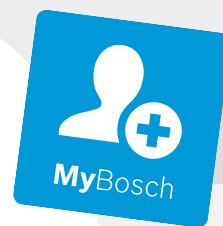




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Microwave Oven

CMA585GS0

CMA585GS0B

CMA485GB0

CMA485GS0

[hu]	Használati útmutató	Mikrohullám	2
[pl]	Instrukcja obsługi	Kuchenka mikrofalowa	35
[ro]	Manual de utilizare	Cuptor cu microunde	71
[ru]	Руководство пользователя	Микроволновая печь	107

Tartalomjegyzék

1	Biztonság.....	2
2	Dologi károk elkerülése.....	5
3	Környezetvédelem és takarékoság.....	6
4	Ismerkedés.....	7
5	Tartozékok.....	10
6	Az első használat előtt.....	10
7	A kezelés alapjai.....	11
8	Mikrohullám.....	12
9	Programautomatika.....	14
10	Időfunkciók.....	16
11	Gyermekzár.....	17
12	Alapbeállítások.....	17
13	Tisztítás és ápolás.....	18
14	Zavarok elhárítása.....	20
15	Ártalmatlanítás.....	21
16	Így sikerülni fog.....	22
17	Vevőszolgálat.....	34



1 Biztonság

Vegye figyelembe a biztonsággal kapcsolatos információkat, hogy biztonságosan használhassa a készülékét.

1.1 Általános útmutatások

Itt általános információkat talál ehhez az útmutatóhoz.

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja a készüléket biztonságosan és hatékonyan használni.
- Ez az útmutató a készülék használójának szól.
- Vegye figyelembe a biztonsági és a figyelmeztető útmutatásokat.
- Őrizze meg az útmutatót és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.
- Ellenőrizze a készüléket a kicsomagolás után. Ha szállítás közben megsérült a készülék, ne csatlakoztassa.

1.2 Rendeltetésszerű használat

A készülék biztonságos és helyes használata érdekében vegye figyelembe a rendeltetésszerű használattal kapcsolatos útmutatásokat. A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

A készüléket csak a következőképpen használja:

- a jelen használati útmutató szerint.
- ételek és italok készítésére.
- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ez a készülék megfelel az EN 55011, ill. a CISPR 11 szabványnak. Ez a 2. csoport, B osztály terméke, ami azt jelenti, hogy a készülék a mikrohullámot élelmiszer felmelegítéséhez állítja elő. A B osztály azt jelenti, hogy a készülék magánháztartások számára készült.

1.3 A használók körének korlátozása

Kerülje a kockázatokat gyermekek és veszélyeztetett személyek esetében.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent testi, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve kevés tapasztalattal és/vagy ismerettel rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

1.4 Biztonságos használat

Tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat, amikor használja a készüléket.

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe.

→ "Tartozékok", Oldal 10

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanthatnak.

- ▶ Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben.

- ▶ Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl.
- ▶ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hátlózi csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.

- ▶ Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.

A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat.

- ▶ Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozéokra.
- ▶ Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát.
- ▶ Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral.
- ▶ A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

A túlhevülés tüzet okozhat. Ha a készüléket dekor- vagy bútorajtó mögé építik be, akkor üzem közben a zárt dekor- vagy bútorajtó esetén hőtorlasz keletkezik.

- ▶ A készüléket csak nyitott dekor- vagy bútorajtó esetén üzemeltesse.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék nagyon felforrósodik.

- ▶ Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket.
- ▶ Mindig hagyja lehűlni a készüléket.
- ▶ Tartsa távol a gyermekeket.

A tartozék vagy az edény nagyon forró.

- ▶ A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben.

- ▶ Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek nagy mennyiségű magas alkoholtartalmú italt tartalmaznak.
- ▶ Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon.
- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

- ▶ Soha ne érintse meg a forró részeket.
- ▶ Tartsa távol a gyermekeket.

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható.

- ▶ Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez.
- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
- ▶ Tartsa távol a gyermekeket.

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet.

- ▶ Ne használjon üvegekparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

Az ajtó csuklópántjai az ajtó nyitásakor és csukásakor mozognak, és becsíphetik az ujját.

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

A hálózati csatlakozóvezeték sérült szigetelése veszélyes.

- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne érintkezzen a készülék forró részeivel vagy hőforrásokkal.
- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne érintkezzen hegyes és éles szélű tárgyakkal.
- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne törje meg, ne nyomja össze, ne változtassa meg.

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ Soha ne használjon olyan készüléket, amelynek a felülete repedt vagy törött.

- ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetékét húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
- ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugóját, vagy kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
- ▶ "Forduljon a vevőszolgálathoz."
→ *Oldal 34*
- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.

1.5 Mikrohullám

A mikrohullám használata során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes és sérüléseket okozhat. Például a felmelegített parafa és a magvakkal vagy gabonával töltött párnák még órák múlva is meggyulladhatnak.

- ▶ Soha ne szárítson ételeket vagy ruhaneműket a készülékben.
- ▶ Soha ne melegítsen a készülékben papucsot, magokkal vagy gabonával töltött párnát, szivacsot, nedves törölkendőt vagy hasonlót.
- ▶ A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja.

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.

- ▶ Soha ne melegítse az ételt hőszigetelő csomagolásban.
- ▶ Soha ne melegítse figyelmetlenül a műanyag-, papír- vagy más gyúlékony csomagolásban levő élelmiszert.
- ▶ Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt vagy túl hosszú időtartamot. Tartsa be az ebben a használati útmutatóban feltüntetett utasításokat.
- ▶ Soha ne szárítson élelmiszert a mikrohullámú sütőben.
- ▶ Alacsony víztartalmú ételeket, pl. kenyeret, soha ne olvasszon ki vagy melegítsen túl nagy mikrohullám-teljesítményen, illetve túl hosszú ideig.

Az étolaj meggyulladhat.

- ▶ Soha ne melegítsen tiszta étolajat a mikrohullámú sütőben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Robbanásveszély!

Folyadékok vagy más élelmiszerek a szorosan lezárt edényekben felrobbanhatnak.

- ▶ Soha ne melegítsen folyadékot vagy más élelmiszert szorosan lezárt edényben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek a felmelegítés alatt, de még utána is robbanásszerűen szétpukkadhatnak.

- ▶ Soha ne főzzön tojást héjastól vagy ne melegítsen kemény tojást.
- ▶ Ne főzzön héjas állatokat és rákot.
- ▶ Tükörtojás vagy buggyantott tojás készítésekor előbb szűrje ki a tojássárgáját.
- ▶ A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya vagy virsli, a héj megrepedhet. Ezért melegítés előtt szűrje ki a héjat vagy a bőrt.

A hő nem oszlik el egyenletesen a bébiételben.

- ▶ Soha ne melegítse a bébiételeket zárt edényben.
- ▶ Mindig vegye le a fedelet vagy a cumit.
- ▶ Melegítés után alaposan rázza fel vagy kavargassa meg.
- ▶ Ellenőrizze a hőmérsékletet, mielőtt a gyermeknek adná az ételt.

A forró ételek hőt adnak le. Az edény forró lehet.

- ▶ Az edényt vagy a tartozékokat mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétduzzadhat.

- ▶ Mindig ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.
- ▶ Az ételt mindig edényfogóval vegye ki a sütőtérből.

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

- ▶ Soha ne érintse meg a forró részeket.
- ▶ Tartsa távol a gyermekeket.

A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes. Például a túlmelegedett papucs, magokkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törölköző stb. égési sérülésekhez vezethet.

- ▶ Soha ne szárítson ételeket vagy ruhaneműket a készülékben.

- ▶ Soha ne melegítsen a készülékben papucsot, magokkal vagy gabonával töltött párnát, szivacsot, nedves törölkendőt vagy hasonlókat.
- ▶ A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A nem alkalmas edény szétrepedhet. Porcelán- és kerámiaedények esetében előfordulhat, hogy a fogantyúkon és a fedeleken apró lyukak találhatók. A lyukak mögött üreg van. Az üregbe bejutott nedvesség szétfeszítheti az edényt.

- ▶ Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.

Fémről készült edények és tartályok, illetve fémbevonattal rendelkező edények használatkor a csak mikrohullámú üzemmód esetén szikra képződhet. A készülék megsérül.

- ▶ A csak mikrohullámú üzemmód esetén soha ne használjon fémtartályokat.
- ▶ Kizárólag mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon, vagy a mikrohullámot egy fűtési móddal kombinálva alkalmazza.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A készülék nagyfeszültséggel működik.

- ▶ Soha ne távolítsa el a készülék burkolatát.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Komoly egészségkárosodás veszélye!

Nem megfelelő tisztítás esetén a készülék felülete károsodhat. Előfordulhat, hogy a sütőből mikrohullámú energia lép ki.

- ▶ Rendszeresen tisztítsa a készüléket, és az élelmiszermaradékokat azonnal távolítsa el.
- ▶ A sütőteret, az ajtó tömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.

A sérült sütőterajtó vagy ajtó tömítés miatt mikrohullámú energia távozhat.

- ▶ Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtajának tömítése vagy műanyag kerete sérült.
- ▶ Hívja a vevőszolgálatot.

Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik.

- ▶ Soha ne vegye le a készülék borítását.
- ▶ Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

2 Dologi károk elkerülése

Vegye figyelembe ezeket az útmutatásokat, hogy elkerülje a dologi károkat a készüléken, a tartozékokon és a konyhai eszközökön.

2.1 Általános

Tartsa be ezeket az előírásokat, amikor használja a készüléket.

FIGYELEM!

A forró sütőtérben lévő vízből vízgőz képződik. A hőmérséklet-változás miatt sérülések keletkezhetnek a sütőtér alján.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.
- A nedvesség a sütőtérben hosszú távon korróziót eredményez.
- ▶ Minden párolás után törölje le a kicsapódott vizet.
- ▶ Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben.
- ▶ Ne tároljon ételt a sütőtérben.

A nyitott készülékajtóval való lehűlés idővel károsítja a szomszédos bútorfrontokat.

- ▶ Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni.
- ▶ Vigyázzon, hogy semmi ne ragadjon be a sütőtér ajtajához.
- ▶ Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.

Ha a tömítés erősen szennyezett, akkor használat közben a készülék ajtaja nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek.

- ▶ Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- Ha ülő- vagy rakodófelületként használja a készülék ajtaját, akkor az károsodhat.
- ▶ Soha ne álljon, üljön vagy kapaszkodjon a készülék ajtajára.
- ▶ Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.

A készüléktípustól függően a készülékajtó zárásakor összekarcolhatja az ajtólapot.

- ▶ A tartozékokat mindig tolja be ütközésig a sütőtérbe.

Ha a készüléket az ajtófogantyúnál fogva hordozza, akkor az letörhet. Az ajtófogantyú nem bírja el a készülék súlyát.

- ▶ A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva.

2.2 Mikrohullám

Tartsa be ezeket az előírásokat, amikor használja a mikrohullámot.

FIGYELEM!

Ha a sütőtér fala fémmel érintkezik, akkor szikrák képződnek, amelyek károsítják a készüléket vagy tönkreteszik az ajtó belső üvegét.

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a fémtárgy – pl. egy kanál a pohárban – legalább 2 cm-re legyen a párolótér falától és az ajtó belső oldalától.

Az alumíniumtálok szikrát okozhatnak. A készülék károsodhat a létrejövő szikraképződés miatt.

- ▶ Ne használjon alumíniumtálat a sütőben.

Mikrohullámmal készíthető pattogatott kukorica készítése során a túl nagy mikrohullám-teljesítmény miatt kirepedhet a zacskó.

- ▶ Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt.
- ▶ Maximum 600 wattot használjon.
- ▶ A popcornos zacskót mindig helyezze egy üvegtányérra.

A burkolat eltávolítása esetén a mikrohullám betáplálása megsérül.

- ▶ Soha ne távolítsa el a mikrohullám betáplálásának burkolatát.

3 Környezetvédelem és takarékoság

Kímélje a környezetet a készülék erőforrás-megtakarítással történő használatával és az újrafelhasználható anyagok megfelelő ártalmatlanításával.

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.
Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb áramot fogyaszt.

A készüléket csak akkor melegítse elő, ha ez szerepel a receptben vagy a beállítási javaslatoknál.

- Ha nem melegíti elő a készüléket, akár 20%-os energiamegtakarítást is elérhet.

Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat.

- Ezek a sütőformák különösen jól veszik fel a hőt.

Működés közben a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.

- A sütőtér hőmérséklete így állandó marad, és a készüléknek nem kell utánfűtenie.

Süssön több ételt egyszerre vagy közvetlenül egymás után.

- A sütőtér az első sütés után elő van melegítve. Így a következő sütemények sütési ideje rövidebb lesz.

Hosszabb sütési idők esetén 10 perccel a sütési idő vége előtt kapcsolja ki a készüléket.

- A maradék hő elegendő az étel készre sütéséhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

- A felesleges tartozékokat nem kell felmelegíteni.

A mélyhűtött ételeket hagyja kiolvadni elkészítés előtt.

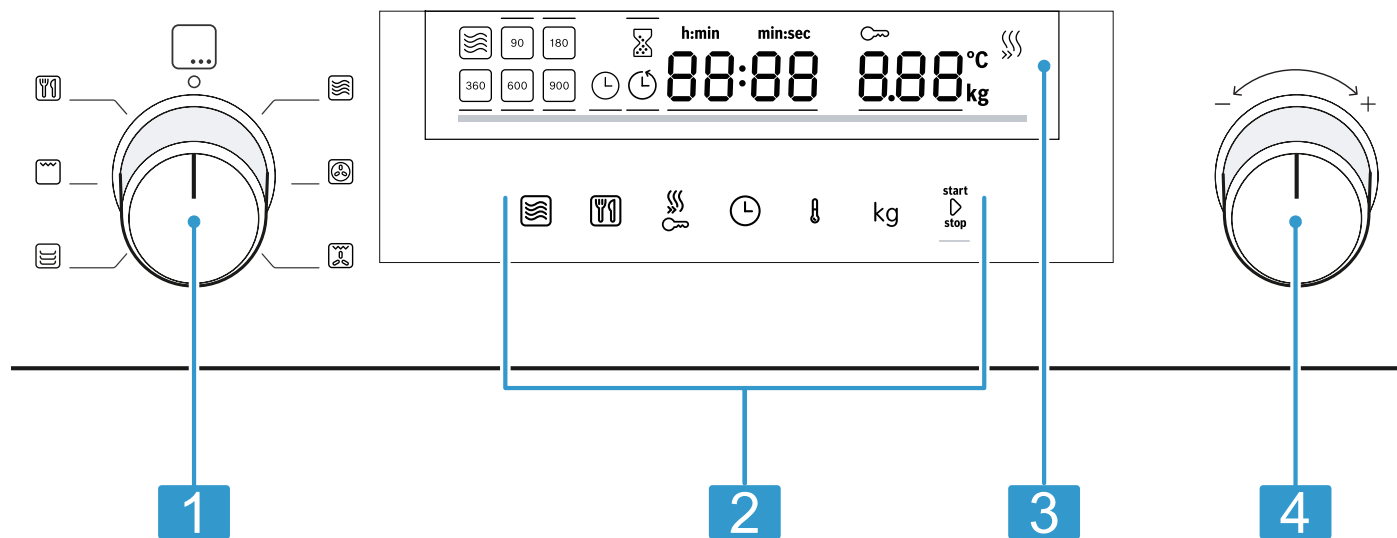
- Ezzel megtakarítja az ételek kiolvasztásához szükséges energiát.

4 Ismerkedés

Ismerje meg készüléke alkatrészeit.

4.1 Kezelőelemek

A kezelőelemekkel beállíthatja készülékének összes funkcióját, és információkat kaphat az üzemállapotról.



A készüléktípustól függően a kép részletei eltérhetnek, pl. a szín és a forma.

- | | |
|---|-----------------|
| 1 | Funkcióválasztó |
| 2 | Érintőpanelek |
| 3 | Kijelző |
| 4 | Forgatóválasztó |

Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állíthatja be a fűtési módokat, illetve a további funkciókat. Egyes készüléktípusoknál a funkcióválasztó süllyeszthető.

Ha a funkcióválasztót nulla állásból egy funkcióra forgatja, akkor néhány másodpercbe telik, amíg a mindenkori funkció rendelkezésre áll.

Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja a kijelzőn kiemelt beállított értékeket.

Egyes készüléktípusoknál a forgatóválasztó süllyeszthető.

A listák, pl. a programok listája az utolsó pont elérése után ismét az elsőre ugrik.

Egyes értékeknél, pl. a súly esetében a forgatóválasztót újra vissza kell forgatni a minimális vagy a maximális érték elérése után.

Érintőpanelek

Az érintőmezők érintésérzékeny felületek. Egy-egy funkció kiválasztásához koppintson a megfelelő mezőre.

Szimbólum	Név	Használat
	Mikrohullám	Válassza ki a mikrohullámú sütő teljesítményfokozatait, vagy kapcsolja be kiegészítésként a mikrohullám funkciót.
	Programautomatika	A programautomatika választékának megjelenítése.

Szimbólum	Név	Használat
	Gyors előmelegítés/gyermekzár	Röviden megnyomva: gyors előmelegítés be- vagy kikapcsolása. Hosszan megnyomva: gyermekzár be- vagy kikapcsolása.
	Időfunkciók	A jelzőóra, időtartam vagy pontos idő beállítása.
	Hőmérséklet	Hőmérséklet beállításának kiválasztása.
kg	Súly	Súly beállításának kiválasztása.
start▶stop	Indítás/leállítás	Röviden megnyomva: üzemmód indítása vagy leállítása. Hosszan megnyomva: üzemmód befejezése. A beállítások visszaállításra kerülnek.

Kijelző

A kijelzőn az aktuális beállítások vagy a választható lehetőségek láthatók.



Aktív érték A közvetlenül beállítható értéket fehér szín és egy piros vonal emeli ki. Az aktív értéket a forgatóválasztóval módosíthatja.

Passzív érték A nem zárójelben lévő értékek nem módosíthatók közvetlenül. Ha módosítani szeretne egy értéket, akkor először aktiválnia kell.

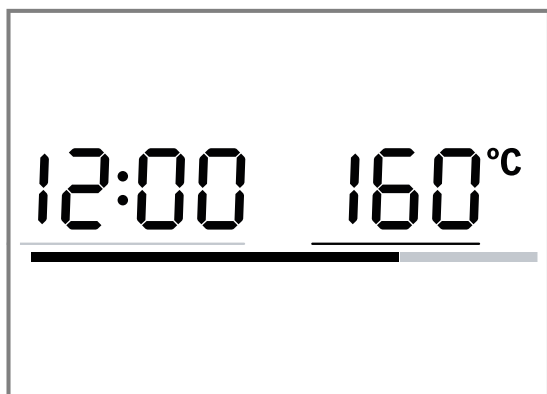
Kijelzőelemek

Az alábbiakban a különféle kijelzőelemek jelentésének rövid leírása olvasható.

Szimbólum	Név	Jelentés
	Jelzőóra	Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelző a jelzőóra idejét jeleníti meg.
	Időtartam	Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelző az időtartamot jeleníti meg.
	Pontos idő	Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelző a pontos időt jeleníti meg.
h:min	Óra/perc	A pontos idő órában és percben jelenik meg.
min:sec	Perc/másodperc	A pontos idő percben és másodpercben jelenik meg.
	Gyermekzár	Ha a szimbólum meg van jelölve, a gyermekzár be van kapcsolva.
	Gyors felfűtés	Ha a szimbólum meg van jelölve, a gyors felfűtés be van kapcsolva.
°C	Hőmérséklet	A hőmérséklet kijelzése °C-ban történik.
kg	Súly	A súly kijelzése kilogrammban történik.

Hőmérséklet-kijelző

A hőmérséklet-kijelző a felfűtés előrehaladását mutatja.



Az üzemmódtól függően a kijelző alsó részén található piros vonal illusztrálja a sütőtér hőmérséklet-emelkedését. A vonal a felfűtés előrehaladtának függvényében töltődik fel piros színnel. Ha a vonal teljesen feltöltődött piros színnel, a készülék felmelegedett. Grill üzemmódban a felfűtési vonal azonnal feltöltődik piros színnel. Mikrohullám használata esetén nincs hőmérséklet-kijelző.

A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet.

Éjszakai üzemmód

Energiatakarékossági okokból a kijelző fényereje 22 óra és 5:59 között automatikusan a legalacsonyabb értékre kapcsol.

4.2 Fűtési módok

Itt a fűtési módok áttekintését találja. Javaslatokat kaphat a fűtési módok használatához.

Szimbólum	Név	Hőmérséklet/fokozatok	Használat
	Mikrohullám	Mikrohullám-teljesítmények: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Ételek és italok kiolvasztására, párolására és felforrósítására.
	Forró levegő	40 °C 100-230 °C	Kelt tészta kelesztése, tejszínes torták felolvasztása. Sütés egy szinten.
	Légkeveréses grillezés	100-230 °C	Szárnyas, egész hal vagy nagyobb húsdarabok sütése.
	Előmelegítés	30-70 °C	Edény előmelegítése.
	Grill	Grillfokozatok: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = gyenge ■ 2 = normál ■ 3 = erős 	Lapos grilleznivaló, pl. steak, virsli vagy pirított grillezése. Sütőben sütés.
	Programok	-	Számos ételhez található előre programozott beállításokat.

4.3 Sütőtér

A sütőtér funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését.

Sütőtér-világítás

Ha kinyitja az ajtót, bekapcsol a világítás a sütőtérben. Ha az ajtó 15 percnél tovább nyitva marad, a világítás megint kikapcsol.

A legtöbb üzemmódban a sütőtér-világítás bekapcsol, amint elindítja az üzemmódot. Amikor az üzem véget ér, a sütőtér világítása kikapcsol.

Az

→ "Alapbeállítások", Oldal 17 részben megadhatja, hogy a sütőtér világítása ne kapcsoljon be működés közben.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint kapcsol be és ki. A meleg levegő elillan a készülék ajtaja fölötti szellőzőréseken.

FIGYELEM!

Ha letakarja a szellőzőréseket, az a készülék túlmelegedéséhez vezet.

- ▶ Ne fedje le a szellőzőréseket.

A hűtőventilátor meghatározott ideig még működik, hogy a működést követően a sütőtér gyorsabban lehűljön. Ha a készülék mikrohullámú üzemmódban működik, akkor a készülék hideg marad, de a hűtőventilátor mégis bekapcsol. A hűtőventilátor akkor is továbbműködhet, ha a mikrohullámú üzemmód már befejeződött.

Kondenzvíz

Párolás során a sütőtérben és a készülék ajtaján kicsapódhat a víz. A víz kicsapódása normális, és nem befolyásolja a készülék működését. Párolás után törölje le a kicsapódott vizet.

4.4 A készülék ajtaja

Ha üzem közben kinyitja a készülék ajtaját, akkor az üzemelés leáll. Ha becsukta az ajtót, a start/stop elemmel folytathatja az üzemet.

5 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékekhez készültek. Itt áttekintést kap készülékének tartozékairól és azok használatáról.

Tartozékok	Használat
Rostély	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rostély sütéshez sütő üzemmódban. ▪ Rostély pl. steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez ▪ Rostély pl. sütőformák tárolásához

5.1 Egyéb tartozékok

Egyéb tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

Készülékéhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten:

www.bosch-home.com

A tartozékok készülékspecifikusak. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítóját (E-Nr.). Az online shopban vagy a vevőszolgálatnál megtudhatja, hogy melyik tartozék áll rendelkezésre az Ön készülékéhez.

Üveg sütőtál

Használat

- Rakott ételek
- Felfújtak

Pizzatepsi

Használat

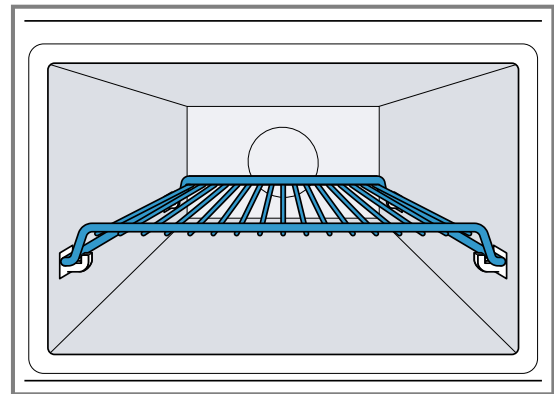
- Sütőlapon sült sütemény
- Aprósütemény

5.2 Tartozék behelyezése

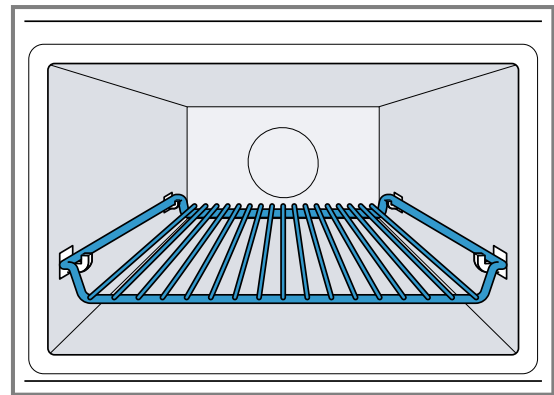
A tartozék két pozícióban helyezhető be.

- ▶ Úgy helyezze be a tartozékot, hogy ne érjen a készülék ajtajához.

	A tartozékot magasra helyezze be.
	A tartozékot alacsonyan helyezze be.



Az ábra bemutatja a behelyezési pozíciót



Az ábra bemutatja a behelyezési pozíciót

6 Az első használat előtt

Végezze el az első üzembe helyezéshez szükséges beállításokat. Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.

6.1 Az első üzembe helyezés elvégzése

Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás vagy egy áramszünet után a kijelzőn megjelenik egy felszólítás a pontos idő beállítására. Néhány másodpercbe telhet, amíg megjelenik a felszólítás.

- ▶ Csatlakoztassa a készüléket az áramra.
- ✓ A 12:00 érték villog a kijelzőn, és a szimbólum villog.


A pontos idő beállítása

1. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
 2. Nyomja meg a gombot.
- ✓ A pontos idő ezzel be van állítva.

6.2 A készülék tisztítása az első használat előtt

Mielőtt először készítené ételt a készülékkel, tisztítsa meg a sütőtérrel és a tartozékokat.

1. Ellenőrizze, hogy a sütőtérben nem találhatók csomagolóanyag-maradványok, tartozékok vagy más tárgyak.

2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. A funkcióválasztóval állítsa be a forró levegőt .
4. A forgatóválasztóval állítsa be a következő hőmérsékletet: 180 °C.
5. Nyomja meg a start▷stop gombot.
 - ✓ A készülék elindítja az üzemmódot.
6. Egy óra elteltével nyomja meg a start▷stop gombot.

7. Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.
 - ✓ A készülék tisztítása befejeződött.
 - ✓ A készülék ki van kapcsolva.

6.3 A tartozékok tisztítása

- ▶ A tartozékokat alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel és puha mosogatóruhával.

7 A kezelés alapjai

Itt megtudhatja a készülék kezeléséhez szükséges lényeges információkat.

7.1 A készülék bekapcsolása

- ▶ Forgassa el a funkcióválasztót a készülék bekapcsolásához.
- ✓ A készülék üzemkés.
- ✓ A kijelzőn megjelenik egy javasolt érték.

7.2 A készülék kikapcsolása

Ha nem használja a készüléket, akkor kapcsolja ki. Ha hosszabb ideig nem állít be semmit, a készülék automatikusan kikapcsol.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.
- ✓ A kijelzőn megjelenik a pontos idő.
- ✓ Néhány kijelzés kikapcsolt készülék esetén is látható a kijelzőn.

7.3 Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.
 - ✓ A kijelzőn megjelenik egy javasolt érték.
2. Szükség esetén módosítsa a beállításokat. Ehhez nyomja meg a megfelelő mezőt, majd a forgatóválasztóval módosítsa az értéket.
3. Nyomja meg a start▷stop gombot.
 - ✓ A készülék elindítja az üzemmódot.
 - ✓ A start▷stop világít.
 - ✓ Beállított hőmérsékletű fűtési módnál a hőmérséklet-kijelző vonala megtelik.
4. Szükség esetén a forgatóválasztóval módosítsa a hőmérsékletet üzem közben. Üzem közben nem állíthat be 40 °C-os hőmérsékletet.

7.4 A működés szüneteltetése

A készülék működését bármikor szüneteltetheti.

1. Nyomja meg a start▷stop gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
 - ✓ A készülék működése megáll.
 - ✓ A start▷stop villog.
2. Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a start▷stop gombot.
 - ✓ A készülék működése megáll.
 - ✓ A start▷stop világít.

7.5 A működés megszakítása

A készülék működését bármikor megszakíthatja.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.



Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

7.6 Gyors felfűtés




Időtakarékosság céljából egyes fűtési módoknál 100 °C feletti hőmérsékleten lerövidítheti a felfűtési időt.

Ezeknél a fűtési módoknál használhatja a gyors felfűtést:



-  Forró levegő, kivéve: Forró levegő 40 °C
-  Légkeveréses grillezés

Gyors felfűtés beállítása

Az egyenletes sütési eredmény érdekében csak akkor helyezze az ételt és a tartozékokat a sütőtérbe, amikor a gyors felfűtés befejeződött. Csak akkor állítson be egy időtartamot, ha a gyors felfűtés már befejeződött.

1. Megfelelő fűtési módot és 100 °C feletti hőmérsékletet állítson be.
2. Nyomja meg a  gombot.
 - ✓ A kijelzőn a  világít.
3. Nyomja meg a start▷stop gombot.
 - ✓ A gyors felfűtés elkezdődik.
 - ✓ A start▷stop világít.
 - ✓ Ha a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, befejeződik a gyors felfűtés. Hangjelzés hallatszik és a kijelzőn kialszik a  szimbólum. A készülék a beállított fűtési móddal és hőmérséklettel működik tovább.
 - ✓ A gyors felfűtés legkésőbb 15 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

A gyors felfűtés megszakítása


- ▶ Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A kijelzőn kialszik a  szimbólum. A készülék a beállított fűtési móddal és hőmérséklettel működik tovább.

7.7 Biztonsági lekapcsolás

Készüléke az Ön védelme érdekében biztonsági lekapcsolással van felszerelve. Ha hosszabb ideje nem üzemel, a készülék automatikusan kikapcsol.

A kikapcsolásig hátralévő időtartam a beállítástól függ:

- Forró levegő 40 °C és Előmelegítés: 24 óra
- Forró levegő 100-230 °C és Légkeverős grill: 5 óra
- Grill: 90 perc

Ha a biztonsági lekapcsolás lekapcsolta a készüléket, a kijelzőn megjelenik a következő: . A start▷stop megnyomásával jóváhagyhatja ezt az üzenetet.

8 Mikrohullám

A mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni, sütni és felolvasztani. A mikrohullámot magában, vagyis önállóan vagy egy másik fűtési móddal kombinálva is használhatja.

8.1 Mikrohullám-teljesítmények

Itt a mikrohullám-teljesítmények és használatuk áttekintését találja.

Mikrohullám-teljesítmény wattban	Maximális időtartam	Használat
90 W	1:30 óra	Kényes ételek kiolvasztása.
180 W	1:30 óra	Ételek kiolvasztása és továbbpárolása.
360 W	1:30 óra	Hús és hal párolása vagy kényes ételek felmelegítése.
600 W	1:30 óra	Ételek felmelegítése és főzése.
900 W	30 perc	Folyadékok felforralása. A maximális teljesítmény nem alkalmas ételek felmelegítésére.

Ajánlott értékek

A készülék minden mikrohullám-teljesítményhez javasol egy időtartamot. Ezt a javasolt értéket átveheti, vagy az adott tartományban módosíthatja.

8.2 Mikrohullámú sütőhöz megfelelő edények és tartozékok

Ételeinek egyenletes felmelegítése és a készülék károsodásának elkerülése érdekében csak megfelelő edényeket és tartozékokat használjon.

Mielőtt az edényt a mikrohullámú sütőben használná, vegye figyelembe a gyártói utasításokat. Kétség esetén hajtson végre edényellenőrzést. "Edény mikrohullámú sütőhöz való alkalmasságának ellenőrzése"

→ Oldal 13

Mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas

Tartozékok és edények	Indoklás
Hőálló és mikrohullámú sütőben használható anyagból készült edények:	A hőálló anyagokat a mikrohullám nem károsítja.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Üveg ▪ Üvegkerámia ▪ Porcelán ▪ Hőálló műanyag ▪ Teljes felületén mázas kerámia, repedések nélkül 	

Tartozékok és edények	Indoklás
Mellékelt tartozékok: rostély	A mellékelt rostély a készülékhez van tervezve, ezért alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra.
Fém evőeszközök	A késedelmes forrás elkerülésére használhat fém evőeszközt, pl. egy kanalat az üvegben. Megjegyzés: A fémekből szikra képződhet, amely károsítja a készüléket vagy tönkreteszti az ajtó belső üvegét. Ügyeljen arra, hogy a fémtárgy legalább 2 cm-re legyen a sütőtér falától és az ajtó belső oldalától.

Nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra

Tartozékok és edények	Indoklás
Fémedények	A mikrohullám nem képes áthatolni a fémeken. Az ételek nem vagy csak alig melegszenek fel.
Arany- vagy ezüstdíszítésű edények	Az arany- vagy ezüstdíszítéseket a mikrohullámok károsíthatják. Csak akkor használja ezeket, ha a gyártó garantálja, hogy az edények alkalmasak mikrohullámú sütőben való használatra.

Mikrohullámú sütőben használható mikrokombi üzemmódban

Mikrokombi üzemmódban legfeljebb 600 W wattos mikrohullám-teljesítmény kapcsolható be egy fűtési mód mellé. A fém sütőformák ezért használhatók mikrokombi üzemmódban.

Tartozékok és edények	Indoklás
Mellékelt tartozékok	A mellékelt tartozékok, pl. a rostély nem gerjesztenek szikrákat mikrokombi üzemmódban.
Fémről készült sütőformák	A sütemények alulról is pirulnak, mivel a fém sütőformák jobban vezetik a hőt. Megjegyzés: A fémekből szikra képződhet, amely károsítja a készüléket vagy tönkreteszi az ajtó belső üvegét. Ügyeljen arra, hogy a fémtárgy legalább 2 cm-re legyen a sütőtér falától és az ajtó belső oldalától.

8.3 Edény mikrohullámú sütőhöz való alkalmasságának ellenőrzése

Az edény mikrohullámú sütőhöz való alkalmasságát edényellenőrzéssel vizsgálja meg. A mikrohullám üzemmódot kizárólag edényellenőrzés esetén szabad étel nélkül használni.

FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!



A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

- ▶ Soha ne érintse meg a forró részeket.
- ▶ Tartsa távol a gyermekeket.

1. Az üres edényt helyezze a sütőtérbe.
2. A készüléket ½–1 percre állítsa maximális teljesítményre.
3. A start▷stop szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
4. Többször ellenőrizze az edényt:
 - Ha az edény hideg vagy kézmeleg, akkor alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.
 - Ha az edény forró vagy ha szikrák képződnek, szakítsa félbe az edényellenőrzést. Az edény nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.

8.4 A mikrohullámú sütő beállítása

A különféle ételfajtákhoz és elkészítési módokhoz különböző teljesítmények és beállítások állnak rendelkezésére.

1. Vegye figyelembe a "Biztonsági útmutatót" → Oldal 4 és "Az anyagi károk elkerülésére vonatkozó útmutatót" → Oldal 5.
 2. "Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó útmutatót." → Oldal 12
 3. Állítsa a funkcióválasztót  állásba.
 4. A kívánt mikrohullám-teljesítmény beállításához nyomja meg a  gombot.
 5. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
 6. A start▷stop szimbólummal indítsa el az üzemmódot. A forgatóválasztóval bármikor módosíthatja az üzem időtartamát.
- ✓ Az időtartam lefut és a mikrohullámú üzemmód elindul.
 - ✓ Ha az időtartam letelt, a mikrohullámú üzemmód automatikusan befejeződik és hangjelzés hallatszik.


7. Ha az étel elkészült, úgy kapcsolhatja ki készülékét, hogy a funkcióválasztót nulla állásba forgatja.

8.5 Az időbeállítások intervallumai

A mikrohullám üzemmódban beállított időtartam intervalluma az időtartam hosszának függvényében változik.

Üzemelési idő	Intervallum
0–1 perc	5 másodperc
1–3 perc	10 másodperc
3–15 perc	30 másodperc
15 perc – 1 óra	1 perc
1 óra – 1 óra 30 perc	5 perc

8.6 Mikrohullám-teljesítmény módosítása

- ▶ Nyomja meg a  gombot. A gombot többször megnyomva átkapcsolhat a fokozatokon a legmagasabb mikrohullám-teljesítménytől a legalacsonyabbig. Ha a mikrohullám funkciót csak az indítás után adja hozzá, a készülék szünetelteti a működést. A start▷stop szimbólummal indítsa el az üzemmódot.

8.7 A működés szüneteltetése

A készülék működését bármikor szüneteltetheti.

1. Nyomja meg a start▷stop gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
 - ✓ A készülék működése megáll.
 - ✓ A start▷stop villog.
2. Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a start▷stop gombot.
 - ✓ A készülék működése megáll.
 - ✓ A start▷stop világít.

8.8 A működés megszakítása




A készülék működését bármikor megszakíthatja.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.




8.9 Mikrokombi

A sütemények lerövidítésére egyes fűtési módokat használhat mikrohullámmal kombinálva is.

A mikrokombi üzemmód a következő fűtési módoknál alkalmazható:

-  Forró levegő
-  Légkeverős grillezés
-  Grill


Kivétel:

-  Mikrohullám-teljesítmény 900 W
-  Forró levegő 40 °C
-  Edény előmelegítése


Mikrokombi beállítása

Kapcsolja be a mikrohullámot egy fűtési módhoz.

1. Állítsa a funkcióválasztót egy kombinálható fűtési módra.
- ✓ Megjelenik egy javasolt hőmérsékleti érték.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a hőmérsékletet.

3. A kívánt mikrohullám-teljesítmény beállításához nyomja meg a  gombot.
- ✓ Megjelenik egy javasolt időtartam-érték.
4. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.
5. A start▷stop szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
- ✓ Az időtartam letelik és a mikrokombi-üzemmód elindul.
- ✓ Ha az időtartam letelt, a mikrokombi-üzemmód befejeződik és felhangzik egy hangjelzés.

Mikrohullám-teljesítmény módosítása

- ▶ Nyomja meg a  gombot.
- A gombot többször megnyomva átkapcsolhat a fokozatokon a legmagasabb mikrohullám-teljesítménytől a legalacsonyabbig.
- Ha a mikrohullám funkciót csak az indítás után adja hozzá, a készülék szünetelteti a működést. A start▷stop szimbólummal indítsa el az üzemmódot.

A működés szüneteltetése

A készülék működését bármikor szüneteltetheti.

1. Nyomja meg a start▷stop gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
- ✓ A készülék működése megáll.
- ✓ A start▷stop villog.
2. Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a start▷stop gombot.
- ✓ A készülék működése megáll.
- ✓ A start▷stop világít.

A működés megszakítása

A készülék működését bármikor megszakíthatja.





- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

8.10 A sütőtér felmelegítése és kiszáritása

Minden működés után szárítsa ki a sütőt, hogy ne maradjon benne semmilyen nedvesség.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Azonnal távolítsa el a sütőtérből a nagyobb szennyeződések.
3. Törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
4. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot .
5. Nyomja meg a  gombot.
6. A forgatóválasztóval állítsa be a következő hőmérsékletet: 150 °C.
7. Nyomja meg kétszer a  gombot.
- ✓ A kijelzőn a  van megjelölve.
8. A forgatóválasztóval állítson be 15 perces időtartamot.
9. A start▷stop szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
- ✓ A szárítás elkezdődik, és 15 perc elteltével fejeződik be.
10. Nyissa ki a készülék ajtaját, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

8.11 A sütőtér kiszáritása kézzel

Minden működés után szárítsa ki a sütőt, hogy ne maradjon benne semmilyen nedvesség.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Távolítsa el a sütőtérből a nagyobb szennyeződéseket.
3. Szivaccsal törölje szárazra a sütőteret.
4. A készülék ajtaját hagyja nyitva egy órán keresztül, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

9 Programautomatika

A programautomatika segítséget nyújt a különféle ételek elkészítésében, és automatikusan kiválasztja az optimális beállításokat.

9.1 Beállítási útmutató az egyes ételekhez

Az optimális sütési eredmény érdekében vegye figyelembe ezt az útmutatót.


- Csak kifogástalan állapotú élelmiszert használjon.
- Csak hűtött húst használjon.

- Csak közvetlenül a fagyasztóból kivett mélyhűtött ételeket használjon.
- Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és mérje le. Ha nem tudja beállítani a készüléken a pontos súlyt, akkor kerekítsen felfelé vagy lefelé.
- Tegye az élelmiszert a hideg sütőtérbe.
- A programokhoz csak mikrohullámú sütőben használható edényt, pl. üveg- vagy kerámiaedényt használjon.

9.2 Az ételek áttekintése

A készülék felszólítja a súly megadására. Csak a megadott súlytartományon belül állíthat be súlyt.

Felolvasztás

Sz.	Ételek	Tartozékok	Behelyezési magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
PO1	Vagdalt hús	lapos, nyitott edény		0,2-1,0	A már kiolvadt darált húst forgatás után vegye ki.

Sz.	Ételek	Tartozékok	Behelyezési magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
<i>PD2</i>	Hússzeletek	lapos, nyitott edény	—	0,2-1,0	A folyadékot megfordításkor távolítsa el, semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel.
<i>PD3</i>	Csirke, darabolt csirke	lapos, nyitott edény	—	0,4-1,8	A folyadékot megfordításkor távolítsa el, semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel.
<i>PD4</i>	Kenyér	lapos, nyitott edény	—	0,2-1,0	A kenyérből csak a szükséges mennyiséget olvassza fel. Gyorsan másnapossá válik. Lehetőség szerint válassza szét a szeleteket.


Főzőprogramok


Sz.	Ételek	Tartozékok	Behelyezési magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
<i>PD5</i>	Rizs	zárt edény	—	0,05-0,2	Ne használjon főzőtasakos rizst. A rizs párolásnál erősen habzik. Állítsa be a nyers súlyt (folyadék nélkül). A rizshez adja hozzá a két-két és félszeres folyadékmennyiséget.
<i>PD6</i>	Burgonya	zárt edény	—	0,15-1,0	Egyenlő nagyságú darabokra vágja. Adjon hozzá 100 g-onként 1 ek vizet.
<i>PD7</i>	Zöldségek	zárt edény	—	0,15-1,0	Egyenlő nagyságú darabokra vágja. Adjon hozzá 100 g-onként 1 ek vizet.

Kombinált főzési programok

Sz.	Ételek	Tartozékok	Behelyezési magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
<i>PD8</i>	Felfújt, fagyasztott	nyitott edény	—	0,4-1,2	A felfújt ne legyen 3 cm-nél magasabb.
<i>PD9</i>	Csirke, egész	nyitott edény	—	0,5-2,0	A mellrész nézzen lefelé.
<i>P10</i>	Sült hátszín, közepesen átsütve	nyitott edény	—	0,5-1,5	
<i>P11</i>	Sült sertéstarja	zárt edény	—	0,5-2,0	
<i>P12</i>	Bárány, közepesen átsütve	zárt edény	—	0,8-2,0	Csont nélküli lapocka vagy comb bárányhúsból
<i>P13</i>	Vagdalt	nyitott edény	—	0,5-1,5	A vagdalt ne legyen 7 cm-nél magasabb.
<i>P14</i>	Hal, egész	nyitott edény	—	0,3-1,0	Vagdossa be előre a hal bőrét. Tegye a halat „úszó” pozícióban az edénybe.
<i>P15</i>	Rizses egytálétel friss hozzávalókból	magas, zárt edény	—	0,05-0,2	Egy rész rizshez háromszoros adag vizet és négyszeres adag zöldséget adjon hozzá. Csak friss összetevőket használjon. Csak a rizs súlyát adja meg.

9.3 Étel beállítása

- Állítsa a funkcióválasztót  állásba.
✓ A kijelzőn megjelenik az első étel száma és egy javasolt súly.
- A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt ételt.

- Nyomja meg a kg gombot.
- Állítsa be a súlyt a forgatóválasztóval.
Indítás előtt a  és a kg gombbal válthat az étel és a súly között.
✓ A készülék automatikusan beállítja a megfelelő időtartamot.

5. Nyomja meg a start▷stop gombot. Indítás után az étel és a súly már nem módosítható. A beállított súly a kg megnyomásával jeleníthető meg.
 - ✓ A készülék elindítja az üzemmódot.
 - ✓ A start▷stop világít.
 - ✓ Az időtartam letelte követhető.
 - ✓ Egyes programoknál rövid hangjelzés hallatszik, ha meg kell keverni vagy fordítani az ételt.
6. Ha az időtartam letelt:
 - Egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább.
 - Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

9.4 A működés szüneteltetése

A készülék működését bármikor szüneteltetheti.

1. Nyomja meg a start▷stop gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
 - ✓ A készülék működése megáll.
 - ✓ A start▷stop villog.
2. Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a start▷stop gombot.
 - ✓ A készülék működése megáll.
 - ✓ A start▷stop világít.

