

# GRUNDIG

## Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi

## Forno incorporado

Manual do utilizador



GEKW19400DX

385441451\_8/ PL/ PT/ R.AC/ 08/08/23 08:32  
7757787656



## 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.
- **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.
- Urządzenia tego nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania płyt, suszenia przez 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.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, przed wyrzuceniem urządzenia należy odciąć wtyczkę zasilania i uniemożliwić działanie urządzenia.



## 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uzziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy

zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (tam, gdzie płomień płyty nie będzie miał na nie wpływu). 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.
- Urządzenia nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel zasilający, używaj wyłącznie kabla zasilającego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym.

jącym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
  - 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.
  - Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub kabli pośrednich.
  - 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:

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło z puszkii, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nigdy nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód, zawsze wyciągaj wtyczkę, przytrzymując ją.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

#### 1.4 Bezpieczeństwo kuchenki mikrofalowej

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
  - kuchni 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 korzy-

stać 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.
- Odślonięte 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 zamknię-

- te. Mechanizm zabezpieczający 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:**
- Oczyszczyć drzwi i powierzchnię uszczelniającą kuchenki.
  - Zmienić ustawienie anteny odbiorczej radia lub telewizora.
  - Zmienić 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 zasilą 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 kuchenke 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, ewentualnie 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 je-

dzenia, 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.
- Urządzenie jest ciężkie, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie należy kłaść na urządzeniu innych przedmiotów ani przenosić go w pozycji pionowej.
- Jeśli urządzenie ma być transportowane, należy owinać je folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zakleić

taśmą. Urządzenie należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby zapobiec uszkodzeniu wyjmowanych lub ruchomych części urządzenia oraz samego urządzenia.

- Należy sprawdzić ogólny wygląd urządzenia pod kątem ewentualnych uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.

### **1.6 Bezpieczeństwo montażu**

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go montować.
- Nie montuj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne urządzenia powinny być otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.

### **1.7 Bezpieczeństwo użytkowania**

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.

- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz go lub wyłącz bezpiecznik ze skrzynki bezpieczników.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nigdy nie używaj urządzenia, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie jest suzarką 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.



## 1.8 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne części urządzenia będą gorące. Należy zachować ostrożność i uniknąć dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Podczas pracy urządzenie może się nagrzewać. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.

- Podczas wkładania jedzenia do gorącego piekarnika lub wyjmowania jedzenia z gorącego piekarnika, itp. należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

### 1.9 Używanie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt druciany i taca zostały prawidłowo umieszczone na półkach drucianych. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwiczek podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.

### 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.
- Odpady spożywcze, olej itp. znajdujące się w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- 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 wytworzyłyby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usunąć zbędne kawałki papieru tłuszczoodpornego wystające z akcesorium lub pojemnika, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie

piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

- 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 również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.



### 1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.

## 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.

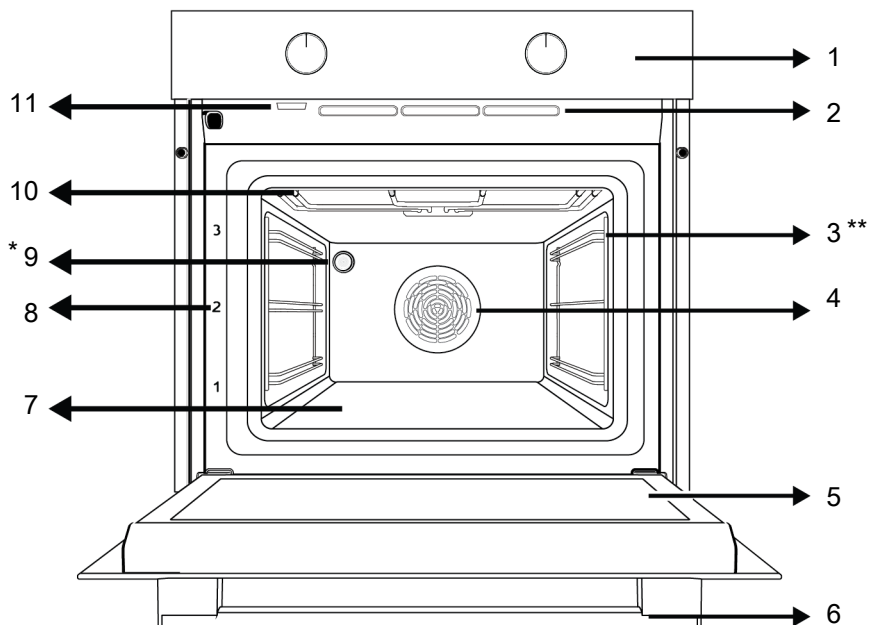
### 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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.

## 3.1 Opis produktu



- |   |   |
|---|---|
| 1 Panel sterowania  | 2 Otwory wentylacyjne                   |
| 3 Półka drucziana   | 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą) |
| 5 Drzwi   | 6 Uchwyt                                |
| 7 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)   | 8 Umieszczenie półek                    |
| 9 Oświetlenie   | 10 Górna grzałka                        |
| 11 Otwór wylotu pary: Podczas pracy kuchenki mikrofalowej odprowadzana stąd jest para. Na otaczających powierzchniach może pojawić się kondensacja. |   |

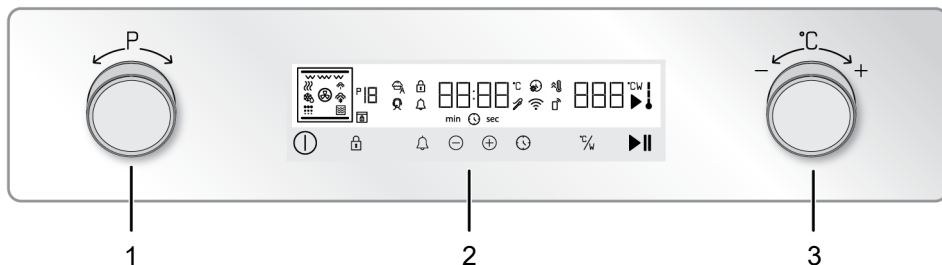
\* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

\*\* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażony w drucziany stojak. Na zdjęciu przykładowe urządzenie z druczianą 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 Pokrętko wyboru funkcji

2 Jednostka sterująca

3 Pokrętko wyboru temperatury/ mocy

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

### 3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

#### Pokrętko wyboru funkcji

Możesz wybrać funkcje piekarnika za pomocą pokrętki. Aby wybrać, najpierw naciśnij ① i włącz piekarnik. Następnie obróć pokrętko wyboru funkcji w prawo/lewo.

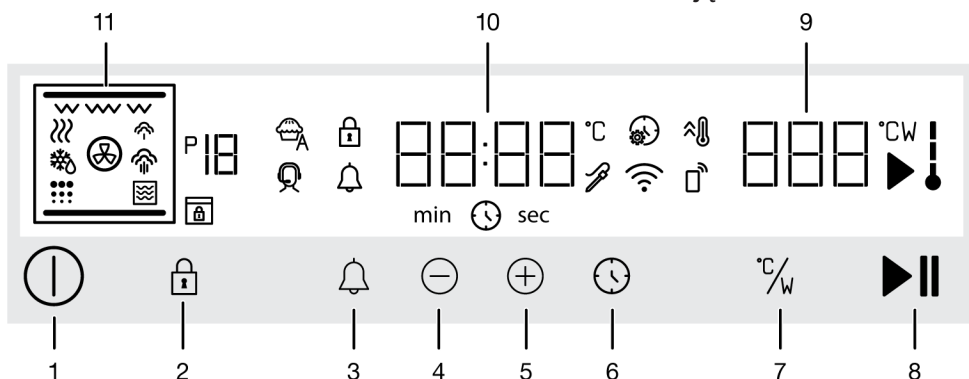
#### Pokrętko wyboru temperatury/ mocy

Pokrętkiem wyboru temperatury/mocy możesz wybrać temperaturę i moc mikrofalową, których chcesz użyć podczas gotowania. Aby wybrać, naciśnij ① i włącz piekarnik. Następnie obróć pokrętko temperatury w prawo/lewo.

#### 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 ustaloną wartość, zapala się każdy poziom symbolu.

#### Jednostka sterująca



#### Przyciski :

1 : Przycisk włączania/wyłączania

2 : Symbol blokady przycisków

3 : Przycisk alarmu


















- 4 : Przycisk zmniejszania i przesuwania  
 5 : Przycisk zwiększania i przesuwania  
 6 : Przycisk czasu i ustawień  
 7 : Przycisk temperatury/ mocy  
 8 : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

#### Obszary wskaźników :

- 9 : Obszar wskaźnika temperatury  
 10 : Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania  
 11 : Wyświetlanie funkcji

#### Wyświetl symbole :

-  : Symbol czasu pieczenia  
 min : Symbol minut  
 sec : Symbol sekund  
 : Symbol alarmu  
 : Symbol pieczenia  
 : Symbol temperatury w piekarniku  
 : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)  
 : Symbol ustawień  
 : Symbol włączonej blokady  
 P|B : Numer funkcji  
 : Symbol rozmrażania

-  : Symbol utrzymywania ciepła  
 : Symbol mikrofalówki  
 : Symbol pilota \*  
 : Symbol Wi-Fi \*  
 : Symbol niskiego poziomu pary \*  
 : Symbol wysokiego poziomu pary \*  
 : Symbol samooczyszczenia \*  
 : Symbol sondy temperatury \*

\* 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. osilek 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 blaszce.
	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. Po wybraniu tej funkcji przez pierwsze 2 sekundy na wyświetlaczu pojawi się napis "ECO". Zalecana wartość temperatury pojawia się po 2 sekundach.
	Funkcja pizzy	40-280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzenia 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 kuchenke 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 ścianie). 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

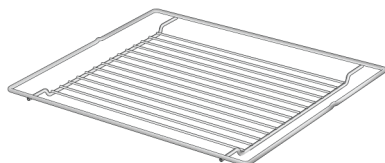
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



#### Ruszt do grilla

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

**W modelach z półkami drucianymi :**

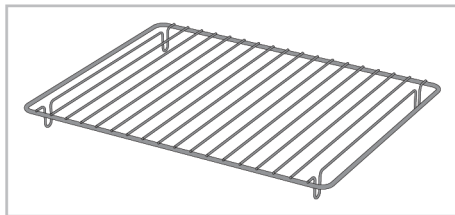


**W modelach bez półek drucianych :**



#### Tacka grillowa

Umieszczając go na tacy (jeśli jest w zestawie), mamy gwarancję, że tłuszcz wypływający z potrawy zgromadzi się na tacy, co zapobiega zabrudzeniu piekarnika. Ruszt druciany w tacy nie nadaje się do stosowania w głębokiej tacy.

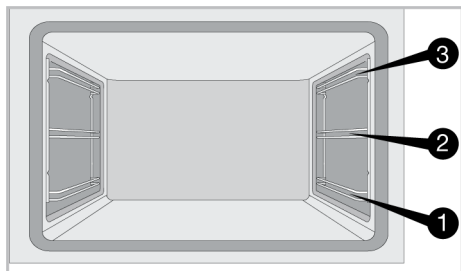


### 3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

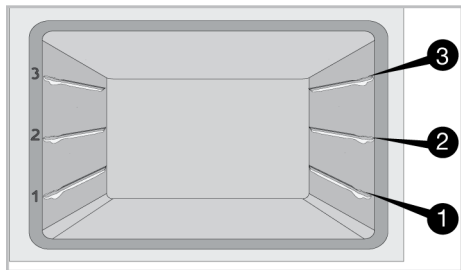
#### Półki do pieczenia

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 :

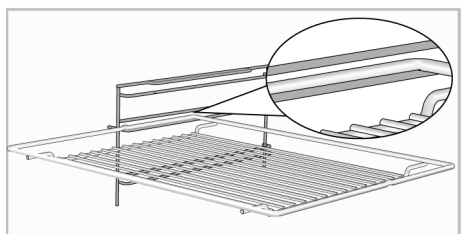


„Miejsce z półką 0” to podłoga piekarnika. Nie należy jej używać do celów innych niż kuchenka mikrofalowa.

### Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

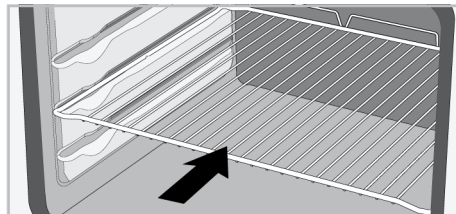
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, grill druciany musi być zamocowany w punkcie zatrzymania drucianej półki. Nie może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

### W modelach z półkami drucianymi :



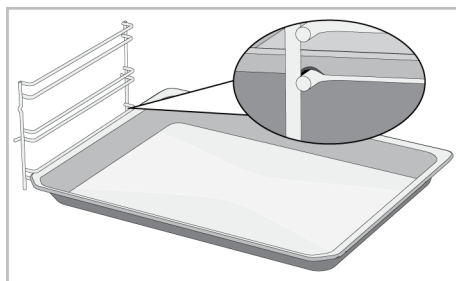
### W modelach bez półek drucianych :

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.

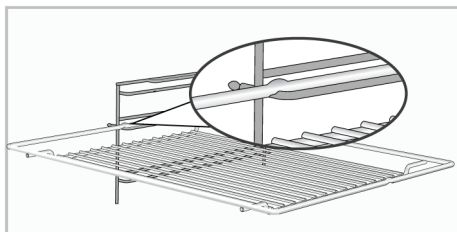
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, tackę należy przymocować do gniazda zatrzymującego na ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo zatrzymujące, aby stykać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



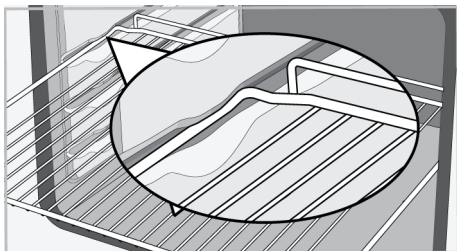
### Funkcja zatrzymania grilla drucianego

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 :

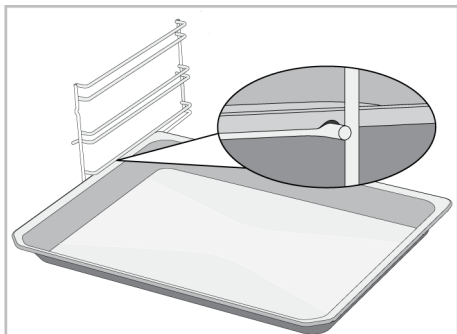


### W modelach bez półek drucianych :



### Funkcja zatrzymywania tacy

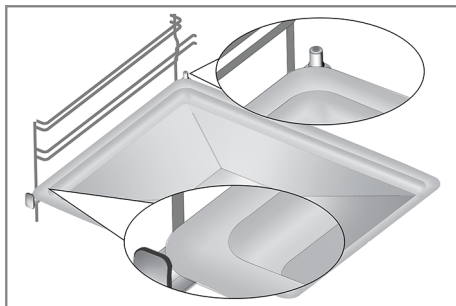
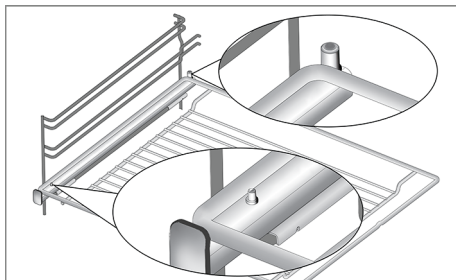
Dostępna jest również funkcja zatrzymywania, która zapobiega wysuwaniu się tacy z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacy zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.



### 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 mm <sup>2</sup>
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

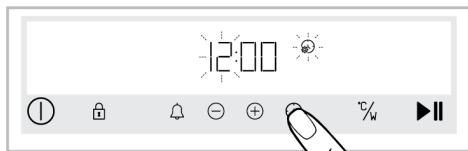
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.




### 4.1 Pierwsze ustawienie godziny

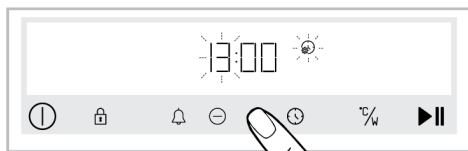
**i** Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.


