BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Microwave

BEL554MS0 BEL554MW0 BEL554MB0

[hu]	Használati utasítás	Mikrohullám	3
[pl]	Instrukcja obsługi	Kuchenka mikrofalowa	25
[ro]	Instrucțiuni de utilizare	Cuptor cu microunde	48
[ru]	Правила пользования	Микроволновая печь	70

Tartalomjegyzék

Rendeltetésszerű használat 4

Fontos biztonsági előírások 4
Általános 4
Mikrohullámú sütő 5

Postavljanje i priključivanje 6

A sérülések okai 7

Környezetvédelem 7
Környezetbarát ártalmatlanítás 7

A készülék megismerése 7
Kezelőfelület 7
Kezelőelemek 8
Hangjelzés hosszának módosítása 8

Tartozékok 9
Kiegészítő tartozékok 9

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók . 9
Sütőtér tisztítása és a forgótányér behelyezése 9
Az idő beállítása 9
Sütőtér és tartozékok tisztítása 10

A mikrohullámú sütő 10
Edény 10
Mikrohullám-teljesítmények 11
Mikrohullám üzemmód beállítása 11

Grillezés 12
Grill üzemmód beállítása 12
A mikrohullám és a grill beállítása 12

Memória 13
Mentés a memóriába 13
A memória indítása 13

Programok 13
Program beállítása 13
Felolvasztás programautomatikával 14
Főzés programautomatikával 14
Kombi főzőprogram 15

Alapbeállítások 15

Tisztítás 16
Tisztítószerek 16

Üzemzavar – mi a teendő? 17

Vevőszolgálat 18
Termékszám és gyártási szám 18
Műszaki adatok 18

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek 19
Alkalmas edény 19
Nem alkalmas edények 19
Felolvasztás 19
Mélyhűtött ételek melegítése 20
Ételek melegítése 21
Ételek főzése 22
Tippek mikrohullámhoz 23

Próbaételek 24

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.

Rendeltetésszerű használat

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

Ezen készülék csak beépítésre készült. Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót.

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

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra 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.

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tegye be a sütőtérbe. ⟶ *"Az első használat előtt elvégzendő tennivalók" a(z) 9. Oldalon*

Fontos biztonsági előírások

Általános

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A készülék forró. Ha a készüléket ajtóval rendelkező beépített bútorban helyezi el, zárt bútorajtónál hőtorlasz keletkezik. A készüléket csak nyitott bútorajtóval üzemeltesse.

⚠ Figyelmeztetés – 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.

⚠ Figyelmeztetés – 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.

⚠ Figyelmeztetés – 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.

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!
A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

Mikrohullámú sütő

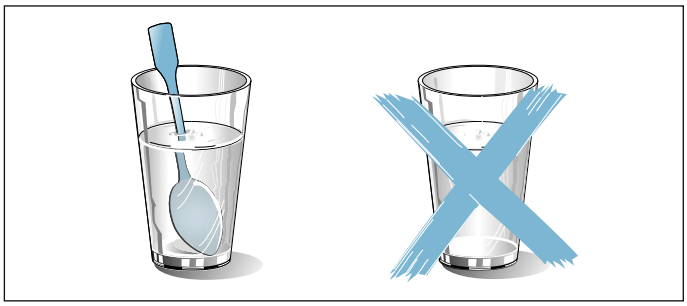
⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!
- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes és sérüléseket okozhat.
  Nem megengedett étel vagy ruhanemű szárítása, parafa, magvakkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves tisztítókendő és hasonlók melegítése.
  Például a felmelegített parafa és a magvakkal 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.

⚠ Figyelmeztetés – Robbanásveszély!
Folyadékok vagy más élelmiszerek a szorosan lezárt edényekben felrobbanhatnak. Soha ne melegítsen folyadékot vagy más élelmiszert szorosan lezárt edényben.