9.5 A működés megszakítása

A készülék működését bármikor megszakíthatja.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.
 - ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

10 Időfunkciók

A készülék időfunkciókkal rendelkezik, amelyekkel beállíthatja a működés időtartamát, illetve a jelzőórárt.

10.1 Időfunkciók megjelenítése

Követelmény: Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Üzem közben a jelzőóra és az időtartam áll rendelkezésre. Kézenléti üzemmódban a jelzőóra és a pontos idő áll rendelkezésre.

- ▶ Nyomja meg a ⊖ gombot, amíg a ⊕, a ☒ vagy a ⊕ szimbólum nem lesz kiemelve.
- ✓ A kijelzőn megjelenik az aktuális érték.

10.2 A pontos idő módosítása

Követelmény: A pontos idő módosításához a készüléknek kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. Nyomja meg kétszer a ⊖ gombot.
 - ✓ A kijelzőn megjelenik a ⊖ szimbólum és a pontos idő.
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
3. Nyomja meg a ⊖ gombot.
 - ✓ A pontos idő ezzel be van állítva.
 - ✓ Ha nem nyomja meg a ⊖ gombot, akkor néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a beállított értéket.

10.3 Időtartam

Megadhat egy időtartamot, amely után a működés automatikusan leáll. Az időtartam értéke legfeljebb 23:59 lehet.

Időtartam beállítása

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Nyomja meg a ⊖ gombot, amíg a ⊕ szimbólum nem lesz kiemelve.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. Nyomja meg a start▷stop gombot.
 - ✓ A készülék elindítja az üzemmódot.
 - ✓ A start▷stop világít.
 - ✓ Az időtartam letelte követhető.

Időtartam befejezése

Követelmény: Egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn megjelenik a következő: ☒☒.

1. Nyomja meg a ⊖ gombot.
 - ✓ A hangjelzés ki van kapcsolva.
2. Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.
 - ✓ A készülék ki van kapcsolva.

Időtartam módosítása

- ▶ A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot.
 - ✓ Néhány perc elteltével megjelenik a kijelzőn a módosított időtartam.
 - ✓ Az időtartam letelte követhető.

Az időtartam törlése

1. Ha be van állítva a jelzőóra funkció, nyomja meg a ⊖ gombot.
2. A forgatóválasztóval állítsa az időtartamot a következő értékre: ☒☒☒☒.
 - ✓ Néhány perc elteltével a kijelző törlődik. A készülék nem szakítja meg a működést.

10.4 Jelzőóra

Beállíthat egy jelzési időt, amelynek elteltével hangjelzés hallatszik. A jelzési idő értéke legfeljebb 24 óra lehet.

A funkció az üzemmódtól és a többi időfunkciótól függetlenül működik. A jelzőóra hangjelzése eltér a többi hangjelzéstől.

Jelzőóra beállítása

1. Nyomja meg a ⊖ gombot, amíg a ☒ szimbólum nem lesz kiemelve.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt jelzési időt.
 - ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék megjeleníti a beállított jelzési időt.
 - ✓ A jelzőóra elindul.
 - ✓ A kijelzőn világít a ☒ szimbólum.
 - ✓ A jelzési idő leteltét mindig mutatja a kijelző.

Jelzőóra befejezése

Követelmény: Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a következő: 00:00.

- ▶ Nyomjon meg egy tetszőleges szimbólumot.
- ✓ A jelzőóra ezzel ki van kapcsolva.

Jelzési idő módosítása

- ▶ A forgatóválasztóval módosítsa a jelzési időt.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék megjeleníti a beállított jelzési időt.

Jelzési idő törlése



- ▶ A forgatóválasztóval állítsa a jelzési időt a következő értékre: 00:00.
- ✓ A jelzőóra ezzel ki van kapcsolva.

11 Gyermekzár

Biztosítsa készülékét a gyermekzárral, hogy gyermekek ne kapcsolhassák be vagy ne módosíthassák a beállításokat véletlenül.


11.1 A gyermekzár bekapcsolása

Követelmény: A készülék ki van kapcsolva.

- ▶ Tartsa nyomva kb. 4 másodpercig a  gombot.
- ✓ A kezelőfelület le van zárva.
- ✓ A kijelzőn megjelenik a  szimbólum.

- ✓ Ha beállított jelzési időt, akkor az tovább fut. Amíg a gyermekzár aktív, a jelzési idő nem módosítható. A hangjelzések, pl. amelyik jelzési idő letelte után hallható, egy tetszőleges gomb megnyomásával állíthatók le.

11.2 A gyermekzár kikapcsolása

- ▶ Tartsa nyomva kb. 4 másodpercig a  gombot.
- ✓ A kezelőfelület zárolása fel van oldva.

12 Alapbeállítások

Készülékét beállíthatja a saját igényei szerint.

12.1 Az alapbeállítások áttekintése

Itt áttekintést talál az alapbeállításokról és a gyári beállításokról. Az alapbeállítások készüléke felszereltségétől függenek.

Kijelzés	Alapbeállítás	Kiválasztás	Leírás
c01	Hangjelzés hossza	1 = rövid = 10 másodperc 2 = közepes = 30 másodperc ¹ 3 = hosszú = 2 perc	Egy időtartam vagy jelzési idő letelte utáni hangjelzés hosszának beállítása.
c02	Gomb hangjelzése	0 = ki 1 = be ¹	Gombok hangjelzésének bekapcsolása és kikapcsolása.
c03	Kijelző fényereje	1 = csekély 2 = normál ¹ 3 = nagy	A kijelző fényerejének beállítása.
c04	Időkijelzés	0 = ki 1 = be ¹	Pontos idő megjelenítése a kijelzőn.
c05	Sütőtér-világítás	0 = ki 1 = be ¹	A sütőtér-világítás bekapcsolása vagy kikapcsolása.
c06	Gyári beállítás	0 = ki ¹ 1 = be	Módosított beállítások visszaállítása a gyári beállításra.

¹ Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

Kijelzés	Alapbeállítás	Kiválasztás	Leírás
	Bemutató mód	0 = ki ¹ 1 = be	Bemutató mód bekapcsolása és kikapcsolása. Megjegyzés: A bemutató mód csak a készülék csatlakoztatása utáni első 5 percben látható.
	Hangjelzés erőssége	1 = csekély 2 = normál ¹ 3 = nagy	Jelzések hangerejének beállítása.

¹ Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

12.2 Alapbeállítások módosítása

Követelmény: A készülék legyen kikapcsolva.

- Tartsa lenyomva a gombot néhány másodpercig.
 - ✓ A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás.
- A forgatóválasztóval módosítsa az alapbeállítást.
- Nyomja meg a gombot.
 - ✓ A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás.
- A gombbal válassza ki az összes kívánt alapbeállítást, és módosítsa az értékeket.

- Tartsa lenyomva a gombot néhány másodpercig a módosítások mentéséhez.

Tipp: Az alapbeállításokon végrehajtott módosításai áramkimaradás után is megmaradnak.

12.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

- ▶ Forgassa el a funkcióválasztót.
- ✓ A készülék elveti és nem tárolja a módosításokat.

13 Tisztítás és ápolás

Annak érdekében, hogy készüléke hosszú ideig működésképes maradjon, tisztítsa és ápolja gondosan.

13.1 Tisztítószer

Csak megfelelő tisztítószereket használjon.

FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószerek károsíthatják a készülék felületét.

- ▶ Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereket.
- ▶ Ne használjon magas alkoholtartalmú tisztítószert.
- ▶ Ne használjon kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot.
- ▶ Ne használjon speciális tisztítót a melegen tisztításához.
- ▶ Csak akkor használjon üvegtisztítót, üvegkaparót vagy nemesacél-ápolószert, ha ezeket a tisztítási útmutató megfelelő része ajánlja.
- ▶ A szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.

A sütőtisztító a meleg sütőtérben károsíthatja a zománctot.

- ▶ Soha ne használjon sütőtisztítót a meleg sütőtérben.
- ▶ A következő felfűtés előtt a csomagolás maradványait teljesen távolítsa el a sütőtérből és a készülékajtóról.

Az egyes tisztítási útmutatóból megtudhatja, hogy mely tisztítószerek alkalmasak az egyes felületekhez és részekhez.

13.2 A készülék tisztítása

A készüléket a megadott módon tisztítsa, hogy a különböző részek és felületek ne károsodjanak a hibás tisztítás vagy a nem megfelelő tisztítószer miatt.

FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék nagyon felforrósodik.

- ▶ Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket.
- ▶ Mindig hagyja lehűlni a készüléket.
- ▶ Tartsa távol a gyermekeket.

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.

- ▶ Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződéseket.

FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet.

- ▶ Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

- Vegye figyelembe a következőre vonatkozó útmutatásokat:
→ "Tisztítószerek", Oldal 18.
- Vegye figyelembe a készülék alkatrészeinek és felületeinek tisztítására vonatkozó útmutatást.
- Ha nincs másként megadva:
 - A készülék alkatrészeit forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.
 - Puha törőruhával törölje szárazra.

13.3 Sütőtér tisztítása

1. Vegye figyelembe a következőre vonatkozó útmutatásokat:
→ "Tisztítószer", Oldal 18.
2. A tisztításhoz használjon forró mosogatószeres vizet vagy ecetes vizet.
3. Erős szennyeződésnél használjon sütőtisztító szert. A sütőtisztítót csak hideg sütőtérben használja. Ne használjon sütőtisztító sprayt, más maró hatású sütőtisztítót vagy súrolószert. A felület karcosodásának elkerülésére ne használjon fém dörzsszivacsot, durva szivacsot vagy edénytisztítót.
Tipp: A kellemetlen szagok ellen egy csésze vízbe tegyen néhány csepp citromlevet, majd 1–2 percig hevítse maximális mikrohullám-teljesítményen. Hevítse mindig egy kanalat az edénybe a késleltetett forrás elkerülése érdekében.
4. Puha törlőruhával törölje szárazra.

Üveg alsó rész tisztítása

1. Vegye figyelembe a következőre vonatkozó útmutatásokat:
→ "Tisztítószer", Oldal 18.
2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa az üveg alsó részt. Ne használjon fém- vagy üvegekparót a tisztításhoz. Ne súrolja.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

13.4 A készülék elülső oldalának tisztítása

1. Vegye figyelembe a következőre vonatkozó útmutatásokat:
→ "Tisztítószer", Oldal 18.
2. A készülék elülső oldalát forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Tartsa be a tisztítási előírásokat.

Rész / felület	Tisztítási útmutató
A készülék elülső oldala	Ne használjon üvegtisztítót, fém- vagy üvegekparót a tisztításhoz.
Készülék elülső oldala nemesacél részekkel	Ne használjon üvegtisztítót, fém- vagy üvegekparót a tisztításhoz. A korrózió elkerülése érdekében a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el a nemesacél felületekről. Nemesacél felületeknél használjon speciális, meleg felületekhez alkalmas nemesacél-ápolószert. A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben szerezhet be speciális nemesacél-ápolószereket. A nemesacél-ápolószert lehetőleg vékonyan vigye fel egy puha kendővel.

Megjegyzés: A készülék elején előforduló enyhe színeltéréseket különböző anyagok, pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.

3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

13.5 A kijelző tisztítása

1. Vegye figyelembe a következőre vonatkozó útmutatásokat:
→ "Tisztítószer", Oldal 18.
2. A kijelzőt mikroszálas törlőkendővel vagy enyhén benedvesített törlőkendővel törölje le. Ne törölje le nedvesen.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

13.6 A tartozékok tisztítása

1. Vegye figyelembe a következőre vonatkozó útmutatásokat:
→ "Tisztítószer", Oldal 18.
2. Az odaégett ételmaradványokat forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával lazítsa fel.
3. A tartozékokat alaposan tisztítsa meg forró mosogatószeres vízzel és puha mosogatóruhával vagy kefével.
4. A rostélyt nemesacél-tisztítószerrel vagy mosogatógépben tisztítsa. Erős szennyeződésnél használjon nemesacél spirált vagy sütőtisztító szert.
5. Puha törlőruhával törölje szárazra.

13.7 Tanácsok a készülék ápolásához

Vegye figyelembe a készülék ápolásához adott tanácsokat, hogy tartósan működjenek a készülék funkciói.

Teendő	Előnye
Tartsa mindig tisztán a készüléket, és azonnal távolítsa el a szennyeződéseket. A sütőtér minden használat után tisztítsa meg.	A szennyeződések nem tapadnak le és nem égnek oda.
A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el.	Kerülje a korróziót.
Nagyon lédús süteményeknél ne használja a pizzatepsit.	A sütőtér nem szennyeződik túlságosan.
A sütéshez alkalmas edényt, pl. serpenyőt használjon.	A sütőtér nem szennyeződik túlságosan.
A vevőszolgálatnál a lehető leginkább megfelelő tisztító- és ápolószereket vásárolhat. Tartsa be a gyártó útmutatásait.	

13.8 Ajtólapok tisztítása

1. Vegye figyelembe a következőre vonatkozó útmutatásokat:
→ "Tisztítószer", Oldal 18.
2. Az ajtólapokat üvegtisztító szerrel és puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegekparót.

Megjegyzés: Az ajtólapokon lévő, fénytörésre emlékeztető árnyékok a sütőtér világításának fényreflexei.

3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

13.9 Ajtótomítás tisztítása

1. Vegye figyelembe a következőre vonatkozó útmutatásokat:
→ "Tisztítószer", Oldal 18.
2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa az ajtótomítást.
Ne használjon fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Ne súrolja.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

13.10 A sütőtér kiszáritása kézzel

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

1. Távolítsa el a szennyeződéseket a sütőtérből.
2. Puha törlőkendővel törölje szárazra a sütőteret.

3. A készülék ajtaját hagyja nyitva, amíg a sütőtér teljesen kiszárad.

13.11 Tisztítási segéd

A tisztítási segéd a sütőtér átmeneti tisztításának gyors alternatívája. A tisztítási segéd mosogatószeres víz párologtatásával fellazítja a szennyeződéseket. A szennyeződések ezután könnyebben eltávolíthatók.

A tisztítási segéd beállítása

1. Adjon néhány csepp mosogatószeret egy csésze vízhez.
2. Helyezzen egy kanalat is az edénybe a késleltetett forrás elkerülése érdekében.
3. A csészét helyezze a sütőtér közepére.
4. A mikrohullámú teljesítményt állítsa 600 W-ra.
5. Állítson be 5 perces időtartamot.
6. Indítsa el a mikrohullámot.
7. Az időtartam letelte után további 3 percig hagyja zárva az ajtókat.
8. Nedves ruhával törölje ki a sütőteret.
9. Az ajtót nyitva hagyva hagyja kiszáradni a sütőteret.

14 Zavarok elhárítása

A készüléken fellépő kisebb zavarokat saját maga is elháríthatja. Tanulmányozza a zavarelhárításról szóló információkat, mielőtt a vevőszolgálatához fordulna. Így módon elkerüli a felesleges költségeket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

14.1 Működési zavarok

Hiba	Ok & Hibaelhárítás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugója nincs bedugva. ▶ Csatlakoztassa a készüléket a villamos hálózatra.
	A biztosító meghibásodott. ▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban.
	Az áramellátás kimaradt. ▶ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.
	Működési zavar 1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 2. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot. ✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. 3. Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → "Vevőszolgálat", Oldal 34
A készülék nem fűt, a kijelzőn világ a kettőspont.	A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál. 1. Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról úgy, hogy rövid időre kikapcsolja a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 2. Ezután 3 percen belül kapcsolja ki a bemutató üzemmódot az alapbeállításoknál.

Hiba	Ok & Hibaelhárítás
A mikrohullámú üzemmód megszakad.	Működési zavar <ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 2. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot. ✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. 3. Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → "Vevőszolgálat", Oldal 34
Az ételek lassabban melegsznek fel, mint korábban.	Túl kicsi mikrohullám-teljesítmény van beállítva. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Válasszon nagyobb mikrohullám-teljesítményt. A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Állítson be hosszabb időtartamot. A kétszeres mennyiséghez kétszeres időre van szükség. Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Az ételt közben keverje vagy fordítsa meg.
A mikrohullámú készülék nem működik.	Az ajtó nincs teljesen becsukva. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba. Nem nyomta meg a start/stop gombot. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nyomja meg a start/stop gombot.
A 12:00 érték villog a kijelzőn, és az ☹ szimbólum világít.	Az áramellátás kimaradt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Állítsa be ismét a pontos időt. → "A pontos idő beállítása", Oldal 10
A készülék nincs üzemben. A kijelzőn egy időtartam látható.	Nem nyomta meg a start/stop gombot. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nyomja meg a start/stop gombot.

14.2 Útmutatások a kijelzőn

Hiba	Ok & Hibaelhárítás
A kijelzőn megjelenik egy "D" vagy "E" kezdetű üzenet, pl. D0111 vagy E0111.	Működési zavar <ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 2. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot. ✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. 3. Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → "Vevőszolgálat", Oldal 34
A kijelzőn megjelenik az E2 üzenet.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.
A kijelzőn megjelenik az E11 üzenet.	Nedvesség a kezelőfelületen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hagyja megszáradni a kezelőfelületet.

15 Ártalmatlanítás

Itt megtudhatja, hogyan ártalmatlanítsa megfelelő módon régi készülékét.

15.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
2. Vágja el a hálózati csatlakozóvezetékét.
3. Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készülékét.



Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

16 Így sikerülni fog

A különböző ételekhez itt megtalálja a megfelelő beállításokat, illetve a legalkalmasabb tartozékokat és edényeket. Az ajánlásokat az Ön készülékére optimalizáltuk.

16.1 Így járhat el a legjobban

Itt megtudhatja, hogy lépésről lépésre hogyan haladhat a beállítási javaslatok ideális kihasználása érdekében. Számos ételhez kap adatokat információkkal és tippekkel, hogy a készüléket hogyan használhatja és állíthatja be ideálisan „fél kézzel” is.

Tipp: Készüléke számos ételhez rendelkezik programozott beállításokkal. Ha szeretné, hogy a készülék vezesse az ételkészítés során, akkor használja a programautomatikát.

1. Válasszon egy alkalmas ételt az áttekintésből.

Tippek

- Ha először használja a készüléket, vegye figyelembe ezeket az alapvető információkat:
 - → "Biztonság", Oldal 2
 - → "Energiamegtakarítás", Oldal 6
 - → "Kondenzvíz", Oldal 9
 - Ha nem találja meg pontosan azt az ételt vagy alkalmazást, amelyet készíteni ill. használni kíván, akkor vegyen alapul egy hasonló ételt.
2. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
3. Válassza ki a megfelelő tartozékokat és edényeket. Azokat a tartozékokat és edényeket használja, amelyek a beállítási javaslatokban szerepelnek.
4. A készüléket csak akkor melegítse elő, ha ez szerepel a receptben vagy a beállítási javaslatoknál.
5. A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
6. **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**
A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható.
- ▶ Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez.
 - ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
 - ▶ Tartsa távol a gyermekeket.
- Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket.

16.2 Tippek az akrilamid-szegény ételkészítéshez

Az akrilamid káros az egészségre, és mindenekelőtt a rendkívül forrón készített gabona- és burgonyatermékeknel keletkezik.

Étel	Tipp
Általános	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A sütési idők lehetőleg legyenek rövidek ▪ Az ételeket aransárgára pirítsa, ne túl sötétre. ▪ Nagy, vastag darabokat süssön. Ezek kevesebb akrilamidot tartalmaznak.

Étel	Tipp
Sütemény és aprósütemény	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Állítson be max. 180 °C-os hőmérsékletet Forró levegő használataival. ▪ A süteményt és aprósüteményt kenje meg tojással vagy tojássárgájával. Ez csökkenti az akrilamid-képződést.
Sütőben készült hasáburgonya	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A hasáburgonyát egyenletesen és egy rétegben ossza el a sütőtepsin. ▪ Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasáburgonya ne száradjon ki.

16.3 Felolvasztás, felmelegítés és párolás mikrohullámmal

Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő felolvasztáshoz, felmelegítéshez és pároláshoz.

Az időtartam az edénytől, illetve az élelmiszer hőmérsékletétől, minőségétől és mennyiségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel, és ha szükséges, legközelebb eggyel magasabbal. Lehetséges, hogy Ön a táblázatban megadottól eltérő mennyiséget használ. Használja a gyakorlati szabályt; kétszer akkora mennyiség kétszer annyi idő, fele akkora mennyiség feleannyi idő.

Tippek felolvasztáshoz, felmelegítéshez és pároláshoz mikrohullámmal

Tartsa szem előtt ezeket a tippeket jó felolvasztási, felmelegítési és párolási eredményekhez mikrohullámmal.

Helyzet	Tipp
A táblázatban megadottól eltérő mennyiségű ételt szeretne készíteni.	<p>Az alábbi gyakorlati szabály szerint hosszabbítsa meg vagy rövidítse le a párolási időket:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kétszeres mennyiség = csaknem kétszeres idő ▪ Fél mennyiség = fele idő

Felolvasztás mikrohullámmal

Beállítási javaslatok élelmiszerek és ételek mikrohullámmal történő felolvasztáshoz.

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- Nyitott, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.
- Az ételeket közben 2-3-szor fordítsa meg vagy keverje meg. Forgatásnál a kiolvadó folyadékot távolítsa el.
- Az ételeket kiolvadás után pihentesse 10–60°percig.
- Kényes darabokat, mint pl. csirke láb és -szárny vagy a hús zsíros részét takarja le egy kis alufóliával. Az alufólia nem érhet hozzá a sütőtér falához. A felolvasztási idő fele után vegye le az alufóliát.

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Hús egészben, marha, borjú vagy sertés (csonttal vagy csont nélkül), 800 g	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Hús egészben, marha, borjú vagy sertés (csonttal vagy csont nélkül), 1 kg	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Hús egészben, marha, borjú vagy sertés (csonttal vagy csont nélkül), 1,5 kg	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Hús darabokban vagy szeletekben, marha, borjú vagy sertés, 200 g ¹	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Hús darabokban vagy szeletekben, marha, borjú vagy sertés, 500 g ¹	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Hús darabokban vagy szeletekben, marha, borjú vagy sertés, 800 g ¹	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Darált hús, vegyes, 200 g ²	Nyitott edény	—	90	10-15
Darált hús, vegyes, 500 g ²	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Darált hús, vegyes, 800 g	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Szárnyas vagy darabolt szárnyas, 600 g	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Szárnyas vagy darabolt szárnyas, 1,2 kg	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Kacsa, 2 kg	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Halfilé, halkotlett vagy -szelet, 400 g ¹	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Egész hal, 300 g	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Egész hal, 600 g	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Zöldség, pl. borsó, 300 g	Nyitott edény	—	180	10-15
Zöldség, pl. borsó, 600 g	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Gyümölcs, pl. málna, 300 g ¹	Nyitott edény	—	180	7-10
Gyümölcs, pl. málna, 500 g ¹	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Vaj megolvasztása, 125 g	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Vaj megolvasztása, 250 g	Nyitott edény	—	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4

¹ A kiolvasztott részeket válassza el egymástól.

² Távolítsa el a már kiolvadt húst.

³ Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Egész kenyér, 500 g	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Egész kenyér, 1 kg	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény, 500 g ³	Nyitott edény	—	90	15-25
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény, 750 g ³	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény, 500 g ³	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény, 750 g ³	Nyitott edény	—	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ A kiolvasztott részeket válassza el egymástól.
² Távolítsa el a már kiolvadt húst.
³ Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.

Mélyhűtött ételek felolvasztása és felmelegítése

Beállítási javaslatok mélyhűtött ételek mikrohullámmal történő felolvasztáshoz.

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- Zárt, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Fedélként használhat egy tányért vagy egy speciális, mikrohullámú sütőbe való fóliát is. Vegye ki a készélt a csomagolásból.
- Az ételeket laposan terítse el az edényben. A lapos ételek gyorsabban párolódnak, mint a magasabbak.
- Az ételeket közben 2-3-szor fordítsa meg vagy keverje meg.
- Az ételeket felmelegítés után pihentesse 1–2°percig.
- Az ételek hőt adnak le az edénynek. Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót.

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Menü, egytálétel, készétel, 300–400 g	Zárt edény	—	600	10-15
Leves, 400 g	Zárt edény	—	600	8-15
Egytálétel, 500 g	Zárt edény	—	600	10-15
Egytálétel, 1 kg	Zárt edény	—	600	20-25
Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt, 500 g	Zárt edény	—	600	25-30
Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt, 1 kg	Zárt edény	—	600	25-30
Hal, pl. filé, 400 g	Zárt edény	—	600	10-15
Hal, pl. filé, 800 g	Zárt edény	—	600	18-20
Köreték, pl. rizs, tészta, főtt, 250 g ¹	Zárt edény	—	600	2-5
Köreték, pl. rizs, tészta, főtt, 500 g ¹	Zárt edény	—	600	8-10
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa, előfőzött, 300 g ¹	Zárt edény	—	600	5-8
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa, előfőzött, 600 g ¹	Zárt edény	—	600	14-17
Spenótkrém, 500 g	Zárt edény	—	600	11-16

¹ Adjon az ételhez egy kevés vizet.

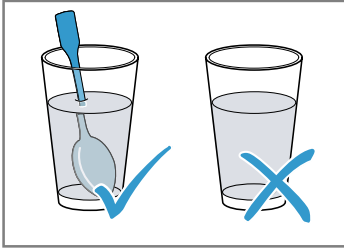
Felmelegítés mikrohullámmal

Beállítási javaslatok ételek felmelegítéséhez.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

Folyadékok felforralásakor előfordulhat a késleltetett forrás. Ez azt jelenti, hogy a folyadék a jellegzetes gőzbuborékok megjelenése nélkül éri el a forrási hőmérsékletet. Már az edény kismértékű rázkódása esetén is hirtelen kifuthat és kifröcskölhet a forró folyadék.

- ▶ Melegítéskor mindig tegyen egy kanalat az edénybe. Így elkerülhető a késedelmes forrás.

**FIGYELEM!**

Ha a sütőtér fala fémmel érintkezik, akkor szikrák keletkeznek, amelyek károsítják a készüléket vagy tönkreteszik az ajtó belső üvegét.

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a fémtárgy – pl. egy kanál a pohárban – legalább 2 cm-re legyen a párolótér falától és az ajtó belső oldalától.

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- Zárt, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Fedélként használhat egy tányért vagy egy speciális, mikrohullámú sütőbe való fóliát is. Vegye ki a készételt a csomagolásból.
- Az ételeket laposan terítse el az edényben. A lapos ételek gyorsabban párolódnak, mint a magasabbak.
- Az ételeket közben 2-3-szor fordítsa meg vagy keverje meg.
- Az ételeket felmelegítés után pihentesse 1–2°percig.
- Az ételek hőt adnak le az edénynek. Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót.
- Bébiétel:
 - A cumisüveget cumi és fedél nélkül helyezze a rostélyra.
 - Melegítés után alaposan rázza fel vagy kavarja meg.
 - Feltétlenül ellenőrizze a bébiétel hőmérsékletét.

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Mikrohullám- teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Menü, egytálétel, készétel, kb. 400 g	Nyitott edény	☞	600	5-10
Italok, 200 ml	Üveg Tegyen kanalat az edénybe	☞	900	1-2
Italok, 500 ml	Üveg Tegyen kanalat az edénybe	☞	900	2-4
Bébiételek, pl. tejesüveg, 150 ml ¹	A cumisüveget cumi és fedél nélkül helyezze a sütőtér aljára	☞	360	1-2
Leves, 2 csésze, egyenként 175 g	Nyitott edény	☞	900	4-5
Leves, 4 csésze, egyenként 175 g	Nyitott edény	☞	900	5-6
Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt, 500 g	Zárt edény	☞	600	10-15
Egytálétel, 400 g	Zárt edény	☞	600	5-10
Egytálétel, 800 g	Zárt edény	☞	600	10-15
Zöldség, 150 g ²	Nyitott edény	☞	600	2-3
Zöldség, 300 g ²	Nyitott edény	☞	600	3-5

¹ Melegítés után alaposan rázza fel vagy kavarja meg. Ellenőrizze a hőmérsékletet.

² Adjon az ételhez egy kevés vizet.

Párolás mikrohullámmal

Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő pároláshoz.

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- Zárt, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Fedélként használhat egy tányért vagy egy speciális, mikrohullámú sütőbe való fóliát is. Vegye ki a készételt a csomagolásból.
- Az ételeket laposan terítse el az edényben. A lapos ételek gyorsabban párolódnak, mint a magasabbak.
- Az ételeket felmelegítés után pihentesse 1–2°percig.
- Az ételek hőt adnak le az edénynek. Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót.
- Az ételek saját íze messzemenően megmarad. Csak enyhén sózzon és fűszerezzen.
- A zöldséget és a burgonyát egyforma darabokra vágja. 100 grammonként adjon hozzá 1–2 evőkanál vizet. Közben keverje meg.

- A rizshez kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá.

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Egész csirke, friss, belsőségek nélkül, 1,3 kg	Zárt edény	—	600	30-35
Halfilé, friss, 400 g	Zárt edény	—	600	10-15
Zöldség, friss, 250 g	Zárt edény	—	600	5-10
Zöldség, friss, 500 g	Zárt edény	—	600	10-15
Burgonya, 250 g	Zárt edény	—	600	8-10
Burgonya, 500 g	Zárt edény	—	600	10-15
Rizs, 125 g + 250 ml víz	Zárt edény	—	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Rizs, 250 g + 500 ml víz	Zárt edény	—	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Édességek, pl. puding (porból), 500 ml ¹	Zárt edény	—	600	6-8

¹ Közben 2-3-szor keverje meg a habverővel.

Mikrohullámmal készíthető popcorn

Beállítási javaslatok ételek felmelegítéséhez.

FIGYELEM!

Mikrohullámmal készíthető pattogatott kukorica készítése során a túl nagy mikrohullám-teljesítmény miatt kirepedhet a zacskó.

- ▶ Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt.
- ▶ Maximum 600 wattot használjon.
- ▶ A popcornos zacskót mindig helyezze egy üvegtányérra.

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- Lapos, hőálló üvegedényt használjon. Ne használjon porcelán- vagy mélytányért.
- Az üvegedényt mindig a rostélyra helyezze.
- A mennyiségnek megfelelően állítsa be az időtartamot.
- Hogy a popcorn ne égjen oda, 1 perc és 30 másodperc elteltével rövid időre vegye ki a popcornos zacskót, és rázza össze. Vigyázat, forró!

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Mikrohullámmal készíthető popcorn, 100 g	Rostély Üvegtál	—	600	3-5

Tippek a következő felolvasztáshoz, felmelegítéshez és pároláshoz mikrohullámmal

Tartsa szem előtt ezeket a tippeket jó felolvasztási, felmelegítési és párolási eredményekhez mikrohullámmal.

Helyzet	Tipp
Az étel túl szárazra sikerült.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Válasszon rövidebb időtartamot vagy alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt. ▪ Fedje le az ételt és adjon hozzá több folyadékot.
Az étel az idő lejártakor még nem olvadt fel, nem melegedett át vagy puha.	Válasszon hosszabb időtartamot. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.

Helyzet	Tipp
Az étel az idő lejártakor belül még nem készült el, kívül viszont már túlmelegedett.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Közben keverje meg. ▪ Válasszon alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt és hosszabb időtartamot.
Felolvasztás után a szárnyas vagy a hús belül még nem olvadt ki, kívül viszont elkezdett főni.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Válasszon alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt. ▪ A nagy darabokat többször fordítsa meg.

16.4 Torták és sütemények

Beállítási javaslatok sütemények és aprósütemények számára.

A hőmérséklet és a sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb

értékkel, és ha szükséges, legközelebb eggyel magasabbal. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít.

Sütési tippek

Itt összegyűjtöttünk néhány tippet a kiváló sütési eredményért.

Helyzet	Tipp
A süteménynek egyenletesen kell megkelnie.	<ul style="list-style-type: none"> A kapcsos sütőformának csak az alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A kis méretű süteményeknek nem szabad összesülniük.	Az egyes sütemények között hagyjon legalább 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.

Helyzet	Tipp
Annak ellenőrzése, hogy a sütemény készre sült-e.	A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
Saját recept szerint szeretne sütni.	Tájékozódjon a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.
Szilikon, üveg, műanyag vagy kerámia sütőformák használata.	<ul style="list-style-type: none"> A sütőformának 250°C-ig hőállónak kell lennie. Ezekben a formákban a sütemények kevésbé barnulnak meg. A mikrohullámmal a táblázatban megadott értékhez képest esetleg rövidebb lesz az időtartam.

















Sütemények formában

Beállítási javaslatok formában készült süteményekhez







Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- A süteményformát mindig a rostély közepére tegye.
- Mikrohullámmal használható, hőálló edényt használjon.
- A fémből készült sütőformák csak mikrohullám nélküli sütéshez alkalmasak.
- A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű ¹	Koszorú vagy négyszögletes sütőforma			170-180	90	40-50
Kevert tészta, finom, pl. omlós sütemény ¹	Koszorú vagy négyszögletes sütőforma			150-170	-	70-90
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma			160-180	-	30-40
Gyümölcstorta, finom, kevert tésztából	Kapcsos kerek vagy kuglófforma			170-190	90	30-45
Piskótatorta, 3 tojasos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal ¹	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Kerek pizzatepsi			220-230	-	15-25
Pikáns sütemény, pl. quiche	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm			200-220	-	50-70

¹ A süteményt kb. 20 percig hagyja hűlni a sütőben.

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Diós sütemény	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Kelt tészta lédús töltelékkel	Kerek pizzatepsi			170-190	-	55-65
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	Kerek pizzatepsi			170-190	-	35-45

¹ A süteményt kb. 20 percig hagyja hűlni a sütőben.

Aprósütemény

Beállítási javaslatok aprósüteményekhez

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- A süteményformát mindig a rostély közepére tegye.
- A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Aprósütemény	Kerek pizzatepsi			150-170	20-35
Macaron	Kerek pizzatepsi			110-130	35-45
Habcsók	Kerek pizzatepsi			100	80-100
Muffin	Muffintepsi rostélyon			160-180	35-40
Leveles tésztából készült sütemény	Kerek pizzatepsi			190-200	35-45





Kenyér- és zsemlefélek

Beállítási javaslatok kenyér- és zsemlefélekhez

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- A süteményformát mindig a rostély közepére tegye.
- A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kenyér, 1,5 kg	Négyszögletes sütőforma			1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Zsemle, pl. búzalisztből készült zsemle	Kerek pizzatepsi			210-230	25-35

Tipppek a következő sütéshez

Ha valami nem sikerült, itt talál tippeket a következő sütéshez.

Helyzet	Tipp
A sütemény összeesik.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat. ■ Használjon kevesebb folyadékot. Vagy: ■ Állítson be 10 °C-kal alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időt.

Helyzet	Tipp
A sütemény túl szárazra sikerült.	Állítson be 10 °C-kal magasabb sütési hőmérsékletet és rövidebb sütési időt.
A sütemény összességében túl világos.	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze a betolási magasságot és a tartózákat. Állítson be 10 °C-kal magasabb sütési hőmérsékletet. Vagy: Állítson be hosszabb sütési időt.
A sütemény felül túl világos, alul viszont túl sötét.	A süteményt tolja be egy szinttel magasabbra.
A sütemény felül túl sötét, alul viszont túl világos.	<ul style="list-style-type: none"> A süteményt tolja be egy szinttel alacsonyabbra. Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időt
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	<ul style="list-style-type: none"> Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet. Vágja méretre a sütőpapírt. A sütőformát a sütőtér közepén helyezze el. A kis méretű süteményeket azonos méretűre és vastagságúra formázza.
A sütemény kívül elkékszült, belül viszont még nem sült át.	<ul style="list-style-type: none"> Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időt. Használjon kevesebb folyadékot. <p>Lédús töltelékkel készülő süteménynél:</p> <ul style="list-style-type: none"> süsse elő az alsó lapot. A kisült alsó lapot szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával. Hordja fel a töltelék az alsó lapra.

Helyzet	Tipp
A süteményt nem lehet kiborítani.	<ul style="list-style-type: none"> Sütés után 5–10 percig pihentesse a süteményt. Ezután óvatosan, késsel lazítsa fel a sütemény szélét. Borítsa ki újra a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törülkövel. A következő sütésnél kenje ki a formát, és szórja be zsemlemorzsával.
A sütőforma és a rostély között szikrák keletkeznek.	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze, hogy a sütőforma külseje tiszta-e. Változtassa meg a forma helyzetét a sütőtérben. Süsse tovább mikrohullám nélkül és válasszon hosszabb sütési időtartamot.

16.5 Sütés és grillezés

Beállítási javaslatok sütéshez és grillezéshez
A hőmérséklet és a sütési idő az ételek minőségétől és mennyiségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel, és ha szükséges, legközelebb eggyel magasabbal.

Sütés edényben

Ha edényben készít ételeket, azokat egyszerűbben kivetheti a sütőtérből, és közvetlenül az edényben szolgálhatja fel. Zárt edényben készített ételek esetén a sütőtér tisztább marad.

Általános tanácsok edényben sütés esetére

- Mikrohullámmal használható, hőálló edényt használjon.
- A fémből készült sütőformák csak mikrohullámú sütő nélküli sütéshez alkalmasak.
- Az edényt állítsa a rostélyra.
- Előtte ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.
- Leginkább az üvegből készült edények alkalmasak. A forró üvegedényt száraz alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.
- Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót vagy konyharuhát a kivételéhez.
- Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

Használjon magas sütőformát.

Zárt edény

- Illeszkedő, jól záró fedőt használjon.
- Hús sütésénél legyen legalább 3 cm távolság az étel és a fedő között. A hús megemelkedhet.

- A szárnyas, hús és hal egy zárt serpenyőben is ropogósra sült. Használjon üvegfedővel rendelkező serpenyőt. Állítson be magasabb hőmérsékletet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható.

- ▶ A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.
- ▶ Tartsa távol a gyermekeket.

Megjegyzések

- Sovány húсок vagy rostélyosok
 - Kb. 1/2 cm magasan öntsön folyadékot az edénybe, pl. vizet, bort, ecetet vagy hasonlót. A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától, az edény anyagától, illetve attól, használ-e fedőt. Zománcozott vagy sötét színű fém sütőedényekben több folyadékra van szükség, mint az üveg edényekben. Rostélyoshoz kicsivel több folyadékot használjon.
 - Sütés közben a folyadék elpárolog. Szükség esetén óvatosan öntsön hozzá folyadékot.
 - Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat.
- Hal
 - Hal pároláshoz tegyen az edénybe 1–3 evőkanál folyadékot, pl. citromlevet vagy ecetet.

Grillezés

Azokat az ételeket grillezze, amelyeket ropogósan szeret.

- A készülék ajtaja mindig legyen csukva grillezés közben.
- Ne melegítse elő a készüléket.
- Azonos súlyú és vastagságú darabokat grillezen. Akkor egyenletesen pirulnak meg és szaftosak maradnak.
- A grilleznivalót helyezze közvetlenül a rostélyra.

- A grilleznivalót grillfogóval fordítsa meg. Ha villával szúrja meg a húst, kifolyik a szaftja és túl száraz lesz.
- A grilleznivalót csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól.

Megjegyzés: A sötét hús, pl. a marha gyorsabban megpirul, mint a világos hús, pl. borjú vagy sertés. A világos húsból vagy halból való grillszeletek felülete gyakran csak világosbarna, belül azonban puha és léldús.

A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol. Ez normális. A gyakoriság a beállított grillfokozattól függ. Grillezés közben füst keletkezhet.

Tippek sütéshez és pároláshoz

Tartsa szem előtt ezeket a tippeket a jó sütési és párolási eredményekhez.

Helyzet	Tipp
A sovány húsnak nem szabad kiszáradni.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A húst ízlés szerint kenje meg zsírral vagy tűzdelje meg szalonnadarabokkal.
Ropogós kéreggel szeretne húst sütni.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A bőrt keresztben vágja be. ▪ A sültet először a bőrével lefelé süssse.
A sütőtér maradjon a lehetősegekhez képest tiszta.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A sültet zárt serpenyőben készítse, magas hőfokon.
A hús maradjon forró és szaftos, pl. sült hátszín.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ha a sütéssel elkészült, hagyja az ételt 10 percig pihenni a kapcsolt sütőtérben. Így jobban eloszlik a hús szaftja. A megadott sütési idők az ajánlott pihentetési időt nem tartalmazzák. ▪ Az ételt sütés után csavarja alufóliába.

Marhahús

Beállítási javaslatok marhahús sütéséhez

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- Az időtartam felénél fordítsa meg a sült hátszínét vagy a marhaszeletet. Az ételeket a végén még kb. 10 percig hagyja állni.

Étel	Edény / tartozék	Behelyezési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Párolt marhasült, kb. 1 kg	Rostély Zárt edény	—	☉	180-200	180	120-145
Sült hátszín, közepesen átsütve, kb. 1 kg	Rostély Nyitott edény	—	☼	210-230	180	30-40
Marhasteak, közepesen átsütve, 2–3 db, 2–3 cm vastag, egyenként 200 g	Rostély Üvegtál	—	☽	3	-	20-30







Sertéshús

Beállítási javaslatok sertéshús sütéséhez

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- A bőr nélküli sültet félidőnél fordítsa meg. A sültet a végén még kb. 10 percig hagyja állni.
- A sültet bőrrel felfelé tegye az edénybe. Vagdálja be a bőrt. Ne fordítsa meg a sültet. A sültet a végén még kb. 10 percig hagyja állni.
- A tarjából készült steaket az idő 2/3-a után fordítsa meg.

Étel	Edény / tartozék	Behelyezési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Sült bőr nélkül, pl. tarja, kb. 750 g	Rostély Zárt edény			220-230	180	40-50
Bőrös sült, pl. lapocka, kb. 1 kg	Rostély Nyitott edény			190-210	-	130-150
Tarjából készült steak, 2-3 darab, 2-3 cm vastag	Rostély Üvegtál			3	-	25-35





Egyéb húskételek

Beállítási javaslatok egyéb húskételek párolásához.

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- A vagdalt húst a végén még kb. 10 percig hagyja állni.
- A virslit az idő 2/3-ának letelte után fordítsa meg.

Étel	Edény / tartozék	Behelyezési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Vagdalt hús, kb. 750 g	Rostély Nyitott edény			180-200	600	15-20
Virslit grillezéshez 4-6 db, egyenként kb. 150 g	Rostély Üvegtál			3	-	25-35









Szárnyasok

Beállítási javaslatok szárnyas sütéséhez.

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- Az egész csirkét, csirkemellet mellével lefelé tegye az edénybe. Félidőnél fordítsa meg.
- A darabolt csirkét és a kacsamellet a bőrös oldalával felfelé tegye az edénybe. Ne fordítsa meg az ételeket.
- A libacombot félidőnél fordítsa meg. Szurkálja meg a bőrt.

Étel	Edény / tartozék	Behelyezési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Csirke, egész, kb. 1,2 kg	Rostély Zárt edény			220-230	360	35-45
Darabolt csirke, kb. 800 g	Rostély Nyitott edény			210-230	360	20-30
Kacsamellet, kb. 500 g	Rostély Üvegtál			3	90	20-30
Libamellet, libacomb 700-900 g	Rostély Nyitott edény			210-230	90	30-40





Hal

Beállítási javaslatok hal sütéséhez.

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- Grillezéshez tegye az egész halat, pl. lazacot vagy pisztrángot a rostély közepére.
- Előtte kenje meg a rostélyt olajjal.

Étel	Edény / tartozék	Behelyezési magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam, perc
Halkotlett, 2-3 db, egyenként 150 g	Rostély Üvegtál			3	20-25
Hal, egészben, 2-3 db, egyenként 300 g	Rostély Üvegtál			3	20-30

Tippek a következő sütéshez

Ha valami nem sikerült elsőre, itt talál tippeket a következő sütéshez.

Helyzet	Tipp
A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet. ▪ Állítson be rövidebb sütési időtartamot.
A sült túl száraz.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet. ▪ Állítson be rövidebb sütési időtartamot.
A sült bőre túl vékony.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Válasszon magasabb hőmérsékletet. Vagy: ▪ A sütési idő vége után rövid időre kapcsolja be a grillt.
A sült szaftja odaégett.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Válasszon kisebb edényt. ▪ Sütéskor adjon hozzá több folyadékot.

Helyzet	Tipp
A sült szaftja túl világos és vizes.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Válasszon nagyobb edényt, hogy több folyadék párologhasson el. ▪ Sütéskor adjon hozzá kevesebb folyadékot.
Hús párolásakor odaég a hús.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ellenőrizze, hogy a sütőedény illeszkedik-e a fedőhöz, illetve jól zár-e. ▪ Csökkentse a hőmérsékletet. ▪ Pároláskor adjon hozzá folyadékot.
A sült nem sült át.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vágja fel a sültet. ▪ A szószot sütőedényben készítse. ▪ A sültszeleteket helyezze a szószba. ▪ A sültszeleteket mikrohullám használatával süsse készre.









16.6 Felfújtak, csőben sült ételek és piritós

Beállítási javaslatok felfújtak, csőben sült ételek és piritós sütéséhez.

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- Felfújtakhoz és burgonyafelfújthoz 4-5 cm magas mikrohullámú-sütő- és hőálló felfújtformát használjon.
- A felfújtakat és csőben sülteteket hagyja a készülék lekapcsolása után még 5 percig pirulni.
- A piritósszeleteket pirítsa elő.

