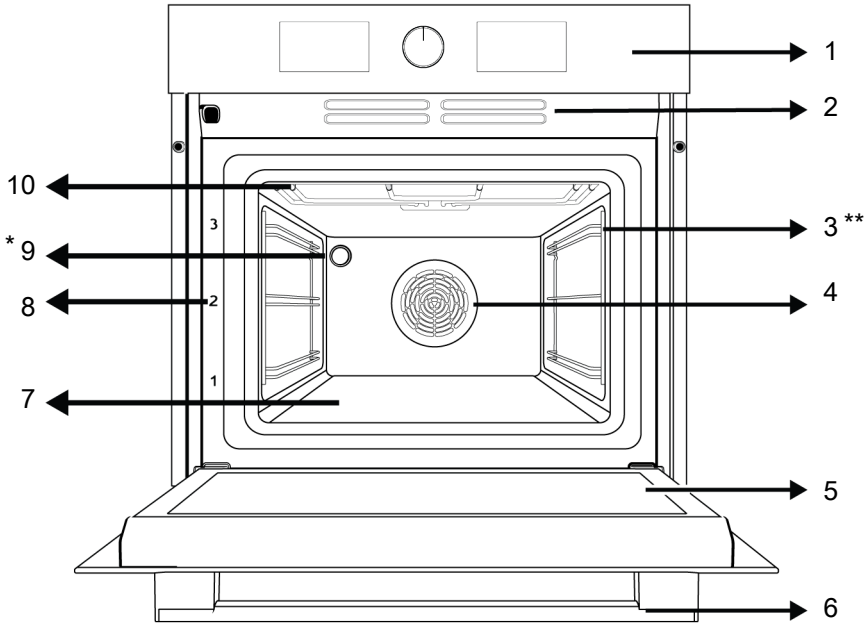
EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.
Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästvamal viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.

- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli küpsetamise ajal.
- Pikaajalisel küpsetamisel lülitage seade välja 5-10 minutit enne küpsetamise lõppaega. Saate jääksoojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.
- Ärge avage ahjuust, kui küpsetate "Säästlik kuumutus ventilaatoriga funktsiooni abil. Kui ust ei avata, optimeeritakse sisetemperatuuri funktsiooni "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" energia säästmiseks, ja see temperatuur võib erineda ekraanil kuvatavast.

3 Teie toode

3.1 Toote tutvustus



1 Kontrollpaneel
2 Ventilatsiooniavad
3 Traadist riiulid
4 Ventilaatori mootor (terasplaadi taga)
5 Uks
6 Käepide
7 Alumine kütteseade (terasplaadi all)
8 Riiulite positsioonid
9 Lamp
10 Ülemine kütteseade

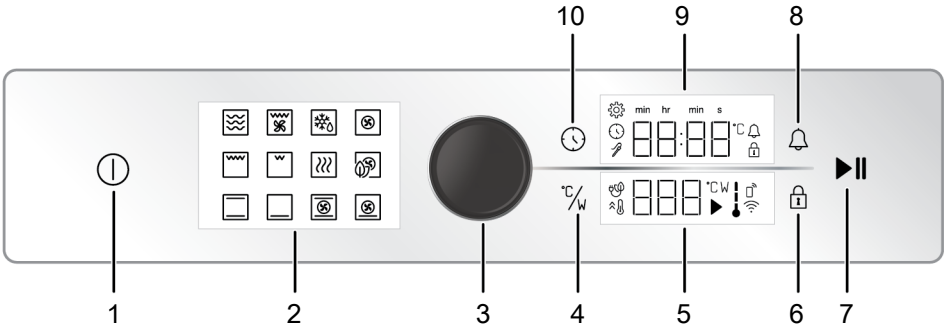
* Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud lambiga või lambi tüüp ja asukoht võivad erineda joonisel kujutatust.

** Varieerub olenevalt mudelist. Teie toode ei pruugi olla varustatud traatrestiga. Pildil on näitena toodud traatrestiga toode.

3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine

Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja põhilised kasutusvõimalused. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

3.2.1 Juhtpaneel



1 Sisse/välja võti
2 Funktsioonide ekraan
3 Ahju juhtnupp
4 Temperatuuri/toitenupp
5 Temperatuuri indikaatori piirkond
6 Klahviluku võti
7 Küpsetamise start/stopp klahv
8 Äratusklahv
9 Taimeri/kestuse indikaatori ala
10 Kellaaja ja seadete klahv

Kui teie toodet kontrollivad nupud (d), võivad need/need nupud (need) mõnes mudelis olla nii, et need tuleksid välja lükates (maetud nupud). Nende nuppudega seadete valmistamiseks lükake kõigepealt asjakohane nupp sisse ja tõmmake nupp välja. Pärast reguleerimise tegemist lükake see uuesti sisse ja vahetage nupp välja.

3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus

Ahju juhtnupp

Taimeri/kella indikaatori ja temperatuuri indikaatori alade seadistusi saate kontrollida ahju juhtnupuga. Saate neid seadistusi läbida, keerates seda ahju juhtnuppu paremale ja vasakule ning rakendada neid nuppu vajutades.

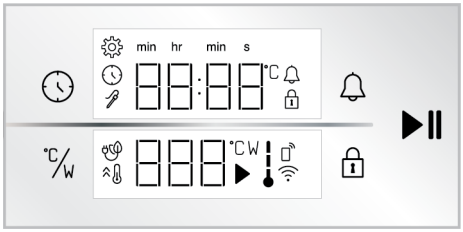
Ahju sisetemperatuuri indikaator

Ahju sisetemperatuuri indikaator

Funktsioonide ekraan

Teie ahju tööfunktsioonid asuvad ahju funktsiooninäidikul. Iga funktsioon aktiveeritakse seda puudutades. Kõik ekraanil olevad funktsioonid on skemaatilised, need ei pruugi teie seadmes olla. Teie toote funktsioone kirjeldatakse jaotises "Ahju tööfunktsioonid".

Indikaatoralad:



Võtmed :

: Kellaaja ja seadete klahv

: Temperatuuri/toitenupp

: Klahviluku võti

: Äratusklahv

: Küpsetamise start/stopp klahv

Taimeri/kestuse indikaatori ala :

: Küpsetusaja/kellaaja sümbol

: Häire sümbol

: Seadete sümbol

: Klahviluku sümbol

s : Sekundite sümbol

min : Minutite sümbol

hr : Taimeri sümbol

: Lihasondi sümbol *

* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Temperatuuri indikaatori piirkond :

▶ : Küpsetamise sümbol

°C : Temperatuuri sümbol

W : Mikrolainevõimsuse sümbol

: Ahju temperatuuri sümbol

: Ökoventilaatoriga küpsetamise sümbol

: Kiirsoojenduse (võimendi) sümbol

: Eemaldage juhtsümbol *

: Wifi sümbol *

* : See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

3.3 Ahju tööfunktsioonid

Funktsioonitabelil kuvatakse tööfunktsioonid, mida saate oma ahjus kasutada, ning kõrgeimad ja madalaimad temperatuurid, mida nende funktsioonide jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

Teie ahju tööfunktsioonid töötavad kolmel erineval põhimõttel, milleks on ainult mikrolainefunktsioon, ainult ahju funktsioon ja kombineeritud režiim.

Töörežiim	Tehnilised andmed
Mikrolaine	Ainult mikrolainerežiimis töötades soojendab ahi otse toidu sisemust. Mikrolaineahju saate kasutada eelküpsetatud toitude ja jookide soojendamiseks, sulatamiseks ja toiduvalmistamiseks. Toitu valmistatakse mikrolaineahjus, kuid seda ei röstitud.
Ahju funktsioon	Kasutades ainult ahjusoojendeid, valmistab see toidu kuumutades. Ahju saate kasutada kõikideks toiduvalmistamiseks ja sulatamiseks. Ahjufunktsioonis söök nii küpseb kui ka röstib.
Kombineeritud režiim	Kombineeritud režiimis töötavad korraga nii ahju küttekehad kui ka mikrolaineahi. Kombineeritud režiimis valmib ja röstitakse söök kiiremini.

Ahju funktsioonid

Funktsioni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuuri vahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Ülemine ja alumine kuumutus	40-280	Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Alumine kuumutus	40-220	Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist.
	Kuumutus ventilaatoriga	40-280	Ventilaatoriga soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. See sobib mitmel alusel küpsetamiseks erinevatel riiulitasanditel.
	Säästlik kuumutus ventilaatoriga	160-220	Energia säästmiseks saate seda funktsiooni kasutada selle asemel, et kasutada funktsiooni Kuumutus ventilaatoriga vahemikus 160–220°C. Aga; küpsetusaeg pikeneb veidi. Selle funktsiooni kasutamist selgitatakse jaotises "Ahju juhtseadme kasutamine".
	Pitsafunktsioon	40-280	Alumine küttekeha ja ventilaatorküte töötavad. Sobib pitsa küpsetamiseks.
	3D-funktsioon	40-280	Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorkütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmib võrdselt ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.

	Grillimine madalal võimsusel	40-280	Ahju laes olev väike grill töötab. Sobib väiksemate koguste grillimiseks.
	Grillimine täisvõimsusel	40-280	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Grillimine koguvõimsusel ventilaatori toel	40-280	Suurel grillil köetav kuum õhk jaotub ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Soojana hoidmine	40-100	Seda kasutatakse toiduainete pikemaks ajaks serveerimisvalmis temperatuuril hoidmiseks.

Mikrolaine- ja kombineeritud režiimid

Funktsioonisümbol	**Funktsiooni kirjeldus**	**Temperatuurivahemik (°C)**	**Võimsusvahemik (W)**	**Kirjeldus ja kasutamine**
	Mikrolaine	-	100 200 300 600 800	Töötab ainult mikrolaineahjus. Seda saab kasutada eelvalmistatud toitude ja jookide soojendamiseks ning toitude valmistamiseks. Toidud valmivad ilma röstimiseta.
	Mikrolaine + Grillimine koguvõimsusel ventilaatori toel	40-280	100 200 300 600	Suure grilli ja mikrolaineahju poolt soojendatud kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Mikrolaine + Töö ventilaatoriga	-	100 200 300 600	Töötab mikrolaineahi ja ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud teraliste toiduainete toatemperatuuril sulatamiseks ja valmistatud toitude jahutamiseks.