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!
- A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek a felmelegítés alatt, de még utána is robbanásszerűen szétpukkadhatnak. Soha ne főzzön tojást héjastól vagy ne melegítsen kemény tojást. Ne főzzön héjas állatokat és rákot. Tükörtojás vagy buggyantott tojás készítésekor előbb szúrja ki a tojássárgáját. A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya vagy virsli, a héj megrepedhet. Ezért melegítés előtt szúrja ki a héjat vagy a bőrt.
- A hő nem oszlik el egyenletesen a bébiételben. Soha ne melegítse a bébiételeket zárt edényben. Mindig vegye le a fedelet vagy a cumit. Melegítés után alaposan rázza fel vagy 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 szétdurranhat. Mindig ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra. Az ételt mindig edényfogóval vegye ki a sütőtérből.
- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes.
  Nem megengedett ételek vagy ruhaneműk szárítása, papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törlőruha stb. melegítése.
  Például a túlmelegedett papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törlőruha stb. égési sérülésekhez vezethet.

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

- Folyadékok felforralásakor előfordulhat a késleltetett forrás. Ez azt jelenti, hogy a folyadék a jellegzetes gőzbuborékok megjelenése nélkül éri el a forrási hőmérsékletet. Már az edény kismértékű rázkódása esetén is hirtelen kifuthat és kifröcskölhet a forró folyadék. Melegítéskor mindig tegyen egy kanalat az edénybe. Így elkerülhető a késedelmes forrás.



⚠ Figyelmeztetés – 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 találhatók. A lyukak mögött üreg van. Az üregbe bejutott nedvesség szétfeszítheti az edényt. Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.
- Fémből készült edények és tartályok, illetve fémbevonattal rendelkező edények használatakor a csak mikrohullámú üzemmód esetén szikra képződhet. A készülék megsérül. A csak mikrohullámú üzemmód esetén soha ne használjon fémtartályokat.
- Az alkalmatlan edények kárt okozhatnak. Mikrohullámmal kombinált üzemmód esetén mindig megfelelő anyagból készült edényeket használjon, amelyek ellenállnak a Forró levegő és Grill üzemmód magas hőmérsékletének.
- Az üveg forgótányér megrepedhet. Ügyeljen arra, hogy kemény tárgyak ne ütődjenek a forgótányérhoz.
- A forgótányéron keletkezett repedések vagy törések veszélyesek. Óvatosan bánjon a forgótányérral.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A készülék magasfeszültséggel működik. Soha ne távolítsa el a készülék burkolatát.

⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

- Nem megfelelő tisztítás esetén a készülék felülete károsodhat. A sütőből mikrohullámú energia léphet ki. Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, és az élelmiszer-maradványokat azonnal távolítsa el. A sütőteret, az ajtótömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.
  → *"Tisztítás" a(z) 16. Oldalon*
- A sérült sütőtérajtó vagy ajtótömítés miatt mikrohullámú energia távozhat. Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtaja vagy az ajtótömítés sérült. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik. Soha ne vegye le a készülék borítását. Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

Postavljanje i priključivanje

Ez a készülék csak magánháztartások számára készült.

Ez a készülék csak beépítésre készült.

Tartsa be a speciális szerelési útmutatót.

A készülék dugaszolásra előkészített, és csak szabályszerűen szerelt, védőérintkezős aljzatra csatlakoztatható. A biztosíték 10 amperes legyen (L- vagy B-automata). A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a típustáblán megadott feszültséggel.

A csatlakozóaljzat áthelyezését vagy a csatlakozóvezeték cseréjét csak elektromos szakember végezheti. Ha a csatlakozódugó a beszerelést követően nem érhető el, szerelési oldalról többpólusú elválasztó berendezést kell beépíteni legalább 3 mm-es érintkezőközzel.

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

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.
- **Étel nélküli mikrohullámú üzemmód:** A készülék étel nélküli üzemelése túlterheléshez vezethet. Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha a sütőtérben nincs étel. Ez alól csak a rövid ideig tartó edényellenőrzés lehet kivétel.⟶ *"Edényellenőrzés" a(z) 11. Oldalon*
- **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 tönkretehetik az ajtó belső üveglapját.
- **Alumíniumtál:** Ne használjon alumíniumtálat a sütőben. A készülék károsodhat a létrejövő szikraképződés miatt.
- **Lehűlés nyitott készülékajtóval:** A sütőteret 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.

Környezetvédelem

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.