Étel	Edény / tartozék	Behelyezési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény watt-ban	Időtartam, perc
Felfújt, édes, kb. 1,5 kg	Nyitott edény			140-160	360	25-30
Felfújt, pikáns főtt összetevőkből, kb. 1 kg	Nyitott edény			150-170	600	20-25
Burgonyafelfújt nyers hozzávalókból, kb. 1,1 kg	Nyitott edény			210-220	600	20-25
Piritós készítése, 4 darab	Rostély			3	-	8-10















16.7 Mélyhűtött készételek

Beállítási javaslatok mélyhűtött készételek sütéséhez.

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.
- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- A hasábburgonyát, krokettet és a pirított burgonyát ne tegye egymásra és a félidő letelte után forgassa át.

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Pizza vékony tésztával	Rostély			220-230	-	10-15
Pizzás bagett	Rostély			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Hasábburgonya	Kerek pizzatepsi			220-230	90	10-15
Krokkett	Kerek pizzatepsi			210-220	-	10-15
Röszti, töltött burgonyatáska	Kerek pizzatepsi			200-220	90	15-20
Rétes	Kerek pizzatepsi			220-230	-	20-30
Felfújtak, pl. lasagne, kb. 450 g	Zárt edény			220-230	600	10-15

16.8 Próbaételek

Ezeket az áttekintéseket a vizsgáló intézmények számára készítettük, hogy megkönnyítsük a készülék EN 60350-1:2013 ill. IEC 60350-1:2011, valamint az EN 60705:2012, IEC 60705:2010 szabvány szerinti ellenőrzését.

Felolvasztás mikrohullámmal

Beállítási javaslatok hús vagy szárnyas felolvasztásához.

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Hús, 500 g	Nyitott edény	Sütőtér alja	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Párolás mikrohullámmal

Beállítási javaslatok próbaételek mikrohullámmal történő párolásához.

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Tojáskrém, 1 kg	Nyitott edény	Sütőtér alja	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Piskótatorta, 475 g	Nyitott edény	Sütőtér alja	600	8-10
Vagdalt hús, 900 g	Nyitott edény	Sütőtér alja	18-23	18-23

Sütés mikrohullámmal kombinálva







Beállítási javaslatok próbaételek mikrohullámmal kombinált párolásához.

Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

- A csirkéhez magas edényt használjon.









- A csirkét mellével lefelé tegye az edénybe. Félidőnél fordítsa meg.

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Csőben sült burgonya	Rostély Nyitott edény			210-220	600	20-25
Sütemény	Rostély Nyitott edény			190-200	180	20-27
Csirke	Rostély Nyitott edény			190	360	30-45

Sütés

Beállítási javaslatok próbaételek sütéséhez.





Megjegyzés: A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.

Étel	Edény/tartozék	Behelyezési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Vizes piskóta	Rostély Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm			170-180	30-40
Almás lepény	Rostély Kapcsos kerek sütőforma, Ø 20 cm			170-190	80-100
Kinyomós sütemény	Üvegtál			160-170	30-35
Teasütemény	Üvegtál			160-170	25-30

Grillezés

Beállítási javaslatok próbaételek grillezéséhez.

Megjegyzés: A marhahúsos hamburgert félidőnél fordítsa meg.

Étel	Edény / tartozék	Behelyezési magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam, perc
Pirítós készítése	Rostély			3	4-5
Marhahúsos hamburger, 9 darab	Rostély Üvegtál			3	35-45

17 Vevőszolgálat

Ha a használattal kapcsolatban bármilyen kérdése van, ha nem tudja önállóan elhárítani a zavart a készüléken, vagy ha a készüléket meg kell javítani, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

Számos problémát saját maga is megoldhat a jelen útmutatóban vagy a weboldalunkon található zavarelhárítási információk segítségével. Amennyiben ez nem sikerül, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

Mi mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, és megpróbáljuk elkerülni a vevőszolgálati technikusok felesleges kiszállását.

Gondoskodunk arról, hogy készülékét szakképzett vevőszolgálati munkatársaink eredeti pótalkatrészekkel megjavítsák garanciális esetben és a gyártói garancia lejártá után.

Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat. Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).

A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon.

17.1 Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD)

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típusábláján találja.

A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.

Készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyzi magának az adatokat.

Spis treści

1	Bezpieczeństwo	35
2	Wykluczanie szkód materialnych.....	39
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	39
4	Poznanie urządzenia	41
5	Akcesoria.....	44
6	Przed pierwszym użyciem	44
7	Podstawowy sposób obsługi	45
8	Mikrofałe	46
9	Programy automatyczne.....	48
10	Funkcje zegara	50
11	Zabezpieczenie przed dziećmi	51
12	Ustawienia podstawowe	51
13	Czyszczenie i pielęgnacja.....	52
14	Usuwanie usterek.....	54
15	Utylizacja	56
16	Tak to działa	56
17	Serwis	70



1 Bezpieczeństwo

Warunkiem bezpiecznego użytkowania urządzenia jest przestrzeganie informacji z zakresu bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

W tym miejscu znajdują się ogólne informacje dotyczące tej instrukcji.

- Instrukcję należy dokładnie przeczytać. Jest to konieczny warunek bezpiecznego i wydajnego użytkowania urządzenia.
- Ta instrukcja jest przeznaczona dla użytkownika urządzenia.
- Stosować się do zasad bezpieczeństwa i ostrzeżeń.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Przestrzeganie wskazówek dotyczących użytkowania zgodnego z przeznaczeniem jest warunkiem bezpiecznego i prawidłowego korzystania z urządzenia.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- w sposób zgodny z niniejszą instrukcją użytkowania.
- do przygotowywania potraw i napojów.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.

To urządzenie jest zgodne z normą EN 55011 wzgl. CISPR 11. Jest to produkt Grupy 2 i klasy B. Grupa 2 oznacza, że mikrofałe wytwarzane są w celu ogrzania artykułów spożywczych. Klasa B oznacza, że urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

Należy wykluczyć ryzyka dla dzieci i osób szczególnie zagrożonych.

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

Podczas używania urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

→ "Akcesoria", Strona 44

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

- ▶ Nigdy nie przechowywać łatwopalnych przedmiotów w komorze piekarnika.
- ▶ Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym.
- ▶ Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Resztki jedzenia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić.

- ▶ Przed uruchomieniem należy usunąć większe zanieczyszczenia w komorze piekarnika z elementów grzewczych i wyposażenia.

W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się.

- ▶ Podczas podgrzewania piekarnika nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go.
- ▶ Papier do pieczenia należy zawsze obciążać naczyniem lub formą do pieczenia.
- ▶ Papierem do pieczenia wyłożyć wyłącznie konieczną powierzchnię.
- ▶ Papier do pieczenia nie może wystawać poza wyposażenie.

Przegrzanie może spowodować pożar. Jeśli urządzenie jest zamontowane za drzwiami dekoracyjnymi lub za drzwiami mebla, podczas pracy urządzenia przy zamkniętych drzwiach dekoracyjnych lub drzwiach mebla dochodzi do kumulacji ciepła.

- ▶ Użytkować urządzenie wyłącznie, gdy drzwi dekoracyjne lub drzwi mebla są otwarte.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie bardzo się nagrzewa.

- ▶ Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory piekarnika ani elementów grzejnych.
- ▶ Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

- ▶ Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika.

- ▶ Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych.
- ▶ Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów.
- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.

- ▶ Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia.

- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.

- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć.

- ▶ Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.

Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się.

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymienioną przez producenta, je-

go serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie załamywać, nie zgniatać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego.

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ "Wezwać serwis." → *Strona 70*
- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

1.5 Mikrofale

Podczas używania mikrofal należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne i może spowodować szkody. Na przykład podgrzane kapcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach.

- ▶ Nigdy nie suszyć żywności ani odzieży za pomocą urządzenia.

- ▶ Nigdy nie podgrzewać w urządzeniu kapci, poduszek wypełnionych ziarnem lub łuskami zbóż, gąbek, wilgotnych ściereczek itp.
- ▶ Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskazań podanych w instrukcji obsługi.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal.
- ▶ Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.

Olej spożywczy może się zapalić.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą eksplodować.

- ▶ Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

W trakcie podgrzewania, ale również już po podgrzaniu, produkty ze skorupką, łupiną lub skórką mogą się rozprysnąć.

- ▶ Nigdy nie gotować jaj w skorupkach ani nie podgrzewać jaj gotowanych na twardo.
- ▶ Nigdy nie gotować skorupiaków.
- ▶ W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko.
- ▶ Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kiełbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.

Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprzodza się nierównomiernie.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach.
- ▶ Zawsze należy zdejmować pokrywkę lub smoczek.

- ▶ Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć.
- ▶ Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pożywienia.

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

- ▶ Do wyjmowania naczyń lub wyposażenia z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porzrywania opakowania.

- ▶ Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu.
- ▶ Do wyjmowania gorących naczyń z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne. Zbyt gorące kapcie, poduszki wypełnione ziarnami lub łuskami zbóż, wilgotne ściereczki i tym podobne mogą spowodować oparzenia.

- ▶ Nigdy nie suszyć żywności ani odzieży za pomocą urządzenia.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać w urządzeniu kapci, poduszek wypełnionych ziarnem lub łuskami zbóż, gąbek, wilgotnych ściereczek itp.
- ▶ Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieodpowiednie naczynia mogą popękać. Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wniknęła do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczynia.

- ▶ Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

Naczynia i pojemniki wykonane z metalu lub naczynia z metalowymi elementami mogą powodować iskrzenie w przypadku stosowania wyłącznie trybu mikrofal. Urządzenie ulegnie uszkodzeniu.

- ▶ Nigdy nie używać metalowych pojemników w trybie samych mikrofal.
- ▶ Używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych lub używać trybu mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem.

- ▶ Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!

W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe.

- ▶ Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia.
- ▶ Dopilnować, aby komora piekarnika, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste.

Przez uszkodzone drzwiczki komory piekarnika lub uszczelkę drzwiczek mogą wydostawać się mikrofałe.

- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory piekarnika, uszczelka drzwi lub rama z tworzywa sztucznego są uszkodzone.
- ▶ Wezwać serwis.

Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofałe.

- ▶ Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy.
- ▶ W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

2 Wykluczanie szkód materialnych

Aby wykluczyć szkody materialne w urządzeniu, akcesoriach lub wyposażeniu kuchni należy się stosować do tych wskazówek.

2.1 Informacje ogólne

Podczas używania urządzenia należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

UWAGA!

Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania pary wodnej. Zmiany temperatury mogą być przyczyną uszkodzeń.

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

Wilgoć utrzymująca się przez długi czas w piekarniku prowadzi do korozji.

- ▶ Po każdym gotowaniu wytrzeć skondensowaną wodę.
- ▶ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.
- ▶ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.

Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia powoduje z czasem uszkodzenie frontów sąsiadujących mebli.

- ▶ Po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta.
- ▶ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.
- ▶ Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.

Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu.

- ▶ Utrzymywać uszczelkę w czystości.

Używanie drzwi urządzenia jako miejsca do siedzenia lub odkładania przedmiotów może spowodować uszkodzenie drzwi urządzenia.

- ▶ Nie stać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.

- ▶ Nie stawiać naczyń ani wyposażenia na drzwiach urządzenia.

W zależności od typu urządzenia akcesoria elementy wyposażenia mogą zarysować szybę w drzwiach podczas zamykania drzwi.

- ▶ Elementy wyposażenia wsuwać zawsze do oporu do komory piekarnika.

Przenoszenie urządzenia za uchwyt drzwi może spowodować jego pęknięcie. Uchwyt drzwi nie jest w stanie wytrzymać ciężaru urządzenia.

- ▶ Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwi.

2.2 Mikrofale

Podczas używania mikrofal należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

UWAGA!

Jeśli metal dotyka ścianki komory piekarnika, powstają iskry, które mogą uszkodzić urządzenie lub zniszczyć wewnętrzną szybę drzwi.

- ▶ Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm.

Tacki aluminiowe w urządzeniu mogą powodować powstawanie isker. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.

- ▶ Nie używać tacek aluminiowych.

Podczas przygotowywania popcornu za pomocą mikrofal zastosowanie zbyt dużej mocy mikrofal może spowodować pęknięcie szyby w drzwiach z powodu przeciążenia.

- ▶ Nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal.
- ▶ Używać maksymalnie 600 W.
- ▶ Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu.

Uszkodzenie generatora mikrofal następuje po zdjęciu pokrywy.

- ▶ Nigdy nie usuwać pokrywy generatora mikrofal w komorze piekarnika.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

Aby chronić środowisko, należy używać urządzenia oszczędnie i prawidłowo usuwać przystosowane do recyklingu materiały.

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału. Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

Urządzenie nagrzewać tylko wtedy, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach.

- Pominięcie nagrzewania urządzenia pozwala zaoszczędzić do 20% energii.

Stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia.

- Formy te nagrzewają się wyjątkowo dobrze.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

- Temperatura w komorze piekarnika jest utrzymywana, a urządzenie nie wymaga ponownego podgrzewania.

Piec kolejno kilka potraw bezpośrednio po sobie lub równolegle.

- Komora piekarnika jest nagrzana po pierwszym pieczeniu. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta.

W przypadku dłuższych czasów gotowania/pieczenia należy wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu gotowania/pieczenia.

- Ciepło resztkowe wystarczy, aby dogotować potrawę.

Nie używane elementy wyposażenia należy wyjąć z komory piekarnika.

- Nie ma potrzeby podgrzewania zbędnych elementów wyposażenia.

Zamrożone potrawy rozmrozić przed przyrządzeniem.

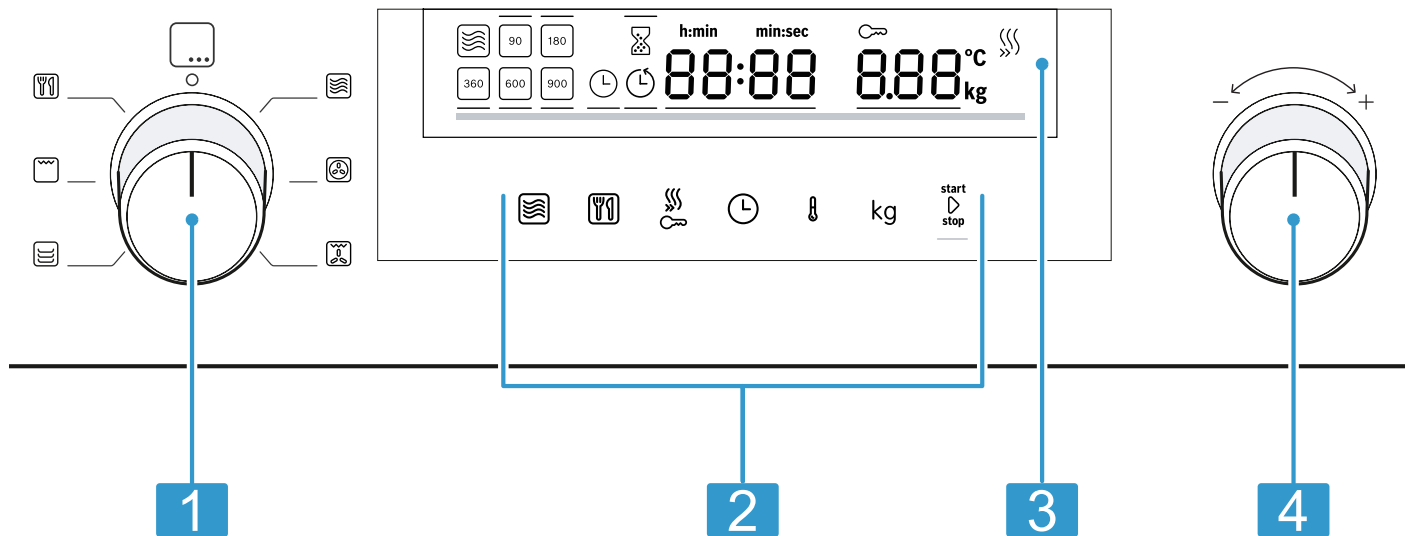
- W ten sposób oszczędzana jest energia potrzebna do rozmrożenia potraw.

4 Poznanawanie urządzenia

Zapoznać się z częściami urządzenia.

4.1 Elementy obsługi

Elementy obsługowe służą do sterowania funkcjami urządzenia i zapewniają informacje o jego stanie.



W zależności od typu urządzenia przedstawione na ilustracji szczegóły, takie jak kolor czy kształt, mogą się różnić.

1	Przełącznik funkcji
2	Pola dotykowe
3	Wyświetlacz
4	Przełącznik obrotowy

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzajów grzania oraz pozostałych funkcji.

W przypadku niektórych wariantów urządzenia przełącznik funkcji może być chowany.

Jeśli przełącznik funkcji zostanie przestawiony z położenia zerowego na funkcję, udostępnienie funkcji zajmuje kilka sekund.

Przełącznik obrotowy

Przełącznik obrotowy umożliwia zmianę wartości ustawień, które są wyróżnione na wyświetlaczu.

W przypadku niektórych wariantów urządzenia przełącznik obrotowy jest chowany.




W przypadku list wyboru, np. listy programów, po przewinięciu do ostatniego punktu pojawia się ponownie punkt pierwszy.

Jeżeli osiągnięta została minimalna lub maksymalna wartość, w przypadku niektórych list wyboru, np. wartości wagowych, należy obracać przełącznik obrotowy w przeciwnym kierunku.

Pola dotykowe

Pola dotykowe to powierzchnie reagujące na dotyk. Aby wybrać odpowiednią funkcję, należy dotknąć odpowiedniego pola.

Symbol	Nazwa	Zastosowanie
	Mikrofałe	Wybór poziomów mocy mikrofał, wzgl. dołączenie funkcji mikrofał do rodzaju grzania.
	Programy automatyczne	Wywołanie wyboru programów automatycznych.

Symbol	Nazwa	Zastosowanie
	Szybkie nagrzewanie / zabezpieczenie przed dziećmi	Krótkie naciśnięcie: aktywacja lub dezaktywacja szybkiego nagrzewania. Długie naciśnięcie: aktywacja lub dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi.
	Funkcje zegara	Wprowadzanie ustawień minutnika, czasu trwania lub godziny.
	Temperatura	Wybór ustawienia temperatury.
kg	Waga	Wybór ustawienia wagi.
start▶stop	Start/Stop	Krótkie naciśnięcie: uruchomienie lub zatrzymanie trybu pracy. Długie naciśnięcie: zakończenie trybu pracy. Ustawienia są resetowane.

Wyświetlacz





Na wyświetlaczu wyświetlane są aktualne wartości ustawień lub możliwości wyboru.



Aktywna wartość	Wartość, której ustawienie można bezpośrednio zmienić, jest podświetlona na białą i podkreślona czerwonym paskiem. Aktywną wartość można zmienić za pomocą przełącznika obrotowego.
Wartość pasywna	Wartości, które nie są umieszczone w nawiasach, nie mogą być zmieniane bezpośrednio. Aby zmienić wartość, najpierw należy ją aktywować.

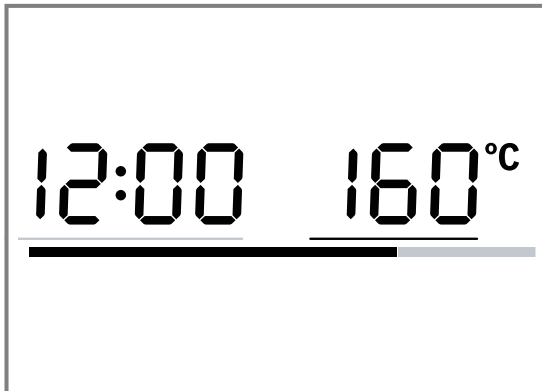
Elementy wyświetlacza

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych elementów wyświetlacza.

Symbol	Nazwa	Znaczenie
	Minutnik	Gdy symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu pojawia się czas odliczany przez minutnik.
	Czas trwania	Gdy symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania.
	Godzina	Gdy symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu widoczna jest godzina.
h:min	Godziny/minuty	Czas jest wyświetlany w godzinach i minutach.
min:sec	Minuty/sekundy	Czas jest wyświetlany w minutach i sekundach.
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Gdy symbol jest zaznaczony, zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane.
	Szybkie nagrzewanie	Gdy symbol jest zaznaczony, szybkie nagrzewanie jest aktywowane.
°C	Temperatura	Temperatura wyświetlana jest w °C.
kg	Waga	Waga jest wyświetlana w kilogramach.

Wskaźnik temperatury

Wskaźnik temperatury pokazuje postęp nagrzewania.



Po włączeniu trybu pracy czerwona linia w dolnej części wyświetlacza wskazuje postęp nagrzewania, czyli wzrost temperatury komory piekarnika. Linia wypełnia się kolorem czerwonym w miarę postępu procesu nagrzewania. Gdy cała linia jest wypełniona na czerwono, urządzenie jest nagrzane. W przypadku grilla linia nagrzewania od razu ma kolor czerwony.

W przypadku mikrofal wskaźnik temperatury nie ma zastosowania.

Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w komorze piekarnika.

Tryb nocny

Aby zaoszczędzić energię, jasność wyświetlacza jest automatycznie zredukowana do niższej wartości w godzinach między 22:00 a 5:59.

4.2 Rodzaje grzania

Poniżej zamieszczony jest przegląd rodzajów grzania. Otrzymasz zalecenia dotyczące korzystania z rodzajów grzania.

Symbol	Nazwa	Temperatura / poziomy	Zastosowanie
	Mikrofale	Poziomy mocy mikrofal: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Do rozmrażania, gotowania oraz podgrzewania potraw i płynów.
	Gorące powietrze	40 °C 100-230 °C	Wyrastanie ciasta drożdżowego, rozmrażanie tortów śmietanowych. Do pieczenia na jednym poziomie.
	Grill z cyrkulacją powietrza	100-230 °C	Smażenie drobiu, całych ryb lub większych kawałków mięsa.
	Podgrzewanie	30-70 °C	Podgrzewanie naczyń.
	Grill	Stopnie mocy grilla: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = słaby ■ 2 = średni ■ 3 = mocny 	Do grillowania płaskich kawałków, np. steków, kiełbasek i tostów. Do zapiekania potraw.
	Programy	-	Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia dla wielu potraw.

4.3 Komora piekarnika

Funkcje komory piekarnika ułatwiają obsługę urządzenia.

Oświetlenie komory piekarnika

Po otwarciu drzwi urządzenia włącza się oświetlenie komory piekarnika. Jeżeli drzwi urządzenia pozostaną otwarte przez ponad 15 minut, oświetlenie ponownie wyłączy się.

W przypadku większości trybów pracy oświetlenie komory piekarnika włącza się w momencie uruchomienia danego trybu. Po zakończeniu trybu pracy oświetlenie komory piekarnika wyłącza się.

W

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 51 można wybrać, czy po włączeniu trybu pracy włączy się oświetlenie komory piekarnika.

Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Ciepłe powietrze wydostaje się przez szczeliny wentylacyjne nad drzwiami urządzenia.

UWAGA!

Zastąpienie szczelin wentylacyjnych spowoduje przegrzanie urządzenia.

► Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.

Aby po zakończeniu trybu pracy komora piekarnika szybciej ostygła, wentylator pozostaje jeszcze przez pewien czas włączony. Jeśli urządzenie pracuje w trybie mikrofal, pozostanie zimne, ale wentylator włączy się mimo to. Wentylator może pracować dalej nawet po zakończeniu pracy w trybie mikrofal.

Skropliny

Podczas gotowania/pieczona może dojść do kondensacji pary wodnej w komorze piekarnika oraz przy drzwiach urządzenia. Występowanie wody skondensowanej jest normalnym zjawiskiem i nie ma wpływu na działania urządzenia. Po zakończeniu gotowania/pieczona skondensowaną wodę należy wytrzeć.

5 Akcesoria

Używać oryginalnych akcesoriów. Są one dokładnie dostosowane do urządzenia. W tym miejscu można znaleźć przegląd akcesoriów posiadanego urządzenia i ich przeznaczenia.

Akcesoria	Zastosowanie
Ruszt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ruszt do pieczenia w trybie piekarnika. ▪ Ruszt do grillowania, np. steków, kiełbasek i tostów. ▪ Ruszt jako powierzchnia ustawiania np. form do zapiekanek

5.1 Pozostałe elementy wyposażenia

Pozostałe elementy wyposażenia można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet. Obszerną ofertę wyposażenia do zakupionego urządzenia można znaleźć w Internecie lub naszych prospektach:

www.bosch-home.com

Wyposażenie jest dostosowane do danego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia.

Informacje na temat dostępnych elementów wyposażenia urządzenia można uzyskać w sklepie internetowym lub w serwisie.

Brytfanna szklana

Zastosowanie

- Potrawy duszone
- Zapiekanki

Blacha do pizzy

Zastosowanie

- Ciasta z blachy
- Ciasteczka



4.4 Drzwi urządzenia

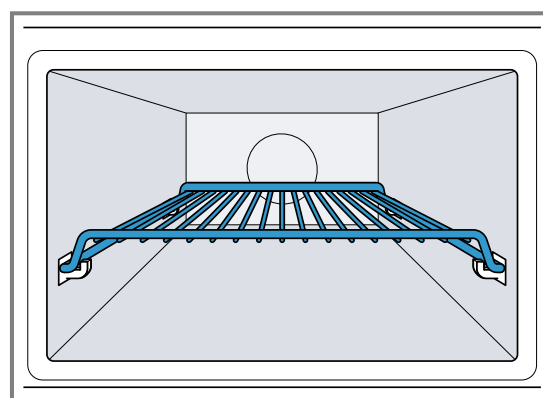
W przypadku otwarcia drzwi urządzenia w trakcie trybu pracy, praca zostaje zatrzymana. Po zamknięciu drzwi urządzenia można kontynuować tryb pracy za pomocą start/stop.


5.2 Montaż wyposażenia

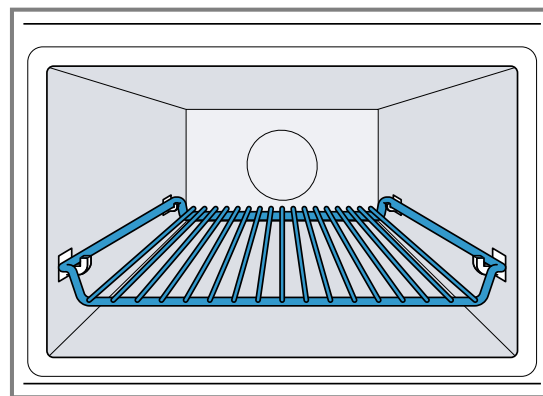
Wyposażenie można zamontować w dwóch pozycjach.


- ▶ Zamontować wyposażenie w taki sposób, aby nie dotykało drzwi urządzenia.

	Zamontować wyposażenie wysoko.
	Zamontować wyposażenie nisko.



Rysunek pokazuje pozycję montażową .




Rysunek pokazuje pozycję montażową .

6 Przed pierwszym użyciem


Dokonać ustawień wymaganych przed pierwszym uruchomieniem. Wyczyścić urządzenie i akcesoria.

6.1 Pierwsze uruchomienie urządzenia

Po podłączeniu do instalacji elektrycznej lub awarii zasilania na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności ustawienia godziny. Odpowiedni komunikat pojawia się na ogół się po upływie kilku sekund.


- ▶ Podłączyć urządzenie do źródła prądu.
- ✓ Na wyświetlaczu miga wartość 12:00 i świeci się .



Ustawianie godziny

1. Za pomocą przelącznika obrotowego nastawić godzinę.
 2. Naciśnięć .
- ✓ Godzina została ustawiona.

6.2 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowania potraw, wyczyścić komorę piekarnika wraz z wyposażeniem.

1. Upewnić się, że w komorze piekarnika nie znajdują się pozostałości opakowania, elementy wyposażenia lub inne przedmioty.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Gorące powietrze .

4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę na 180°C.
5. Nacisnąć **start**  **stop** .
- ✓ Urządzenie uruchamia tryb pracy.
6. Po upływie jednej godziny nacisnąć **start**  **stop** .
7. Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.
- ✓ Czyszczenie urządzenia zostało zakończone.
- ✓ Urządzenie jest wyłączone.

6.3 Czyszczenie wyposażenia

- ▶ Dokładnie wyczyścić wyposażenie roztworem wody z detergentem oraz miękką ściereczką.

7 Podstawowy sposób obsługi

W tym miejscu można znaleźć najważniejsze informacje na temat obsługi swojego urządzenia.

7.1 Włączanie urządzenia



- ▶ Obrócić przełącznik funkcji, aby włączyć urządzenie.
- ✓ Urządzenie jest gotowe do pracy.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się proponowana wartość.

7.2 Wyłączanie urządzenia

Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć. Jeżeli przez dłuższy czas nie są wprowadzane żadne ustawienia, urządzenie wyłączy się automatycznie.




- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się godzina.
- ✓ Niektóre wskaźniki są widoczne na wyświetlaczu również po wyłączeniu urządzenia.

7.3 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

1. Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się proponowana wartość.
2. W razie potrzeby zmienić ustawienia. W tym celu nacisnąć odpowiednie pole i zmienić wartość za pomocą przełącznika obrotowego.
3. Nacisnąć **start**  **stop** .
- ✓ Urządzenie uruchamia tryb pracy.
- ✓ Świeci się **start**  **stop** .
- ✓ W przypadku rodzaju grzania z ustawieniem temperatury, wskaźnik temperatury wypełnia się.
4. W razie potrzeby zmienić temperaturę za pomocą przełącznika obrotowego w trakcie bieżącego trybu pracy.
W trakcie bieżącego trybu pracy nie można ustawić temperatury na 40°C.

7.4 Zatrzymanie trybu pracy

W każdej chwili można wstrzymać pracę urządzenia.

1. Nacisnąć **start**  **stop** lub otworzyć drzwi urządzenia.
- ✓ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
- ✓ Miga **start**  **stop** .
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć **start**  **stop** .

- ✓ Tryb pracy będzie kontynuowany.
- ✓ Świeci się **start**  **stop** .

7.5 Przerwanie pracy urządzenia



W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.
Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

7.6 Szybkie nagrzewanie






Aby zaoszczędzić czas, można skrócić czas nagrzewania w przypadku niektórych rodzajów grzania z temperaturą powyżej 100°C.

Stosowanie szybkiego nagrzewania jest możliwe w przypadku następujących rodzajów grzania:



-  Gorące powietrze, wyjątek: Gorące powietrze 40°C
-  Grill z cyrkulacją powietrza

Ustawianie szybkiego nagrzewania

W celu uzyskania równomiernego rezultatu gotowania/pieczenia umieścić wyposażenie oraz potrawę w komorze piekarnika dopiero, gdy zakończone zostanie szybkie nagrzewanie. Ustawienia czasu trwania wprowadzić dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

1. Ustawić odpowiedni rodzaj grzania oraz temperaturę od 100°C.
2. Nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu świeci się .
3. Nacisnąć **start**  **stop** .
- ✓ Włącza się szybkie nagrzewanie.
- ✓ Świeci się **start**  **stop** .
- ✓ Szybkie nagrzewanie zostaje zakończone po osiągnięciu ustawionej temperatury. Rozlega się sygnał, a na wyświetlaczu gaśnie . Urządzenie kontynuuje działanie z ustawionym rodzajem grzania i temperaturą.
- ✓ Szybkie nagrzewanie zostanie automatycznie dezaktywowane najpóźniej po upływie 15 minut.

Przerwanie szybkiego nagrzewania

- ▶ Nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu gaśnie . Urządzenie kontynuuje działanie z ustawionym rodzajem grzania i temperaturą.

7.7 Wyłącznik bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpieczeństwa urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa. Urządzenie wyłącza się automatycznie, jeżeli było zbyt długo użytkowane.

Czas trwania do momentu wyłączenia zależy od wprowadzonego ustawienia:

- Gorące powietrze 40°C i podgrzewanie: 24 godziny

- Gorące powietrze 100-230°C i grill z cyrkulacją powietrza: 5 godziny
- Grill: 90 minut

Jeśli urządzenie zostało wyłączone przez wyłącznik bezpieczeństwa, na wyświetlaczu pojawia się **E2**. Komunikat można potwierdzić, naciskając **start/stop**.

8 Mikrofałe

Mikrofałe umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie upieczenie lub rozmrożenie potraw. Można włączyć same mikrofałe lub w kombinacji z wybranym rodzajem grzania.

8.1 Poziomy mocy mikrofał

Poniżej zamieszczony jest przegląd poziomów mocy mikrofał oraz ich zastosowania.

Moc mikrofał w watach	Maksymalny czas trwania	Zastosowanie
90 W	1:30 godziny	Rozmrażanie delikatnych potraw.
180 W	1:30 godziny	Rozmrażanie i dogotowywanie potraw.
360 W	1:30 godziny	Gotowanie mięsa i ryb lub podgrzewanie delikatnych potraw.
600 W	1:30 godziny	Podgrzewanie i gotowanie potraw.
900 W	30 minut	Podgrzewanie płynów.

Maksymalna moc nie jest przeznaczona do podgrzewania potraw.

Proponowane wartości

W odniesieniu do każdego poziomu mocy mikrofał urządzenie proponuje czas trwania. Proponowaną wartość można zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

8.2 Naczynia i wyposażenie nadające się do użycia w kuchenkach mikrofałowych

Aby równomiernie podgrzać potrawy i nie uszkodzić urządzenia, należy używać odpowiednich naczyń i akcesoriów.

Wybierając naczynia do stosowania w trybie mikrofał, należy uwzględnić wskazówki producenta. W razie wątpliwości przeprowadzić test naczyń. "Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofał" → *Strona 47*

Możliwość stosowania w trybie mikrofał

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Naczynia wykonane z żaroodpornego materiału odpowiedniego do stosowania w trybie mikrofał:	Żaroodporny materiał nie zostanie uszkodzony przez mikrofałe.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ szkło ▪ ceramika szklana ▪ porcelana ▪ tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę ▪ szklowana ceramika bez pęknięć 	

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Dołączone wyposażenie: ruszt	Dołączony ruszt jest przeznaczony do stosowania w urządzeniu i dlatego nadaje się do użytkowania w trybie mikrofał.
Sztućce metalowe	Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, można użyć metalowych sztućców, np. włożyć do szklanki łyżeczkę. Uwaga: Metal może powodować iskrzenie, doprowadzając w rezultacie do uszkodzenia komory piekarnika i wewnętrznej szyby w drzwiach. Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić co najmniej 2 cm.

Brak możliwości stosowania w trybie mikrofał

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Metalowe naczynia	Metal nie przepuszcza mikrofał. Potrawy są podgrzewane w nieznacznym stopniu lub wcale.
Naczynia ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami	Złote i srebrne zdobienia mogą zostać uszkodzone przez mikrofałe. Stosować wyłącznie, gdy producent gwarantuje, że naczynia nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofałowych.

Możliwość stosowania w trybie MikroKombi z użyciem mikrofał

W trybie MikroKombi możliwe jest połączenie rodzaju grzania z mocą mikrofał do 600 W. Dlatego formy metalowe mogą być stosowane w trybie MikroKombi.

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Dołączone wyposażenie	Dołączone wyposażenie, np. ruszt, nie powoduje powstawania iskier w trybie MikroKombi.
Metalowe formy do pieczenia	Ciasta zostają zrumienione również od spodu, ponieważ metalowe formy do pieczenia lepiej przewodzą ciepło. Uwaga: Metal może powodować iskrzenie, doprowadzając w rezultacie do uszkodzenia komory piekarnika i wewnętrznej szyby w drzwiach. Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić co najmniej 2 cm.

8.3 Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofał

Sprawdzić, czy naczynia nadają się do stosowania w trybie mikrofał, przeprowadzając test naczyń. Urządzenie może być eksploatowane w trybie mikrofał bez umieszczenia potrawy w komorze piekarnika wyłącznie podczas testu naczyń.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.



- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

1. Wstawić do komory piekarnika puste naczynie.
2. Ustawić maksymalną moc urządzenia na ½ - 1 min.
3. Włączyć tryb pracy za pomocą **start**↵**stop**.
4. Kilkakrotnie sprawdzić naczynie:

- Jeśli naczynie jest zimne lub letnie, nadają się do stosowania w trybie mikrofał.
- Jeśli naczynie jest gorące lub powstają iskry, należy przerwać test naczyń. Naczynie nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofał.

8.4 Nastawianie mikrofał

Dla różnych rodzajów potraw i sposobów ich przyrządzenia dostępne są różne poziomy mocy oraz ustawienia.


1. Przestrzegać "wskazówek dotyczących bezpieczeństwa" → *Strona 37* oraz "wskazówek umożliwiających zapobieganie szkodom materialnym" → *Strona 39*.
2. "Przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń i akcesoriów przystosowanych do kuchenek mikrofałowych." → *Strona 46*
3. Przełącznik funkcji ustawić na .
4. W celu ustawienia żadanego poziomu mocy mikrofał nacisnąć .
5. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.
6. Włączyć tryb pracy za pomocą **start**↵**stop**. Ustawiony czas trwania można w każdej chwili zmienić za pomocą przełącznika obrotowego w trakcie trybu pracy.
 - ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu trwania i włącza się tryb mikrofał.
 - ✓ Po upływie czasu trwania tryb pracy mikrofał wyłącza się i rozlega się sygnał.
7. Gdy potrawa jest gotowa, obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero.

8.5 Interwały ustawień zegara

Interwał w przypadku ustawiania czasu trwania w trybie mikrofał zmienia się wraz z długością czasu trwania.

Czas pracy	Interwał
0-1 min	5 sek.
1-3 min	10 sek.
3-15 min	30 sek.
15 min - 1 godz.	1 min
1 godz. - 1 godz. 30 min	5 min

8.6 Zmiana mocy mikrofał

- ▶ Nacisnąć . Wielokrotne naciśnięcie umożliwi przełączenie z najwyższej na najniższą moc mikrofał. Jeżeli funkcja mikrofał zostanie wybrana dopiero po włączeniu żadanego trybu, urządzenie przerywa pracę. Włączyć tryb pracy za pomocą **start**↵**stop**.

8.7 Zatrzymanie trybu pracy

W każdej chwili można wstrzymać pracę urządzenia.

1. Nacisnąć **start**↵**stop** lub otworzyć drzwi urządzenia.
 - ✓ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
 - ✓ Miga **start**↵**stop**.
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć **start**↵**stop**.
 - ✓ Tryb pracy będzie kontynuowany.
 - ✓ Świeci się **start**↵**stop**.

8.8 Przerwanie pracy urządzenia




W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero. Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.




8.9 MikroKombi

Aby skrócić czas gotowania/pieczenia, możliwe jest stosowanie niektórych rodzajów grzania w połączeniu z mikrofalami.

Tryb MikroKombi jest możliwy w przypadku następujących rodzajów grzania:



-  Gorące powietrze
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill

Wyjątki:



-  Moc mikrofal 900 W
-  Gorące powietrze 40°C
-  Podgrzewanie naczyń

Ustawianie trybu MikroKombi

Wybrany rodzaj grzania można połączyć z mikrofalami.





1. Przełącznik funkcji ustawić na rodzaj grzania umożliwiający dołączenie mikrofal.
- ✓ Pojawia się proponowana wartość temperatury.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną temperaturę.
3. W celu ustawienia żądanej mocy mikrofal nacisnąć .
- ✓ Pojawia się proponowana wartość czasu trwania.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
5. Włączyć tryb pracy za pomocą .
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu trwania i włącza się tryb MikroKombi.
- ✓ Po upływie czasu trwania tryb MikroKombi wyłącza się i rozlega się sygnał.

Zmiana mocy mikrofal

- ▶ Nacisnąć . Wielokrotne naciskanie umożliwia przełączenie z najwyższej na najniższą moc mikrofal. Jeżeli funkcja mikrofal zostanie wybrana dopiero po włączeniu żadanego trybu, urządzenie przerywa pracę. Włączyć tryb pracy za pomocą .

Zatrzymanie trybu pracy

W każdej chwili można wstrzymać pracę urządzenia.

1. Nacisnąć  lub otworzyć drzwi urządzenia.
- ✓ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
- ✓ Miga .
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć .
- ✓ Tryb pracy będzie kontynuowany.
- ✓ Świeci się .






Przerwanie pracy urządzenia

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero. Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

8.10 Podgrzewanie i osuszanie komory piekarnika

Po zakończeniu każdego trybu pracy osuszyć komorę piekarnika, aby nie pozostała w niej wilgoć.

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Większe zanieczyszczenia należy natychmiast usunąć z komory piekarnika.
3. Wytrzeć wilgoć z dna komory piekarnika.
4. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania .
5. Nacisnąć .
6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę na 150°C.
7. Dwukrotnie nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu zaznaczone jest .
8. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania 15 minut.
9. Za pomocą  włączyć tryb pracy.
- ✓ Rozpoczyna się suszenie, które zostanie zakończone po upływie 15 minut.
10. Otworzyć drzwi urządzenia, aby para wodna mogła wydostać się z komory piekarnika.

8.11 Ręczne osuszanie komory piekarnika

Po zakończeniu każdego trybu pracy osuszyć komorę piekarnika, aby nie pozostała w niej wilgoć.

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika.
3. Komorę piekarnika wytrzeć do sucha gąbką.
4. Drzwi urządzenia pozostawić na 1 godzinę otwarte, aby komora piekarnika mogła całkowicie wyschnąć.

9 Programy automatyczne

Programy automatyczne wspomagają przygotowanie różnych potraw i automatycznie wybierają optymalne ustawienia.

9.1 Wskazówki dotyczące ustawień potraw

W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Używać wyłącznie produktów dobrej jakości.
- Używać wyłącznie schłodzonego mięsa wyjętego z lodówki.

- Używać wyłącznie mrożonych potraw wyjętych bezpośrednio z zamrażarki.
- Wyjąć produkty spożywcze z opakowania i zważyć. Jeśli nie można ustawić dokładnej wagi na urządzeniu, należy zaokrąglić wagę w górę lub w dół.
- Produkty spożywcze należy wstawiać do zimnej komory piekarnika.
- Stosować wyłącznie żaroodporne naczynia nadające się do używania w kuchence mikrofalowej, np. ze szkła lub ceramiki.

9.2 Przegląd potraw

Urządzenie wyświetli komunikat o konieczności wprowadzenia wagi. Wagę można ustawić wyłącznie w zaprogramowanym przedziale wagowym.

Rozmrażanie

Nr	Potrawy	Wyposażenie	Wy- kość montażo- wa	Przedział wago- wy w kg	Wskazówki
PD1	Mięso mielone	Płaskie naczynie bez pokrywki	—	0,2-1,0	Rozmrożone mięso mielone wyjmować po obróceniu.
PD2	Kawałki mięsa	Płaskie naczynie bez pokrywki	—	0,2-1,0	Nagromadzony płyn należy wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
PD3	Kurczak, porcje kurczaka	Płaskie naczynie bez pokrywki	—	0,4-1,8	Nagromadzony płyn należy wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
PD4	Chleb	Płaskie naczynie bez pokrywki	—	0,2-1,0	Rozmrażać tylko taką ilość chleba, jaka jest potrzebna. Rozmrożony chleb szybko czerstwieje. Jeżeli to możliwe, rozdzielić kromki.

Programy gotowania

Nr	Potrawy	Wyposażenie	Wy- kość montażo- wa	Przedział wago- wy w kg	Wskazówki
PD5	Ryż	Naczynie z pokrywką	—	0,05-0,2	Nie używać ryżu w woreczkach. Podczas gotowania ryżu powstaje piana. Należy ustawić wagę suchego produktu (bez wody). Na 1 miarkę ryżu dodać 2-2,5 miarki wody.
PD6	Ziemniaki	Naczynie z pokrywką	—	0,15-1,0	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Dodać 1 łyżkę wody na 100 g.
PD7	Warzywa	Naczynie z pokrywką	—	0,15-1,0	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Dodać 1 łyżkę wody na 100 g.

Programy w trybie kombinacji różnych rodzajów grzania

Nr	Potrawy	Wyposażenie	Wy- kość montażo- wa	Przedział wago- wy w kg	Wskazówki
PD8	Zapiekanka, mrożona	Naczynie bez pokrywki	—	0,4-1,2	Wysokość zapiekanki nie powinna przekraczać 3 cm.
PD9	Kurczak, cały	Naczynie bez pokrywki	—	0,5-2,0	Układać piersią do dołu.
PD10	Rostbef, średnio wypieczony	Naczynie bez pokrywki	—	0,5-1,5	
PD11	Pieczeń z karkówki	Naczynie z pokrywką	—	0,5-2,0	

Nr	Potrawy	Wyposażenie	Wy- kość montażo- wa	Przedział wago- wy w kg	Wskazówki
P12	Jagnięcina, średnio wypieczona	Naczynie z pokrywką	—	0,8-2,0	Jagnięcina z łopatki lub udziec jagnięcy bez kości
P13	Pieczeń rzymska	Naczynie bez pokrywki	—	0,5-1,5	Wysokość pieczeni rzymskiej nie powinna przekraczać 7 cm.
P14	Ryba, cała	Naczynie bez pokrywki	—	0,3-1,0	Najpierw usunąć skórę ryby. Rybę ułożyć w naczyniu w "pozycji pływającej".
P15	Potrawa z ryżu ze świeżych składników	Wysokie naczynie z pokrywką	—	0,05-0,2	Na jedną miarkę ryżu dodać trzy miarki wody i cztery miarki warzyw. Stosować tylko świeże składniki. Wprowadzić tylko wagę ryżu.

