



BOSCH



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

Microwave

HMT75M421 HMT75M451

[hu]	Használati utasítás	Mikrohullám	2
[pl]	Instrukcja obsługi	Kuchenka mikrofalowa	15
[ro]	Instrucțiuni de utilizare	Cuptor cu microunde	29

Fontos biztonsági előírások	2	Termékszám és gyártási szám.....	9
A sérülések okai	4	Környezetbarát ártalmatlanítás	10
Postavljanje i priključivanje	4	Programautomatika	10
A kezelőfelület	5	A program beállítása.....	10
Forgatóválasztó.....	5	Felolvasztás programautomatikával.....	10
Tartozékok.....	5	Főzés programautomatikával	10
Az első használat előtt	6	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	11
Az idő beállítása.....	6	Megjegyzések a táblázatokhoz	11
A mikrohullámú sütő	6	Felolvasztás.....	11
Edényekre vonatkozó utasítások	6	A mélyhűtött ételek felolvasztása, felmelegítése vagy főzése. 12	
Mikrohullám-teljesítmények	7	Ételek felmelegítése	12
Mikrohullám beállítása	7	Ételek főzése	13
Hűtőventilátor	7	Tippek mikrohullámhoz.....	13
Memória	7	Próbaételek az EN 60705 szabvány szerint	14
Memória tárolása	7	Főzés és felolvasztás mikrohullámmal	14
A memória indítása	8		
Hangjelzés hosszának módosítása	8		
Ápolás és tisztítás	8		
Tisztítószer	8		
Hibatáblázat	9		
Ügyfélszolgálat	9		

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: www.bosch-home.com és az Online-Shop-ban: www.bosch-eshop.com talál.

Fontos biztonsági előírások

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati utasítást őrizze meg a későbbi használatához vagy a későbbi tulajdonos számára.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék

biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

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

Égésveszély!

- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes és sérüléseket okozhat.
Nem megengedett étel vagy ruhanemű szárítása, parafa, magvakkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves tisztítókendő és hasonlók melegítése. Például a felmelegített parafa és a magvakkal vagy gabonával töltött párnák még órák múlva is meggyulladhatnak. 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.

Robbanásveszély!

Folyadékok vagy más élelmiszerek a szorosan lezárt edényekben felrobbanhatnak. Soha ne melegítsen folyadékot vagy más élelmiszert szorosan lezárt edényben.

Súlyos 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 sütőtérrel, ajtó tömítést, ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán; lásd az *Ápolás és tisztítás* c. fejezetet.
- A sérült sütőtérajtó vagy ajtó tömítés miatt mikrohullámú energia távozhat. Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtaja vagy az ajtó tömítés sérült. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik. Soha ne vegye le a készülék borítását. Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos

készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.

- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. A készüléket ne tegye ki nagy hőnek és nedvességnek. A készüléket csak zárt helyiségben használja.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A készülék magasfeszültséggel működik. Soha ne távolítsa el a készülék burkolatát.
- A beáramló folyadék áramütést okozhat. Húzza ki a csatlakozódugót, ill. kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Ne helyezzen folyadékot tartalmazó edényeket a készülékre, ne használja a készüléket rakodófelületként.

Égésveszély!

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- 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 magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
- 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. Tükörtőjás 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 hó 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 kavarja 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 szétduzzanhat. Mindig ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra. Az ételt mindig edényfogóval vegye ki a sütőtérből.
- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes. Nem megengedett ételek vagy ruhaneműk szárítása, papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törülőruga stb. melegítése. Például a túlmelegedett papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törülőruga stb. égési sérülésekhez vezethet.

Forrázásveszély!

- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.
- Folyadék felforrálásakor 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 kifröcskölni a forró folyadék. Melegítéskor mindig tegyen egy kanalat az edénybe. Így elkerülhető a késedelmes forrás.

Sérülésveszély!

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A nem alkalmas edény szétrepedhet. Porcelán- és kerámiaedények esetében előfordulhat, hogy a fogantyúkon és a

fedeleken apró lyukak találhatóak. A lyukak mögött üreg van. Az üregbe bejutott nedvesség szétfeszítheti az edényt. Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.

- Fémből készült edények és tartályok, illetve fémbelvonattal rendelkező edények használatakor a csak mikrohullámú üzemmód esetén szikra képződhet. A készülék megsérül. A csak mikrohullámú üzemmód esetén soha ne használjon fémtartályokat.
- Az üveg forgótányér megrepedhet. Ügyeljen arra, hogy kemény tárgyak ne ütődjenek a forgótányérhez.
- A forgótányéron keletkezett repedések vagy törések veszélyesek. Óvatosan bánjon a forgótányérral.

A sérülések okai

Figyelem!

- Erősen szennyezett tömítés: Ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzemelés közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- Ételnélküli mikrohullámú üzemmód: A készülék ételnélküli üzemelése túlterheléshez vezethet. Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha a sütőtérben nincs étel. Kivétel a rövid edényteszt, lásd a Mikrohullám, edény fejezetet.
- mikrohullámmal készíthető popcorn: Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt. Maximum 600 wattot használjon. A popcornos zacskót mindig helyezze egy üvegtányérra. Az üveg túlterhelés hatására megrepedhet.
- A túlmelegített folyadék nem juthat a forgótányér meghajtásán keresztül a készülék belsejébe. Mindig figyelje a főzési folyamatot. Először rövidebb főzési időt állítson be, és csak akkor hosszabbítsa meg, ha szükséges.
- Soha ne használja a mikrohullámú készüléket forgótányér nélkül.
- Szikraképződés: A fémeknek pl. a kanálnak az üvegedényben legalább 2 cm távolságra kell lennie a sütő falától és az ajtajának a belső felületétől. A szikrák tönkreteszhetik az ajtó belső üveglapját.
- Alumíniumtál: Ne használjon alumíniumtálat a sütőben. A készülék károsodhat a létrejövő szikraképződés miatt.
- Lehűlés nyitott készülékajtóval: A sütőtér csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Vigyázzon, hogy semmi ne ragadjon be a sütőtér ajtajához. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
- Kondenzvíz a sütőtérben: Az ajtóüvegen, a belső falakon és a sütő alján kondenzvíz gyűlhet össze. Ez normális, a mikrohullám működését nem befolyásolja. A korrózió elkerülése érdekében törölje le a kondenzvizet minden használat után.

Postavljanje i priključivanje

Ez a készülék csak magánháztartások számára készült.

Az asztali készüléket stabil, egyenes felületre tegye (legalább 85 cm-rel a padló fölé). A szellőzőnyílásokat hagyja szabadon.

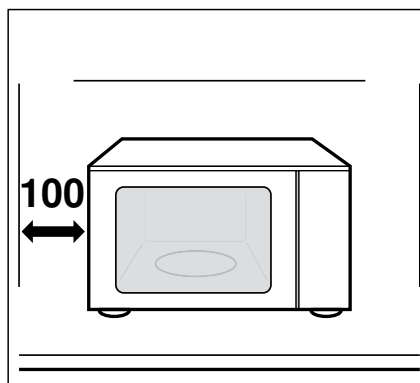
A készülék dugaszolásra előkészített, és csak szabályszerűen szerelt, védőérintkezős aljzatra csatlakoztatható. A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a típus táblán megadott feszültséggel.

A csatlakozóaljzat áthelyezését vagy a csatlakozóvezeték cseréjét csak elektromos szakember végezheti. A készülék csatlakozódugója mindig legyen elérhető.

Ne használjon többpólusú dugaszoló csatlakozót, csatlakozósort és hosszabbítót. Túlterhelés esetén tűzveszély áll fenn.

Utasítások

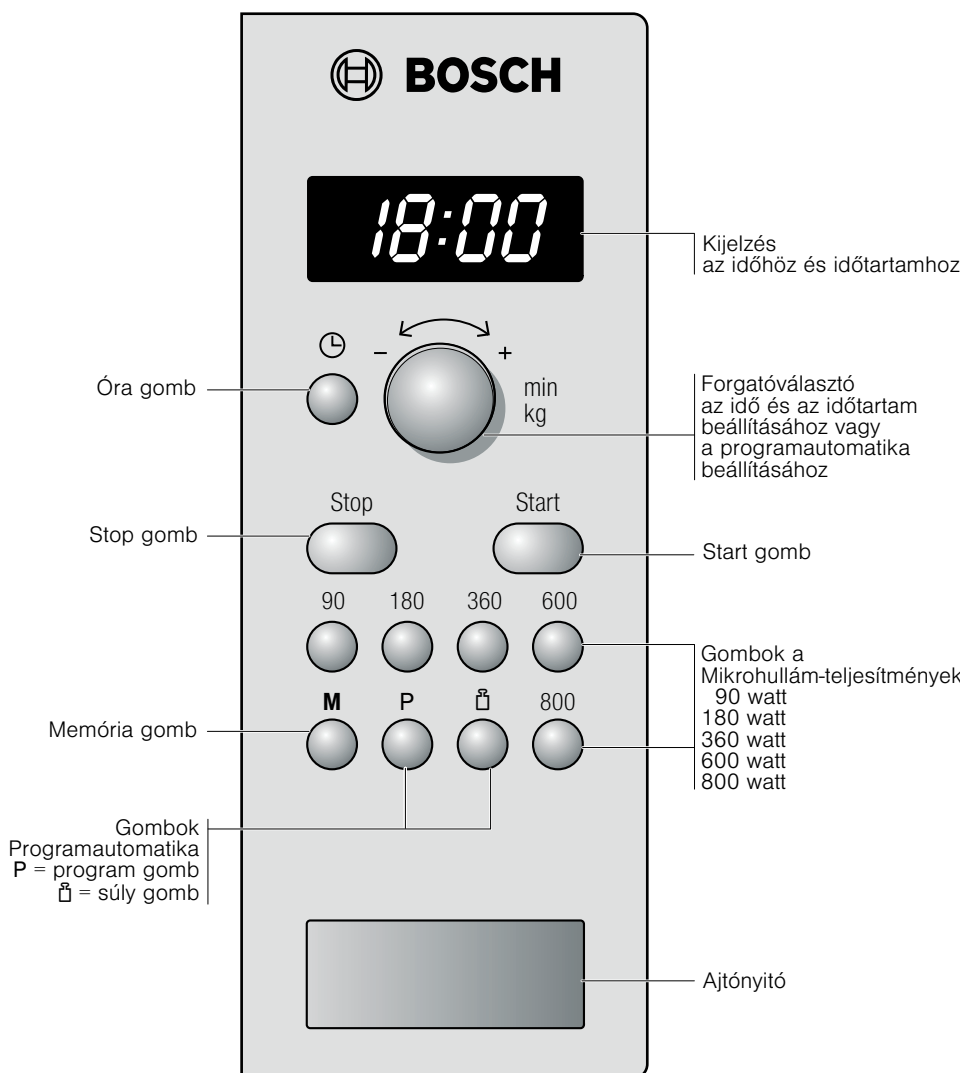
- Mikrohullámú készülékét közvetlenül a konyhai faliszekrény aljához rögzítheti. Vegye figyelembe a speciális szerelési sablont.
- Hagyja szabadon a készülék bal oldalán levő szellőzőnyílást (legalább 10 cm).



- A mikrohullámú sütőt beépített bútorban is elhelyezheti.
- A mikrohullámú sütőt mindig nyitott dekorajtónál üzemeltesse. Túlhevülés miatti veszély áll fenn.

A kezelőfelület

Itt áttekintheti a kezelőfelületet. Készüléktípusonként a részletekben előfordulhatnak eltérések.



Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja az összes javaslati és beállítási értéket.

A forgatóválasztó süllyeszthető. Be- és kikattintáshoz nyomja meg a forgatható szabályozót.

Tartozékok

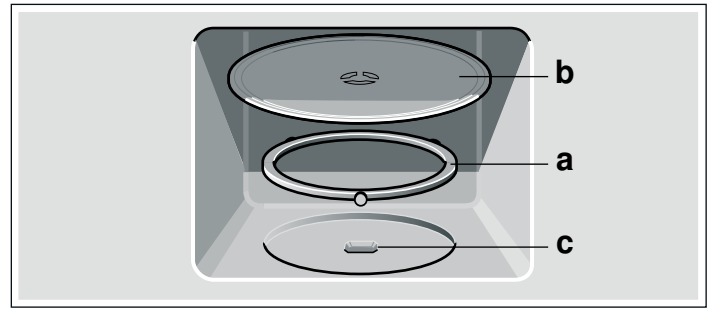
Figyelem!

Az edény kivételekor ügyeljen arra, hogy a forgótányér ne csússzon el. Ügyeljen arra, hogy a forgótányér a helyére pattanjon. A forgótányér balra és jobbra forgatható.

A forgótányér

Így tegye be a forgótányért:

1. Tegye az **a** görgőkarikát a sütőtérben található mélyedésbe.
2. Tegye a forgótányért **b** a sütőtér aljának közepén található meghajtoműbe **c**, és pattintsa be.





Utasítás: A készüléket csak behelyezett forgótányérral használja. Ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen bepattintva. A forgótányér balra és jobbra fordítható.

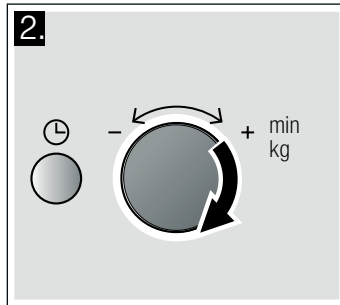
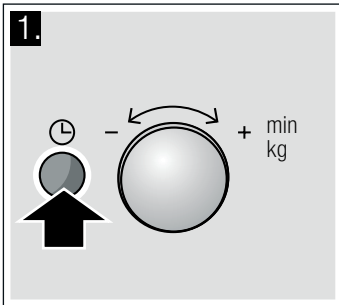
Az első használat előtt


Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítené ételt a mikrohullámú sütőjével. Olvassa el előbb a *Biztonsági útmutató* című fejezetet.

Az idő beállítása


A készülék csatlakoztatása vagy áramkimaradás után a kijelzőmezőben három nulla világít.

1. Nyomja meg a  gombot.
A kijelzőn megjelenik a 12:00 óra és a .
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.




3. Nyomja meg ismét a  gombot.
Az aktuális időt a készülék beállította.

Időkijelzés kikapcsolása

Nyomja meg a  gombot, majd a Stop gombot.
A kijelző sötét.

Idő újbóli beállítása

Nyomja meg a  gombot.
A kijelzőn megjelenik a 12:00. Ezután a 2 és 3 pontokban leírtak szerint állítsa be.

Idő módosítása pl. nyári időszámításról télire

Az 1-3. pontokban leírtak szerint állítsa be.

A mikrohullámú sütő

A mikrohullámok az élelmiszerben hővé alakulnak. Informálódhat az edényekről és a mikrohullám beállításáról.

Utasítás: A *Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek* fejezetben példák található a mikrohullámmal való felolvasztáshoz, felmelegítéshez és főzéshez.

Először próbálja ki a mikrohullámú készüléket. Például melegítsen fel egy csésze vizet a teához.

Vegyen elő egy arany- vagy ezüstdíszítés nélküli csészét és tegyen bele egy teáskanalat. Tegye a vízzel teli csészét a forgótányérra.

1. Nyomja meg a 800 W gombot.
 2. A forgatóválasztóval állítsa be az 1:30 min értéket.
 3. Nyomja meg a Start gombot.
- 1 perc 30 másodperc után egy hangjelzés hallható. A víz forró.

Miközben elfogyasztja a teát, még egyszer olvassa el a használati utasítás elején található biztonsági előírásokat. Ezek nagyon fontosok.

Edényekre vonatkozó utasítások

Alkalmas edény

A hőálló edény alkalmas, ha üvegből, üvegkerámiából, porcelánból, kerámiából vagy hőálló műanyagból készült. Ezek az anyagok átengedik a mikrohullámokat.

Tálalóedényeket is használhat. Így megtakarítható a tálalás. <HR> Arany vagy ezüst díszítésű edényeket csak akkor használjon a mikrohullámú sütőben, ha az edény gyártója garantálja az alkalmasságot.

Alkalmatlan edény

Alkalmatlan a fémből készült edény. A fém nem engedi át a mikrohullámokat. A zárt fémedényben az étel hideg marad.

Figyelem!

Szikkaképződés: A fémeknek - pl. a kanálnak az üvegedényben - legalább 2 cm távolságra kell lennie a sütő falától és az ajtajának a belső felületétől. A szikkák tönkretelhetik az ajtó belső üveglapját.

Edényteszt

Soha ne kapcsolja be a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Az egyetlen kivétel az alábbi edényteszt.