A készülék megismerése

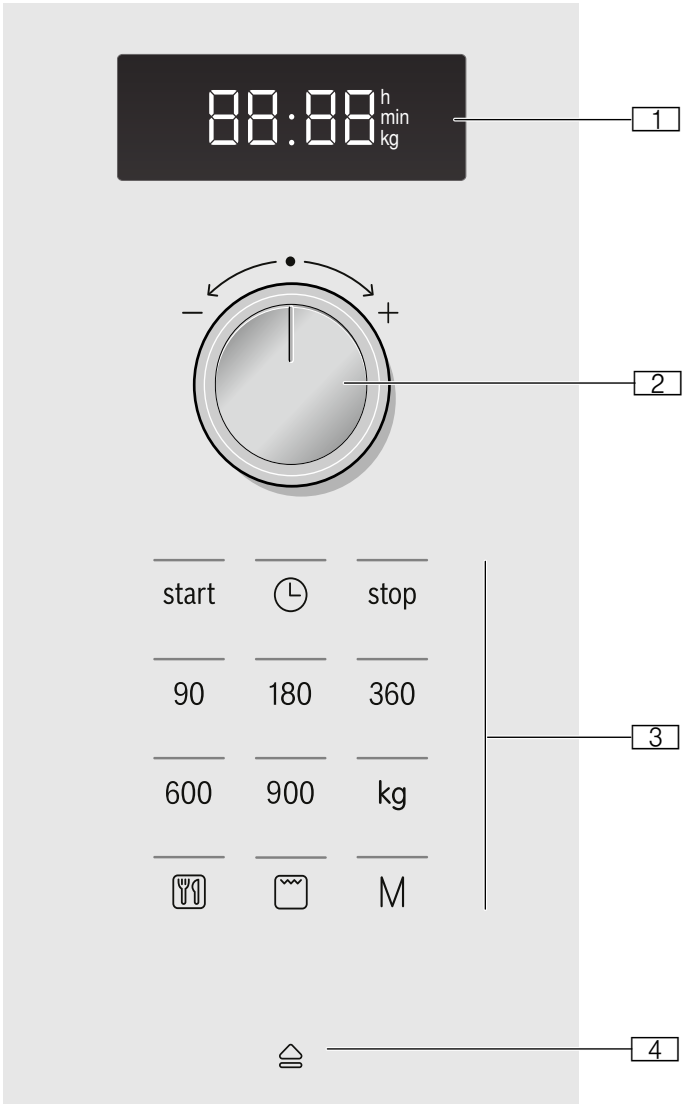
Ebben a fejezetben ismertetjük a kijelzéseket és kezelőelemeket. Ezenkívül megismerkedhet a készülék különböző funkcióival.

Utasítás: A készülék típusától függően eltérések lehetnek a színekben és a részletekben.

Kezelőfelület

A kezelőfelület segítségével állíthatja be a készülék különféle funkcióit. A kijelző megmutatja az aktuális beállításokat.

Az áttekintő ábra a bekapcsolt készülék kezelőfelületét mutatja egy beállított idővel.



1 **Kijelzés**
az időhöz és időtartamhoz
2 **Forgatóválasztó**
az idő és az időtartam beállításához, vagy a programautomatika beállításához
3 **Gombok**
4 **Automata ajtónyitó**

Kezelőelemek

Az alábbiakban a különféle gombok jelentésének rövid leírása olvasható. Készülékét így egyszerűen és közvetlenül beállíthatja.

Gombok és jelentésük

Az alábbiakban a különféle gombok jelentésének rövid leírása olvasható.

Gombok	Jelentés
Jelölés	
start	Üzemmód indítása
◷	Pontos idő beállítása
stop	Üzemmód leállítása vagy szüneteltetése
90	90 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
180	180 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
360	360 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
600	600 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
900	900 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
kg	Súly kiválasztása a programoknál
	Programautomatika kiválasztása
	Grill kiválasztása
M	Memória kiválasztása
	Készülék ajtajának nyitása

Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja az összes javaslati és beállítási értéket.

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

Automatikus ajtónyitás

A készülék ajtaja kinyílik, ha megérinti az automatikus ajtónyitás mezőjét. A készülék ajtaját kézzel lehet teljesen kinyitni.