9.3 Wprowadzanie ustawień potrawy

- Przełącznik funkcji ustawić na
- Na wyświetlaczu pojawi się pierwszy numer potrawy i proponowana waga.
- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną potrawę.
- Nacisnąć
- Za pomocą przełącznika obrotowego wprowadzić ustawienie wagi.
Przed włączeniem można za pomocą i przełączyć między potrawą a wagą.
- Urządzenie automatycznie ustawia odpowiedni czas trwania.
- Nacisnąć
- Po włączeniu nie można już zmienić potrawy ani wagi. Ustawioną wagę można wyświetlić za pomocą .
- Urządzenie uruchamia tryb pracy.
- Świeci się .
- Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.
- W przypadku niektórych programów krótki sygnał dźwiękowy sygnalizuje konieczność zamieszania lub obrócenia potrawy.

- Po upływie czasu trwania:
 - Rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać.
 - Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

9.4 Zatrzymanie trybu pracy

W każdej chwili można wstrzymać pracę urządzenia.

- Nacisnąć lub otworzyć drzwi urządzenia.
 - Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
 - Miga .
- Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć .
 - Tryb pracy będzie kontynuowany.
 - Świeci się .

9.5 Przerwanie pracy urządzenia

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

- Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.
Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.
- Urządzenie przerywa działające funkcje.

10 Funkcje zegara

Urządzenie posiada zaprogramowane funkcje zegara, które umożliwiają wprowadzenie ustawień czasu trwania trybu pracy, jak również minutnika.

10.1 Sprawdzanie funkcji zegara

Wymaganie: Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, świecą się odpowiednie symbole. W trybie pracy dostępny jest minutnik i czas trwania. W trybie czuwania dostępny jest minutnik i godzina.

- Nacisnąć , aż wyróżniony zostanie symbol , lub .
- Na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia wartość.

10.2 Zmiana ustawionej godziny

Wymaganie: Aby zmienić godzinę, urządzenie musi być wyłączone.

- Dwukrotnie nacisnąć .
- Na wyświetlaczu pojawia się oraz godzina.

- Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.
- Nacisnąć .
- Godzina została ustawiona.
- Jeżeli nie zostanie naciśnięty symbol , po upływie kilku sekund zapisana zostanie ustawiona wartość.

10.3 Czas trwania

Możliwe jest ustawienie przedziału czasowego, po którym tryb pracy zakończy się automatycznie. Czas trwania można ustawić maksymalnie na 23 godziny i 59 minut.

Ustawianie czasu trwania

- Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
- Nacisnąć , aż wyróżniony zostanie symbol .
- Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.
- Nacisnąć .
- Urządzenie uruchamia tryb pracy.

- ✓ Świeci się start/stop .
- ✓ Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.

Zakończenie czasu trwania

Wymaganie: Rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu pojawia się 00:00.

1. Nacisnąć ☹.
- ✓ Sygnał jest wyłączony.
2. Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.
- ✓ Urządzenie jest wyłączone.

Zmiana ustawionego czasu trwania

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.
- ✓ Po upływie kilku sekund na wyświetlaczu pojawi się zmieniony czas trwania.
- ✓ Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.

Kasowanie ustawionego czasu trwania

1. W przypadku ustawionej funkcji minutnika, nacisnąć ☹.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania na 00:00.
- ✓ Po upływie kilku sekund czas trwania zostanie skasowany. Tryb pracy urządzenia nie zostanie przerywany.

10.4 Minutnik

Możliwe jest ustawienie czasu odliczanego przez minutnik, po którym rozlega się sygnał dźwiękowy. Czas odliczany przez minutnik można ustawić maksymalnie na 24 godziny.

Funkcja działa niezależnie od trybu pracy oraz innych funkcji zegara. Sygnał minutnika różni się od innych sygnałów.

Ustawianie minutnika

1. Naciskać ☹, aż wyróżniony zostanie symbol ☹.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas odliczany przez minutnik.
- ✓ Po upływie kilku sekund na urządzeniu wyświetlony zostanie ustawiony czas odliczany przez minutnik.
- ✓ Minutnik włącza się.
- ✓ Na wyświetlaczu świeci się ☹.
- ✓ Czas odliczany przez minutnik jest widoczny na wyświetlaczu.

Wyłączanie minutnika

Wymaganie: Rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się 00:00.

- ▶ Nacisnąć dowolny symbol.
- ✓ Minutnik jest wyłączony.

Zmiana ustawień minutnika

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienie czasu odliczanego przez minutnik.
- ✓ Po upływie kilku sekund na urządzeniu wyświetlony zostanie ustawiony czas odliczany przez minutnik.

Kasowanie ustawień minutnika

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas odliczany przez minutnik na 00:00.
- ✓ Minutnik jest wyłączony.

11 Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczyć urządzenie, aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci lub zmianę ustawień.

11.1 Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Urządzenie jest wyłączone.

- ▶ Naciskać ☹ przez ok. 4 sekundy.
- ✓ Pulpit obsługi jest zablokowany.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się symbol ☹.

- ✓ Jeżeli ustawiony został czas minutnika, jego odliczanie będzie kontynuowane. Dopóki zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne, nie można zmienić czasu odliczanego przez minutnik. Sygnały dźwiękowe, np. po upływie czasu odliczanego przez minutnik, można wyłączyć przez naciśnięcie dowolnego przycisku.

11.2 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- ▶ Naciskać ☹ przez ok. 4 sekundy.
- ✓ Pulpit obsługi jest odblokowany.

12 Ustawienia podstawowe

Użytkownik może dopasować urządzenie do swoich potrzeb.

12.1 Przegląd ustawień podstawowych

W tym miejscu można znaleźć przegląd ustawień podstawowych i fabrycznych. Ustawienia podstawowe są zależne od wyposażenia posiadanego urządzenia.

Widok	Ustawienie podstawowe	Wybór	Opis
c01	Czas trwania sygnału	1 = krótki = 10 sekund 2 = średni = 30 sekund ¹ 3 = długi = 2 minuty	Ustawianie czasu trwania sygnału po upływie czasu trwania lub czasu odliczanego przez minutnik.
c02	Dźwięk przycisków	0 = wył. 1 = wł. ¹	Włączanie i wyłączanie dźwięków przycisków.
c03	Jasność wyświetlacza	1 = niska 2 = średnia ¹ 3 = wysoka	Ustawianie jasności wyświetlacza.
c04	Wskaźnik czasu	0 = wył. 1 = wł. ¹	Prezentacja godziny na wyświetlaczu.
c05	Oświetlenie komory piekarnika	0 = wył. 1 = wł. ¹	Włączanie lub wyłączanie oświetlenia komory piekarnika.
c06	Ustawienie fabryczne	0 = wył. ¹ 1 = wł.	Resetowanie zmienionych ustawień i przywracanie ustawień fabrycznych.
c07	Tryb demo	0 = wył. ¹ 1 = wł.	Włączenie lub wyłączenie trybu demo. Uwaga: Tryb demo jest widoczny tylko w ciągu pierwszych 5 minut po podłączeniu urządzenia.
c08	Głośność sygnału	1 = niska 2 = średnia ¹ 3 = wysoka	Ustawianie głośności sygnałów.

¹ Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

12.2 Zmiana ustawień podstawowych

Wymaganie: Urządzenie musi być wyłączone.

- Nacisnąć \ominus i przytrzymać przez kilka sekund.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.
- Za pomocą przelącznika obrotowego zmienić ustawienie podstawowe.
3. Nacisnąć \ominus .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się następne ustawienie podstawowe.
4. Za pomocą \ominus wybrać wszystkie żądane ustawienia podstawowe i zmienić wartości.

5. Aby zapisać zmiany, nacisnąć \ominus i przytrzymać przez kilka sekund.

Wskazówka: Po awarii zasilania zmienione ustawienia podstawowe pozostają zapisane.

12.3 Anulowanie zmian ustawień podstawowych

- ▶ Obrócić przelącznik funkcji.
- ✓ Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i nie będą zapisywane.

13 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

13.1 Środek czyszczący

Używać wyłącznie odpowiednich środków czyszczących.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

- ▶ Nie należy stosować ostrych ani ciernych środków czyszczących.
 - ▶ Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
 - ▶ Nie używać poduszeczek ciernych ani szorstkich gąbek.
 - ▶ Nie używać specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.
 - ▶ Płynów do mycia szyb, skrobaczek do szkła lub środków do pielęgnacji stali nierdzewnej używać wyłącznie, jeżeli są one zalecane w instrukcji czyszczenia w odniesieniu do odpowiedniej części.
 - ▶ Zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
- Środek do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika może spowodować uszkodzenie emalii.

- ▶ Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika.
- ▶ Przed następnym nagraniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia.

Informacje o tym, jakie środki czyszczące są odpowiednie dla poszczególnych powierzchni i części, można znaleźć w odpowiednich instrukcjach czyszczenia.

13.2 Czyszczenie urządzenia

Urządzenie należy czyścić zgodnie z zaleceniami, aby zapobiec uszkodzeniu różnych części i powierzchni w wyniku nieprawidłowego czyszczenia lub stosowania nieodpowiednich środków czyszczących.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie bardzo się nagrzewa.

- ▶ Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory piekarnika ani elementów grzejnych.
- ▶ Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Resztki jedzenia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić.

- ▶ Przed uruchomieniem należy usunąć większe zanieczyszczenia w komorze piekarnika z elementów grzewczych i wyposażenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć.

- ▶ Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących → "Środek czyszczący", Strona 52.
2. Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia elementów lub powierzchni urządzenia.
3. W przypadku braku innych zaleceń:
 - Elementy urządzenia czyścić zmywakiem oraz gorącą wodą z detergentem.
 - Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.3 Czyszczenie komory piekarnika

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących → "Środek czyszczący", Strona 52.
2. Używać do czyszczenia gorącej wody z detergentem lub wody z octem.
3. W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników. Środek do czyszczenia piekarników stosować wyłącznie w zimnej komorze piekarnika.

Nie używać sprayów do piekarnika, innych agresywnych środków do czyszczenia piekarników lub środków do szorowania.

Aby uniknąć zarysowań na powierzchni, nie używać druciaków, szorstkich gąbek ani czyścików do garnków.

Wskazówka: Aby wyeliminować nieprzyjemne zapachy, podgrzewać filiżankę wody z kilkoma kroplami soku z cytryny przez 1 do 2 minut, ustawiając maksymalną moc mikrofal. Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, do naczynia zawsze wkładać łyżeczkę.

4. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Czyszczenie szklanego dna

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących → "Środek czyszczący", Strona 52.
2. Szklane dno czyścić gorącą wodą z detergentem i miękką ściereczką.
Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu. Nie szorować.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.4 Czyszczenie frontu urządzenia

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących → "Środek czyszczący", Strona 52.
2. Front urządzenia czyścić gorącą wodą z detergentem i zmywakiem.
Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.

Część / powierzchnia	Wskazówki dotyczące czyszczenia
Front urządzenia	Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu.
Urządzenia z frontem ze stali szlachetnej	Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu. W celu uniknięcia korozji natychmiast usuwać z frontów ze stali nierdzewnej osady z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. W przypadku powierzchni ze stali nierdzewnej stosować specjalne środki do pielęgnacji stali nierdzewnej, przeznaczone do czyszczenia rozgrzanych powierzchni. Środki do pielęgnacji stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej.

Uwaga: Nieznaczne różnice kolorów z przodu urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne czy metal.

3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.5 Czyszczenie wyświetlacza

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących → "Środek czyszczący", Strona 52.
2. Wyświetlacz przecierać ściereczką z mikrofazy lub lekko zwilżoną ściereczką.
Nie wycierać na mokro.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.6 Czyszczenie wyposażenia

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących → "Środek czyszczący", Strona 52.
2. Przypalone resztki potraw namoczyć za pomocą wilgotnej ściereczki i gorącej wody z detergentem.
3. Wyposażenie czyścić gorącą wodą z detergentem i miękką ściereczką lub szczołeczką.
4. Ruszt czyścić środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej lub myć w zmywarce do naczyń.
W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników.
5. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.7 Przydatne wskazówki dotyczące pielęgnacji urządzenia

Stosowanie się do wskazówek dotyczących pielęgnacji urządzenia zapewni jego długie sprawne działanie.

Czynność	Zaleta
Urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości i natychmiast usuwać zanieczyszczenia. Komorę piekarnika należy czyścić po każdym użyciu.	Wówczas zanieczyszczenia nie nawarstwiają się i nie przypalają.
Natychmiast usuwać osady z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka.	Zapobiegać korozji.
W przypadku bardzo wilgotnych ciast używać blachy do pizzy.	Komorę piekarnika nie ulegnie wówczas tak silnemu zabrudzeniu.
W przypadku pieczenia mięs stosować odpowiednie naczynia, np. brytfanę.	Komorę piekarnika nie ulegnie wówczas tak silnemu zabrudzeniu.
Szczególnie polecane środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie. Należy przestrzegać wskazówek producenta poszczególnych produktów.	

13.8 Czyszczenie szyb w drzwiach

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących → "Środek czyszczący", Strona 52.

2. Szyby w drzwiach czyścić wilgotną ściereczką i płynem do mycia szyb.
Nie używać skrobaczki do szkła.

Uwaga: Cienie na szybach drzwi, które przypominają smugi, to refleksy świetlne wywołane oświetleniem komory piekarnika.

3. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.9 Czyszczenie uszczelki drzwi

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących → "Środek czyszczący", Strona 52.
2. Uszczelkę drzwi czyścić gorącą wodą z detergentem i miękką ściereczką.
Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu. Nie szorować.
3. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.10 Ręczne osuszanie komory piekarnika

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

1. Usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
2. Komorę piekarnika wyrzeć do sucha miękką ściereczką.
3. Drzwi urządzenia pozostawić otwarte, aby komora piekarnika mogła całkowicie wyschnąć.

13.11 Funkcja wspomaganie czyszczenia

Funkcja wspomaganie czyszczenia jest szybką alternatywą dla czyszczenia komory piekarnika pomiędzy kolejnymi trybami pracy. Funkcja wspomaganie czyszczenia umożliwia namoczenie zabrudzeń w wyniku parowania wody z detergentem. Dzięki temu zabrudzenia można później łatwiej usunąć.

Ustawianie funkcji wspomaganie czyszczenia

1. Kilka kropli płynu do mycia naczyń wlać do filiżanki z wodą.
2. Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, włożyć do filiżanki łyżeczkę.
3. Filiżankę ustawić na środku komory piekarnika.
4. Nastawić moc mikrofal 600 W.
5. Ustawić czas trwania 5 minut.
6. Włączyć mikrofałe.
7. Po upływie czasu pozostawić drzwi zamknięte przez kolejne 3 minuty.
8. Komorę piekarnika wyrzeć miękką ściereczką.
9. Suszyć komorę piekarnika przy otwartych drzwiach.

14 Usuwanie usterek

Mniejsze usterki urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymienionemu przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

14.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna & Rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	<p>Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. <p>Uszkodzony bezpiecznik.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. <p>Przerwa w dostawie prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia. <p>Zakłócenie działania</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik. ✓ Jeżeli usterka miała charakter jednorazowy, komunikat znika. 3. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 70
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu miga dwukropek.	<p>W ustawieniach podstawowych aktywowany jest tryb demo.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odcłączyć urządzenie od zasilania, wyłączając na krótko bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. W ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych.
Tryb mikrofal zostaje przerwany.	<p>Zakłócenie działania</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik. ✓ Jeżeli usterka miała charakter jednorazowy, komunikat znika. 3. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 70
Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle.	<p>Została nastawiona za mała moc mikrofal.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wybrać wyższą moc mikrofal. <p>Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ustawić dłuższy czas trwania. Podwójna ilość wymaga dwukrotnie dłuższego czasu. <p>Potrawy były chłodniejsze niż zwykle.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Od czasu do czasu potrawę należy zamieszać lub obrócić.
Nie włączają się mikrofały.	<p>Drzwiczki są niedomknięte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiami. <p>Nie naciśnięto start▷stop .</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nacisnąć start▷stop .
Na wyświetlaczu miga 12:00 i świeci się symbol ☹.	<p>Przerwa w dostawie prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ponownie ustawić godzinę. → "Ustawianie godziny", Strona 44
Urządzenie nie zostało uruchomione. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania.	<p>Nie naciśnięto start▷stop .</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nacisnąć start▷stop .

14.2 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna & Rozwiązywanie problemów
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat zawierający literę "D" lub "E", np. D0111 lub E0111.	Zakłócenie działania <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jeżeli usterka miała charakter jednorazowy, komunikat znika. 3. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 70
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat $E2$.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nacisnąć dowolny przycisk.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat $E11$.	Wilgoć na pulpicie obsługi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Osuszyć pulpitem obsługi.

15 Utylizacja

W tym miejscu można tu również znaleźć informacje o sposobie prawidłowej utylizacji zużytych urządzeń.

15.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Przekazać urządzenie do utylizacji zgodnej z wymogami ochrony środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

16 Tak to działa

Tutaj podane są odpowiednie ustawienia oraz najlepsze akcesoria i naczynia do różnych potraw. Zalecenia zostały przez nas optymalnie dostosowane do danego urządzenia.

16.1 Optymalny sposób postępowania

Tutaj opisany jest krok po kroku sposób postępowania, który umożliwi najbardziej efektywne wykorzystanie zalecanych ustawień. Zamieszczone są informacje na te-

mat wielu potraw wraz ze wskazówkami dotyczącymi optymalnego używania i regulowania urządzenia w trybie "ręcznym".

Wskazówka: Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia umożliwiające przyrządzenie wielu potraw. W celu wykorzystania zaprogramowanych ustawień urządzenia należy dokonać wyboru jednego z programów automatycznych.

1. Wybrać odpowiednie danie z przeglądu.

Wskazówki

- W przypadku używania urządzenia po raz pierwszy, uwzględnić podstawowe zasady oraz informacje:
 - → "Bezpieczeństwo", Strona 35
 - → "Oszczędzanie energii", Strona 39
 - → "Skropliny", Strona 44
 - Jeśli nie uda się znaleźć dokładnie takiego dania lub zastosowania, o jakie chodziło, należy sugerować się opisem przygotowania podobnej potrawy.
2. Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.
 3. Wybrać odpowiednie naczynie i wyposażenie. Używać naczyń i elementów wyposażenia, które są podane w zalecanych ustawieniach.
 4. Urządzenie nagrzewać wyłącznie, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach.
 5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
 6. **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**
Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.
 - ▶ Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia.
 - ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
 - ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
 Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

16.2 Wskazówki umożliwiające ograniczenie powstawania akrylamidu

Akrylamid jest szkodliwy dla zdrowia i powstaje przede wszystkim podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich temperaturach.

Potrawa	Porada
Informacje ogólne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki. ■ Potrawy należy zrumienić na kolor złoty, nie za ciemny. ■ Używać dużych, grubych kawałków. Zawierają one mniej akrylamidu.

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Zalecane ustawienia w przypadku rozmrażania produktów spożywczych i potraw.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzania

- Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, bez pokrywy.
- W międzyczasie potrawę 2-3 razy obrócić lub zamieszać. Przy obracaniu wylać wodę powstającą podczas rozmrażania.
- Rozmrożone potrawy odstawić na 10-60 minut.

Potrawa	Porada
Wypieki i ciasteczka	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustawić Gorące powietrze i temperaturę maks. 180°C. ■ Wypieki i ciasteczka smarować jajkiem lub żółtkiem. W ten sposób ograniczone jest powstawanie akrylamidu.
Frytki pieczone w piekarniku	<ul style="list-style-type: none"> ■ Frytki rozłożyć równomiernie na blasze w jednej warstwie. ■ Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie stały się suche.

16.3 Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie z wykorzystaniem mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania, podgrzewania i gotowania z wykorzystaniem mikrofal. Czas trwania zależy od użytego naczynia, jak również od temperatury, ilości i konsystencji produktów spożywczych. Dlatego w tabelach podane są przedziały czasowe. Należy zaczynać od ustawienia krótszego czasu pieczenia, a w razie potrzeby, ustawić następnym razem wyższą wartość. Czasami przyrządzana jest inna ilość potrawy, niż podano w tabeli. Wówczas obowiązuje zasada: podwójna ilość - prawie dwukrotnie dłuższy czas trwania, połowa ilości - połowa czasu.

Porady dotyczące rozmrażania, podgrzewania i gotowania z wykorzystaniem mikrofal

Postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami, aby uzyskać zadowalające rezultaty rozmrażania, podgrzewania i gotowania z wykorzystaniem mikrofal.

Cel	Porada
Przygotowanie innej ilości potrawy, niż podano w tabeli.	Czas gotowania lub pieczenia należy wydłużyć lub skrócić zgodnie z następującą regułą: <ul style="list-style-type: none"> ■ Podwójna ilość = prawie podwójny czas ■ Połowa ilości = połowa czasu

- Delikatne części, np. udka i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia aluminiowa nie może dotykać ścianek komory piekarnika. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Mięso wołowe, wieprzowe lub cielęce w całości (z kością i bez), 800 g	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Mięso wołowe, wieprzowe lub cielęce w całości (z kością i bez), 1,0 kg	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Mięso wołowe, wieprzowe lub cielęce w całości (z kością i bez), 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach, 200 g ¹	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach, 500 g ¹	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach, 800 g ¹	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Mięso mielone, mieszane, 200 g ²	Naczynie bez pokrywki	—	90	10-15
Mięso mielone, mieszane, 500 g ²	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Mięso mielone, mieszane, 800 g	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Drób lub kawałki drobiu, 600 g	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Drób lub kawałki drobiu, 1,2 kg	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Kaczka, 2,0 kg	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Filety, kotlety lub płaty rybne, 400 g ¹	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Ryba w całości, 300 g	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Ryba w całości, 600 g	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Warzywa, np. groszek, 300 g	Naczynie bez pokrywki	—	180	10-15
Warzywa, np. groszek, 600 g	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Owoce, np. maliny, 300 g ¹	Naczynie bez pokrywki	—	180	7-10
Owoce, np. maliny, 500 g ¹	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Rozmrażanie masła, 125 g	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Rozmrażanie masła, 250 g	Naczynie bez pokrywki	—	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Chleb w całości, 500 g	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Chleb w całości, 1,0 kg	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Ciasta suche, np. ucierane, 500 g ³	Naczynie bez pokrywki	—	90	15-25

¹ Porozdzielać rozmrożone części.

² Już rozmrożone mięso wyjmować.

³ Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Ciasta suche, np. ucierane, 750 g ³	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Ciasta soczyste, np. ciasto z owocami, twarożkiem, 500 g ³	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Ciasta soczyste, np. ciasto z owocami, twarożkiem, 750 g ³	Naczynie bez pokrywki	—	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ Porozdzielać rozmrożone części.
² Już rozmrożone mięso wyjmować.
³ Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.

Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych potraw

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania i podgrzewania zamrożonych potraw przy użyciu mikrofal.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzenia

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką. Do przykrycia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- W międzyczasie potrawę 2-3^orazy obrócić lub zamieszać.
- Podgrzane potrawy odstawić na 1-2^ominuty.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa, 300-400 g	Naczynie z pokrywką	—	600	10-15
Zupa, 400 g	Naczynie z pokrywką	—	600	8-15
Potrawa jednogarnkowa, 500 g	Naczynie z pokrywką	—	600	10-15
Potrawa jednogarnkowa, 1 kg	Naczynie z pokrywką	—	600	20-25
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz, 500 g	Naczynie z pokrywką	—	600	25-30
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz, 1 kg	Naczynie z pokrywką	—	600	25-30
Ryba, np. filety, 400 g	Naczynie z pokrywką	—	600	10-15
Ryba, np. filety, 800 g	Naczynie z pokrywką	—	600	18-20
Dodatki, np. ryż lub makaron, gotowane, 250 g ¹	Naczynie z pokrywką	—	600	2-5
Dodatki, np. ryż lub makaron, gotowane, 500 g ¹	Naczynie z pokrywką	—	600	8-10
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka, podgotowane, 300 g ¹	Naczynie z pokrywką	—	600	5-8
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka, podgotowane, 600 g ¹	Naczynie z pokrywką	—	600	14-17
Szpinak ze śmietaną, 500 g	Naczynie z pokrywką	—	600	11-16

¹ Dodać do potrawy nieco wody.

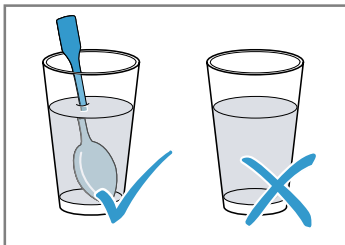
Podgrzewanie przy użyciu mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące podgrzewania potraw.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągnięta bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się.

- ▶ Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.



UWAGA!

Jeśli metal dotyka ścianki komory piekarnika, powstają iskry, które mogą uszkodzić urządzenie lub zniszczyć wewnętrzną szybę drzwi.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa, ok. 400 g	Naczynie bez pokrywki	—	600	5-10
Napoje, 200 ml	Szklanka Włożyć do szklanki łyżeczkę	—	900	1-2
Napoje, 500 ml	Szklanka Włożyć do szklanki łyżeczkę	—	900	2-4
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem, 150 ml ¹	Butelki bez smoczków i pokrywek ustawić na dnie komory piekarnika.	—	360	1-2
Zupa, 2 filiżanki, po 175 g	Naczynie bez pokrywki	—	900	4-5
Zupa, 4 filiżanki, po 175 g	Naczynie bez pokrywki	—	900	5-6
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz, 500 g	Naczynie z pokrywką	—	600	10-15
Potrava jednogarnkowa, 400 g	Naczynie z pokrywką	—	600	5-10
Potrava jednogarnkowa, 800 g	Naczynie z pokrywką	—	600	10-15
Warzywa, 150 g ²	Naczynie bez pokrywki	—	600	2-3
Warzywa, 300 g ²	Naczynie bez pokrywki	—	600	3-5

¹ Po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Kontrolować temperaturę.

² Dodać do potrawy nieco wody.

- ▶ Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzania

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką. Do przykrycia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- W międzyczasie potrawę 2-3 razy obrócić lub zamieszać.
- Podgrzane potrawy odstawić na 1-2 minuty.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- Pokarmy dla dzieci:
 - Butelki bez smoczków i pokrywek ustawić na ruszcie.
 - Po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć lub wymieszać.
 - Koniecznie sprawdzić temperaturę pokarmu.

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia przy użyciu mikrofal.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzania

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką. Do przykrycia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- Podgrzane potrawy odstawić na 1-2^ominuty.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łąpek kuchennych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Oszczędnie używać soli i przypraw.
- Warzywa i ziemniaki pokroić na kawałki jednakowej wielkości. Na każde 100 g dodać 1-2 łyżki stołowe wody. Od czasu do czasu zamieszać.
- Do ryżu dodać podwójną ilość wody.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Cały kurczak, świeży, bez podrobów, 1,3 kg	Naczynie z pokrywką	—	600	30-35
Filet rybny, świeży, 400 g	Naczynie z pokrywką	—	600	10-15
Warzywa, świeże, 250 g	Naczynie z pokrywką	—	600	5-10
Warzywa, świeże, 500 g	Naczynie z pokrywką	—	600	10-15
Ziemniaki, 250 g	Naczynie z pokrywką	—	600	8-10
Ziemniaki, 500 g	Naczynie z pokrywką	—	600	10-15
Ryż, 125 g + 250 ml wody	Naczynie z pokrywką	—	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Ryż, 250 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	—	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Desery, np. pudding (w proszku), 500 ml ¹	Naczynie z pokrywką	—	600	6-8

¹ Od czasu do czasu zamieszać trzepaczką 2-3 razy.

Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej

Zalecane ustawienia dotyczące podgrzewania potraw.

UWAGA!

Podczas przygotowywania popcornu za pomocą mikrofal zastosowanie zbyt dużej mocy mikrofal może spowodować pęknięcie szyby w drzwiach z powodu przeciążenia.

- ▶ Nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal.
- ▶ Używać maksymalnie 600 W.
- ▶ Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzania

- Używać płaskiego, odpornego na wysokie temperatury naczynia szklanego. Nie używać porcelany ani mocno wklęsłych talerzy.
- Szklane naczynie zawsze stawiać na ruszcie.
- Dopasować czas trwania odpowiednio do ilości potrawy.
- Aby prażona kukurydza nie przypaliła się, należy po 1 minucie i 30 sekundach na krótko wyjąć torebkę z kukurydzą i wstrząsnąć. Uwaga gorące!

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej, 100 g	Ruszt Szklana miska	—	600	3-5

Porady dotyczące następnego rozmrażania, podgrzewania i gotowania z przy użyciu mikrofal

Postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami, aby uzyskać zadowalające rezultaty rozmrażania, podgrzewania i gotowania z wykorzystaniem mikrofal.

Cel

Potrawa jest zbyt sucha.

Porada

- Skrócić czas trwania lub ustawić niższą moc mikrofal.
- Przykryć potrawę i dodać do niej więcej wody.

Cel	Porada
Po upływie ustawionego czasu potrawa nadal nie jest rozmrożona, podgrzana lub ugotowana.	Wydłużyć czas trwania. Większe ilości i wysokie potrawy wymagają dłuższego przyrządzenia.
Po upływie ustawionego czasu potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Od czasu do czasu zamieszać. ■ Zmniejszyć moc mikrofal i wydłużyć czas trwania.
Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku nadal nierozmrożone.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zmniejszyć moc mikrofal. ■ Duże potrawy kilkakrotnie obracać podczas rozmrażania.

16.4 Ciasta i wypieki

Zalecane ustawienia do ciast i wypieków. Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji i ilości ciasta. Dlatego w tabelach podane są przedziały czasowe. Należy zaczynać od ustawienia krótszego czasu pieczenia, a w razie potrzeby, ustawić następnym razem wyższą wartość. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia.

Porady dotyczące pieczenia

W celu uzyskaniażądanego rezultatu pieczenia warto korzystać z zamieszczonych poniżej rad.

Cel	Porada
Równomierne wyrastanie ciasta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy. ■ Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem ciasto od formy.
Drobne wypieki sklejają się podczas pieczenia.	Wokół każdego wypieku pozostawić minimalny margines 2 cm. Zapewni to wystarczająco dużo miejsca do wyrośnięcia i równomiernego zrumienienia wypieków.
Sprawdzenie, czy ciasto jest już upieczone.	Wbić drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, jest upieczone.
Pieczenie według własnego przepisu.	Należy kierować się zamieszczonymi w tabelach pieczenia wskazówkami dotyczącymi podobnych wypieków.
Stosować formy do pieczenia wykonane z silikonu, szkła, tworzywa sztucznego lub ceramiki.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Forma musi być odporna na działanie temperatury do 250°C. ■ W takich formach ciasto będzie mniej rumiane. ■ Użycie mikrofal umożliwia skrócenie czasu pieczenia w porównaniu z czasem podanym w tabeli.







Ciasto w formach

Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia ciast w formach

















Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzenia

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Formę do ciasta zawsze stawiać pośrodku rusztu.
- Używać wyłącznie naczyń żaroodpornych, nadających się do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- Metalowe formy do pieczenia nadają się wyłącznie do pieczenia bez użycia mikrofal.
- Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Ciasto ucierane, proste ¹	Forma z kominikiem lub forma prostokątna			170-180	90	40-50
Ciasto ucierane, delikatne, np. babka piaskowa ¹	Forma z kominikiem lub forma prostokątna			150-170	-	70-90
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu			160-180	-	30-40

¹ Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut.

Potrawa	Akcesoria / narzędzia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Ciasto owocowe, delikatne, ucierane	Tortownica z kominkiem lub bez			170-190	90	30-45
Tort biszkoptowy, 3 jaja	Tortownica Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie ¹	Tortownica Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Okrągła blacha do pizzy			220-230	-	15-25
Ciasto pikantne, np. quiche	Tortownica Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Ciasto orzechowe	Tortownica Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Ciasto drożdżowe z wilgotną warstwą wierzchnią	Okrągła blacha do pizzy			170-190	-	55-65
Chałka z 500 g mąki	Okrągła blacha do pizzy			170-190	-	35-45

¹ Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut.

Wypieki drobne

Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia drobnych wypieków

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzenia

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Formę do ciasta zawsze stawiać pośrodku rusztu.
- Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Potrawa	Akcesoria / narzędzia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasteczka	Okrągła blacha do pizzy			150-170	20-35
Makaroniki	Okrągła blacha do pizzy			110-130	35-45
Bezy	Okrągła blacha do pizzy			100	80-100
Muffiny	Blacha do muffinów na ruszcie			160-180	35-40
Wypieki z ciasta francuskiego	Okrągła blacha do pizzy			190-200	35-45





Chleb i bułki

Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia chleba i bułek

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzenia

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Formę do ciasta zawsze stawiać pośrodku rusztu.
- Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Potrawa	Akcesoria / narzędzia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Chleb, 1,5 kg	Forma prostokątna			1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Bułki, np. bułki pszenne	Okrągła blacha do pizzy			210-230	25-35

Porady dotyczące następnego pieczenia

Jeśli rezultat pieczenia nie jest zadowalający, warto skorzystać z poniższych wskazówek.

Cel	Porada
Ciasto zapada się.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Używać tylko składników podanych w przepisie, stosować się dokładnie do opisanego w nim sposobu postępowania. ■ Następnym razem dodać mniej płynu. Lub: ■ Zmniejszyć temperaturę pieczenia o 10°C i wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto jest zbyt suche.	Zwiększyć temperaturę pieczenia o 10°C i skrócić czas pieczenia.
Całe ciasto jest zbyt jasne.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolować wysokość wsunięcia oraz wyposażenie. ■ Zwiększyć temperaturę pieczenia o 10°C. Lub: ■ Wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto jest za jasne u góry, za ciemne u dołu.	Wsunąć ciasto o jeden poziom wyżej.
Ciasto jest za ciemne u góry, za jasne u dołu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wsunąć ciasto o jeden poziom niżej. ■ Zmniejszyć temperaturę pieczenia i wydłużyć czas pieczenia.
Wypiek jest nierównomierne zrumieniony.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zmniejszyć temperaturę pieczenia. ■ Odpowiednio przyciąć papier do pieczenia. ■ Formę do pieczenia ustawić na środku. ■ Uformować niewielkie wypieki tej samej wielkości i grubości.
Ciasto wygląda od zewnątrz na upieczone, jednak wewnątrz jest niedopieczone.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zmniejszyć temperaturę pieczenia i wydłużyć czas pieczenia. ■ Dodać mniej płynu. <p>Ciasto z wilgotną warstwą wierzchnią:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Podpiec spód. ■ Podpieczony spód posypać migdałami lub bułką tartą. ■ Ułożyć na spodzie warstwę wierzchnią.

Cel	Porada
Ciasto nie odchodzi od formy przy przechyleniu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Po upieczeniu pozostawić ciasto do ostygnięcia na 5 - 10 minut. ■ Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem brzegi ciasta od formy. ■ Ponownie przechylić ciasto i kilkakrotnie przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. ■ Przy następnym pieczeniu natłuścić formę i posypać dno bułką tartą.
Między formą a rusztem powstają iskry.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdzić, czy forma jest z zewnątrz czysta. ■ Przetawić formę w inne miejsce komory piekarnika. ■ Kontynuować pieczenie bez użycia mikrofal i wydłużyć czas pieczenia.

16.5 Pieczenie mięs i grillowanie

Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia mięs i grillowania

Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji i ilości potrawy. Dlatego w tabelach podane są przedziały czasowe. Należy zacząć od ustawienia krótszego czasu pieczenia, a w razie potrzeby, ustawić następnym razem wyższą wartość.

Pieczenie w naczyniu

W przypadku potraw przyrządzanych w naczyniu można je łatwiej wyjąć z komory piekarnika i podać w tym samym naczyniu bezpośrednio na stół. W przypadku pieczenia w naczyniu z pokrywką komora piekarnika jest bardziej czysta.

Ogólne informacje na temat pieczenia w naczyniu

- Używać wyłącznie naczyń żaroodpornych, nadających się do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- Metalowe formy do pieczenia nadają się wyłącznie do pieczenia bez użycia mikrofal.
- Ustawić naczynie na ruszcie.
- Wcześniej sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.
- Najbardziej nadają się naczynia ze szkła lub ceramiki szklanej.
Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.
- Naczynie może być bardzo gorące. Do wyjmowania używać łapek kuchennych.
- Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia do pieczenia.

Naczynie bez pokrywki

Używać wysokiej formy do pieczenia.

Naczynie z pokrywką

- Używać dopasowanej, szczelnie przylegającej pokrywy.
- W przypadku mięsa odległość między pieczoną potrawą a pokrywką powinna wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może zwiększyć objętość.
- Mięso drób i ryby mogą uzyskać chrupiącą skórkę także w zamkniętej brytfannie. W tym celu użyć brytfanny ze szklaną pokrywą. Ustawić wyższą temperaturę.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może ujść bardzo gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.

- ▶ Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Uwagi

- Chude mięso lub pieczeń duszona
 - Wlać do naczynia płyn na wysokość ok. 1/2 cm, np. wodę, wino, ocet itp.
 - Ilość płynu zależy od rodzaju mięsa, materiału, z którego wykonane jest naczynie oraz od tego, czy podczas pieczenia używana jest pokrywa. Do emaliowanych lub ciemnych brytfanek metalowych należy wlać więcej płynu niż do naczyń szklanych.
 - Do pieczeni duszonej dodać nieco więcej płynu.
 - Podczas pieczenia płyn z naczynia wyparowuje. W razie potrzeby ostrożnie podlać mięso płynem.
 - Mięso należy obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.
- Ryby
 - W przypadku duszenia ryby wlać do naczynia od jednej do trzech łyżek stołowych płynu, np. soku z cytryny albo octu.

Grillowanie

Grillowanie potraw, które powinny być chrupiące.

- Drzwi urządzenia muszą być zawsze zamknięte podczas grillowania.
- Nie podgrzewać piekarnika.
- Grillować kawałki o podobnej wadze i grubości. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste.
- Kawałki mięsa do grillowania należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Wołowina

Zalecane ustawienia dotyczące przyrządzania wołowiny

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzania

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Rostbef i steki wołowe obrócić po upływie połowy czasu pieczenia. Na koniec pozostawić potrawy w komorze piekarnika na ok. 10 minut.

- Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania.
- Nakłucie mięsa widelcem powoduje utratę soku i mięso będzie suche.
- Mięso posolić dopiero po zakończeniu grillowania. Sól wyciąga z mięsa wodę.

Uwaga: Ciemne mięso, np. wołowina, rumieni się szybciej niż jasne mięso, jak np. jagnięcina lub wieprzowina. Grillowane kawałki jasnego mięsa lub ryby są na powierzchni jasnobrązowe, a w środku upieczone i soczyste.



Przez cały czas grzałka grilla na przemian włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko. Częstotliwość zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.





Podczas grillowania może powstawać dym.

Porady dotyczące pieczenia i duszenia

Postępować zgodnie z tymi wskazówkami, aby uzyskać zadowalające rezultaty pieczenia i duszenia.

Cel	Porada
Zapobieganie wysychaniu chudego mięsa.	■ Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.
Przygotowanie pieczeni ze słoniną.	■ Słoninę ponacinać na krzyż. ■ Mięso piec najpierw słoniną do dołu.
Komorza piekarnika powinna pozostać możliwie czysta.	■ Jeżeli potrawa przyrządzana jest w zamkniętej brytfannie, ustawić wyższą temperaturę.
Mięso powinno pozostać gorące i soczyste, np. rostbef.	■ Gdy pieczeń jest gotowa, pozostawić ją na 10 minut w zamkniętej, wyłączonej komorze piekarnika. Ułatwi to rozprowadzenie soku w upieczonym mięsie. Jest to dodatkowy czas, którego nie uwzględniono w podanym czasie pieczenia. ■ Gdy potrawa jest gotowa, owinać ją folią aluminiową.

Potrawa	Aksesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Sztufada, ok. 1 kg	Ruszt Naczynie z pokrywką			180-200	180	120-145

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Rostbef, średnio wypieczony, ok. 1 kg	Ruszt Naczynie bez pokrywki			210-230	180	30-40
Stek wołowy, średnio wysmażony, 2-3 sztuki o grubości 2-3 cm, po 200 g	Ruszt Szkłana miska			3	-	20-30







Wieprzowina

Zalecane ustawienia dotyczące przyrządzania wieprzowiny

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzania

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Pieczeń bez słoniny obrócić po upływie połowy czasu pieczenia. Na koniec pozostawić pieczeń w komorze piekarnika na ok. 10 minut.
- Pieczeń włożyć do naczynia, słoniną do góry. Ponacinać słoninę. Nie obracać pieczeni. Na koniec pozostawić pieczeń w komorze piekarnika na ok. 10 minut.
- Steki z karkówki po upływie 2/3 czasu.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Pieczeń bez słoniny, np. karkówka, ok. 750 g	Ruszt Naczynie z pokrywką			220-230	180	40-50
Pieczeń ze słoniną, np. łopatka, ok. 1 kg	Ruszt Naczynie bez pokrywki			190-210	-	130-150
Stek z karkówki, 2-3 sztuki, grubość 2-3 cm	Ruszt Szkłana miska			3	-	25-35





Pozostałe potrawy mięsne

Zalecane ustawienia dotyczące przyrządzania innych potraw mięsnych.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzania

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Na koniec pozostawić pieczeń rzymską w komorze piekarnika na ok. 10 minut.
- Kiełbaski obrócić po upływie 2/3 czasu.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Pieczeń rzymska, ok. 750 g	Ruszt Naczynie bez pokrywki			180-200	600	15-20
Kiełbaski do grillowania, 4 do 6 sztuk, po ok. 150 g	Ruszt Szkłana miska			3	-	25-35

Drób

Zalecane ustawienia dotyczące przyrządzania drobiu.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzania

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Całe kurczaki układać piersią do dołu. Po upływie połowy czasu obrócić.
- Kawalki kurczaka i pierś kaczki układać skórką do góry. Nie obracać potraw.

- Udka gęsi obrócić po upływie połowy czasu. Ponakłuwać skórę.

Potrawa	Akcesoria / naczytnia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Kurczak, cały, ok. 1,2 kg	Ruszt Naczynie z pokrywką			220-230	360	35-45
Kawałki kurczaka, ok. 800 g	Ruszt Naczynie bez pokrywki			210-230	360	20-30
Pierś kaczki, ok. 500 g	Ruszt Szkłana miska			3	90	20-30
Pierś gęsi, udka gęsi, 700-900 g	Ruszt Naczynie bez pokrywki			210-230	90	30-40

Ryby

Zalecane ustawienia dotyczące przyrządzania ryb.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzania

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Do grillowania położyć całą rybę, np. łososia lub pstrągę, pośrodku rusztu.
- Wcześniej nasmarować ruszt olejem.

Potrawa	Akcesoria / naczytnia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Kotlet rybny, 2-3 sztuki, po 150 g	Ruszt Szkłana miska			3	20-25
Ryba w całości, 2-3 sztuki, po 300 g	Ruszt Szkłana miska			3	20-30

Porady dotyczące następnego pieczenia

Jeśli rezultat pieczenia nie jest w pełni zadowalający, warto skorzystać z poniższych porad.

Cel	Porada
Pieczeń jest zbyt ciemna i miejscami ma przypieczoną skórę.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wybrać niższą temperaturę. ▪ Skrócić czas pieczenia.
Pieczeń jest zbyt sucha.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wybrać niższą temperaturę. ▪ Skrócić czas pieczenia.
Warstwa chrupiącej skórki jest zbyt cienka.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zwiększyć temperaturę. Lub: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Po upływie czasu pieczenia włączyć na krótko funkcję grilla.
Sos pieczeniowy jest przypalony.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wybrać mniejsze naczynie. ▪ Podczas pieczenia dodać więcej płynu.

Cel	Porada
Sos pieczeniowy jest zbyt jasny lub zbyt wodnisty.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ W celu odparowania większej ilości płynu wybrać większe naczynie. ▪ Podczas pieczenia dodać mniej płynu.
Mięso przypala się podczas duszenia.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprawdzić, czy pokrywa jest szczelna i dopasowana do naczynia. ▪ Zmniejszyć temperaturę. ▪ Podczas duszenia podlewać mięso.
Pieczeń nie jest dopieczona.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pokroić pieczeń. ▪ Przygotować sos w naczyniu do pieczenia. ▪ Włożyć plastry pieczeni do sosu. ▪ Dogotować mięso przy użyciu mikrofal.