Ha Ön bizonytalan, hogy egy edény alkalmas-e a mikrohullámú sütőben való használatra, akkor végezze el az alábbi tesztet:

1. Tegye az üres edényt ½–1 percre maximális teljesítmény mellett a készülékbe.
2. Időnként ellenőrizze a hőmérsékletét.

Az edény hideg vagy legfeljebb kézmeleg lehet.

Ha az edény felforrósodik vagy szikrázik, akkor nem alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra.

Mikrohullám-teljesítmények

A gombokkal állíthatja be a kívánt mikrohullám-teljesítményt.

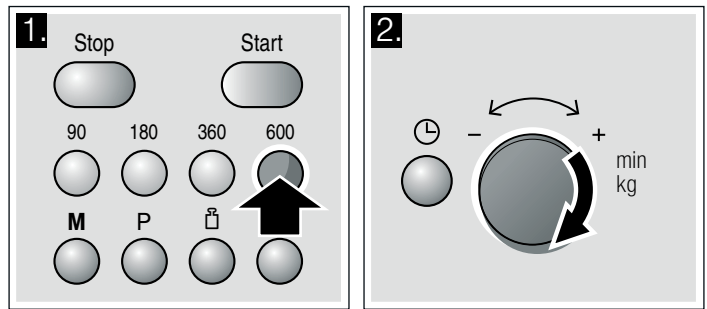
90 W	kényes élelmiszerek felolvasztásához
180 W	felolvasztáshoz és tovább-pároláshoz
360 W	hús párolásához és kényes élelmiszerek melegítéséhez
600 W	ételek felforrósításához és főzéséhez
800 W	folyadékok felforrolásához

Utasítás: A 800 W-os mikrohullám-teljesítmény 30 percre állítható be, a 600 W-os 1 órára, a többi teljesítményt pedig 1 órára és 39 percre.

Mikrohullám beállítása

Példa: 600 wattos mikrohullám-teljesítmény

1. Nyomja meg a kívánt mikrohullám-teljesítményhez tartozó gombot.
A kijelzőn világít a beállított mikrohullám-teljesítmény és megjelenik az 1:00 perc.
2. A forgatóválasztóval állítson be egy időtartamot



3. Nyomja meg a Start gombot.

Az időtartam leteltét mindig mutatja a kijelző.

Ha a beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. Nyissa ki a készülék ajtaját vagy nyomja meg a Stop gombot. Az idő újból megjelenik.

Időtartam módosítása

Ez mindig lehetséges. A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot.

Leállítás

Nyomja meg egyszer a Stop gombot, vagy nyissa ki a készülék ajtaját. Miután bezárta, nyomja meg ismét a Start gombot.

Üzem mód megszakítása

Nyomja meg 2-szer a Stop gombot vagy nyissa ki az ajtót és nyomja meg egyszer a Stop gombot.

Utasítás: Először beállíthatja az időtartamot, azután a mikrohullám-teljesítményt.

Hűtőventilátor

A készülék hűtőventilátorral van ellátva. A ventilátor tovább működhet akkor is, ha a készülék már ki van kapcsolva.

Utasítások

- Mikrohullám üzemmódban a sütőtér hideg marad. Ennek ellenére a hűtőventilátor bekapcsol. A hűtőventilátor a mikrohullám üzemmód befejezése után is tovább működhet.
- Az ajtóüvegen, a belső falakon és a sütő alján kondenzvíz gyűlhet össze. Ez normális, a mikrohullám működését nem befolyásolja. Főzés után törölje ki a kondenzvizet.

Memória

A memóriával elmentheti egy étel beállításait és bármikor lekérdezheti.

Akkor ésszerű a memória használata, ha valamely ételt különösen gyakran készít.

Utasítások

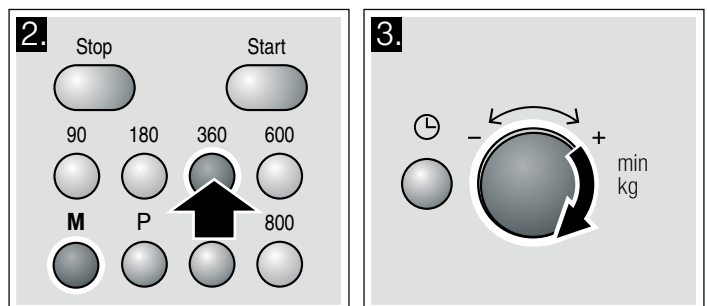
- Több mikrohullám-teljesítményt nem lehet egymás után tárolni.
- Az automatikaprogram nem tárolható.
- A memória is eltárolható és azonnal elindítható. A végén ne a **M** gombot, hanem a Start gombot nyomja meg.
- **Memória feltöltése új adatokkal:** nyomja meg a **M** gombot. Megjelennek a régi beállítások. Az új programot az 1-4 pontokban leírtak szerint tárolja el.

Memória tárolása

Példa: 360 W, 25 perc

1. Nyomja meg a **M** gombot.
A kijelzőn világít az "M".

2. Nyomja meg a kívánt mikrohullám-teljesítményhez tartozó gombot.
A kijelzőn világít az "M", a kiválasztott teljesítmény és 1:00 min.
3. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot



4. Nyugtázza a **M** gombbal.

Az idő újból megjelenik. A beállítás tárolva.

A memória indítása

Az eltárolt program egészen egyszerűen elindítható. Tegye az ételt a készülékbe. Csukja be a készülék ajtaját.

1. Nyomja meg a **M**gombot.

Az eltárolt beállítások megjelennek.

2. Nyomja meg a **S**tart gombot.

Az időtartam leteltét mindig mutatja a kijelző.

Ha a beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. Nyissa ki a készülék ajtaját vagy nyomja meg a **S**top gombot. Az idő újból megjelenik.

Leállítás

Nyomja meg egyszer a **S**top gombot, vagy nyissa ki a készülék ajtaját. Miután bezárta, nyomja meg ismét a **S**tart gombot.

A beállítás törlése

Nyomja meg kétszer a **S**top gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját és nyomja meg egyszer a **S**top gombot.

Hangjelzés hosszának módosítása

A készülék kikapcsolásakor egy hangjelzés hallható. A hangjelzés időtartamát módosíthatja.

Ehhez nyomja meg kb. 6 másodpercig a **S**tart gombot.

A készülék átveszi a hangjelzés új hosszát. Az idő újból megjelenik.

Lehetőségek:

Hangjelzés hossza rövid - 3 hang

Hangjelzés hossza hosszú - 30 hang

Ápolás és tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással a mikrohullámú sütője sokáig szép és ép marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a készüléket.

Rövidzárlat-veszély!

A tisztításhoz soha ne használjon magasnyomású vagy gőzüzemű tisztítógépet.

Égésveszély!

Soha ne tisztítsa a készüléket közvetlenül a kikapcsolása után. Hagyja lehűlni a készüléket.

Áramütésveszély!

A készüléket soha ne merítse vízbe vagy ne tisztítsa vízsugárral.

Ahhoz, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat.

Ne használjon

- éles vagy súroló tisztítószer.
Még sérülhet a felület. Ha ilyen szer kerül az elülső frontra, azonnal mossa le vízzel.
- fém- vagy üvegkaparót a készülékajtó üvegének tisztításához.
- fém-vagy üvegkaparót az ajtó tömítés tisztításához.
- kemény súrolópárnát és tisztítószivacsot.
Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.
- magas alkoholtartalmú tisztítószer.

Tisztítószer

Figyelem!

Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. A készüléket kívülről és a sütőteret nedves kendővel és enyhe tisztítószerrel tisztítsa. Tiszta törülőruhával áttörölhető.

Terület	Tisztítószer
A készülék elülső fele	Forró mosogatószeres víz Mosogatóruhával tisztítsa meg, és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót, fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.

Terület	Tisztítószer
A készülék nemesacél előlapja	Forró mosogatószeres víz Mosogatóruhával tisztítsa meg, és puha kendővel szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. Az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-tisztítószer kaphatók. Ne használjon üvegtisztítót, fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Nemesacél sütőtér	Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz. Mosogatóruhával tisztítsa meg, és puha kendővel szárítsa meg. Erős szennyeződés esetén: Sütőtisztítószer csak hideg sütőtérben használjon. A legjobb, ha nemesacélhoz való szivacsot használ. Ne használjon tűzhelytisztító sprayt és más agresszív sütőtisztító- vagy súrolószer. A súrolópárna, durva szivacs és az edénytisztító sem alkalmas. Ezek az eszközök megkarcolják a felületet. A belső felületeket alaposan hagyja megszáradni.
Mélyedés a sütőtérben	Nedves kendő: A forgótányérhajtáson keresztül nem juthat víz a készülék belsejébe.
Forgótányér és görgőkarika	Forró mosogatószeres víz Ha visszateszi a forgótányért, ügyeljen rá, hogy megfelelően bepattanjon.
Ajtólapok	Ablaktisztítószer: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.
Tömítés	Forró mosogatószeres víz Mosogatóruhával tisztítsa meg, ne súrolja. Ne használjon fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.

Hibatáblázat

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, próbálja meg a táblázat segítségével saját kezűleg elhárítani a zavart.

Ha egyszer egy ételt nem sikerül optimálisan elkészíteni, nézzen utána a *Kísérleti konyhánkban Önnek teszteltük* fejezetben. Ott sok ötletet és útmutatást talál a főzéshez.

Mi a teendő zavar esetén?

Hibakijelzés	Lehetséges ok	Hiba elhárítása / útmutatás
A készülék nem működik	A csatlakozódugó nincs bedugva.	Dugja be a csatlakozódugót.
	Áramszünet	Ellenőrizze, hogy a konyhában világít-e a lámpa.
	A biztosíték hibás	Nézzon utána a biztosítékos szekrényben, hogy a készülék biztosítóka rendben van-e.
	Hibás kezelés	Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszerek szekrényben. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be.
A kijelzőn három nulla világít.	Áramszünet	Állítsa be ismét az időt.
A készülék nincs üzemben. A kijelzőn egy időtartam látható.	Valószínűleg működésbe hozta a forgatóválasztót.	Nyomja meg a Stop gombot.
	Beállítás után nem nyomta meg a Start gombot.	Nyomja meg a Start gombot vagy törölje a beállítást a Stop gombbal
A mikrohullámú készülék nem működik.	A sütőajtó nincs rendesen bezárva.	Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba.
	Nem nyomta meg a Start gombot.	Nyomja meg a Start gombot.
Az ételek lassabban melegednek fel, mint korábban.	Túl kicsi mikrohullám-teljesítmény lett beállítva.	Válasszon nagyobb mikrohullám-teljesítményt.
	A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe.	Kétszeres mennyiség - kétszeres idő.
	Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál.	Az ételeket időközben keverje meg vagy fordítsa meg.
A forgótányér karcos vagy súrlódó hangot ad.	Szennyeződés vagy idegen tárgy került a forgótányér meghajtásba.	Tisztítsa meg a görgőkarikát és a sütőtérben lévő mélyedést.
A mikrohullám üzemmód minden látható ok nélkül megszakad.	A mikrohullámú sütő meghibásodott.	Ha a hiba ismételtelen jelentkezne, hívja az ügyfélszolgálatot.

Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

Néhány hibakijelzésnél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Ügyfélszolgálat

Amennyiben az Ön készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk a rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást már csak azért is, hogy elkerüljük szerviztechnikusaink szükségtelen kiszállításait.

Termékszám és gyártási szám

Telefonos ügyintézés esetén adja meg a készülék termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát jobbra találja, ha kinyitja a készülék ajtaját. Hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, felírhatja ide a készülékének adatait és az ügyfélszolgálat telefonszámát.

E-szám.	FD-szám (gyártási szám)
---------	-------------------------

Ügyfélszolgálat 

Tartsa szem előtt, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezeléssel fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok vevőszolgálatának elérhetőségét itt, illetve a mellékelt vevőszolgálati jegyzékben találja.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

Ez a berendezés megfelel az EN 55011, illetve CISPR 11 szabványoknak. 2. csoport B osztályba sorolt termék.

A 2. csoport azt jelenti, hogy a mikrohullámok keltése élelmiszer felmelegítése céljából történik. A B osztály azt jelenti, hogy a készülék magánháztartások számára készült.

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.


Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

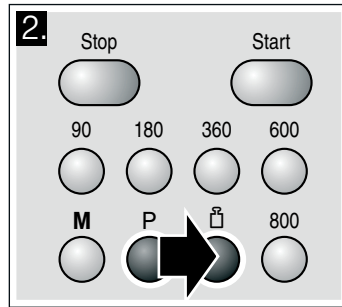
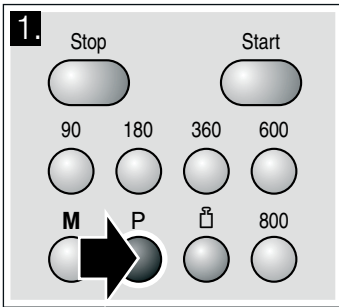
Programautomatika

A programautomatikával egészen egyszerűen olvashatja fel az élelmiszert, és az ételeket gyorsan és probléma nélkül készítheti el. Válassza ki a programot és adja meg az étel súlyát. A programautomatika átveszi az optimális beállítást. 7 program közül választhat.

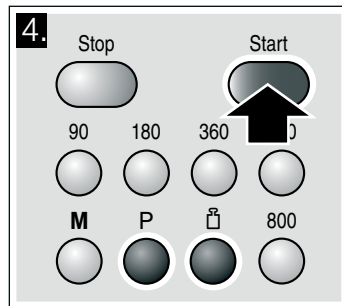
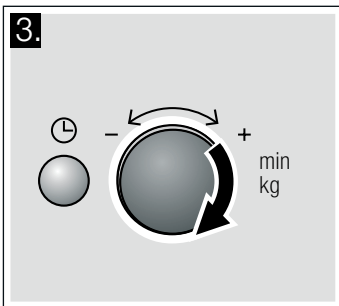
A program beállítása

Ha kiválasztott egy programot, állítsa be az alábbiak szerint.

1. Annyiszor nyomja meg a P gombot, hogy megjelenjen a kívánt program száma.
2. Nyomja meg a  gombot.
A kijelzőn világít a "P" és megjelenik egy javasolt súly.



3. A forgatóválasztóval állítsa be az étel súlyát.
4. Nyomja meg a Start gombot.



A program időtartamának leteltét mindig mutatja a kijelző.

Ha a beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. Nyissa ki a készülék ajtaját vagy nyomja meg a Stop gombot. Az idő újból megjelenik.

Javítás

Nyomja meg kétszer a Stop gombot és állítsa be újra.


Leállítás

Nyomja meg egyszer a Stop gombot, vagy nyissa ki a készülék ajtaját. Miután bezárta, nyomja meg ismét a Start gombot.

Üzem mód megszakítása

Nyomja meg 2 -szer a Stop gombot vagy nyissa ki az ajtót és nyomja meg egyszer a Stop gombot.

Utasítások

- Néhány programnál egy meghatározott idő után egy hangjelzés hallható. Nyissa ki a készülék ajtaját és keverje meg az ételt, ill. fordítsa meg a húst vagy a szárnyast. Miután bezárta, nyomja meg ismét a Start gombot.
- A program száma és a súly a, P ill. a  gombbal lekérdezhető. A lekérdezett érték 3 másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Felolvasztás programautomatikával

A 4 felolvasztó programmal húst, szárnyast és kenyeret olvashat fel.

Utasítások

Élelmiszerek előkészítése

Lehetőleg lapos és adagonként -18 °C lefagyasztott és tárolt élelmiszert használjon.

Felolvasztáshoz vegye ki az élelmiszert a csomagolásból és mérje meg. A súly szükséges a program beállításához.

- Hús és szárnyas felolvasztásakor folyadék keletkezik. Ezt forgatáskor távolítsa el és már ne használja fel vagy ne hagyja, hogy az más élelmiszerral érintkezzen.
- **Edény**
Tegye az élelmiszert mikrohullámú sütőhöz alkalmas lapos edénybe, p l. üveg- vagy porcelántányérra, és ne fedje le.
- **Pihenési idő**

A felolvasztott élelmiszert a hőmérséklet-kiegyenlítéshez még 10-30 percet pihentesse. A nagy húsdarabokat hosszabb ideig pihentesse mint a kisebbeket. A lapos darabokat és a darált húst a pihentetési idő előtt válassza el egymástól.

Ezután az élelmiszettel tovább dolgozhat akkor is, ha a vastag hússzeletek belül esetleg még fagyosak. Szárnyasoknál most ki tudja venni a belsőségeket.