1. Gdy piekarnik zostanie włączony po raz pierwszy, na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas dnia.
2. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), naciśnij przycisk  przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.
3. Dotykaj przycisków /, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
4. Naciśnij przycisk , aby podświetlić pole czasu.

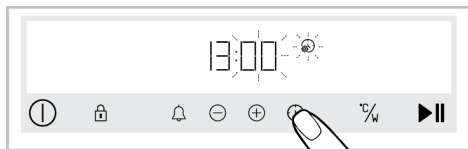
⇒ Pole czasu i symbol  migają na wyświetlaczu.






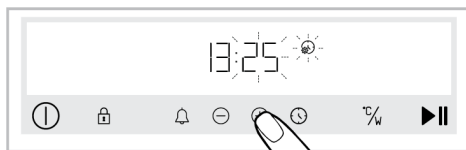
5. Ustaw godzinę naciskając / i aktywuj pole minut, ponownie naciskając .




⇒ Pole minut i symbol  migają na wyświetlaczu.



6. Naciśnij /, aby ustawić minuty. Potwierdź ustawienie, naciskając .



⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol  będzie świecił światłem ciągłym.

**i** Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, upływ czasu będzie odliczany od godziny 12:00. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.

**i** W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinna zostać ustawiona ponownie.

### 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 [► 17]”. 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 usta-



wić 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.

W przypadku niektórych funkcji pieczenia lampa nigdy się nie włącza, aby oszczędzać energię.

Jeśli drzwiczki urządzenia zostaną otwarte podczas pracy piekarnika lub są w pozycji zamkniętej, oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie.


Jeśli na panelu sterowania znajduje się przycisk : Jeśli oświetlenie piekarnika jest włączone lub wyłącza się automatycznie, możesz włączyć i wyłączyć oświetlenie w dowolnym momencie, naciskając .



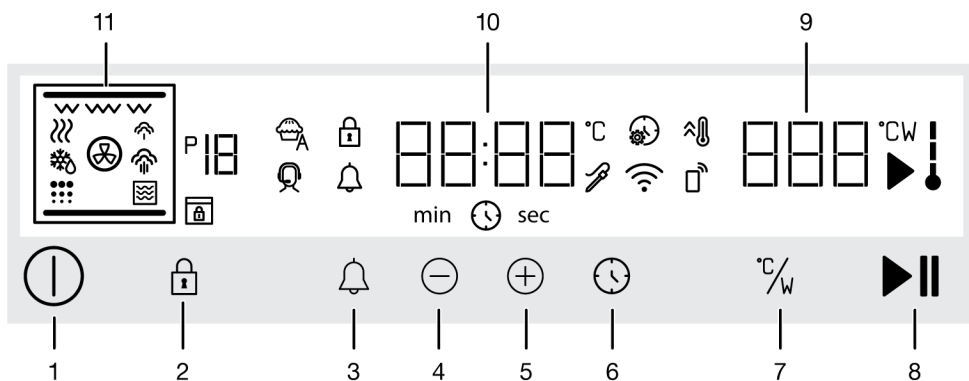
## 5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

### 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 odroczenie.

- 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 ustaloną dla pieczenia temperaturę. Informacje o ustawieniu szybkiego nagrzewania wstępnego znajdują się w rozdziale „Ustawienia”.

### Jednostka sterująca





#### Przyciski :
















- 1 : Przycisk włączania/wyłączania
- 2 : Symbol blokady przycisków
- 3 : Przycisk alarmu
- 4 : Przycisk zmniejszania i przesuwania
- 5 : Przycisk zwiększania i przesuwania
- 6 : Przycisk czasu i ustawień
- 7 : Przycisk temperatury/ mocy
- 8 : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

#### Obszary wskaźników :

- 9 : Obszar wskaźnika temperatury
- 10 : Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania
- 11 : Wyświetlanie funkcji

#### Wyświetl symbole :

-  : Symbol czasu pieczenia
- min : Symbol minut
- sec : Symbol sekund
-  : Symbol alarmu

-  : Symbol pieczenia
-  : Symbol temperatury w piekarniku
-  : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
-  : Symbol ustawień
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Numer funkcji
-  : Symbol rozmrażania
-  : Symbol utrzymywania ciepła
-  : Symbol mikrofalówki
-  : Symbol pilota \*
-  : Symbol Wi-Fi \*
-  : Symbol niskiego poziomu pary \*
-  : Symbol wysokiego poziomu pary \*
-  : Symbol samooczyszczenia \*
-  : Symbol sondy temperatury \*

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

## Włączanie piekarnika

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
  - ⇒ Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawi się pierwsza funkcja. Gdy wyświetlacz znajduje się w tym stanie, można regulować funkcję pracy, temperaturę i czas pieczenia.

**i** Jeśli na tym wyświetlaczu nie zostanie dokonane żadne ustawienie, piekarnik wyłączy się po około 3 minutach, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

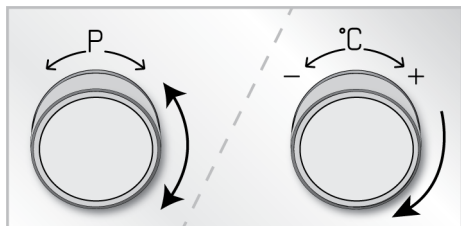
## Wyłączanie piekarnika;

Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①. 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.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Wybierz funkcję za pomocą pokrętki.
3. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Jeśli chcesz zmienić tę temperaturę, ustaw ją za pomocą pokrętki temperatury/mocy.



**i** 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. Po ustawieniu funkcji i temperatury, dotknij przycisku ►||, aby rozpocząć pieczenie.



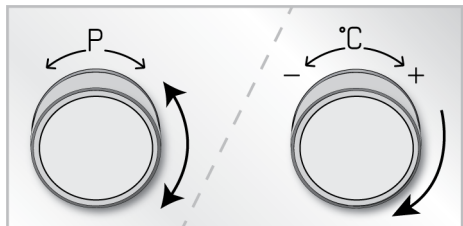
- ⇒ Piekarnik zaczyna działać natychmiast przy wybranej funkcji i temperaturze, a na wyświetlaczu pojawi się upływający czas. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole ► i ↓. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, 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 ①, 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 panelu sterowania.


1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Wybierz funkcję za pomocą pokrętki.




3. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Jeśli chcesz zmienić tę temperaturę, ustaw ją za pomocą pokrętki temperatury/mocy.



**i** 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. Dotknij przycisku , aby wyświetlić czas gotowania.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się symbol .




**i** Aby szybko ustawić czas pieczenia, naciśnij , aby ustawić czas gotowania na 30 minut po ustawieniu funkcji pracy i temperatury następnie użyj przycisków /, aby zmienić czas.



5. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków /.

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


6. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku  aby rozpocząć pieczenie.

⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Odliczany jest czas


pieczenia ustawiony na wyświetlaczu. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole  i . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu . Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „End”, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i gotowanie zakończy się.

7. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Jeśli dotkniesz przycisku , gdy słychać ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie wyświetlany jest komunikat „End”, piekarnik kontynuuje pracę przez czas nieokreślony. Piekarnik wyłącza się po naciśnięciu . W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

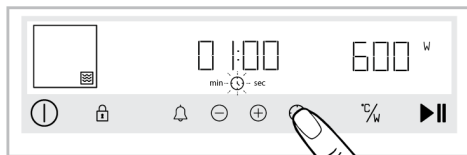
### Korzystanie z trybu mikrofalówki

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
2. Wybierz funkcje operacyjne Kuchenka mikrofalowa za pomocą pokrętki.



3. Obróć pokrętkę temperatury/mocy w prawo/w lewo, aby zmienić poziom mocy kuchenki mikrofalowej.
4. Dotknij przycisku , aby wyświetlić czas gotowania.

⇒ Na wyświetlaczu miga symbol .



5. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków /.



6. Potwierdź wybrany czas gotowania, dotykając przycisku ⏸.

**i** 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.

**i** Odstępy czasu pieczenia są określone 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.

7. 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.
8. 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)

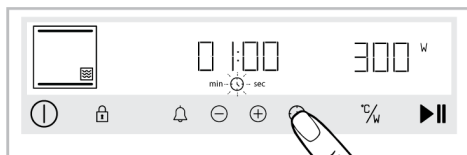
1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⏸.
2. Wybierz żądaną funkcję kombi za pomocą pokrętki. (np. Kuchenka mikrofalowa + Tryb statyczny)



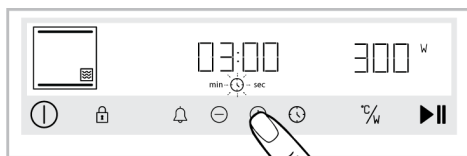
3. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Jeśli chcesz zmienić tę temperaturę, ustaw ją za pomocą pokrętki temperatury/mocy.
4. Dotknij przycisku ⊖/⊕ i obróć pokrętkę temperatury/mocy w prawo/w lewo, aby zmienić poziom mocy kuchenki mikrofalowej.



5. Dotknij przycisku ⏸, aby wyświetlić czas gotowania.
  - ⇒ Na wyświetlaczu miga symbol ⏸.



6. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków ⊕/⊖.

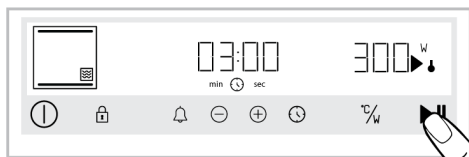


7. Potwierdź wybrany czas gotowania, dotykając przycisku ⏸.

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

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

8. 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 widoczne są symbole **i**. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec), rozlegnie się sygnał dźwiękowy i gotowanie zakończy się.

9. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku, gdy rozlega się ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec), piekarnik będzie działał jeszcze przez kolejną minutę, a po dotknięciu przycisku, piekarnik wyłączy się. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

## 5.3 Ustawienia

**i** 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. Naciśnij aż na wyświetlaczu pojawi się symbol

⇒ Na wyświetlaczu pojawia się symbol , a blokada przycisków zostaje włączona. W przypadku naciśnięcia dowolnego przycisku po ustawieniu blokady rodzicielskiej, rozlega się sygnał dźwiękowy i miga symbol

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

### Wyłączenie blokady przycisków


1. Naciśnij aż zniknie symbol .  
» Symbol znikną z ekranu i blokada klawiszy zostanie wyłączona.

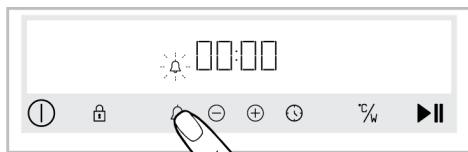
### Ustawienie alarmu

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.

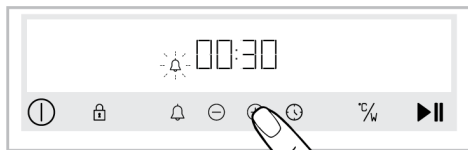
**i** Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.


1. Naciśnij , aby ustawić czas alarmu.


⇒ Symbol  zaczyna migać na wyświetlaczu.



2. Ustaw alarmu za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ . Naciśnij, aby ponownie potwierdzić ustawienie.



⇒ Symbol  świeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie czasu alarmu. Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu wyświetlany jest krótki czas.


3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.

### Wyłączanie alarmu

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



⇒ Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.


### Czy chcesz anulować alarm?

1. Naciśnij , aby zresetować czas alarmu. Naciskając  $\ominus$ , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol "00:00"
2. Alarm można również anulować, naciskając na dłużej.

### 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), naciśnij przycisk  przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.
2. Naciśnij  $\oplus/\ominus$  aż na wyświetlaczu pojawi się **b-1** lub **b-2**
3. Aktywuj ustawienie poziomu głośności, ponownie naciskając  (**b-1**, **b-2**)
4. Ustaw żądany ton za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ .

⇒ Wybrane ustawienie poziomu głośności jest natychmiast potwierdzane. Naciśnij , aby powrócić do ustawień menu.


### 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), naciśnij przycisk  przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.
  2. Naciśnij  $\oplus/\ominus$  aż na wyświetlaczu pojawi się **d-1**, **d-2** lub **d-3**
  3. Aktywuj ustawienie poziomu jasności, ponownie naciskając .
  4. Ustaw poziom jasności za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ . (**d-1**, **d-2**, **d-3**)
- ⇒ Wybrane ustawienie poziomu jasności jest natychmiast potwierdzane. Naciśnij , aby powrócić do ustawień menu.

### Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)

Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzić 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), naciśnij przycisk  przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.

- Naciśnij  $\oplus/\ominus$  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\text{⌚}$ .
- Aktywuj ustawienie szybkiego nagrzewania (booster), ponownie naciskając  $\text{⌚}$ .
- Przyciski  $\oplus/\ominus$  przełączają ustawienie „WYŁĄCZONY” na „WŁĄCZONY” na ekranie.
  - ⇒ Wybrane ustawienie szybkiego nagrzewania jest natychmiast potwierdzone. Naciśnij przycisk, aby powrócić do ustawień menu.



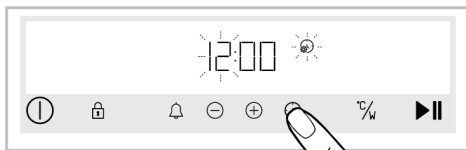
W ten sam sposób możesz wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania. Ustawiając na „Wyłącz” można anulować ustawienie automatycznego szybkiego nagrzewania.

### Zmiana godziny

Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiono

- Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), naciśnij przycisk  $\text{⌚}$  przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.
- Naciśnij  $\oplus/\ominus$  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\text{⌚}$ .

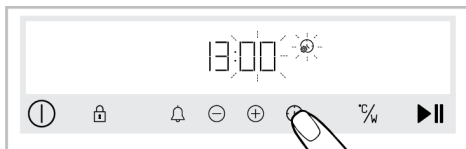
- Naciśnij przycisk  $\text{⌚}$ , aby podświetlić pole czasu.
  - ⇒ Pole czasu i symbol  $\text{⌚}$  migają na wyświetlaczu.



- Ustaw godzinę naciskając  $\oplus/\ominus$  i aktywuj pole minut, ponownie naciskając  $\text{⌚}$ .



- ⇒ Pole minut i symbol  $\text{⌚}$  migają na wyświetlaczu.



- Naciśnij  $\oplus/\ominus$ , aby ustawić minuty. Potwierdź ustawienie, naciskając  $\text{⌚}$ .
  - ⇒ Ustawiona godzina jest natychmiast potwierdzana. Naciśnij  $\text{⌚}$ , aby powrócić do ustawień menu.

## 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 ustawienia 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 kuchenke mikrofalowej nie należy podgrzewać jajek w skorupkach ani jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą one eksplodować nawet po podgrzaniu w kuchenke 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 kuchenke 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 odpo-

wiedniego 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 przypierawiania, zachowując ich naturalny smak.
- W kuchenkach mikrofalowych marnuje się mniej energii. Energia jest zużywana tylko podczas gotowania. W kuchenke 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

- Mikrofałe to rodzaj energii, która jest podobna do fal radiowych i telewizyjnych. Lampa magnetronowa wewnątrz kuchenki mikrofalowej wytwarza energię mikrofalową. Energia mikrofalowa rozchodzi się we wszystkich kierunkach wewnątrz kuchenki i jest odbijana od ścian bocznych, równomiernie przenikając do żywności. Mikrofałe powodują gwałtowne wibracje cząsteczek w żywności. Wibracje te wytwarzają ciepło, które gotuje jedzenie.
- Mikrofałe nie przenikają przez metalowe ścianki kuchenki. Mikrofałe 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



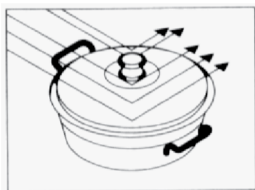
cząsteczkami wytwarza ciepło, które ogrzewa żywność, rozmraża zamrożone produkty, gotuje lub utrzymuje ciepło. Ze względu na rosnące ciepło wewnątrz żywności

- 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.

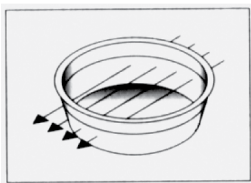
### Pojemniki odpowiednie do kuchenek mikrofalowych

Mikrofałe 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.