Áramkimaradás esetén nem működik az automatikus ajtónyitás. Az ajtót kézzel lehet kinyitni.

Utasítások

- Ha folyamatban levő üzemmód közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód leáll.
- Ha becsukja a készülék ajtaját, az üzemmód nem folytatódik automatikusan. Az üzemmódot kézzel kell elindítani.
- Ha a készülék hosszabb ideje ki van kapcsolva, az ajtó késleltetve nyílik.

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.

Hangjelzés hosszának módosítása

Ha a készülék kikapcsol, egy hangjelzés hallható. A hangjelzés időtartama módosítható.

Ehhez nyomja meg kb. 6 másodpercig a start gombot.

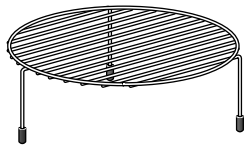
A készülék átveszi a hangjelzés módosított hosszát. Az idő ismét megjelenik.

Lehetőségek:
Hangjelzés hossza rövid - 3 hangjel
Hangjelzés hossza hosszú - 30 hangjel

Tartozékok

Itt áttekintheti a csomagban szereplő tartozékokat, illetve azok megfelelő használatát.

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.

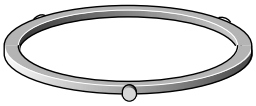


Rostély
Rostély grillezéshez,pl. steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez vagy alátétként, pl. lapos felfújtformákhoz.

Utasítás: Tegye a rostélyt a forgótányérra.

Forgótányér

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



Görgőkarika

Kiegészítő tartozékok

Speciális tartozékokat a vevőszolgálatnál a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat. A tartozékok széles választékát találja prospektusainkban és a honlapunkon.

Országonként eltér a készlet, illetve az, hogy online megrendelhető-e a termék. Kérjük, tájékozódjon a mellékelt dokumentumokból.

Utasítás: Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítószámát (E-szám).
⟶ *"Vevőszolgálat" a(z) 18. Oldalon*

Párolóedény	Rizs, burgonya és zöldségek párolásához

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

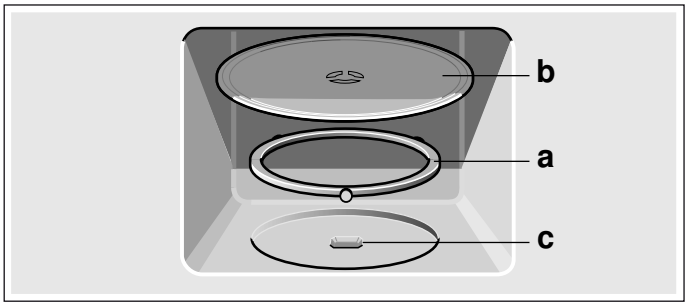
Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítene ételt a mikrohullámú sütőjével. Előtte olvassa el a Biztonsági útmutató című fejezetet. ⟶ *"Fontos biztonsági előírások" a(z) 4. Oldalon*

Mielőtt elkezdhetné használni új készülékét, megfelelően be kell helyeznie a forgótányért. Tisztítsa meg továbbá a sütőteret és a tartozékokat.

Sütőtér tisztítása és a forgótányér behelyezése

Mielőtt először készítene ételt a készülékkel, tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

Így helyezze be a forgótányért:
1. Tegye görgőkarikát **a** a sütőtérben található mélyedésbe.
2. Tegye a forgótányért **b** a sütőtér aljának közepén található meghajtóműbe **c**, és pattintsa be.



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

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 h és a ◷ gomb feletti jelzőlámpa világít.
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
3. Nyomja meg újra 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.

Sütőtér és tartozékok tisztítása

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőteret a forgótányérral együtt.

Ügyeljen arra, hogy a sütőtérben ne maradjanak csomagolóanyag-maradványok, pl. styropor golyócskák. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törlőkendővel. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felmelegszik.

Beállítások	
Grill	10 perc

Sütőtér felfűtése

1. Nyomja meg a grill gombot.
   A kijelzőn megjelenik a 10:00 min érték, és a gomb feletti jelzőlámpa világít.
2. Nyomja meg a start gombot.

A beállított idő lejárta után egy hangjelzés hallható. Nyomja meg a stop gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.