	Mikrolaine + Kuumutus ventilaatoriga	40-280	100 200 300 600	Ahju tagumine küttekeha töötab mikrolaineahjuga. Tagumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Saate toidu kiiresti küpsetada, samal ajal ka röstides.
	Mikrolaine + Ülemine ja alumine kuumutus	40-280	100 200 300 600	Mikrolaineahjus soojendatakse toitu nii ülalt kui ka altpoolt korraga. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Mikrolaine + Pitsafunktsioon	40-280	100 200 300 600	Alumine küttekeha ja ventilaatorküte töötavad koos mikrolaineahjuga. Sobib pitsa küpsetamiseks.

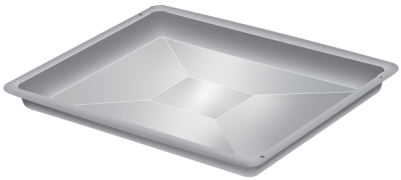
3.4 Toote tarvikud

Teie tootes on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldused. Sõltuvalt toote mudelist on kaasas olev tarvik erinev. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.

Teie seadme sees olevad kandikud võivad kuumuse mõjul deformeeruda. See ei mõjuta funktsionaalsust. Deformatsioon kaob, kui plaat jahutatakse.

Standard tray

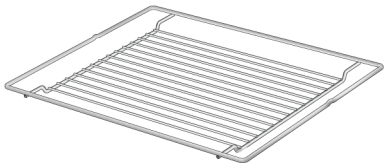
Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ja suurte tükkide praadimiseks.



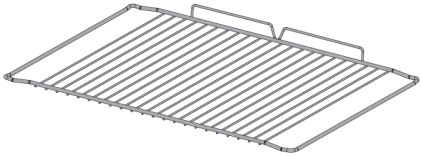
Traatgrill

Seda kasutatakse praadimiseks või küpsetatava, praaditava ja hautava toidu soovitud riiulile asetamiseks.

Traatriiuliga mudelitel :



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

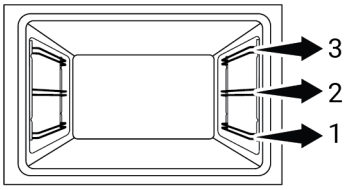


3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

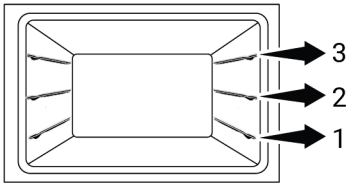
Toiduvalmistamise riiulid

Küpsetusalal on 3 riiuliasendit. Ahju esipaneelil olevatelt numbritelt näete ka riiulite järjekorda.

Traatriiuliga mudelitel :



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

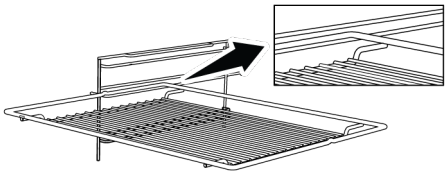


"0 riiulikoht" on ahju põrand. Ärge kasutage seda muul viisil kui mikrolaineahjus.

Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

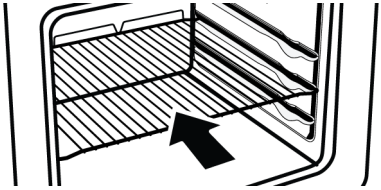
Väga oluline on asetada traatvõre õigesti traadipoolsetele riiulitele. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel. Parema küpsetamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiuli peatuskohta. See ei tohi minna üle peatuspunkti, et kokku puutuda ahju tagaseinaga.

Traatriiuliga mudelitel :



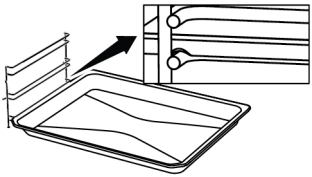
Ilma traatriiuliteta mudelitel :

Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riiulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine küpsetusriiulitele

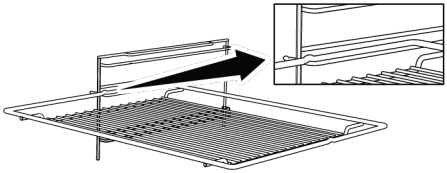
Samuti on oluline asetada kandikud õigesti traadipoolsetele riiulitele. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel. Paremaks küpsetamiseks tuleb alus kinnitada traatriiulil olevale peatuspesale. See ei tohi minna üle peatamispesa, et puutuda kokku ahju tagaseinaga.



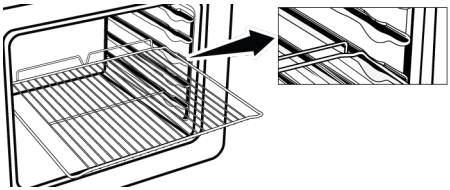
Traatresti peatamisfunktsioon

Seal on peatamisfunktsioon, mis takistab traatvõre traatriiulist välja kukkumist. Selle funktsiooniga saate oma toidu lihtsalt ja turvaliselt välja võtta. Traatvõre eemaldamise ajal saate seda edasi tõmmata, kuni see jõuab peatumispunkti. Selle täielikuks eemaldamiseks peate selle punkti ületama.

Traatriiuliga mudelitel :

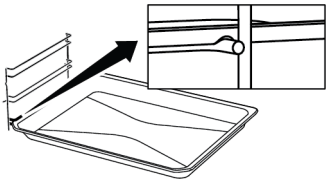


Ilma traatriiuliteta mudelitel :



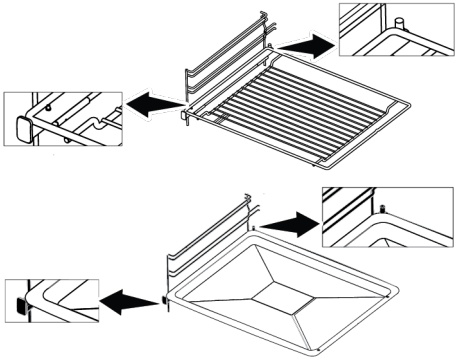
Salve peatamise funktsioon

Samuti on olemas peatamisfunktsioon, mis takistab kandiku traatriiulist välja kukkumist. Salve eemaldamise ajal vabastage see tagumisest peatuspesast ja tõmmake seda enda poole, kuni see jõuab esiküljeni. Peate sellest seiskamispesast üle minema, et see täielikult eemaldada.



Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele-Traatriiulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

Tänu teleskoopsiinidele saab plaate või traatresti lihtsalt paigaldada ja eemaldada. Teleskoopsiiniga plaate ja traatreste kasutades tuleb jälgida, et teleskoopsiinide esi- ja tagaküljel olevad tihvtid toetuksid vastu grilli ja aluse servi (näidatud joonisel).



3.6 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	455 /594 /567
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Pinge/Sagedus	220-240 V ~; 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Energiatarve (kW)	2,7
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

Mikrolaineahju funktsioonid	
Netomahutavus	48 lt
Mikrolaineahju võimsus	max. 800 W
Mikrolainesagedus	2465 MHz

Põhiteave: Kodus kasutamiseks mõeldud elektriahjude energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350- 1 / IEC 60350- 1. Need väärtused määrati kindlaks funktsioonide Ülemine ja alumine kuumutus or (if present) Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel puhul standardkoormusega.

Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või. 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga , 2-Kuumutus ventilaatoriga , 3-Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel , 4-Ülemine ja alumine kuumutus.

Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.

Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.

Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest.

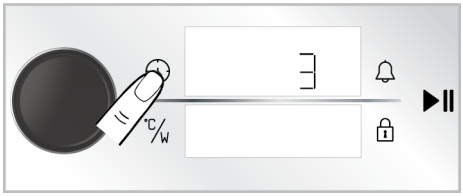
4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

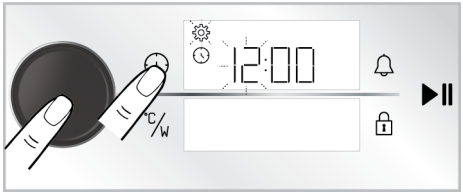
4.1 Esmaseadistus

Enne ahju kasutuselevõttu seadistage alati kellaaeg. Kui Te seda ei seadista, ei õnnestu mõne ahjumudeli puhul toitu valmistada.

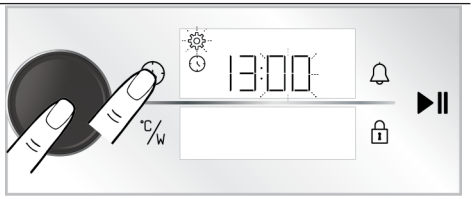
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi ⏲.
   ⇨ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



2. Taimeri välja aktiveerimiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi ⏲.
   ⇨ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma taimeri väli ja sümbol ⚙.



3. Seadistage kellaaeg. Selleks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, ja aktiveerige minutiväli kas ahju juhtnupu või klahvi ⏲ vajutusega.
   ⇨ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol ⚙.



4. Määrake minutite arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Taimeri välja kinnitamiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi ⏲.
   ⇨ Kellaaeg on kehtestatud ja sümbol ⚙ jääb põlema.

Kui esimest taimeri seadistust ei tehta, jääbki kellaajaks tehases seadistatud kellaaeg. Kellaaja sätet saate hiljem muuta nagu on jaotises **„Sätted"** kirjeldatud.

Elektrikatkestuse korral kellaaja sätted tühistatakse. See tuleb uuesti seadistada.

4.2 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid [▶ 78]. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

MÄRKUS: Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

5 Ahju kasutamine

5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

Jahutusventilaator (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.)

Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Ärge katke neid ventilatsiooniavasid millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimeri, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

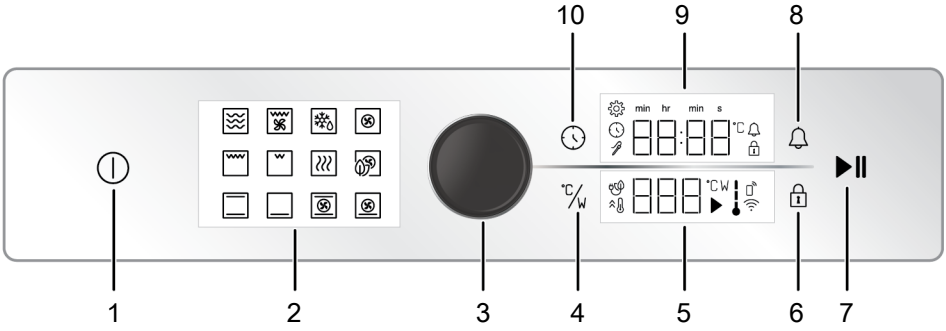
Ahju valgustus

Ahju valgustus lülitub sisse, kui ahi hakkab küpsetama. Mõnedes mudelites valgustus jääb põlema küpsetusajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja.