Hangjel

Néhány programnál egy meghatározott idő után egy hangjelzés hallható. Nyissa ki a készülék ajtaját és válassza szét az ételeket, ill. fordítsa meg a húst vagy a szárnyast. Miután bezárta, nyomja meg a start gombot.

Programszám		Súlytartomány kg-ban
Felolvasztás		
P 01	Darált hús	0,20 - 1,00
P 02	Hússzeletek	0,20 - 1,00
P 03	Csirke, fél csirke	0,40 - 1,80
P 04	Kenyér	0,20 - 1,00

Főzés programautomatikával

A 3 főzési programmal készíthet rizst, burgonyát vagy zöldséget.

Utasítások

■ Edény

Az élelmiszert mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben főzze lefedve. A rizshez nagy, magas edényt használjon.

■ Élelmiszerek előkészítése

Mérje le az élelmiszert. Ez szükséges a program beállításához.

Rizs:

Ne használjon főzőzacskós rizst. Adjon hozzá a csomagoláson szereplő gyártói utasítás szerint szükséges vízmennyiséget. Normál esetben ez a rizs súlyának két-háromszorosa.

Burgonya:

A sós burgonyához vágja a friss burgonyát egyenletesen apró darabokra. 100 g sós burgonyánként adjon hozzá egy evőkanál vizet és kevés sót.

Friss zöldség:

Mérje le a friss, megtisztított zöldséget. A zöldséget vágja

egyenletes apró darabokra. 100 g zöldségenként adjon hozzá egy evőkanál vizet.

■ Hangjel

A program futása közben, bizonyos idő elteltével egy hangjelzés hallható. Keverje meg az élelmiszert.

■ Pihenési idő

Ha a program lefutott, keverje meg még egyszer az élelmiszert. A hőmérséklet-kiegyenlítéshez még 5-10 percet pihentesse.

A főzéseredmény függ az élelmiszer minőségétől és jellemzőitől.

Programszám		Súlytartomány kg-ban
	Főzés	
P 05	Rizs	0,05 - 0,2
P 06	Burgonya	0,15 - 1,0
P 07	Zöldség	0,15 - 1,0

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Itt találja az ételválasztékot és az ételek elkészítésére vonatkozó optimális beállításokat. Megmutatjuk Önnek, melyik mikrohullám-teljesítmény a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Tippet adunk Önnek az edényekhez és az elkészítéshez.

Megjegyzések a táblázatokhoz

Az alábbi táblázatokban sok lehetőség és beállítási érték található a mikrohullámú készülékekhez.

A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Ezek az értékek függnek az edénytől, az élelmiszerek minőségétől, hőmérsékletétől és jellemzőitől.

A táblázatokban gyakran időtartományokat adtunk meg. Először állítsa be a rövidebb időt, és ha szükséges, hosszabbítsa meg.

Előfordulhat, hogy más mennyiségekkel dolgozik, mint ahogyan az a táblázatban meg van adva. Ehhez a gyakorlati szabály: Kétszeres mennyiség - csaknem kétszeres időtartam
fél mennyiség - fele időtartam.

Az edényt mindig a forgótányérra állítsa.

Felolvasztás

Utasítások

- Tegye a fagyasztott élelmiszert egy nyitott edényben a forgótányérra.
- Kényes darabokat, mint pl. csirkeláb és -szárny vagy a hús zsíros részét takarja le egy kis alufóliával. A fólia nem érhet hozzá a sütő falához. A felolvasztási idő fele után vegye le az alufóliát.
- Hús és szárnyas felolvasztásakor folyadék keletkezik. Ezt forgatáskor távolítsa el és már ne használja fel, továbbá ne hagyja, hogy az más élelmiszerral érintkezzen.
- Az ételt időközben 1-2 -szer fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg.
- Pihentesse a felolvasztott ételt még 10-20 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon. Szárnyasoknál ekkor ki tudja venni a belsőségeket. A hússal akkor is dolgozhat, ha a közepe kicsit még fagyos.

Felolvasztás	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye watt-ban, időtartam percekben	Útmutatás
Hús egészben marhából, borjúból vagy sertésből (csonttal vagy csont nélkül)	800 g	180 W, 15 perc + 90 W, 10-20 perc	-
	1 kg	180 W, 20 perc + 90 W, 15-25 perc	
	1,5 kg	180 W, 30 perc + 90 W, 20-30 perc	
Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből	200 g	180 W, 2 perc + 90 W, 4-6 perc	forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól
	500 g	180 W, 5 perc + 90 W, 5-10 perc	
	800 g	180 W, 8 perc + 90 W, 10-15 perc	
Darált hús, vegyes	200 g	90 W, 10 perc	lehetőleg laposan fagyassza le. többször fordítsa meg, a már felolvadt húst tegye külön
	500 g	180 W, 5 perc. + 90 W, 10-15 perc.	
	800 g	180 W, 8 perc + 90 W, 10-20 perc	
Szárnyas vagy darabolt szárnyas	600 g	180 W, 8 perc + 90 W, 10-15 perc	-
	1,2 kg	180 W, 15 perc + 90 W, 20-25 perc	
Halfilé, halkotlett vagy -szelet	400 g	180 W, 5 perc. + 90 W, 10-15 perc.	a kiolvasztott részeket válassza el egymástól
Zöldség, pl. borsó	300 g	180 W, 10-15 perc	-
Gyümölcs, pl. málna	300 g	180 W, 7-10 perc	közben óvatosan keverje meg, a kiolvasztott részeket válassza el egymástól
	500 g	180 W, 8 perc + 90 W, 5-10 perc	

Felolvasztás	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percekben	Útmutatás
Vaj felolvasztása	125 g	180 W, 1 perc + 90 W, 2-3 perc	a csomagolást teljesen távolítsa el
	250 g	180 W, 1 perc + 90 W, 3-4 perc	
Kenyér egészben	500 g	180 W, 6 perc + 90 W, 5-10 perc	-
	1 kg	180 W, 12 perc + 90 W, 10-20 perc	
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény	500 g	90 W, 10-15 perc	csak máz, tejszín vagy krém nélküli süteményekhez, a süteménydarabokat válassza el egymástól
	750 g	180 W, 5 perc. + 90 W, 10-15 perc.	
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény	500 g	180 W, 5 perc + 90 W, 15-20 perc	csak máz, tejszín vagy zselatin nélküli süteményekhez
	750 g	180 W, 7 perc + 90 W, 15-20 perc	

A mélyhűtött ételek felolvasztása, felmelegítése vagy főzése

Utasítások

- Vegye ki a készítelt a csomagolásból. A mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.
- A lapos ételek gyorsabban megfőnek, mint ha púpozva vannak. Ezért lehetőleg laposan rendezze el az ételt az edényben. Az élelmiszereket nem szabad egymásra rétegezni.

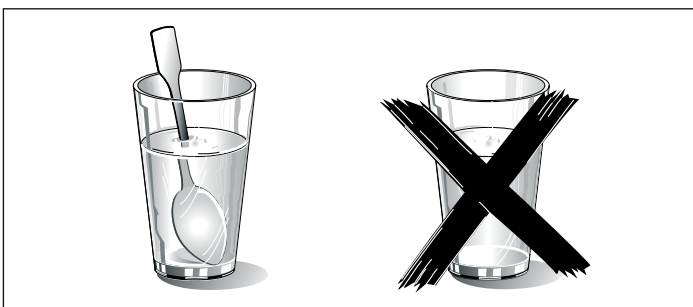
- Mindig fedje le az ételt. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.
- Időközben az ételeket 2-3-szor meg kell keverni, ill. fordítani.
- Felmelegítés után hagyja az ételt 2-5 percig pihenni a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy edényfogót, ha kiveszi az edényt.
- Az ételek saját íze teljesen megmarad. Ezért csak takarékosan sózzon és fűszerezzen.

A mélyhűtött ételek felolvasztása, felmelegítése vagy főzése	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percekben	Megjegyzés
Menü, egytálétel, készítelt (2-3 összetevő)	300-400 g	600 W, 8-11 perc	-
Leves	400 g	600 W, 8-10 perc	-
Egytálételek	500 g	600 W, 10-13 perc	-
Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt	500 g	600 W, 12-17 perc	keveréskor a hússzeleteket válassza el egymástól
Hal, pl. halszeletek	400 g	600 W, 10-15 perc	szükség esetén adjon hozzá vizet, citromlevet vagy bort
Felfújtak, pl. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 perc	-
Köreték, pl. rizs, tészta	250 g	600 W, 2-5 perc	adjon hozzá kevés folyadékot
	500 g	600 W, 8-10 perc	
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa	300 g	600 W, 8-10 perc	adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját
	600 g	600 W, 14-17 perc	
Tejfölös spenót	450 g	600 W, 11-16 perc	víz hozzáadása nélkül főzze

Ételek felmelegítése

⚠ Forrázásveszély!

Folyadék 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. Folyadék felforralása esetén mindig tegyen egy kanalat az edénybe. Így elkerülhető a késleltetett forrás.



Figyelem!

A fémeknek pl. a kanálnak az üvegedényben legalább 2 cm távolságra kell lennie a sütő falától és az ajtajának a belső felületétől. A szikrák tönkretelhetik az ajtó belső üveglapját.

Utasítások

- Vegye ki a készítelt a csomagolásból. A mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.
- Mindig fedje le az ételt. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.
- Időközben többször kavargassa meg, ill. fordítsa meg az ételt. Ellenőrizze a hőmérsékletet.
- Felmelegítés után hagyja az ételt 2-5 percig pihenni a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt, illetve edényfogót, ha kiveszi az edényt.

Ételek felmelegítése	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percekben	Megjegyzés
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevő)	350-500 g	600 W, 4-8 perc	-
Italok	150 ml	800 W, 1-2 perc	Tegyen kanalat az üvegbe, az alkoholtartalmú italokat ne hevítse túl, közben ellenőrizze
	300 ml	800 W, 2-3 perc	
	500 ml	800 W, 3-4 perc	
Bébiételek, pl. tejesüveg	50 ml	360 W, kb. ½ perc	Cumi vagy fedő nélkül. Felmelegítés után mindig jól rázza össze. Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet!
	100 ml	360 W, kb. 1 perc	
	200 ml	360 W, 1 ½perc	
Leves 1 csésze	200 g	600 W, 2-3 perc	-
Leves, 2 csésze	400 g	600 W, 4-5 perc	-
Hús mártásban	500 g	600 W, 8-11 perc	válassza el egymástól a hússzeleteket
Egytálétel	400 g	600 W, 6-8 perc	-
	800 g	600 W, 8-11 perc	-
Zöldség, 1 adag	150 g	600 W, 2-3 perc	adjon hozzá kevés folyadékot
Zöldség, 2 adag	300 g	600 W, 3-5 perc	

Ételek főzése

Utasítások

■ A lapos ételek gyorsabban megfőnek, mint ha púpozva vannak. Ezért lehetőleg laposan rendezze el az ételt az edényben. Az élelmiszereket nem szabad egymásra rétegezni.

- Az ételeket zárt edényekben főzze. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.
- Az ételek saját íze teljesen megmarad. Ezért csak takarékosan sózzon és fűszerezzen.
- Főzés után hagyja az ételt 2-5 percig pihenni a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt illetve edényfogót, ha kiveszi az edényt.

Ételek főzése	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percekben	Megjegyzés
Vagdalt hús	750 g	600 W, 20-25 perc	fedő nélküli főzés
Egész csirke, friss, belsőségek nélkül	1,2 kg	600 W, 25-30 perc	félidőnél fordítsa meg
Zöldség, friss	250 g	600 W, 5-10 perc	A zöldséget vágja egyforma darabokra, 100 grammonként adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet. közben keverje meg
	500 g	600 W, 10-15 perc	
Burgonya	250 g	600 W, 8-10 perc	A burgonyát vágja egyforma darabokra, 100 grammonként adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet. közben keverje meg
	500 g	600 W, 11-14 perc	
	750 g	600 W, 15-22 perc	
Rizs	125 g	800 W, 5-7 perc + 180 W, 12-15 perc	kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá
	250 g	800 W, 6-8 perc + 180 W, 15-18 perc	
Édességek, pl. puding (instant)	500 ml	600 W, 6-8 perc	A pudingot közben a habverővel 2-3 -szor jól keverje meg.
Gyümölcs, kompót	500 g	600 W, 9-12 perc	-

Tippek mikrohullámhoz

Az előkészített ételmennyiséghez nem talál beállítási adatokat. Az alábbi gyakorlati szabály szerint hosszabbítsa meg vagy rövidítse le a főzési időket:

Kétszeres mennyiség = csaknem kétszeres idő

fél mennyiség = fele idő

Az étel túl száraz lett.

Következő alkalommal rövidebb főzési időt állítson be vagy alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt válasszon. Fedje le az ételt és adjon hozzá több folyadékot.

Az étel a beállított idő letelte után még mindig nem olvadt ki, nem lett forró vagy nem főtt meg.

Hosszabb időt állítson be. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.

A főzési idő letelte után az étel a széleken túlmelegedett, a közepe pedig még nincs kész.	Időközben keverje meg és a következő alkalommal alacsonyabb teljesítményt és hosszabb időtartamot válasszon.
Felolvasztás után a szárnyas vagy a hús kívül elkezdett főni, belül azonban még nem olvadt ki.	Következő alkalommal kisebb mikrohullám-teljesítményt válasszon. A felolvasztandó élelmiszert nagy mennyiség esetén többször fordítsa meg.

Kondenzvíz

Az ajtóüvegen, a belső falakon és a sütő alján kondenzvíz keletkezhet. Ez normális. Ez nem befolyásolja a mikrohullámú készülék működését. Főzés után törölje ki a kondenzvizet.

Próbaételek az EN 60705 szabvány szerint

A szakintézmények a mikrohullámú készülékek minőségét és működését ezen ételek alapján vizsgálják.

Az EN 60705, IEC 60705, ill. DIN 44547 és EN 60350 (2009) szabványok szerint

Főzés és felolvasztás mikrohullámmal

Főzés mikrohullámmal

Étel	Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percekben	Megjegyzés
Tojásos tej, 565 g	180 W, 25-30 perc + 90 W, 20-25 perc	A 20 x 17 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra.
Piskóta	600 W, 8-10 perc	Ø 22 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra.
Vagdalt hús	600 W, 20-25 perc	A pyrexformát tegye a forgótányérra.

Felolvasztás mikrohullámmal

Étel	Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percekben	Megjegyzés
Hús	180 W, 5-7 perc + 90 W, 10-15 perc	Ø 22 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	15
Przyczyny uszkodzeń	17
Ustawianie i podłączanie	18
Pulpit obsługi	19
Przełącznik obrotowy	19
Wyposażenie.....	19
Przed pierwszym użyciem	20
Nastawianie godziny	20
Mikrofałe	20
Wskazówki dotyczące naczyń	20
Moce mikrofał.....	20
Nastawianie mikrofał	20
Wentylator.....	21
Pamięć	21
Zapisywanie w pamięci.....	21
Włączanie pamięci.....	21
Zmiana czasu trwania sygnału	22
Konserwacja i czyszczenie	22
Środek czyszczący	22
Tabela usterek	23
Serwis	23
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD).....	23

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	24
Programy automatyczne	24
Nastawianie programu	24
Rozmrażanie z zastosowaniem programów automatycznych.	24
Gotowanie z zastosowaniem programów automatycznych	25
Przetestowane w naszym studiu gotowania	25
Informacje zawarte w tabelach.....	25
Rozmrażanie	25
Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych.	26
Podgrzewanie potraw.....	26
Gotowanie potraw.....	27
Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej.....	28
Potrawy testowe zgodnie z EN 60705	28
Gotowanie i rozmrażanie za pomocą mikrofał.....	28

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.bosch-home.com oraz w sklepie internetowym: www.bosch-eshop.com

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także

osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne i może spowodować szkody. Niedopuszczalne jest suszenie potraw lub ubrań, podgrzewanie kapci, poduszek wypełnionych ziarnem lub zbożem, gąbek, wilgotnych ściereczek itp. Na przykład podgrzane kapcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach. 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 wskazówek 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.

Niebezpieczeństwo wybuchu!

Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą eksplodować. Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

Poważne zagrożenie zdrowia!