16.6 Zapiekanki, suflety i tosty

Zalecane ustawienia dotyczące przyrządzania zapiekanek, sufletów i tostów.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzania

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Zapiekanki i suflety ziemniaczane zapiekać w żaroodpornej formie do zapiekanek przeznaczonej do kuchenek mikrofalowych o wysokości od 4 do 5 cm.
- Zapiekanki i suflety pozostawić po upieczeniu jeszcze na 5 minut w wyłączonym piekarniku.
- Podpiec kromki chleba tostowego.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Zapiekanka na słodko, ok. 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki			140-160	360	25-30
Zapiekanka pikantna z gotowanych składników, ok. 1 kg	Naczynie bez pokrywki			150-170	600	20-25
Zapiekanka ziemniaczana z surowych składników, ok. 1,1 kg	Naczynie bez pokrywki			210-220	600	20-25
Tosty zapiekane, 4 sztuki	Ruszt			3	-	8-10















16.7 Mrożone produkty gotowe

Zalecane ustawienia dotyczące przyrządzania mrożonych produktów gotowych.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzania

- Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.
- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Frytek, krokietów i rösti nie układać warstwowo, po połowie czasu obrócić.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Pizza z cienkim spodem	Ruszt			220-230	-	10-15
Pizza-bagietka	Ruszt			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Frytki	Okrągła blacha do pizzy			220-230	90	10-15
Krokiety	Okrągła blacha do pizzy			210-220	-	10-15
Rösti, pierogi ziemniaczane z farszem	Okrągła blacha do pizzy			200-220	90	15-20
Strudel	Okrągła blacha do pizzy			220-230	-	20-30
Zapiekanki, np. lasagne, ok. 450 g	Naczynie z pokrywką			220-230	600	10-15

16.8 Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały sporządzone dla instytutów testujących w celu ułatwienia im przeprowadzenia kontroli urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1:2013 wzgl. IEC 60350-1:2011 oraz normą EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania mięsa lub drobiu.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Mięso, 500 g	Naczynie bez pokrywki	Dno komory piekarnika	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia potraw testowych przy użyciu mikrofal.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Masa jajeczna, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	Dno komory piekarnika	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Tort biszkoptowy, 475 g	Naczynie bez pokrywki	Dno komory piekarnika	600	8-10
Pieczeń rzymska, 900 g	Naczynie bez pokrywki	Dno komory piekarnika	18-23	18-23

Gotowanie w połączeniu z mikrofalami

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania potraw testowych w połączeniu z mikrofalami.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przyrządzania

- W przypadku kurczaka użyć wysokiego naczynia.
- Kurczaka włożyć do naczynia piersią do dołu. Po upływie połowy czasu obrócić.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Zapiekanka ziemniaczana	Ruszt Naczynie bez pokrywki	—		210-220	600	20-25
Ciasto	Ruszt Naczynie bez pokrywki	—		190-200	180	20-27
Kurczak	Ruszt Naczynie bez pokrywki	—		190	360	30-45

Pieczenie

Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia potraw testowych.

Uwaga: Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Biszkopt na wodzie	Ruszt Tortownica Ø 26 cm	—		170-180	30-40
Szarlotka z pierzynką	Ruszt Tortownica Ø 20 cm	—		170-190	80-100
Ciasteczka wyciskane	Szklana miska	—		160-170	30-35
Ciastka	Szklana miska	—		160-170	25-30

Grillowanie

Zalecane ustawienia dotyczące grillowania potraw testowych.

Uwaga: Hamburgery wołowe obrócić po upływie połowy czasu.

Potrawa	Akcesoria / naczynia	Wysokość montażowa	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Opiekanie tostów	Ruszt	—		3	4-5
Hamburger wołowy, 9 sztuk	Ruszt Szklana miska	—		3	35-45

17 Serwis

Jeśli użytkownik ma pytania dotyczące sposobu korzystania z urządzenia, nie potrafi samodzielnie usunąć zakłócenia albo urządzenie wymaga naprawy, powinien się zwrócić do naszego serwisu.

Wiele problemów można rozwiązać na podstawie dostępnych na naszej stronie internetowej informacji dotyczących usuwania usterek. Jeżeli jest to niemożliwe, należy się zwrócić do naszego serwisu.

Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych wizyt techników.

Zapewnimy naprawę urządzenia z użyciem oryginalnych części zamiennych przez wyszkolonych techników serwisowych zarówno w okresie gwarancyjnym, jak i po jego upływie.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej.

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

17.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwiczek urządzenia.

Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zanotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

Cuprins

1	Siguranța	71
2	Prevenirea pagubelor materiale	74
3	Protecția mediului și economisirea	75
4	Cunoașterea	76
5	Accesorii.....	79
6	Înainte de prima utilizare	80
7	Utilizarea de bază.....	80
8	Cuptor cu microunde.....	81
9	Programele automate	84
10	Funcții de timp	86
11	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.....	86
12	Setările de bază.....	87
13	Curățare și îngrijire	88
14	Remediați defecțiunile	90
15	Evacuarea ca deșeu.....	91
16	Procedați astfel	92
17	Serviciul clienți.....	106



1 Siguranța

Respectați informațiile referitoare la subiectul siguranță, pentru a vă folosi de aparatul dvs. în condiții de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

Aici găsiți informații generale referitoare la aceste instrucțiuni.

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel veți putea să utilizați în siguranță și eficient aparatul.
- Aceste instrucțiuni se adresează utilizatorului aparatului.
- Respectați instrucțiunile privind siguranța și avertismentele.
- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Verificați aparatul după despachetare. Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost avariat în timpul transportului.

1.2 Utilizarea conform destinației

Pentru a utiliza aparatul în mod corect și în condiții de siguranță, respectați informațiile privind utilizarea conform destinației.

Racordarea fără ștecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Utilizați acest aparat numai:

- în conformitate cu acest manual de utilizare.
- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 4000 m deasupra nivelului mării.

Acest aparat este în conformitate cu standardul EN 55011, respectiv CISPR 11. Acesta este un produs din grupa 2, clasa B. Grupa 2 înseamnă că microundele sunt generate în scopul încălzirii alimentelor. Clasa B indică faptul că aparatul este adecvat pentru uzul casnic.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Evitați riscurile pentru copii și persoanele cu handicap.

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.4 Utilizarea în siguranță

Respectați aceste instrucțiuni de siguranță atunci când utilizați aparatul.

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.

→ "Accesorii", Pagina 79

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

- ▶ Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în interiorul cuptorului.
- ▶ Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat.
- ▶ Deconectați aparatul și scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor.

Resturile libere de alimente, grăsimea și zeama de friptură se pot aprinde.

- ▶ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesorii.

La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de patiserie se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde.

- ▶ La preîncălzire nu așezați niciodată hârtie de patiserie în accesorii, fără ca aceasta să fie fixată.
- ▶ Așezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie.
- ▶ Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie.
- ▶ Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.

Supraîncălzirea poate duce la ardere. Dacă aparatul este montat în spatele unei uși decorative sau al unei uși de mobilier, în timpul funcționării acestuia se produc acumulări de căldură dacă ușa decorativă sau ușa corpului de mobilier este închisă.

- ▶ Utilizați aparatul numai dacă ușa decorativă sau ușa corpului de mobilier este deschisă.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește puternic.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți din interiorul cuptorului sau elementele de încălzire.
- ▶ Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.

- ▶ Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde fierbinte.

- ▶ Nu preparați niciodată feluri de mâncare cu cantități mari de băuturi cu conținut mare de alcool.
- ▶ Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.
- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.

- ▶ Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el.
- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

Apa din interiorul fierbinte al cuptorului poate duce la formarea de aburi fierbinți.

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

În cazul în care este zgâriat, geamul ușii aparatului se poate crăpa.

- ▶ Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu surse de căldură sau cu componentele fierbinți ale aparatului.
- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu vârfuri sau muchii ascuțite.
- ▶ Nu este permisă îndoirea, strangularea sau modificarea cablului de alimentare electrică.

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Nu utilizați un aparat care are suprafața cu fisuri sau spartă.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ștecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- ▶ "Contactați unitatea de service abilitată."
→ *Pagina 106*
- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.

1.5 Cuptor cu microunde

Respectați aceste instrucțiuni privind siguranța atunci când utilizați cuptorul cu microunde.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase și pot provoca pagube.

De exemplu papucii de casă, pernele medicinale cu cereale încălzite se mai pot aprinde și după câteva ore.

- ▶ Nu uscați alimente sau articole de îmbrăcăminte în interiorul aparatului.
- ▶ Nu încălziți în interiorul aparatului pantofi, perne umplute cu cereale sau boabe, bureți, lavete umede sau alte articole similare.
- ▶ Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor.

Alimentele se pot aprinde.

- ▶ Nu încălziți niciodată alimente în ambalaje izoterme.
- ▶ Nu încălziți niciodată fără supraveghere alimente în recipiente din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile.
- ▶ Nu setați niciodată o treaptă de putere sau o durată excesiv de mari la cuptorul cu microunde. Orientați-vă după indicațiile din aceste instrucțiuni de utilizare.
- ▶ Nu uscați niciodată alimentele în cuptorul cu microunde.
- ▶ Alimentele cu conținut scăzut de apă, ca deex. pâinea, nu trebuie niciodată dezghețate sau încălzite la o treaptă de putere prea mare a microundelor sau un timp prea îndelungat.

Uleiul alimentar se poate aprinde.

- ▶ Nu încălziți niciodată exclusiv ulei alimentar la cuptorul cu microunde.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de explozie!

Lichidele sau alte alimente aflate în recipiente închise etanș pot exploda.

- ▶ Nu încălziți niciodată lichide sau alte alimente în recipiente închise etanș.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Alimentele cu coajă sau piele dură pot plesni exploziv în timpul, sau chiar după încălzire.

- ▶ Nu preparați niciodată ouă în coajă și nu încălziți ouă fierte tari.
- ▶ Nu preparați niciodată scoici sau crustacee.
- ▶ În cazul ouălor ochi sau al ouălor în pahar, trebuie ca mai întâi să înțepați gălbenușul.
- ▶ În cazul alimentelor cu coajă sau înveliș tare, de exemplu, mere, roșii, cartofi sau cârnăciori; coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau învelișul.

Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluși.

- ▶ Nu încălziți niciodată alimentele pentru bebeluși în vase închise.
- ▶ Îndepărtați întotdeauna capacul sau tetina.
- ▶ După încălzire, amestecați sau agitați bine.
- ▶ Verificați temperatura înainte de a oferi mâncarea copilului.

Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic.

- ▶ Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.

În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș, ambalajul poate crăpa.

- ▶ Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj.
- ▶ Scoateți întotdeauna preparatele din interiorul cuptorului utilizând o mânășă de bucătărie.

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede și a altor articole similare duce la arsuri.

- ▶ Nu uscați alimente sau articole de îmbrăcăminte în interiorul aparatului.
- ▶ Nu încălziți în interiorul aparatului pantofi, perne umplute cu cereale sau boabe, bureți, lavete umede sau alte articole similare.
- ▶ Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Vesela neadecvată se poate sparge. Vesela din porțelan și ceramică poate avea orificii fine în mânășă și capac. În spatele acestor orificii, există cavități. Umiditatea care pătrunde în cavități poate provoca spargerea veselei.

- ▶ Utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.

În cazul funcționării cu microunde, vesela și recipientele din metal sau vesela cu ornamente metalice pot duce la formarea scânteilor. Aparatul poate suferi deteriorări.

- ▶ În cazul funcționării doar cu microunde, nu utilizați niciodată recipiente din metal.
- ▶ Utilizați doar veselă adecvată pentru cuptor cu microunde sau microunde în combinație cu un mod de încălzire.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Aparatul funcționează cu tensiune înaltă.

- ▶ Nu înlăturați niciodată carcasa.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de afectare gravă a sănătății!

În cazul unei curățări deficiente, suprafața aparatului se poate deteriora. Este posibil să iasă energia produsă de microunde.

- ▶ Curățați aparatul regulat și îndepărtați imediat resturile de alimente.
- ▶ Mențineți întotdeauna curate interiorul cuptorului, garnitura ușii, ușa și balamaua ușii.

O ușă defectă a cuptorului sau o garnitură defectă a ușii pot provoca pierderea energiei produse de microunde.

- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa cuptorului, garnitura ușii sau rama din plastic a ușii este avariata.
- ▶ Apelați la unitatea de service abilitată.

La aparatele fără carcasă este emisă energie produsă de microunde.

- ▶ Nu îndepărtați niciodată carcasa.
- ▶ Pentru lucrări de întreținere sau reparații, chemați unitatea de service abilitată.

2 Prevenirea pagubelor materiale

Pentru a preveni pagube materiale la aparat, accesorii sau alte ustensile de bucătărie respectați aceste indicații.

2.1 Generalități

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați aparatul.

ATENȚIE!

Dacă în interiorul aparatului fierbinte există apă, se formează aburi. Din cauza variației de temperatură se pot produce deteriorări.

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

Umiditatea prelungită din interiorul aparatului duce la coroziune.

- ▶ Îndepărtați prin ștergere apa de condens după finalizarea fiecărui proces de preparare.
- ▶ Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai lung în interiorul cuptorului închis.
- ▶ Nu depozitați preparate în interiorul cuptorului.

Răcirea aparatului cu ușa acestuia deschisă provoacă deteriorarea în timp a părților frontale ale mobilierului adiacent.

- ▶ După un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai cu ușa acestuia închisă.
- ▶ Nu fixați nimic în ușa aparatului.
- ▶ Numai după un mod de funcționare cu multă umiditate lăsați cuptorul să se răcească cu ușa acestuia deschisă.

Dacă garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot suferi deteriorări.

► Mențineți garnitura întotdeauna curată.

Prin utilizarea ușii cuptorului pe post de suprafață de așezare sau de depozitare aceasta poate suferi deteriorări.

► Nu vă așezați, nu așezați și nici nu agățați obiecte pe ușa aparatului.

► Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.

În funcție de tipul de aparat, accesoriile pot zgâria geamul ușii în momentul închiderii ușii aparatului.

► Introduceți întotdeauna accesorii până la opritor în interiorul aparatului.

Prin tragerea aparatului de mânerul ușii, acesta din urmă se poate desprinde. Mânerul ușii nu poate susține greutatea aparatului.

► Nu trageți și nu sprijiniți aparatul ținându-l de mânerul ușii.

2.2 Cuptor cu microunde

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați cuptorul cu microunde.

ATENȚIE!

Metalul aflat în contact cu pereții aparatului provoacă producerea de scântei, deteriorarea aparatului sau distrugerea geamului interior al ușii.

► Metalul, de exemplu, lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii.

Vesela din aluminiu introdusă în aparat poate provoca scântei. Aparatul se va deteriora prin formarea de scântei.

► Nu utilizați veselă din aluminiu în aparat.

Prepararea de popcorn la microunde la o treaptă de putere prea mare a microundelor poate determina desprinderea geamului ușii din cauza suprasarcinii.

► Nu setați niciodată o treaptă de putere prea mare a microundelor.

► Utilizați maximum 600 W.

► Așezați întotdeauna punga cu floricele pe o farfurie.

Prin scoaterea capacului, rezultatul procesului de preparare cu microunde este compromis.

► Nu scoateți niciodată capacul vasului aflat în interiorul cuptorului cu microunde.

3 Protecția mediului și economisirea

Protejați mediul înconjurător prin utilizarea eficientă a resurselor pentru aparatul dvs. și reciclați materialele re folosibile în mod corespunzător.

3.1 Predarea la deșeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

► Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, precum și de la primăria sau administrația locală.

3.2 Economisirea de energie

Dacă respectați aceste instrucțiuni, aparatul dvs. va consuma mai puțină energie electrică.

Preîncălziți aparatul numai dacă acest lucru este prevăzut în rețetă sau în cadrul recomandărilor de reglare.

■ Dacă optați să nu preîncălziți aparatul, obțineți o economie energetică de 20%.

Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate.

■ Formele de copt absorb foarte bine căldura.

Deschideți ușa aparatului pe cât posibil de rar în timpul funcționării acestuia.

■ Astfel, temperatura din interiorul aparatului este menținută constantă, iar aparatul nu trebuie să se reîncălzească.

În cazul unui număr mai mare de alimente, acestea trebuie introduse succesiv sau paralel.

■ După primul proces de preparare, interiorul aparatului este încălzit. Astfel se reduce timpul de preparare pentru următoarea prăjitură.

În cazul unor durate de preparare mai lungi, puteți deconecta aparatul cu 10 minute înainte de expirarea duratei de preparare.

■ Căldura reziduală poate fi utilizată pentru finalizarea preparării.

Scoateți accesorii neutilizate din interiorul cuptorului.

■ Componentele care ies în afară ale accesoriilor nu trebuie încălzite.

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.

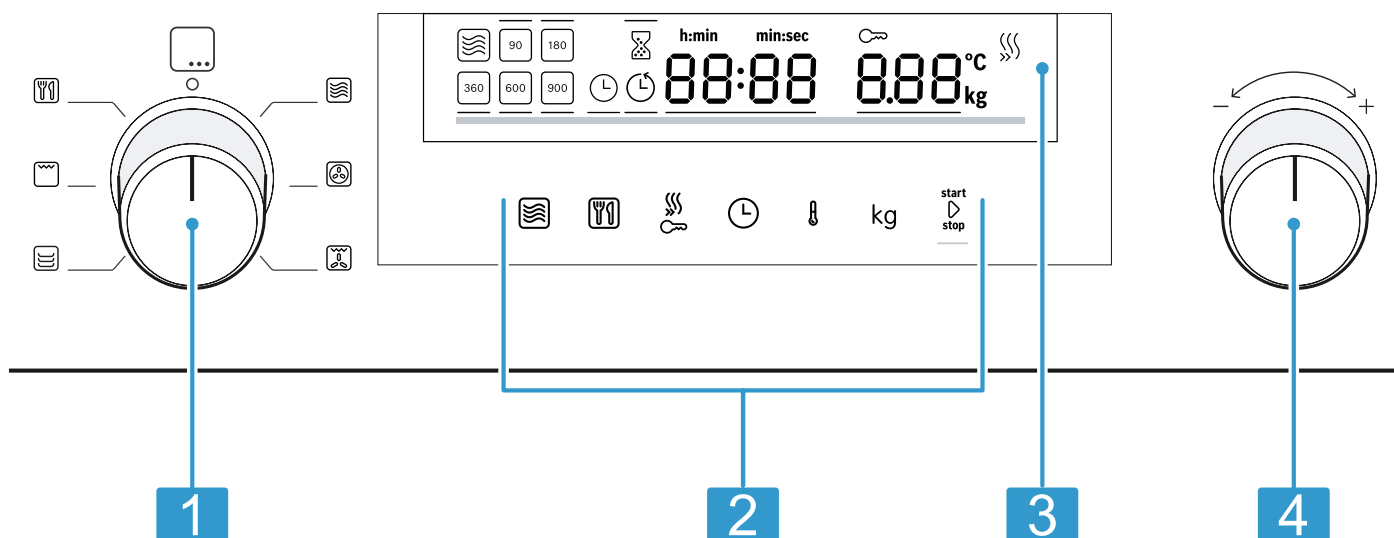
■ Astfel, se economisește energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

4 Cunoașterea

Informații referitoare la componentele aparatului dumneavoastră.

4.1 Elemente de acțiune

Prin intermediul elementelor de operare setați toate funcțiile aparatului dvs și primiți informații cu privire la stadiul de operare.



În funcție de tipul aparatului, unele detalii pot să difere de cele prezentate în imagine, de exemplu, culoarea și forma.

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Selector de funcții |
| 2 | Câmpuri tactile |
| 3 | Display |
| 4 | Selector rotativ |

Selector de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modurile de încălzire și alte funcții. La unele variante de aparate, selectorul de funcții este retractabil.

Dacă aduceți selectorul de funcții din poziția neutră în dreapta poziției unei funcții, durează câteva secunde până când funcția respectivă va fi disponibilă.

Selector rotativ

Cu selectorul rotativ puteți modifica valorile de setare care sunt evidențiate pe display.

La unele variante de aparate, selectorul rotativ este retractabil.




La listele de selectare, de exemplu, la programe, după ultimul punct se începe din nou cu primul punct.

La valori, ca de exemplu, greutatea, trebuie să rotiți din nou selectorul rotativ înapoi imediatcând s-a atins valoarea minimă sau cea maximă.

Câmpuri tactile

Câmpurile touch sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție atingeți câmpul aferent.

Simbol	Nume	Utilizare
	Cuptor cu microunde	Selectați treptele de putere ale cuptorului cu microunde sau funcția de microunde pentru a porni modul de încălzire.
	Programele automate	Accesați modul de selectare a programelor automate.

Simbol	Nume	Utilizare
	Preîncălzirea rapidă/Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	Apăsare scurtă: activarea sau dezactivarea preîncălzirii rapide. Apăsare lungă: activarea sau dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor.
	Funcții de timp	Setați temporizatorul, durata sau ora.
	Temperatură	Selectați reglarea temperaturii.
kg	Greutate	Selectați reglarea greutății.
start▶stop	Pornire/Oprire	Apăsare scurtă: porniți sau opriți funcționarea. Apăsare lungă: finalizați funcționarea. Setările sunt resetate.

Display

Pe display puteți vedea valorile curente de setare sau posibilitățile de selectare.








Valoare activă Valoarea care poate fi reglată direct este afișată cu alb și subliniată cu o linie roșie. Valoarea activă poate fi modificată cu ajutorul selectorului rotativ.

Valoare pasivă O valoare care nu este încadrată de paranteze nu poate fi modificată. Dacă doriți să modificați o valoare, trebuie să activați mai întâi valoarea respectivă.

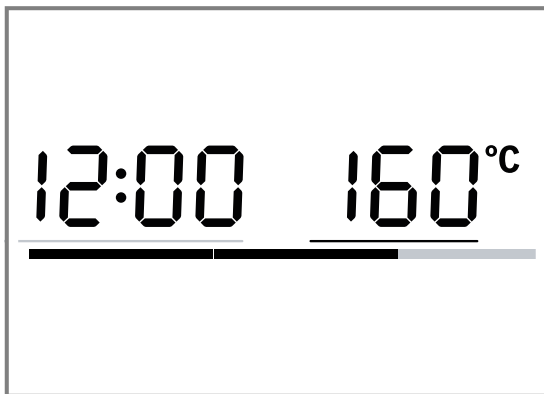
Elemente de pe display

În continuare sunt prezentate explicații pe scurt cu privire la diversele elemente de pe display.

Simbol	Nume	Semnificație
	Temporizator	Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează temporizatorul.
	Durata	Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează durata.
	Ora	Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează ora.
h:min	Ore/Minute	Timpul este indicat în ore și minute.
min:sec	Minute/Secunde	Timpul este indicat în minute și secunde.
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	Dacă simbolul este marcat, înseamnă că sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.
	Încălzire rapidă	Dacă simbolul este marcat, înseamnă că încălzirea rapidă este activată.
°C	Temperatură	Temperatura este indicată în °C.
kg	Greutate	Greutatea este indicată în kilograme.

Indicatorul de temperatură

Indicatorul de temperatură prezintă progresul procesului de încălzire.



După pornire, linia roșie din partea inferioară a display-ului indică creșterea temperaturii din interiorul cuptorului. Linia se colorează progresiv în roșu în funcție de creșterea temperaturii. Dacă linia este complet colorată cu roșu, înseamnă că aparatul este încălzit. În cazul grill-ului, linia de încălzire se colorează imediat complet în roșu.

În cazul microundelor, indicatorul de temperatură nu se activează.

Din cauza inerției termice, temperatura afișată poate să difere puțin de temperatura efectivă din interiorul cuptorului.

Modul de funcționare pe timp de noapte

Pentru a economisi energie, luminozitatea display-ului se reduce automat la o valoare mică de la ora 22 până la ora 5.59.

4.2 Moduri de încălzire

Aici este disponibilă o prezentare generală a modurilor de încălzire. Această cuprinde recomandări privind utilizarea modurilor de încălzire.

Simbol	Nume	Temperatură/Trepte	Utilizare
	Cuptor cu microunde	Puterile pentru microunde: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Pentru decongelarea, coacerea și încălzirea alimentelor și lichidelor.
	Convecție de aer fierbinte	40 °C 100-230 °C	Lăsați aluatul să crească, decongeleți prăjiturile cu frișcă. Coaceți sau prăjiți pe un nivel.
	Grill cu convecție de aer	100-230 °C	Prăjiți carne de pasăre, pește întreg sau bucăți mari de carne.
	Preîncălzire	30-70 °C	Preîncălziți vesela.
	Grill	Trepte pentru grill: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = slab ■ 2 = mediu ■ 3 = puternic 	Pentru prepararea pe grill a bucăților de carne tăiate felii, precum fripturi, a cârnăciorilor și a pâinii prăjite. Gratinați preparatele.
	Programe	-	Pentru multe preparate sunt disponibile setări preprogramate.

4.3 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului dumneavoastră.

Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului

Când deschideți ușa aparatului, sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează. În cazul în care ușa aparatului rămâne deschisă timp de peste 15 minute, sistemul de iluminare se dezactivează din nou. La începerea procesului de preparare, sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează în cazul celor mai multe dintre modurile de funcționare. Atunci când procesul de preparare s-a finalizat, sistemul de iluminare a interiorului cuptorului se dezactivează.

Puteți stabili din

→ "Setările de bază", Pagina 87 dacă doriți activarea sistemului de iluminare a interiorului cuptorului la pornirea procesului de preparare.

Suflantă de răcire

Suflanta de răcire se conectează și se deconectează în funcție de necesități. Aerul cald este degajat pe deasupra ușii prin intermediul fantelor de ventilare.

ATENȚIE!

Acoperirea fantelor de ventilare determină supraîncălzirea aparatului.

- ▶ Nu acoperiți fantele de ventilare.

Pentru o răcire mai rapidă a interiorului cuptorului după finalizarea procesului de preparare, suflanta de răcire continuă să funcționeze pentru o anumită perioadă de timp. Atunci când aparatul funcționează cu mocroun-de, acesta rămâne rece, însă suflanta de răcire se activează. Suflanta de răcire poate continua să funcționeze și după finalizarea procesului de preparare cu icroun-de.

Apă de condens

În timpul procesului de preparare, în interiorul cuptorului și pe ușa acestuia se poate acumula apă de condens. Acumularea apei de condens este un fenomen

normal care nu afectează funcționarea aparatului. Îndepărtați prin ștergere apa de condens după finalizarea procesului de preparare.

4.4 Ușa aparatului

Dacă deschideți ușa aparatului în timpul desfășurării unui proces de preparare, acest proces va fi întrerupt. După închiderea ușii aparatului, puteți continua procesul de preparare apăsând pe **start/stop**.

5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră. Aici dispuneți de o prezentare generală a accesoriilor aparatului dvs. și utilizarea acestora.

Accesorii	Utilizare
Grătar	<ul style="list-style-type: none"> ■ Grătar pentru coacere și prăjire în interiorul cuptorului. ■ Grătar pentru prăjirea pe grill, de exemplu, a fripturilor, cârnăciilor sau feliilor de pâine ■ Grătar utilizabil ca suport, de exemplu, pentru formele plate pentru sufleuri

5.1 Alte accesorii

Puteți achiziționa alte accesorii de la unitățile de servicii abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.

O ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dumneavoastră puteți găsi pe internet sau în broșurile noastre: www.bosch-home.com

Accesoriile sunt concepute special pentru aparat. La achiziționare, precizați întotdeauna numărul de identificare exact al aparatului dumneavoastră (Nr. E). Pentru a afla care accesorii sunt corespunzătoare pentru aparatul dumneavoastră, accesați magazinul online sau adresați-vă reprezentanței locale.

Vas de sticlă termorezistent

Utilizare

- Preparate înăbușite
- Sufleuri

Tavă pentru pizza

Utilizare

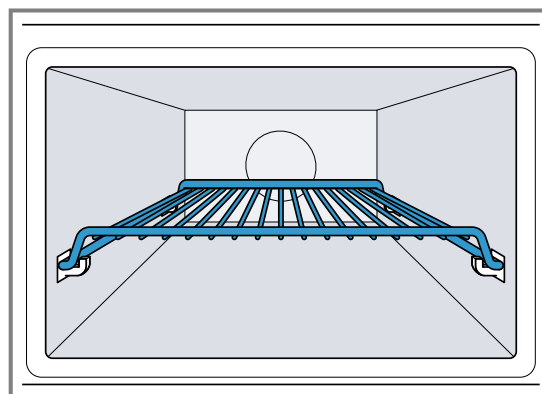
- Prăjituri la tavă
- Fursecuri

5.2 Montarea accesoriilor

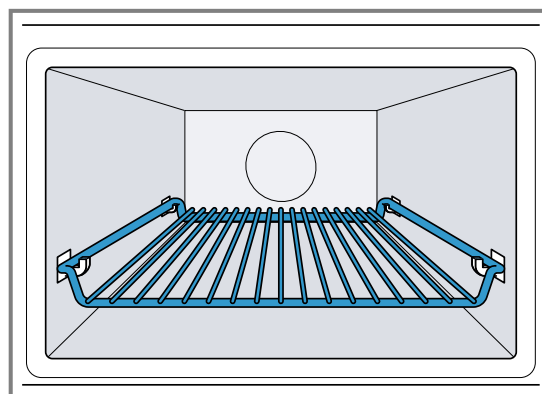
Accesoriile pot fi montate în două poziții.

- ▶ Montați accesoriul astfel încât acesta să nu intre în contact cu ușa cuptorului.

	Montați accesoriul în partea de sus.
	Montați accesoriul în partea de jos.



În imagine este prezentată poziția de montare .



În imagine este prezentată poziția de montare .

6 Înainte de prima utilizare

Efectuați setările necesare pentru prima punere în funcțiune. Curățați aparatul și accesoriile.

6.1 Efectuarea primei puneri în funcțiune

După conectarea la o sursă de alimentare sau după o pană de curent, pe display apare solicitarea de setare a orei. Poate dura câteva secunde până apare solicitarea.

- ▶ Conectați aparatul la sursa de alimentare electrică.
- ✓ Valoarea **12:00** se aprinde intermitent pe display și ☰ de aprinde.

Setarea orei

1. Setati ora cu selectorul rotativ.
 2. Apăsati pe ☰.
- ✓ Ora este setată.

6.2 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

Înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu ajutorul aparatului, curățați interiorul acestuia și accesoriile.

1. Asigurați-vă că în interiorul cuptorului nu există resturi de ambalaj, accesorii sau alte obiecte.
2. Închideți ușa aparatului.
3. Cu ajutorul selectorului de funcții setați convecția de aer fierbinte ☉.
4. Cu ajutorul selectorului rotativ setați temperatura la 180 °C.
5. Apăsati pe start▷stop .
- ✓ Aparatul pornește modul de funcționare.
6. După o oră, apăsați pe start▷stop .
7. Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.
- ✓ Aparatul este curățat.
- ✓ Aparatul este deconectat.

6.3 Curățarea accesoriilor

- ▶ Curățați temeinic accesoriile utilizând o soluție de apă cu detergent de vase și o lavetă moale.

7 Utilizarea de bază

Aici sunt prezentate informații esențiale privind modul de utilizare a aparatului dumneavoastră.

7.1 Pornirea aparatului

- ▶ Rotiți selectorul de funcții pentru a conecta aparatul.
- ✓ Aparatul este pregătit pentru funcționare.
- ✓ Pe display este prezentată o valoare propusă pentru greutate.

7.2 Deconectarea aparatului

Dacă nu mai utilizați aparatul, deconectați-l. În cazul în care nu se efectuează nicio setare pentru o perioadă mai îndelungată de timp, aparatul se deconectează automat.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.
- ✓ Pe display este afișată ora curentă.
- ✓ Anumite indicatoare rămân vizibile pe display chiar și când aparatul este deconectat.

7.3 Setarea modului de încălzire și a temperaturii

1. Cu ajutorul selectorului de funcții setați modul de încălzire dorit.
- ✓ Pe display este prezentată o valoare propusă pentru greutate.
2. Modificați setările dacă este necesar. Pentru aceasta, apăsați pe câmpul corespunzător și modificați valoarea cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Apăsati pe start▷stop .
- ✓ Aparatul pornește modul de funcționare.
- ✓ start▷stop se aprinde.

- ✓ În cazul unui mod de încălzire cu temperatură, indicatorul de temperatură se completează.
- 4. Dacă este necesar, modificați cu ajutorul selectorului rotativ temperatura modului de preparare aflat în desfășurare.
- În modul de funcționare aflat în desfășurare temperatura nu poate fi setată la 40 °C.

7.4 Întreruperea funcționării

Puteți întrerupe în orice moment modul de funcționare .

1. Apăsati pe start▷stop sau deschideți ușa aparatului.
- ✓ Funcționarea este întreruptă.
- ✓ start▷stop se aprinde intermitent.
2. Pentru a continua modul de funcționare, închideți ușa aparatului și apăsați pe start▷stop .
- ✓ Modul de funcționare va fi continuat.
- ✓ start▷stop se aprinde.

7.5 Anularea modului de funcționare



Puteți anula în orice moment modul de funcționare.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.
- După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.

7.6 Încălzire rapidă



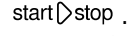

Pentru a economisi timp, puteți reduce durata de încălzire a tipurilor de încălzire de la o temperatură de 100 °C.


La aceste moduri de încălzire poate fi utilizată funcția de încălzire rapidă:

-  Convecție de aer fierbinte, excepție: convecție de aer fierbinte 40 °C
-  Grill cu convecție de aer



Setarea încălzirii rapide

Pentru a obține un rezultat uniform al preparării, introduceți accesoriul și preparatul în cuptor numai după finalizarea funcției de încălzire rapidă. Setati o durată de preparare numai în momentul în care procesul de încălzire rapidă s-a finalizat.

1. Setati un tip de încălzire adecvat și o temperatură începând de la 100 °C.
2. Apăsati pe .
 - ✓ Pe display se aprinde .
3. Apăsati pe .
 - ✓ Începe procesul de încălzire rapidă.
 - ✓  se aprinde.

- ✓ Când este atinsă temperatura setată, procesul de încălzire rapidă este oprit. Este emis un semnal sonor, iar pe display se aprinde . Aparatul dumneavoastră funcționează mai departe cu modul de încălzire și temperatura setate.
- ✓ Încălzirea rapidă este dezactivată automat după cel mult 15 minute.


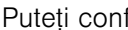
Înteruperea încălzirii rapide

- ▶ Apăsati pe .
- ✓ Pe display apare . Aparatul dumneavoastră funcționează mai departe cu modul de încălzire și temperatura setate.

7.7 Deconectare automată de siguranță

Pentru protecția dumneavoastră, aparatul este dotat cu un sistem de deconectare automată de siguranță. Dacă aparatul funcționează pentru o perioadă mai îndelungată de timp, acesta se deconectează automat. Durata până la deconectare depinde de setarea:

- Convecție de aer fierbinte 40 °C și preîncălzire: 24 ore
- Convecție de aer fierbinte 100-230 °C și grill cu convecție de aer: 5 ore
- Grill: 90 minute

Dacă aparatul este deconectat de sistemul de deconectare automată de siguranță, pe display apare . Puteți confirma acest mesaj apăsând pe .

8 Cuptor cu microunde

Microundele vă ajută să preparați, să încălziți, să coaceți sau să decongeleți deosebit de rapid alimentele. Puteți utiliza regimul cu microunde singur, sau în combinație cu un mod de încălzire.

8.1 Puterile pentru microunde

Aici este disponibilă o prezentare generală a puterilor pentru microunde și a utilizării acestora.

Puterea microundelor exprimată în wați	Durata maximă	Utilizare
90 W	1:30 ore	Decongeleți alimente delicate.
180 W	1:30 ore	Decongeleți alimente și continuați prepararea acestora.
360 W	1:30 ore	Preparați carne și pește sau încălziți alimente delicate.
600 W	1:30 ore	Încălziți și preparați alimente.
900 W	30 de minute	Încălziți lichide.

Puterea maximă nu este prevăzută pentru încălzirea alimentelor.

Valori propuse

Pentru fiecare treaptă de putere a microundelor, aparatul propune o durată. Puteți prelua valoarea propusă sau puteți efectua modificări în domeniul respectiv.

8.2 Vesela și accesoriile adecvate pentru microunde

Pentru a încălzi uniform alimentele și a nu deteriora aparatul, utilizați vase și accesorii adecvate.

Înainte de a utiliza vase pentru cuptorul cu microunde, respectați informațiile oferite de producători. Dacă aveți dubii, efectuați o testare a vaselor. "Testarea vaselor în ceea ce privește compatibilitate cu cuptorul cu microunde" → Pagina 82

Adecvate pentru cuptorul cu microunde

Vase și accesorii	Raționament
Vase realizate din materiale termorezistente și adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde: <ul style="list-style-type: none"> ■ Pahar ■ vitroceramică ■ porțelan ■ material plastic termorezistent ■ ceramică complet smălțuită, fără fisuri 	Materialele termorezistente nu sunt deteriorate de acțiunea microundelor.
Accesorii livrate împreună cu aparatul: grătar	Grătarul inclus în pachetul de livrare este realizat special pentru acest aparat, fiind astfel adecvat pentru preparare cu microunde.
Tacâmuri din metal	Pentru a evita fenomenul de întârziere a fierberii, puteți utiliza tacâmuri din metal, de exemplu, o lingură introdusă în pahar. Notă: Metalul poate provoca producerea de scântei care pot deteriora interiorul cuptorului și geamul interior al ușii acestuia. Tacâmul din metal trebuie să se afle la o distanță de minimum de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii.

Neadevate pentru cuptorul cu microunde

Vase și accesorii	Raționament
Veselă din metal	Metalul nu permite trecerea microundelor. Alimentele nu sunt încălzire sau sunt încălzite foarte puțin.
Vase cu decorațiuni din aur sau argint	Decorațiunile din aur sau argint pot fi deteriorate de microunde. Acest tip de veselă trebuie utilizat numai dacă producătorul garantează caracterul adecvat al veselei pentru cuptorul cu microunde.

Adecvate pentru cuptorul cu microunde în modul MicroCombi

În modul MicroCombi poate fi conectat un mod de încălzire cu o treaptă de putere a microundelor de până la 600 W. De aceea, în modul de funcționare MicroCombi pot fi utilizate forme metalice.

Vase și accesorii	Raționament
Accesorii livrate împreună cu aparatul	Accesoriile livrate împreună cu aparatul nu generează scântei în modul de funcționare MicroCombi, de exemplu, grătarul.
Forme de copt din metal	Prăjiturile sunt rumenite și din partea inferioară deoarece formele de copt din metal permite trecerea mai ușoară a căldurii. Notă: Metalul poate provoca producerea de scântei care pot deteriora interiorul cuptorului și geamul interior al ușii acestuia. Tacâmul din metal trebuie să se afle la o distanță de minimum de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii.

8.3 Testarea vaselor în ceea ce privește compatibilitate cu cuptorul cu microunde

Verificați dacă vasele sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde efectuând o testare a acestora. Aparatul poate fi pus în funcțiune cu funcția de preparare cu microunde și fără alimente numai în cazul testării vaselor de gătit.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!



În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

1. Introduceți vasul gol în interiorul cuptorului.
2. Setați puterea maximă a aparatului și lăsați-l să funcționeze timp de ½ - 1 minut.
3. Porniți modul de funcționare cu start/stop .
4. Verificați mai multe aspecte privind vasul:
 - Dacă vasul este rece sau cald, acesta este adecvat pentru cuptorul cu microunde.
 - Dacă vasul este fierbinte sau generează scântei, întrerupeți testarea acestuia. Vasul nu este adecvat pentru cuptorul cu microunde.

8.4 Setarea funcționării cu microunde

Pentru diverse tipuri de alimente și moduri de preparare, pot fi utilizate diferite trepte de putere și setări.

1. Respectați "instrucțiunile privind siguranța" → *Pagina 73* și "instrucțiunile privind evitarea rănirilor" → *Pagina 75*.
2. "Respectați indicațiile privind vasele și accesorii adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde." → *Pagina 81*
3. Aduceți selectorul de funcții în poziția .
4. Pentru a seta treapta de putere dorită a microundelor, apăsați pe .
5. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Porniți modul de funcționare cu start/stop . Puteți modifica în orice moment durata cu ajutorul selectorului rotativ.


- ✓ Durata începe să se deruleze, iar procesul de preparare cu microunde începe.
 - ✓ După expirarea duratei de preparare, procesul de preparare cu microunde este finalizat automat și se emite un semnal sonor.
7. Când preparatul este gata, rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

8.5 Intervalele setărilor de timp

Intervalul de la setarea unei durate în regimul de funcționare cu microunde se schimbă cu lungimea duratei.

Durata de funcționare	Interval
0-1 minute	5 secunde
1-3 minute	10 secunde
3-15 minute	30 de secunde
15 minute - 1 oră	1 minut
1 oră - 1 oră și 30 de minute	5 minute

8.6 Modificarea treptei de putere a microundelor

- ▶ Apăsați pe . Prin apăsarea repetată se trece de la treapta cea mai înaltă de putere a microundelor la treapta cea mai redusă de putere a microundelor. Dacă funcția de preparare cu microunde este adăugată doar după pornire, aparatul întrerupe procesul de preparare. Porniți modul de funcționare cu start▷stop .

8.7 Întreruperea funcționării

Puteți întrerupe în orice moment modul de funcționare .

1. Apăsați pe start▷stop sau deschideți ușa aparatului.
 - ✓ Funcționarea este întreruptă.
 - ✓ start▷stop se aprinde intermitent.
2. Pentru a continua modul de funcționare, închideți ușa aparatului și apăsați pe start▷stop .
 - ✓ Modul de funcționare va fi continuat.
 - ✓ start▷stop se aprinde.

8.8 Anularea modului de funcționare




Puteți anula în orice moment modul de funcționare.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.




8.9 MicroCombi

Pentru a reduce durata de preparare, puteți utiliza un mod de încălzire în combinație cu modul de preparare cu microunde.

Utilizarea modului de preparare cu microunde este posibilă în combinație cu următoarele moduri de încălzire:


-  Convecție de aer fierbinte
-  Grill cu convecție de aer
-  Grill

Excepții:


-  Puterea microundelor 900 W
-  Convecție de aer fierbinte 40 °C
-  Preîncălzirea veselei

Setarea regimului MicroCombi

Comutați la un al mod de încălzire cu microunde.

1. Poziționați selectorul de funcții în dreptul unui mod de încălzire care poate fi combinat.
 - ✓ Apare o valoare implicită pentru temperatură.
2. Setati temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Pentru a seta treapta de putere dorită a microundelor, apăsați pe .
 - ✓ Apare o valoare implicită pentru durată.
4. Setati durata cu ajutorul selectorului rotativ.
5. Porniți modul de funcționare cu start▷stop .
 - ✓ Durata începe să se deruleze, iar procesul MicroCombi începe.
 - ✓ După expirarea duratei de preparare, modul de funcționare MicroCombi seste finalizat și se emite un semnal sonor.

Modificarea treptei de putere a microundelor

- ▶ Apăsați pe . Prin apăsarea repetată se trece de la treapta cea mai înaltă de putere a microundelor la treapta cea mai redusă de putere a microundelor. Dacă funcția de preparare cu microunde este adăugată doar după pornire, aparatul întrerupe procesul de preparare. Porniți modul de funcționare cu start▷stop .

Întreruperea funcționării

Puteți întrerupe în orice moment modul de funcționare .

1. Apăsați pe start▷stop sau deschideți ușa aparatului.
 - ✓ Funcționarea este întreruptă.
 - ✓ start▷stop se aprinde intermitent.
2. Pentru a continua modul de funcționare, închideți ușa aparatului și apăsați pe start▷stop .
 - ✓ Modul de funcționare va fi continuat.
 - ✓ start▷stop se aprinde.





Anularea modului de funcționare

Puteți anula în orice moment modul de funcționare.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.

8.10 Încălzirea și uscarea interiorului cuptorului

Uscați interiorul cuptorului după fiecare utilizare, astfel încât să nu rămână urme de umezeală.

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați imediat depunerile de murdărie din interiorul cuptorului.
3. Ștergeți umezeala de pe baza aparatului.
4. Setati modul de încălzire  cu ajutorul selectorului de funcții.
5. Apăsați pe .
6. Cu ajutorul selectorului rotativ setati temperatura la 150 °C.
7. Apăsați de două ori pe .
- ✓  este evidențiat pe afișaj.

8. Cu ajutorul selectorului rotativ setați o durată de 15 minute.
9. Porniți modul de funcționare cu **start**▷**stop**.
- ✓ Începe procesul de uscare și se finalizează după 15 minute.
10. Deschideți ușa aparatului pentru ca vaporii de apă din interiorul cuptorului să iasă afară.

8.11 Uscarea manuală a interiorului cuptorului

Uscați interiorul cuptorului după fiecare utilizare, astfel încât să nu rămână urme de umezeală.

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați depunerile de murdărie din interiorul cuptorului.
3. Uscați interiorul cuptorului cu un burete moale.
4. Lăsați ușa aparatului deschisă timp de o oră pentru ca interiorul cuptorului să se usuce complet.

9 Programele automate

Programele automate vă ajută să gătiți diverse preparate și selectează automat setările optime.

9.1 Recomandări privind setările pentru preparate

Pentru obținerea unor rezultate de preparare optime, țineți cont de aceste indicații.

- Utilizați numai alimente aflate în stare optimă.
- Utilizați numai carne la temperatura frigiderului.

- În cazul preparatelor congelate, utilizați numai alimente scoase direct din congelator.
- Scoateți alimentele din ambalaj și cântăriți-le. Dacă nu puteți seta greutatea exactă la aparat, rotunjiți-o în sus, respectiv în jos.
- Introduceți alimentele în interiorul rece al cuptorului.
- Utilizați numai vase de gătit termorezistente, adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, de exemplu, din sticlă sau ceramică.

9.2 Prezentare generală a preparatelor

Aparatul vă solicită să specificați greutatea. Puteți seta numai greutateți cuprinse în intervalul de greutateți prevăzut.