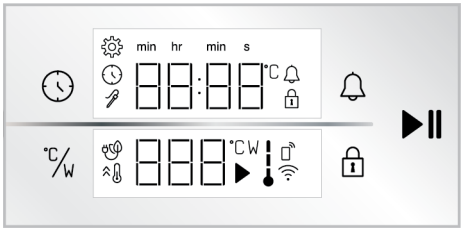
5.2 Ahju juhtseadme töö

Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta

- Küpsetusajaks saab maksimaalselt määrata 5:59 tundi. Soojana hoidmise funktsioonis on see aeg 23:59 tundi. Elektrikatkestuse korral tühistatakse eelseadistatud küpsetus ja küpsetusaeg.
- Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Tehtud seadistused tuleb salvestada. Selleks vajutage vastavat klahvi nagu kirjeldatud või oodake lühikest aega.
- Kui küpsetamise alguseks on olemas seatud küpsetusaeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
- Kui Teie juhtseadmel on sees kiireelsoojenduse säte, küpsetuse alguses ilmub ekraanile sümbol ja ahi kiiresti saavutab küpsetuseks määratud temperatuuri. Kiireelsoojenduse sätte kohta vt jaotist „Sätted".



1 Sisse/välja võti
2 Funktsioonide ekraan
3 Ahju juhtnupp
4 Temperatuuri/toitenupp
5 Temperatuuri indikaatori piirkond
6 Klahviluku võti
7 Küpsetamise start/stopp klahv
8 Äratusklahv
9 Taimeri/kestuse indikaatori ala
10 Kellaaja ja seadete klahv



Võtmed :

: Kellaaja ja seadete klahv

: Temperatuuri/toitenupp

: Klahviluku võti

: Äratusklahv

: Küpsetamise start/stopp klahv

Taimeri/kestuse indikaatori ala :

: Küpsetusaja/kellaaja sümbol

: Häire sümbol

: Seadete sümbol

: Klahviluku sümbol

s : Sekundite sümbol

min : Minutite sümbol

hr : Taimeri sümbol

: Lihasondi sümbol *

* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Temperatuuri indikaatori piirkond :

: Küpsetamise sümbol

°C : Temperatuuri sümbol

W : Mikrolainevõimsuse sümbol

: Ahju temperatuuri sümbol

: Ökoventilaatoriga küpsetamise sümbol

: Kiirsoojenduse (võimendi) sümbol

: Eemaldage juhtsümbol *

: Wifi sümbol *

* : See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Ahju sisselülitamine

1. Lülitage ahi sisse klahvi ⏻ vajutamisega.

⇨ Pärast ahju sisselülitamist kuvatakse ekraanil esimene tööfunktsioon. Tööfunktsiooni, temperatuuri, küpsetusaega ning alarmi saab reguleerida, kui ekraan on selles olekus.

Kui sellel ekraanil sätteid ei määrata, lülitub ahi umbes 5 minutiga välja ja ekraanil kuvatakse kellaaeg.

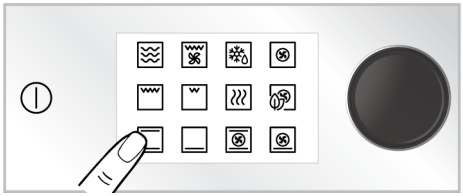
Ahju väljalülitamine

Lülitage ahi välja klahvi ⏻ vajutamisega. Ekraanil kuvatakse kellaaega.

Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine küpsetamisel

Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), ilma küpsetusaega määramata, valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni. Näidetena on joonistel kasutatud funktsiooni "Ülemine ja alumine kuumutus" ning temperatuuri 180 °C.

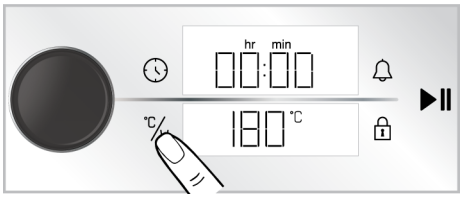
1. Lülitage ahi sisse klahvi ⏻ vajutamisega.
2. Puudutage funktsioonide ekraanil soovitud tööfunktsiooni.



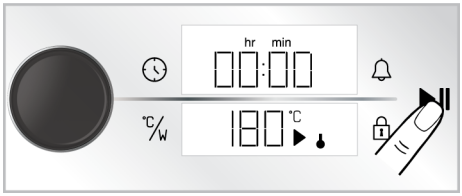
3. Ekraanile ilmub Teie valitud tööfunktsiooni etteantud temperatuur. Selle temperatuuri muutmiseks vajutage üks kord ahju juhtnuppu või klahvi °C ja keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule.
   ⇨ Temperatuuriekraanil hakkab vilkuma sümbol °C.

Kui muudate tööfunktsiooni pärast tööfunktsiooni jaoks etteantud temperatuuri muutmist, ilmub ekraanile temperatuur, mille viimati määrasite. Kui valitud temperatuur ei asu valitud tööfunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle tööfunktsiooni kõrgeim temperatuur.

4. Kinnitage temperatuur klahvi °C vajutamisega.
   ⇨ Temperatuuriekraanile jääb põlema sümbol °C.



5. Pärast tööfunktsiooni ja klahvi temperatuuri määramist vajutage küpsetuse alustamiseks klahvi ▶II.

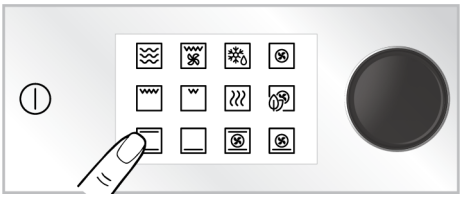


   ⇨ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Temperatuuriekraanil kuvatakse sümbolid ⁞ ja ▶. Ekraanil hakkab lugema küpsetusaeg. Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa sümbolist ⁞. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi küpsetamise korral on küpsetusaeg määramata. Teie peate küpsetamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui küpsetus on lõpule viidud, vajutage selle lõpetamiseks klahvi ▶II või klahvi ⏻ ahju täielikuks väljalülitamiseks.

Küpsetamine küpsetusaja määramisega

Kui soovite, et ahi lülituks küpsetusaja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke taimer küpsetusajale. Näidetena on joonistel kasutatud funktsiooni "Ülemine ja alumine kuumutus", temperatuuri 180 °C ning küpsetusajana 45 minutit.

1. Lülitage ahi sisse klahvi ⏻ vajutamisega.
2. Puudutage funktsioonide ekraanil soovitud tööfunktsiooni.



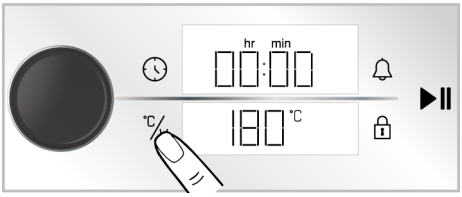
3. Ekraanile ilmub Teie valitud tööfunktsiooni etteantud temperatuur. Selle temperatuuri muutmiseks vajutage üks kord ahju juhtnuppu või klahvi °C ja keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule.

   ⇨ Temperatuuriekraanil hakkab vilkuma sümbol °C.

Kui muudate tööfunktsiooni pärast tööfunktsiooni jaoks etteantud temperatuuri muutmist, ilmub ekraanile temperatuur, mille viimati määrasite. Kui valitud temperatuur ei asu valitud tööfunktsiooni temperatuurivahemikus, kuvatakse selle tööfunktsiooni kõrgeim temperatuur.

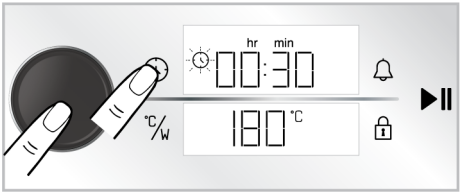
4. Kinnitage temperatuur klahvi °C vajutamisega.

   ⇨ Temperatuuriekraanile jääb põlema sümbol °C.



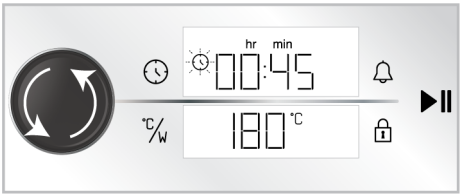
5. Küpsetusaja määramiseks vajutage ahju juhtnuppu või vajutage üks kord klahvi ⏲.

   ⇨ Taimeri/kestuse ekraanile ilmub eelseadistatud väärtus „30 minutit“ ja hakkab vilkuma sümbol ⏲.



Küpsetusaja kiireks reguleerimiseks saate küpsetusaja väärtuseks seada 30 minutit. Selleks vajutage pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri seadistamist ahju juhtnuppu või puudutage klahvi ⏲. Seda aega saab muuta ahju juhtnuppu paremale/vasakule keeramisega.

6. Määrake küpsetusaeg ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Kinnitage säte klahvi ⏲ vajutamisega.



Küpsetusaja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

7. Pärast tööfunktsiooni, temperatuuri ja küpsetusaja määramist vajutage küpsetuse alustamiseks klahvi ▶II.

⇨ Teie ahi hakkab valitud tööfunktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub küpsetusaja pöördloendus. Temperatuuriekraanil kuvatakse sümbolid ⁞ ja ▶. Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa sümbolist ⁞ . Redigeeritud küpsetusaja möödumisel ilmub temperatuuriekraanile teade **„Lõpp“**, taimer annab helisignaali ja küpsetamine lõpeb.

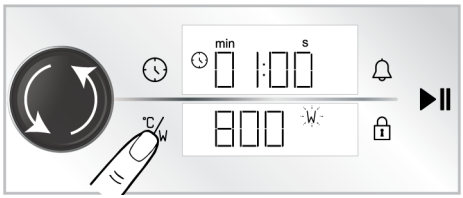
8. Hoiatussignaal kostab 1 minut. Klahvi ▶II vajutamine helisignaali kostumisel ja temperatuuriekraanile teate „End“ ilmumisel käivitab ahju tähtajatu töö. Ahju lülitub välja klahvi ⏻ vajutamisel. Mistahes muu klahvi vajutamisel helisignaal lõpetatakse.

Mikrolaineahju režiimi kasutamine

1. Lülitage pliit klahvi ⏻ vajutamisega sisse.
2. Funktsioonide ekraanil vajutage tööfunktsioonil “Mikrolaine“.

3. Mikrolaineahju võimsuse muutmiseks vajutage klahvi ℃/W. Määrake sooivtud mikrolaineahju võimsus ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.

⇨ Ekraanil hakkab vilkuma sümbol W.