- 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 gotowania, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste; patrz również rozdział *Konserwacja i czyszczenie*.
- Przez uszkodzone drzwiczki komory gotowania lub uszczelkę drzwiczek mogą wydostawać się mikrofałe. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek 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.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem. Nie wystawiać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgotności. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.
- Wnikający płyn może prowadzić do porażenia prądem. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Nigdy nie stawiać na urządzeniu naczyń z płynami ani nie używać urządzenia jako powierzchni do odkładania.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania 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

gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.
- 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 skórę.
- Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprowadza 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 gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania. Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu. Do wyjmowania gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne. Nie jest dozwolone: suszenie potraw lub ubrań, podgrzewanie kapci, poduszek z wypełnieniem z ziaren, gąbek, wilgotnych ściereczek i tym podobnych. Zbyt gorące kapcie, poduszki z wypełnieniem z ziaren, wilgotne ściereczki i tym podobne mogą spowodować oparzenia

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para.

Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.
- 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.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.
- Nieodpowiednie naczynia mogą popękać. Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytych 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.
- Talerz obrotowy może się rozprysnąć. Nigdy nie uderzać twardymi przedmiotami w talerz obrotowy.
- Rysy i pęknięcia na talerzu obrotowym są zagrożeniem. Z talerzem obrotowym należy obchodzić się ostrożnie.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Silnie zabrudzone uszczelki: Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- Użytkowanie kuchenki mikrofalowej bez potraw: Eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać urządzenia bez potraw w komorze gotowania. Wyjątek stanowi krótki test naczyń (patrz rozdział Kuchenka mikrofalowa, Naczynia).
- Prażona kukurydza w kuchence mikrofalowej: Nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Używać maksymalnie

600 wat. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu. Na skutek przeciążenia szyba może pęknąć.

- Uważać, aby płyny, które wykłapały, nie dostały się do wnętrza urządzenia poprzez napęd talerza obrotowego. Obserwować proces gotowania. Najpierw zastosować krótki czas gotowania, a w razie konieczności przedłużyć.
- Nigdy nie używać kuchenki mikrofalowej bez talerza obrotowego.
- Powstające iskry: Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i wewnętrznej strony drzwiczek piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.

- Tacki aluminiowe: Nie używać tacek aluminiowych. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia: Podczas studzenia komora gotowania powinna być zawsze zamknięta. Nic nie wkładać pomiędzy drzwiczki a urządzenie. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Skropliny w komorze piekarnika: Na szybie drzwi, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne. Działanie mikrofal nie jest przez to zakłócone. Aby zapobiec korozji, po każdym gotowaniu należy wytrzeć skropliny.

Ustawianie i podłączanie

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych.

Urządzenie ustawić na twardym, równym podłożu (co najmniej 85 cm nad podłogą). Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych.

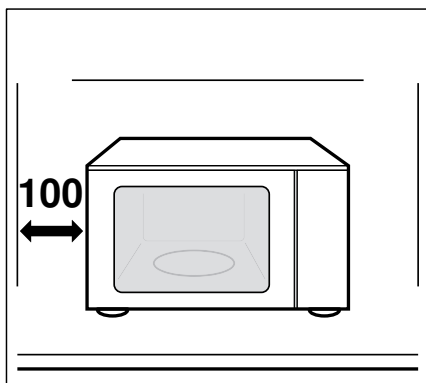
Urządzenie jest gotowe do podłączenia i można je podłączyć wyłącznie do gniazda z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z przepisami. Napięcie sieciowe musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.

Przesunięcia gniazda w inne miejsce lub wymiany przewodu przyłączeniowego może dokonać wyłącznie elektryk. Wtyczka urządzenia musi być zawsze dostępna.

Nie używać rozgałęziaczy ani przedłużaczy. W razie przeciążeń występuje zagrożenie pożarem.

Wskazówki

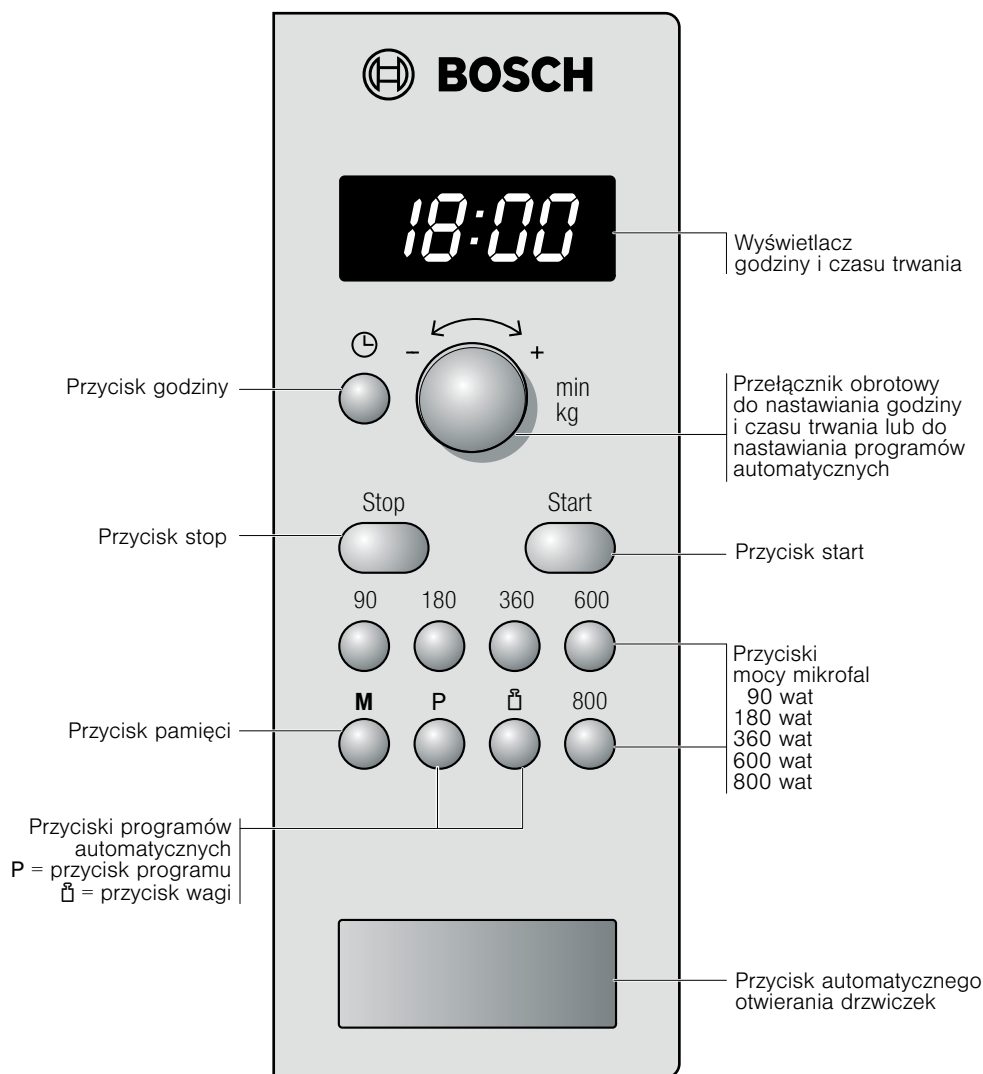
- Kuchenkę mikrofalową można przymocować bezpośrednio do spodu szafki wiszącej w kuchni. Należy przestrzegać specjalnego szablonu montażowego.
- Otwory wentylacyjne po lewej stronie muszą być odsłonięte i dostępne (co najmniej 10 cm).



- Kuchenkę mikrofalową można ustawić wewnątrz mebli do zabudowy.
- Podczas używania kuchenki mikrofalowej drzwiczki dekoracyjne muszą być zawsze otwarte. Istnieje ryzyko przegrzania.

Pulpit obsługi

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi. W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.



Przełącznik obrotowy

Za pomocą przełącznika obrotowego można zmienić wszystkie wartości proponowane i nastawcze.

Przełącznik obrotowy można schować. W celu schowania lub wysunięcia przełącznika obrotowego należy na niego nacisnąć.

Wyposażenie

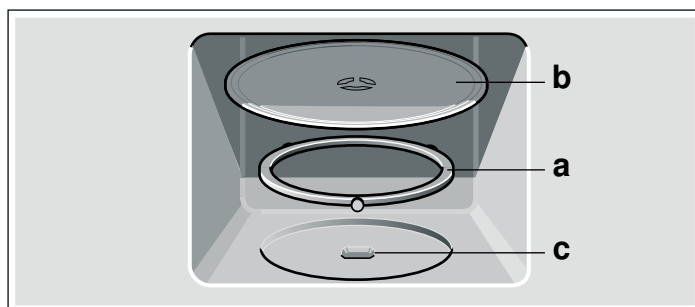
Uwaga!

Podczas wyjmowania naczyń uważać, aby nie przesunąć talerza obrotowego. Zwrócić uwagę na to, aby talerz obrotowy był prawidłowo osadzony. Talerz obrotowy może obracać się w lewo lub w prawo.

Talerz obrotowy

Sposób umieszczania talerza obrotowego:

1. Włożyć pierścień obrotowy **a** we wgłębienie w komorze gotowania.
2. Osadzić talerz obrotowy **b** na napędzie **c** znajdującym się pośrodku dna komory gotowania.




Wskazówka: Nie używać urządzenia bez talerza obrotowego. Zwrócić uwagę na to, aby był prawidłowo osadzony. Talerz obrotowy może obracać się w lewo lub w prawo.


Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej. Najpierw należy przeczytać rozdział *Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

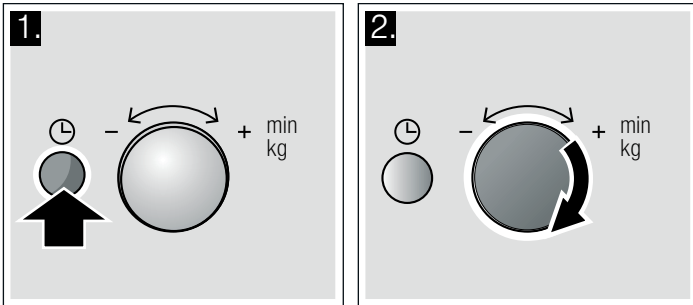
Nastawianie godziny


Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu migają trzy zera.

1. Nacisnąć przycisk .


Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00 i .

2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.




3. Ponownie nacisnąć przycisk .
Nastawiona jest aktualna godzina.

Wyłączanie wyświetlania godziny

Nacisnąć przycisk , a następnie przycisk stop.
Wyświetlacz jest ciemny.

Ponowne nastawienie godziny

Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się 12:00. Następnie nastawiać, jak opisano w punktach 2 i 3.

Zmiana czasu np. z letniego na zimowy

Nastawiać jak opisano w punktach 1 do 3.

Mikrofałe

W produktach spożywczych mikrofałe przekształcane są w ciepło. Instrukcja zawiera informacje dotyczące naczyń oraz sposobu ustawiania mikrofał.

Wskazówka: W rozdziale *Przetestowane w naszym studiu gotowania* podajemy przykłady dotyczące rozmrażania, podgrzewania i gotowania przy użyciu mikrofał.

Warto się już teraz przekonać o zaletach kuchenki mikrofalowej, np. podgrzewając filiżankę wody na herbatę.

Należy wziąć dużą filiżankę, bez złoceń i posrebrzeń, i włożyć do niej łyżeczkę. Filiżankę z wodą postawić na talerzu obrotowym.

1. Nacisnąć przycisk 800 W.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić 1:30 min.

3. Nacisnąć przycisk start.

Po upływie 1 minuty i 30 sekund rozlega się sygnał. Woda jest gorąca.

Podczas picia herbaty zalecamy jeszcze raz przeczytać wskazówki dotyczące bezpieczeństwa zamieszczone na początku instrukcji obsługi. Są one bardzo ważne.

Wskazówki dotyczące naczyń

Odpowiednie naczynia

Odpowiednie są naczynia żaroodporne ze szkła, ceramiki szklanej, porcelany, ceramiki lub tworzywa sztucznego. Materiały te przepuszczają mikrofałe.

Można również używać naczyń stołowych. Dzięki temu potraw nie trzeba przekładać do innego naczynia. Naczynia z dekoracją złotą lub srebrną wolno stosować tylko wówczas, gdy producent gwarantuje, że nadają się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

Nieodpowiednie naczynia

Naczynia metalowe nie są odpowiednie. Metal nie przepuszcza mikrofał. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

Uwaga!

Powstające iskry: odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i drzwiczek urządzenia musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.

Test naczyń

Jeśli w kuchence nie ma potrawy, kuchenki nie wolno włączać. Jedyny wyjątek stanowi następujący test naczyń.

W przypadku braku pewności, czy naczynia można używać w kuchence mikrofalowej, należy przeprowadzić następujący test:

1. Puste naczynie wstawić do urządzenia na ½ do 1 minuty i nastawić maksymalną moc.

2. Od czasu do czasu należy kontrolować temperaturę naczynia.

Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała.

Jeżeli będzie gorące lub powstają iskry, oznacza to, że nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.

Moce mikrofał

Za pomocą przycisków można ustawić żadaną moc mikrofał.

90 W	Do rozmrażania delikatnych potraw
180 W	Do rozmrażania i dogotowywania
360 W	Do gotowania mięsa i do podgrzewania delikatnych potraw
600 W	Do podgrzewania i gotowania potraw
800 W	Do podgrzewania płynów

Wskazówka: Moc mikrofał 800 W można nastawić na 30 minut, 600 W na 1 godzinę, pozostałe moce na 1 godzinę i 39 minut.

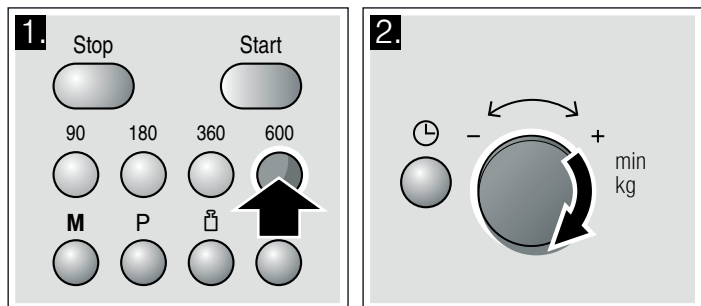
Nastawianie mikrofał

Przykład: moc mikrofał 600 wat

1. Nacisnąć żadaną moc mikrofal.

Na wyświetlaczu świeci się nastawiona moc mikrofal i pojawia się 1:00 min.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.



3. Nacisnąć przycisk start.

Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia lub nacisnąć przycisk stop. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki urządzenia. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.

Przerwanie pracy urządzenia

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki i nacisnąć przycisk stop jeden raz.

Wskazówka: Można również najpierw nastawić czas trwania, a następnie moc mikrofal.

Wentylator

Urządzenie jest wyposażone w wentylator. Przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia wentylator może nadal pracować.

Wskazówki

- W trybie mikrofal urządzenie jest zimne. Pomimo to wentylator włącza się. Przez pewien czas po wyłączeniu kuchenki mikrofalowej wentylator może nadal pracować.
- Na szybie drzwiczek, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne. Działanie kuchenki mikrofalowej nie jest przez to zakłócone. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć skropliny.

Pamięć

Za pomocą funkcji pamięci można zapisać i w każdej chwili ponownie wywołać ustawienia dla danej potrawy.

Korzystanie z funkcji pamięci jest przydatne, jeśli dana potrawa jest przygotowywana wyjątkowo często.

Wskazówki

- Nie można zapisać kilku następujących po sobie mocy mikrofal.
- Nie można zapisać programów automatycznych.
- Zapisane w pamięci programy można natychmiast uruchomić. W tym celu zamiast przycisku **M** nacisnąć przycisk start.
- **Wprowadzanie nowych ustawień pamięci:** nacisnąć przycisk **M**. Pojawiają się wcześniejsze ustawienia. Zapisać nowy program, jak opisano w punktach od 1 do 4.

Zapisywanie w pamięci

Przykład: 360 W, 25 minut

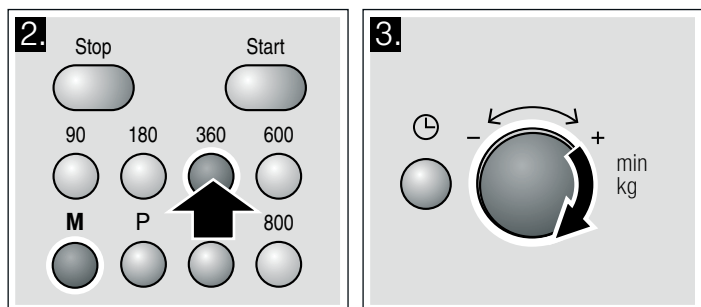
1. Nacisnąć przycisk **M**.

