



HMT84M654 HMT84M664
Cuptor cu microunde



BOSCH

[ro] Instrucțiuni de utilizare

Instrucțiuni de siguranță importante	3
Cauzele avariilor.....	5
Instalarea și conectarea	6
Panoul de comandă	6
Selectorul rotativ	6
Accesoriile.....	6
Înainte de prima utilizare.....	7
Reglarea orei	7
Cuptorul cu microunde	7
Recomandări pentru veselă.....	7
Puteri microunde.....	7
Setarea regimului cu microunde	8
Ventilator cu aer de răcire.....	8
Funcția Memory (Memorie)	8
Memorarea unui program	8
Pornirea memoriei	8
Modificarea duratei semnalului	9
Întreținerea și curățarea	9
Produse de curățare.....	9
Tabel de defecțiuni.....	10
Unitățile de service abilitate	10
Numărul E și numărul FD.....	10
Date tehnice.....	11
Evacuarea ecologică.....	11
Automatica programelor	11
Setarea programului	11
Decongelarea cu automatica programelor.....	11
Preparare cu automatica programelor	12
Testate pentru dumneavoastră în bucătăria noastră.....	12
Recomandări referitoare la tabele	12
Decongelare	12
Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate.....	13
Încălzirea alimentelor	13
Prepararea alimentelor	14
Recomandări pentru cuptorul cu microunde	15
Preparate de verificare în conformitate cu EN 60705	15
Preparare și decongelare cu microunde	15

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

Instrucțiuni de siguranță importante

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

Acest aparat este destinat doar încorporării. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

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 mentale 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. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de racord.

Așezați întotdeauna corect accesoriile în spațiul de coacere. *Consultați descrierea accesoriilor* din spațiul de coacere.

Pericol de incendiu!

- Aparatul se încălzește puternic. Dacă aparatul va fi instalat într-o piesă de mobilier cu ușa decorativă, în cazul în care ușa este închisă se va produce acumulare de căldură. Utilizați aparatul numai cu ușa decorativă deschisă.
- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranță.
- 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 neautorizate 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 ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe. 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.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. 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 poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Aparatul funcționează cu tensiune înaltă. Nu înlăturați niciodată carcasa.

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.
- Accesoriiile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriiile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși 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 pieleț.
- 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 accesoriiile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.
- În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș, ambalajul poate crăpa. Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj. Scoateți întotdeauna preparatele din spațiul de coacere cu o mănușă de bucătărie.

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 vaporii. 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 pot duce la formarea scânteilor. Aparatul poate suferi deteriorări. În cazul funcționării doar cu microunde, nu utilizați niciodată recipiente din metal.

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 punta 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 conectarea

Acest aparat este destinat numai uzului casnic privat.

Acest aparat este destinat numai utilizării integrat în mobilierul de bucătărie.

Acordați atenție manualului special de montare.

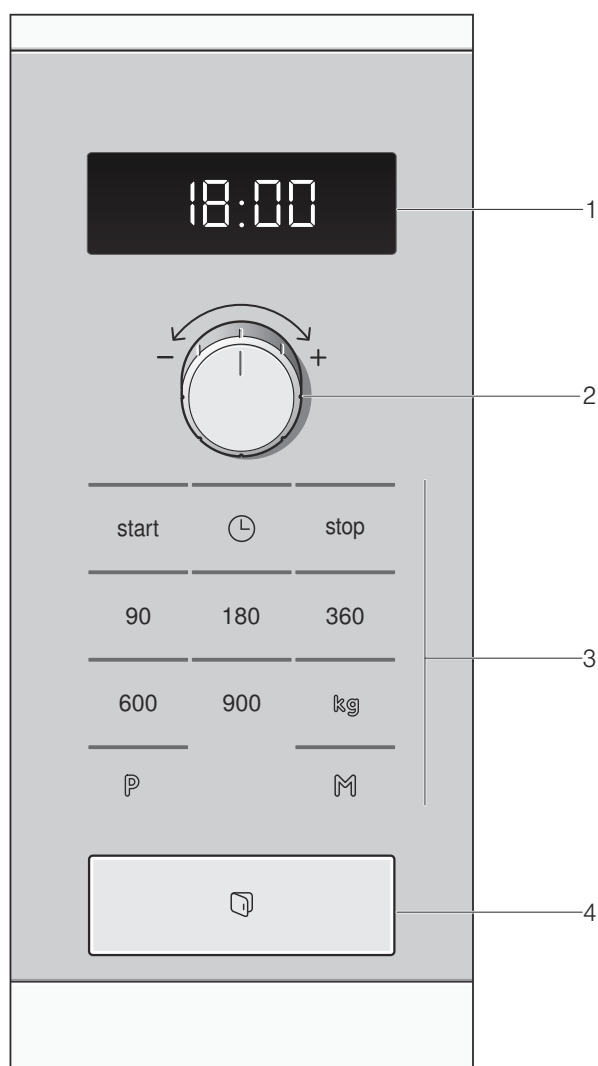
Aparatul este gata de conectare, iar conectarea sa nu este permisă decât la o priză cu legare la pământ, instalată regulamentar. Siguranța trebuie să fie de 10 amperi (automată L sau B). Tensiunea rețelei trebuie să corespundă tensiunii indicate pe plăcuța de fabricație.