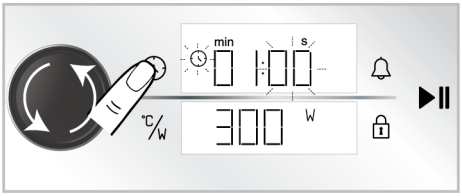


4. Kinnitage võimsus klahvi ℃/W vajutamisega.

⇨ Ekraanile jääb põlema sümbol W.

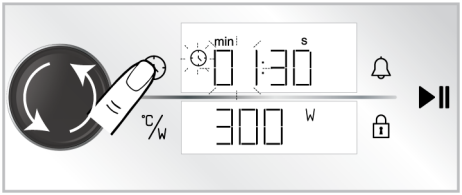
5. Küpsetusaja määramiseks vajutage ahju juhtnuppu või vajutage üks kord klahvi ⏲.

⇨ Ekraanil hakkavad vilkuma sümbol ⏲ ja sekundiväli.



6. Määrake küpsetusaeg sekundites ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.
7. Kinnitage küpsetusaja sekundid klahvi ⏲ vajutamisega.

⇨ Ekraanil hakkavad vilkuma sümbol ⏲ ja minutiväli.

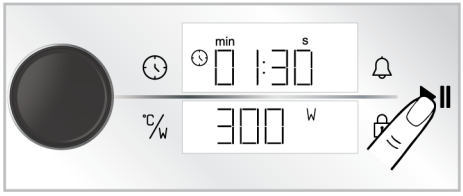


8. Määrake küpsetusaeg minutites ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.
9. Kinnitage küpsetusaja minutid klahvi ⏲ vajutamisega.

Kui valitud küpsetusaeg mikrolaineahju režiimis ületab 12 minutit, on mikrolaineahju maksimaalseks võimsuseks piiratud 600 W. Kui küpsetusaeg ületab 12 minutit, lülitub mikrolaineahju võimsus automaatselt 600 W peale.

Küpsetusaegade ajavahemikud määratakse automaatselt vastavalt seadistatud mikrolaineahju võimsusele ja neid ei saa muuta. Näidetena on joonistel kasutatud sätteid 800 W / 1 minut ja 30 sekundit.

10. Küpsetamisega alustamiseks vajutage klahvi ▶II.

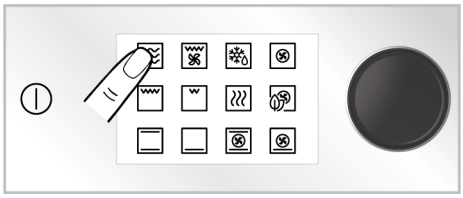


⇨ Teie ahi hakkab mikrolaineahjuna vastava võimsuse juures kohe tööle. Algab redigeeritud küpsetusaja pöördloendus. Ekraanil kuvatakse sümbolid ▶ ja W. Küpsetusaja lõppedes ilmub ekraanile teade „End", kostub helisignaal ja küpsetus peatub.

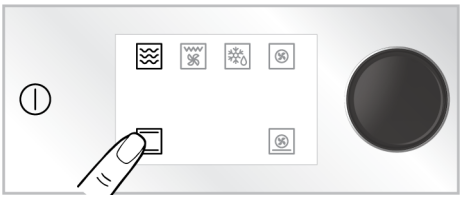
11. Hoiatussignaal kostab 1 minut. Klahvi ▶II vajutamine helisignaali kostumisel ja ekraanile teate „End" ilmumisel käivitab ahju töö veel 1-ks minutiks. Lülitage ahi välja klahvi ⏻ vajutamisega. Mistahes muu klahvi vajutamisel helisignaal lõpetatakse.

Kombirežiimi kasutamine (ahi ja mikrolaineahi koos)

1. Lülitage pliit klahvi ⏻ vajutamisega sisse.
2. Funktsioonide ekraanil vajutage tööfunktsioonil "Mikrolaine".

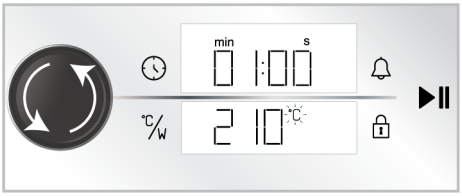


3. Puudutage funktsioonide ekraanil seda kombifunktsiooni, millega soovite mikrolaineahju toiduvalmistamisel kasutada. Mõlemad lülitatakse sisse. (nt Mikrolaine + Ülemine ja alumine kuumutus)



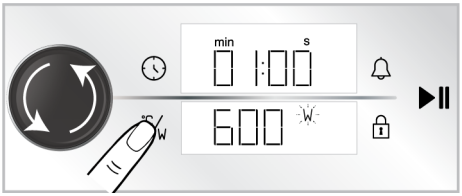
4. Ekraanile ilmub Teie valitud tööfunktsiooni etteantud temperatuur. Temperatuuri muutmiseks keerake ahju juhtnupp paremale/vasakule.

⇨ Ekraanil hakkab vilkuma sümbol °C.



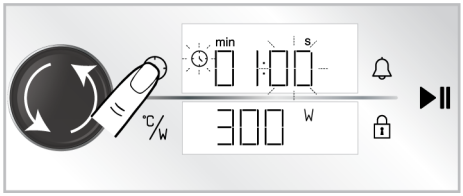
5. Kinnitage temperatuur klahvi °C/W vajutamisega.

⇨ Mikrolaineahju võimsus lülitatakse sisse, ja ekraanile ilmub eelnevalt määratud mikrolaineahju võimsus. Ekraanil hakkab vilkuma sümbol W.



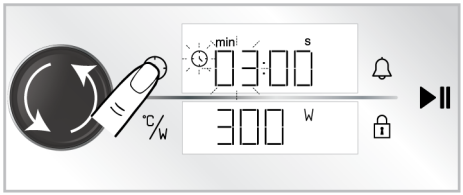
6. Mikrolaineahju võimsuse muutmiseks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule ja kinnitage võimsus klahvi °C/W vajutamisega.
7. Küpsetusaja määramiseks vajutage ahju juhtnuppu või vajutage üks kord klahvi ⏲.

⇨ Ekraanil hakkavad vilkuma sümbol ⏲ ja sekundiväli.



8. Määrake küpsetusaeg sekundites ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.
9. Kinnitage küpsetusaja sekundid klahvi ⏲ vajutamisega.

⇨ Ekraanil hakkavad vilkuma sümbol ⏲ ja minutiväli.

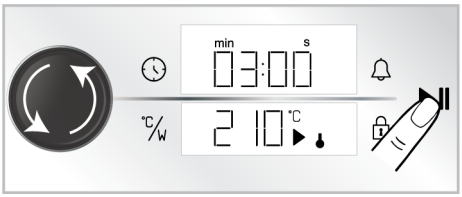


10. Määrake küpsetusaeg minutites ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.
11. Kinnitage küpsetusaja minutid klahvi ⏲ vajutamisega.

> Küpsetamise korral kombirežiimil on mikrolaineahju maksimaalseks võimsuseks 600 W ja see ei sõltu valitud küpsetusaegadest.

> Küpsetusaegade ajavahemikud määratakse automaatselt vastavalt seadistatud mikrolaineahju võimsusele ja neid ei saa muuta. Näidetena on joonistel kasutatud sätteid 300 W / 3 minutit.

12. Küpsetamisega alustamiseks vajutage klahvi ▶‖.



⇨ Teie ahi hakkab valitud kombifunktsiooni, temperatuuri ja mikrolaineahju võimsuse juures kohe tööle. Algab redigeeritud küpsetusaja pöördloendus. Ekraanil kuvatakse sümbolid ▶ ja 🌡. Küpsetusaja lõppedes ilmub ekraanile teade „End", kostub helisignaal ja küpsetus peatub.

13. Hoiatussignaal kostab 1 minut. Klahvi ▶‖ vajutamine helisignaali kostumisel ja ekraanile teate „End" ilmumisel käivitab ahju töö veel 1-ks minutiks. Lülitage ahi välja klahvi ⏻ vajutamisega. Mistahes muu klahvi vajutamisel helisignaal lõpetatakse.

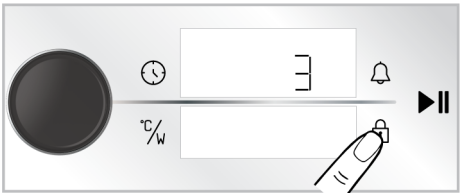
5.3 Sätted

> Pöördloendus kujul 3-2-1 kuvatakse ekraanil sisselülitamiseks pikka vajutust vajavates menüüdes või sätetes. Pöördloenduse lõpetamisel aktiveeritakse vastav menüü või säte.

Klahviluku aktiveerimiseks

Klahviluku funktsiooni abil saate kaitsta juhtseadet sekkumise eest.

1. Hoidke klahvi 🔒 all, kuni taimeri/kestuse ekraanile ilmub sümbol 🔒.



⇨ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on läbi, ilmub taimeri/kestuse ekraanile sümbol 🔒

ning lülitatakse sisse klahvilukk. Kui pärast klahviluku seadistamist vajutatakse mõnda klahvi või ahju juhtnuppu, kostab taimeri helisignaal ja vilgub sümbol 🔒.

Sisselülitatud klahviluku korral ei saa juhtseadme klahve kasutada. Klahvilukku ei tühistata elektrikatkestuse korral.

Klahviluku desaktiveerimiseks

1. Hoidke klahvi 🔒 all, kuni taimeri/kestuse ekraanile ilmub sümbol 🔒.

⇨ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Kui pöördloendus on läbi, kaob taimeri/kestuse ekraanilt sümbol 🔒 ning lülitatakse välja klahvilukk.

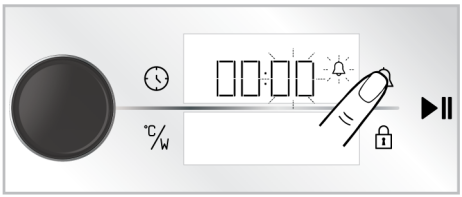
Alarmi sätestamiseks

Seadme juhtseadet saate kasutada mitte ainult küpsetamise, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks. Alarm ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Seda kasutatakse hoiatamise eesmärgil. Näiteks saate alarmi kasutada siis, kui soovite toitu teatud aja möödudes ahjus keerata. Niipea kui Teie poolt määratud aeg on möödas, annab taimer Teile helisignaali.