Javaslat: Ha a sütőtér lehűlt, tisztítsa meg a sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával.

A tartozékok tisztítása

A tartozékokat alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával vagy puha kefével.

A mikrohullámú sütő

A mikrohullámú sütővel az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani. A mikrohullám üzemmód önállóan vagy pedig grillel kombinálva is használható.

A mikrohullámú sütő optimális használatához vegye figyelembe az edényekre vonatkozó utasításokat, és tartsa be a használati útmutató végén található alkalmazási táblázatokban szereplő adatokat.

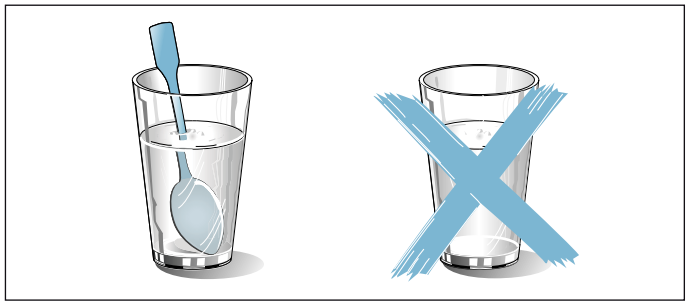
Először próbálja ki a mikrohullámú készüléket. Például melegítsen fel egy csésze vizet a teához.

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

1. Nyomja meg a 900 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.

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!
Folyadékok felforralásakor előfordulhat a késleltetett forrás. Ez azt jelenti, hogy a folyadék a jellegzetes gőzbuborékok megjelenése nélkül éri el a forrási hőmérsékletet. Már az edény kismértékű rázkódása esetén is hirtelen kifuthat és kifröcskölhet a forró folyadék. Melegítéskor mindig tegyen egy kanalat az edénybe. Így elkerülhető a késedelmes forrás.



Edény

Nem minden edény alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra. Annak érdekében, hogy az ételek felmelegedjenek, és a készülék ne sérüljön meg, kizárólag olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra.

Alkalmas edények

Alkalmasak az üvegből, üvegkerámiából, porcelánból, kerámiából vagy hőálló műanyagból készült hőálló edények. Ezek az anyagok átengedik a mikrohullámokat.

Tálalóedényeket is használhat. Így nem kell átraknia az ételt. Arany vagy ezüst díszítésű edényeket csak akkor használjon a mikrohullámú sütőben, ha az edény gyártója garantálja az alkalmasságot.

Nem alkalmas edények

Nem alkalmasak a fémedények. A fém nem engedi át a mikrohullámokat. A zárt fémedényben az étel hideg marad.

Figyelem!

Szikraképződés: Ügyeljen arra, hogy a fémtárgyak – pl. a pohárban levő kanál – legalább 2 cm-re legyenek a sütőtér falától és az ajtó belső oldalától. A szikrák tönkretehetik az ajtó belső üveglapját.

Edényellenőrzés

Soha ne kapcsolja be a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Ez alól az egyetlen kivétel a rövid ideig tartó edényellenőrzés.

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 sütőtérbe.
2. Ellenőrizze közben az edény hőmérsékletét.

Az edény hideg vagy legfeljebb kézmeleg lehet.

Ha az edény felforrósodik vagy szikra képződik, akkor nem alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra.
Szakítsa meg a tesztet.

⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!
A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.

Mikrohullám-teljesítmények

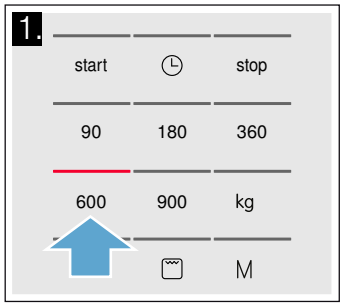
Mikrohullám-teljesítmény	alkalmas
90 W	kényes élelmiszerek felolvasztására
180 W	felolvasztásra és tovább-párolásra
360 W	hús párolására és kényes élelmiszerek melegítésére
600 W	ételek felmelegítésére és főzésére
900 W	folyadékok felforralására

Utasítás: A 900 wattos mikrohullám-teljesítményt 30 percre lehet beállítani, a 600 wattosat 1 órára, a többi teljesítményt pedig 1 órára és 39 percre.