Decongelare

Nr.	Alimente	Accesorii	Înălțime în stare suspendată	Interval de greutate în kg	Observații
<i>PD1</i>	Carne tocată	veselă plată, descoperită	—	0,2-1,0	După întoarcere, îndepărtați carnea tocată deja decongelată.
<i>PD2</i>	Bucăți de carne	veselă plată, descoperită	—	0,2-1,0	Scurgeți zeama când întoarceți carnea și nu o folosiți în niciun caz și nu o aduceți în contact cu alte alimente.
<i>PD3</i>	Pui, bucăți de pui	veselă plată, descoperită	—	0,4-1,8	Scurgeți zeama când întoarceți carnea și nu o folosiți în niciun caz și nu o aduceți în contact cu alte alimente.
<i>PD4</i>	Pâine	veselă plată, descoperită	—	0,2-1,0	Decongelați pâinea numai în cantitatea de care aveți nevoie. Se învechește repede. Dacă este posibil, separați feliile.

Programe de preparare



Nr.	Alimente	Accesorii	Înălțime în stare suspendată	Interval de greutate în kg	Observații
<i>PD5</i>	Orez	veselă acoperită	—	0,05-0,2	Nu utilizați orez în sac de fierbere. Orezul produce multă spumă la preparare. Setăți greutatea brută (fără lichid). Adăugați o cantitate de două până la două ori și jumătate mai mare de lichid la orez.

Nr.	Alimente	Accesorii	Înălțime în stare suspendată	Interval de greutate în kg	Observații
P06	Cartofi	veselă acoperită	☞	0,15-1,0	Tăiați în bucăți egale. Adăugați 1 lingură de apă per 100 g.
P07	Legume	veselă acoperită	☞	0,15-1,0	Tăiați în bucăți egale. Adăugați 1 lingură de apă per 100 g.

Programe de preparare combinate

Nr.	Alimente	Accesorii	Înălțime în stare suspendată	Interval de greutate în kg	Observații
P08	Sufleu, congelat	veselă neacoperită	☞	0,4-1,2	Sufleul nu trebuie să fie mai înalt de 3 cm.
P09	Pui, întreg	veselă neacoperită	☞	0,5-2,0	Partea cu pieptul orientată în jos.
P10	Friptură de vită, medie	veselă neacoperită	☞	0,5-1,5	
P11	Friptură din ceafă de porc	veselă acoperită	☞	0,5-2,0	
P12	Miel, mediu	veselă acoperită	☞	0,8-2,0	Carne de miel de pe spată sau pulpă de miel fără os
P13	Friptură din carne tocată	veselă neacoperită	☞	0,5-1,5	Bucata de carne nu trebuie să fie mai înaltă de 7 cm.
P14	Pește întreg	veselă neacoperită	☞	0,3-1,0	Crestați pielea peștelui în prealabil. Așezați peștele în vas în „poziția de înot”.
P15	Pilaf din ingrediente proaspete	veselă înaltă, acoperită	☞	0,05-0,2	Introduceți o cantitate de orez cu o cantitate triplă de apă și o cantitate cvadruplă de legume. Utilizați numai ingrediente proaspete. Introduceți numai greutatea orezului.

9.3 Setarea preparatului

- Aduceți selectorul de funcții în poziția .
- Pe display apare primul număr al preparatului și o propunere de greutate.
- Setați preparatul dorit cu ajutorul selectorului rotativ.
- Apăsăți pe kg.
- Setați greutatea cu ajutorul selectorului rotativ. Înainte de pornire, cu ajutorul tastelor  și kg uteți comuta între preparat și greutate.
- Aparatul setează automat durata adecvată.
- Apăsăți pe start▷stop . După începerea programului, preparatul și greutatea nu mai pot fi modificate. Greutatea setată poate fi indicată apăsând pe kg.
- Aparatul pornește modul de funcționare.
- start▷stop se aprinde.
- Derularea duratei de preparare este afișată.
- La unele programe, este emis un semnal sonor scurt atunci când trebuie să amestecați sau să întoarceți preparatul.
- Atunci când durata de preparare a expirat:

- Se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește.
- Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

9.4 Întreruperea funcționării

Puteți întrerupe în orice moment modul de funcționare .

- Apăsăți pe start▷stop sau deschideți ușa aparatului.
- Funcționarea este întreruptă.
- start▷stop se aprinde intermitent.
- Pentru a continua modul de funcționare, închideți ușa aparatului și apăsați pe start▷stop .
- Modul de funcționare va fi continuat.
- start▷stop se aprinde.

9.5 Anularea modului de funcționare

Puteți anula în orice moment modul de funcționare.





- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.

10 Funcții de timp

Aparatul dumneavoastră este dotat cu funcțiile de timp cu ajutorul cărora puteți seta durata de funcționare și temporizatorul.





10.1 Accesarea funcțiilor de timp

Cerință: Când sunt setate mai multe funcții de timp, se vor aprinde simbolurile respective. În timpul funcționării sunt disponibile ceasul cu alarmă și durata. În standby sunt disponibile numai temporizatorul și ora.

- ▶ Apăsați pe  până când se evidențiază ,  sau .
- ✓ Pe display se afișează valoarea corespunzătoare.

10.2 Modificarea orei





Cerință: Pentru a putea modifica ora, aparatul trebuie să fie deconectat.

1. Apăsați de două ori pe .
- ✓ Pe display apar  și ora curentă.
2. Setati ora cu selectorul rotativ.
3. Apăsați pe .
- ✓ Ora este setată.
- ✓ Dacă tasta  nu este apăsată, valoarea setată va fi preluată după câteva secunde.


10.3 Durata


Puteți stabili durata de timp după finalizarea regimului automat de funcționare. Durata poate fi setată la maximum 23:59 ore.

Reglarea duratei

1. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.
2. Apăsați pe  până când se evidențiază .
3. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Apăsați pe .
- ✓ Aparatul pornește modul de funcționare.
- ✓  se aprinde.
- ✓ Derularea duratei de preparare este afișată.

Expirarea duratei



Cerință: Se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește. Pe display se afișează .

1. Apăsați pe .
- ✓ Semnalul este deconectat.
2. Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.
- ✓ Aparatul este deconectat.

Modificarea duratei de preparare

- ▶ Modificați durata de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.
- ✓ După câteva secunde, pe display apare durata modificată.
- ✓ Derularea duratei de preparare este afișată.

Ștergerea duratei




1. Dacă este setată funcția de temporizare, apăsați pe .
2. Cu ajutorul selectorului rotativ, setați durata la :
- ✓ După câteva secunde durata este ștearsă. Aparatul nu întrerupe procesul de funcționare.

10.4 Temporizator


După emiterea semnalului sonor puteți stabili o durată de temporizare. Durata de temporizare poate fi setată la maximum 24 de ore.

Această funcție se desfășoară independent de funcționarea aparatului și de celelalte funcții de timp. Semnalul temporizatorului se deosebește de celelalte semnale.

Setarea temporizatorului

1. Apăsați pe  până când se evidențiază .
2. Cu ajutorul selectorului rotativ setați timpul durată de temporizare dorită.
- ✓ După câteva secunde, aparatul afișează durata de temporizare setată.
- ✓ Temporizatorul pornește.
- ✓ Pe display se aprinde .
- ✓ Decrementarea timpului pentru alarmă este vizibilă.

Finalizarea duratei de temporizare


Cerință: Se emite un semnal sonor. Pe display se afișează .

- ▶ Apăsați pe un simbol oarecare.
- ✓ Temporizatorul este dezactivat.

Modificarea duratei temporizatorului

- ▶ Modificați durata temporizatorului cu ajutorul selectorului rotativ.
- ✓ După câteva secunde, aparatul afișează durata de temporizare setată.

Ștergerea duratei de temporizare



- ▶ Setati temporizatorul la  cu ajutorul selectorului rotativ.
- ✓ Temporizatorul este dezactivat.

11 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Asigurați aparatul împotriva conectării accidentale a acestuia de către copii sau pentru a preveni modificarea setărilor de către aceștia.


11.1 Activarea siguranței împotriva accesului copiilor

Cerință: Aparatul este deconectat.

- ▶ Apăsați timp de aproximativ 4 secunde pe .
- ✓ Panoul de comandă este blocat.
- ✓ Pe display este prezentat simbolul .
- ✓ Dacă este setat temporizatorul, acesta continuă să ruleze. Atât timp cât este activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, ora de alarmă nu

poate fi modificată. Semnalele sonore, de exemplu, după expirarea duratei de temporizare, pot fi dezactivate unei taste oarecare.

11.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

- ▶ Apăsați timp de aproximativ 4 secunde pe .
- ✓ Panoul de comandă este deblocat.

12 Setările de bază

Puteți seta aparatul dvs. în funcție de necesitățile dvs.

12.1 Prezentare generală a setărilor de bază




Aici găsiți o privire de ansamblu asupra setărilor de bază și setările din fabricație. Setările de bază depind de dotarea aparatului dvs.

Indicator	Setare de bază	Selecție	Descriere
c01	Durata semnalului	1 = scurt = 10 secunde 2 = mediu = 30 de secunde ¹ 3 = lung = 2 minute	Setați durata semnalului la sfârșitul unei durate sau la sfârșitul duratei de temporizare.
c02	Semnal sonor taste	0 = dezactivat 1 = activat ¹	Activați sau dezactivați semnalele sonore ale tastelor.
c03	Luminozitatea display-ului	1 = redusă 2 = medie ¹ 3 = înaltă	Setați luminozitatea display-ului.
c04	Indicatorul de timp	0 = dezactivat 1 = activat ¹	Afișați ora pe display.
c05	Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului	0 = dezactivat 1 = activat ¹	Activați sau dezactivați sistemul de iluminare din interiorul cuptorului.
c06	Setare din fabrică	0 = dezactivat ¹ 1 = activat	Resetați setările modificate.
c07	Modul Demo	0 = dezactivat ¹ 1 = activat	Activați sau dezactivați modul Demo. Notă: Modul Demo este vizibil numai în primele 5 minute după conectarea aparatului.
c08	Intensitatea semnalului	1 = redusă 2 = medie ¹ 3 = înaltă	Reglați intensitatea semnalului.

¹ Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

12.2 Modificarea setărilor de bază

Cerință: Aparatul trebuie să fie deconectat.

1. Mențineți apăsat  timp de câteva secunde.
 - ✓ Pe display apare prima setare de bază.
2. Modificați setarea de bază cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Apăsați pe .
 - ✓ Pe display apare următoarea setare de bază.
4. Cu  selectați toate setările de bază dorite și modificați valorile.

5. Pentru a salva modificările, mențineți apăsată timp de câteva secunde tasta .

Recomandare: Modificările setărilor de bază sunt păstrate chiar și după producerea unei pene de curent.

12.3 Întreruperea modificării setărilor de bază

- ▶ Rotiți selectorul de funcții.
- ✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

13 Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

13.1 Produse de curățare

Utilizați numai produse de curățare adecvate.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

ATENȚIE!

Agentele de curățare neadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- ▶ Nu folosiți mijloace de curățare ascuțite sau abrazive.
- ▶ Nu folosiți agenți de curățare cu conținut mare de alcool.
- ▶ Nu folosiți niciodată bureți din sârmă sau bureți de vase dure.
- ▶ Nu utilizați produse speciale pentru curățare la cald.
- ▶ Utilizați soluții de curățare pentru sticlă, raclete pentru sticlă sau produse de îngrijire pentru inox numai dacă acestea sunt recomandate în cadrul instrucțiunilor de curățare ale anumitor componente.
- ▶ Spălați bine lavetele noi înainte de utilizare.

Aplicarea de produse de curățare pentru cuptoare în interiorul cald al cuptorului poate provoca deteriorarea stratului de email.

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare pentru cuptoare atunci când cuptorul este cald.
- ▶ Înainte de următoarea utilizare îndepărtați complet resturile din interiorul cuptorului și de pe ușă.

Produsele de curățare pentru fiecare tip de suprafață și componentă sunt specificate în instrucțiunile de curățare individuale.

13.2 Curățarea aparatului

Curățați aparatul conform indicațiilor pentru a evita deteriorarea diverselor componente și suprafețe în urma curățării necorespunzătoare cu produse de curățare neadecvate.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește puternic.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți din interiorul cuptorului sau elementele de încălzire.
- ▶ Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Resturile libere de alimente, grăsimea și zeama de friptură se pot aprinde.

- ▶ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesorii.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

În cazul în care este zgâriat, geamul ușii aparatului se poate crăpa.

- ▶ Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
1. Respectați indicațiile referitoare la → "Produse de curățare", Pagina 88.
 2. Respectați indicațiile privind curățarea componentelor aparatului sau suprafețelor acestuia.
 3. Dacă nu este specificat altfel:
 - Curățați componentele aparatului utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase și cu o lavetă.
 - Ștergeți-le ulterior cu o lavetă moale.

13.3 Curățarea interiorului cuptorului

1. Respectați indicațiile referitoare la → "Produse de curățare", Pagina 88.
2. Pentru curățare utilizați o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau apă cu oțet.
3. În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați produse de curățare pentru cuptoare. Nu aplicați niciodată produse de curățare pentru cuptoare în interiorul cuptorului atunci când acesta este rece. Nu utilizați sprayuri pentru cuptoare și nici alți agenți de curățare agresivi sau abrazivi. Pentru a preveni zgărierea suprafețelor, nu utilizați bureți din sârmă, bureții abrazivi sau produse de curățare pentru vase de gătit.

Recomandare: Pentru a elimina mirosurile neplăcute, încălziți o cană cu apă cu câteva picături de zeamă de lămâie timp de 1 - 2 minute la treapta de putere maximă a microundelor. Pentru a evita întârzierea fierberii, introduceți întotdeauna o lingură în vas.
4. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

Curățarea bazei din sticlă

1. Respectați indicațiile referitoare la → "Produse de curățare", Pagina 88.
2. Curățați baza din sticlă utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase și cu o lavetă moale. Nu utilizați pentru curățare răzuitoare pentru metal sau geamuri. Nu frecăți.
3. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

13.4 Curățarea măștii din față a aparatului

1. Respectați indicațiile referitoare la → "Produse de curățare", Pagina 88.
2. Curățați partea frontală a aparatului utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase și o lavetă. Respectați indicațiile privind curățarea.

Componentă/Suprafață	Indicații privind curățarea
Partea frontală a aparatului	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri, răzuitoare pentru metal sau geamuri.
Partea frontală din oțel inoxidabil a aparatului	Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri, răzuitoare pentru metal sau geamuri. Pentru a preveni coroziunea, îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsimi, amidon sau albuș de ou de pe partea frontală din oțel inoxidabil a aparatului. Pentru curățarea suprafețelor din oțel inoxidabil utilizați produse de îngrijire speciale pentru oțel inoxidabil, adecvate pentru suprafețe fierbinți. Produsele de îngrijire pentru inox pot fi achiziționate de la unitățile de service sau din comerțul de specialitate. Aplicați produsul de îngrijire pentru inox în strat subțire, cu o lavetă moale.

Notă: Pot apărea diferențe mici de culoare la masca față a aparatului de la diverse materiale precum sticlă, materialele plastice sau metalul.

- Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

13.5 Curățarea display-ului

- Respectați indicațiile referitoare la → "Produse de curățare", Pagina 88.
- Ștergeți display-ul utilizând o lavetă din microfibre sau o lavetă ușor umezită.
Nu ștergeți cu o lavetă udă.
- Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

13.6 Curățarea accesoriilor

- Respectați indicațiile referitoare la → "Produse de curățare", Pagina 88.
- Înmuiați resturile alimentare arse și aderente utilizând o lavetă umezită și soluție de apă cu detergent de vase.
- Curățați accesoriile utilizând o soluție de apă fierbinte cu detergent de vase și o lavetă sau o perie moale.
- Curățați grătarul utilizând detergent pentru oțel inoxidabil sau în mașina de spălat vase.
În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați o spirală din inox sau produse de curățare pentru cuptoare.
- Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

13.7 Recomandări privind întreținerea aparatului

Respectați recomandările privind întreținerea aparatului pentru a menține funcționalitatea acestuia pe termen lung.

Măsură	Avantaj
Mențineți în permanență aparatul curat și îndepărtați imediat murdăria. Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare.	Astfel, depunerile de murdărie nu vor adera și nu se vor arde.
Îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsimi, amidon sau albuș de ou.	Evitați coroziunea.
Pentru coacerea prăjiturilor foarte umede folosiți tava pentru pizza.	Interiorul cuptorului nu se murdărește foarte puternic.
Pentru prăjire folosiți veselă adecvată, de exemplu, o tigaie.	Interiorul cuptorului nu se murdărește foarte puternic.
Produsele de curățare și îngrijire adecvate pot fi achiziționate de la unitățile de service abilitate. Respectați datele oferite de către producători.	

13.8 Curățarea geamurilor ușii

- Respectați indicațiile referitoare la → "Produse de curățare", Pagina 88.
- Curățați geamurile ușii utilizând o lavetă umezită și detergent pentru geamuri.
Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri.
Notă: Umbrele de pe geamurile ușii, care arată ca niște dungii, sunt reflexii de lumină de la sistemul de iluminare din interiorul cuptorului.
- Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

13.9 Curățarea garniturii de etanșare a ușii

- Respectați indicațiile referitoare la → "Produse de curățare", Pagina 88.
- Curățați garnitura de etanșare a ușii utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase și cu o lavetă moale.
Nu utilizați pentru curățare răzuitoare pentru metal sau geamuri. Nu frecăți.
- Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

13.10 Uscarea manuală a interiorului cuptorului

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

- Îndepărtați murdăria din interiorul cuptorului.
- Uscați interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale.
- Lăsați ușa aparatului deschisă până când interiorul cuptorului este uscat complet.

13.11 Programul de curățare

Programul de curățare este o alternativă rapidă pentru curățarea ocazională a interiorului cuptorului. Programul de curățare înmoaie depunerile de murdărie prin evaporarea soluției de apă cu detergent. Ulterior, depunerile de murdărie pot fi îndepărtate cu ușurință.

Setarea programului de curățare

1. Turnați câteva picături de detergent într-o cană cu apă.

2. Pentru a evita întârzierea fierberii, așezați o lingură în cană.
3. Așezați cana în mijlocul interiorului cuptorului.
4. Setați puterea microundelor la 600 W.
5. Setați durata la 5 minute.
6. Porniți microundele.
7. După expirarea duratei, lăsați ușa închisă pentru încă 3 minute.
8. Ștergeți cu o lavetă moale interiorul cuptorului.
9. Lăsați interiorul cuptorului să se usuce cu ușa deschisă.

14 Remediați defecțiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defecțiunilor. Astfel evitați cheltuielile inutile.

AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.

AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

14.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauză & Remedierea defecțiunilor
Aparatul nu funcționează.	Fișa de rețea a cablului de alimentare nu este introdusă în priză. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conectați aparatul la rețeaua de curent.
	Siguranța este defectă. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.
	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăperea.
	Deficiențe de funcționare <ol style="list-style-type: none"> 1. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. 2. Reconectați siguranța după aproximativ 10 secunde. ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. 3. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 106
Aparatul nu încălzește, pe display se aprind intermitent două puncte.	În setările de bază este activat modul Demo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică deconectând pentru scurt timp siguranța de la tabloul cu siguranțe. 2. În interval de 3 minute, dezactivați modul Demo din setările de bază.
Regimul de funcționare cu microunde este întrerupt.	Deficiențe de funcționare <ol style="list-style-type: none"> 1. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. 2. Reconectați siguranța după aproximativ 10 secunde. ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. 3. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 106
Alimentele se încălzesc mai încet decât de obicei.	A fost setată o treaptă de putere prea mică a microundelor. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Selectați o treaptă de putere mai mare a microundelor. <p>În aparat a fost introdusă o cantitate mai mare decât de obicei.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Reglați o durată mai îndelungată. <p>Cantitatea dublă necesită un timp dublu.</p>

Defecțiune	Cauză & Remedierea defecțiunilor
Alimentele se încălzesc mai încet decât de obicei.	Alimentele au fost mai reci decât de obicei. ▶ Amestecați ocazional alimentele sau întoarceți-le.
Microundele nu funcționează.	Ușa nu a fost închisă bine. ▶ Verificați dacă ușa este blocată de resturi de alimente sau de un corp străin. Nu s-a apăsat pe start/stop . ▶ Apăsați pe start/stop .
Pe display se aprinde intermitent ora 12:00, iar simbolul ☹ se aprinde.	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▶ Setări din nou ora. → "Setarea orei", Pagina 80
Aparatul nu este în funcțiune. Pe display este prezentată o durată.	Nu s-a apăsat pe start/stop . ▶ Apăsați pe start/stop .

14.2 Indicații pe display

Defecțiune	Cauză & Remedierea defecțiunilor
Pe display apare un mesaj cu "D" sau "E", de exemplu, D0111 sau E0111.	Deficiențe de funcționare 1. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. 2. Reconectați siguranța după aproximativ 10 secunde. ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispăre. 3. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 106
Pe display apare mesajul E2.	Deconectarea automată de siguranță a fost activată. ▶ Apăsați o tastă oarecare.
Pe display apare mesajul E11.	Umezeală la panoul de comandă. ▶ Lăsați panoul de comandă să se usuce.

15 Evacuarea ca deșeu

Aflați aici cum eliminați aparatele uzate corect ca și deșeu.

15.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.

3. Predați aparatul la deșeuri conform legislației mediului.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

16 Procedați astfel

Pentru diverse preparate, găsiți aici setările corespunzătoare, precum și cele mai bune accesorii și vase. Recomandările sunt speciale pentru aparatul dumneavoastră.

16.1 Procedați, cel mai bine, după cum urmează

Aici aflați pas cu pas cum puteți utiliza în mod optim recomandările de reglare. Acestea conțin informații referitoare la o multitudine de preparate, precum și informații și recomandări, precum modul ideal de utilizare și reglare "manuală" a aparatului.

Recomandare: Aparatul este prevăzut cu setări speciale pentru selectarea preparatelor. Dacă doriți ca setările să fie efectuate direct de aparat, utilizați programele automate.

1. Selectați o greutate corespunzătoare din cadrul prezentării generale.

Recomandări

- La prima utilizare a aparatului, respectați aceste informații de bază:
 - → "Siguranța", Pagina 71
 - → "Economisirea de energie", Pagina 75
 - → "Apă de condens", Pagina 79
 - Dacă nu știți cu exactitate care preparatul pe care doriți să-l gătiți sau care este modul de utilizare pe care doriți să-l utilizați, orientați-vă spre un preparat asemănător.
2. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
 3. Alegeți vase și accesorii adecvate. Utilizați vasele și accesoriiile specificate în cadrul recomandărilor de reglare.
 4. Preîncălziți aparatul numai dacă acest lucru este prevăzut în rețetă sau în cadrul recomandărilor de reglare.
 5. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
 6. **⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!** La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.
 - ▶ Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el.
 - ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.
 - ▶ Țineți copiii la distanță.
 Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

16.2 Recomandări privind prepararea alimentelor cu păstrarea unui nivel minim de amidă acrilică

Acrilamidele sunt nocive pentru sănătate și e dezvoltă mai ales în cazul produselor din cereale și cartofi, preparate la temperaturi foarte înalte.

Preparatul	Recomandare:
Generalități	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mențineți duratele de preparare cât mai scurte posibil ■ Rumenți ușor preparatele, până capătă o culoare aurie, nu una întunecată. ■ Utilizați preparate groase, de dimensiuni mari. Acestea conțin cantități mai mici de acrilamide.
Prăjituri și fursecuri	<ul style="list-style-type: none"> ■ Setăți temperatura aerului fierbinte la maximum 180 °C. ■ Acoperiți prăjiturile și fursecurile cu ou sau gălbenuș de ou. Astfel se reduce formarea acrilamidelor.
Cartofi prăjiți pentru preparare în cuptor	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cartofi prăjiți repartizați uniform în tavă și pe un singur strat. ■ Coaceți minimum 400g per tavă, pentru a evita uscarea cartofilor prăjiți.

16.3 Decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde

Recomandări de reglare privind decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde.

Durata depinde de vasul de gătit și de temperatură, tipul și cantitatea alimentelor. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Începeți cu valoarea mai mică și setați data următoare o valoare mai mare, dacă este necesar. Este posibil să aveți alte cantități decât cele indicate în tabele. Pentru acestea este valabilă o regulă empirică: cantitate dublă - timp aproape dublu, jumătate din cantitate - jumătate din timp.

Recomandări privind decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde

Țineți cont de recomandările privind obținerea de rezultate optime la decongelare, încălzire și prepararea cu microunde.

Amplasare	Recomandare:
Doriți să preparați o altă cantitate de alimente decât cea specificată în tabel.	<p>Creșteți sau reduceți duratele de preparare după următoarea regulă empirică:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Cantitate dublă = timp aproape dublu ■ Jumătate din cantitate = jumătate din timp

Decongelare cu microunde

Recomandări privind decongelarea alimentelor și preparatelor.

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Utilizați numai veselă fără capac, adecvată pentru microunde.
- Pe parcurs, întoarceți sau amestecați preparatele de 2-3 ori. Când întoarceți preparatele, scurgeți lichidul rezultat în urma decongelării.
- După decongelare, lăsați alimentele să se odihnească timp de 10-60^{de} minute.
- Puteți acoperi cu folie de aluminiu bucățile delicate, precum pulpele și aripile de pui sau marginile grase ale fripturii. Folia de aluminiu nu trebuie să atingă pereții spațiului interior ai cuptorului. La jumătatea timpului de decongelare, puteți scoate folia de aluminiu.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Bucăți întregi de carne de vită, vițel sau porc (cu și fără os), 800 g	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Bucăți întregi de carne de vită, vițel sau porc (cu și fără os), 1,0 kg	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Bucăți întregi de carne de vită, vițel sau porc (cu și fără os), 1,5 kg	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc, 200 g ¹	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc, 500 g ¹	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc, 800 g ¹	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Carne tocată, amestec, 200 g ²	Veselă neacoperită	☞	90	10-15
Carne tocată, amestec, 500 g ²	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Carne tocată, amestec, 800 g	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Pasăre sau bucăți de pasăre, 600 g	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Pasăre sau bucăți de pasăre, 1,2 kg	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Rață, 2,0 kg	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
File, cotlet sau felii de pește, 400 g ¹	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Pește întreg, 300 g	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pește întreg, 600 g	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Legume, de exemplu, mazăre, 300 g	Veselă neacoperită	☞	180	10-15

¹ Desprindeți bucățile decongelate.

² Scoateți carnea gata decongelată.

³ Decongețați numai prăjituri fără glazură, frișcă, gelatină sau creme.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Legume, de exemplu, mazăre, 600 g	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fructe, de exemplu, zmeură, 300 g ¹	Veselă neacoperită	☞	180	7-10
Fructe, de exemplu, zmeură, 500 g ¹	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Unt, topire, 125 g	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Unt, topire, 250 g	Veselă neacoperită	☞	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Pâine întreagă, 500 g	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Pâine întreagă, 1,0 kg	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Prăjituri, uscate, de exemplu, pandișpan, 500 g ³	Veselă neacoperită	☞	90	15-25
Prăjituri, uscate, de exemplu, pandișpan, 750 g ³	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Prăjituri însirocate, de exemplu, prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci, 500 g ³	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Prăjituri însirocate, de exemplu, prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci, 750 g ³	Veselă neacoperită	☞	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ Desprindeți bucățile decongelate.

² Scoateți carnea gata decongelată.

³ Decongețați numai prăjituri fără glazură, frișcă, gelatină sau creme.

Decongelarea și încălzirea produselor congelate

Recomandări de reglare privind decongelarea și încălzirea cu microunde a produselor congelate.

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Utilizați numai veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor de gătit puteți utiliza chiar și o farfurie sau o folie specială pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Repartizați cât mai plan alimentele în vasul de gătit. Alimentele feliate se prepară mai rapid decât cele groase.
- Pe parcurs, întoarceți sau amestecați preparatele de 2-3 ori.
- După încălzire, lăsați alimentele să se odihnească timp de 1-2 minute.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși de bucătărie.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Meniu, porții de mâncare, produse gata preparate, 300-400 g	Veselă acoperită	☞	600	10-15
Supă, 400 g	Veselă acoperită	☞	600	8-15
Tocană, 500 g	Veselă acoperită	☞	600	10-15
Tocană, 1 kg	Veselă acoperită	☞	600	20-25
Felii sau bucăți de carne cu sos, de exemplu, gulaș, 500 g	Veselă acoperită	☞	600	25-30
Felii sau bucăți de carne cu sos, de exemplu, gulaș, 1 kg	Veselă acoperită	☞	600	25-30

¹ Turnați puțină apă peste preparat.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Pește, de exemplu, fileuri de pește, 400 g	Veselă acoperită	☞	600	10-15
Pește, de exemplu, fileuri de pește, 800 g	Veselă acoperită	☞	600	18-20
Garnituri, de exemplu, orez, paste, fierte, 250 g ¹	Veselă acoperită	☞	600	2-5
Garnituri, de exemplu, orez, paste, fierte, 500 g ¹	Veselă acoperită	☞	600	8-10
Legume, de exemplu, mazăre, broccoli, morcovi, prefierți, 300 g ¹	Veselă acoperită	☞	600	5-8
Legume, de exemplu, mazăre, broccoli, morcovi, prefierți, 600 g ¹	Veselă acoperită	☞	600	14-17
Spanac cu smântână, 500 g	Veselă acoperită	☞	600	11-16

¹ Turnați puțină apă peste preparat.

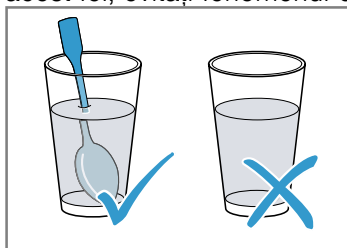
Încălzirea cu microunde

Recomandări privind încălzirea preparatelor.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapori. La cea mai mică mișcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împrăștiat.

- ▶ La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



ATENȚIE!

Metalul aflat în contact cu pereții aparatului provoacă producerea de scântei, deteriorarea aparatului sau distrugerea geamului interior al ușii.

- ▶ Metalul, de exemplu, lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii.

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Utilizați numai veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor de gătit puteți utiliza chiar și o farfurie sau o folie specială pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Repartizați cât mai plan alimentele în vasul de gătit. Alimentele feliate se prepară mai rapid decât cele groase.
- Pe parcurs, întoarceți sau amestecați preparatele de 2-3 ori.
- După încălzire, lăsați alimentele să se odihnească timp de 1-2 minute.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși de bucătărie.
- Mâncare pentru bebeluși:
 - Așezați pe grătar biberonele fără tetină sau capac.
 - După încălzire, amestecați sau agitați bine.
 - Verificați neapărat temperatura mâncării pentru bebeluși.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Meniu, porții de mâncare, produse gata preparate, aproximativ 400 g	Veselă neacoperită	☞	600	5-10
Băuturi, 200 ml	Pahar Introduceți o lingură în pahar	☞	900	1-2

¹ După încălzire, amestecați sau agitați bine. Controlați temperatura.

² Turnați puțină apă peste preparat.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Băuturi, 500 ml	Pahar Introduceți o lingură în pahar	☞	900	2-4
Mâncare pentru bebeluși, de exemplu, sticlute de lapte, 150 ml ¹	Așezați pe baza cuptorului biberonanele fără tetină sau capac	☞	360	1-2
Supă, 2 căni, fiecare a câte 175 g	Veselă neacoperită	☞	900	4-5
Supă, 4 căni, fiecare a câte 175 g	Veselă neacoperită	☞	900	5-6
Felii sau bucăți de carne cu sos, de exemplu, gulaș, 500 g	Veselă acoperită	☞	600	10-15
Tocană, 400 g	Veselă acoperită	☞	600	5-10
Tocană, 800 g	Veselă acoperită	☞	600	10-15
Legume, 150 g ²	Veselă neacoperită	☞	600	2-3
Legume, 300 g ²	Veselă neacoperită	☞	600	3-5

¹ După încălzire, amestecați sau agitați bine. Controlați temperatura.
² Turnați puțină apă peste preparat.

Prepararea cu microunde

Recomandări de reglare pentru prepararea cu microunde.

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Utilizați numai veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor de gătit puteți utiliza chiar și o farfurie sau o folie specială pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Repartizați cât mai plan alimentele în vasul de gătit. Alimentele feliate se prepară mai rapid decât cele groase.
- După încălzire, lăsați alimentele să se odihnească timp de 1-2 minute.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși de bucătărie.
- Gustul propriu al alimentelor se păstrează considerabil. Utilizați cu economie sarea și condimentele.
- Tăiați legumele și cartofii în bucăți de grosimi egale. Pentru fiecare 100 g, adăugați 1-2 linguri de apă. Amestecați din când în când.
- Pentru orez adăugați o cantitate dublă de lichid.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Pui întreg, proaspăt, fără măruntaie, 1,3 kg	Veselă acoperită	☞	600	30-35
File de pește, proaspăt, 400 g	Veselă acoperită	☞	600	10-15
Legume, proaspete, 250 g	Veselă acoperită	☞	600	5-10
Legume, proaspete, 500 g	Veselă acoperită	☞	600	10-15
Cartofi, 250 g	Veselă acoperită	☞	600	8-10
Cartofi, 500 g	Veselă acoperită	☞	600	10-15
Orez, 125 g + 250 ml apă	Veselă acoperită	☞	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Orez, 250 g + 500 ml apă	Veselă acoperită	☞	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Deserturi, de exemplu, budincă (instant) 500 ml ¹	Veselă acoperită	☞	600	6-8

¹ Pe parcurs amestecați cu telul de 2 - de 3 ori.

Popcorn pentru microunde

Recomandări privind încălzirea preparatelor.

ATENȚIE!


Prepararea de popcorn la microunde la o treaptă de putere prea mare a microundelor poate determina desprinderea geamului ușii din cauza suprasarcinii.

- ▶ Nu setați niciodată o treaptă de putere prea mare a microundelor.
- ▶ Utilizați maximum 600 W.
- ▶ Așezați întotdeauna punga cu floricele pe o farfurie.

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Utilizați doar veselă din sticlă plată, rezistentă la căldură. Nu folosiți vase din porțelan sau farfurii foarte adânci.
- Așezați întotdeauna vasul de sticlă pe grătar.
- Modificați durata în funcție de cantitate.
- Pentru a evita lipirea popcornului, după 1 minut și 30 de secunde scoateți puțin punga cu popcorn și scuturați-o. Atenție, este fierbinte!

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Popcorn pentru microunde, 100 g	Grătar Tavă de sticlă		600	3-5

Recomandări privind următoarea decongelare, încălzire și preparare cu microunde

Țineți cont de recomandările privind obținerea de rezultate optime la decongelare, încălzire și prepararea cu microunde.

Amplasare	Recomandare:
Alimentul este prea uscat.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reducați durata sau selectați o putere mai mică a microundelor. ■ Acoperiți alimentul și adăugați o cantitate mai mare de lichid.
După expirarea timpului de preparare, alimentul nu este încă decongelat, încălzit sau fiert.	Prelunghiți durata. Cantitățile mari și alimentele groase au nevoie de mai mult timp.
După expirarea timpului de preparare, alimentul nu este încălzit la interior, însă la exterior este supraîncălzit.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Amestecați din când în când. ■ Reduceți puterea microundelor și prelunghiți durata.
După decongelare, carnea sau pasărea nu este decongelată la interior, însă la exterior este decongelată complet.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reduceți puterea microundelor. ■ Întoarceți de mai multe ori alimentele de dimensiuni mari.

16.4 Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

Recomandări de reglare pentru prepararea de prăjituri și produse de patiserie.

Temperatura și durata de coacere depind de tipul și cantitatea aluatului. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Începeți cu valoarea mai mică și setați data următoare o valoare mai mare, dacă este necesar. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă.

Recomandări privind coacerea

Vă oferim o serie de recomandări pentru obținerea unui rezultat de coacere optim.

Amplasare	Recomandare:
Prăjiturile dumneavoastră trebuie să se umfle uniform.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ungeți numai baza forme demontabile. ■ După coacere, desprindeți cu atenție prăjitura de pe forma de cupt cu ajutorul unui cuțit.
În timpul coacerii, produsele de brutărie/patiserie mici nu trebuie să se lipească între ele.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de cel puțin 2cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească și să se poată rumeni de jur împrejur.
Stabiliți dacă prăjitura este coaptă suficient.	Înțepați cu un bețișor din lemn zona cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă pe bețișorul din lemn nu rămân urme de aluat, înseamnă că prăjitura este gata.
Doriți să coaceți după propria dumneavoastră rețetă.	Orientați-vă după produse de patiserie similare din tabelele de coacere.
Utilizați forme de copt din silicon, sticlă, plastic sau ceramică.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Forma trebuie să fie rezistentă la temperaturi de până la 250 °C. ■ În aceste forme, prăjiturile se rumenesc mai puțin. ■ Cu funcția de microunde, durata s-ar putea reduce comparativ cu valoarea indicată în tabel.























Prăjituri în forme

Recomandări de reglare pentru coacerea prăjiturilor în forme

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Așezați întotdeauna forma de prăjitură pe mijlocul grătarului.
- Utilizați întotdeauna veselă rezistentă la căldură și adecvată pentru microunde.
- Formele de copt din metal sunt adecvate numai pentru coacere fără microunde.
- Cele mai potrivite sunt formele de copt din metal închise la culoare.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Pandișpan, simplu ¹	Formă rotundă sau dreptunghiulară			170-180	90	40-50
Pandișpan, fin, de exemplu, chec ¹	Formă rotundă sau dreptunghiulară			150-170	-	70-90
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort			160-180	-	30-40
Prăjitură fină cu fructe, din pandișpan	Formă demontabilă sau rotundă			170-190	90	30-45
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Tort cu fructe sau brânză de vaci, cu blat din aluat fraged ¹	Formă demontabilă Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Tavă rotundă de pizza			220-230	-	15-25
Plăcinte picante, de exemplu, quiche	Formă demontabilă Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Prăjitură cu nucă	Formă demontabilă Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Aluat dospit, umplutură zemoasă	Tavă rotundă de pizza			170-190	-	55-65
Franzelă împletită din 500 g de făină	Tavă rotundă de pizza			170-190	-	35-45

¹ Lăsați prăjitura să se răcească timp de aproximativ 20 de minute în cuptor.







Produse mici de patiserie

Recomandări de reglare pentru coacerea produselor mici de patiserie

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Așezați întotdeauna forma de prăjitură pe mijlocul grătarului.
- Cele mai potrivite sunt formele de copt din metal închise la culoare.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Fursecuri	Tavă rotundă de pizza			150-170	20-35
Pricomigdale	Tavă rotundă de pizza			110-130	35-45
Bezele	Tavă rotundă de pizza			100	80-100

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Brioșe	Tavă pentru brioșe pe grătar	—	☼	160-180	35-40
Foietaj	Tavă rotundă de pizza	—	☼	190-200	35-45

Pâine și chifle

Recomandări de reglare pentru coacerea de pâine și chifle

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Așezați întotdeauna forma de prăjitură pe mijlocul grătarului.
- Cele mai potrivite sunt formele de copt din metal închise la culoare.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Pâine, 1,5 kg	Formă dreptunghiulară	—	☼	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Chifle dulci, de exemplu, chifle din făină de grâu	Tavă rotundă de pizza	—	☼	210-230	25-35

Recomandări privind următoarea coacere

Dacă procesul de coacere nu este optim, consultați aceste recomandări.

Amplasare	Recomandare:
Prăjitura se lasă.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respectați ingredientele indicate și instrucțiunile de preparare din rețetă. ▪ Utilizați o cantitate mai mică de lichid. ▪ Sau: ▪ Reduceți cu 10 °C temperatura de coacere și prelungiți durata de coacere.
Prăjitura este prea uscată.	Creșteți cu 10 °C temperatura de coacere și reduceți durata de coacere.
Prăjitura este prea deschisă la culoare peste tot.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificați nivelul și accesoriul. ▪ Creșteți cu 10 °C temperatura de coacere. ▪ Sau: ▪ Prolunghiți durata de coacere.
Prăjitura este prea deschisă la culoare în partea de sus, însă prea închisă la culoare în partea de jos.	Amplasați prăjitura cu un nivel mai sus.

Amplasare	Recomandare:
Prăjitura este prea închisă la culoare în partea de sus, însă prea deschisă la culoare în partea de jos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Amplasați prăjitura cu un nivel mai jos. ▪ Reduceți temperatura de coacere și prelungiți durata de coacere
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduceți temperatura de coacere. ▪ Tăiați hârtia de copt la dimensiunile potrivite. ▪ Așezați în centru forma de copt. ▪ Produse de brutărie/patiserie de aceeași dimensiune și grosime.
Prăjitura este coaptă la exterior, însă nu este coaptă bine în interior.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduceți temperatura de coacere și prelungiți durata de coacere. ▪ Adăugați o cantitate mai mică de lichid. <p>Pentru prăjiturile cu umplutură zemoasă:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Precoaceți aluatul. ▪ Presărați migdale sfărâmate sau pesmet pe bază. ▪ Așezați aluatul pe bază.

Amplasare	Recomandare:
Prăjitura nu se desprinde la răsturnare.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ După coacere, lăsați prăjitura să se răcească încă 5 - 10 minute. ▪ Desprindeți cu atenție marginea prăjiturii cu ajutorul unui cuțit. ▪ Răsturnați din nou prăjitura și acoperiți de mai multe ori forma de copt cu un șervet umezit cu apă rece. ▪ Data următoare ungeți forma de copt cu grăsime și presărați-o cu pesmet.
Între formă și grătar se produc scântei.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificați dacă forma este curată la exterior. ▪ Modificați poziția formei în spăntierul cuptorului. ▪ Coaceți în continuare fără microunde și prelungiți durata de coacere.

16.5 Prăjirea și frigerea la grătar (grill)

Recomandări de reglare pentru prăjire și frigere pe grill
Temperatura și durata de prăjire depind de compoziția și cantitatea alimentelor. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Începeți cu valoarea mai mică și setați data următoare o valoare mai mare, dacă este necesar.

Prăjirea în vas

Când preparați alimente în vase, le puteți scoate mai ușor din interiorul cuptorului și servi direct în vasul respectiv. În cazul utilizării de vase acoperite, interiorul cuptorului rămâne mai curat.

Informații generale privind prăjirea în vas

- Utilizați întotdeauna veselă rezistentă la căldură și adecvată pentru microunde.
- Formele de prăjire din metal sunt adecvate numai pentru prăjire fără microunde.
- Așezați vasul pe grătar.
- Mai întâi verificați dacă vasul utilizat încapă în interiorul cuptorului.
- Cea mai adecvată este vesela din sticlă. Așezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat. Dacă suportul este umed sau rece, sticla se poate crăpa.
- Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați lavete pentru a scoate vesela.
- Respectați indicațiile producătorului vasului de prăjire.

Veselă neacoperită

Utilizați o formă înaltă pentru prăjire.

Veselă acoperită

- Utilizați un capac potrivit, care să acopere bine vasul.

- În cazul preparării de carne, distanța dintre preparat și capac trebuie să fie de cel puțin 3 cm. Carnea se poate umfla.
- Carnea, carnea de pasăre și peștele pot deveni crocante și într-o cratiță acoperită. Pentru aceasta, utilizați o tigaie cu capac de sticlă. Setați o temperatură mai înaltă.

AVERTISMENT – Pericol de opărire!

La ridicarea capacului de pe vasul de gătit după finalizarea procesului de preparare, se pot elibera aburi fierbinți. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.

- ▶ Ridicați mai întâi partea dinspre spate a capacului, astfel încât aburii fierbinți să fie eliminați în siguranță.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

Observații

- Carnea slabă sau friptură înăbușită
 - Turnați lichid în vas pe o înălțime de 1/2 cm, de exemplu, apă, vin etc. Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne, de materialul vasului și de utilizarea sau nu a unui capac. În cratițe de metal sau de culoare închisă este necesară o cantitate mai mare de lichid decât în vesela din sticlă. Pentru friptura înăbușită adăugați puțin mai mult lichid.
 - Lichidul se evaporă în timpul prăjirii. Dacă este necesar, completați cu atenție cu lichid.
 - Întoarceți bucățile de carne după jumătate din timp.
- Pește
 - Pentru prepararea înăbușită a peștelui, adăugați 1-3 linguri de lichid în vas, de exemplu, zeamă de lămâie sau oțet.

Preparare pe grill

Preparați pe grill alimente pe care doriți să le rumeniți.

- Întotdeauna când preparați alimente pe grill, ușa aparatului trebuie să fie închisă.
- Nu preîncălziți.
- Folosiți bucăți tăiate în felii cât mai egale, cu grosime și greutate similare. Astfel, bucățile de alimente preparate pe grill se rumenesc uniform și rămân suculente.
- Așezați bucățile tăiate felii direct pe grătar.
- Întoarceți bucățile de carne cu ajutorul unui clește de grătar. Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta își pierde sucul și se usucă.
- Sărați alimentele numai după ce le-ați preparat pe grill. Sarea extrage apa din carne.

Notă: Carnea închisă la culoare, de exemplu, cea de vită, se rumenește mai repede decât carnea de culoare deschisă, de exemplu, de vițel sau porc. Bucățile fripte la grătar din carne deschisă sau pește sunt de multe ori numai puțin rumenite la suprafață, însă în interior sunt preparate și suculente.

Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit și pe oprit. Acest lucru este normal. Frecvența depinde de treapta setată pentru grill. În timpul preparării pe grill se poate produce fum.

Recomandări privind prăjirea și înăbușirea

Țineți cont de recomandările privind obținerea de rezultate optime la prăjire și înăbușire.