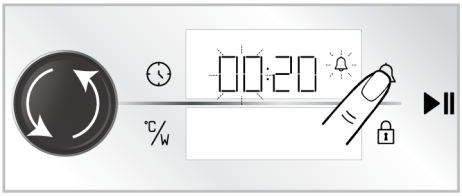
Kõige hilisem võimalik helisignaal on 23 tunni ja 59 minuti pärast.

1. Alarmi ajavahemiku määramiseks vajutage ükskord klahv 🔔.

⇨ taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol 🔔.



2. Minutite määramiseks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule ja käivitage taimer klahvi 🔔 vajutamisega.
3. Määrake aeg ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Sätte kinnitamiseks vajutage veelkord klahv 🔔.



⇨ Seejärel taimeri/kestuse ekraanil sütib sümbol 🔔 ja alarmi aeg hakkab kuval pöördloendama.

4. Pärast alarmi aja möödumist hakkab vilkuma sümbol 🔔 ja kell annab Teile kuuldava hoiatussignaali.

Kui määrata samaaegselt alarmi aeg ja küpsetusaeg, kuvatakse taimeri/kestuse ekraanil lühemat aega.

Alarmi väljalülitamiseks

1. Alarmi ajavahemiku möödudes kostub ühe minuti jooksul hoiatussignaal. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

⇨ Helisignaal lakkab.

Alarmi tühistamiskes

1. Alarmi ajavahemiku lähtestamiseks vajutage klahvi 🔔.

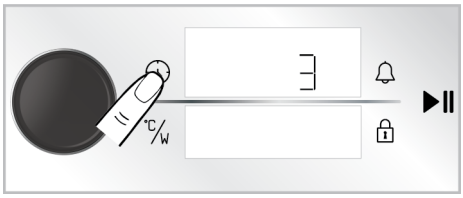
⇨ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol 🔔.

2. Kui alarmi aeg jõuab väärtuseni „00:00", keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule.

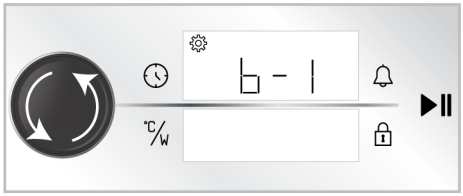
Helitugevuse sätestamine

Saate seadistada juhtseadme helitugevust. Selle sätte seadmiseks peate oma ahju välja lülitama.

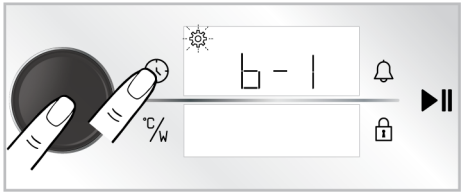
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi ⏲.
   ⇨ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



2. Keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, kuni taimeri/kestuse ekraanile ilmub teade **„b-1”** või **„b-2”**.



3. Aktiveerige heli säte klahvi ⏲ või ahju juhtnupu vajutamisega.
   ⇨ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol ⚙.

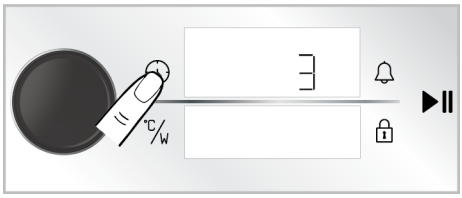


4. Määrake sooivtud heli ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.
5. Kinnitage soovitud heli klahvi ⏲ või ahju juhtnupu vajutamisega.

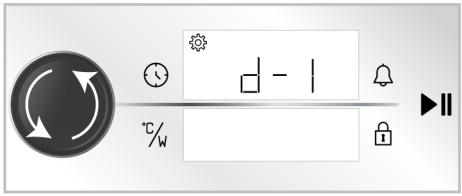
Ekraani heleduse määramine

Saate seadistada juhtseadme ekraani ereduse. Selle sätte seadmiseks peate oma ahju välja lülitama.

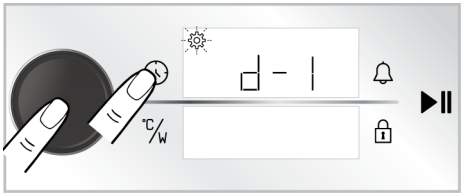
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi ⏲.
   ⇨ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



2. Keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, kuni taimeri/kestuse ekraanile ilmub teade **„d-1”**, **„d-2”** või **“d-3”**.



3. Aktiveerige heleduse säte klahvi ⏲ või ahju juhtnupu vajutamisega.
   ⇨ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol ⚙.

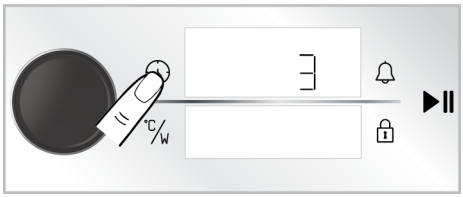


4. Määrake sooivtud heledus ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega.
5. Kinnitage heledus klahvi ⏲ või ahju juhtnupu vajutamisega.

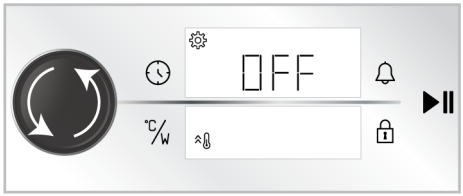
Kiire eelsoojenduse (kiirendja) funktsiooni sätestamine

Saate oma roa küpsetamist käivitada automaatselt kiire eelsoojenduse funktsiooniga. Selleks lülitage sisse kiire eelsoojenduse säte. Selle sätte seadmiseks peate oma ahju välja lülitama.

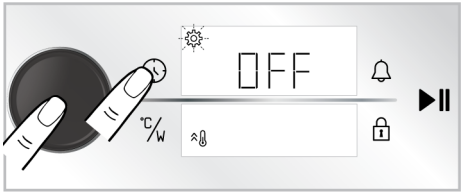
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi ⏲.
   ⇨ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



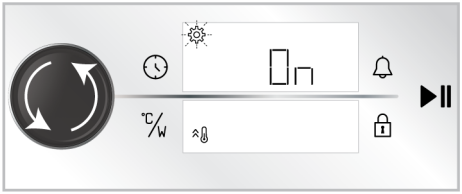
2. Keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, kuni ekraanile ilmuvad sümbol ♨ ja teade **„VÄLJAS"**.



3. Aktiveerige kiire eelsoojenduse (kiirendaja) säte klahvi ⏲ või ahju juhtnupu vajutamisega.
   ⇨ Taimeri/kestuse ekraanil hakkab vilkuma sümbol ⚙.



4. Muutke ekraanil olev sätte olek olekult „VÄLJAS" olekule „SEES". Selleks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule.



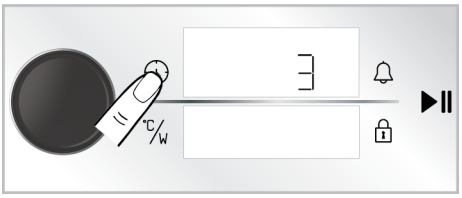
5. Kinnitage eelsoojenduse (kiirendaja) säte klahvi ⏲ või ahju juhtnupu vajutamisega.

> Saate kiire eelsoojenduse välja lülitada, korrates samu toiminguid. Olekule „VÄLJAS" lülitades saate välja lülitada kiire eelsoojenduse sätte.

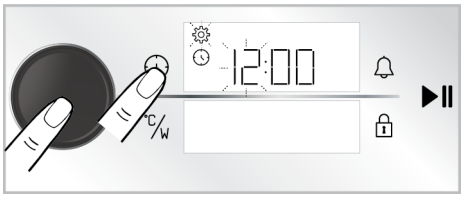
Kellaaja muutmine

Eelnevalt määratud kellaaja muutmiseks

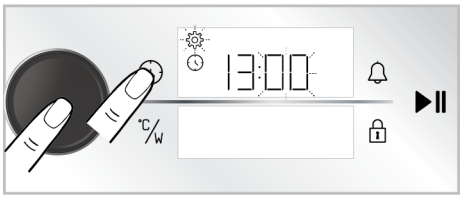
1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi ⏲.
   ⇨ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.



2. Taimeri välja aktiveerimiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi ⏲.
   ⇨ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma taimeri väli ja sümbol ⚙.



3. Seadistage kellaaeg. Selleks keerake ahju juhtnuppu paremale/vasakule, ja aktiveerige minutiväli kas ahju juhtnupu või klahvi ⏲ vajutusega.
   ⇨ Taimeri/kestuse ekraanil hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol ⚙.



4. Määrake minutite arv ahju juhtnupu paremale/vasakule keeramisega. Taimeri välja kinnitamiseks vajutage ahju juhtnuppu või klahvi ⏲.
   ⇨ Kellaaeg on kehtestatud ja sümbol ⚙ jääb põlema.

6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.
Lisaks kirjeldab jaotis ka mõningaid testitud toite/roogasid ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamaid sätteid. Samuti on äratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta

Ülevoolu ärahoidmiseks vee ja muude vedelike soojendamisel mikrolaineahjus:
- Ärge kasutage suletud või kitsa kaanega mahuteid.
- Ärge kuumutage üle.
- Enne mahuti mikrolaineahju panemist segage selle sisu lusikaga ja avage kaas, seejärel segage seda soojendamise ajal uuesti. Ärge jätke lusikat sisse, kui ahi töötab.
- Selliste vedelike, nagu supp ja kaste, soojendamisel võivad need vedelikud enne keemist ootamatult mullida ja üle voolata. Ärge jätke selliseid vedelikke soojendamise ajal järelevalveta.
- Imikutoidu või -joogi soojendamisel beebipudelis raputage seda enne lapsele andmist ja kontrollige selle temperatuuri. Enne soojendamist eemaldage kaas ja lutt.
- Enne toiduvalmistamist või sulatamist võtke toit plastpakendist välja. Teatud erandjuhtudel võib osutuda vajalikuks katta toit erilise nailonist toidukilega.
- Kui Te ei kasuta just mikrolaineahju jaoks mõeldud kotte, ärge kasutage oma seadet popkorni valmistamiseks.
- Šokolaadikommide ja vähese vedelikusisaldusega pagaritoodete soojendamisel tuleb olla ettevaatlik.
- Koorega mune ja kõvaks keedetud mune ei tohiks mikrolaineahjus kuumutada, sest need võivad plahvatada ka pärast mikrolaineahjus soojendamist.