Mikrohullám üzemmód beállítása

Példa: 600 wattos mikrohullám-teljesítmény, 5 perc

1. Nyomja meg a kívánt mikrohullám-teljesítményt. A gomb feletti jelzőlámpa világít.
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.



3. Nyomja meg a start gombot.

Az időtartam letelte látható a kijelzőn.

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. Az üzemmód leáll. A stop fölötti kijelzés világít. Az ajtó becsukása után nyomja meg ismét a start gombot.

Üzemmód 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.

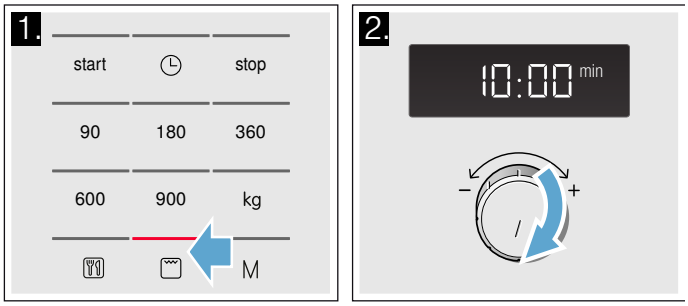
Grillezés

A grill kiválóan alkalmas pirításra és átsütésre.

A grill önállóan vagy pedig mikrohullám üzemmóddal kombinálva is használható.

Grill üzemmód beállítása

1. Nyomja meg a grill gombot.
   A kijelzőn megjelenik a 10:00 min érték, és a gomb feletti jelzőlámpa világít.
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.



3. Nyomja meg a start gombot.
Az időtartam letelte látható a kijelzőn.

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. Az üzemmód leáll. A stop fölötti kijelzés világít. Az ajtó becsukása után nyomja meg ismét a start gombot.

Javítás

A beállított időtartamot bármikor korrigálhatja.

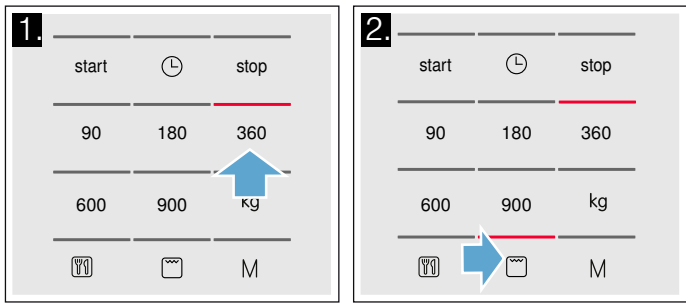
Törlés

Nyomja meg kétszer a gombot vagy nyissa ki az ajtót és nyomja meg egyszer a stop gombot.

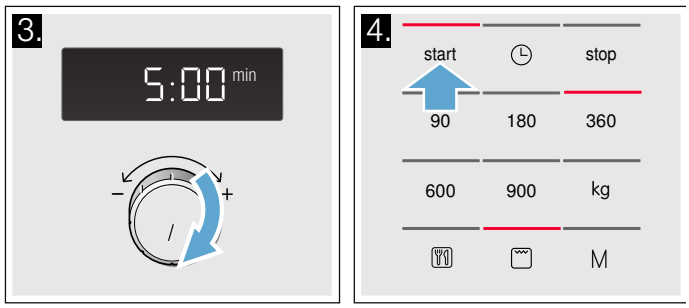
A mikrohullám és a grill beállítása

Példa: 360 W, grill, 5 perc

1. Nyomja meg a kívánt mikrohullám-teljesítményt.
   A kijelzőn megjelenik az 1:00 min érték, és a gomb feletti jelzőlámpa világít.
2. Nyomja meg a grill gombot.



3. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.
4. Nyomja meg a start gombot.



Az időtartam letelte látható a kijelzőn.