Instalarea prizei sau înlocuirea cablului de legătură este permisă numai unui electrician. În cazul în care ștecherul nu mai este accesibil după montare, trebuie instalat un dispozitiv de deconectare pe toți polii, cu o distanță între contacte de cel puțin 3 mm.

Nu este permisă utilizarea fișelor sau prizelor multiple sau a prelungitoarelor. În caz de suprasolicitare, există pericol de incendiu.

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.



Taste	Utilizare
pornire	Cu aceasta porniți funcționarea
	Cu aceasta setați ora curentă
stop	Cu aceasta opriți funcționarea
90	Selectarea puterii de 90 wați pentru microunde
180	Selectarea puterii de 180 wați pentru microunde
360	Selectarea puterii de 360 wați pentru microunde
600	Selectarea puterii de 600 wați pentru microunde
900	Selectarea puterii de 900 wați pentru microunde
P	Selectarea automaticii programelor
kg	Selectarea kilogramelor în cadrul programelor
M	Selectarea memoriei

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

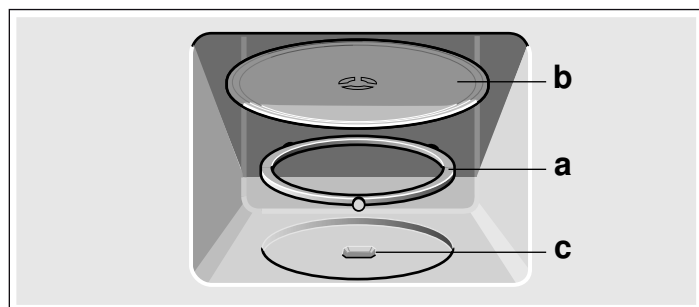
Atenție!

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.

1	Afișaj pentru ora curentă și durata de preparare
2	Selector rotativ pentru reglarea orei și a duratei sau pentru reglarea automaticii programelor
3	Taste
4	Clapeta de deschidere a ușii

Accesorii speciale

Puteți cumpăra accesorii speciale de la unitatea service abilitată sau din comerțul de profil. Vă rugăm să indicați nr. HEZ. În prospectele noastre sau pe internet găsiți o ofertă cuprinzătoare. Disponibilitatea acestora, precum și posibilitățile

de comandă online diferă de la țară la țară. Vă rugăm să consultați documentația de vânzare.

Veselă pentru prepararea cu aburi	HEZ 86 D 000
-----------------------------------	--------------

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 afișaj apare 12:00 h și se aprinde becul indicator deasupra tastei .
- 2. Setati 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.

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

- 1. Apăsați tasta 900 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 instrucțiunile 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. Scântele 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 scântei, acesta este neadecvat.

Puteri microunde

Puterea de microunde	adecvată pentru
90 W	decongelarea alimentelor delicate
180 W	decongelare și prepararea în continuare
360 W	prepararea cărnii și încălzirea alimentelor delicate
600 W	încălzirea și prepararea alimentelor
900 W	încălzirea lichidelor

Indicație: Puterea de microunde de 900 W poate fi setată pentru 30 de minute, cea de 600 W pentru 1 oră, iar celelalte puteri, fiecare pentru 1 oră și 39 de minute.