Mikrolaineahju eelised
- Traditsioonilistes ahjudes levib soojus seadmes läbi elektriliste elementide ja gaasiplaatide ehk toidu väljastpoolt. Seetõttu kulub palju energiat siseõhu, ahju osade ja toidunõuete kuumutamiseks.
- Mikrolaineahjus tekib soojus toidus endas, ja soojuslaine liigub seest väljapoole. Ahju siseseinad või mahutid (kui need on mikrolaineahju jaoks sobivast materjalist) ei kaota soojust, teisisõnu kuumutatakse ainult toitu.
- Mikrolaineahjud lühendavad oluliselt toiduvalmistamise aega. Mikrolaineahjus toiduvalmistamiseks kulub umbes pool kuni üks kolmandik

tavapäraste ahjude puhul kuluvast ajast. See sõltub valmistatavate toiduainete tihedusest, kuumusest ja kogusest.
- Toiduaineid võib keeta omas mahlas, lisamata liigselt või üldse mingeid maitseaineid ja säilitades nende loomulikku maitset.
- Mikrolaineahjud raiskavad vähem energiat. Energiat kasutatakse ainult toiduvalmistamiseks. Mikrolaineahjus ei lähe elekter raisku.
- Te ei pea muretsema, kas liha on juba üles sulatatud või mitte. Mikrolaineahjud sulatavad külmutatud toiduaineid lühikese ajaga, seega võite kohe toiduvalmistamist alustada. See vähendab bakterite kasvu ohtu.
- Tänu lühemale toiduvalmistamise ajale säilivad toidu toiteväärtused.
- Võrreldes tavapäraste ahjudega on seda kergemini puhastada.

Mikrolaineahju põhimõtte teoreetiline alus

- Mikrolaine on mingi energia, mis sarnaneb raadio- ja televisioonilainetega. Mikrolaineahju sees paiknev magnetronitoru toodab mikrolaineenergiat. Mikrolainete energia levib ahju sees kõikides suundades ja peegeldub külgseintest, läbides toitu ühtlaselt. Mikrolained panevad toidu molekule kiiresti vibreerima. Selline vibratsioon tekitab kuumust, mis toitu valmistab.
- Mikrolained ei pääse läbi ahju metallseinte. Mikrolained võivad pääseda läbi selliste materjalide nagu keraamika, klaas või paber.

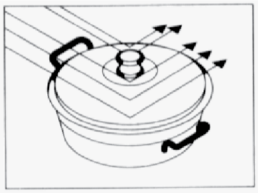
Miks toit kuumeneb?

- Enamik toiduaineid sisaldab vett, ja veemolekulid vibreerivad mikrolainedega kokku puutudes. Molekulide vaheline hõõrdumine tekitab kuumust, mis soojendab toitu, sulatab külmutatud toiduaineid, valmistab toitu või hoiab seda soojana. Toidu sees kasvava kuumuse tõttu
- saab toitu valmistada vähese õliga või üldse ilma selleta;
- Sulatamine, soojendamine või toiduvalmistamine toimub mikrolaineahjus palju kiiremini kui tavalises ahjus;
- Vitamiinid, mineraalid ja toitained säilivad toidu sees;
- Toidu loomulik värv ja maitse ei muutu.

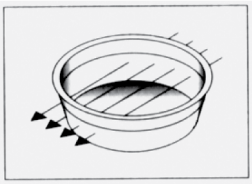
Mikrolaineahjude jaoks sobivad mahutid

Mikrolained suudavad läbida portselani, klaasi, kartongi või plastmassi, kuid mitte metalle. Seetõttu ei tohi mikrolaineahjus kasutada metallmahuteid või metallosadega mahuteid.

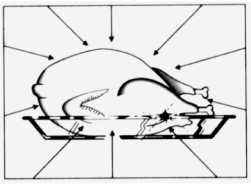
Mikrolained peegelduvad metallist...



...kuid lähevad läbi klaasi või portselani...



...ja imenduvad toidu sisse.



Tuleoht!
Ärge kunagi pange mikrolaineahjusse metall- või metallkattega mahuteid.

- Mikrolained ei suuda läbida metalle. Mikrolained peegelduvad ahjus olevatest metallesemetest ja põhjustavad ohtliku elektrikaare. Mikrolaineahjus kasutamiseks sobib enamik kuumakindlaid mittemetallist mahuteid. Kuid mõned mahutid võivad sisaldada

mikrolaineahjus kasutamiseks mittesobivat materjali. Mahuti sobivuse määramiseks mikrolaineahju jaoks võite kasutada järgmist testi:

- Asetage testitav tühi anum ja teine veega täidetud anum ahju sisse.
- Käivitage ahju üheks minutiks suure võimsuse juures. Kui vesi on soe ja testitav anum on jäänud külmaks, siis sobib see anum mikrolaineahju jaoks.
- Teisest küljest, kui vesi on jäänud külmaks ja selle kõrval olev anum on kuumenenud, siis on mikrolained imendunud anumasse ja see anum ei sobi mikrolaineahju kasutamiseks.

Klaasmahutid

- Ärge kasutage õhukest klaasist või pliikristallist mahuteid. Kuumakindlad mahutid sobivad mikrolaineahju jaoks. Kuid ärge kasutage mikrolaineahjus hapraid klaasanumaid, nagu vee- ja veiniklaasid, mille materjalid võivad kuumutamisel puruneda.

Plastmahutid

- Ärge jätke plastmassist või melamiinist mahuteid ega nõusid mikrolaineahjusse liiga kauaks; see kehtib ka külmutatud toiduainete säilitamiseks kasutatavate kilekottide kohta. Selle põhjuseks on see, et kuumeneva toidu kuumus sulatab ja deformeerib materjali. Kasutage selliseid materjale mikrolaineahjus vaid piiratud aja jooksul.

Küpsetuskotid

- Küpsetuskotte võib mikrolaineahjus kasutada, kui need on mõeldud küpsetamiseks. Ärge unustage küpsetuskotte läbi torgata, et sees olev aur saaks väljuda. Ärge kasutage toiduvalmistamiseks tavalisi kilekotte, sest need sulavad ja avanevad.

Paber

- Ärge kasutage pikemaajaliseks toiduvalmistamiseks mingit tüüpi paberit. See paneb paberi põlema. Papptaldrikuid on hea kasutada ainult rasvaste või kuivade toitude puhul, mille valmistamiseks on vaja lühikest aega.
- Ärge kasutage ringlussevõetud paberit. Selline paber võib sisaldada elektrikaari põhjustavaid molekule.

Puidust ja punutud mahutid

- Ei tohiks kasutada suuri puidust mahuteid, sest mikrolaineahi põhjustab puidu struktuuri kokkukuivamist ja hapraks muutumist.

Portselanist mahutid

- Üldiselt sobivad sellistest materjalidest valmistatud mahutid mikrolaineahjudes kasutamiseks, kuid kindluse mõttes tuleb seda enne kontrollida.

Metallimahutid

- Metallmahutid peegeldavad mikrolaineid toidust eemale. Seega ärge kasutage neid.

> ⚠ Teatud suure raua- ja pliisisaldusega nõud ei sobi kasutamiseks mikrolaineahjus. Kontrollige kindlasti, kas Teie anumad sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.

Kööginõud	**Mikrolaine**	**Grillimine madalal võimsusel**	**Ülemine ja alumine kuumutus**	Kombineeritud töörežiimid
Kuumakindel klaas	Jah	Jah	Jah	Jah
Kuumust läbilaskev klaas	Ei	Ei	Ei	Ei
Kuumakindel keraamika	Jah	Jah	Jah	Jah
Mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv plasttaldrik	Jah	Ei	Ei	Ei
Köögipaber	Jah	Ei	Ei	Ei

Kööginõud	**Mikrolaine**	**Grillimine madalal võimsusel**	**Ülemine ja alumine kuumutus**	Kombineeritud töörežiimid
Metallist ahjuplaat	Ei	Jah	Jah	Ei
Metallist rest	Ei	Jah	Jah	Ei
Alumiiniumfoolium ja fooliumist anumad	Ei	Jah	Jah	Ei

Toiduainete paigutus

- Optimaalse tulemuse saavutamiseks tuleb toit anumas ühtlaselt jaotada. Antud meetodit saab rakendada mitmel viisil rahuldavate tulemustega.
- Sarnaseid toiduaineid (nt kartuleid) saab suures koguses koos töödelda. Need valmivad paremini, kui paigutate need ahjusse ühtlaste ringidena. Ole ettevaatlik, et tükid ei kattuks.
- Erineva kuju ja paksusega roogade valmistamisel paigutage paksemad osad taldriku keskele, sest mikrolained mõjutavad nende toiduainete välimisi kihte tugevamalt. Seetõttu valmivad need kiiremini.
- Paigutage kala ja muud ebaühtlased toiduained sabaga taldriku servale.
- Õhukeselt lõigatud lihatükke võib üksteise peale laduda. Paksemad tükid, nagu vorstid ja lihatükid, tuleks asetada kõrvuti.
- Puljongit ja kastmeid soojendage eraldi taldrikus. Kitsad ja sügavad taldrikud sobivad selleks paremini kui laiad ja madalad. Puljongi, kastme või supi soojendamisel ei tohiks anumad olla rohkem kui kaks kolmandikku täis.
- Terve kala valmistamisel torgake see läbi, et nahk ei lõheneks.
- Toidukile, küpsetuskottide või -paberi kasutamisel torgake need läbi, et aur saaks väljuda.
- Väikesed toidutükid valmivad kiiremini kui suured, sama suurusega tükid valmivad kiiremini kui ebaühtlased. Parima tulemuse saavutamiseks tükeldage toiduained võrdse suurusega portsjoniteks.

Toidu kõrgus

- Väga paksud toidutükid (tavaliselt praad) valmivad kiiremini altpoolt. See tähendab, et peate neid võib-olla mitu korda keerama.
- Pakse või tihedaid tükke võib paigutada kõrgemale, et mikrolained saaksid mõjutada ka tüki alumist ja keskmist osa.

Näpunäited toiduvalmistamiseks

Mikrolaineahjus toiduvalmistamiseks kuluva aega mõjutavad tegurid:

- Mikrolaineahjus toiduvalmistamiseks kuluv aeg sõltub mitmest tegurist. Retseptis kasutatavate koostisainete kuumus võib oluliselt mõjutada vajaminevat toiduvalmistamise aega. Seetõttu võtab jääkülma või, piima ja munadega valmistatud koogi küpsetamine kauem aega kui toatemperatuurilistest koostisainetest valmistatud koogi küpsetamine.
- Eelkõige mõned leiva, kookide ja kreemikastmete retseptid soovitavad eemaldada neid ahjust enne täielikku valmimist. Sellised nõud, kui neid hoida suletuna väljaspool ahju, võimaldavad toidul edasi valmida, kuna kuumus liigub väljastpoolt sissepoole.
- Toidutükkide jätmisel ahju, kuni need on täiesti valmis, tekib oht, et nende pealmine kiht võib ära kõrbeda. Ajapikku omandate kogemuse, milliseid toite tuleb jätta ahjusse täieliku valmimiseni ja milliseid tuleb välja võtta ja oodata.
- Ärge jätke toitu selle valmistamise käigus ilma järelevalveta. Mikrolaineahju valgustus lülitub töö ajal automaatselt sisse ja võimaldab Teil jälgida toidu valmimist.