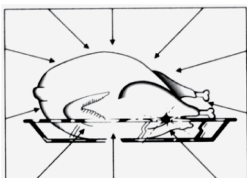
Mikrofałe odbijają się od metalu...



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



...i są pochłaniane przez żywność.



### Niebezpieczeństwo pożaru!

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

- Mikrofałe nie przenikają przez metal. Mikrofałe 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 mikrofałe 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 kuchenke mikrofalowej tylko przez ograniczony czas.

### Torebki do gotowania

- Torebki do gotowania mogą być używane w kuchenke 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 mikrofałe 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 mikrofałe 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
Szkoło żaroodporne	Tak	Tak	Tak	Tak
Szkoło przepuszczające ciepło	Nie	Nie	Nie	Nie
Ceramika żaroodporna	Tak	Tak	Tak	Tak
Płytki plastikowa, która może być używana w kuchenke mikrofalowej	Tak	Nie	Nie	Nie
Papier kuchenny	Tak	Nie	Nie	Nie
Taca metalowa	Tak*	Tak	Tak	Tak*
Metalowy grill	Nie	Tak	Tak	Nie
Folia aluminiowa i pojemnik foliowy	Nie	Tak	Tak	Nie

\* Używać tylko metalowej tacy dołączonej do piekarnika.

### 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 kuchenke 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 mikrofałe 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 mikrofałe oddziaływały również na dolną i środkową część kawałka.

### **Wskazówki dotyczące gotowania**

#### **Czynniki wpływające na czas działania kuchenki mikrofalowej:**

- Czas gotowania w kuchenke mikrofalowej zależy od kilku czynników. Ciężko składników użytych w przepisie może znacząco wpłynąć na wymagany czas gotowania. Dlatego pieczenie ciasta przygotowanego z zimnego masła, mle-

ka i jajek będzie trwało dłużej niż pieczenie ciasta przygotowanego ze składników o temperaturze pokojowej.

- Szczególnie niektóre przepisy na chleb, ciasta i sosy śmietanowe zalecają wyjąć 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 potrzebowały około siedmiu minut. Niezależnie od ilości jedzenia włożonego do kuchenki, ilość wytworzonych mikrofał pozostanie taka sama. Oznacza to, że im więcej jedzenia włożysz do kuchenki, tym dłużej potrwa gotowanie.

#### **Zawartość płynu**

- Ponieważ mikrofałe są wrażliwe na działanie płynów, zawartość płynu będzie miała wpływ na czas gotowania. Potrawy z naturalnie płynnymi składnikami (np. warzywa, ryby i drób) będą gotowa-

ne 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 nastawić 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 kuchenke 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 skórą. Podczas gotowania w ich wnętrzu rośnie ciśnienie, które może spowodować ich pęknięcie. Aby temu zapobiec, należy nakłuć skórę widelcem lub nożem. Proces ten należy stosować w przypadku ziemniaków, wątróbek drobiowych, mały, żółtek jaj, kiełbas oraz niektórych rodzajów owoców i warzyw.

#### Obracanie i mieszanie składników podczas gotowania

- Mieszanie jest ważne podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej. Podczas zwykłego gotowania potrawy mieszają się, aby się nie zlepily. Z kolei podczas gotowania w mikrofalówce potrawy mieszają się, aby zapewnić równomierne rozłożenie ciepła. Ponieważ warstwa zewnętrzna 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 kuchenke 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 intensywnej 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.
- Wyciąg 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 przyrównują 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 wewnątrz ciasta jest dobrze upieczony, ale na zewnątrz jest lepki, 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 przepięnia 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 równomiernie 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	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	150 ... 160	35 ... 50
Ciasta biskoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 40
Ciasta biskoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	1	160	35 ... 45

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
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 *	2	160	30 ... 40
Ciastko	Standardowa taca *	2	180	30 ... 40
Ciasto	Standardowa taca *	2	200	45 ... 55
Bułka	Standardowa taca *	2	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 upłygnięciu 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 blaszce.

### 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 czasu pieczenia może się różnić.



- Wsuń ruszt lub tacę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obej-

mowała 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 ilości	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.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	140	20 ... 30
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	25 ... 35
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 zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem 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 ilości	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 + Termobieg	1000	1	Standardowa taca *	210	600	25 ... 30
Kurczak w całości	Kuchenka mikrofalowa + Termobieg	1500	1	Standardowa taca *	15 min. 230 / po	600	32 ... 38
Mrożona pizza	Kuchenka mikrofalowa + Pizza	450	1	Standardowa taca *	230	200	10 ... 15

Żywność	Funkcja operacyjna	Waga (g)	Pozycja półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Moc mikrofalówki (W)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Udziec z indyka (mięso z kością)	Kuchenka mikrofalowa + Grill+wentylat	1000	1	Standardowa taca *	230	300	28 ... 32
Udziec z indyka (mięso z kością)	Kuchenka mikrofalowa + Termobieg	1000	1	Standardowa taca *	180	600	25 ... 30
Zapiekanka ziemniaczana	Kuchenka mikrofalowa + Termobieg	1250	1	Okrągła tortownica o średnicy 20 cm na standardowej tacy*	180	600	25 ... 30
Klopsiki Dallyan	Kuchenka mikrofalowa + Termobieg	1800	1	Standardowa taca *	5 min. 230 / po 170	300	18 ... 23
Ryba w całości	Kuchenka mikrofalowa + Grill+wentylat	1000	1	Standardowa taca *	250	600	8 ... 14
Panierowane paluszki rybne	Kuchenka mikrofalowa + Termobieg	600	1	Standardowa taca *	230	300	10 ... 15
Klopsiki w sosie z ziemniakami	Kuchenka mikrofalowa + Termobieg	1500	1	Standardowa taca *	210	200	32 ... 40
Żywność gotowa do spożycia (ciecierzycy z mięsem)	Kuchenka mikrofalowa	400	1	Standardowa taca *	-	600	3 ... 5
Potrawa z ryżu	Kuchenka mikrofalowa	400	1	Standardowa taca *	-	600	3 ... 5
Świeża kukurydza (80 g , 17 g olej , 3 g sól )	Kuchenka mikrofalowa	80	0	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	Aksesoria	Moc mikrofalówki (W)	Czas rozmrażania (min.) (ok.)	Czas oczekiwania (min.)	Sugestia
Czerwone mięso w całości	250	1	Standardowa taca *	200	8 ... 10	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
	500	1	Standardowa taca *	200	12 ... 16	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
Mięso mielone	100	1	Standardowa taca *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Standardowa taca *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Standardowa taca *	200	8 ... 10	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
Kurczak w całości	1500	1	Standardowa taca *	200	25 ... 30	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
Udko z kurczaka	750	1	Standardowa taca *	300	6 ... 10	10	-
Udko z kurczaka	500	1	Standardowa taca *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Standardowa taca *	600	6 ... 10	10	-
Ryby	250	1	Standardowa taca *	200	7 ... 12	5	Odwrócić po upływie połowy czasu
	500	1	Standardowa taca *	200	10 ... 15	5	Odwrócić po upływie połowy czasu
Kiełbasa	300	1	Standardowa taca *	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 chłorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właści-

wościach ściernych (środku 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 żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce.

### **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 ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

### **Powierzchnie emaliowane**

- 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 czyszcika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.

### **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 nasyczona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

### **Szklana powierzchnia**

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczy 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 żąbkowanymi 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 pokrętkami 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 pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł 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.

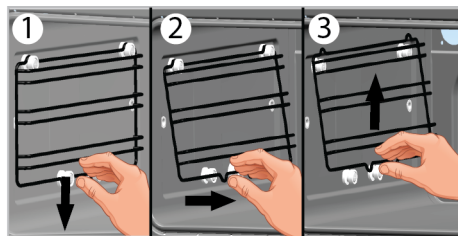
#### Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi 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 szczebli.
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 suchą szmatką. W przypadku awarii lampki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

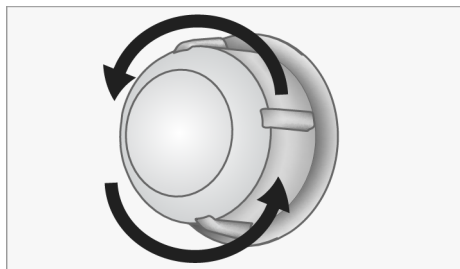
### Wymiana lampki piekarnika

#### 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.

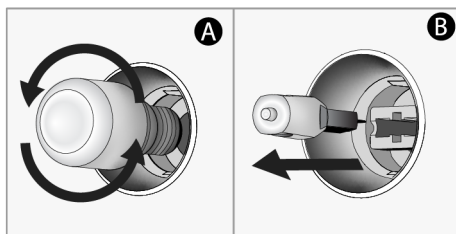
#### Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

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

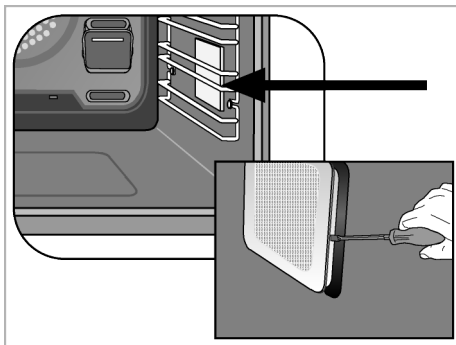
na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nową.



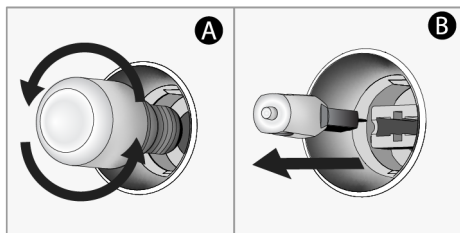
4. Zamontuj szklaną pokrywę.

#### 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 nową.



5. Zamontować szklaną pokrywę i drucianą półkę.

## 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.
- 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.
- 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.

### (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.

**Potrava 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.

**Potrava 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 migają 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.

## 1 Instruções de segurança

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.

### 1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
- Este produto, não deve ser usado para aquecimento, aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.

## 1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação



- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
- Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de

estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.

- Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
- Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
- Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode provocar a queda do forno ou danificar as dobradiças da porta.
- Para a segurança das crianças, desligar a ficha de alimentação e tornar o produto inoperável antes de eliminar o produto.



## 1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um

eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.

- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas da placa). Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- Se o seu produto não tiver um cabo de alimentação, usar apenas o cabo de ligação descrito na secção "Especificações técnicas".
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. Os cabos de alimentação não podem tocar a superfície traseira
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
- **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação elétrica para evitar o risco de

choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:

- Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas! Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Nunca desligar puxando o cabo, deve desligar sempre segurando na ficha.
- Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.

#### 1.4 Segurança do microondas

- Este aparelho é destinado a ser usado em uso doméstico e aplicações similares como:
  - zonas de cozinha do pessoal em estabelecimentos comerciais, escritórios ou outros ambientes laborais;
  - casas rurais;
  - para clientes em hotéis, motéis e outro tipo de ambientes residenciais;
  - para alojamentos do tipo alojamento e pequeno almoço.
- Permitir que as crianças usem o forno sem supervisão quando lhes tiverem sido dadas instruções de modo a que possam usar o microondas de uma forma segura e que compreendam os riscos de um uso inadequado.
- Quando o aparelho for operado no modo combinado, as crianças devem apenas usar o forno sob supervisão de um adulto devido à temperatura gerada.
- As partes expostas do produto ficarão quentes enquanto e depois do produto ser utilizado.
- Verificar o forno em relação a quaisquer danos, como estar desalinhado ou a porta estar inclinada, vedantes danificados na porta e superfície de selagem, dobradiças da porta soltas ou partidas bem como os fechos e amolgadelas no interior da cavidade ou na porta. Caso existam alguns danos, não

operar o forno e contactar o Agente de Assistência Autorizado.

- Se a porta ou os vedantes da mesma estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa competentes ou por um Agente de Assistência Autorizado.
- Antes de operar o seu forno assegurar que a porta foi corretamente fechada. Um mecanismo de segurança no fecho da porta impede que o seu aparelho opere quando a porta estiver aberta, parando a operação de cozedura se abrir a porta. Não deve interferir com o sistema de fecho da porta ou tentar sobrepor este sistema. Se o sistema de fecho da porta for sobreposto, surge o risco de exposição a microondas se o aparelho for operado com uma porta aberta.
- Não colocar qualquer tipo de objeto entre a frente do forno e a porta. Não deve operar o seu forno, se objetos como toalhas de papel ou guardanapos impedirem que o mesmo seja fechado corretamente.
- Interferência de rádio: Colocar o forno a uma distância não inferior de 2 metros de TV, rádios, modems sem fios, pontos de acesso e antenas. Caso contrário, isso pode provocar interferências.
- Não cozinhar as suas refeições com o tempo de cozedura e a potência do microondas definido excessivamente alto. Uma cozedura excessiva, pode secar, queimar ou inflamar algumas partes da refeição.
- Nunca usar folha de alumínio ou utensílios de alumínio para a cozedura do microondas.
- Não usar objetos metálicos mais perto que 3 cm da porta do forno enquanto estiver a cozinhar com o microondas.
- Não colocar produtos químicos corrosivos ou materiais contendo vapor corrosivo no forno.

**Quando há interferência, a mesma pode ser reduzida ou eliminada tomando as seguintes medidas:**

- Limpar a porta e a superfície vedante do forno.
- Reorientar a antena de receção do rádio ou da televisão.

- Voltar a posicionar o microondas tendo em consideração a posição do recetor.
- Mover o microondas para longe do recetor.
- Ligar o forno microondas numa tomada diferente de modo a que o forno microondas e o recetor estejam em circuitos de derivação diferentes.
- Colocar forno afastado de outros aparelhos de aquecimento e evitar usar o mesmo em ambientes húmidos ou com vapores.
- É perigoso para qualquer pessoa além da pessoa competentes ou do Agente de Assistência Autorizado realizar este serviço ou reparação que envolva a remoção da tampa que protege contra a exposição a energia de microondas.
- Este produto é um equipamento do Grupo 2 Classe B ISM. A definição do Grupo 2 que contém todos os equipamentos ISM ( Industrial, Científico e Médico) nos quais a energia de rádio frequência é intencionalmente gerada e/ou usada na forma de radiação eletromagnética para o tratamento de material e equipamento de erosão por ignição. Para o equipamento de Classe B o equipamento é adequado para uso em ambientes domésticos e em estabelecimentos diretamente ligados a uma rede de fornecimento de baixa tensão que fornece edifícios usados para fins domésticos.
- O forno microondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes podem causar risco de lesões, ignição ou incêndio.
- O seu forno não é destinado para secar quaisquer seres vivos.
- Não operar com o forno quando este estiver vazio. Isto pode danificar o forno. Se desejar testar o forno, colocar um copo de água dentro do mesmo. A água irá absorver a energia de microondas e o forno não irá sofrer danos.
- Usar apenas utensílios adequados para fornos microondas.
- Não usar recipientes de barro para cozinhar no microondas. A humidade nos recipientes de

barro pode expandir e provocar a quebra do seu recipiente.

**Para reduzir o risco de incêndio na cavidade do forno:**

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, manter o forno sob vigilância devido à possibilidade de ignição. Se for observado fumo, desligar o aparelho e manter a porta fechada de modo a apagar quaisquer chamas.
- Remova os laços de arame dos sacos de papel ou plástico antes de colocar o saco no forno.
- Não usar a cavidade do forno para efeitos de armazenamento. Não deixar produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos na cavidade do forno quando o mesmo não estiver a ser usado.
- Se usar materiais como o papel, madeira ou plástico para cozinha no microondas, não deixar o forno sem supervisão. O papel, madeira ou similares pode inflamar-se, enquanto os materiais em plástico podem derreter. Não usar recipientes feitos de materiais para forno ventilado, grelhar e operações mistas de cozedura..
- O conteúdo dos biberões e boiões de comida para bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados uma vez que estão sujeitos a explodir.
- O aquecimento de bebidas por microondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, portanto, deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.
- Ovos com casca e ovos cozidos não devem ser aquecidos no microondas, pois podem explodir mesmo depois de aquecidos no microondas.
- Não usar o forno para aquecer bebidas carbonadas ou alimentos armazenados em recipientes herméticos, como latas. Isso fará com que a pressão se acumule dentro do forno, o que pode resultar em danos ou explosão quando a porta for aberta.
- Não utilizar o forno microondas para cozinhar ou reaquecer ovos não batidos, com ou sem casca. Assegurar



que perfura as cascas de batatas, maçãs, castanhas ou frutas e legumes semelhantes antes de os cozinhar.