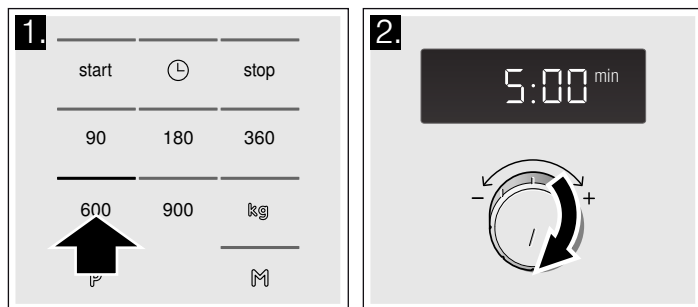
Setarea regimului cu microunde

Exemplu putere microunde 600 Wați, 5 minute

1. Apăsați pe puterea de microunde dorită.

Lampa indicatoare se aprinde deasupra tastei.

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



3. Apăsați tasta start.

Decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe afișaj.

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.

Întrerupere

Apăsați o dată tasta Stop sau deschideți ușa aparatului. Funcționarea este întreruptă. Afișajul de deasupra la start se aprinde intermitent. 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.

Memorarea unui program

Exemplu: 360 W, 25 de minute

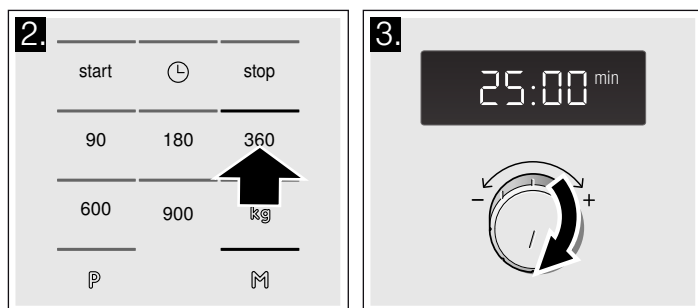
1. Apăsați tasta M.

Lampa indicatoare se aprinde deasupra tastei.

2. Apăsați pe puterea de microunde dorită.

Lampa indicatoare se aprinde deasupra tastei și pe afișaj apare 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.

Indicații

- Puteți memora și un program pe care doriți să-l porniți imediat. La final nu apăsați M, ci start.
- Nu puteți memora succesiv mai multe puteri pentru microunde.
- Programele automate nu pot fi memorate.

Fixarea unui program nou în memorie

1. Apăsați tasta M.

Apar setările vechi.

2. Memorați noul program, după cum a fost descris la punctele 1 până la 4..

Pornirea memoriei

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 afișaj.

Durata de preparare este epuizată

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

Întrerupere

Apăsați o dată tasta Stop sau deschideți ușa aparatului. Funcționarea este întreruptă. Afișajul de deasupra la start se aprinde intermitent. După închidere, apăsați din nou tasta Start.

Ștergere

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

Modificarea duratei semnalului

Atunci 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. Este afișată din nou ora curentă.

Sunt posibile:
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 cratițe 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	Cauza posibilă	Remediu / indicație
Aparatul nu funcționează	Ștecherul nu a fost introdus.	Introduceți ștecherul
	Cădere de curent.	Verificați dacă funcționează lumina de la bucătărie.
	Siguranță defectă	Verificați la tablou dacă siguranța aparatului este în ordine.
	Eroare de operare	Deconectați siguranța pentru aparat de la tabloul de siguranțe. Reconectați după cca. 10 secunde.
Pe afișaj se aprind trei zerouri.	Cădere de curent.	Setați din nou ora.
Aparatul nu este în funcțiune. Pe afișaj apare o durată de preparare.	Selectorul rotativ a fost acționat din greșală.	Apăsați tasta "stop".
	După realizarea setării, nu a fost apăsată tasta "start".	Apăsați tasta "start" sau ștergeți setarea cu tasta "stop".
Microundele nu funcționează.	Ușa nu a fost închisă complet.	Verificați dacă s-au blocat în ușă resturi de alimente sau un corp străin.
	Nu a fost apăsată tasta "start".	Apăsați tasta "start".
Alimentele devin fierbinți mai încet decât până atunci	A fost setată o putere a microundelor prea mică.	Alegeți o putere mai mare a microundelor.
	A fost introdusă în aparat o cantitate mai mare decât de obicei.	Cantitate dublă - timp dublu.
	Alimentele au fost mai reci decât de obicei.	Amestecați din când în când în alimente sau întoarceți-le.
Platanul rotativ produce un sunet de zgâriere sau abraziv.	Murdărie sau corpuri străine în sistemul de acționare a platanului rotativ.	Curățați inelul rulant și adâncitura din spațiul de coacere.
Funcționarea cu microunde a fost anulată fără un motiv vizibil.	Funcționarea cu microunde prezintă o defecțiune.	Dacă această eroare apare în mod repetat, apelați unitatea de service abilitate.
Pe afișaj se află un "M".	Aparatul se află în modul Demo.	Mențineți apăsată tasta "start" și tasta "stop" cca. 7 secunde. Modul Demo este dezactivat.