Sulatamine:

- Sulatamisaeg võib sõltuvalt pakendi suurusest erineda. Madalate, ristkülikukujuliste pakendite sulatamine käib kiiremini kui sügavate pakendite sulatamine.
- Liigutage sulama hakkavad tükid lahku. Nii sulavad need kergemini.
- Mida suurem on valmistatava toidu kogus, seda rohkem aega läheb vaja. Kaks korda suurem toidukogus võtab umbes kaks korda rohkem aega. Kui ühe kartuli kuumtöötlemiseks läheb vaja nelja minutit, siis kahe kartuli puhul kulub selleks umbes seitse minutit. Ükskõik kui palju toitu Te ahju ka ei paneks, jääb mikrolaineahju poolt loodud energia kogus samaks. See tähendab, et mida rohkem toitu Te sinna panete, seda kauem kestab toiduvalmistamine.

Toiduainetes sisalduvad vedelikud

- Kuna mikrolained on tundlikud vedelike suhtes, mõjutab vedeliku sisaldus toiduvalmistamiseks kuluvat aega. Looduslikke vedelikke sisaldavaid toiduaineid (nt köögiviljad, kala ja linnuliha) saab kiiremini ja kergemini valmis. Kuivade toiduainete, näiteks riisi ja kaunviljade valmistamisel on soovitatav lisada vett.
- Tuleb märkida, et mikrolaineahi eemaldab niiskust, nii et enne kuivemate toiduainete, näiteks teatud köögiviljade valmistamist peaksite neid leotama veidi vees või mähkima, et need säilitaksid oma niiskuse.
- Väga vähe vett sisaldavate toiduainete valmistamisel (näiteks leiva sulatamisel, popkorni valmistamisel) toimub aurustumine väga kiiresti. Sellisel juhul töötab ahi nagu oleks see tühi, ja toit võib kõrbeda. Sellisel juhul võivad ahi ja anum kahjustuda saada. Seepärast seadke see ainult nõutavale toiduvalmistamise kestusele ja jälgige ahju toiduvalmistamise ajal tähelepanelikult.

Aurutamine

- Toiduainetes sisalduv niiskus võib mõnikord põhjustada auru tekkimist ahju sees selle töö käigus. See on normaalne.

Suhkur

- Väga suure suhkrusisaldusega roogade, näiteks pudingite ja pirukate valmistamisel järgige mikrolaineahju retseptiraamatu soovitusi. Soovitusliku toiduvalmistamise aja ületamine võib põhjustada toidu kõrbemist või kahjustada ahju.

Toiduainete tihedus

- Kergemad ja poorsed road nagu leib ja kook küpsevad kiiremini kui raskemad ja tihedamad road nagu praad ja hautis. Olge poorsete toiduainete soojendamisel mikrolaineahjus ilma kõva ja kuiva pinnata ettevaatlik.

Luid ja rasva sisaldavad toiduained

- Luud lasevad kuumust läbi, ja rasv valmib lihast kiiremini. Luid ja rasva sisaldavate lihatükkide valmistamisel veenduge, et need on ühtlaselt jaotatud ja et neid ei ole ülemäära kuumutatud.

Roa värv

- Viisteist minutit või kauem kuumutatud liha või kodulinnuliha tumeneb veidi tänu oma rasvale. Kiiresti valmiva, isuäratava ja röstitud välimusega roa valmistamiseks võite seda katta grill- või sojakastmega. Sellise kastme vähese koguse korral ei mõjuta see toidu enda maitset.

Toiduainete siserõhu alandamine

- Enamik toiduaineid on kaetud nahaga. Toidu valmistamisel tekib nende sees rõhk, mis võib viia nende lõhkemiseni. Selle ärahoidmiseks tuleb nahk kahvli või noaga läbi torgata. Seda protsessi tuleks rakendada kartulite, kanamaksade, rannakarpide, munakollaste, vorstide ning teatud tüüpi puu- ja köögiviljade puhul.

Tükkide keeramine ja segamine toiduvalmistamise ajal

- Mikrolaineahjus toiduvalmistamise juures on oluline segada. Tavalise toiduvalmistamise ajal segatakse toiduaineid, et need ei kleepuks kokku. Mikrolaineahjus toiduvalmistamisel seevastu segatakse toiduaineid kuumuse ühtlase leviku tagamiseks. Kuna pealmine kiht kuumeneb seesmisest kiiremini, segage alati väljastpoolt sissepoole.
- Suured, pikad tükid, näiteks praad ja terve kodulind, tuleks ümber keerata ühtlase valmimise tagamiseks ülevalt ja altpoolt. Seega võib olla vaja ka tükeldatud liha ja kana ümber keerata.
- Toiduvalmisel on oluline tükke keerata ja segada ühtlase valmimise tagamiseks.

Erinevad toiduvalmistamiseks kuluvad ajad

- Esialgu proovige alati võimalikult lühikest toiduvalmistamise aega ja kontrollige, kas roog on valmis või mitte. Käesolevas kasutusjuhendis esitatud toiduvalmistamise aeg on ligikaudne hinnang. Toiduvalmistamise aeg võib erineda sõltuvalt toiduainete ja anuma suurusest ja tüübist.

Ooteaeg

- Laske toidul pärast ahjust välja võtmist veidi aega seista. Sulatamisel, toiduvalmistamisel ja uuesti soojendamisel veidi seisma jätmine annab alati paremat tulemust. See on tingitud sellest, et soojus jaotub ühtlaselt läbi toidu.
- Mikrolaineahjus jätkub toidu valmimine ka pärast ahju väljalülitamist. Ooteaeg tõstab toidu temperatuuri 3°C kuni 8°C võrra. See protsess ei toimu mitte mikrolaineahju, vaid tänu toidu soojusele. Ooteaeg sõltub toidu tüübist. Mõnikord võrdub see aeg toidu väljavõtmise ahjust ja lauale panemisega. Suurte tükkide puhul võib see võtta kuni kümme minutit.
- Enne toiduvalmistamist või sulatamist võtke toit plastpakendist välja. Teatud erandjuhtudel võib osutuda vajalikuks katta toit erilise nailonist toidukilega.
- Eriti soovitatav on mõned toidud, nagu liha, kana, leib, koogid ja koorekaste, võtta ahjust välja enne nende täielikku valmimist ja jätta need ootama, kuni need on täielikult valmis.

6.2 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsiline nähtus.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie

küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitatud riiulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riiuliasendit.

6.2.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave
- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitame kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatresti keskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumisel pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riiulile. Ahju alumist riiulit käsitletakse 1. riiulina.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks
- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui koogi ülaosa on kõrbenud, pange see alumisele riiulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi küpsenud, kuid väljast on kleepuv, kasutage vähem vedelikku, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

Vihjeid pagaritoodete kohta
- Kui pagaritoode on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoode valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoode ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritoode on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoote jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoote põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taignalehtede ja pagaritoote vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodet toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riiulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kook kandikul	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	20 … 30
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	35 … 45
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	1	150 … 160	35 … 50
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatresti klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	30 … 40
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatresti klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	1	160	35 … 45
Küpsis	Kondiitriplaat *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	170	25 … 35
Küpsis	Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	1	170	30 … 40
Kondiitritooted	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	35 … 45
kukkel	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 … 30
kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	1	180	20 … 30
Terve leib	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	30 … 40
Terve leib	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	1	200	30 … 40
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	1 või 2	200	30 … 40
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 … 60
Pitsa	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200 … 220	10 … 20
Pitsa	Standardne salv *	Pitsafunktsioon	2	200 … 220	10 … 15

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Tööfunktsiooniga “Säästlik kuumutus ventilaatoriga” toiduvalmistamise nõuannete tabel

- Tööfunktsiooni “Säästlik kuumutus ventilaatoriga” puhul ärge muutke temperatuuri pärast toiduvalmistamise alustamist.
- Ärge avage ahjuust, kui valmistades toitu funktsiooniga “Säästlik kuumutus ventilaatoriga”. Kui ahjuuks ei avata, optimeeritakse sisetemperatuur energia säästmiseks ja see temperatuur võib ekraanil kuvatavast erineda.
- Ärge eelsoojendage tööfunktsiooniga “Säästlik kuumutus ventilaatoriga”.

Toit	Kasutatav tarvik	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	Standardne salv *	1	160	25 … 35
Küpsis	Standardne salv *	1	180	25 … 35
Kondiitritooted	Standardne salv *	1	200	45 … 55
kukkel	Standardne salv *	1	200	35 … 45

* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

6.2.2 Liha, kala ja linnuliha

Grillimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.
- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10-ks minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riiulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Standardne salv *	3D-funktsioon	1	15 min. 250/ maks., pärast 180 … 190	60 … 80
Lamba sääre (1,5-2 kg)	Standardne salv *	3D-funktsioon	1	170	85 … 110
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riiulile.	3D-funktsioon	1	15 min. 250/ maks., pärast 190	70 … 90
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	3D-funktsioon	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 … 190	150 … 210
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riiulile.	3D-funktsioon	1	200	20 … 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

6.2.3 Grill

Punane liha, kala ja linnuliha pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldhoiatused

- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.
- **Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!**

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatresti alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.
- Sõltuvalt grillitavate tükkide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatresti alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riiulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimise nõuannete tabel

Toit	Kasutatav tarvik	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	2	250	20 … 25
Kana tükid	Traatgrill	2	250	25 … 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	2	250	20 … 30
Lambakarbonaad	Traatgrill	2	250	20 … 25
Praad - (lihakuubikud)	Traatgrill	2	250	25 … 30
Vasikaliha karbonaad	Traatgrill	2	250	25 … 30
Köögiviljagratiin	Traatgrill	2	220	20 … 30
Röstleib	Traatgrill	2	250	3 … 5
Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.				
Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.				

6.2.4 Katsetatud road

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad road on valmistatud vastavalt standardile EN 60350- 1, hõlbustamaks seadme katsetamist kontrolliasutustes.