- Não usar porcelana contendo metal (prata, ouro, etc.).  
Assegurar que remove todos os laços de metal das embalagens de alimentos. Pedacos de metal dentro do forno podem causar arco elétrico que pode resultar em danos graves.
- Não usar o forno com óleo para fritar alimentos, pois não será possível ajustar a temperatura do óleo.
- Não usar o microondas apenas para aquecer óleo de cozinha ou bebidas com alto volume de álcool.
- Não colocar o forno onde seja gerado calor, humidade ou humidade elevada, ou perto de materiais inflamáveis.
- Não utilizar o interior do seu forno para fins de armazenamento.
- Se o conteúdo do seu forno se inflamar e se notar algum fumo, manter a porta do forno fechada. Desligar o forno e remover a ficha da tomada ou remover ou desligar o disjuntor da sua casa.
- Não deve apoiar-se na porta do forno aberta, nem deixar que as crianças mexam na mesma. Isso irá empenar a porta do forno e impedir que ela feche corretamente.
- Colocar uma colher de chá de metal ou bastão de vidro no recipiente ao aquecer líquidos. Isso evitará o atraso na fervura do líquido, evitando assim o transbordamento repentino quando o recipiente for movido.
- Não usar o forno, se:
  - A porta não fechar adequadamente.
  - As dobradiças da porta estão danificadas;
  - As superfícies de contato entre a porta e a parte frontal do forno estão danificadas;
  - A janela da porta está danificada;
  - Ocorrer um arco elétrico dentro do forno embora não haja nenhum objeto metálico no segmento de cozedura.
- É muito importante não selecionar durações longas ou níveis de potência extremamente altos ao cozinhar uma pequena quantidade de alimentos para

evitar superaquecer ou queimar a refeição. Por exemplo, uma fatia de pão pode queimar-se após 3 minutos se for selecionado um nível muito elevado de potência.

- Não usar o forno para fritar dado não ser possível controlar a temperatura do óleo aquecido no microondas.
- As superfícies de contacto da porta (lado frontal do segmento interior e lado interior das portas), devem ser mantidas limpas para assegurar o funcionamento correto do forno.

### 1.5 Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar outros itens no produto e transportar o mesmo na posição vertical.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com

material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Fixar o produto com firmeza com fita adesiva para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento do produto e que o próprio produto fiquem danificados.

- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

### 1.6 Segurança da instalação

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver danificado, não instalar o mesmo.
- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas.

## 1.7 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o produto é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.

- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.

## 1.8 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** As partes acessíveis do produto estarão quentes durante a utilização. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Dado poder haver saída de vapor, deve manter-se afastado enquanto estiver a abrir a porta. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

- Durante o funcionamento, o produto pode ficar quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas resistentes ao calor quando estiver a colocar ou a remover os alimentos do forno quente, etc.
- Os desperdícios de alimentos, óleo, etc. na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Antes de cozinhar, remover a referida sujidade grosseira.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.

### 1.9 Uso de acessórios

- É importante que a grelha e o tabuleiro sejam corretamente colocados nas prateleiras de arame de aço. Para informação detalhada, consultar a secção **“Utilização dos acessórios”**.
- Os acessórios podem danificar o vidro da porta quando fechar a porta do produto. Empurrar sempre os acessórios para o fim da zona de cozedura.
- Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/ frasco pode fazer com o mesmo expluda.
- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido. Remover quaisquer pedaços em excesso do papel vegetal que estejam a sair do acessório ou do recipiente para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno. Nunca usar papel vegetal num forno com temperatura superior à temperatura máxima de utilização especificada no papel vegetal
- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.

### 1.10 Segurança na cozedura

que estiver a usar. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.

- Não colocar os tabuleiros de cozedura, pratos ou folha de alumínio diretamente na base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.
- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.



## 1.11 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar o vidro da porta frontal do forno/(se existir) o vidro da porta superior.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.
- Deve manter o painel de controlo limpo e seco. Uma superfície molhada e suja pode provocar problemas no funcionamento das funções.

## 2 Instruções ambientais

### 2.1 Diretiva de resíduos

#### 2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrônico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem.

Portanto, não eliminar o produto usado com o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

#### Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

### 2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

### 2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

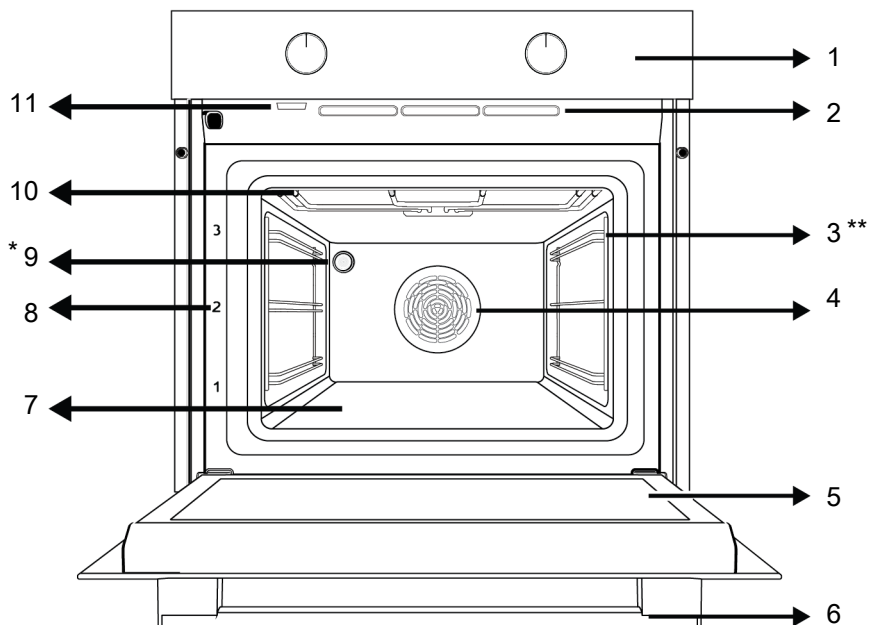
As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor residual.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.
- Não abrir a porta do forno quando estiver a cozinhar na função funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico". Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia na função de funcionamento Aquecimento ventilado ecológico e esta temperatura pode ser diferente da temperatura mostrada no visor.

## 3 O seu produto

### 3.1 Apresentação do produto

PT



1 Painel de controlo

3 Prateleiras de arame de aço

5 Porta

7 Queimador inferior (por baixo da placa em aço)

9 Lâmpada

11 Orifício de saída do vapor: O vapor é libertado a partir daqui durante o funcionamento do microondas. Pode formar-se condensação nas superfícies em volta.

2 Orifícios de ventilação

4 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)

6 Pega

8 Posicionamento da prateleira

10 Aquecedor superior

\* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

\*\* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não estar equipado com uma

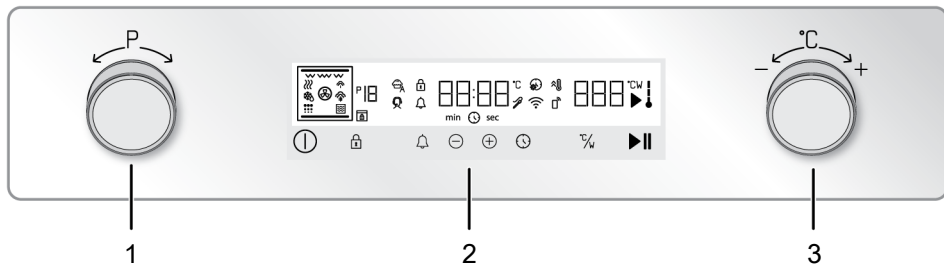
prateleira em arame de aço. Na imagem, um produto com uma prateleira em arame de aço é mostrada como exemplo.

## 3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto

Nesta seção, você pode encontrar a visão geral e os usos básicos do painel de controle do produto. Pode haver diferenças nas imagens e algumas características dependendo do tipo de produto.

PT

### 3.2.1 Control Panel



- 1 Botão de seleção de função
- 3 Botão de seleção da potência/ temperatura

- 2 Unidade de controle



Se houver botões (s) controlando seu produto, em alguns modelos esses/esses botões podem ser para que eles saiam quando empurrados (botões enterrados). Para que as configurações sejam feitas com esses botões, primeiro empurre o botão relevante e puxe o botão. Depois de fazer seu ajuste, empurre -o novamente e substitua o botão.

### 3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno

#### Botão de seleção de função

Você pode selecionar as funções de operação do forno com o botão de seleção de função. Para selecionar, primeiro toque na tecla ① e ligue o forno. Em seguida, gire o botão de seleção de função para a direita/esquerda.

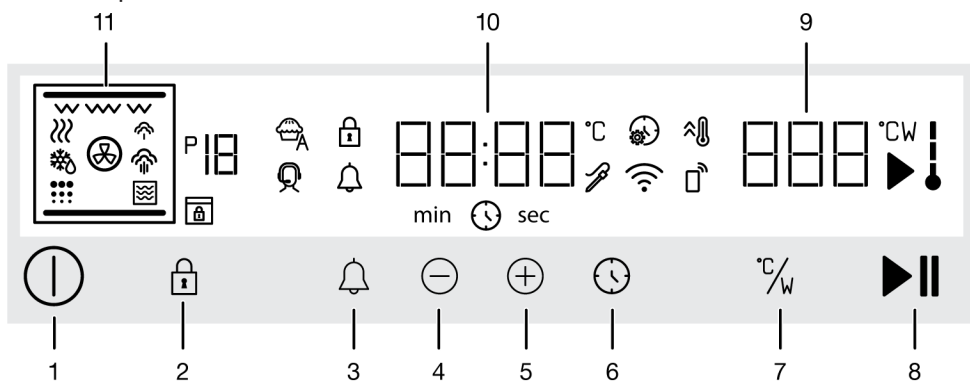
#### Botão de seleção de temperatura/potência

Você pode selecionar a temperatura e a potência do micro-ondas que deseja cozinhar com o botão de seleção de temperatura/potência. Para selecionar toque na tecla ① e ligue o forno. Em seguida, gire o botão de seleção de temperatura para a direita/esquerda.

#### Indicador de temperatura interna do forno

Você pode entender a temperatura interna do forno pelo símbolo de temperatura interna no visor. Quando a cozedura começa, o símbolo é visualizado no visor e quando a temperatura interior do forno atinge a temperatura definida, cada nível do símbolo acende.

#### Unidade de controle



#### Teclas :

- 1 : Tecla Ligar/Desligar
- 2 : Tecla de bloqueio de teclas
- 3 : Tecla de alarme
- 4 : Tecla para diminuir e continuar
- 5 : Tecla para aumentar e continuar
- 6 : Tecla do tempo e das definições
- 7 : Tecla da potência/ temperatura
- 8 : Tecla começar/parar de cozinhar

#### Zonas do indicador :

- 9 : Zona do indicador da temperatura
- 10 : Campo indicador do temporizador/duração
- 11 : Visor da função

#### Símbolos do visor :

- ⌚ : Símbolo de tempo de cozedura

min : Símbolo dos minutos

sec : Símbolo dos segundos

🔔 : Símbolo de alarme

▶ : Símbolo de cozedura

↓ : Símbolo da temperatura dentro do forno

🔥 : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).

⌚ : Símbolo das definições

🔒 : Símbolo de bloqueio de teclas

P 12 : Número da função

❄️ : Símbolo de descongelamento

🔥 : Tecla manter quente


📶 : Símbolo do microondas


📶 : Símbolo controlo remoto \*

 : Símbolo Wi-Fi \*

 : Símbolo de baixo nível de vapor \*

 : Símbolo de elevado nível de vapor \*

 : Símbolo de auto-limpeza \*

 : Símbolo de sonda da carne \*

\* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.







máxima e mínima que podem ser definidas para essas funções. A ordem dos modos de operação mostrados aqui pode ser diferente da disposição em seu produto. As funções de funcionamento do seu forno funcionam em 3 princípios diferentes, que são apenas a função de micro-ondas, apenas a função de forno e o modo combinado.

### 3.3 Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções são apresentadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas

Modo de operação	Especificações
Microondas	Ao operar apenas no modo micro-ondas, o forno aquece diretamente o interior da refeição. Pode utilizar o micro-ondas para aquecer refeições e bebidas pré-cozinhadas, descongelar e cozinhar. Uma refeição cozinhará no modo de micro-ondas, mas não seria assada.
função do forno	Acionando apenas as resistências do forno, ele cozinha a refeição por aquecimento. Você pode usar o forno para todos os seus cozimentos e descongelamentos. Na função forno, a refeição cozinha e assa.
modo combinado	No modo combinado, os aquecedores do forno e o micro-ondas funcionam ao mesmo tempo. A refeição cozinha e assa mais rápido no modo combinado.

#### funções do forno

símbolo de função	Descrição da função	Faixa de temperatura (°C)	Descrição e uso
	Aquecimento superior e inferior	40-280	A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento inferior	40-220	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo.
	Aquecimento ventilado	40-280	O ar quente aquecido pelo termoventilador é distribuído igualmente e rapidamente por todo o forno com o ventilador. É adequado para cozimento em várias bandejas em diferentes níveis de prateleira.
	Aquecimento ventilado ecológico	160-220	Para economizar energia, você pode usar esta função em vez de usar "Aquecimento ventilado" na faixa de 160-220°C. Mas; o tempo de cozimento será um pouco maior. Quando esta função é selecionada, "ECO" é exibido no visor por 2 segundos. Após 2 segundos, o valor de temperatura sugerido é mostrado.
	Função pizz	40-280	O aquecedor inferior e o aquecimento do ventilador funcionam. É adequado para cozinhar pizza.
	Função "3D"	40-280	As funções de aquecimento superior, aquecimento inferior e aquecimento do ventilador funcionam. Cada lado do produto a ser cozido é cozido igualmente e rapidamente. A cozedura é feita com um único tabuleiro.

	Grelhador inferior	40-280	A pequena grelha no teto do forno funciona. É adequado para grelhar quantidades menores.
	Grelhador completo	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Grelhador completo ventilado	40-280	O ar quente aquecido pela grelha grande é distribuído rapidamente no forno com o ventilador. É adequado para grelhar em grandes quantidades.
	Manter quente	40-100	Serve para manter os alimentos a uma temperatura pronta a servir durante muito tempo.

### Microondas e modos combinados

símbolo de função	Descrição da função	Faixa de temperatura (°C)	Faixa de potência (W)	Descrição e uso
	Mikroviļņu krāsns	-	100 200 300 600 800	Só funciona no microondas. Pode ser usado para aquecer refeições e bebidas pré-preparadas e cozinhar refeições. As refeições cozinham sem assar.
	Mikroviļņu krāsns + Grelhador completo ventilado	40-280	100 200 300 600	O ar quente aquecido pela grelha grande e pelo micro-ondas é rapidamente distribuído no forno com o ventilador. É adequado para grelhar em grandes quantidades.
	Mikroviļņu krāsns + Funcionamento com ventilador	-	100 200 300 600	O micro-ondas e apenas o ventilador (na parede do fundo) funcionam. É adequado para derreter alimentos granulados congelados à temperatura ambiente e arrefecer os alimentos cozinhados.
	Mikroviļņu krāsns + Aquecimento ventilado	40-280	100 200 300 600	O aquecedor traseiro do forno funciona com o micro-ondas. O ar quente aquecido pelo aquecedor traseiro é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. Você pode cozinhar a refeição rapidamente enquanto também assa.
	Mikroviļņu krāsns + Aquecimento superior e inferior	40-280	100 200 300 600	Os alimentos são aquecidos com o micro-ondas por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Mikroviļņu krāsns + Função pizz	40-280	100 200 300 600	O aquecedor inferior e o aquecimento do ventilador funcionam em conjunto com o micro-ondas. É adequado para cozinhar pizza.

### 3.4 Acessórios do produto

Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia.

Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.



As bandejas dentro do seu aparelho podem ficar deformadas com o efeito do calor. Isso não afeta a funcionalidade. A deformação desaparece quando a bandeja é resfriada.