Memória

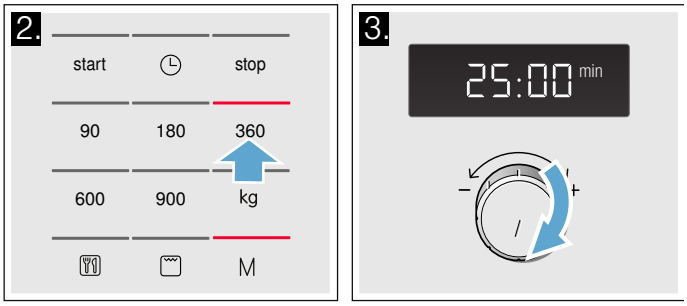
A memóriával elmentheti egy étel beállításait, és később bármikor lekérdezheti.

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

Mentés a memóriába

Példa: 360 W, 25 perc

1. Nyomja meg a **M** gombot.
   A gomb feletti jelzőlámpa világít.
2. Nyomja meg a kívánt mikrohullám-teljesítményt.
   A kijelzőn megjelenik az 1:00 min érték, és a gomb feletti jelzőlámpa világít.
3. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.



4. A **M** gombbal erősítse meg.

Újra a pontos idő látható. A készülék mentette a beállítást.

Utasítások

- Tárolhatja csak a grillt vagy a grillt a mikrohullámmal kombinálva.
- Egymás után több mikrohullám-teljesítmény nem tárolható.
- Az automatika-program nem tárolható.
- A beállításokat tárolhatja a memóriában, és azonnal el is indíthatja. Végül ne a , hanem a start gombot nyomja meg **M**,.
- **Memória új adatokkal való feltöltése:** Nyomja meg a **M** gombot. Megjelennek a régi beállítások. Az új programot az 1-4. pontokban leírtak szerint tárolja.

A memória indítása

A mentett program egészen egyszerűen elindítható. Tegye az ételt a készülékbe. Csukja be a készülék ajtaját.

1. Nyomja meg a **M** gombot.
   A mentett beállítások megjelennek.
2. Nyomja meg a start gombot.

Az időtartam letelte látható a kijelzőn.

Ha a beállított időtartam letelt

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

Leállítás

Érintse meg egyszer a stop mezőt vagy nyissa ki a készülék ajtaját. Az üzemmód leáll. A stop fölötti kijelzés világít. Az ajtó becsukása után érintse meg ismét a start mezőt.

Törlés

Nyomja meg kétszer a gombot vagy nyissa ki az ajtót és nyomja meg egyszer a stop gombot.

Programok

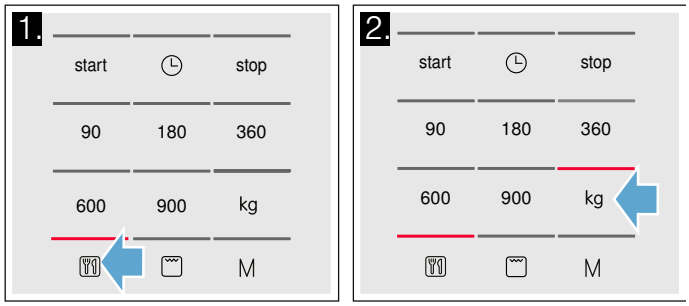
A programokkal egészen egyszerűen készíthet el ételeket. Válassza ki a programot, és adja meg az étel súlyát. A program átveszi az optimális beállítást.

Utasítás: 8 program közül választhat.

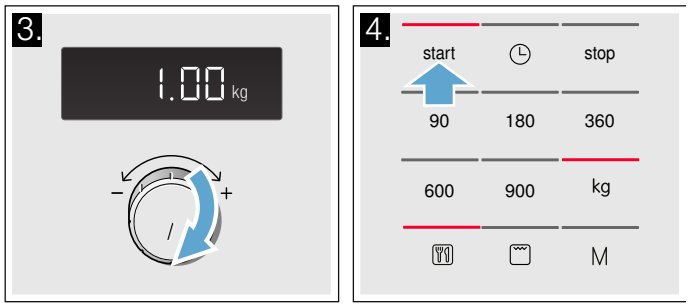
Program beállítása

Ha kiválasztott egy programot, állítsa be az alábbiak szerint:

1. Ismételten nyomja meg a gombot addig, amíg a kívánt programszám meg nem jelenik.
   A gomb feletti jelzőlámpa világít.
2. Nyomja meg a **kg** gombot.
   A kijelzőn megjelenik egy javasolt súlyérték, és a gomb feletti jelzőlámpa világít.