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	140	20 … 30
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	2	140	15 .. 25
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	35 … 45
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	1	150 … 160	35 … 50
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatresti klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	30 … 40
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatresti klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	1	160	35 … 45
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 … 60

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Grill

Toit	Kasutatav tarvik	Riiuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	2	250	20 … 30
Röstleib	Traatgrill	2	250	3 … 5
Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit. Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.				

6.2.5 Sobib mikrolaineahjus kasutamiseks

- Riiuli aste 0 on ahjupõhi. Ärge kasutage seda muuks kui mikrolaineenergiaga toidu valmistamiseks.
- Mikrolaineahjus toiduvalmistamisel on soovituslik kasutada riiuli astet 0. Muude kasutusviiside kohta ehk astet 0 mitte kasutades vt jaotist „Toiduvalmistamine“.
- Eelsoojendamist tuleks teostada ahju töörežiimidel.

Toiduvalmistamise nõuannete tabel mikrolaineahju ja kombineeritud toiduvalmistamise režiimide jaoks

Toit	Töörežiim	Kaal (g)	Riiuli asend	Kasutatav tarvik	Temperatuur (°C)	Mikrolaine võimsus (W)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kana kintsuliha	Mikrolaine + Kuumutus ventilaatoriga	1000	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	210	600	25 … 30
Terve kana	Mikrolaine + Kuumutus ventilaatoriga	1500	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	15 min. 230 / pärast 200	600	25 … 35
Külmutatud pitsa	Mikrolaine + Pitsafunktsioon	450	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	230	200	10 … 15
kalkuni jalg (kondiga liha)	Mikrolaine + Grillimine koguvõimsusel ventilaatoritoel	1000	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	230	300	28 … 32
kalkuni jalg (kondiga liha)	Mikrolaine + Kuumutus ventilaatoriga	1000	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	180	600	25 … 30
Kartuligratiin	Mikrolaine + Kuumutus ventilaatoriga	1250	1	Ümmargune 20 cm läbimõõduga vedruvorm mikrolaineahjus küpsetamiseks sobival küpsetusplaadil **	180	600	25 … 30
Dalyani lihapallid	Mikrolaine + Kuumutus ventilaatoriga	1800	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	5 min. 230 / pärast 170	300	18 … 23

Toit	Tööfunktsioon	Kaal (g)	Riiuli asend	Kasutatav tarvik	Temperatuur (°C)	Mikrolaine võimsus (W)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Terve kala	Mikrolaine + Grillimine koguvõimsusel ventilaatoriga	1000	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	250	600	8 … 14
Paneeritud kalasõrmed	Mikrolaine + Kuumutus ventilaatoriga	600	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	230	300	10 … 15
Kastke lihapallid kartulitega	Mikrolaine + Kuumutus ventilaatoriga	1500	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	210	200	32 … 40
Serveerimisvalmis toit (kikerherned lihaga)	Mikrolaine	400	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	-	600	3 … 5
Riisiroog	Mikrolaine	400	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	-	600	3 … 5
Värske mais (80 g , 17 g õli , 3 g soola)	Mikrolaine	80	1	Klaasaluse kohal boraadist klaasist kaas **	-	800	8 … 11
Küpsetusvalmis pakitud mais	Mikrolaine	100	2	Klaasist alus **	-	800	4 … 7

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Mikrolaine + Töö ventilaatoriga - Table

Toit	Kaal (g)	Riiuli asend	Kasutatav tarvik	Mikrolaine võimsus (W)	Sulamisaeg (min) (umbes)	Ooteaeg (min)	Soovitus
Terve punane liha	250	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	200	8 … 10	10	Poole aja pärast keerake ümber
	500	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	200	12 … 16	10	Poole aja pärast keerake ümber
Jahvatatud liha	100	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	100	7 … 11	10	-
	250	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	200	5 … 10	10	-
	500	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	200	10 … 14	10	Poole aja pärast keerake ümber
Terve kana	1500	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	200	25 … 30	10	Poole aja pärast keerake ümber
Kana jalg	750	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	300	6 … 10	10	-
Kana kintsuliha	500	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	300	6 … 10	10	-
	1000	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	600	6 … 10	10	-

Toit	Kaal (g)	Riiuli asend	Kasutatav tarvik	Mikrolaine võimsus (W)	Sulamisaeg (min) (umbes)	Ooteaeg (min)	Soovitus
Kala	250	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	200	7 .. 12	5	Poole aja pärast keerake ümber
	500	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	200	10 … 15	5	Poole aja pärast keerake ümber
Vorst	300	1	Baki masak yang cocok untuk memasak dengan microwave **	200	5 … 10	5	-

* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

7 Hooldus ja puhastus

7.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat töökorda.

- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Emailitud pinnad

- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.
- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekriimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.
- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlaga.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

7.2 Tarvikute puhastamine

Ärge pange toote tarvikuid nõudepesumasinasse, kui kasutusjuhendis ei ole sätestatud teisiti.

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

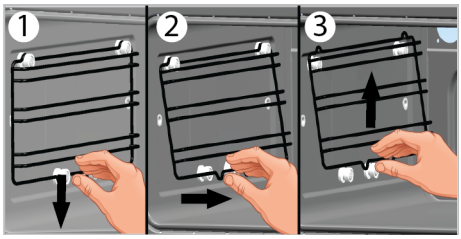
Ahju külgseinte puhastamine

Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist “Katalüütilised pinnad”.

Kui Teie toode on traatriiulitega mudel, eemaldage traatriiulid enne külgseinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgseina tüüpidele.

Külgtraatriiulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1. Hoidke külgtraatriiulit altpoolt. Tõmmake see alla ja vabastage see alumistest pesadest.
2. Tõmmake külgtraatriiulit külgseinale vastupidises suunas.
3. Eemaldage külgtraatriiul täielikult, tõmmates seda üles.



7.5 Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasuks määrdub, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmiseid samme.

Ahjuvalgusti väljavahetamine

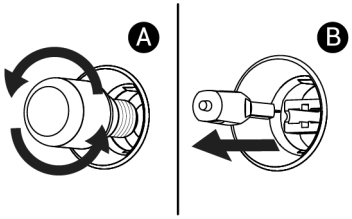
Üldhoiatused

- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõõduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega alla 60 W. Elektripirnid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulambid on saadaval volitatud teenindusest või litsentseeritud tehnikutelt. Antud seade on varustatud G-energiaklassiga elektripirniga.
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.

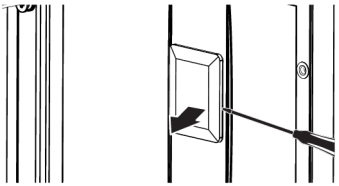
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



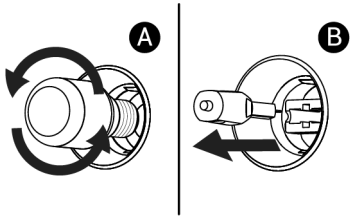
4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriiulid vastavalt kirjeldusele.



3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles. Eemaldage kõigepealt kruvi, kui teie toote kandilisel lambil on kruvi.
4. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriiulid tagasi.

8 Veaotsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Ahi töötamise ajal eraldub auru.

- On normaalne, et töö ajal näete auru. >>> See ei ole viga.

Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

- Küpsetamise ajal tekkiv aur kondenseerub, kui see puutub kokku toote väliste külmade pindadega ja võib moodustada veepiisku. >>> See ei ole viga.

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

- Metallosad võivad kuumutamisel laieneda ja tekitada helisid. >>> See ei ole viga.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.

Ahju tuli ei põle.

- Ahjulamp võib olla vigane. >>> Vahetage ahju lamp.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Ahi ei küta.

- Ahi ei pruugi olla seadistatud kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile. >>> Seadke ahi kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile.
- Taimeriga mudelite puhul ei ole kellaaega määratud. >>> Määrake aeg.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.
- Ahju uks võib olla avatud. >>> Veenduge, et ahju uks oleks suletud. Kui ahjuuks jääb avatuks kauemaks kui 5 minutiks, tühistatakse küpsetamiseks valitud ajaseade ja küttekehad ei tööta.

(Taimeriga mudelitel) Taimeri ekraan vilgub või taimeri sümbol jääb avatuks.

- Elektrikatkestusi on varemgi olnud. >>> Seadke kellaaeg / Lülitage toote funktsiooninupud välja ja lülitage see uuesti soovitud asendisse.

Mikrolaineahi ei tööta.

- See ei olnud korralikult ühendatud. >>> Ühendage juhe.
- Ukse ja ahju vahel võib olla mõni ese. >>> Eemaldage objekt ja sulgege kaas täielikult.

Mikrolaineahi teeb töötamise ajal kummalisi hääli.

- Sees on elektrikaar, mille põhjustas ahjus olev metallese. >>> Eemaldage metallese ahjust.
- Ahju riistvara puudutab seina. >>> Lõika selle kokkupuude ahju seinaga.
- Ahjus on lahtine kahvel, nuga või küpsetustööriist. >>> Eemaldage kahvel, nuga või küpsetustööriist ahjust.

Söök ei kuumene või on liiga aeglane.

- Õige tööaeg ja/või võimsustase pole valitud. >>> Valige sobiv toiduvalmistamise võimsus ja aeg vastavalt soojendatavale toidule.
- Toidu kogus võib olla liiga suur või liiga külm. >>> Määrake täiendav küpsetusaeg. Kontrollige pidevalt, et söök ei kõrbeks.
- Ahjus on lahtine kahvel, nuga või toiduvalmistamise tööriist. >>> Eemaldage kahvel, nuga või küpsetustööriist ahjust.

Söök on liiga kuum, kuiv või kõrbenud.

- Õige tööaeg ja/või võimsustase pole valitud. >>> Kontrollige, kas olete valinud soojendatava toidu tüübi jaoks õige küpsetusvõimsuse ja -aja. Helistage volitatud teenindusse, kui teie seade on kahjustatud.

Kui küpsetusaeg on möödas, kostab ahjust mõningaid helisid.

- Jahutusventilaator võib töötada. >>> See ei ole viga. Jahutusventilaator jätkab tööd ka pärast ahju väljalülitamist. Kui temperatuur on piisavalt madal, lülitub ventilaator automaatselt välja.

Pärast toiduvalmistamise algust vilgub ekraanil sümbol ▶ ja kostub helihoiatus.

- Ahju uks võib olla avatud. >>> Veenduge, et ahjuuks oleks täielikult suletud. Kui viga jätkub, võtke ühendust volitatud teenindusega.