### Tabuleiro normal

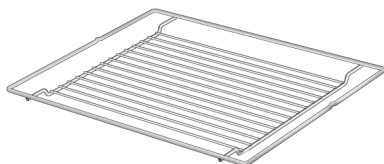
É utilizado para pastelaria, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



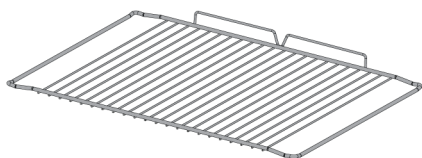
### Grelha de arame de aço

Serve para fritar ou colocar os alimentos a serem assados, fritos e refogados na prateleira desejada.

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**



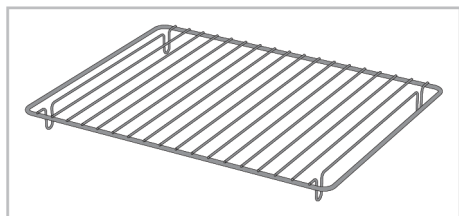
**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**



### Grelha de arame de aço

Ao colocá-lo na bandeja (se disponível), garante-se que os óleos que fluem durante a grelha são recolhidos na bandeja e, assim, evita-se a contaminação do forno.

A grelha na bandeja não é adequado para uso em bandejas profundas.

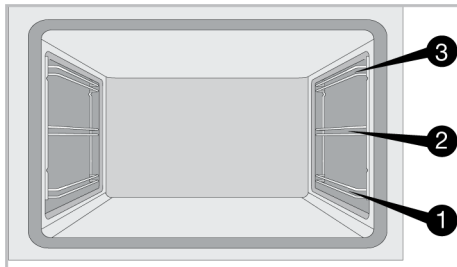


## 3.5 Uso de acessórios do produto

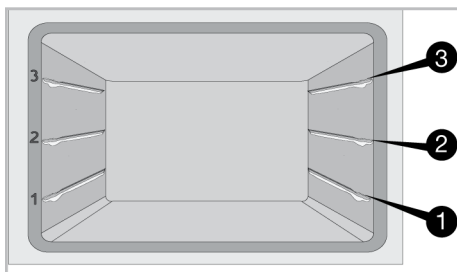
### Prateleiras de cozinha

Existem 3 níveis de posição de prateleira na área de cozedura. Você também pode ver a ordem das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**



**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**

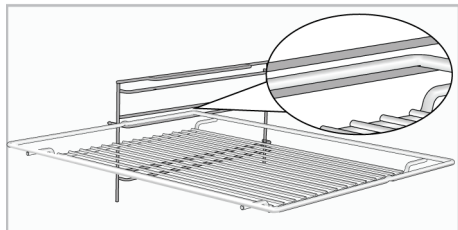


**i** "0 prateleira" é o fundo do forno. Não o use a não ser para micro-ondas.

### Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura

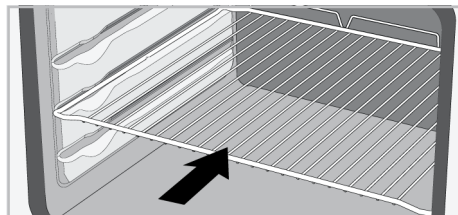
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras de arame corretamente. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente. Para um melhor cozimento, a grelha deve ser fixada no ponto de parada da grade. Não deve ultrapassar o ponto de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**



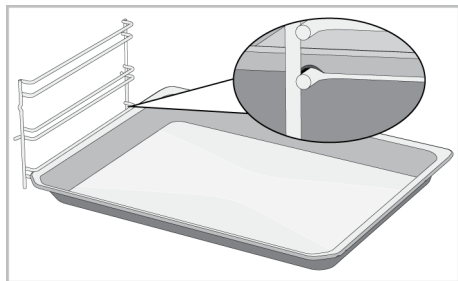
**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



**Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozadura**

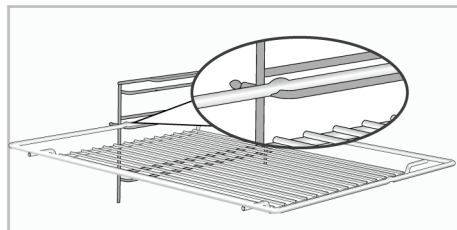
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame adequadamente. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente. Para um melhor cozimento, a bandeja deve ser fixada no encaixe de parada da grade. Não deve passar sobre o soquete de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



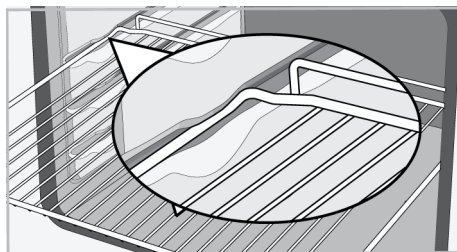
**Função de parada da grelha de arame**

Existe uma função de paragem para evitar que a grelha caia da grelha. Com esta função, você pode retirar sua comida com facilidade e segurança. Ao remover a grade de arame, você pode puxá-la para frente até atingir o ponto de parada. Você deve passar por cima deste ponto para removê-lo completamente.

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**

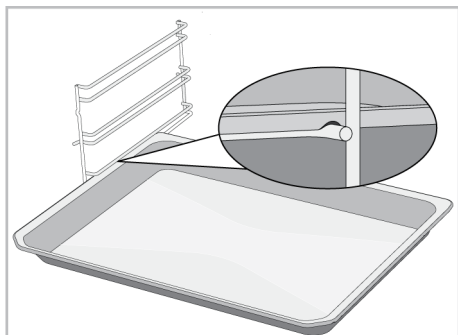


**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**



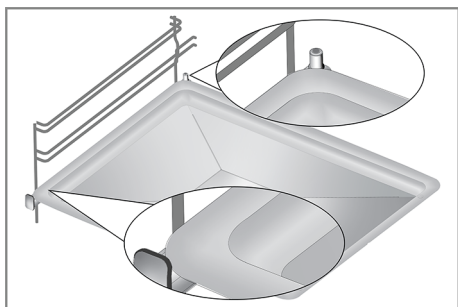
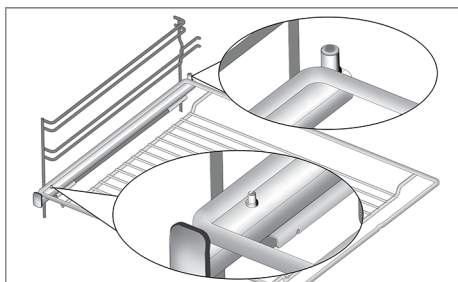
**Função de parada da bandeja**

Há também uma função de parada para evitar que a bandeja caia da prateleira de arame. Ao remover a bandeja, solte-a do soquete de parada traseiro e puxe-a em sua direção até atingir a parte frontal. Você deve passar por cima deste soquete de parada para removê-lo completamente.



**Posicionamento adequado da grade de arame e da bandeja nos trilhos telescópicos-Nos modelos com prateleiras de arame de aço e guias telescópicas**

Graças aos trilhos telescópicos, as bandejas ou a grade de arame podem ser facilmente instaladas e removidas. Ao usar bandejas e grades de arame com o trilho telescópico, deve-se tomar cuidado para que os pinos na frente e atrás dos trilhos telescópicos fiquem apoiados nas bordas da grade e da bandeja (mostrado na figura).



### 3.6 Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	455 /594 /567
Dimensões da instalação do forno (altura/largura/profundidade) (mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Tensão/Frequência	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energia (kW)	2,7
Tipo de forno	Forno multifunções

Caraterísticas do microondas	
Volume líquido	48 lt
Potência do microondas	max. 800 W
Frequência do microondas	2465 MHz

Essenciais: : Informação na etiqueta energética dos fornos elétricos do tipo doméstico é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1/IEC 60350- 1. Os valores são determinados em Aquecimento superior e inferior ou (se presente) as funções Aquecimento ventilado inferior/superior com a carga padrão.

A classe de eficiência energética é determinada em conformidade com as seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes. 1-Aquecimento ventilado ecológico , 2-Aquecimento ventilado , 3-Grelhador inferior ventilado , 4-Aquecimento superior e inferior.



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.









Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

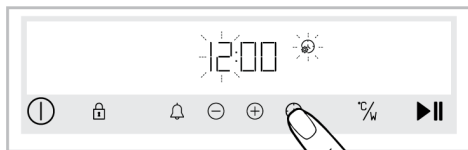
## 4 Primeira utilização




Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

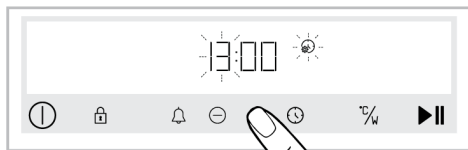
### 4.1 Primeira definição da hora


**i** Definir sempre a hora do dia antes de usar o seu forno. Se não definir a mesma, não consegue cozinhar em alguns modelos de forno.

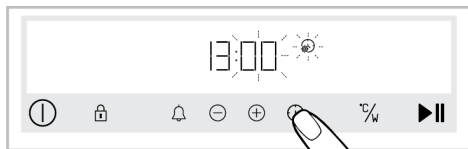
1. Quando o forno é ligado pela primeira vez, a hora do dia definida no forno é mostrada no visor.
2. Com o forno desligado (quando a hora do dia é mostrada no visor) tocar a tecla  durante cerca de 3 segundos para ativar o menu de definições.
3. Tocar as teclas / até que o símbolo  apareça no visor.
4. Tocar a tecla  para ativar o campo do temporizador.
  - ⇒ O campo do temporizador e o símbolo  ficam a piscar no visor.






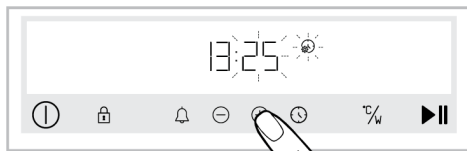
5. Definir a hora do dia tocando nas teclas / e ativar o campo dos minutos tocando na tecla  novamente.




- ⇒ O campo das minutos e o símbolo  ficam a piscar no visor.



6. Tocar as teclas / para definir os minutos. Confirmar a definição tocando na tecla .



- ⇒ A hora do dia é definida e o símbolo  acende continuamente.

**i** A primeira definição do temporizador não é realizada, a hora do dia começa a partir das 12 horas. Pode modificar a definição da hora do dia mais tarde conforme descrito na secção “Definições”.

**i** Na eventualidade de uma longa interrupção de energia, as definições da hora do dia são canceladas. Deve ser definida de novo.

### 4.2 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Quando operar com o produto, seleccionar a temperatura mais elevada e a função de funcionamento de modo a que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto. Consultar “Funções de funcionamento do forno [▶ 66]”. Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.



5. Aguardar que o forno arrefeça.
6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

#### **Antes de usar os acessórios:**

Limpar os acessórios que retirou do forno com água com detergente e uma esponja de limpeza macia.

**OBSERVAÇÃO:** Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes

abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

**OBSERVAÇÃO:** Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

## **5 Usar o Forno**

### **5.1 Informação geral sobre como usar o forno**



**Ventilador de arrefecimento ( Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto. )**

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Não deve cobrir estas aberturas de ventilação com nada. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer. O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de

arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

#### **Iluminação do forno**

A iluminação do forno acende-se quando o forno começa a cozedura. Nalguns modelos, a lâmpada está acesa durante a cozedura, enquanto noutros modelos após um determinado tempo apaga-se. Nalgumas funções de cozedura a lâmpada nunca se acende para economizar energia. Se a porta do produto estiver aberta enquanto o forno estiver em funcionamento ou na posição de fechado, a lâmpada do forno acende automaticamente.


Se houver uma tecla  no painel de controlo: Nos casos em que a lâmpada do forno se acende ou se apaga automaticamente, pode acender ou apagar a lâmpada em qualquer momento ao tocar na tecla .

### **5.2 Operação da unidade de controlo do forno**

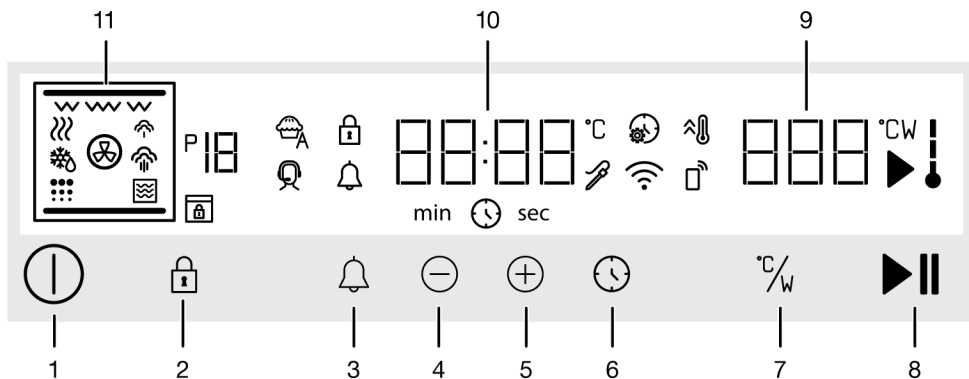
**Advertências gerais para a unidade de controlo do forno**

- O tempo máximo que pode ser definido para o processo de cozedura é 05:59 horas e. na função manter quente, este tempo é 23 horas e 59 minutos. No caso

de uma interrupção de energia, a cozedura pré-definida e a duração de cozedura são cancelados.

- Enquanto estiver a fazer os ajustes, os símbolos relevantes ficam a piscar no visor. É necessário guardar as definições feitas, seja por tocar a tecla relevante na descrição ou aguardando um instante.
- Se o tempo de cozedura for definido quando a cozedura começa, o tempo restante é exibido no visor.
- Se a definição de pré-aquecimento rápido for ativada na sua unidade de controlo o símbolo  aparece no visor quando começar a cozinhar e o forno atinge rapidamente a temperatura que definiu para a cozedura. Para um pré-aquecimento rápido, consultar a secção “Definições”.

### Unidade de controlo











#### Teclas :










- 1 : Tecla Ligar/Desligar
- 2 : Tecla de bloqueio de teclas
- 3 : Tecla de alarme
- 4 : Tecla para diminuir e continuar
- 5 : Tecla para aumentar e continuar
- 6 : Tecla do tempo e das definições
- 7 : Tecla da potência/ temperatura
- 8 : Tecla começar/parar de cozinhar

#### Zonas do indicador :

- 9 : Zona do indicador da temperatura
- 10 : Campo indicador do temporizador/duração
- 11 : Visor da função


#### Símbolos do visor :

-  : Símbolo de tempo de cozedura
- min : Símbolo dos minutos
- sec : Símbolo dos segundos
-  : Símbolo de alarme
-  : Símbolo de cozedura
-  : Símbolo da temperatura dentro do forno
-  : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).
-  : Símbolo das definições
-  : Símbolo de bloqueio de teclas
-  : Número da função

-  : Símbolo de descongelação
-  : Tecla manter quente
-  : Símbolo do microondas
-  : Símbolo controlo remoto \*
-  : Símbolo Wi-Fi \*
-  : Símbolo de baixo nível de vapor \*
-  : Símbolo de elevado nível de vapor \*
-  : Símbolo de auto-limpeza \*
-  : Símbolo de sonda da carne \*

\* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.


### Ligar o forno

1. Ligar o forno tocando na tecla .
- ⇒ Depois do forno estar ligado, a primeira função de funcionamento é exibida no visor. A função de funcionamento, temperatura e tempo de cozedura pode ser ajustada quando o visor estiver neste estado.




Se não forem feitas definições neste visor, o forno irá desligar-se após cerca de 3 minutos e a hora do dia irá aparecer no visor.

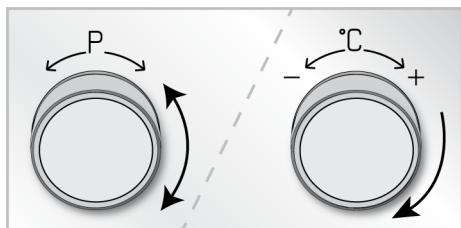
### Desligar o forno

Desligar o forno tocando na tecla . A hora do dia aparece no visor.