Pericol de electrocutare!

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

În cazul anumitor mesaje de eroare, le puteți remedia singuri.

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 service abilitate.

Nr. E

Nr. FD

Unități service abilitate 

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor 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 dvs.

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.

Date tehnice

Tensiune de intrare	CA 220 - 230 V50 Hz
Consum de putere	1450 W
Putere maximă de ieșire	900 W
Frecvența de microunde	2450 MHz
Siguranță	10 A

Dimensiuni de gabarit (HxLxI)	
- Aparatul	382 mm x 594 mm x 388 mm
- Spațiul de coacere	208.0 x 328.0 x 369.0 mm
Greutatea netă	18.248 kg
Cadru mobilă 60 cm	382 x 594 x 20 mm

Verificat VDE	da
Marcaj CE	da

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

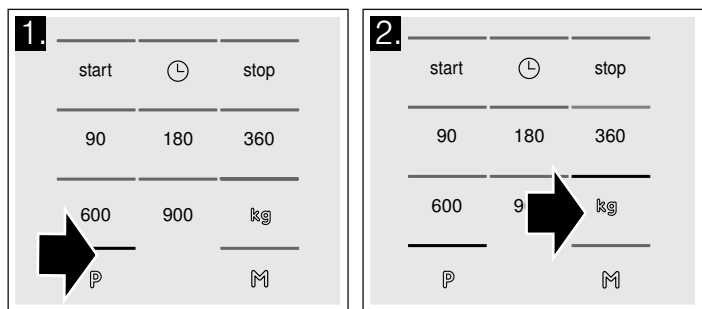
Automatica programelor

Cu ajutorul automaticii 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.

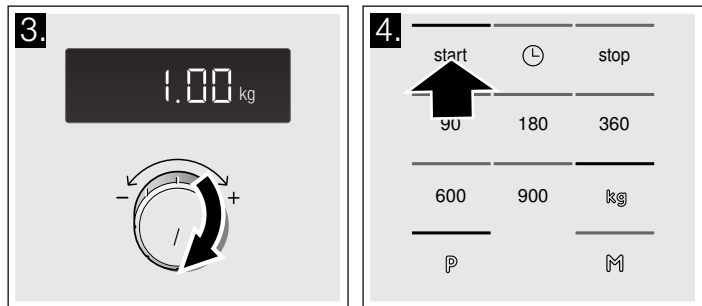
Setarea programului

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

1. Apăsați tasta **P** în mod repetat, până când se afișează numărul programului dorit.
Lampa indicatoare se aprinde deasupra tastei.
2. Apăsați tasta **kg**.
Lampa indicatoare se aprinde deasupra tastei și apare o greutate propusă.



3. Setati 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.

Întrerupere

Apăsați o dată tasta Stop sau deschideți ușa aparatului. Funcționarea este întreruptă. Afișajul de deasupra la start se aprinde intermitent. După închidere, apăsați din nou tasta Start.

Ștergere

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 **kg**, puteți solicita afișarea numărului programului și a greutății. Valoarea solicitată apare pe display timp de 3 secunde.

Decongelarea 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 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.

■ 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. Bucățiile 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 desfăceți 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 automatica 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 întreagă 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.	