Na wyświetlaczu świeci się "M".

2. Nacisnąć żadaną moc mikrofal.

Na wyświetlaczu świeci się "M", wybrana moc mikrofal i 1:00 min.

3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.



4. Zatwierdzić za pomocą przycisku **M**.

Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina. Nastawienie zostało zapisane.

Włączanie pamięci

Zapisany program można łatwo włączyć. Włożyć potrawę do urządzenia. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

1. Nacisnąć przycisk **M**.

Pojawiają się zapisane ustawienia.

2. Nacisnąć przycisk start.

Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia lub nacisnąć przycisk stop. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki urządzenia. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.

Kasowanie ustawienia

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki i nacisnąć przycisk stop jeden raz.

Zmiana czasu trwania sygnału

Kiedy urządzenie wyłącza się, rozlega się sygnał. Czas trwania sygnału można zmienić.

W tym celu naciskać przycisk start przez ok. 6 sekund.

Nowy czas trwania sygnału zostaje zapisany. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Możliwe ustawienia:

Krótki czas trwania sygnału - 3 tony

Długi czas trwania sygnału - 30 tonów.

Konserwacja i czyszczenie

Właściwa konserwacja i czyszczenie zapewniają długą żywotność kuchenki mikrofalowej. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

⚠ Niebezpieczeństwo zwarcia!!

Do czyszczenia nigdy nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Nigdy nie czyścić urządzenia bezpośrednio po wyłączeniu. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie czyścić strumieniem wody.

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w tabeli.

Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania. Mogą one uszkodzić powierzchnię. Gdy tego typu środek dostanie się na powierzchnię urządzenia, natychmiast zmyć go wodą.
- skrobaczek do szkła i metalu w celu czyszczenia szyby w drzwiczkach urządzenia,
- skrobaczek do szkła i metalu w celu czyszczenia uszczelki,
- szorstkich gąbek i druciaków, Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.

Środek czyszczący

Uwaga!

Przed przystąpieniem do czyszczenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Zewnętrzną stronę urządzenia oraz komorę gotowania wytrzeć wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym. Wytrzeć do sucha czystą ściereczką.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Front urządzenia	Gorąca woda z płynem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Urządzenia z frontem ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z płynem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu.
Komorę gotowania ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z płynem lub octem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia: środek do czyszczenia piekarnika stosować wyłącznie, gdy komora gotowania jest zimna. Najlepiej stosować druciak ze stali nierdzewnej. Nie wolno stosować agresywnych środków do czyszczenia piekarników, również w sprayu, ani środków do szorowania. Nie nadają się również druciaki ani szorstkie gąbki. Zarysowują one powierzchnię. Dokładnie wysuszyć komorę gotowania.
Wgłębienie w komorze gotowania	Wilgotna ściereczka: Woda nie może przedostać się do wnętrza urządzenia poprzez napęd talerza obrotowego.
Talerz i pierścień obrotowy	Gorąca woda z płynem: Przy ponownym wkładaniu talerza należy zwrócić uwagę na jego prawidłowe położenie.
Szyby w drzwiczkach	Płyn do mycia szyb: Myć zmywakiem. Nie używać skrobaczek do szkła.
Uszczelka	Gorąca woda z płynem: Myć zmywakiem, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu.

Tabela usterek

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobniawgi. Przed wezwaniem serwisu należy przy pomocy tabeli spróbować usunąć usterkę we własnym zakresie.

Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, warto zajrzeć do rozdziału *Przetestowane w naszym studiu gotowania*. Znajdują się tam wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania.

Usterka, co robić?

Komunikat o ustercie	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu / wskazówka
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę do gniazda.
	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna.
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.
	Błąd w obsłudze	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Po ok. 10 sekundach ponownie włączyć.
Na wyświetlaczu świecą się trzy zera.	Przerwa w zasilaniu.	Ponownie nastawić godzinę.
Urządzenie nie pracuje. Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania.	Przełącznik obrotowy został przypadkowo przestawiony.	Nacisnąć przycisk stop.
	Po wprowadzeniu ustawień nie został naciśnięty przycisk start.	Nacisnąć przycisk start lub skasować ustawienie za pomocą przycisku stop.
Nie włączają się mikrofały.	Drzwiczki są niedomknięte.	Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiczkami.
	Przycisk start nie został naciśnięty.	Nacisnąć przycisk start.
Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle	Została nastawiona za mała moc mikrofały.	Należy nastawić wyższą moc mikrofały.
	Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle.	Podwójna ilość - podwójny czas.
	Potrawy są zimniejsze niż zwykle.	Od czasu do czasu potrawę należy zamieszać lub obrócić.
Talerz obrotowy wydaje dźwięki drapania lub ocierania.	Zabrudzenie lub ciało obce w obrębie napędu talerza obrotowego	Oczyścić pierścień obrotowy i zagłębienie w dnie piekarnika.
Praca kucharki mikrofalowej zostaje przerwana bez wyraźnego powodu.	Zakłócenie pracy kucharki mikrofalowej.	Jeśli usterka ponownie wystąpi, należy skontaktować się z serwisem.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych techników serwisu.

W przypadku niektórych komunikatów o ustercie można samodzielnie rozwiązać problem.


Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie, również aby uniknąć zbędnego wzywania techników serwisu.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD-Nr) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwiczek urządzenia, po prawej stronie. Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

Nr E	Nr FD

Serwis 

Należy pamiętać, że wezwanie technika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterek

PL +48 42 271 5555

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Urządzenie spełnia wymagania normy EN 55011 lub CISPR 11. Jest to produkt grupy 2, klasy B.

Grupa 2 oznacza, że mikrofały wytwarzane są w celu ogrzania artykułów spożywczych. Klasa B oznacza, że urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.




To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) 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.

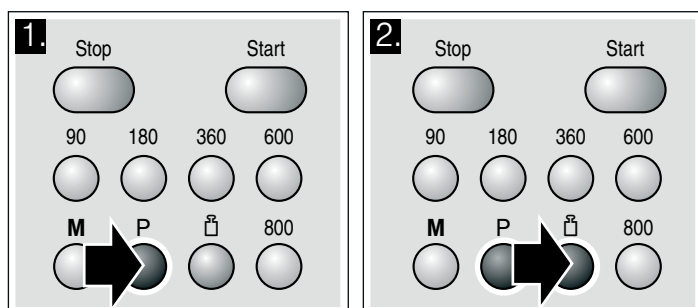
Programy automatyczne

Programy automatyczne umożliwiają łatwe rozmrażanie produktów spożywczych oraz szybkie przygotowanie potraw. Należy wybrać program i podać ciężar potrawy. Program automatycznie wybiera optymalne ustawienia. Można wybierać spośród 7 programów.

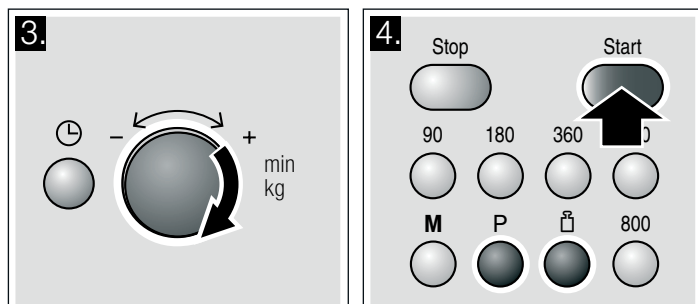
Nastawianie programu

Po dokonaniu wyboru programu należy wprowadzić ustawienia zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. Tyle razy nacisnąć przycisk P, aż pojawi się żądany numer programu.
2. Nacisnąć przycisk .
Na wyświetlaczu świeci się "P" i pojawia się proponowana waga.



3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić wagę potrawy.
4. Nacisnąć przycisk start.



Na wyświetlaczu widoczny jest upływ czasu trwania programu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia lub nacisnąć przycisk stop. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Korekta

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop i wprowadzić nowe ustawienia.


Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki urządzenia. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.

Przerwanie pracy urządzenia

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki i nacisnąć przycisk stop jeden raz.

Wskazówki

- W przypadku niektórych programów po pewnym czasie rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia i zamieszać potrawę, ewentualnie obrócić mięso lub drób. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.
- Numer programu oraz wagę można sprawdzić za pomocą P lub . Sprawdzana wartość pojawi się na 3 sekundy na wyświetlaczu.

Rozmrażanie z zastosowaniem programów automatycznych

Za pomocą 4 programów rozmrażania można rozmrozić mięso, drób i chleb.

Wskazówki

- **Przygotowanie produktów spożywczych**
Używać produktów spożywczych, które zamrożono i przechowywano w temperaturze -18 °C, możliwie płasko, w porcjach.
Produkt spożywczy przeznaczony do rozmrożenia należy wyjąć z opakowania i zważyć. Znajomość wagi mięsa potrzebna jest do ustawienia programu.
- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Należy ją wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.

■ Naczynia

Zamrożone artykuły spożywcze położyć na płaskim, przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych naczyniu, np. na talerzu szklanym lub porcelanowym i nie przykrywać.

■ Czas wyrównywania temperatury

Po rozmrożeniu produkt należy odstawić jeszcze na 10 do 30 minut w celu wyrównania temperatury. Duże kawałki mięsa należy odstawić na dłużej niż małe. Płaskie kawałki oraz mięso mielone należy wcześniej oddzielić od siebie.

Tak przygotowane produkty spożywcze można poddać kolejnym etapom przyrządzania, nawet jeśli środek grubych kawałków mięsa jest nadal zamrożony. W przypadku drobiu można teraz wyjąć podroby.

■ Sygnał

W przypadku niektórych programów po pewnym czasie rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia i podzielić produkt na mniejsze kawałki, ewentualnie obrócić mięso lub drób. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.

Nr programu		Przedział wagowy w kg
	Rozmrażanie	
P 01	Mięso mielone	0,20 - 1,00
P 02	Kawałki mięsa	0,20 - 1,00
P 03	Kurczak, kawałki kurczaka	0,40 - 1,80
P 04	Chleb	0,20 - 1,00

Gotowanie z zastosowaniem programów automatycznych

Korzystając z 3 programów gotowania można ugotować ryż, ziemniaki lub warzywa.

Wskazówki

■ Naczynia

Produkty należy gotować w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych, z przykryciem. Do gotowania ryżu używać dużej, wysokiej formy.

■ Przygotowanie produktów spożywczych

Produkt należy zważyć. Znajomość wagi jest potrzebna do ustawienia programu.

Ryż:

Nie używać ryżu w woreczkach. Dodać odpowiednią ilość wody, zgodnie z zaleceniami producenta podanymi na opakowaniu. Zazwyczaj ilość wody odpowiada podwojonej lub potrójonej wadze ryżu.

Ziemniaki:

W celu przyrządzenia gotowanych ziemniaków należy pokroić surowe ziemniaki na małe, równe kawałki. Na każde 100 g ziemniaków dodać 1 łyżkę stołową wody i odrobinę soli.

Świeże warzywa:

Zważyć surowe, umyte warzywa. Następnie pokroić je w małe, równe kawałki. Na każde 100 g warzyw dodać 1 łyżkę stołową wody.

■ Sygnał

W trakcie trwania programu, po upływie pewnego czasu rozbrzmiewa sygnał. Potrawę należy zamieszać.

■ Czas wyrównywania temperatury

Po zakończeniu programu, należy ponownie zamieszać potrawę. W celu wyrównania temperatury należy odstawić ją na 5 do 10 minut.

Wyniki gotowania zależą od jakości i właściwości produktów spożywczych.

Nr programu		Przedział wagowy w kg
	Gotowanie	
P 05	Ryż	0,05 - 0,2
P 06	Ziemniaki	0,15 - 1,0
P 07	Warzywa	0,15 - 1,0

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Rozdział ten opisuje wiele potraw i optymalne ustawienia dla każdej z nich. Zawiera również wskazówki dotyczące najkorzystniejszego poziomu mocy mikrofal w przypadku przyrządzania poszczególnych potraw. Znajdują się tutaj także porady dotyczące naczyń i przygotowywania potraw.

Informacje zawarte w tabelach

W poniższych tabelach zamieszczono wiele sposobów przygotowywania potraw i możliwości ustawienia kuchenki mikrofalowej.

Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i konsystencji produktu spożywczego.

W tabelach podane są często przedziały czasowe. Zaleca się najpierw nastawić krótszy czas, a w razie konieczności, przestawić na dłuższy.

W przypadku przyrządzania innej ilości potrawy, niż podano w tabeli, obowiązuje zasada:

Podwójna ilość - prawie podwójny czas

Półowa ilości - połowa czasu

Naczynia należy stawiać zawsze na talerzu obrotowym.

Rozmrażanie

Wskazówki

- Zamrożone produkty włożyć do naczynia bez przykrycia i ustawić na talerzu obrotowym.

- Delikatne części, np. udka i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może dotykać ścianek piekarnika. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.
- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Należy ją wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
- Od czasu do czasu potrawę 1 do 2 razy obrócić lub zamieszać. Duże kawałki należy obracać wielokrotnie.
- Rozmrożony produkt należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 10 do 20 minut dla wyrównania temperatury. W przypadku drobiu można następnie wyjąć podroby. Mięso z zamrożonym środkiem również nadaje się do dalszego przyrządzania.

Rozmrażanie	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Mięso wołowe, wieprzowe lub cielęce w całości (z kością i bez)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	-
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4-6 min	Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Mięso mielone, wieprzowo-wołowe	200 g	90 W, 10 min	Zamrażać możliwie na płasko Wielokrotnie obracać, wyjąć rozmrożone porcje mięsa
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-20 min	
Drób lub kawałki drobiu	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	-
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Filety, kotlety lub płaty rybne	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Porozdzielać rozmrożone części
Warzywa, np. groszek	300 g	180 W, 10-15 min	-
Owoce, np. maliny	300 g	180 W, 7-10 min	Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać, porozdzielać rozmrożone porcje
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Masło, rozmrażanie	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-3 min	Usunąć opakowanie
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 min	
Chleb w całości	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	-
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Ciasto suche, np. ucierane	500 g	90 W, 10-15 min	Tylko dla ciasta bez glazury, śmietany i kremu; porozdzielać kawałki ciasta
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Ciasto soczyste, np. ciasto z owocami, twarogiem	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Tylko do ciasta bez glazury, śmietany i żelatyny
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych

Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego w miarę możliwości potrawy w naczyniu należy rozkładać na płasko. Produktów nie należy układać warstwami.

- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy 2-3 razy zamieszać lub obrócić.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.

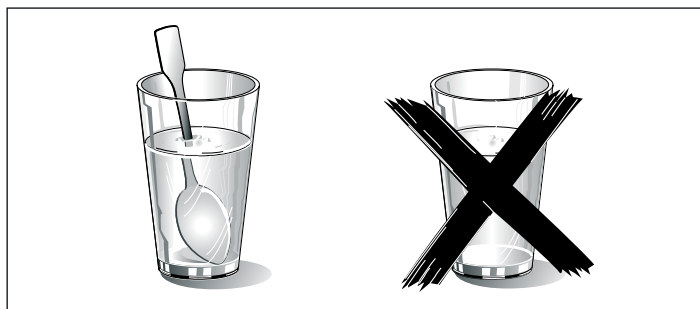
Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 komponenty)	300-400 g	600 W, 8-11 min	-
Zupa	400 g	600 W, 8-10 min	-
Potrawy jednogarnkowe	500 g	600 W, 10-13 min	-
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz	500 g	600 W, 12-17 min	Przy obracaniu kawałki mięsa porozdzielać.
Ryba, np. filety	400 g	600 W, 10-15 min	Ew. dodać wodę, sok z cytryny lub wino.
Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min	-
Dodatki, np. ryż, makaron	250 g	600 W, 2-5 min	Dodać wody
	500 g	600 W, 8-10 min	
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka	300 g	600 W, 8-10 min	W naczyniu, na którego dnie jest trochę wody.
	600 g	600 W, 14-17 min	
Szpinak ze śmietaną	450 g	600 W, 11-16 min	Gotować nie dodając wody

Podgrzewanie potraw

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Podczas podgrzewania płynów może wystąpić zjawisko opóźnienia momentu 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 opóźnieniu momentu wrzenia.



Uwaga!

Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i wewnętrznej strony drzwiczek piekarnika musi

wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.

Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywy naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy kilka razy zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

Podgrzewanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 komponenty)	350-500 g	600 W, 4-8 min	-
Napoje	150 ml	800 W, 1-2 min	Włożyć łyżkę do szklanki, nie przegrzewać napojów alkoholowych, od czasu do czasu skontrolować
	300 ml	800 W, 2-3 min	
	500 ml	800 W, 3-4 min	
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem	50 ml	360 W, ok. ½ min	Bez smoczka ani pokrywy. Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć. Koniecznie sprawdzić temperaturę!
	100 ml	360 W, ok. 1 min	
	200 ml	360 W, 1½ min	
Zupa 1 filiżanka	200 g	600 W, 2-3 min	-
Zupa, 2 filiżanki	400 g	600 W, 4-5 min	-
Mięso w sosie	500 g	600 W, 8-11 min	Plastry mięsa porozdzielać
Potrawa jednogarnkowa	400 g	600 W, 6-8 min	-
	800 g	600 W, 8-11 min	-
Warzywa, 1 porcja	150 g	600 W, 2-3 min	dodać nieco wody
Warzywa, 2 porcje	300 g	600 W, 3-5 min	

Gotowanie potraw

Wskazówki

- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je rozkładać w naczyniu możliwie płasko. Produktów nie należy układać warstwami.
- Potrawy gotować w zamkniętym naczyniu. W przypadku braku pasującej pokrywy naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.

- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

Gotowanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Pieczeń rzymska	750 g	600 W, 20-25 min	Gotować bez przykrycia
Cały kurczak świeży bez podrobów	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Po upływie połowy czasu obrócić
Warzywa, świeże	250 g	600 W, 5-10 min	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g warzyw dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody; Od czasu do czasu zamieszać
	500 g	600 W, 10-15 min	
Ziemniaki	250 g	600 W, 8-10 min	Ziemniaki pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g ziemniaków dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody; od czasu do czasu zamieszać
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Ryż	125 g	800 W, 5-7 min + 180 W, 12-15 min	Dodać podwójną ilość wody
	250 g	800 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	

Gotowanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Desery, np. pudding (w proszku)	500 ml	600 W, 6-8 min	Pudding należy 2-3 razy zamieszać trzepaczką
Owoce, prażone	500 g	600 W, 9-12 min	-

Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej

Nie podajemy wartości nastawczych dla przygotowywanych potraw.	Czas gotowania lub pieczenia należy wydłużyć lub skrócić zgodnie z następującą regułą: Podwójna ilość = prawie podwójny czas Połowa ilości = połowa czasu
Potrawa jest zbyt sucha.	Następnym razem nastawić krótszy czas lub niższą moc mikrofal. Przykryć potrawę i dodać więcej wody.
Po upływie nastawionego czasu potrawa wciąż nie jest rozmrożona, gorąca lub ugotowana.	Nastawić dłuższy czas. Większe ilości i wyższe potrawy wymagają dłuższego przyrządzenia.
Po upływie czasu gotowania potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa.	Od czasu do czasu zamieszać, a następnym razem nastawić niższą moc oraz dłuższy czas trwania.
Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku jeszcze nie rozmrożone.	Następnym razem wybrać mniejszą moc mikrofal. W przypadku rozmrażania większej ilości produktów, należy je wielokrotnie obracać.

Skropliny

Na szybie drzwiczek, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne. Działanie

kuchenki mikrofalowej nie jest przez to zakłócone. Po zakończeniu gotowania skropliny należy wytrzeć.

Potrawy testowe zgodnie z EN 60705

Jakość i funkcjonowanie kuchenki mikrofalowej sprawdzana jest przez instytuty kontrolne na podstawie przygotowywania tych potraw.

Zgodnie z normami EN 60705, IEC 60705 lub DIN 44547 i EN 60350 (2009)

Gotowanie i rozmrażanie za pomocą mikrofal

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Mleczko jajeczne, 565 g	180 W, 25-30 min + 90 W, 20-25 min	Formę z pyrexu 20 x 17 cm ustawić na talerzu obrotowym.
Biskopt	600 W, 8-10 min	Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym.
Pieczeń rzymska	600 W, 20-25 min	Formę z pyrexu ustawić na talerzu obrotowym.

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Mięso	180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min	Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym.

Instrucțiuni de siguranță importante	29	Numărul E și numărul FD.....	37
Cauzele avariilor.....	31	Evacuarea corectă ca deșeu.....	37
Instalarea și racordarea	32	Automatica programelor	38
Panoul de comandă	33	Setarea programului.....	38
Selectorul rotativ.....	33	Decongelarea cu automatica programelor.....	38
Accesorii.....	33	Preparare cu automatica programelor.....	38
Înainte de prima utilizare	34	Testate pentru dumneavoastră în bucătăria noastră	39
Reglarea orei.....	34	Recomandări referitoare la tabele.....	39
Cuptorul cu microunde	34	Decongelare.....	39
Recomandări pentru veselă.....	34	Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate.....	40
Puteri microunde.....	34	Încălzirea alimentelor.....	40
Setarea încălzirii cu microunde.....	34	Prepararea alimentelor.....	41
Ventilator cu aer de răcire.....	35	Recomandări pentru cuptorul cu microunde.....	41
Funcția Memory (Memorie)	35	Preparate de verificare în conformitate cu EN 60705	42
Memorarea unui program.....	35	Preparare și decongelare cu microunde.....	42
Pornirea unui program din memorie.....	35		
Modificarea duratei semnalului	36		
Întreținerea și curățarea	36		
Produse de curățare.....	36		
Tabel de defecțiuni	37		
Unitățile de service abilitate	37		

Pe pagina noastră de internet www.bosch-home.com și în magazinul online: www.bosch-eshop.com găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii

Instrucțiuni de siguranță importante

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali viitori proprietari.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără ștecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private și uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Supravegheați aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 4000 de metri deasupra nivelului mării.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane

responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.

Pericol de incendiu!

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

Nu este permisă uscarea alimentelor sau hainelor, încălzirea papucilor de casă, pernelor cu granule sau cu cereale, a bureților, a lavetelor umede și altele asemănătoare.

De exemplu papucii de casă, pernele cu granule sau cu cereale încălzite se mai pot aprinde și după câteva ore. 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 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 de ex. pâinea, nu trebuie niciodată dezghețate sau încălzite la o 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.

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.

Pericol de provocare a unor daune grave asupra 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 spațiul de coacere, garnitura ușii, ușa și balamaua ușii; vezi și capitolul *Îngrijire și curățare*.
- Printr-o ușă defectă a spațiului de coacere sau o garnitură defectă a ușii poate ieși energie produsă de microunde. Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa spațiului de coacere sau garnitura ușii este avariata. Chemați unitatea service abilitată.
- La aparatele fără carcasă este emisă energie produsă de microunde. Nu îndepărtați niciodată carcasa. Pentru lucrări de întreținere sau reparații, chemați unitatea service abilitată.

Pericol de electrocutare!

- Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale

aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.

- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Pătrunderea umidității poate provoca electrocutare. Nu expuneți niciodată aparatul la căldură și umiditate excesive. Utilizați aparatul numai în spații închise.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Aparatul funcționează cu tensiune înaltă. Nu înlăturați niciodată carcasa.
- Pătrunderea lichidului poate provoca electrocutare. Scoateți fișa de rețea din priză, respectiv întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Nu așezați niciodată recipiente cu lichid pe aparat, nu utilizați aparatul ca suprafață de depozitare.

Pericol de arsuri!

- Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere 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 se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.
- Alimentele cu coajă sau pieleț 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 pieleț tare, de ex. mere, roșii, cartofi sau

cârnăciori, coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau pielea.

- 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 mânuși de bucătărie.
- În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș, ambalajul poate crăpa. Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj. Scoateți întotdeauna preparatele din spațiul de coacere cu o mânășă de bucătărie.
- Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase. Nu sunt permise uscarea alimentelor sau a hainelor, încălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, bureților, lavetelor umede și a altor articole similare. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede și a altor articole similare duce la arsuri

Pericol de opărire!

- La deschiderea ușii aparatului se poate degaja abur fierbinte. Deschideți ușa aparatului cu precauție. Țineți copiii la distanță.
- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.
- 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.

Pericol de vătămare!

- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru

geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

- Vesela neadecvată se poate sparge. Vesela din porțelan și ceramică poate avea orificii fine în mânere 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.
- Platanul rotativ din sticlă se poate sparge. Nu loviți niciodată obiecte dure de platanul rotativ.
- Crăpăturile sau fisurile în platanul rotativ din sticlă sunt periculoase. Manevrați platanul rotativ cu grijă.

Cauzele avariilor

Atenție!

- Garnitură foarte murdară: Dacă garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Partea frontală a mobilierului adiacent poate fi avariata. Mențineți garnitura întotdeauna curată.
- Funcționare cu microunde fără alimente: Funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină. Nu porniți niciodată aparatul fără alimente în spațiul de coacere. Excepție face un scurt test pentru veselă, vezi capitolul Microunde, veselă.
- Floricele de porumb la microunde: Nu setați niciodată o putere prea mare a microundelor. Utilizați maxim 600 Wați. Așezați întotdeauna pungă cu floricele pe o farfurie. Discul poate crăpa din cauza suprasolicitării.
- Lichidul supraîncălzit nu are voie să pătrundă prin sistemul de acționare a platanului rotativ în interiorul aparatului. Supravegheați procesul de preparare. Folosiți inițial o durată de preparare mai scurtă, apoi măriți durata dacă este necesar.
- Nu folosiți niciodată aparatul cu microunde fără platanul rotativ.
- Formarea scânteilor: Metalul - de ex. lingura din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții cuptorului și de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.
- Veselă din aluminiu: Nu utilizați veselă din aluminiu în aparat. Aparatul se va deteriora prin formarea de scântei.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Nu înțepeniți nimic în ușa aparatului. Chiar dacă ușa este numai întredeschisă, se poate deteriora în timp suprafața mobilei învecinate.
- Apă condensată în spațiul de coacere: Pe geamul ușii, pe pereții interiori și pe baza cuptorului se poate forma apă de condens. Acest lucru este normal, funcționarea cuptorului cu microunde nu va fi afectată. Pentru a evita coroziunea, ștergeți întotdeauna apa de condens după fiecare coacere.

Instalarea și racordarea

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în mediul casnic privat.

Așezați aparatul pe un suport rigid, plan (minim 85 cm deasupra pardoselii). Fantele de ventilație trebuie să rămână deschise.

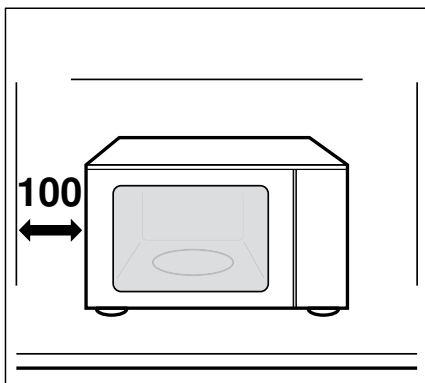
Aparatul este gata de conectare, iar conectarea sa nu este permisă decât la o priză cu contact de protecție, instalată regulamentar. Tensiunea din rețea trebuie să corespundă tensiunii indicate pe plăcuța cu date de identificare.

Instalarea prizei sau înlocuirea cablului de legătură poate fi efectuată doar de către un electrician specializat. Ștecherul aparatului trebuie să fie accesibil în permanență.

Nu utilizați ștechere multiple, reglete și prelungitoare. În caz de suprasolicitare, există pericol de incendiu.

Indicații

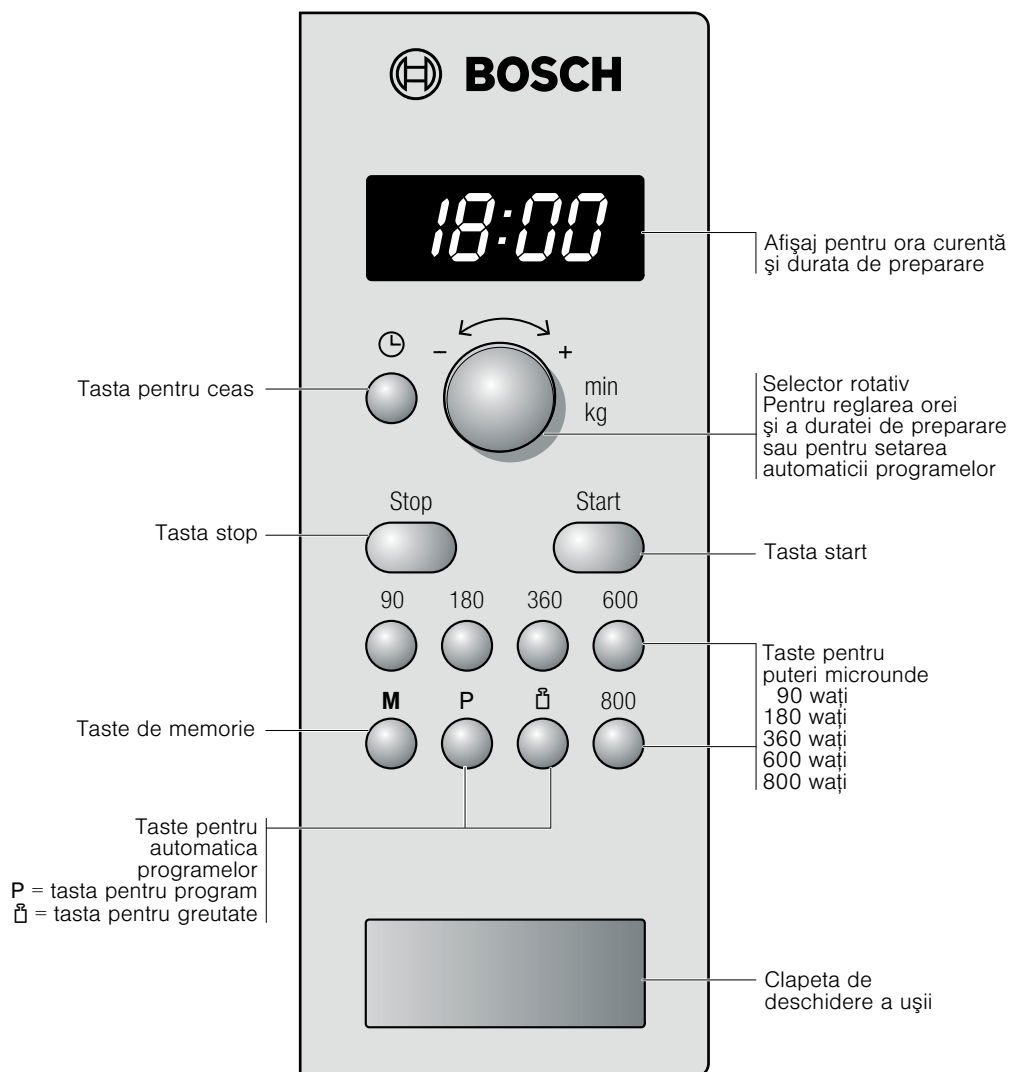
- Puteți fixa cuptorul cu microunde direct pe partea inferioară a unui dulap suspendat din bucătărie. Respectați șablonul de montaj special.
- Orificiile de ventilație din partea stângă nu trebuie să fie obstrucționate (trebuie menținută o distanță de cel puțin 10 cm față de acestea).



- Aparatul cu microunde poate fi încorporat într-un corp de mobilier.
- Utilizați întotdeauna aparatul cu microunde numai cu această ușă decorativă deschisă. Există pericolul de supraîncălzire.

Panoul de comandă

Aici este prezentată o vedere de ansamblu asupra panoului de comandă. În funcție de tipul aparatului, sunt posibile abateri în ceea ce privește unele detalii.



Selectorul rotativ

Cu ajutorul selectorului rotativ puteți modifica toate valorile propuse și de setare.

Selectorul rotativ este escamotabil. Pentru a-l escamota sau a-l scoate, apăsați pe selectorul rotativ.

Accesoriile

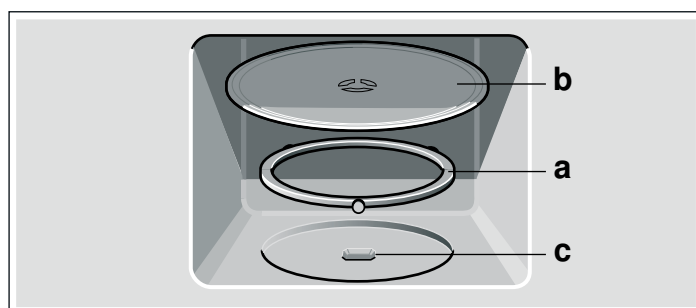
Atenție!

La golirea vasul de gătit aveți grijă să nu deplasați platanul rotativ. Aveți grijă ca platanul rotativ să fie fixat corect. Platanul rotativ se poate roti către stânga sau către dreapta.