Amplasare	Recomandare:
Carnea slabă nu trebuie să fie uscată.	<ul style="list-style-type: none"> Ungeți carnea slabă cu grăsime după gust sau acoperiți-o cu felii de slănină.
Doriți să preparați o bucată de friptură cu șorici.	<ul style="list-style-type: none"> Crestați încrucișat șoricul. Prăjiți bucata de carne mai întâi cu partea cu șoricul orientată în jos.

Amplasare	Recomandare:
Interiorul cuptorului trebuie să rămână cât mai curat posibil.	<ul style="list-style-type: none"> Preparați produsul într-o cratiță acoperită la cea mai înaltă temperatură.
Carnea trebuie să rămână caldă și succulentă, de exemplu, mușchiul de vită.	<ul style="list-style-type: none"> Când friptura este gata, lăsați-o să mai stea 10 minute în interiorul cuptorului deconectat și închis. Astfel, zeama cărnii se distribuie mai bine. În timpul de preparare indicat nu este cuprinsă și perioada pentru odihna preparatului. După preparare, înfășurați preparatul în folie de aluminiu.







Carne de vită

Recomandări de reglare pentru prepararea cărnii de vită

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Întoarceți mușchiul de vită și friptura de vită după jumătate din timp. La sfârșit, lăsați preparatele să mai stea aproximativ 10 minute.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Temperatura în °C/Treapta de grill	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Friptură de vită înăbușită, aproximativ 1 kg	Grătar Veselă acoperită			180-200	180	120-145
Friptură de vită, medie, aproximativ 1 kg	Grătar Veselă neacoperită			210-230	180	30-40
Friptură de vită, medie, 2-3 bucăți, cu grosimea de 2-3 cm, cu greutatea de câte 200 g fiecare	Grătar Tavă de sticlă			3	-	20-30



Carne de porc





Recomandări de reglare pentru prepararea cărnii de porc

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Întoarceți friptura fără șorici la jumătatea timpului. La sfârșit, lăsați friptura să mai stea aproximativ 10 minute.
- Așezați în vas friptura cu partea cu șoricul orientată în sus. Tăiați șoricul. Nu întoarceți friptura. La sfârșit, lăsați friptura să mai stea aproximativ 10 minute.
- Întoarceți ceafa prăjită după 2/3 din timp.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Temperatura în °C/Treapta de grill	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Friptură fără șorici, de exemplu, ceafă, aproximativ 750 g	Grătar Veselă acoperită			220-230	180	40-50

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Temperatura în °C/Treapta de grill	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Friptură cu șorici, de exemplu, spată, aproximativ 1 kg	Grătar Veselă neacoperită			190-210	-	130-150
Ceafă prăjită, 2-3 bucăți, cu grosimea de 2-3 cm	Grătar Tavă de sticlă			3	-	25-35





Alte preparate din carne

Recomandări de reglare pentru altor preparate din carne.

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- La sfârșit, lăsați friptura din carne tocată să mai stea încă aproximativ 10 minute.
- Întoarceți cârnăciorii după 2/3 din timpul de preparare.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Temperatura în °C/Treapta de grill	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Friptură din carne tocată, aproximativ 750 g	Grătar Veselă neacoperită			180-200	600	15-20
Cârnăciori pentru grill, 4 până la 6 bucăți, fiecare de aproximativ 150 g	Grătar Tavă de sticlă			3	-	25-35









Pasăre

Recomandări de reglare pentru prepararea cărnii de pasăre.

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Așezați pasărea întreagă cu pieptul orientat în jos. Întoarceți-o la jumătatea timpului.
- Așezați bucățile de pasăre și pieptul de pasăre cu partea cu piele orientată în sus. Nu întoarceți preparatul.
- Întoarceți pulpele de găscă la jumătatea timpului. Înțepați pielea.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Temperatura în °C/Treapta de grill	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Pasăre, întreagă, aproximativ 1,2 kg	Grătar Veselă acoperită			220-230	360	35-45
Bucăți de pasăre, aproximativ 800 g	Grătar Veselă neacoperită			210-230	360	20-30
Piepă de rață, aproximativ 500 g	Grătar Tavă de sticlă			3	90	20-30
Piept de găscă, pulpe de găscă, 700-900 g	Grătar Veselă neacoperită			210-230	90	30-40





Pește

Recomandări de reglare pentru prepararea peștelui.

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Pentru prepararea pe grill a peștelui întreg, de exemplu, somon sau păstrăv, așezați-l în centrul grătarului.
- Mai întâi ungeți grătarul cu ulei.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Treapta de grill	Durata de preparare în min.
Medalion de pește, 2-3 bucăți, 150 g fiecare	Grătar Tavă de sticlă			3	20-25
Pește întreg, 2-3 bucăți, 300 g fiecare	Grătar Tavă de sticlă			3	20-30

Recomandări privind următoarea prăjire

Dacă procesul de prăjire nu este optim, consultați aceste recomandări.

Amplasare	Recomandare:
Friptura este prea închisă la culoare sau crusta este pe alocuri arsă.	<ul style="list-style-type: none"> Selectați o temperatură mai scăzută. Reduceți durata de prăjire.
Alimentele prăjite sunt prea uscate.	<ul style="list-style-type: none"> Selectați o temperatură mai scăzută. Reduceți durata de prăjire.
Crusta alimentelor prăjite este prea subțire.	<ul style="list-style-type: none"> Creșteți temperatura. Sau: După finalizarea duratei de prăjire, conectați pentru sucr timp grill-ul.
Sosul de la prăjire este ars.	<ul style="list-style-type: none"> Utilizați un vas mai mic. Adăugați o cantitate mai mare de lichid la prăjire.

Amplasare	Recomandare:
Sosul de la prăjire este prea deschis la culoare și prea apos.	<ul style="list-style-type: none"> Pentru evaporarea unei cantități mai mari de lichid utilizați un vas mai mare. Adăugați o cantitate mai mică de lichid la prăjire.
Carnea se arde la înăbușire.	<ul style="list-style-type: none"> Verificați dacă vasul de prăjire și capacul se potrivesc și dacă acesta din urmă se închide bine. Reduceți temperatura. Adăugați lichid la înăbușire.
Friptura nu este pătrunsă.	<ul style="list-style-type: none"> Tăiați friptura. Preparați sosul în vasul pentru prăjire. Adăugați feliile de friptură în sos. Finalizați prepararea feliilor de friptură la microunde.





16.6 Sufleuri, gratenuri și pâine prăjită





Recomandări de reglare pentru prepararea șufleurilor, gratenurilor și sosurilor.

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Pentru sufleuri și cartofi gratinați utilizați o formă de sufleu rezistentă la microunde și la temperaturi înalte, cu înălțime de 4 până la 5 cm.
- Lăsați sufleurile și gratenurile să se mai coacă timp de 5 minute în cuptorul deconectat.
- Prăjiți în prealabil feliile de pâine.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Temperatura în °C/Treapta de grill	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Sufleu, dulce, aproximativ 1,5 kg	Veselă neacoperită			140-160	360	25-30
Sufleu picant din ingrediente gătite, aproximativ 1 kg	Veselă neacoperită			150-170	600	20-25

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Temperatura în °C/Treapta de grill	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Cartofi gratinați din ingrediente crude, aproximativ 1,1 kg	Veselă neacoperită			210-220	600	20-25
Pâine prăjită, 4 bucăți	Grătar			3	-	8-10















16.7 Produse preparate congelate

Recomandări de reglare pentru prepararea produselor preparate congelate.

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Respectați indicațiile de pe ambalaj oferite de producător.
- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Nu suprapuneți cartofii prăjiți, crochetele și turta de cartofi și întoarceți-le după jumătate din timpul de preparare.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Pizza cu blat subțire	Grătar			220-230	-	10-15
Baghetă de pizza	Grătar			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Cartofi prăjiți	Tavă rotundă de pizza			220-230	90	10-15
Crochete	Tavă rotundă de pizza			210-220	-	10-15
Turtă de cartofi, găluște din cartofi umplute	Tavă rotundă de pizza			200-220	90	15-20
Ștrudel	Tavă rotundă de pizza			220-230	-	20-30
Sufleuri, de exemplu lasagna, aproximativ 450 g	Veselă acoperită			220-230	600	10-15

16.8 Preparate de verificare

Aceste prezentări generale au fost redactate pentru institutelor de verificări, pentru a facilita verificarea aparatului conform EN 60350-1:2013, respectiv IEC 60350-1:2011 și conform standardelor EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Decongelare cu microunde

Recomandări de reglare pentru decongelarea cărnii sau cărnii de pasăre.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Carne, 500 g	Veselă neacoperită	Baza interiorului cuptorului	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Prepararea cu microunde

Recomandări de reglare pentru prepararea cu microunde a preparatelor de verificare.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Cremă de ouă, 1 kg	Veselă neacoperită	Baza interiorului cuptorului	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Tort de biscuiți, 475 g	Veselă neacoperită	Baza interiorului cuptorului	600	8-10
Friptură din carne tocată, 900 g	Veselă neacoperită	Baza interiorului cuptorului	18-23	18-23

Prepararea în combinație cu microundele

Recomandări de reglare pentru prepararea cu în combinație cu microundele a preparatelor de verificare.

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Pentru carnea de pasăre utilizați un vas înalt.
- Așezați pasărea cu pieptul orientat în jos. Întoarceți-o la jumătatea timpului.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Cartofi gratinați	Grătar Veselă neacoperită	—	☒	210-220	600	20-25
Prăjituri	Grătar Veselă neacoperită	—	☒	190-200	180	20-27
Pasăre	Grătar Veselă neacoperită	—	☒	190	360	30-45

Coacere

Recomandări de reglare pentru coacerea preparatelor de verificare.

Notă: Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Blat de tort	Grătar Formă demontabilă Ø 26 cm	—	☒	170-180	30-40
Plăcintă cu mere	Grătar Formă demontabilă Ø 20 cm	—	☒	170-190	80-100
Fursecuri șpritate	Tavă de sticlă	—	☒	160-170	30-35
Prăjituri mici	Tavă de sticlă	—	☒	160-170	25-30

Preparare pe grill

Recomandări de reglare pentru frigerea pe grill a preparatelor de verificare.

Notă: Întoarceți burgerul de vită la jumătatea timpului.

Preparatul	Accesorii/Veselă	Înălțime în stare suspendată	Mod de încălzire	Treapta de grill	Durata de preparare în min.
Rumenirea feliilor de pâine	Grătar	—	<input type="checkbox"/>	3	4-5
Burgeri de vită, 9 bucăți	Grătar Tavă de sticlă	—	<input type="checkbox"/>	3	35-45

17 Serviciul clienți

În cazul în care aveți întrebări privind utilizarea, s-a produs o defecțiune la aparat pe care nu o puteți remedia pe cont propriu sau este necesară repararea aparatului, adresați-vă unității noastre de service.

Multe dintre defecțiunile care pot apărea pot fi remediate chiar de dumneavoastră; pentru aceasta, consultați informațiile privind remediarea defecțiunilor din cadrul acestui manual cu instrucțiuni sau de pe site-ul nostru web. În cazul în care nu reușiți să remediați pe cont propriu defecțiunile, adresați-vă serviciului nostru de asistență pentru clienți.

Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, și încercăm să evităm o vizită inutilă a tehnicianului de la serviciul pentru clienți.

Noi asigurăm repararea aparatului atât în perioada de garanție acordată de producător, cât și după expirarea acesteia, de către personalul de service, care utilizează piese de schimb originale.

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

17.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului.

Plăcuța cu date tehnice pe care se regăsesc aceste numere este vizibilă atunci când deschideți ușa aparatului.

Pentru găsi rapid și ușor datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.

Содержание

1	Безопасность	107
2	Во избежание материального ущерба	111
3	Охрана окружающей среды и экономия	111
4	Ознакомление с прибором	113
5	Принадлежность	116
6	Перед первым использованием	117
7	Стандартное управление	117
8	Микроволновая печь	118
9	Программы автоматического приготовления ..	121
10	Функции времени	123
11	Блокировка для безопасности детей	124
12	Базовые установки	124
13	Очистка и уход	125
14	Устранение неисправностей	127
15	Утилизация	128
16	У Вас все получится!	129
17	Сервисная служба	143



1 Безопасность

Для безопасной эксплуатации прибора следуйте указаниям по теме «Безопасность».

1.1 Общие указания

Здесь приведена общая информация о данной инструкции.

- Внимательно прочтите эту инструкцию. Она поможет вам научиться безопасно и эффективно пользоваться прибором.
- Эта инструкция предназначена для пользователя прибора.
- Следуйте указаниям по технике безопасности и предупреждениям.
- Сохраните инструкцию и информацию об издании для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Для безопасной и надлежащей эксплуатации прибора соблюдайте указания относительно использования по назначению.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:

- в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации;
- для приготовления блюд и напитков;
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств;
- на высоте 4000 м над уровнем моря.

Этот прибор соответствует норме EN 55011 или CISPR 11. Этот продукт относится к группе 2, классу В. Принадлежность к группе 2 означает, что для нагрева пищевых продуктов создаются микроволны. Принадлежность к классу В означает, что прибор предназначен для бытового использования.

1.3 Ограничение круга пользователей

Не допускайте рисков для детей и подверженных опасности лиц.

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

При пользовании прибором соблюдайте данные указания по технике безопасности.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

→ "Принадлежность", Страница 116

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

- ▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▶ Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым.
- ▶ Выключите прибор, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть.

- ▶ При предварительном разогреве обязательно закрепляйте пергаментную бумагу в принадлежностях.
- ▶ Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания.
- ▶ Используйте пергаментную бумагу нужного размера,
- ▶ она не должна выступать за края принадлежностей.

Перегрев может стать причиной возгорания. Если прибор встроен за декоративной или мебельной дверцей, эксплуатация прибора с закрытой декоративной или мебельной дверцей приводит к аккумуляции тепла.

- ▶ Используйте прибор только с открытой декоративной или мебельной дверцей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям рабочей камеры или нагревательным элементам.
- ▶ Всегда давайте прибору остыть.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Принадлежности или посуда очень горячие.

- ▶ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Пары алкоголя могут воспламеняться в горячей рабочей камере.

- ▶ Никогда не готовьте в ней блюда, содержащие большое количество алкогольных напитков с высоким содержанием спирта.
- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте скребки для стеклянных поверхностей, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При некачественном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производи-

телем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасностей.

- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или модифицировать сетевой кабель.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения электротоком.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ "Обратитесь в сервисную службу." → *Страница 143*
- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.

1.5 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания по технике безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.

- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▶ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Продукты могут воспламениться.

- ▶ Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке.
- ▶ Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением.
- ▶ Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации.
- ▶ Не сушите продукты в микроволновом режиме.
- ▶ Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды (например, хлеб) при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.

Масло для приготовления пищи может загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!

Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться.

- ▶ Никогда не разогревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Продукты с твёрдой кожей или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания.

- ▶ Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца.
- ▶ Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.
- ▶ При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток.
- ▶ У продуктов питания с жёсткой кожей или шкуркой (например, яблок, томатов, картофеля, сосисок) кожа может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.

Детское питание прогревается не равномерно.

- ▶ Не разогревайте детское питание в закрытой посуде.
- ▶ Всегда снимайте крышку или соску.
- ▶ После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое.
- ▶ Перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- ▶ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Герметично запаиваемая упаковка и закатанные в банки продукты при нагревании могут лопнуть.

- ▶ Всегда соблюдайте указания на упаковке.
- ▶ Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▶ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.

- ▶ Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

Использование металлической посуды или ёмкостей, а также посуды с металлической фурнитурой в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора.

- ▶ Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.
- ▶ Используйте только посуду, предназначенную для микроволновой печи, или режим микроволн в комбинации с видом нагрева.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Прибор работает под высоким напряжением.

- ▶ Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения серьезного вреда здоровью!

Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности прибора. Возможен выход энергии микроволн наружу.

- ▶ Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов.
- ▶ Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнителя дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы.

Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн.

- ▶ Не используйте прибор, если повреждены дверца рабочей камеры, уплотнитель дверцы или пластиковая рама.
- ▶ Вызовите специалиста сервисной службы.

У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу.

- ▶ Никогда не снимайте защитный корпус.
- ▶ Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

2 Во избежание материального ущерба

Чтобы избежать повреждений прибора, принадлежностей и предметов кухонной мебели, соблюдайте приведенные здесь указания.

2.1 Общая информация

При эксплуатации прибора соблюдайте эти указания.

ВНИМАНИЕ!

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной коррозии.

- ▶ Протирайте конденсат каждый раз после завершения приготовления.
- ▶ Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- ▶ Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

Охлаждение прибора с открытой дверцей со временем вызывает повреждение поверхности примыкающей к прибору мебели.

- ▶ После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
- ▶ Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.
- ▶ Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнен, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.

- ▶ Следите за чистой уплотнителя дверцы.

Попытки сидеть или облокачиваться на дверцу прибора могут привести к её повреждению.

- ▶ Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу прибора и не вешайте на неё предметы.

- ▶ Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

В зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании.

- ▶ Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

Попытки перенести прибор, держа его за ручку дверцы, могут привести к повреждению ручки. Ручка дверцы прибора не рассчитана на его вес.

- ▶ Не переносите прибор за ручку дверцы.

2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Алюминиевая посуда, помещённая в прибор, может вызвать искровые разряды. Прибор может повредиться из-за искрообразования.

- ▶ Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.

При приготовлении попкорна в микроволновой печи со слишком высокой мощностью микроволн стекло дверцы может треснуть от нагрузки.

- ▶ Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн.
- ▶ Устанавливайте максимум 600 ватт.
- ▶ Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

Если снять защитную панель, можно повредить генератор микроволн.

- ▶ Запрещается снимать защитную панель генератора микроволн в рабочей камере.

3 Охрана окружающей среды и экономия

Бережно расходуя ресурсы при эксплуатации прибора и утилизируя надлежащим образом пригодные к повторному использованию материалы, вы проявляете заботу об окружающей среде.

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.

3.2 Экономия энергии

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Предварительный разогрев прибора требуется только в том случае, если это указано в рецепте или советах по установкам.

- Отсутствие предварительного разогрева прибора позволяет сэкономить до 20 % энергии.

Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания.

- Они особенно хорошо поглощают тепло.

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.

- Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительный подогрев прибора.

Выпекайте несколько блюд одно за другим или одновременно.

- Рабочая камера остается разогретой после выпекания первого пирога, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается.

При длительном времени приготовления выключайте прибор за 10 до завершения приготовления блюда.

- Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

- Не следует нагревать слишком большое количество принадлежностей.

Продукты глубокой заморозки следует разморозить перед приготовлением.

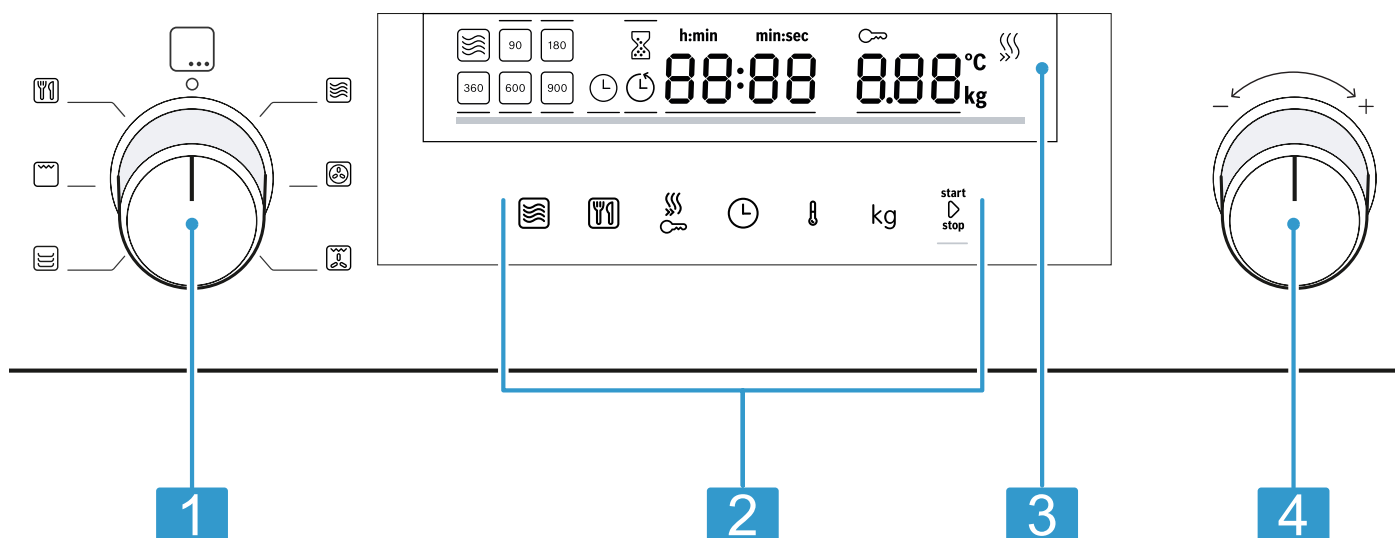
- Так будет сэкономлена энергия, требуемая на размораживание.

4 Ознакомление с прибором

Ознакомьтесь с компонентами вашего прибора.

4.1 Элементы управления

Элементы управления используются для настройки всех функций прибора и получения информации о рабочем состоянии.



В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.

1	Переключатель выбора функций
2	Сенсорные поля
3	дисплей
4	Поворотный переключатель

Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для установки видов нагрева и других функций. В некоторых исполнениях прибора переключатель выбора функций является утапливаемым.

Если повернуть переключатель выбора функций из нулевого положения в положение функции, функция станет доступна через несколько секунд.

Поворотный переключатель

С помощью поворотного переключателя можно изменить установочные значения, отображающиеся на дисплее.

В некоторых исполнениях прибора поворотный переключатель является утапливаемым.





В списках выбора (например, в списках программ) за последним пунктом снова следует первый.

При установке значений, например, веса, в случае достижения минимального или максимального значения поворотный переключатель следует повернуть назад.

Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

Символ	Фамилия	Применение
	Микроволновая печь	Выбор уровня мощности микроволн или выбор режима микроволн дополнительно к виду нагрева.

Символ	Фамилия	Применение
	Программы автоматического приготовления	Вызов меню установки программы автоматического приготовления.
	Быстрый предварительный разогрев/Блокировка для безопасности детей	Короткое нажатие: активация или деактивация быстрого предварительного разогрева. Долгое нажатие: активация или деактивация блокировки для безопасности детей.
	Функции времени	Установка таймера, времени приготовления или времени суток.
	Температура	Вызов меню установки температуры.
kg	Вес	Вызов меню установки веса.
start▷stop	Запуск/стоп	Короткое нажатие: запуск или остановка режима. Длительное нажатие: окончание работы режима. Настройки будут сброшены.

Дисплей






На дисплее отображаются текущие установочные значения или опции для выбора.



Активное значение	Устанавливаемое значение выделено белым и подчёркнуто красной чертой. Активное значение можно изменить поворотным переключателем.
Пассивное значение	Значение, не выделенное скобками, нельзя изменить напрямую. Чтобы изменить значение, необходимо сначала сделать его активным.

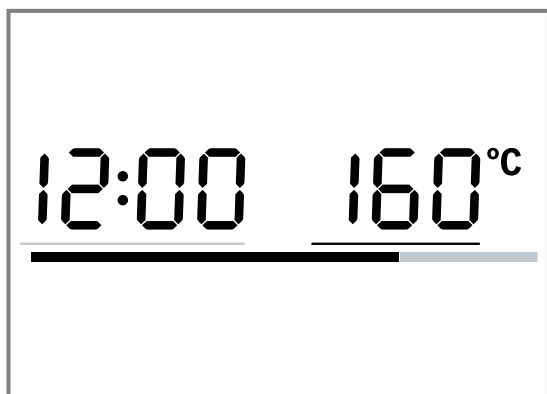
Элементы дисплея

Ниже дано краткое описание значений различных элементов дисплея.

Символ	Фамилия	Значение
	Таймер	Если символ выделен, на дисплее появляется индикация времени таймера.
	Время приготовления	Если символ выделен, на дисплее появляется индикация времени приготовления.
	Время суток	Если символ выделен, на дисплее появляется индикация времени суток.
h:min	Часы/минуты	Индикация времени в часах и минутах.
min:sec	Минуты/секунды	Индикация времени в минутах и секундах.
	Блокировка для безопасности детей	Если символ выделен, блокировка для безопасности детей включена.
	Режим быстрого нагрева	Если символ выделен, функция быстрого предварительного нагрева активирована.
°C	Температура	Температура будет показываться в °C.
kg	Вес	Индикация веса в килограммах.

Индикатор температуры

Индикатор температуры указывает степень разогрева.



После запуска режима работы красная линия в нижней части дисплея указывает степень повышения температуры рабочей камеры. Линия заполняется красным по мере повышения температуры. Полностью заполненная красная линия указывает на то, что прибор разогрелся. В режиме гриля индикатор разогрева становится красным сразу.

В режиме микроволн индикатор температуры отсутствует.







Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

Ночной режим

Для экономии электроэнергии в период с 22 часов до 5:59 часов яркость индикации автоматически уменьшается.

4.2 Виды нагрева

Здесь приведён обзор видов нагрева и рекомендации по их использованию.

Символ	Фамилия	Температура/режимы	Применение
	Микроволновая печь	Мощность микроволн: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Для размораживания, доведения до готовности и разогревания блюд и жидкостей.
	Горячий воздух	40 °C 100-230 °C	Подъём дрожжевого теста, размораживание тортов со взбитыми сливками. Выпекание/жарение на одном уровне.
	Гриль с конвекцией	100-230 °C	Жарение птицы, рыбы целиком или крупных кусков мяса.
	Предварительный подогрев	30-70 °C	Предварительный подогрев посуды.
	Приготовление на гриле	Режимы гриля: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = слабый нагрев ■ 2 = средний нагрев ■ 3 = сильный нагрев 	Приготовление на гриле плоских продуктов, таких как стейки, колбаски или тосты. Запекание продуктов.
	Программы	-	Для приготовления многих блюд предусмотрены предварительно запрограммированные установки.

4.3 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается подсветка рабочей камеры. Если дверца прибора открыта более 15 минут, освещение отключается.

При выборе большинства режимов работы освещение рабочей камеры включается сразу после запуска режима. После завершения работы освещение рабочей камеры отключается.

Информацию о том, включается ли освещение рабочей камеры во время её работы, см. в

→ "Базовые установки", Страница 124.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит через вентиляционные прорези над дверцей прибора.

ВНИМАНИЕ!

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

► Не закрывайте вентиляционные прорези.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения. В режиме микроволн прибор не нагревается, но охлаждающий вентилятор всё

равно включается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работу, даже если режим микроволн завершён.

Конденсат

Во время доведения блюд до готовности в рабочей камере и на дверце прибора может скапливаться конденсат. Скопление конденсата является нормой и не влияет на функционирование прибора. После завершения приготовления протрите конденсат.

5 Принадлежность

Используйте оригинальные принадлежности. Они адаптированы к данному прибору. Ниже представлен обзор принадлежностей к данному прибору и их применение.

Принадлежности	Применение
Решётка	<ul style="list-style-type: none"> ■ Решётка для выпекания и жарения в режиме духового шкафа. ■ Решётка для приготовления на гриле, например, стейков, колбасок или тостов ■ Решётка для установки посуды, например, форм для запеканки

5.1 Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете:

www.bosch-home.com

Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

Стеклянная посуда

Применение

- Тушёные блюда
- Запеканки

Противень для пиццы

Применение

- Пирог на противне
- Мелкое печенье


4.4 Дверца прибора


Если открыть дверцу прибора во время текущего режима работы, работа прибора приостановится. Когда дверца прибора будет закрыта, продолжить выполнение режима можно с помощью **start/stop**.

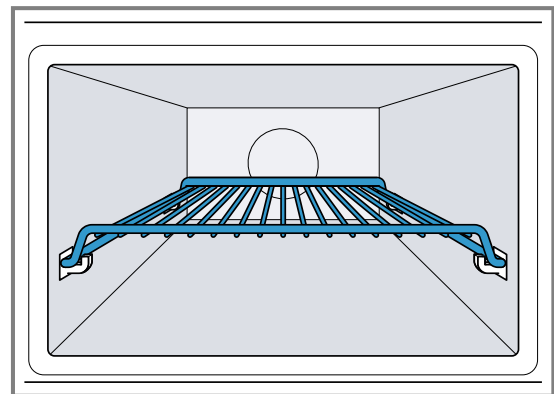
5.2 Установка принадлежностей


Принадлежности можно устанавливать в двух положениях.

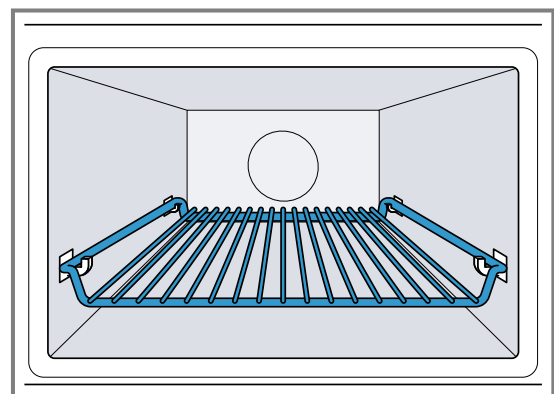
- ▶ Устанавливайте принадлежности так, чтобы они не касались дверцы прибора.


 Установка принадлежностей в верхнее положение.

 Установка принадлежностей в нижнее положение.



На рисунке изображено положение для установки .



На рисунке изображено положение для установки .

6 Перед первым использованием

Выполните настройки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и принадлежности.

6.1 Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображается запрос на установку времени суток. Перед тем, как появиться запрос, может пройти несколько секунд.

- ▶ Подключите прибор к электросети.
- ✓ На дисплее мигает значение **12:00** и светится ☺.

Установка времени суток

1. Установите время суток поворотным переключателем.
 2. Нажата ☺.
- ✓ Время суток установлено.

6.2 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

1. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, принадлежностей или других предметов.
 2. Закройте дверцу прибора.
 3. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Горячий воздух» ☺.
 4. Поворотным переключателем установите температуру на 180 °C.
 5. Нажмите на **start▷stop**.
- ✓ Запускается режим работы прибора.
6. Через час нажмите **start▷stop**.
 7. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
- ✓ Прибор очищен.
 - ✓ Прибор выключен.

6.3 Чистка принадлежностей

- ▶ Тщательно очистите принадлежности мыльным раствором и салфеткой из мягкой ткани.

7 Стандартное управление

Здесь вы узнаете основную информацию об управлении вашим прибором.

7.1 Включить прибор

- ▶ Для включения прибора поверните переключатель выбора функций.
- ✓ Прибор готов к работе.
- ✓ На дисплее появляется рекомендуемое значение.

7.2 Выключение прибора

Когда прибор не используется, его необходимо выключать. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.
- ✓ На дисплее появляется время суток.
- ✓ Некоторые индикации на дисплее отображаются также в том случае, если прибор выключен.

7.3 Установка вида нагрева и температуры

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.
- ✓ На дисплее появляется рекомендуемое значение.
2. При необходимости измените установки. Для этого нажмите на соответствующее поле и измените значение с помощью поворотного переключателя.

3. Нажмите на **start▷stop**.
- ✓ Запускается режим работы прибора.
 - ✓ Горит **start▷stop**.
 - ✓ При выборе вида нагрева с температурой индикатор температуры заполняется.
4. При необходимости в текущем режиме работы установите другое значение температуры поворотным переключателем.
- В текущем режиме работы нельзя установить значение температуры на 40 °C.

7.4 Прерывание режима

Текущий режим можно приостановить в любой момент.

1. Нажмите **start▷stop** или откройте дверцу прибора.
- ✓ Работа прибора приостанавливается.
- ✓ Мигает **start▷stop**.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите **start▷stop**.
- ✓ Выполнение режима возобновляется.
- ✓ Горит **start▷stop**.

7.5 Отмена режима



Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
- После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

7.6 Режим быстрого нагрева






Чтобы сэкономить время, вы можете сократить продолжительность нагрева при использовании определенных видов нагрева, начиная с температуры 100 °С.

Функцию быстрого нагрева можно использовать при следующих видах нагрева:

-  Горячий воздух, исключение: горячий воздух 40 °С
-  Гриль с конвекцией



Установка быстрого нагрева

Чтобы добиться равномерного приготовления блюда, ставьте принадлежности и блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева. Устанавливайте время приготовления только после завершения быстрого разогрева.

1. Устанавливайте подходящий вид нагрева и температуру выше 100 °С.
2. Нажата .
 - ✓ На дисплее горит .
3. Нажмите на .
 - ✓ Запускается быстрый нагрев.
 - ✓ Горит .
 - ✓ При достижении установленной температуры быстрый нагрев завершается. Раздается звуковой сигнал и на дисплее гаснет . Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой.

- ✓ Быстрый нагрев автоматически деактивируется по истечении максимум 15 минут.

Отмена функции быстрого нагрева



- ▶ Нажата .
- ✓ На дисплее погаснет . Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой.

7.7 Автоматическое отключение

Для обеспечения вашей безопасности прибор оснащён функцией автоматического защитного отключения. Прибор автоматически отключается, если допустимое время его работы было превышено.

Продолжительность работы до отключения зависит от установок:

- Горячий воздух 40 °С и предварительный подогрев: 24 часов
- Горячий воздух 100-230 °С и гриль с конвекцией: 5 часов
- Гриль: 90 минут

Если прибор был выключен функцией автоматического отключения, на дисплее появится . Вы можете подтвердить сообщение, нажав .

8 Микроволновая печь

В режиме микроволн возможно особенно быстрое приготовление блюд, разогрев, выпекание или размораживание продуктов. Режим микроволн можно использовать отдельно или в комбинации с видом нагрева.

8.1 Мощность микроволн

Здесь приведён обзор видов мощности микроволн и их применение.

Мощность микроволн в ваттах	Максимальное время приготовления	Применение
90 W	1:30 ч	Щадящее размораживание продуктов.
180 W	1:30 ч	Размораживание и доведение до готовности продуктов.
360 W	1:30 ч	Доведение до готовности мяса и рыбы или щадящее разогревание блюд.
600 W	1:30 ч	Разогревание блюд и доведение их до готовности.
900 W	30 минут	Разогревание жидкостей. Максимальная мощность не предусмотрена для разогревания блюд.

Предлагаемые значения

Для каждой мощности микроволн прибором рекомендуется время приготовления. Вы можете принять или изменить рекомендуемое значение в соответствующем поле.

8.2 Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн

Чтобы равномерно разогревать блюда и не повредить прибор, используйте подходящую посуду и принадлежности.

Прежде чем использовать посуду в микроволновой печи, ознакомьтесь с информацией от производителя. В случае сомнений проведите проверку пригодности посуды. "Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи" → *Страница 119*

Пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из термостабильного материала, подходящего для использования в микроволновой печи: <ul style="list-style-type: none"> ■ Стекло ■ Стеклокерамика ■ Фарфор ■ Термостабильный пластик ■ Полностью глазурированная керамика без трещин 	Жаропрочный материал устойчив к воздействию микроволн.
Принадлежности, входящие в комплект поставки: решётка	Решётка, входящая в комплект поставки, разработана для прибора и подходит для использования в режиме микроволн.
Металлические приборы	Чтобы избежать задержки закипания, вы можете использовать металлические приборы, например, ложку в стакане. Заметка: Металл может вызвать искровые разряды, которые повреждают рабочую камеру и стекло дверцы. Металлический предмет должен находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Не пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из металла	Металл не пропускает микроволны. Блюда не нагреваются или нагреваются слабо.
Посуда с золотистой или серебристой отделкой	Микроволны могут повредить золотистую и серебристую отделку. Используйте посуду только в том случае, если имеется гарантия производителя, что посуда подходит для применения в микроволновой печи.

Пригодно для использования в режиме «Микрокомби»

Режим «Микрокомби» позволяет использовать мощность микроволн до 600 W Вт одновременно с применением вида нагрева. Поэтому металлические формы можно использовать в режиме «Микрокомби».

Посуда и принадлежности	Обоснование
Принадлежности, входящие в комплект поставки	Принадлежности, входящие в комплект поставки, например, решётка, не образуют искровые разряды при использовании в режиме «Микрокомби».
Формы для выпекания из металла	Выпечка хорошо пропекается снизу, так как металлические формы для выпекания лучше проводят тепло. Заметка: Металл может вызвать искровые разряды, которые повреждают рабочую камеру и стекло дверцы. Металлический предмет должен находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

8.3 Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи

Проверьте пригодность посуды к использованию в микроволновой печи при помощи специального теста. Пустую посуду можно использовать в режиме микроволн только во время проведения проверки пригодности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!



В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Поставьте пустую посуду в рабочую камеру.
2. Установите максимальную мощность прибора на ½ – 1 минуту.
3. Включите режим `start`▷`stop`.
4. Проверка посуды происходит следующим образом:
 - Если посуда осталась холодной или теплой, она подходит для использования в микроволновой печи.
 - Если посуда стала горячей или возникли искры, прервите проверку пригодности. Посуда не подходит для использования в микроволновой печи.

8.4 Установка мощности микроволн

Для различных видов блюд предусмотрены различные варианты мощности и установок.

1. Следуйте "указаниям по технике безопасности" → *Страница 109* и "указаниям по предотвращению материального ущерба" → *Страница 111*.
2. "Следуйте указаниям по применению посуды и принадлежностей, пригодных для использования в микроволновой печи." → *Страница 118*
3. Установите переключатель выбора функций на .
4. Чтобы установить желаемую мощность микроволн, нажмите .
5. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
6. Включите режим `start`▷`stop`.

Вы можете в любой момент выполнения режима изменить время приготовления с помощью поворотного переключателя.


- ✓ Отсчет времени приготовления продолжится и запустится режим микроволн.
 - ✓ После истечения установленной продолжительности режим микроволн автоматически завершится, и раздастся звуковой сигнал.
7. Когда блюдо будет готово, поверните переключатель выбора функций в нулевое положение.

8.5 Интервалы установки времени

Интервал установки времени приготовления в режиме микроволн зависит от времени приготовления.

Время выполнения	Интервал
0–1 минута	5 секунд
1–3 минуты	10 секунд
3–15 минут	30 секунд
15 минут – 1 час	1 минута
1 час – 1 час 30 минут	5 минут

8.6 Изменение мощности микроволн

- ▶ Нажата . Изменить мощность микроволн от самой низкой до самой высокой можно путём многократного нажатия. Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Включите режим кнопкой `start`↵`stop`.

8.7 Прерывание режима

Текущий режим можно приостановить в любой момент.

1. Нажмите `start`↵`stop` или откройте дверцу прибора.
 - ✓ Работа прибора приостанавливается.
 - ✓ Мигает `start`↵`stop`.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите `start`↵`stop`.
 - ✓ Выполнение режима возобновляется.
 - ✓ Горит `start`↵`stop`.

8.8 Отмена режима




Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.



8.9 Микрокомби

Чтобы сократить время приготовления, вы можете комбинировать некоторые виды нагрева с режимом микроволн.

В режиме «Микрокомби» возможно использование следующих видов нагрева:

-  Горячий воздух
-  Гриль с конвекцией
-  Гриль


Исключения:

-  Мощность микроволн 900 W
-  Горячий воздух 40 °C


-  Предварительный подогрев посуды

Установка режима «Микрокомби»

Включите режим микроволн дополнительно к виду нагрева.

1. Установите переключатель выбора функций на комбинированный вид нагрева.
 - ✓ На дисплее появляется рекомендуемое значение для температуры.
2. Установите температуру с помощью поворотного переключателя.
3. Чтобы установить желаемую мощность микроволн, нажмите .
 - ✓ На дисплее появляется рекомендуемое значение для времени приготовления.
4. Установите время приготовления при помощи поворотного переключателя.
5. Включите режим `start`↵`stop`.
 - ✓ Отсчет времени приготовления продолжится и запустится режим «Микрокомби».
 - ✓ По истечении установленного времени режим «Микрокомби» автоматически завершится, и раздастся звуковой сигнал.

Изменение мощности микроволн

- ▶ Нажата . Изменить мощность микроволн от самой низкой до самой высокой можно путём многократного нажатия. Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Включите режим кнопкой `start`↵`stop`.

Прерывание режима

Текущий режим можно приостановить в любой момент.

1. Нажмите `start`↵`stop` или откройте дверцу прибора.
 - ✓ Работа прибора приостанавливается.
 - ✓ Мигает `start`↵`stop`.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите `start`↵`stop`.
 - ✓ Выполнение режима возобновляется.
 - ✓ Горит `start`↵`stop`.





Отмена режима


Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

8.10 Нагревание и сушка рабочей камеры

Каждый раз после завершения работы просушивайте рабочую камеру, чтобы в ней не оставалась влага.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удалите крупные загрязнения в рабочей камере.
3. Протрите влагу на дне рабочей камеры.
4. Установите вид нагрева  с помощью переключателя выбора функций.
5. Нажата .
6. Поворотным переключателем установите температуру на 150 °C.
7. Дважды нажмите .
- ✓ На дисплее выделяется .

8. Установите поворотным переключателем время выполнения 15 минут.
9. С помощью **start**  **stop** запустите режим.
- ✓ Начнется сушка и завершится по истечении 15 минут.
10. Откройте дверцу прибора, чтобы выпустить водяной пар.

8.11 Просушивание рабочей камеры вручную

Каждый раз после завершения работы просушивайте рабочую камеру, чтобы в ней не оставалась влага.

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите крупные загрязнения в рабочей камере.
3. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
4. Оставьте дверцу прибора открытой на один час, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

9 Программы автоматического приготовления

Программы автоматического приготовления помогут при приготовлении различных блюд, автоматически выбирая оптимальные настройки.

9.1 Указания установкам для приготовления блюд

Чтобы добиться оптимального результата приготовления, следуйте следующим указаниям.





- Используйте только продукты отличного качества.

- Используйте только мясо, хранившееся в холодильнике.
- Используйте только продукты глубокой заморозки, хранившиеся в морозильной камере.
- Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете указать точный вес продукта, округлите его.
- Поместите продукт в холодную рабочую камеру.
- Используйте только жаропрочную посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, например стеклянную или керамическую.


9.2 Обзор блюд

Вам потребуется указать вес продукта. Вы можете указать вес продукта только в рамках предусмотренных значений.

Размораживание

Номер	Вид блюда	Принадлежность	Высота установки	Диапазон веса в кг	Указания
<i>PO1</i>	Мясной фарш	Плоская открытая посуда		0,2-1,0	Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
<i>PO2</i>	Куски мяса	Плоская открытая посуда		0,2-1,0	Удаляйте жидкость при переворачивании, ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
<i>PO3</i>	Цыплёнок, цыплёнок кусочками	Плоская открытая посуда		0,4-1,8	Удаляйте жидкость при переворачивании, ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
<i>PO4</i>	Хлеб	Плоская открытая посуда		0,2-1,0	Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет. По возможности разделите ломтики.

Программы приготовления



Номер	Вид блюда	Принадлежность	Высота установки	Диапазон веса в кг	Указания
<i>PO5</i>	Рис	Закрытая посуда		0,05-0,2	Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. При варке риса образуется много пены. Установите вес крупы (без жидкости). Добавьте в рис 2–2,5 объёма жидкости.

Номер	Вид блюда	Принадлежность	Высота установки	Диапазон веса в кг	Указания
P06	Картофель	Закрытая посуда	☞	0,15-1,0	порежьте на кусочки одинаковой величины. Добавьте 1 ст.л. воды на каждые 100 г.
P07	Овощи	Закрытая посуда	☞	0,15-1,0	порежьте на кусочки одинаковой величины. Добавьте 1 ст.л. воды на каждые 100 г.

Комбинированные программы приготовления

Номер	Вид блюда	Принадлежность	Высота установки	Диапазон веса в кг	Указания
P08	Запеканка, замороженная	Открытая посуда	☞	0,4-1,2	Высота запеканки не должна превышать 3 см.
P09	Цыплёнок, целиком	Открытая посуда	☞	0,5-2,0	Грудкой вниз.
P10	Ростбиф, средней прожарки	Открытая посуда	☞	0,5-1,5	
P11	Свиная шейка для жарки	Закрытая посуда	☞	0,5-2,0	
P12	Баранина, среднежаренная	Закрытая посуда	☞	0,8-2,0	Баранина с лопатки или баранья нога без кости
P13	Мясной рулет	Открытая посуда	☞	0,5-1,5	Высота рулета не должна превышать 7 см.
P14	Рыба, целиком	Открытая посуда	☞	0,3-1,0	Предварительно надрежьте кожу на рыбе. Выложите рыбу спинкой вверх в посуду.
P15	Плов/ризотто из свежих продуктов	Высокая закрытая посуда	☞	0,05-0,2	К одной части риса добавьте три части воды и четыре части овощей. Используйте только свежие продукты. Введите только вес риса.

9.3 Установка блюда

- Установите переключатель выбора функций на .
- ✓ На дисплее появится первый номер блюда и рекомендуемое значение веса.
- При помощи поворотного переключателя выберите желаемое блюдо.
- Нажата kg .
- Поворотным переключателем задайте нужный вес. Перед началом приготовления с помощью  и kg можно переходить от выбора блюда к указанию веса и обратно.
- ✓ Прибор автоматически установит соответствующее время приготовления.
- Нажмите на $start \triangleright stop$. После начала приготовления нельзя изменить выбор блюда и значение веса. Заданный вес можно вывести на дисплей, нажав kg .
- ✓ Запускается режим работы прибора.
- ✓ Горит $start \triangleright stop$.
- ✓ Начинается отсчёт времени приготовления.
- ✓ В некоторых программах раздаётся короткий звуковой сигнал, когда блюдо необходимо перемешать или повернуть.
- По истечении времени приготовления:

- Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться.
- Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

9.4 Прерывание режима

Текущий режим можно приостановить в любой момент.