### A cozedura manual selecionando a função de temperatura e de funcionamento do forno.

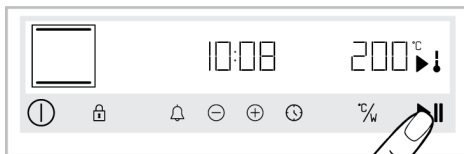
Pode cozinhar fazendo o controlo manual (sob o seu controlo) sem definir o tempo de cozedura selecionando a temperatura e a função de funcionamento específica para os seus alimentos.






1. Ligar o forno tocando na tecla .
2. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
3. A temperatura predefinida para a função de funcionamento que selecionou aparece no visor. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão de temperatura/alimentação se pretender alterar esta temperatura.



Se alterar a função de funcionamento depois de alterar a temperatura predefinida para a função de funcionamento, a temperatura que definiu por último aparece no visor. No entanto, se a temperatura definida não estiver dentro do intervalo de temperatura da função de funcionamento selecionada, aparece a temperatura mais alta dessa função de funcionamento.


4. Depois de definir a função de funcionamento e a temperatura tocar na tecla  para começar a cozinhar.

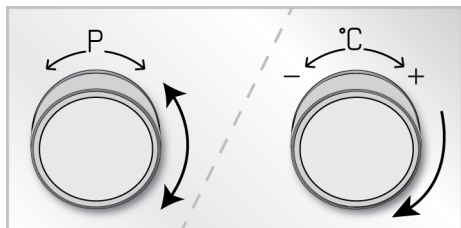


- ⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas e o tempo decorrido irá aparecer no visor. No visor, são exibidos os símbolos  e . Quando a temperatura interior do forno atingir a temperatura definida, cada fase do símbolo  da temperatura irá acender. O forno não se desliga automaticamente uma vez que a cozedura manual é feita sem definição do tempo de cozedura. Tem de controlar a cozedura e desligar o mesmo. Quando a sua cozedura estiver concluída tocar a tecla  para terminar a cozedura ou tocar a tecla  para desligar totalmente o forno.

### Cozinhar definindo o tempo de cozedura;

O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo selecionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus alimentos e definir o tempo de cozedura na unidade de controlo.

1. Ligar o forno tocando na tecla .
2. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
3. A temperatura predefinida para a função de funcionamento que selecionou aparece no visor. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão de temperatura/alimentação se pretender alterar esta temperatura.



**i** Se alterar a função de funcionamento depois de alterar a temperatura predefinida para a função de funcionamento, a temperatura que definiu por último aparece no visor. No entanto, se a temperatura definida não estiver dentro do intervalo de temperatura da função de funcionamento selecionada, aparece a temperatura mais alta dessa função de funcionamento.

4. Tocar a tecla uma vez para o tempo de cozedura.

⇒ O símbolo aparece no visor.

**i** Para definir rapidamente o tempo de cozedura, pode tocar na tecla para definir o tempo de cozedura para 30 minutos depois de definir a função de funcionamento e de temperatura, depois usar as teclas / para alterar a hora.

5. Definir o tempo de cozedura com as teclas /.

**i** O tempo de cozedura aumenta em 1 minuto nos primeiros 15 minutos e 5 minutos após 15 minutos.

6. Depois de definir a função de funcionamento, a temperatura e o tempo de cozedura, tocar na tecla para começar a cozinhar.

⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função de funcionamento e temperatura selecionadas. O tempo de cozedura definido no visor

começa a fazer a contagem decrescente. No visor, são exibidos os símbolos e . Quando a temperatura interior do forno atingir a temperatura definida, cada fase do símbolo da temperatura irá acender. Quando o tempo de cozedura estiver completado, o texto “Fim” aparece no visor, é dado um aviso sonoro e a cozedura para.

7. O aviso toca durante dois minutos. Se tocar a tecla enquanto estiver a ser dado o aviso sonoro e o texto “Fim” é mostrado no visor, o forno continua a funcionar indefinidamente. O forno é desligado se a tecla for tocada. Se for tocada qualquer tecla exceto estas, o sinal sonoro para.

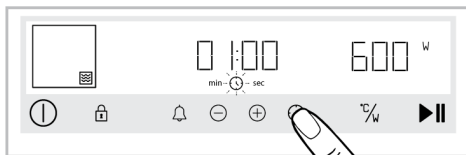
### Usar o modo microondas

1. Desligar o forno tocando na tecla .
2. Selecionar a função de funcionamento “Mikroviļņu krāsns” com o botão de seleção da função.




3. Rodar o botão da temperatura/alimentação para a direita/esquerda para alterar o nível de alimentação do microondas.
4. Tocar a tecla uma vez para o tempo de cozedura.


⇒ O símbolo fica a piscar no visor.




5. Definir o tempo de cozedura com as teclas /.







6. Confirmar o tempo de cozedura tocando na tecla .

 A potência máxima do microondas é limitada a 600W quando o tempo de cozedura selecionado no modo microondas exceda 12 minutos. A potência do microondas é automática definida para 600W quando os tempos de cozedura selecionados excede 12 minutos.


 Os intervalos do tempo de cozedura são determinados automaticamente baseados na potência do microondas que definiu e não podem ser alterados. As definições da função 800 W/ 1 minuto e 30 segundos são exibidas como um exemplo nas imagens.

7. Para iniciar a cozedura tocar a tecla  .


⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função microondas e potência. O tempo de cozedura ajustado começa a contagem decrescente. No visor, são exibidos os símbolos  e . Quando o tempo de cozedura estiver completado, o texto “Fim” aparece no visor, é dado um aviso sonoro e a cozedura para.

8. O aviso sonoro toca durante um minuto. Se tocar a tecla  enquanto estiver a ser dado o aviso sonoro e o texto “Fim” é mostrado no visor, o forno continua a funcionar indefinidamente. Desligar o forno tocando na tecla . Se for tocada qualquer tecla exceto estas, o sinal sonoro para.


## Usar o modo Combi (Forno e microondas em conjunto)


1. Desligar o forno tocando na tecla .
2. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função. (por ex. Mikrovijñu krāsns + Aquecimento superior e inferior)

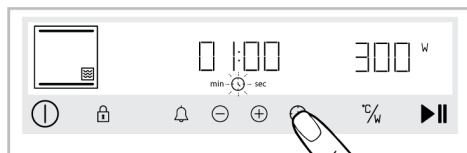




3. A temperatura predefinida para a função de funcionamento que selecionou aparece no visor. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão de temperatura/alimentação se pretender alterar esta temperatura.
4. Tocar a tecla  e rodar o botão para a direita/esquerda para alterar o nível de alimentação do microondas.

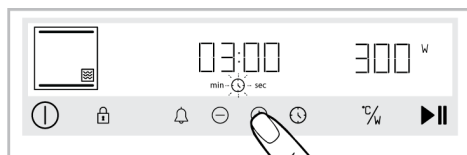



5. Tocar a tecla  uma vez para o tempo de cozedura.
 


⇒ O símbolo “” fica a piscar no visor.




6. Definir o tempo de cozedura com as teclas /.

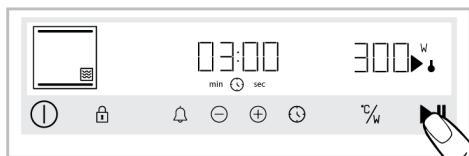




7. Confirmar o tempo de cozedura tocando na tecla .

 Quando cozinhar nos modos combinados, a potência máxima do microondas é limitada a 600W e não está dependente do tempo de cozedura selecionado.


 Os intervalos do tempo de cozedura são determinados automaticamente baseados na potência do microondas que definiu e não podem ser alterados. As definições da função 300 W/ 3 minutos são exibidas como um exemplo nas imagens.

8. Para iniciar a cozedura tocar a tecla .






- ⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função Combi, temperatura e microondas selecionada. O tempo de cozedura ajustado começa a contagem decrescente. No visor, são exibidos os símbolos  e . Quando o tempo de cozedura estiver completado, o texto "Fim" aparece no visor, é dado um aviso sonoro e a cozedura para.
9. O aviso sonoro toca durante um minuto. Se tocar a tecla enquanto estiver a ser dado o aviso sonoro e o texto "Fim" é mostrado no visor, o forno continua a funcionar durante mais um minuto e se a tecla for tocada, o forno desliga-se. Se for tocada qualquer tecla exceto estas, o sinal sonoro para.


### 5.3 Definições

 A contagem decrescente 3-2-1 é exibida no visor nos menus ou as definições que devem ser ativadas premindo demoradamente. Depois da contagem decrescente ter terminado, o menu ou definição relevante são ativados.



#### Ativar o bloqueio de tecla

Ao usar a função bloqueio da tecla, pode proteger a interferência da unidade de controlo.

1. Tocar a tecla até que o símbolo  apareça no ecrã.
  - ⇒ O símbolo  aparece no visor e o bloqueio de tecla é ativado.. Quando for tocada qualquer tecla depois de o bloqueio de tecla for definido, é ouvido um sinal sonoro e o símbolo  pisca.

 Enquanto o bloqueio de teclas é ativado, as teclas da unidade de controlo não podem ser usadas. O bloqueio da tecla não será cancelado no caso de interrupção de energia.


#### Desativar o bloqueio de tecla

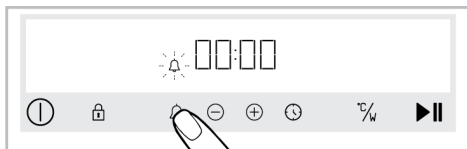
1. Tocar a tecla até que o símbolo  desapareça do visor.
  - » O símbolo  desaparece do visor e o bloqueio de tecla é desativado.

#### Ajustar o alarme

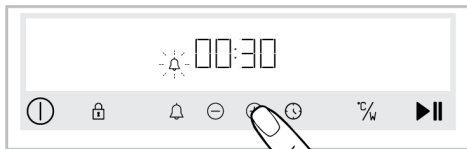
Pode igualmente usar a unidade de controlo do produto para qualquer advertência ou lembrete além de cozinhar. O relógio de alarme não afeta as funções de funcionamento do forno. É usado para fins de advertência. Por exemplo, pode usar o relógio de alarme quando pretender voltar os alimentos que estão no forno num determinado momento. Assim que o tempo que definiu tiver terminado, o temporizador emite um aviso sonoro.



**i** O tempo máximo de alarme pode ser 23 horas e 59 minutos.

1. Tocar a tecla para definir o período do alarme.  
⇒ O símbolo  começa a piscar no visor.



2. Definir a hora do alarme com as teclas  $\oplus/\ominus$ . Tocar a tecla novamente para confirmar a definição.



- ⇒ O símbolo  acende-se continuamente e a hora do alarme começa a contagem decrescente no visor. Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos ao mesmo tempo, o tempo mais curto é exibido no visor.
3. Depois da hora do alarme ser completada, o símbolo  começa a piscar e é emitido um aviso sonoro.

### Desligar o alarme




1. No fim do período do alarme, é emitido um aviso sonoro durante dois minutos. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro.  
⇒ O aviso sonoro é parado.

### Se pretender cancelar o alarme:

1. Tocar a tecla para reiniciar o período do alarme. Tocar a tecla  $\ominus$  até que o símbolo "00:00" apareça no visor.
2. Pode também cancelar o alarme tocando na tecla demoradamente.




### Definir o volume

Pode definir o volume da unidade de controlo. O seu forno deve ser desligado para realizar esta definição.

1. Com o forno desligado (quando a hora do dia é mostrada no visor) tocar a tecla  durante cerca de 3 segundos para ativar o menu de definições.
2. Tocar as teclas  $\oplus/\ominus$  até que o símbolo **b-1** ou **b-2** apareça no visor.
3. Ativar a definição do volume tocando novamente a tecla  (**b-1**, **b-2**).
4. Definir o toque pretendido com as teclas  $\oplus/\ominus$ .  
⇒ A definição do de volume selecionado é confirmada de imediato. Tocar a tecla  para voltar ao menu de definições.








### Definir o brilho do visor.

Pode definir o brilho do visor da unidade de controlo. O seu forno deve ser desligado para realizar esta definição.

1. Com o forno desligado (quando a hora do dia é mostrada no visor) tocar a tecla  durante cerca de 3 segundos para ativar o menu de definições.
2. Tocar as teclas  $\oplus/\ominus$  até que o símbolo **d-1**, **d-2** ou **d-3** apareça no visor.
3. Ativar a definição do brilho tocando novamente na tecla .
4. Definir o brilho pretendido com as teclas  $\oplus/\ominus$ . (**d-1**, **d-2**, **d-3**)  
⇒ A definição do brilho selecionada é confirmada de imediato. Tocar a tecla  para voltar ao menu de definições.

### Definir a função do pré-aquecimento rápido (Intensificador)

Pode operar a cozedura no seu produto automaticamente com função de pré-aquecimento rápido. Para este fim deve ativar a definição de pré-aquecimento rápido. O seu forno deve ser desligado para realizar esta definição.

1. Com o forno desligado (quando a hora do dia é mostrada no visor) tocar a tecla  durante cerca de 3 segundos para ativar o menu de definições.
2. Tocar as teclas / até que o símbolo  apareça no ecrã.
3. Ativar a definição de pré-aquecimento rápido (intensificador) tocando novamente na tecla .
4. Com as teclas / colocar a definição “**DESLIGAR**” para “**LIGAR**” no visor.





⇒ A definição de pré-aquecimento rápido é confirmada de imediato. Tocar a tecla para voltar ao menu de definições.



Pode desativar a definição de pré-aquecimento com o mesmo procedimento. Colocando a definição em “**DESLIGAR**” pode cancelar a definição de pré-aquecimento rápido.

#### Alterar a hora do dia :

para alterar a hora do dia que definiu anteriormente,


1. Com o forno desligado (quando a hora do dia é mostrada no visor) tocar a tecla  durante cerca de 3 segundos para ativar o menu de definições.
2. Tocar as teclas / até que o símbolo  apareça no ecrã.

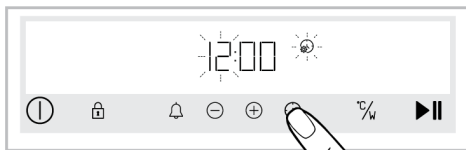
## 6 Informação geral acerca da cozedura




Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

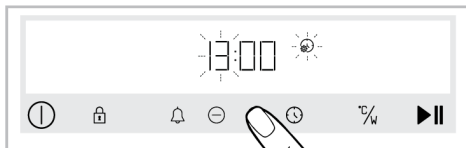
Adicionalmente, esta secção descreve alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.


3. Tocar a tecla  para ativar o campo do temporizador.

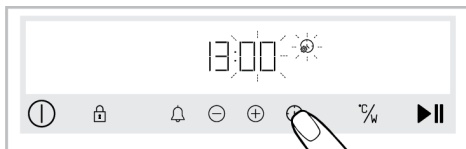
⇒ O campo do temporizador e o símbolo  ficam a piscar no visor.







4. Definir a hora do dia tocando nas teclas / e ativar o campo dos minutos tocando na tecla  novamente.



⇒ O campo das minutos e o símbolo  ficam a piscar no ecrã.



5. Tocar as teclas / para definir os minutos. Confirmar a definição tocando na tecla .

⇒ A hora do dia ajustada é confirmada de imediato. Tocar a tecla  para voltar ao menu de definições.

### 6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno microondas

Para evitar o derramamento quando está a aquecer água e outros líquidos no forno microondas:

- Não usar recipientes fechados ou com tampas estreitas.
- Não sobreaquecer.
- Antes de colocar o recipiente no microondas, mexer com uma colher e abrir a tampa, seguidamente mexer



novamente no meio do aquecimento. Não deixar a colher dentro enquanto o forno está em funcionamento.

- Quando estiver a aquecer líquidos como sops e molho, estes líquidos podem borbulhar e ocorrer um derramamento inesperado antes da fervura. Quando estiver a aquecer líquidos, não deixar os mesmos sem supervisão.
- Quando estiver a aquecer papa ou bebida dentro do biberão, antes de dar ao bebé, agitar e controlar a temperatura. Remover a tampa e a tetina antes de aquecer.
- Remover os alimentos da embalagem de plástico antes de cozinhar ou de descongelar o mesmo. Em determinados casos excecionais, pode necessitar de tapar os alimentos com uma película de nylon especial.
- Exceto se usar sacos especialmente destinados ao microondas, não usar o seu aparelho para pipocas.
- As velas de chocolate e produtos cozidos com muito pouco conteúdo líquido devem ser aquecidas cuidadosamente.
- Ovos com casca e ovos cozidos não devem ser aquecidos no microondas, pois podem explodir mesmo depois de aquecidos no microondas.