Platanul rotativ

Platanul rotativ se instalează astfel:

1. Așezați inelul de rulare **a** în adâncitura din spațiul de coacere.
2. Fixați platanul rotativ **b** în piesa de antrenare **c** din mijlocul bazei spațiului de coacere.





Indicație: Nu utilizați aparatul decât cu platanul rotativ instalat. Aveți grijă ca acesta să fie fixat corect. Platanul rotativ se poate roti către stânga sau către dreapta.

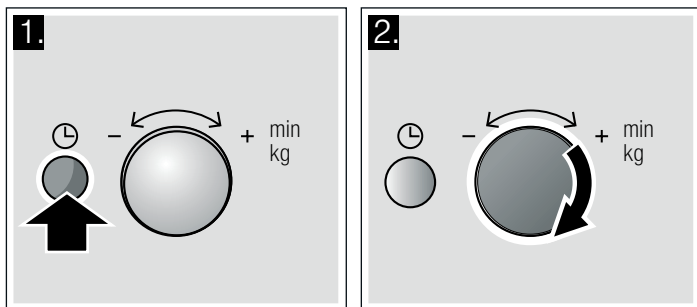
Înainte de prima utilizare


Aici aflați ce trebuie să faceți înainte să preparați pentru prima dată alimente cu aparatul Dvs. cu microunde. Citiți în prealabil capitolul *Instrucțiuni de securitate*.

Reglarea orei


După racordarea aparatului sau după o eventuală oprire a curentului, pe panoul de afișaj se aprind trei zerouri.

1. Apăsați tasta .
Pe display apar ora 12:00 și .
2. Setează ora cu selectorul rotativ.




3. Apăsați din nou tasta .
Ora curentă este setată.

Stingerea afișării orei

Apăsați tasta  și apoi apăsați Stop.
Afișarea este stinsă.

Setarea din nou a orei curente

Apăsați tasta .
Pe display apare 12:00. Apoi efectuați setările după cum a fost descris la punctele 2 și 3.

Modificarea orei curente de ex. de la ora de vară la ora de iarnă

Efectuați setările după cum a fost descris la punctele 1 până la 3.

Cuptorul cu microunde

Microundele sunt transformate în alimente în căldură. Veți primi informații privind vesela și puteți citi despre modul de reglare a cuptorului cu microunde.

Indicație: În capitolul *Testat pentru dumneavoastră în bucătăria noastră* găsiți exemple pentru decongelare, încălzire și prepararea cu microunde.

Efectuați un test cu cuptorul cu microunde. Încălziți, de exemplu, o ceașcă cu apă pentru ceai.

Luată o ceașcă mare, fără decorațiuni aurii sau argintii, și introduceți o linguriță în ea. Așezați ceașca cu apă pe platanul rotativ.

1. Apăsați tasta 800 W.
2. Cu selectorul rotativ setați 1:30 min.
3. Apăsați tasta Start.

După 1 minut și 30 de secunde se emite un semnal sonor. Apa este fierbinte.

În timp ce vă beți ceaiul, vă rugăm să citiți încă o dată indicațiile de siguranță de la începutul instrucțiunilor de utilizare. Acestea sunt foarte importante.

Recomandări pentru veselă

Veselă adecvată

Este adecvată vesela rezistentă la căldură din sticlă, vitroceramică, porțelan, ceramică sau mase plastice rezistente la temperatură. Aceste materiale permit trecerea microundelor.

Puteți utiliza de asemenea veselă de masă. În acest mod economisiți timp. Utilizați vesela cu decorațiuni aurii sau argintii, numai dacă producătorul garantează că aceasta este adecvată pentru microunde.

Veselă neadecvată

Vesela din metal nu este adecvată. Metalele nu lasă să treacă microundele. Alimentele rămân reci în recipiente metalice închise.

Atenție!

Formarea scânteilor: metalul - de ex. lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții cuptorului și față de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.

Test pentru veselă

Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde fără alimente. Singura excepție este următorul test pentru veselă.

În cazul în care nu sunteți sigur dacă vesela dumneavoastră este adecvată pentru microunde, efectuați următorul test:

1. Așezați vasul gol timp de ½ de minut până la 1 minut în aparat, la putere maximă.
2. Verificați din când în când temperatura.

Vasul trebuie să fie rece sau la temperatura mâinii.

În cazul în care este fierbinte sau dacă apar scânteii, acesta este neadecvat.

Puteri microunde

Cu ajutorul tastelor reglați puterea dorită pentru microunde.

90 W	pentru decongelarea alimentelor delicate
180 W	pentru decongelare și preparare
360 W	pentru prepararea cărnii și încălzirea alimentelor delicate
600 W	pentru încălzirea și prepararea alimentelor
800 W	pentru încălzirea lichidelor

Indicație: Puteți seta puterea de 800 W pentru microunde pentru o durată de 30 de minute, cea de 600 W pentru 1 oră, iar celelalte puteri câte 1 oră și 39 de minute.

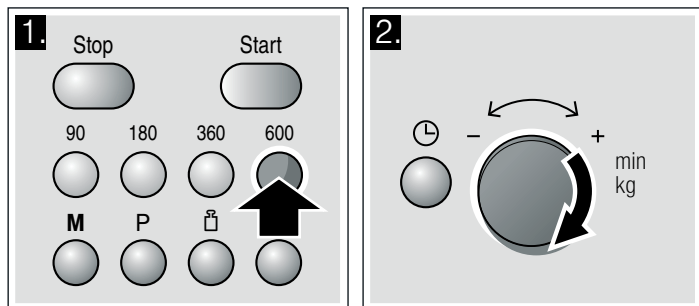
Setarea încălzirii cu microunde

Exemplu puterea microundelor 600 de wați

1. Apăsați pe puterea dorită pentru microunde.

Pe display se aprinde puterea setată pentru microunde și apare 1:00 min.

2. Reglați o durată de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.



3. Apăsați tasta Start.

Decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe display.

Durata de preparare este epuizată

Se aude un semnal sonor. Deschideți ușa aparatului sau apăsați tasta Stop. Afișarea orei apare din nou.

Modificarea duratei de preparare

Acest lucru este posibil în orice moment. Modificați durata de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.

Înterupere

Apăsați tasta Stop o dată sau deschideți ușa aparatului. După închidere, apăsați din nou tasta Start.

Anularea funcționării

Apăsați tasta Stop de 2 ori sau deschideți ușa și apăsați tasta Stop o dată.

Indicație: Puteți regla de asemenea mai întâi durata și apoi puterea pentru microunde.

Ventilator cu aer de răcire

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze și dacă aparatul a fost oprit deja.

Indicații

- La funcționarea în regim microunde, spațiul de coacere rămâne rece. Totuși, ventilatorul de răcire se conectează. El poate continua să funcționeze și dacă funcționarea în regim cu microunde este deja încheiată.
- Pe geamul ușii, pe pereții interiori și pe baza cuptorului se poate forma apă de condens. Acest lucru este normal, funcționarea cuptorului cu microunde nu va fi afectată. Ștergeți apa de condens după preparare.

Funcția Memory (Memorie)

Cu ajutorul memoriei puteți salva setarea pentru un anumit fel de mâncare și îl puteți accesa oricând.

Utilizarea funcției Memorie este utilă în cazul în care pregătiți des un anumit preparat.

Indicații

- Nu puteți memora succesiv mai multe puteri pentru microunde.
- Programele automate nu pot fi memorate.
- Puteți memora și un program pe care doriți să-l porniți imediat. În încheiere nu apăsați pe **M**, ci pe Start.
- **Salvare nouă în memorie:** apăsați tasta **M**. Apar setările vechi. Memorați noul program, după cum a fost descris la punctele 1 până la 4.

Memorarea unui program

Exemplu: 360 W, 25 de minute

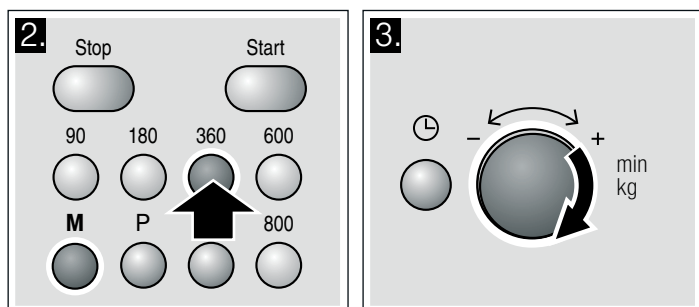
1. Apăsați tasta **M**.

Pe display se aprinde "M".

2. Apăsați pe puterea dorită pentru microunde.

Pe display se aprind "M", puterea selectată și 1:00 min.

3. Reglați durata de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.



4. Confirmați cu tasta **M**.

Afișarea orei apare din nou. Setarea este memorată.

Pornirea unui program din memorie

Puteți porni foarte simplu programul memorat. Așezați preparatul în aparat. Închideți ușa aparatului.

1. Apăsați tasta **M**.

Se afișează setările memorate.

2. Apăsați tasta Start.

Decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe display.

Durata de preparare este epuizată

Se aude un semnal sonor. Deschideți ușa aparatului sau apăsați tasta Stop. Afișarea orei apare din nou.

Înterupere

Apăsați tasta Stop o dată sau deschideți ușa aparatului. După închidere, apăsați din nou tasta Start.

Ștergerea setării

Apăsați tasta Stop de două ori sau deschideți ușa aparatului și apăsați tasta Stop o dată.

Modificarea duratei semnalului

Când aparatul se deconectează, se emite un semnal sonor. Puteți modifica durata acestui semnal sonor.

În acest scop, apăsați tasta Start timp de cca. 6 secunde.

Noua durată a semnalului va fi preluată. Afișarea orei apare din nou.

Sunt posibile următoarele variante:
durata semnalului scurtă - 3 sunete
durata semnalului lungă - 30 de sunete.

Întreținerea și curățarea

În condiții de întreținere și curățare atentă, aparatul cu microunde își păstrează un timp îndelungat aspectul frumos și integritatea. Modalitatea de întreținere și curățarea corectă a aparatului este descrisă aici.

⚠ Pericol de scurtcircuit!

Nu folosiți niciodată pentru curățare aparate cu aer comprimat sau cu jet de aburi.

⚠ Pericol de arsuri!

Nu curățați aparatul niciodată imediat după deconectare. Lăsați aparatul să se răcească.

⚠ Pericol de electrocutare!

Nu scufundați niciodată aparatul în apă și nu îl curățați sub jet de apă.

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, respectați informațiile din tabel.

Nu utilizați

- produse de curățare agresive sau abrazive. Suprafața poate suferi deteriorări. Dacă un astfel de produs ajunge pe partea frontală a aparatului, ștergeți imediat cu apă.
- răzuitoare pentru geamuri sau metal pentru curățarea geamului de la ușa aparatului.
- răzuitoare pentru geamuri sau metal pentru curățarea garniturii de etanșare a ușii.
- bureți de ștergere prin frecare și bureți de curățare. Spălați temeinic lavetele tip burete înainte de utilizare.
- produse de curățare cu conținut mare de alcool.

Produse de curățare

Atenție!

Înainte de curățare, scoateți ștecherul de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Curățați aparatul pe exterior și spațiul de coacere cu o lavetă umedă și cu un detergent delicat. Uscați ulterior cu un șervet curat.

Zona	Produse de curățare
Masca față a aparatului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și uscați cu o cârpă uscată. Nu utilizați pentru curățare produse de curățat pentru geamuri, răzuitoare pentru geamuri sau metal.

Zona	Produse de curățare
Frontul aparatului cu oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și uscați cu o cârpă uscată. Îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziunea. La unitățile service sau în comerțul de specialitate se găsesc produse de curățare speciale pentru oțel inoxidabil. Nu utilizați pentru curățare produse de curățat pentru geamuri, răzuitoare pentru geamuri sau metal.
Spațiul de coacere din oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau soluție de oțet: Curățați cu o lavetă și uscați cu o cârpă uscată. În cazul murdăriei accentuate: folosiți agent pentru curățat cuptoare, numai în spațiul de coacere rece. Cel mai bine utilizați un burete pentru oțel inoxidabil. Nu utilizați sprayuri pentru cuptoare și nici alți agenți de curățare agresivi sau abrazivi. Nici bureții de ștergere prin frecare, bureții aspri sau cei pentru crăcițe nu sunt adecvați. Aceste obiecte vor zgâria suprafața. Lăsați suprafețele interioare să se usuce temeinic.
Adâncitura din spațiul de coacere	Lavetă umedă: Nu este permis să pătrundă apa în interiorul aparatului prin sistemul de acționare a platanului rotativ.
Platanul rotativ și inelul rulant	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Când introduceți din nou platanul rotativ, acesta trebuie să se fixeze corect.
Geamurile ușii	Produse de curățare pentru geamuri: Curățați cu o lavetă. Nu utilizați răzuitoare pentru geamuri.
Garnitura	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă, nu frecați. Nu utilizați pentru curățare răzuitoare pentru geamuri sau metal.

Tabel de defecțiuni

Dacă intervine un deranjament, de multe ori este din cauza unui lucru minor. Înainte să vă adresați unității de service abilitate, vă rugăm să încercați să remediați singuri deranjamentul cu ajutorul tabelului.

Dacă un preparat nu vă reușește în mod optim, consultați capitolul *Testat pentru Dvs. în bucătăria noastră*. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări pentru gătit.

O defecțiune, ce este de făcut?

Mesaj de eroare	Cauză posibilă	Remediu / Indicație
Aparatul nu funcționează	Ștecherul nu a fost introdus în priză.	Introduceți ștecherul
	Întreprere a curentului	Verificați funcționarea lămpii de bucătărie.
	Siguranță defectă	Verificați în casetă dacă siguranța aparatului este în ordine.
	Eroare de operare	Întrerupeți siguranțele de la tabloul de siguranțe. Reconectați după cca. 10 secunde.
Pe display se aprind trei zerouri.	Întreprere a curentului	Setați din nou ora.
Aparatul nu este în funcțiune. Pe afișaj apare o durată de preparare.	Selectorul rotativ a fost acționat accidental.	Apăsați tasta Stop.
	După efectuarea setărilor, nu a fost apăsată tasta Start.	Apăsați tasta Start sau ștergeți setarea cu tasta Stop.
Microundele nu funcționează.	Ușa nu a fost închisă bine.	Verificați dacă ușa nu este blocată cu resturi de alimente sau de un corp străin.
	Nu a fost apăsată tasta Start.	Apăsați tasta Start.
Alimentele se încălzesc mai încet decât de obicei	A fost setată o putere prea mică a microundelor.	Alegeți o putere mai mare a microundelor.
	În aparat a fost introdusă o cantitate mai mare decât de obicei.	Cantitate dublă - timp dublu.
	Alimentele erau mai reci decât de obicei.	Amestecați pe parcurs sau întoarceți alimentele pe parcurs.
Platanul rotativ produce un zgomot scârțâit sau de fricțiune.	Murdărie sau corpuri străine în zona acționării platanului rotativ.	Curățați inelul rulant și adâncitura din spațiul de coacere.
Regimul de microunde este întrerupt fără un motiv aparent.	Microundele au o defecțiune.	Dacă această eroare apare în mod repetat, adresați-vă unității de service abilitate.

Pericol de electrocutare!

Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră.


Unele dintre mesajele de eroare pot fi soluționate chiar de dumneavoastră.

Unitățile de service abilitate

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Găsim întotdeauna o soluție adecvată, și pentru a evita deplasări inutile ale tehnicienilor noștri.

Numărul E și numărul FD

Când sunați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), pentru a vă putea oferi asistență calificată. Plăcuța de fabricație cu numerele se află în dreapta dacă deschideți ușa aparatului. Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să consemnați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al unității de service abilitate.

Nr. E	Nr. FD
Unități de service abilitate 	

Țineți seama de faptul că deplasarea unui tehnician de service în cazul unei operații eronate implică costuri și în perioada de garanție.

Datele de contact pentru toate țările le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dumneavoastră.

Acest aparat corespunde normei EN 55011 resp. CISPR 11. 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 mediul casnic privat.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

Automatica programelor

Cu ajutorul automaticei programelor puteți decongela foarte simplu alimente și puteți prepara multe feluri de mâncare repede și fără probleme. Selectați programul și introduceți greutatea preparatului dumneavoastră. Sarcina reglajului optim este preluată de automatică programelor. Puteți alege între 7 programe.