Decongelare	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Indicație
Carne tocată, amestecată	200 g	90 W, 10 min.	congealați pe cât posibil în pachete plate întoarceți de mai multe ori, scoateți carnea deja decongelată
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	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 întreagă	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.

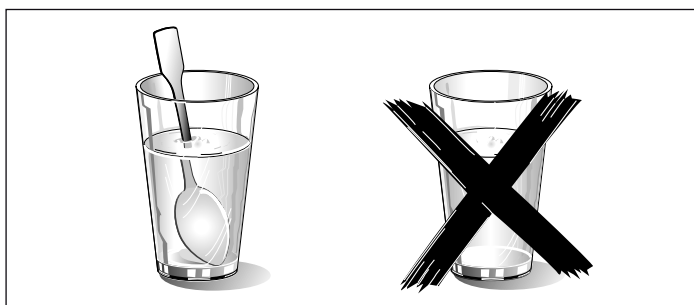
- Acoperiți întotdeauna alimentele. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru veselă, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.
- Pe parcurs, amestecați, respectiv întoarceți alimentele de 2 până la 3 ori.
- Lăsați preparatele să se odihnească încă 2 până la 5 minute, pentru egalizarea 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 vapor. La cea mai mică mișcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împușcat. 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. Scântelele 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	900 W, 1-2 min.	Introduceți lingurița în pahar, nu supraîncălziți băuturile alcoolice; controlați din când în când
	300 ml	900 W, 3-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Mâncare pentru bebeluși, de ex. sticlute 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.	-
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	900 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	adăugați o cantitate dublă de lichid
	250 g	900 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 pregătită.	Prelunghiți 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)

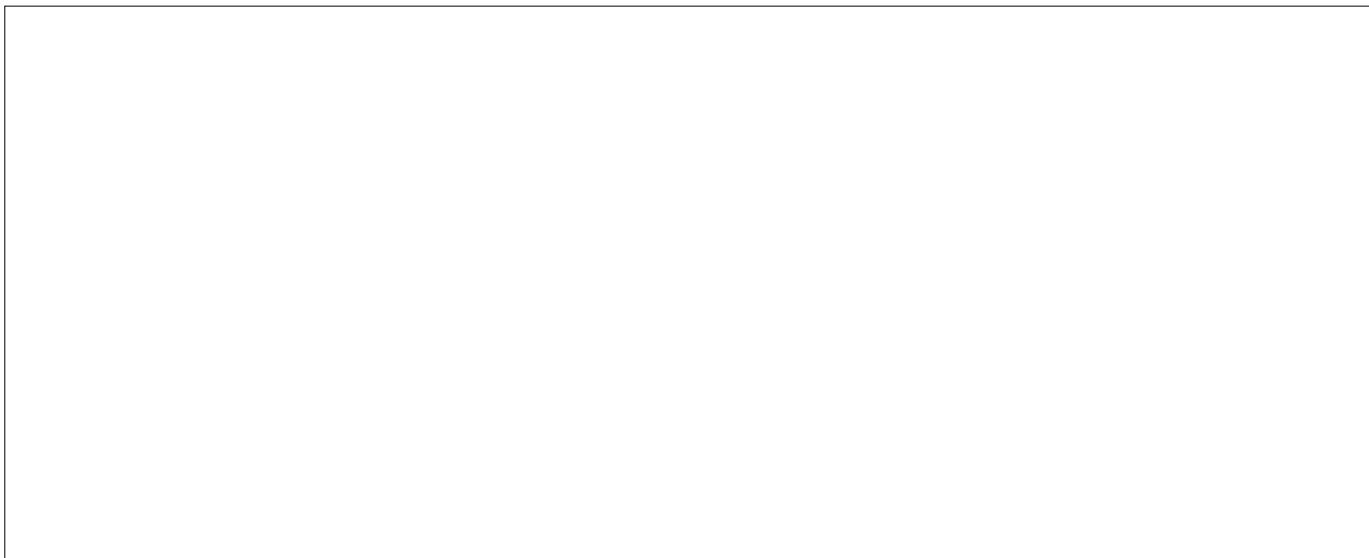
Preparare și decongelare cu microunde

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.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000930317

(04)
970102