### **Vantagens do microondas**

- Nos fornos tradicionais, o calor espalhado dentro do dispositivo através dos elementos elétricos e das placas de gás penetram nos alimentos a partir do interior. Devido a isso foi consumida muita energia para aquecer o ar interior, os componentes do forno e os recipientes para os alimentos.
- No forno microondas, o calor é gerado através dos próprios alimentos e a onda de calor desloca-se de dentro para fora. Não há perda de calor na paredes interiores do forno ou dos recipientes (se forem do material correto para usar no microondas), por outras palavras apenas ficam quentes os alimentos.

- Os fornos microondas reduzem enormemente o tempo de cozedura. Cozinhar no microondas requer metade a um terço do tempo necessário nos fornos normais. Isto depende da densidade, calor e quantidade do conteúdo a ser cozinhado.
- Pode cozinhar os alimentos no seu próprio molho sem adicionar demasiado ou sem tempero e preservar o respetivo sabor natural.
- Os fornos microondas consomem menos energia. A energia é somente usada para cozinhar. A energia não é desperdiçada num microondas.
- Não é necessário preocupar-se sobre se a carne está ou não descongelada. Os fornos microondas descongelam os alimentos em pouco tempo, portanto pode começar a cozinhar imediatamente. Isto reduz o risco do desenvolvimento de bactérias.
- Devido ao curto tempo da cozedura, isso preserva os valores nutricionais dos alimentos.
- Oferece uma limpeza mais fácil do que nos fornos convencionais.

### **O microondas em teoria**

- O microondas é uma tipo de energia que é semelhantes às ondas de rádio e de televisão. O tubo magnetron dentro do forno de microondas cria energia de microondas. A energia das microondas espalha-se em todas as direções dentro do forno e é refletida pelas paredes laterais, penetrando uniformemente nos alimentos. As microondas fazem com que as moléculas dos alimentos vibrem rapidamente. Esta vibração cria o calor que cozinha os alimentos.
- As microondas não atravessam as paredes metálicas do seu forno. As microondas podem passar através de materiais como cerâmica, vidro ou papel.

### **Por que é que os alimentos ficam quentes?**

- A maioria dos alimentos contém água e as moléculas de água vibram quando expostas às microondas. A fricção entre

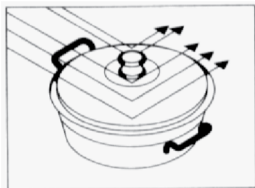
as moléculas cria o calor que aquece os alimentos, descongela os congelados, cozinha ou mantém o calor. Devido ao aumento do calor no interior dos alimentos

- Os alimentos podem ser cozinhados com pouco ou nenhum óleo;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar é muito mais rápido no microondas do que nos fornos tradicionais;
- As vitaminas, minerais e nutrientes são mantidos dentro dos alimentos;
- A cor natural e o sabor dos alimentos não mudam.

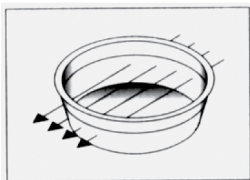
### Recipientes adequados para fornos de microondas

As microondas podem passar por porcelana, vidro, papelão ou plástico, mas não por metais. Portanto, recipientes de metal ou recipientes com partes de metal não podem ser usados num forno de microondas.

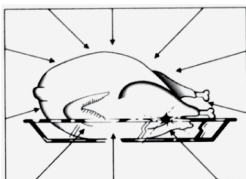
As microondas são refletidas pelo metal...



...mas passam por vidro ou porcelana...



...e são absorvidas pelos alimentos.



### Risco de incêndio!

Nunca colocar recipientes metálicos ou revestidos a metal no forno microondas.

- As microondas não podem penetrar no metal. As microondas irão refletir-se em qualquer objeto de metal no forno, causando arco elétrico perigoso. A maioria dos recipientes não metálicos resistentes ao calor são adequados para uso em forno de microondas. Mas alguns recipientes podem conter material impróprio para uso em forno de microondas. Para determinar se um recipiente é adequado para microondas, pode usar o seguinte teste:
- Colocar o recipiente vazio que deseja testar e outro recipiente com água dentro do forno.
- Ligar o forno em potência alta durante um minuto. Se a água estiver morna e o recipiente que está a testar estiver frio, o recipiente é adequado para microondas.
- Por outro lado, se a água estiver fria e o recipiente ao lado ficar quente, então as microondas foram absorvidas pelo recipiente e este não é adequado para uso em microondas.

### Recipientes de vidro

- Não usar recipientes de vidro fino ou cristal de chumbo. Recipientes resistentes ao calor são adequados para fornos de microondas. Mas não usar recipientes de vidro frágeis como copos de água e vinho, cujos materiais podem partir-se quando aquecidos, no forno de microondas.

### Recipientes de plástico

- Não deixar recipientes e pratos de plástico ou melamina no microondas por muito tempo; isso também se aplica aos sacos de plástico usados para armazenar alimentos congelados. A razão por trás disso é que o calor de uma refeição quente acabará por derreter e deformar o material. Usar estes tipos de material no microondas por um tempo limitado.

## Sacos para cozinhar

- Sacos para cozinhar podem ser usados no forno microondas, desde que sejam projetados para cozinhar. Não se esqueça de furar os sacos para permitir que o vapor interior saia. Não usar sacos de plástico normais para cozinhar uma vez que irão derreter-se e abrir.

## Papel

- Não utilizar nenhum tipo de papel para uma cozedura prolongada. Isso fará com que o papel se incendeie. Os pratos de papel são bons apenas para alimentos oleosos ou secos que requerem pouco tempo para cozinhar.
- Não usar papel reciclado. Estes papéis podem conter moléculas que podem provocar arcos.

## Recipientes de madeira e vime

- Grandes recipientes de madeira não devem ser usados, pois o microondas faz com que a estrutura da madeira seque e se torne quebradiça.

## Recipientes em porcelana

- Geralmente os recipientes feitos deste tipo de material são bons para usar dentro dos fornos microondas, mas tem de os testar para ter a certeza.

## Recipientes de metal

- Os recipientes de metal refletem as microondas afastando-as dos alimentos. Portanto não devem ser usados.



Determinados recipientes de cozinha com um grande conteúdo de ferro e de chumbo não são adequados para usar nos fornos microondas. Assegurar que verifica se os seus recipientes são seguros para o microondas.

Recipiente para cozinhar	Mikroviļņu krāsns	Grelhador inferior	Aquecimento superior e inferior	Modos combinados
Vidro à prova de calor	Sim	Sim	Sim	Sim
Vidro transmitindo calor	Não	Não	Não	Não
Cerâmica à prova de calor	Sim	Sim	Sim	Sim
Prato de plástico que pode ser usado no microondas	Sim	Não	Não	Não
Papel de cozinha	Sim	Não	Não	Não
Tabuleiro de metal	Sim*	Sim	Sim	Sim*
Grelha metálica	Não	Sim	Sim	Não
Folha de alumínio e recipiente de alumínio	Não	Sim	Sim	Não

\* usar somente o tabuleiro de metal fornecido com o microondas.

## Colocação dos alimentos

- Obterá o melhor resultado se espalhar a comida uniformemente no recipiente. Este método pode ser aplicado de várias maneiras com resultados satisfatórios.
- Pode cozinhar grandes quantidades de itens semelhantes (por exemplo, batatas) juntos. Eles vão cozinhar

melhor se os colocar em círculos uniformemente espaçados no forno. Cuidado para não sobrepor as peças.

- Ao cozinhar pratos de formatos e espessuras diferentes, colocar as partes mais grossas no meio do tabuleiro, pois as microondas terão um efeito mais

forte nas camadas externas desses alimentos. Assim, fará com que cozinhem mais rapidamente.

- Colocar o peixe e outros alimentos irregulares com a cauda na borda da bandeja.
- Pode empilhar pedaços finos de carne uns sobre os outros. Itens mais grossos, como salsichas e pedaços de carne, devem ser colocados lado a lado.
- Aqueça o caldo e os molhos num outro prato. Pratos estreitos e fundos são melhores para este trabalho do que pratos largos e rasos. Ao aquecer caldo, molho ou sopa, os recipientes não devem estar cheios a mais de dois terços.
- Se for cozinhar o peixe inteiro, faça furos para que a pele não rebente.
- Ao usar filme estirável, sacos ou papel manteiga, faça furos ou deixe uma abertura para permitir que o vapor saia.
- Pedaços pequenos de comida cozinham mais rapidamente que pedaços grandes, pedaços iguais cozinham mais rapidamente do que os desiguais. Para melhores resultados, cortar a comida em porções de tamanhos iguais.

#### **Altura dos alimentos**

- Alimentos muito grossos (geralmente assados) cozinham mais rapidamente no fundo. Isto significa que pode ter que os voltar várias vezes.
- Peças grossas ou densas podem ser colocadas em posição mais alta para que as microondas também afetem a parte inferior e central da peça.

#### **Dicas para cozinhar**

##### **Fatores que afetam o tempo do microondas:**

- O tempo de microondas depende de alguns fatores. O calor dos ingredientes utilizados na receita pode afetar significativamente o tempo de cozedura necessário. Portanto, um bolo feito com manteiga gelada, leite e ovos levará mais

tempo para cozer do que um bolo feito com ingredientes à temperatura ambiente.

- Especialmente algumas receitas de pão, bolo e molhos cremosos, recomenda-se que sejam retirados do forno antes de estarem totalmente cozidos. Estes pratos mantidos fora do forno permitem que os alimentos continuem a cozinhar enquanto o calor viaja de fora para dentro.
- Se mantiver as peças no forno até estarem totalmente cozinhadas, existe o risco de queimar a camada exterior. Vai verificar quais refeições devem ser deixadas para cozinhar e quais devem ser retiradas e esperadas com o passar do tempo.
- Não soltar as laterais das peças enquanto estiverem a ser cozinhadas. A luz do forno microondas acenderá automaticamente durante o funcionamento e permitirá que veja o estado das peças cozidas.

#### **Descongelação:**

- O tempo de descongelação pode variar dependendo do tamanho da embalagem. Embalagens rasas e retangulares descongelam mais rapidamente que recipientes fundos.
- Separe as peças que começam a derreter. Assim irão derreterão mais facilmente.
- À medida que aumenta a quantidade de comida que cozinhou, o tempo necessário também. Uma refeição duas vezes maior levará aproximadamente o dobro do tempo. Se uma batata leva quatro minutos para cozinhar, duas batatas levarão mais ou menos sete minutos. Por mais comida que coloque dentro do forno, a quantidade de microondas criada permanecerá a mesma. Ou seja, quanto mais comida colocar nele, mais tempo levará para cozinhar.

### Conteúdo líquido

- Como as microondas são sensíveis a líquidos, o conteúdo líquido afetará o tempo de cozedura. Refeições com ingredientes líquidos naturais (por exemplo, vegetais, peixe e aves) cozinham mais rápida e facilmente. Recomenda-se adicionar água ao cozinhar alimentos secos, como arroz e legumes.
- Deve-se notar que o microondas remove a humidade, portanto, antes de cozinhar itens mais secos, como certos vegetais, deve mergulhar os mesmos num pouco de água ou embrulhar os mesmos para que retenham a humidade.
- Ao cozinhar alimentos que contêm muito pouca água (como descongelar pão, pipocas), a evaporação ocorre muito rapidamente. Neste caso, o forno funciona como se estivesse vazio e os alimentos podem queimar-se. Neste caso, o forno e o recipiente podem ser danificados. Portanto, ajuste-o apenas para o tempo de cozedura necessário e supervisione o forno durante o processo de cozedura.

### Vapor

- A humidade nos alimentos pode por vezes causar a formação de vapor dentro do forno enquanto este estiver em funcionamento. Isto é normal.

### Açúcar

- Seguir as recomendações no livro de receitas do microondas quando fizer pratos com um elevado conteúdo de açúcar, como pudins e tartes. Se exceder o tempo de cozedura recomendado, isso pode fazer com que os alimentos se queiem ou danos no forno.

### Densidade dos alimentos

- Alimentos mais leves e porosos, como pão e bolo, cozinham mais rapidamente que alimentos mais pesados e densos, como assados e ensopados. Deve ser tido cuidado ao aquecer itens porosos sem superfícies duras e secas no microondas.

### Conteúdo de osso e gordura

- Os ossos transmitem o calor e a gordura cozinha mais rapidamente que a carne. Ao cozinhar pedaços de carne que contenham osso e gordura, assegurar que estão distribuídos uniformemente e não estão cozidos demais.

### Cor do prato

- Carnes ou aves cozidas durante quinze minutos ou mais escurecerão levemente com a própria gordura. Para preparar uma refeição rápida com aspeto apetitoso e tostado, pode revestir com molho de barbecue ou soja. Se usar uma pequena quantidade deste molho, não afetará o sabor da comida em si.

### Reduzir a pressão interna dos alimentos

- A maioria dos alimentos são cobertos com pele. À medida que cozem, forma-se pressão no interior dos mesmos e isto pode fazer com que rebentem. Para evitar isso, a pele deve ser perfurada com um garfo ou faca. Deve aplicar este processo em batatas, fígados de galinha, mexilhões, gemas de ovos, salsichas e certos tipos de frutas e vegetais.

### Virar e mexer os pedaços durante a cozedura

- Mexer é importante ao cozinhar com o microondas. Ao cozinhar da maneira normal, os alimentos são mexidos para que não se misturem. Ao cozinhar no microondas, por outro lado, os alimentos são mexidos para garantir que o calor se espalhe por igual. Como a camada externa vai aquecer mais rapidamente que a interna, mexa sempre de fora para dentro.
- Pedaços grandes e longos, como assados e aves inteiras, devem ser virados para garantir uma cozedura uniforme por cima e por baixo. Assim, também pode precisar virar a carne cortada e o frango.
- Virar e mexer os pedaços durante a cozedura é importante para garantir que cozinham uniformemente.

### Tempo de cozedura ajustável

- Inicialmente, deve experimentar sempre o tempo mínimo de cozedura e controlar se a refeição está pronta ou não. Os tempos de cozedura fornecidos neste manual são estimativas aproximadas. Os tempos de cozedura podem variar dependendo do tamanho e tipo de alimento e recipiente.

### Tempo de espera

- Deixar a os alimentos descansar um pouco depois de os retirar do forno. Ao descongelar, cozinhar e reaquecer, deixar as peças descansar um pouco dará sempre melhores resultados. Isto acontece porque o calor é distribuído uniformemente sobre os alimentos.
- No forno microondas, os alimentos continuarão a cozinhar mesmo depois de desligar o forno. O tempo de espera aumentará a temperatura dos alimentos entre 3°C e 8°C. Este processo é realizado não pelo forno microondas, mas pelo calor dos alimentos. O tempo de espera varia de acordo com o tipo de alimentos. Por vezes, esse tempo pode ser tão curto quanto tirar os alimentos do forno e colocá-los na mesa. Ou pode levar até dez minutos para peças grandes.
- Remover os alimentos da embalagem de plástico antes de cozinhar ou de descongelar o mesmo. Em determinados casos excepcionais, pode necessitar de tapar os alimentos com uma película de nylon especial.
- É especialmente recomendado que alguns pratos como a carne, frango, pão, bolos e molho com natas sejam retirados do forno antes de estarem totalmente cozinhados e deixar a aguardar que cozinhem totalmente.

## 6.2 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.
- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- Utilizando os acessórios fornecidos assegura que obtém o melhor desempenho de cozedura. Deve respeitar sempre as advertências e a informação fornecida pelo fabricantes para os recipientes de cozinha externos que irá utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.

- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

## 6.2.1 Bolos e alimentos de forno

### Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pasteleria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.

- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.