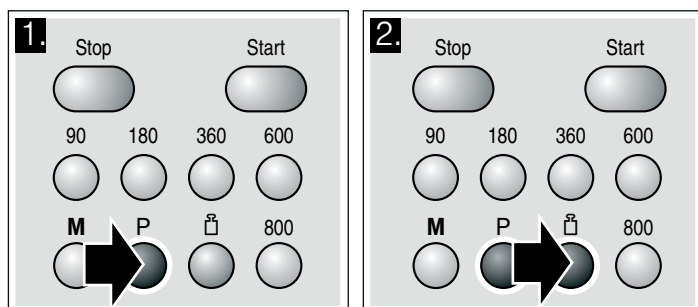
Setarea programului

După ce ați ales un program, efectuați setările după cum urmează:

1. Apăsați tasta **P** în mod repetat, până când se afișează numărul de program dorit.

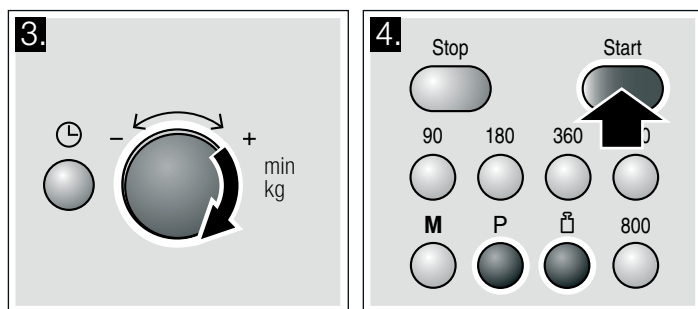
2. Apăsați tasta **⏸**.

Pe display se aprinde "P" și apare o greutate propusă.



3. Setați greutatea alimentului cu ajutorul selectorului rotativ.

4. Apăsați tasta Start.



Decrementarea duratei pentru programul respectiv este vizibilă pe display.

Durata de preparare este epuizată

Se aude un semnal sonor. Deschideți ușa aparatului sau apăsați tasta Stop. Afișarea orei apare din nou.

Corectare

Apăsați tasta Stop de două ori și setați din nou.

Înterupere

Apăsați tasta Stop o dată sau deschideți ușa aparatului. După închidere, apăsați din nou tasta Start.

Anularea funcționării

Apăsați tasta Stop de 2 ori sau deschideți ușa și apăsați tasta Stop o dată.

Indicații

- În cazul unora dintre programe, după un anumit timp se emite un semnal sonor. Deschideți ușa aparatului și amestecați alimentele, respectiv întoarceți carnea sau pasărea. După închidere, apăsați din nou tasta Start.
- Cu **P** respectiv cu **⏸**, puteți solicita afișarea numărului programului și a greutății. Valoarea solicitată apare pe display timp de 3 secunde.

Decongela cu automatică programelor

Cu cele 4 programe de decongelare puteți decongela carne, pasăre și pâine.

Indicații

■ Pregătirea alimentelor

Utilizați alimente care au fost congelate și depozitate la -18 °C, în pachete pe cât posibil de plate și porționate.

În principiu scoateți alimentul de decongelat din ambalaj și cântăriți-l. Aveți nevoie de greutate pentru a seta programul.

- La decongela carni și carni de pasăre se formează lichid. Îndepărtați-l când întoarceți carnea și în niciun caz nu îl utilizați și nu îl aduceți în contact cu alte alimente.

■ Veselă

Așezați alimentul pe un vas adecvat pentru microunde, plat, de ex. o farfurie din sticlă sau din porțelan și nu acoperiți cu capac.

■ Timp de odihnă

Lăsați alimentul decongelat să stea încă 10 până la 30 de minute pentru egalizarea temperaturii. Bucățile mari de carne trebuie lăsate mai mult timp decât cele mici. Desprindeți bucățile plate de carne unele de altele și carnea tocată înainte de a le lăsa să stea.

După aceea puteți pregăti mai departe alimentele, chiar dacă bucățile groase au eventual interiorul încă puțin congelat. În cazul păsărilor, puteți scoate acum măruntaiele.

■ Semnal sonor

În cazul unora dintre programe, după un anumit timp se aude un semnal sonor. Deschideți ușa aparatului și desfaceți alimentele în bucăți, respectiv întoarceți carnea sau pasărea. După închidere, apăsați tasta Start.

Nr. program		Domeniul de greutate în kg
Decongelare		
P 01	Carne tocată	0,20 - 1,00
P 02	Bucăți de carne	0,20 - 1,00
P 03	Pui, bucăți de pui	0,40 - 1,80
P 04	Pâine	0,20 - 1,00

Preparare cu automatică programelor

Cu ajutorul celor 3 programe de preparare puteți pregăti orez, cartofi sau legume.

Indicații

■ Veselă

Preparați alimentul în mod obligatoriu într-un vas adecvat pentru microunde, cu capac. Pentru orez, este bine să utilizați o formă mare, înaltă.

■ Pregătirea alimentelor

Cântăriți alimentul. Aveți nevoie de greutate pentru a seta programul.

Orez:

Nu utilizați orez în pungă de fierbere. Adăugați cantitatea de apă necesară, în conformitate cu indicațiile producătorului, înscrise pe ambalaj. În mod normal, aceasta reprezintă de două până la de trei ori cantitatea de orez.

Cartofi:

Pentru cartofi natur, tăiați cartofii proaspeți în bucăți mici și egale. Pentru fiecare 100 g de cartofi natur adăugați o lingură de apă și puțină sare.

Legume proaspete:

Cântăriți legumele proaspete, curățate. Tăiați legumele în bucăți mici și egale. Pentru fiecare 100 g de legume adăugați o lingură de apă.

■ Semnal sonor

Pe parcursul programului, după un anumit timp se emite un semnal sonor. Amestecați preparatul.

■ Timp de odihnă

La terminarea programului, amestecați preparatul încă o dată. Lăsați-l să stea încă 5 până la 10 minute pentru egalizarea temperaturii.

Rezultatele preparării depind de calitatea și natura alimentului.

Nr. program		Domeniul de greutate în kg
Preparare		
P 05	Orez	0,05 - 0,2
P 06	Cartofi	0,15 - 1,0
P 07	Legume	0,15 - 1,0

Testate pentru dumneavoastră în bucătăria noastră

Aici găsiți o selecție de preparate și setările optime pentru acestea. Vă arătăm care putere a microundelor este cea mai potrivită pentru preparatul dumneavoastră. Aici obțineți recomandări cu privire la veselă și preparare.

Recomandări referitoare la tabele

În tabelele următoare veți găsi multe posibilități și valori de setare pentru cuptorul cu microunde.

Datele referitoare la durate reprezintă valori orientative. Acestea depind de veselă și de calitatea, temperatura și natura alimentului.

În tabele sunt indicate des domenii de timp. Reglați întâi un timp mai scurt și prelungiți-l, dacă este necesar.

Este posibil să aveți alte cantități decât cele indicate în tabele.

Pentru aceasta există o regulă empirică:

cantitate dublă - durată aproape dublă

jumătate din cantitate - jumătate de durată.

Așezați vesela întotdeauna pe platanul rotativ.

Decongelare

Indicații

- Așezați alimentele congelate într-un recipient deschis pe platanul rotativ.
- Puteți acoperi cu folie de aluminiu bucățile sensibile, cum ar fi de ex. pulpele și aripile de pui sau marginile grase ale fripturii. Nu este permis ca folia să atingă pereții cuptorului. La jumătatea timpului de decongelare, puteți scoate folia de aluminiu.
- La decongelarea cărnii și cărnii de pasăre se formează lichid. Îndepărtați-l când întoarceți carnea și în niciun caz nu îl utilizați și nu îl aduceți în contact cu alte alimente.
- Pe parcurs întoarceți sau amestecați preparatele 1 dată sau de 2 ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori.
- Lăsați alimentul decongelat să stea la temperatura camerei încă 10 până la 20 de minute pentru egalizarea temperaturii. În cazul păsărilor, puteți scoate măruntaiele. Carnea poate fi pregătită chiar dacă are interiorul încă puțin congelat.

Decongelare	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Indicație
Carne întregă de vită, vițel sau porc (cu și fără os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne tocată, amestecată	200 g	90 W, 10 min.	congealați pe cât posibil în pachete plate
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	întoarceți de mai multe ori, scoateți carnea deja decongelată
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Pasăre sau bucăți de pasăre	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
File, cotlet sau felii de pește	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	desprindeți bucățile decongelate
Legume, de ex. mazăre	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Fructe, de ex. zmeură	300 g	180 W, 7-10 min.	amestecați din când în când, desprindeți bucățile deja decongelate
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Unt, dezghețare	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	îndepărtați complet ambalajul
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Pâine întregă	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Prăjituri, uscate, de ex. pandișpan	500 g	90 W, 10-15 min.	numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau cremă, desprindeți bucățile de prăjitură unele de altele
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Prăjituri, însirocate, de ex. prăjituri cu fructe, cu brânză quark	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau gelatină
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate

Indicații

- Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Acestea se încălzesc mai repede și mai uniform în vesela adecvată pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi cu viteze diferite.
- Alimentele plate sunt gata mai rapid decât cele groase. Repartizați din acest motiv alimentele cât mai plan în veselă. Nu așezați alimentele unele peste altele.

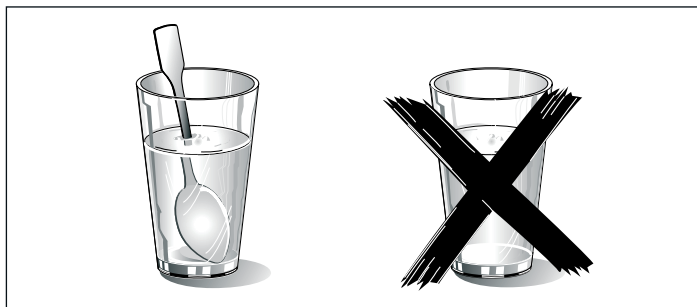
- Acoperiți întotdeauna alimentele. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru veselă, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.
- Pe parcurs, amestecați, respectiv întoarceți alimentele de 2 până la 3 ori.
- Lăsați preparatele să se odihnească încă 2 până la 5 minute, pentru egalizarea temperaturii.
- Utilizați întotdeauna mănuși sau lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.
- Gustul propriu al alimentelor se păstrează. Din acest motiv, puteți utiliza cu economie sarea și condimentele.

Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Recomandări
Meniu, mâncăruri, mâncăruri gata preparate (2-3 componente)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Supă	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Tocană	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Felii de carne sau bucăți de carne cu sos, de ex. gulaș	500 g	600 W, 12-17 min.	când amestecați, desprindeți bucățile de carne una de alta
Pește de ex. bucăți de file de pește	400 g	600 W, 10-15 min.	eventual adăugați apă, suc de lămâie sau vin
Sufleuri, de ex. lasagna, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Garnituri, de ex. orez, fidea	250 g	600 W, 2-5 min.	adăugați puțin lichid
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Legume de ex. mazăre, broccoli, morcovi	300 g	600 W, 8-10 min.	adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spanac cu smântână	450 g	600 W, 11-16 min.	preparați fără a adăuga apă

Încălzirea alimentelor

⚠ 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 încălzirea lichidului, introduceți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



Atenție!

Metalul - de ex. lingura din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții cuptorului și de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.

Indicații

- Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Acestea se încălzesc mai repede și mai uniform în vesela adecvată pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi cu viteze diferite.
- Acoperiți întotdeauna alimentele. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru recipient, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.
- Pe parcurs, amestecați, resp. întoarceți alimentele de mai multe ori. Controlați temperatura.
- Lăsați preparatele să se odihnească încă 2 până la 5 minute după încălzire, pentru egalizarea temperaturii.
- Utilizați întotdeauna mănuși, respectiv lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.

Încălzirea alimentelor	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Recomandări
Meniu, mâncăruri, mâncăruri gata preparate (2-3 componente)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-
Băuturi	150 ml	800 W, 1-2 min.	Introduceți lingurița în pahar, nu supraîncălziți băuturile alcoolice; controlați din când în când
	300 ml	800 W, 2-3 min.	
	500 ml	800 W, 3-4 min.	
Mâncare pentru bebeluși, de ex. sticlule de lapte	50 ml	360 W, cca. ½ min.	Fără tetină sau capac. Agitați întotdeauna bine după încălzire. Controlați neapărat temperatura!
	100 ml	360 W, cca. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 ½ min.	
Supă 1 ceașcă	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Supă 2 cești	400 g	600 W, 4-5 min.	-

Încălzirea alimentelor	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Recomandări
Carne în sos	500 g	600 W, 8-11 min.	Separați între ele feliile de carne
Tocană	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Legume, 1 porție	150 g	600 W, 2-3 min.	adăugați puțin lichid
Legume, 2 porții	300 g	600 W, 3-5 min.	

Prepararea alimentelor

Indicații

- Alimentele plate sunt gata mai rapid decât cele groase. Repartizați din acest motiv alimentele cât mai plan în veselă. Nu așezați alimentele unele peste altele.
- Preparați alimentele în veselă acoperită. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru veselă, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.

- Gustul propriu al alimentelor se păstrează. Din acest motiv, puteți utiliza cu economie sarea și condimentele.
- Lăsați alimentele să se odihnească încă 2 până la 5 minute după preparare, pentru egalizarea temperaturii.
- Utilizați întotdeauna mănuși, respectiv lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.

Prepararea alimentelor	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Recomandări
Friptură din carne tocată	750 g	600 W, 20-25 min.	preparați neacoperit
Pui întreg, proaspăt, fără măruntaie	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	întoarceți la jumătatea timpului
Legume, proaspete	250 g	600 W, 5-10 min.	Tăiați legumele în bucăți egale; pentru fiecare 100 g de legume, adăugați 1 până la 2 linguri de apă; amestecați din când în când
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Cartofi	250 g	600 W, 8-10 min.	Tăiați cartofii în bucăți egale; pentru fiecare 100 g, adăugați 1 până la 2 linguri de apă; amestecați din când în când
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Orez	125 g	800 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	adăugați o cantitate dublă de lichid
	250 g	800 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Deserturi, de ex. budincă (instant)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Pe parcurs, amestecați bine budinca de 2 - 3 ori cu telul
Fructe, compot	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Recomandări pentru cuptorul cu microunde

Nu găsiți nicio indicație de setare pentru cantitatea de alimente pregătite.	Prelungiți sau scurtați timpii de preparare după următoarea regulă empirică: Cantitate dublă = timp aproape dublu jumătate din cantitate = jumătate din timp
Alimentul este prea uscat.	La următoarea utilizare reglați un timp de preparare mai scurt sau o putere de microunde mai redusă. Acoperiți alimentul și adăugați mai mult lichid.
După scurgerea timpului indicat, alimentul nu este încă decongelat, fierbinte sau preparat.	Reglați un timp de preparare mai lung. Cantitățile mai mari și alimentele mai groase au nevoie de mai mult timp.
La sfârșitul timpului de preparare, alimentul este supraîncălzit la margine, dar în mijloc nu este încă gata.	Amestecați din când în când și alegeți la următoarea utilizare o putere mai redusă și un timp de preparare mai lung.
După decongelare, pasărea sau carnea este coaptă la exterior, dar în interior nu este încă decongelată.	Selectați o putere de microunde mai redusă la următoarea utilizare. De asemenea, întoarceți de mai multe ori alimentul care trebuie să fie decongelat.

Apa condensată

Pe geamul ușii, pe pereții interiori și pe bază se poate forma apă de condens. Acest fapt este normal. Funcționarea cuptorului cu microunde nu este afectată de aceasta. Ștergeți apa de condens după preparare.

Preparate de verificare în conformitate cu EN 60705

Calitatea și funcționarea aparatelor cu microunde este controlată de institutele de verificare pe baza acestor preparate.

Conform Normei EN 60705, IEC 60705 respectiv DIN 44547 și EN 60350 (2009)

Preparare și decongelare cu microunde

Prepararea cu microunde

Preparat	Puterea de microunde wați, durata în minute	Recomandare
Șodou, 565 g	180 W, 25-30 min. + 90 W, 20-25 min.	Așezați forma Pyrex 20 x 17 cm pe platanul rotativ.
Biscuit	600 W, 8-10 min.	Așezați forma Pyrex Ø 22 cm pe platanul rotativ.
Friptură din carne tocată	600 W, 20-25 min.	Așezați forma Pyrex pe platanul rotativ.

Decongelare cu microunde

Preparat	Puterea de microunde wați, durata în minute	Recomandare
Carne	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Așezați forma Pyrex Ø 22 cm pe platanul rotativ.





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



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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



9000695650

001013