- Нажмите $start \triangleright stop$ или откройте дверцу прибора.
 - ✓ Работа прибора приостанавливается.
 - ✓ Мигает $start \triangleright stop$.
- Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите $start \triangleright stop$.
 - ✓ Выполнение режима возобновляется.
 - ✓ Горит $start \triangleright stop$.

9.5 Отмена режима

Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

10 Функции времени

Прибор имеет функции времени, с помощью которых можно задать продолжительность приготовления или установить таймер.

10.1 Запрос функций времени

Требование: Если выполнены настройки нескольких функций времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Во время работы прибора доступны функции таймера и времени приготовления. В режиме ожидания доступны функции таймера и времени суток.

- ▶ Нажимайте \ominus , пока в фокусе не окажутся \ominus , \boxtimes или \odot .
- ✓ На дисплее появится текущее значение.

10.2 Изменение времени суток

Требование: Для изменения времени суток прибор должен быть выключен.

1. Дважды нажмите \odot .
- ✓ На дисплее появится \odot и время суток.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажата \odot .
- ✓ Время суток установлено.
- ✓ Если \odot не нажата, через несколько секунд будет принято заданное значение.

10.3 Время приготовления

Вы можете указать период времени, по истечении которого режим работы прибора будет автоматически завершен. Максимальное время приготовления составляет 23:59 ч.

Установка времени приготовления

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажимайте \odot , пока в фокусе не окажется \odot .
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на $\text{start} \triangleright \text{stop}$.
- ✓ Запускается режим работы прибора.
- ✓ Горит $\text{start} \triangleright \text{stop}$.
- ✓ Начинается отсчёт времени приготовления.

Завершение времени приготовления

Требование: Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее появится индикация $\odot\odot$.

1. Нажата \odot .
- ✓ Звуковой сигнал выключен.

2. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
- ✓ Прибор выключен.

Изменение времени приготовления

- ▶ Поворотным переключателем измените время приготовления.
- ✓ Через несколько секунд на дисплее появится измененное значение времени приготовления.
- ✓ Начинается отсчёт времени приготовления.

Сброс времени приготовления

1. Если задана функция таймера, нажмите \odot .
2. При помощи поворотного переключателя установите время приготовления $\odot\odot$.
- ✓ Через несколько секунд установка времени приготовления будет сброшена. Режим работы прибора не прервется.

10.4 Таймер

Вы можете задать время таймера, по истечении которого раздаётся звуковой сигнал. Максимальное время таймера составляет 24 часа.

Таймер работает независимо от режима работы и других функций времени. Сигнал таймера отличается от других звуковых сигналов.

Установка таймера

1. Нажимайте \odot , пока в фокусе не окажется \boxtimes .
2. Установите желаемое время таймера поворотным переключателем.
- ✓ Через несколько секунд появится индикация заданного времени таймера.
- ✓ Таймер включается.
- ✓ На дисплее горит \boxtimes .
- ✓ Начинается отсчёт времени таймера.

Завершение работы таймера

Требование: Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появится индикация $\odot\odot$.

- ▶ Нажмите на любой символ.
- ✓ Таймер выключен.

Изменение времени таймера

- ▶ Измените время таймера поворотным переключателем.
- ✓ Через несколько секунд появится индикация заданного времени таймера.

Сброс таймера



- ▶ При помощи поворотного переключателя установите время таймера $\odot\odot$.
- ✓ Таймер выключен.

11 Блокировка для безопасности детей

Заблокируйте прибор, чтобы дети не могли случайно включить прибор или изменить его настройки.


11.1 Включение блокировки для безопасности детей

Требование: Прибор выключен.

- ▶ В течение 4 секунд удерживайте нажатой .
- ✓ Панель управления заблокирована.
- ✓ На дисплее появляется символ .

- ✓ Если установлено время таймера, то отсчёт времени продолжится. До тех пор, пока функция блокировки для безопасности детей включена, время таймера изменить невозможно. Звуковые сигналы, например, таймер, можно отключить, нажав любую кнопку

11.2 Деактивация блокировки для безопасности детей

- ▶ В течение 4 секунд удерживайте нажатой .
- ✓ Панель управления разблокирована.

12 Базовые установки

Вы можете отрегулировать прибор согласно вашим потребностям.

12.1 Обзор базовых установок


Здесь приведен обзор базовых установок и заводских настроек. Базовые установки зависят от оборудования прибора.




Индикатор	Базовая установка	Выбор	Описание
c01	Продолжительность сигнала	1 = короткий = 10 секунд 2 = средний = 30 секунд ¹ 3 = длинный = 2 минуты	Настройка продолжительности звукового сигнала по истечении времени приготовления или таймера.
c02	Сигнал нажатия кнопок	0 = выкл 1 = вкл ¹	Включите или выключите звук при нажатии кнопок.
c03	Яркость дисплея	1 = низкая 2 = средняя ¹ 3 = высокая	Настройка яркости дисплея.
c04	Индикатор времени	0 = выкл 1 = вкл ¹	Отображение на дисплее времени суток.
c05	Освещение рабочей камеры	0 = выкл 1 = вкл ¹	Включение или выключение освещения рабочей камеры.
c06	Заводская установка	0 = выкл ¹ 1 = вкл	Возврат измененных настроек к заводским установкам.
c07	Режим демонстрации	0 = выкл ¹ 1 = вкл	Включение или выключение режима демонстрации. Заметка: Режим демонстрации активен только в течение первых 5 минут после подключения прибора.
c08	Громкость звукового сигнала	1 = низкая 2 = средняя ¹ 3 = высокая	Выполните настройку громкости сигналов.

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

12.2 Изменение базовых установок

Требование: Прибор должен быть выключен.

1. Удерживайте нажатой  в течение нескольких секунд.
- ✓ На дисплее появится первая базовая установка.
2. Измените базовую установку поворотным переключателем.

3. Нажата .
- ✓ На дисплее появится следующая базовая установка.
4. Нажатием  выберите все желаемые базовые установки и измените значения.
5. Чтобы сохранить изменения, нажмите и удерживайте  в течение нескольких секунд.

Рекомендация: После отключения электроэнергии изменения базовых установок будут сохранены.

13 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

13.1 Чистящее средство

Используйте только подходящие чистящие средства.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной удара током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▶ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▶ Не используйте специальные чистящие средства в тёплом состоянии.
- ▶ Используйте средство для очистки стёкол, скребков для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.
- ▶ Перед использованием тщательно вымойте губки для мытья посуды.

Средство для очистки духовок, оставшееся в разогретой рабочей камере, может повредить эмаль.

- ▶ Нельзя использовать средство для очистки духовок, если рабочая камера нагрета.
- ▶ Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

Чистящие средства для отдельных поверхностей и компонентов см. в руководствах по очистке.

13.2 Очистка прибора

Очищайте прибор предписанным образом, чтобы не повредить отдельные компоненты или поверхности неподходящим способом очистки или чистящим средством.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям рабочей камеры или нагревательным элементам.
- ▶ Всегда давайте прибору остыть.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

12.3 Сброс изменений базовых установок

- ▶ Поверните переключатель выбора функций.
- ✓ Все изменения будут сброшены и не сохранятся.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Пощарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте скребки для стеклянных поверхностей, а также едкие и абразивные чистящие средства.

1. Следуйте указаниям
→ "Чистящее средство", Страница 125.
2. Следуйте указаниям по очистке отдельных компонентов или поверхностей прибора.
3. Если не указано иное:
 - Компоненты прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и салфетки из мягкой ткани.
 - Вытрите насухо мягкой салфеткой.

13.3 Очистка рабочей камеры

1. Следуйте указаниям
→ "Чистящее средство", Страница 125.
2. Используйте для очистки горячий мыльный или уксусный раствор.
3. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов. Используйте средство для очистки духовых шкафов только в остывшей рабочей камере.

Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Чтобы избежать царапин, не используйте жёсткие мочалки, грубые губки или средства для чистки кастрюль.

Рекомендация: Чтобы избежать неприятных запахов, нагревайте чашку воды с несколькими каплями лимонного сока в течение 1–2 минут при максимальной мощности микроволн. Чтобы избежать задержки закипания, всегда кладите в ёмкость ложку.

4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

Очистка стеклянного дна

1. Следуйте указаниям
→ "Чистящее средство", Страница 125.
2. Для очистки стеклянного дна используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей. Не трите.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

13.4 Очистка передней панели прибора

1. Следуйте указаниям
→ "Чистящее средство", Страница 125.

- Переднюю панель прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и салфетки из мягкой ткани. Соблюдайте указания по очистке.

Компонент/Поверхность	Указания по очистке
Передняя панель прибора	Не используйте металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Передняя панель из нержавеющей стали	Не используйте металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей. Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали. Используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей из нержавеющей стали. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить тонким слоем с помощью мягкой ткани.

Заметка: Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

- Вытрите насухо мягкой салфеткой.

13.5 Очистка дисплея

- Следуйте указаниям → "Чистящее средство", Страница 125.
- Для очистки дисплея используйте слегка влажную салфетку из мягкой ткани или микрофибры. Не используйте мокрую тряпку.
- Вытрите насухо мягкой салфеткой.

13.6 Чистка принадлежностей

- Следуйте указаниям → "Чистящее средство", Страница 125.
- Размочите подгоревшие остатки пищи салфеткой из мягкой ткани, смоченной горячим мыльным раствором.
- Тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и салфеткой из мягкой ткани или щёткой для мытья посуды.
- Очищайте решётку средством для очистки изделий из нержавеющей стали или в посудомоечной машине.

При сильном загрязнении используйте губку из нержавеющей стали или средство для очистки духовых шкафов.

- Вытрите насухо мягкой салфеткой.

13.7 Рекомендации по уходу за прибором

Учитывайте рекомендации по уходу за своим прибором, чтобы обеспечить его функционирование надолго.

Способ устранения	Преимущество
Держите прибор в чистоте и удаляйте загрязнения сразу по мере возникновения. Очищайте рабочую камеру после каждого использования,	чтобы загрязнения не въелись и не подгорели.
Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.	Принимайте меры по предотвращению коррозии.
Для пирогов с сочной начинкой используйте противень для пиццы.	Это позволит избежать сильных загрязнений рабочей камеры.
Пользуйтесь специальной посудой для жарения, например, жаровней.	Это позволит избежать сильных загрязнений рабочей камеры.
Специализированные чистящие средства и средства по уходу можно приобрести через сервисную службу. Соблюдайте инструкции изготовителя.	

13.8 Очистка стёкол дверцы

- Следуйте указаниям → "Чистящее средство", Страница 125.
- Стекла дверцы очищайте при помощи салфетки из мягкой ткани и средства для чистки стекол. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей. **Заметка:** Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от освещения рабочей камеры.
- Вытрите насухо мягкой салфеткой.

13.9 Очистка уплотнителя дверцы

- Следуйте указаниям → "Чистящее средство", Страница 125.
- Для очистки уплотнителя дверцы используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей. Не трите.
- Вытрите насухо мягкой салфеткой.

13.10 Просушивание рабочей камеры вручную

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается.

► Перед очисткой дайте прибору остыть.

- Удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
- Насухо вытрите рабочую камеру мягкой тканью.

- Оставьте дверцу прибора открытой, пока рабочая камера полностью не высохнет.

13.11 Программа для поддержания чистоты

Программа для поддержания чистоты является быстрым альтернативным вариантом для периодической очистки рабочей камеры. В ходе этой программы загрязнения размягчаются посредством испарения мыльного раствора. Затем загрязнения легко удаляются.

Установка программы для поддержания чистоты

- Добавьте несколько капель моющего средства в чашку с водой.

- Положите в чашку ложку, чтобы предотвратить западание образования пузырьков.
- Поставьте чашку в центр рабочей камеры.
- Установите мощность микроволн 600 Вт.
- Установите продолжительность программы 5 минут.
- Запустите режим микроволн.
- По завершении оставьте дверцу закрытой еще на 3 минуты.
- Протрите остывшую рабочую камеру мягкой салфеткой.
- Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

14 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

14.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина & Устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. <ul style="list-style-type: none"> Подключите прибор к электросети.
	Неисправен предохранитель. <ul style="list-style-type: none"> Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. <ul style="list-style-type: none"> Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
Прибор не нагревается, на дисплее мигает двоеточие.	Неисправность в работе <ol style="list-style-type: none"> Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его снова примерно через 10 секунд. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 143
	В базовых установках активизирован демонстрационный режим. <ol style="list-style-type: none"> Отсоедините прибор от сети питания, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках.

Неисправность	Причина & Устранение неисправностей
Выполнение режима микроволн прервано.	Неисправность в работе <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. 2. Включите его снова примерно через 10 секунд. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 3. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 143
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Установите более высокую мощность микроволн. В приборе находится больший объем продуктов, чем обычно. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Увеличьте время приготовления. Двойной объем увеличивает время приготовления вдвое. Блюда холоднее, чем обычно. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перемешивайте или переворачивайте блюда в процессе приготовления.
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта неплотно. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Кнопка start/stop не была нажата. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Нажмите на start/stop .
На дисплее мигает «12:00» и горит символ ☺.	Сбой электропитания. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Заново установите время суток. → "Установка времени суток", Страница 117
Прибор не работает. На дисплее отображается время приготовления.	Кнопка start/stop не была нажата. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Нажмите на start/stop .

14.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина & Устранение неисправностей
На дисплее появляется сообщение с "«D»" или "«E»", например, D0111 или E0111.	Неисправность в работе <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. 2. Включите его снова примерно через 10 секунд. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 3. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 143
На дисплее появляется сообщение E2.	Сработала функция автоматического выключения. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Нажмите любую кнопку.
На дисплее появляется сообщение E11.	Влага в панели управления. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Высушите панель управления.

15 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

15.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

16 У Вас все получится!

Здесь вы найдёте обзор оптимальных установок для приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежности и посуды. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

16.1 Рекомендуемая последовательность действий

Здесь вы найдёте поэтапную последовательность действий, которая поможет вам наилучшим образом использовать рекомендуемые установки. Вы получите информацию о множестве блюд, а также рекомендации и советы, которые помогут вам самостоятельно настраивать и использовать прибор вне предустановленных программ оптимальным образом.

Рекомендация: Прибор имеет запрограммированные установки для большого выбора блюд. Если вы хотите воспользоваться заданными установками, используйте программы автоматического приготовления.

1. Выберите подходящее блюдо из списка.

Рекомендации

- Если вы используете прибор впервые, следуйте данным указаниям:
 - → "Безопасность", Страница 107
 - → "Экономия энергии", Страница 111
 - → "Конденсат", Страница 116
 - Если вы не можете найти желаемое блюдо или вариант применения прибора, ориентируйтесь на рекомендации для подобного блюда.
2. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
 3. Выберите подходящую посуду и принадлежности. Используйте посуду и принадлежности, указанные в советах по установкам.
 4. Предварительный разогрев прибора требуется только в том случае, если это указано в рецепте или советах по установкам.
 5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.

6. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

16.2 Рекомендации по приготовлению блюд с низким содержанием акриламида

Акриламид опасен для здоровья и образуется прежде всего при приготовлении блюд с зерновыми и картофелем при высокой температуре.

Блюдо	Совет
Общая информация	<ul style="list-style-type: none"> ■ Время приготовления должно быть по возможности коротким. ■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. ■ Используйте крупные и плотные продукты. При их приготовлении образуется меньше акриламида.
Выпечка и мелкое печенье	<ul style="list-style-type: none"> ■ Устанавливайте температуру в режиме горячего воздуха на максимальное значение 180 °C. ■ Выпечку и мелкое печенье смазывайте яйцом или яичным желтком. Это уменьшает образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	<ul style="list-style-type: none"> ■ Распределите картофель фри на противне равномерно в один слой. ■ Чтобы картофель фри не пересох, кладите на противень не меньше 400 г.

16.3 Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

Советы по установкам для размораживания, разогревания и доведения блюд до готовности в режиме микроволн

Время приготовления зависит от используемой посуды, а также температуры, количества и свойств продуктов. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру чуть выше. Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. При этом действует общее правило: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

Советы по размораживанию, разогреванию и доведению блюд до готовности в режиме микроволн

Следуйте этим советам, чтобы получить хороший результат при размораживании, разогревании и доведении блюд до готовности в режиме микроволн.

Расположение	Совет
Вы хотите приготовить количество, не указанное в таблице.	Увеличьте или сократите время приготовления, руководствуясь следующим правилом: <ul style="list-style-type: none"> ■ Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления ■ Половина объёма сокращает время приготовления вдвое

Размораживание с микроволнами

Советы по установкам для размораживания продуктов и блюд.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте открытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- 2–3 раза помешайте или поверните блюдо. При переворачивании слейте образовавшуюся жидкость.
- После размораживания дайте продуктам постоять 10–60³ минут.
- Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом алюминиевая фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Высота установки	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин.
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости), 800 г	Открытая посуда	☞	1.180 2.90	1.15 2.10-20
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости), 1,0 кг	Открытая посуда	☞	1.180 2.90	1.20 2.15-25
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости), 1,5 кг	Открытая посуда	☞	1.180 2.90	1.30 2.20-30
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками, 200 г ¹	Открытая посуда	☞	1.180 2.90	1.3 2.10-15
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками, 500 г ¹	Открытая посуда	☞	1.180 2.90	1.5 2.15-20
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками, 800 г ¹	Открытая посуда	☞	1.180 2.90	1.8 2.15-20
Мясной фарш, смешанный, 200 г ²	Открытая посуда	☞	90	10-15
Мясной фарш, смешанный, 500 г ²	Открытая посуда	☞	1.180 2.90	1.5 2.10-15
Мясной фарш, смешанный, 800 г	Открытая посуда	☞	1.180 2.90	1.10 2.5-10
Птица целиком или кусками, 600 г	Открытая посуда	☞	1.180 2.90	1.8 2.10-15
Птица целиком или кусками, 1,2 кг	Открытая посуда	☞	1.180 2.90	1.15 2.25-35
Утка, 2,0 кг	Открытая посуда	☞	1.180 2.90	1.20 2.30-40
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики, 400 г ¹	Открытая посуда	☞	1.180 2.90	1.5 2.10-15
Рыба целиком, 300 г	Открытая посуда	☞	1.180 2.90	1.3 2.10-15
Рыба целиком, 600 г	Открытая посуда	☞	1.180 2.90	1.8 2.10-15
Овощи, например, горошек, 300 г	Открытая посуда	☞	180	10-15

¹ Отделите друг от друга размороженные части.

² Достаньте размороженное мясо.

³ Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Высота установ- ки	Мощность микроволн в ваттах	Время пригото- вления, мин.
Овощи, например, горошек, 600 г	Открытая посуда	—	1.180 2.90	1.8 2.5-10
Фрукты, ягоды, например, малина, 300 г ¹	Открытая посуда	—	180	7-10
Фрукты, ягоды, например, малина, 500 г ¹	Открытая посуда	—	1.180 2.90	1.8 2.5-10
Сливочное масло, растопленное, 125 г	Открытая посуда	—	1.180 2.90	1.1 2.2-4
Сливочное масло, растопленное, 250 г	Открытая посуда	—	1.360 2.90	1.1 2.2-4
Хлеб целиком, 500 г	Открытая посуда	—	1.180 2.90	1.6 2.5-10
Хлеб целиком, 1,0 кг	Открытая посуда	—	1.180 2.90	1.12 2.15-25
Пирог, сухой, например, сдобный пи- рог, 500 г ³	Открытая посуда	—	90	15-25
Пирог, сухой, например, сдобный пи- рог, 750 г ³	Открытая посуда	—	1.180 2.90	1.5 2.10-15
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог, 500 г ³	Открытая посуда	—	1.180 2.90	1.5 2.10-15
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог, 750 г ³	Открытая посуда	—	1.180 2.90	1.7 2.10-15

¹ Отделите друг от друга размороженные части.

² Достаньте размороженное мясо.

³ Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

Размораживание и разогревание блюд глубокой заморозки

Советы по установкам для размораживания и разогревания блюд глубокой заморозки в режиме микроволн.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- 2–3 раза помешайте или поверните блюдо.
- После разогревания дайте блюду постоять 1–2^о минуты.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Высота установ- ки	Мощность микроволн в ваттах	Время пригото- вления, мин.
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо, 300–400 г	Закрытая посуда	—	600	10-15
Суп, 400 г	Закрытая посуда	—	600	8-15
Рагу, 500 г	Закрытая посуда	—	600	10-15
Рагу, 1 кг	Закрытая посуда	—	600	20-25
Ломтики или кусочки мяса в со- усе, например, гуляш, 500 г	Закрытая посуда	—	600	25-30
Ломтики или кусочки мяса в со- усе, например, гуляш, 1 кг	Закрытая посуда	—	600	25-30
Рыба, например, кусочки филе, 400 г	Закрытая посуда	—	600	10-15
Рыба, например, кусочки филе, 800 г	Закрытая посуда	—	600	18-20

¹ Добавьте в блюдо немного воды.

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Высота установ- ки	Мощность микроволн в ваттах	Время пригото- вления, мин.
Гарниры, например, рис, макароны, доведённые до готовности, 250 г ¹	Закрытая посуда	—	600	2-5
Гарниры, например, рис, макароны, доведённые до готовности, 500 г ¹	Закрытая посуда	—	600	8-10
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь, после предварительной обработки, 300 г ¹	Закрытая посуда	—	600	5-8
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь, после предварительной обработки, 600 г ¹	Закрытая посуда	—	600	14-17
Шпинат, 500 г	Закрытая посуда	—	600	11-16

¹ Добавьте в блюдо немного воды.

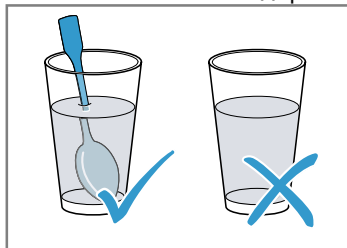
Разогревание в режиме микроволн

Советы по установкам для разогревания блюд.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- ▶ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.



ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- 2–3 раза помешайте или поверните блюдо.
- После разогревания дайте блюду постоять 1–2 минуты.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Детское питание:
 - Ставьте на решётку бутылочки без соски или крышки.
 - После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое.
 - Обязательно проверяйте температуру детского питания.

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Высота установ- ки	Мощность микроволн в ваттах	Время пригото- вления, мин.
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо, прим. 400 г	Открытая посуда	—	600	5-10
Напитки, 200 мл	Стекло Поставьте в стакан ложку	—	900	1-2
Напитки, 500 мл	Стекло Поставьте в стакан ложку	—	900	2-4
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью, 150 мл ¹	Ставьте бутылочки без соски или крышки на дно рабочей камеры	—	360	1-2

¹ После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое. Следите за температурой.

² Добавьте в блюдо немного воды.

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Высота установки	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин.
Суп, 2 тарелки, прим. 175 г	Открытая посуда	☞	900	4-5
Суп, 4 тарелки, прим. 175 г	Открытая посуда	☞	900	5-6
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш, 500 г	Закрытая посуда	☞	600	10-15
Рагу, 400 г	Закрытая посуда	☞	600	5-10
Рагу, 800 г	Закрытая посуда	☞	600	10-15
Овощи, 150 г ²	Открытая посуда	☞	600	2-3
Овощи, 300 г ²	Открытая посуда	☞	600	3-5

¹ После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое. Следите за температурой.

² Добавьте в блюдо немного воды.

Приготовление с микроволнами

Советы по установкам для приготовления в режиме микроволн.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- После разогревания дайте блюду постоять 1–2^е минуты.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Используйте умеренное количество соли и приправ.
- Овощи и картофель нарежьте на крупные кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г продукта добавьте 1–2 ст.л. воды. Время от времени перемешивайте.
- К рису добавьте двойное количество жидкости.

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Высота установки	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин.
Цыплёнок целиком, охлаждённый, потрошённый, 1,3 кг	Закрытая посуда	☞	600	30-35
Рыбное филе, свежее, 400 г	Закрытая посуда	☞	600	10-15
Овощи, свежие, 250 г	Закрытая посуда	☞	600	5-10
Овощи, свежие, 500 г	Закрытая посуда	☞	600	10-15
Картофель, 250 г	Закрытая посуда	☞	600	8-10
Картофель, 500 г	Закрытая посуда	☞	600	10-15
Рис, 125 г + 250 мл воды	Закрытая посуда	☞	1.600 2.180	1.7-9 2.15-20
Рис, 250 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	☞	1.600 2.180	1.8-10 2.20-25
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления), 500 мл ¹	Закрытая посуда	☞	600	6-8

¹ В процессе приготовления 2–3 раза перемешайте венчиком для взбивания.

Попкорн для приготовления в микроволновой печи

Советы по установкам для разогревания блюд.

ВНИМАНИЕ!

При приготовлении попкорна в микроволновой печи со слишком высокой мощностью микроволн стекло дверцы может треснуть от нагрузки.

- ▶ Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн.
- ▶ Устанавливайте максимум 600 ватт.

- ▶ Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте жаропрочную плоскую стеклянную посуду. Не используйте фарфор или сильно выгнутые тарелки.
- Всегда ставьте стеклянную посуду на решётку.

ru У Вас все получится!

- Время приготовления зависит от количества продуктов.

- Для того, чтобы попкорн не подгорел, вынимайте и встряхивайте пакет с попкорном через 1 минуту и 30 секунд. Осторожно, пакет горячий!

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Высота установки	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин.
Попкорн для приготовления в микроволновой печи, 100 г	Решётка Стекланный противень		600	3-5

Советы по размораживанию, разогреванию и доведению блюд до готовности в режиме микроволн

Следуйте этим советам, чтобы получить хороший результат при размораживании, разогревании и доведении блюд до готовности в режиме микроволн.

Расположение	Совет
Ваше блюдо слишком сухое.	<ul style="list-style-type: none">■ Сократите время приготовления или уменьшите мощность микроволн.■ Накройте блюдо и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Увеличьте время приготовления. Продукты большего объёма и большей высоты требуют больше времени для обработки.
По истечении времени блюдо сырое внутри, но перегретое снаружи.	<ul style="list-style-type: none">■ Время от времени перемешивайте.■ Уменьшите мощность микроволн и увеличьте время приготовления.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри еще не оттаяли.	<ul style="list-style-type: none">■ Уменьшите мощность микроволн.■ Крупные продукты переверните несколько раз.

шего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру чуть выше. При более низкой температуре блюдо подрумянивается равномернее.

Рекомендации по выпеканию

Мы подготовили несколько советов для достижения наилучшего результата выпекания.

Расположение	Совет
Выпечка должна подниматься равномерно.	<ul style="list-style-type: none">■ Смазывайте жиром только дно разъёмной формы.■ После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Мелкие выпечные изделия не должны склеиваться в процессе выпекания.	Помещайте изделия на расстоянии 2 см друг от друга. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Убедитесь, что выпечка готова.	Проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Используйте формы для выпекания из силикона, стекла, пластика или керамики.	<ul style="list-style-type: none">■ Форма должна выдерживать температуру до 250 °С.■ В таких формах выпечка получится не такой румяной.■ В режиме микроволн время приготовления может быть меньше, чем указано в таблице.

16.4 Пироги и выпечка

Советы по установкам для приготовления пирогов и выпечки.

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наимень-

Пироги в формах























Советы по установкам для приготовления выпечки в формах

Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Форму для пирога всегда следует ставить на середину решётки.
- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в микроволновой печи.
- Формы для выпекания из металла можно использовать только без включения режима микроволн.

- Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

Блюдо	Принадлежно-сти/посуда	Высота установки	Вид нагрева	Температура, °С	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин.
Сдобный пирог, обычное тесто ¹	Форма «Венок» или прямоугольная форма			170-180	90	40-50
Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог) ¹	Форма «Венок» или прямоугольная форма			150-170	-	70-90
Корж для торта из теста для кекса	Форма для коржа для торта			160-180	-	30-40
Фруктовый пирог, тонкий, из теста для кекса	Разъемная или чашеобразная форма			170-190	90	30-45
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъемная форма Ø 26 см			170-180	-	30-40
Фруктовый/творожный торт из песочного теста ¹	Разъемная форма Ø 26 см			170-180	180	35-45
Пицца	Круглый противень для пиццы			220-230	-	15-25
Пикантный пирог, например, киш	Разъемная форма Ø 26 см			200-220	-	50-70
Ореховый пирог	Разъемная форма Ø 26 см			170-180	90	30-35
Дрожжевое тесто с сочной начинкой	Круглый противень для пиццы			170-190	-	55-65
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Круглый противень для пиццы			170-190	-	35-45

¹ Оставьте пирог остывать в духовом шкафу прим. на 20 минут.











Мелкая выпечка

Советы по установкам для приготовления мелкой выпечки

Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Форму для пирога всегда следует ставить на середину решётки.
- Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

Блюдо	Принадлежно-сти/посуда	Высота установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин.
Мелкое печенье	Круглый противень для пиццы			150-170	20-35
Миндальное печенье	Круглый противень для пиццы			110-130	35-45
Безе	Круглый противень для пиццы			100	80-100
Кексы	Форма для кексов на решётке			160-180	35-40
Выпечка из слоёного теста	Круглый противень для пиццы			190-200	35-45

Хлеб и булочки

Советы по установкам для выпечки хлеба и булочек

Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Форму для пирога всегда следует ставить на середину решётки.
- Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

Блюдо	Принадлежности/посуда	Высота установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Хлеб, 1,5 кг	Прямоугольная форма			1.230 2.200-210	1.10-15 2.40-50
Булочки, например, булочки из пшеничной муки	Круглый противень для пиццы			210-230	25-35

Советы по выпеканию

Если выпечка не удалась, здесь вы найдёте советы, как улучшить результат в следующий раз.

Расположение	Совет
Пирог опадает.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Используйте те ингредиенты, которые указаны в рецепте, и соблюдайте указания по приготовлению, приведённые в нём. ▪ Используйте меньше жидкости. Или: ▪ Уменьшите температуру выпекания на 10 °C и увеличьте продолжительность выпекания.
Пирог слишком сухой.	Повысьте температуру выпекания на 10 °C и сократите продолжительность выпекания.
Вся поверхность пирога слишком светлая.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Проверьте уровень установки и принадлежности. ▪ Повысьте температуру выпекания на 10 °C. Или: ▪ Увеличьте продолжительность выпекания.
Пирог не подрумянился сверху, но слишком сильно подрумянился снизу.	Поставьте пирог на уровень выше.
Пирог не подрумянился снизу, но слишком сильно подрумянился сверху.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Поставьте пирог на уровень ниже. ▪ Уменьшите температуру выпекания и увеличьте продолжительность выпекания

Расположение	Совет
Выпечка подрумянивается неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Понижьте температуру выпекания. ▪ Отрежьте необходимое количество пергаментной бумаги. ▪ Разместите форму для выпекания по центру. ▪ Формируйте мелкие выпечные изделия одинакового размера и толщины.
Выпечка готова снаружи, но не пропеклась внутри.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Уменьшите температуру выпекания и увеличьте продолжительность выпекания. ▪ Добавьте меньше жидкости. <p>При приготовлении пирога с сочной начинкой:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Сначала испеките дно. ▪ Испечённое дно посыпьте миндалём или панировочными сухарями. ▪ Выложите начинку на дно.

Расположение	Совет
Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули.	<ul style="list-style-type: none"> ■ После выпекания дайте пирогу остыть в течение 5–10 минут. ■ Аккуратно отделите стенки пирога от формы с помощью ножа. ■ Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. ■ В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте панировочными сухарями.
Между формой и решёткой возникают искры.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. ■ Измените положение формы в рабочей камере. ■ Продолжайте выпекание, выключив режим микроволн и увеличив продолжительность выпекания.

16.5 Жарение и гриль

Советы по установкам для жарения или приготовления на гриле
Температура и время жарки зависят от количества продуктов и их свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру чуть выше.

Жарение в посуде

Если готовить блюда в специальной посуде, их можно легко вынуть из рабочей камеры и подать прямо в посуде. Приготовление в закрытой посуде позволяет содержать рабочую камеру в чистоте.

Общие сведения о жарении в посуде

- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в микроволновой печи.
- Формы для жарения из металла можно использовать только без включения микроволнового режима.
- Установите посуду на решётку.
- Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры.
- Лучше всего использовать стеклянную посуду. Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.
- Посуда может очень сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.
- Следуйте информации производителя о посуде для жарения.

Открытая посуда

Используйте посуду для жарения с высокими бортиками.

Закрытая посуда

- Используйте подходящую, хорошо прилегающую крышку.
- При приготовлении мяса соблюдайте расстояние между продуктом и крышкой не менее 3 см. Мясо может приподняться.
- Птица, мясо и рыба покрываются хрустящей корочкой и в закрытой жаровне. Используйте жаровню со стеклянной крышкой. Установите более высокую температуру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При открывании крышки после приготовления может высвободиться очень горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Поднимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в сторону, противоположную от вас.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Примечания

- Постное мясо или тушёное мясо
 - Влейте в посуду жидкость примерно на 1/2 см, например воду, вино, уксус и т.п. Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды, а также от того, используете ли вы крышку.
 - При приготовлении в эмалированной или тёмной металлической жаровне необходимо добавить больше жидкости, чем при приготовлении в стеклянной посуде.
 - При приготовлении тушёного мяса добавьте немного больше жидкости.
 - В процессе жарения жидкость испарится. При необходимости жидкость можно аккуратно долить.
 - По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса.
- Рыба
 - При тушении рыбы влейте в посуду 1–3 столовых ложки жидкости, например, лимонного сока или уксуса.

Приготовление на гриле

Для получения поджаристой корочки готовьте блюда на гриле.

- Готовьте в режиме гриля только с закрытой дверцей прибора.
- Без предварительного разогрева.
- Используйте порционные куски одинакового веса и толщины. Тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.
- Кладите порционные куски непосредственно на решётку.
- Переворачивайте порционные куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Солите порционные куски только после приготовления на гриле. Соль вытягивает из мяса воду.

Заметка: Тёмное мясо, например говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбы часто бывают лишь слегка коричневого цвета, в то время как внутри они уже готовые и сочные.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Частота зависит от установленного режима гриля. В процессе приготовления на гриле может образовываться дым.

Рекомендации для жарения и тушения

Для приготовления удачных жареных и тушёных блюд следуйте данным советам.

Расположение	Совет
Постное мясо не должно получиться сухим.	<ul style="list-style-type: none"> По желанию смажьте мясо жиром или обложите полосками шпика.
Жаркое можно приготовить с кожей.	<ul style="list-style-type: none"> Сделайте на коже крестообразные надрезы. Сначала обжарьте мясо кожей вниз.

Расположение	Совет
Постарайтесь держать рабочую камеру в чистоте.	<ul style="list-style-type: none"> При высокой температуре жарения готовьте продукты в закрытой жаровне.
Мясо должно оставаться горячим и сочным, например, ростбиф.	<ul style="list-style-type: none"> Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенной закрытой рабочей камере для равномерного распределения мясного сока. Время выдержки не входит в указанное время приготовления. После приготовления заверните блюдо в алюминиевую фольгу.





Говядина

Советы по установкам для приготовления говядины

Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Говяжий стейк и ростбиф переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте блюду постоять ещё прим. 10 минут.

Блюдо	Принадлежно-сти/посуда	Высота установки	Вид нагрева	Температура в °C/режим гриля	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин.
Говядина для тушения, прим. 1 кг	Решётка Закрытая посуда			180-200	180	120-145
Ростбиф, среднепрожаренный, прим. 1 кг	Решётка Открытая посуда			210-230	180	30-40
Говяжий стейк, среднепрожаренный, 2–3 куска, толщиной 2–3 см, по 200 г	Решётка Стекланный противень			3	-	20-30



Свинина

Советы по установкам для приготовления свинины

Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Мясо для жарки без кожи переверните по истечении примерно половины времени приготовления. В завершение дайте жаркому постоять ещё прим. 10 минут.
- Выкладывайте жаркое в посуду кожей вверх. Надрежьте кожу. Переворачивать жаркое не требуется. В завершение дайте жаркому постоять ещё прим. 10 минут.
- Стейк из шейной части переверните по истечении 2/3 времени приготовления.

Блюдо	Принадлежно-сти/посуда	Высота установки	Вид нагрева	Температура в °C/режим гриля	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин.
Мясо для жарки без кожи, например, шейка, прим. 750 г	Решётка Закрытая посуда			220-230	180	40-50

Блюдо	Принадлежно-сти/посуда	Высота установки	Вид нагрева	Температура в °С/режим гриля	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин.
Мясо для жарки с кожей, например, лопатка, прим. 1 кг	Решётка Открытая посуда			190-210	-	130-150
Стейк из шейной части, 2–3 шт., 2–3 см толщиной	Решётка Стекло-анный противень			3	-	25-35

Другие блюда из мяса

Советы по установкам для приготовления других блюд из мяса

Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- В завершение дайте мясному рулету постоять ещё прим. 10 минут.
- Колбаски переворачивайте по истечении 2/3 времени приготовления.

Блюдо	Принадлежно-сти/посуда	Высота установки	Вид нагрева	Температура в °С/режим гриля	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин.
Мясной рулет, прим. 750 г	Решётка Открытая посуда			180-200	600	15-20
Колбаски-гриль, 4–6 шт., прим. по 150 г	Решётка Стекло-анный противень			3	-	25-35

Птица

Советы по установкам для приготовления птицы

Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Цыплёнок целиком выкладывайте грудкой вниз. Переворачивайте по истечении половины времени приготовления.
- Кусочки цыплёнка и утиные грудки выкладывайте кожей вверх. Переворачивать блюдо не требуется.
- Гусиные окорочка переворачивайте по истечении половины времени приготовления. Наколите кожу в нескольких местах.

Блюдо	Принадлежно-сти/посуда	Высота установки	Вид нагрева	Температура в °С/режим гриля	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин.
Цыплёнок, целиком, прим. 1,2 кг	Решётка Закрытая посуда			220-230	360	35-45
Цыплёнок, кусочками, прим. 800 г	Решётка Открытая посуда			210-230	360	20-30
Утиная грудка, прим. 500 г	Решётка Стекло-анный противень			3	90	20-30
Гусиная грудка, гусиные окорочка, 700–900 г	Решётка Открытая посуда			210-230	90	30-40





Рыба

Советы по установкам для приготовления рыбы

Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Для приготовления на гриле рыбы целиком, например, лосося или форели, выкладывайте её на середину решётки.
- Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

Блюдо	Принадлежно-сти/посуда	Высота уста-новки	Вид нагр-ва	Режим гриля	Время приго-товления, мин.
Рыбные котлеты, 2–3 шт., по 150 г	Решётка Стеклянный про-тивень			3	20-25
Рыба целиком, 2–3 шт., по 300 г	Решётка Стеклянный про-тивень			3	20-30

Советы по жарению

Если жаркое не удалось, здесь вы найдёте советы, как улучшить результат в следующий раз.

Расположение	Совет
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подго-рела.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выберите более низ-кую температуру. ▪ Сократите продолжи-тельность жарения.
Жаркое пересушено.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выберите более низ-кую температуру. ▪ Сократите продолжи-тельность жарения.
Хрустящая корочка слиш-ком тонкая.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Повысьте температуру. Или: ▪ После завершения вре-мени жарения нена-долго включите режим гриля.
Соус для жаркого подго-рел.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выберите посуду мень-шего размера. ▪ При жарении добавьте больше жидкости.

Расположение

Соус для жаркого слиш-ком светлый и водяни-стый.

Совет

- Чтобы выпаривалось больше жидкости, вы-бирайте более простор-ную посуду.
- При жарении добав-ляйте меньше жидко-сти.

Мясо подгорает при туше-нии.

- Крышка должна подхо-дить к посуде и плотно её закрывать.
- Уменьшите температу-ру.
- При тушении добавьте жидкость.

Жаркое плохо прожари-лось.

- Нарезьте жаркое.
- Приготовьте соус в по-суде для жарения.
- Выложите кусочки жар-кого в соус.
- Доведите жаркое до готовности в режиме микроволн.





16.6 Запеканки, гратены и тосты

Советы по установкам для приготовления запеканок, гратенов и тостов.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Для приготовления суфле и картофельных запеканок используйте жаропрочную форму для запеканки высотой 4–5 см, подходящую для использования в микроволновой печи.
- Оставьте запеканку и гратен в выключенном духовом шкафу еще на 5 минут.
- Подсушите кусочки тоста заранее.

Блюдо	Принадлежно-сти/посуда	Высота установки	Вид на-грева	Температура в °С/режим гриля	Мощность микроволн в ваттах	Время при-готовления, мин.
Запеканка, сладкая, прим. 1,5 кг	Открытая посу-да			140-160	360	25-30
Пикантная запеканка из го-товых ингредиентов, прим. 1 кг	Открытая посу-да			150-170	600	20-25

Блюдо	Принадлежно-сти/посуда	Высота установки	Вид на-грева	Температура в °С/режим гриля	Мощность микроволн в ваттах	Время при-готовления, мин.
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов, прим. 1,1 кг	Открытая посу-да			210-220	600	20-25
Тосты, запекание 4 шт.	Решётка			3	-	8-10

16.7 Готовые блюда глубокой заморозки

Советы по установкам для приготовления готовых блюд глубокой заморозки

Заметка:

Указания по приготовлению

- Соблюдайте указания производителя на упаковке.
- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Не кладите картофель фри, крокеты и жареный картофель друг на друга, по истечении половины времени приготовления переверните.

Блюдо	Принадлежно-сти/посуда	Высота установки	Вид на-грева	Температу-ра, °С	Мощность микроволн в ваттах	Время при-готовления, мин.
Пицца на тонком тесте	Решётка			220-230	-	10-15
Пицца-багет	Решётка			1.- 2.220-230	1.600 2.-	1.2 2.13-18
Картофель фри	Круглый проти-вень для пиццы			220-230	90	10-15
Крокеты	Круглый проти-вень для пиццы			210-220	-	10-15
Жареный картофель, фар-шированный картофель	Круглый проти-вень для пиццы			200-220	90	15-20
Штрудель	Круглый проти-вень для пиццы			220-230	-	20-30
Запеканка (например, лаза-нья), прим. 450 г	Закрытая посу-да			220-230	600	10-15

16.8 Контрольные блюда

Данные обзоры были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибо-ра в соответствии с EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011 и в соответствии с нормой EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Размораживание с микроволнами

Советы по установкам для размораживания мяса или птицы.

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Высота установ-ки	Мощность микроволн в ваттах	Время пригото-вления, мин.
Мясо, 500 г	Открытая посуда	Дно рабочей ка-меры	1.180 2.90	1.5 2.10-15

Приготовление с микроволнами

Советы по установкам для приготовления контрольных блюд в режиме микроволн.

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Высота установ-ки	Мощность микроволн в ваттах	Время пригото-вления, мин.
Яичный крем, 1 кг	Открытая посуда	Дно рабочей ка-меры	1.600 2.180	1.10-13 2.20-30

Блюдо	Принадлежности/ посуда	Высота установки	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин.
Бисквитный торт, 475 г	Открытая посуда	Дно рабочей камеры	600	8-10
Мясной рулет, 900 г	Открытая посуда	Дно рабочей камеры	18-23	18-23

Приготовление в комбинированном режиме с использованием микроволн

Советы по установкам для приготовления контрольных блюд в комбинированном режиме с использованием микроволн.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Для приготовления цыплёнка используйте посуду с высокими бортиками.
- Выкладывайте цыплёнка грудкой вниз. Переворачивайте по истечении половины времени приготовления.

Блюдо	Принадлежности/посуда	Высота установки	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин.
Картофельная запеканка	Решётка Открытая посуда			210-220	600	20-25
Пирог	Решётка Открытая посуда			190-200	180	20-27
Цыплёнок	Решётка Открытая посуда			190	360	30-45

Выпекание

Советы по установкам для выпекания контрольных блюд.





Заметка: Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.

Блюдо	Принадлежности/посуда	Высота установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Бисквит на воде	Решётка Разъёмная форма Ø 26 см			170-180	30-40
Закрытый яблочный пирог	Решётка Разъёмная форма Ø 20 см			170-190	80-100
Фигурное печенье	Стеклянный противень			160-170	30-35
Маленькие кексы	Стеклянный противень			160-170	25-30

Приготовление на гриле

Советы по установкам для приготовления контрольных блюд на гриле.

Заметка: По истечении половины времени приготовления переверните бифбургер.

Блюдо	Принадлежности/посуда	Высота установки	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин.
Поджаренные тосты	Решётка			3	4-5
Бифбургеры, 9 шт.	Решётка Стеклоплавкий противень			3	35-45

17 Сервисная служба

Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удастся самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.

Многие неполадки вы сможете устранить самостоятельно, воспользовавшись информацией в данной инструкции или на нашем сайте. Если это вам не удастся, обратитесь в нашу сервисную службу.

Мы всегда найдем подходящее решение и попытаемся помочь, чтобы не пришлось лишний раз вызывать мастера.

При гарантийном обслуживании и по истечении гарантии производителя мы обеспечим ремонт вашего прибора обученными специалистами сервисной службы с использованием оригинальных запасных деталей.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

17.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.

Фирменная табличка с номерами находится с внутренней стороны дверцы прибора.

Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001494822 (000903)

hu, pl, ro, ru