### Dicas para fazer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, usar uma pequena quantidade de líquido e diminuir a temperatura em 10 °C.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, colocar o mesmo na prateleira mais inferior, baixar a temperatura e aumentar o tempo de cozedura. Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Se a parte interior do bolo estiver bem cozida, mas o exterior está pegajoso, usar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

### Dicas para pasteleria

- Se a massa de pasteleria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se os produtos de pasteleria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pasteleria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pasteleria.
- Cozer os seus produtos de pasteleria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar

suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

### Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bolo no tabuleiro	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	180	20 ... 30
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	150	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	1	150 - 160	35 - 50
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	160	30 ... 40
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	1	160	35 - 45
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento superior e inferior	2	170	25 ... 35
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	1	170	30 ... 40
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	180	35 - 45
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 ... 30
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	1	180	20 ... 30
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	30 ... 40
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	1	200	30 ... 40
Lasanha	Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	1 ou 2	200	30 ... 40
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 ... 60
Pizza	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200 - 220	10 - 20
Pizza	Tabuleiro normal *	Função pizz	2	200 - 220	10 - 15



Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

### Tabela de cozedura com função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico"

- Não alterar a definição de temperatura depois de iniciar a cozedura na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico".
- Não abrir a porta do forno quando cozinhar na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico"

operating function. Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia e esta temperatura pode ser diferente da temperatura mostrada no visor.

- Não pré-aquecer na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico" .

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	2	160	30 ... 40
Biscoito	Tabuleiro normal *	2	180	30 ... 40
Massa	Tabuleiro normal *	2	200	45 ... 55
Pão	Tabuleiro normal *	2	200	35 - 45

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

## 6.2.2 Carne, peixe e aves

### Os pontos chave do grelhador

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes inteiras de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.
- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.

- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo num prato resistente ao calor.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

## Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal *	Função "3D"	1	15 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Pernil de borrego (1,5-2 kg)	Tabuleiro normal *	Função "3D"	1	170	85 - 110
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	1	15 mins. 250/ max, depois 190	70 ... 90
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Função "3D"	1	25 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	1	200	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

### 6.2.3 Grelhador

Carne vermelha, peixe e carne de aves ficará rapidamente dourada quando grelhada, fica com uma crosta maravilhosa e não fica seca. Carnes em filetes, carnes no espeto, salsichas bem como vegetais suculentos (tomates, cebolas, etc.) são particularmente adequados para grelhar.

#### Advertências gerais

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.

- **Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!**

#### Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.
- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.
- Dependendo da espessura das peças a serem grelhadas, os tempos de cozedura dados na tabela podem variar.
- Deslizar a grelha ou o tabuleiro do grelhador para o nível pretendido no forno. Se estiver a cozinhar numa grelha, deslizar o tabuleiro do forno para a prateleira mais em baixo para recolher as gorduras. O tabuleiro do forno que vai deslizar deve estar dimensionado para cobrir toda a área do grelhador. Este

tabuleiro pode não estar incluído com o produto. Colocar um pouco de água no tabuleiro do forno para uma limpeza mais fácil.

### Mesa do grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame de aço	2	250	20 ... 25
Pedaços de galinha	Grelha de arame de aço	2	250	25 ... 35
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	2	250	20 ... 30
Costeletas de borrego	Grelha de arame de aço	2	250	20 ... 25
Bife - (cubos de carne)	Grelha de arame de aço	2	250	25 ... 30
Costeletas de vitela	Grelha de arame de aço	2	250	25 ... 30
Gratinado de vegetais	Grelha de arame de aço	2	220	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	2	250	3 - 5

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.

Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

### 6.2.4 Testar os alimentos

- Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo com a norma EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.

#### Tabela de cozedura para alimentos de teste

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	140	20 ... 30
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	2	140	15 ... 25
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	150	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	1	150 - 160	35 - 50

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	160	30 ... 40
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	1	160	35 - 45
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 ... 60

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

## Grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	2	250	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	2	250	3 - 5

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.

Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

### 6.2.5 Microondas

- "0 prateleira" é o fundo do forno. Não usar o mesmo a não ser para o microondas.
- Recomenda-se cozinhar no microondas na "Posição de prateleira 0". Para utilizações diferentes da "Posição de prateleira 0", ver cozedura.
- O pré-aquecimento deve ser feito com os modos de funcionamento do forno.

## Mesa de cozedura para microondas e modos combinados

Alimentos	Função de funcionamento	Peso (g)**	Posicionamento da prateleira	Acessório a ser usado	Temperatura (°C)	Potência do microondas (W)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Coxa de frango	Mikroviļņu krāsns + Aquecimento ventilado	1000	1	Tabuleiro normal *	210	600	25 ... 30
Frango inteiro	Mikroviļņu krāsns + Aquecimento ventilado	1500	1	Tabuleiro normal *	15 mins. 230 / depois	600	32 - 38
Pizza congelada	Mikroviļņu krāsns + Função pizz	450	1	Tabuleiro normal *	230	200	10 - 15
Perna de peru (carne com osso)	Mikroviļņu krāsns + Grelhador completo ventilado	1000	1	Tabuleiro normal *	230	300	28 - 32
Perna de peru (carne com osso)	Mikroviļņu krāsns + Aquecimento ventilado	1000	1	Tabuleiro normal *	180	600	25 ... 30
Batata gratinada	Mikroviļņu krāsns + Aquecimento ventilado	1250	1	Forma redonda de mola com 20 cm de diâmetro num tabuleiro normal*	180	600	25 ... 30
Almôndegas Dalyan	Mikroviļņu krāsns + Aquecimento ventilado	1800	1	Tabuleiro normal *	5 mins. 230 / depois 170	300	18 - 23
Peixe inteiro	Mikroviļņu krāsns + Grelhador completo ventilado	1000	1	Tabuleiro normal *	250	600	8 - 14
Douradinhos de peixe panados	Mikroviļņu krāsns + Aquecimento ventilado	600	1	Tabuleiro normal *	230	300	10 - 15
Almôndegas com molho com batatas	Mikroviļņu krāsns + Aquecimento ventilado	1500	1	Tabuleiro normal *	210	200	32 - 40
Alimentos prontos a cozinhar (ervilhas com carne)	Mikroviļņu krāsns	400	1	Tabuleiro normal *	-	600	3 - 5

Alimentos	Função de funcionamento	Peso (g)**	Posicionamento da prateleira	Acessório a ser usado	Temperatura (°C)	Potência do microondas (W)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Prato de arroz	Mikroviļņu krāsns	400	1	Tabuleiro normal *	-	600	3 - 5
Milho doce (80 g , 17 g óleo , 3 g sal )	Mikroviļņu krāsns	80	0	Tampa em vidro de borato por cima do tabuleiro de vidro **	-	800	8 - 11
Milho embalado pronto a cozinhar	Mikroviļņu krāsns	100	2	Tabuleiro de vidro **	-	800	4 - 7

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

### Mikroviļņu krāsns + Funcionamento com ventilador - Tabela

Alimentos	Peso (g)**	Posicionamento da prateleira	Acessório a ser usado	Potência do microondas (W)	Tempo de descongelação (min) (aprox.)	Tempo de espera (min.)	Sugestão
Carne vermelha inteira	250	1	Tabuleiro normal *	200	8 - 10	10	Voltar depois de metade do tempo
	500	1	Tabuleiro normal *	200	12 - 16	10	Voltar depois de metade do tempo
Carne moída	100	1	Tabuleiro normal *	100	7 - 11	10	-
	250	1	Tabuleiro normal *	200	5 - 10	10	-
	500	1	Tabuleiro normal *	200	8 - 10	10	Voltar depois de metade do tempo
Frango inteiro	1500	1	Tabuleiro normal *	200	25 ... 30	10	Voltar depois de metade do tempo
Perna de frango	750	1	Tabuleiro normal *	300	6 - 10	10	-
Coxa de frango	500	1	Tabuleiro normal *	300	6 - 10	10	-
	1000	1	Tabuleiro normal *	600	6 - 10	10	-
Peixe	250	1	Tabuleiro normal *	200	7 ... 12	5	Voltar depois de metade do tempo
	500	1	Tabuleiro normal *	200	10 - 15	5	Voltar depois de metade do tempo
Salsichas	300	1	Tabuleiro normal *	200	5 - 10	5	-

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

## 7 Manutenção e limpeza

### 7.1 Informações gerais de limpeza

#### Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

#### Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.
- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fuque branca.

#### Superfícies esmaltadas

- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Para manchas difíceis, pode-se usar o produto de limpeza de forno e grelhas recomendado no sítio web da marca do seu produto e uma esponja de limpeza que não risque. Não usar um produto de limpeza de fornos exterior..
- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.

#### Superfícies catalíticas

- As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo.

- As paredes catalíticas têm uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas.
- As superfícies absorvem o óleo graças à sua estrutura porosa e começam a brilhar quando a superfície está saturada com óleo, neste caso é recomendado substituir as mesmas.

### **Superfícies de vidro**

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibras específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibras.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibras limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

### **Peças em plástico e superfícies pintadas**

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

### **7.2 Limpar os acessórios**

Não colocar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça exceto se contrariamente indicado no manual do utilizador.

### **7.3 Limpar o painel de controlo**

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.



## 7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

Seguir os passos de limpeza descritos na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

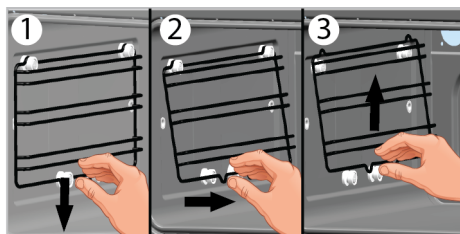
### Limpar as paredes laterais do forno.

As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo. Se existir uma parede catalítica, consultar a secção "Superfícies catalíticas" para informação.

Se o seu produto for um modelo de prateleira de arame de aço, remover as mesmas antes da limpeza das paredes laterais. Depois completar a limpeza conforme descrito na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície da parede lateral.

### Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

1. Segurar a prateleira de arame de aço pela parte inferior. Pousar a mesma e libertar as ranhuras inferiores.
2. Puxar a prateleiras de arame de aço lateral na direção oposta da parede lateral.
3. Remover totalmente a prateleira de arame de aço puxando-a para cima.



## 7.5 Limpar a lâmpada do forno

Na eventualidade de uma porta de vidro da lâmpada do forno na área de cozedura ficar suja; limpar com detergente de lavar a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar com um pano seco. No

caso de a lâmpada não funcionar, pode substituir a mesma seguindo os passos na secção seguinte.

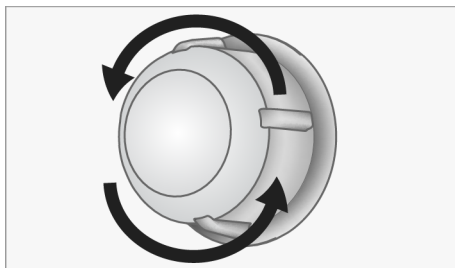
### Limpar a lâmpada do forno

#### Advertências gerais

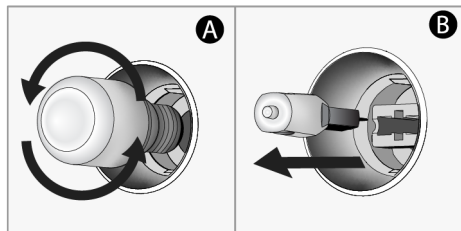
- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o produto e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- O forno é alimentado por uma lâmpada incandescente com menos de 40 W, menos de 60 mm na altura, menos de 30 mm no diâmetro ou por uma lâmpada de halogénio com tomadas G9 com menos de 60 W de potência. As lâmpadas são adequadas para funcionar e temperaturas superiores a 300°C. As lâmpadas do forno encontram-se disponíveis numa Assistência Autorizada ou através de técnicos credenciados. Este produto contém, uma lâmpada de classe energética G.
- A posição da lâmpada pode diferir da que é mostrada na imagem.
- A lâmpada usada neste produto não é adequada para usar na iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

#### Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover a tampa de vidro rodando a mesma no sentido anti-horário.



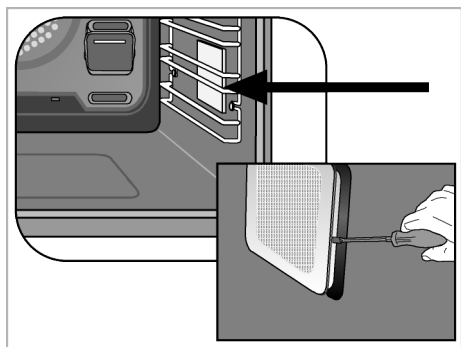
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

**Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.**

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover as prateleiras de arame de aço de acordo com a descrição.



## 8 Solução de problemas

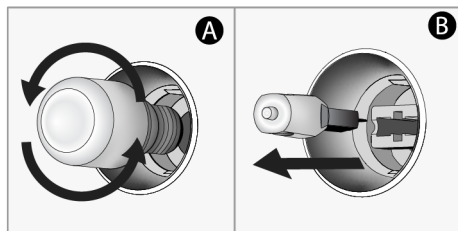
Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

**O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.**

- É normal ver vapor durante a operação.  
>>> Isso não é um erro.

3. Levantar o vidro de proteção da lâmpada com uma chave de fendas. Remova o parafuso primeiro, se houver um parafuso na lâmpada quadrada do seu produto.

4. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



5. Voltar a colocar a tampa de vidro e as prateleiras de arame de aço.

**Gotas de água aparecem durante o cozimento**

- O vapor gerado durante o cozimento condensa ao entrar em contato com as superfícies frias externas ao produto, podendo formar gotas de água. >>> Isso não é um erro.

### **Sons de metal são ouvidos enquanto o produto está aquecendo e esfriando.**

- Peças de metal podem expandir e emitir sons quando aquecidas. >>> Isso não é um erro.

### **O produto não funciona.**

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.

### **A luz do forno não está acesa.**

- A lâmpada do forno pode estar com defeito. >>> Substitua a lâmpada do forno.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

### **O forno não está aquecendo.**

- O forno pode não estar configurado para uma função de cozedura e/ou temperatura específica. >>> Defina o forno para uma função de cozimento e/ou temperatura específica.
- A porta do forno pode estar aberta. >>> Certifique-se de que a porta do forno está fechada. Se a porta do forno permanecer aberta por mais de 5 minutos, o ajuste de tempo feito para o cozimento é cancelado e os aquecedores não funcionam.
- Para os modelos com timer, a hora não é definida. >>> Defina a hora.

- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

### **(Para modelos com temporizador) O visor do temporizador pisca ou o símbolo do temporizador permanece aberto.**

- Houve uma queda de energia antes. >>> Defina a hora / Desligue os botões de função do produto e coloque-o novamente na posição desejada.

### **O micro-ondas não funciona.**

- Não foi conectado corretamente. >>> Conecte o cabo.
- Pode haver um objeto entre a porta e o forno. >>> Remova o objeto e feche completamente a tampa.

### **O micro-ondas faz ruídos estranhos durante o funcionamento.**

- Há algum arco elétrico no interior, causado por um objeto de metal no forno. >>> Remova o objeto de metal do forno.
- As ferragens do forno estão tocando a parede. >>> Corte seu contato com a parede do forno.
- Há um garfo, faca ou utensílio solto no forno. >>> Retire o garfo, a faca ou um utensílio de cozimento do forno.

### **A refeição não aquece ou é muito lenta.**

- O tempo de operação correto e/ou nível de potência não foi escolhido. >>> Escolha a potência e o tempo de cozedura adequados ao tipo de refeição que está a aquecer.
- A quantidade de comida pode ser excessiva ou pode estar demasiado fria. >>> Defina o tempo de cozimento adicional. Verifique constantemente se a refeição não está queimando.
- Há um garfo, faca ou utensílio solto no forno. >>> Retire o garfo, a faca ou um utensílio de cozimento do forno.

**A refeição está muito quente, seca ou queimada.**

- O tempo de operação correto e/ou nível de potência não foi escolhido. >>> Verifique se escolheu a potência e o tempo de cozedura corretos para o tipo de refeição que está a aquecer. Chame o serviço autorizado se o seu aparelho estiver danificado.

**Alguns sons vêm do forno assim que o tempo de cozimento termina.**

- O ventilador de resfriamento pode estar funcionando. >>> Isso não é um erro. A ventoinha de resfriamento continua funcionando depois que o forno é desligado. Quando a temperatura é baixa o suficiente, o ventilador desliga automaticamente.

**Após o início da cozedura, o símbolo ► pisca no visor e ouve-se um aviso sonoro.**

- A porta do forno pode estar aberta. >>> Certifique-se de que a porta do forno está completamente fechada. Contacte o serviço autorizado se a avaria persistir.