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



A program időtartamának letelte látható a kijelzőn.

Ha a beállított időtartam letelt

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

Javítások

Nyomja meg kétszer a stop gombot és állítsa be újra.

Leállítás

Nyomja meg egyszer a stop gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját. Az üzemmód leáll. A stop fölötti kijelzés világít. Az ajtó becsukása után nyomja meg ismét a start gombot.

Törlés

Nyomja meg kétszer a gombot vagy nyissa ki az ajtót és nyomja meg egyszer a stop gombot.

Utasítások

- Néhány programnál meghatározott idő után hangjelzés hallható. Nyissa ki a készülék ajtaját és keverje meg az ételt, ill. fordítsa meg a húst vagy a szárnyast. Az ajtó becsukása után nyomja meg ismét a start gombot.
- A program száma és a súly a ⚖, ill. a **kg** gombbal lekérdezhető. A lekérdezett érték 3 másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Felolvasztás programautomatikával

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

Utasítások

- **Élelmiszerek előkészítése**
  Lehetőleg laposan 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 élelmiszerrel 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-kiegyenlítődéshez 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 élelmiszerrel 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		Edény	Súlytartomány kg-ban
	Felolvasztás		
P 01	Darált hús	fedő nélkül	0,20 - 1,00
P 02	Hússzeletek	fedő nélkül	0,20 - 1,00
P 03	Csirke, fél csirke	fedő nélkül	0,40 - 1,80
P 04	Kenyér	fedő nélkül	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-kiegyenlítődéshez még 5-10 percet pihentesse.
  A főzéseredmény függ az élelmiszer minőségétől és jellemzőitől.

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

Kombi főzőprogram

Utasítások

- **Edény**
  Az élelmiszert nem túl nagy, mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas hőálló edényben főzze.
- **Élelmiszer előkészítése**
  Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból és mérje meg. Ha a pontos súlyt nem tudja megadni, kerekítsen lefelé vagy felfelé.
- **Pihenési idő**
  Az élelmiszert a program befejezése után a hőmérséklet-kiegyenlítődéshez még 5 -10 percig pihentesse.

Programszám		Edény	Súlytartomány kg-ban
	Kombinált program		
P 08	Felfújt fagyasztott, max. 3cm magas	fedő nélkül	0,4 - 0,9

Alapbeállítások

Igény esetén módosíthatja a készülék alapbeállítását.

Beállítás		Kiválasztás	
1	Gomb hangjelzése	On*	bekapcsolva
		OFF	kikapcsolva (A gomb hangjelzése a **start** és a **stop** mezők esetén bekapcsolva marad)
2	Bemutató mód	dEO	A készülék ki van kapcsolva. Használhatja a gombokat és a kijelzőt, de a gombok nem működnek, vagyis például a mikrohullám aktiválása esetén nem kapcsol be a mikrohullám-teljesítmény. A Bemutató módot elsősorban kereskedők használják.

* Gyári beállítás (a készülék típusától függően a gyári beállítások eltérőek lehetnek)

Igény esetén módosíthatja készülékén a gombok hangjelzéseit.

Gomb hangjelzésének módosítása

Előfeltétel: a készülék legyen kikapcsolt állapotban.

1. Tartsa egyszerre lenyomva néhány másodpercig a **start** és a **stop** mezőt.
   A kijelzőn megjelenik a következő: 1
2. Koppintson a **start** gombra.
   A kijelzőn villog a következő: On.
3. A forgatóválasztóval válassza ki a OFF lehetőséget.
4. Koppintson a **start** gombra.
   A készülék átvette a beállítást.
5. Koppintson a **stop** gombra.

A gombok hangjelzése ezzel ki van kapcsolva.

A beállítás bármikor újra módosítható.

Tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a készüléket.

⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!
A készülék nagyon forró. Soha ne tisztítsa a készüléket közvetlenül a kikapcsolása után. Hagyja lehűlni a készüléket.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!
A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!
A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!
Nem megfelelő tisztítás esetén a készülék felülete károsodhat. A sütőből mikrohullámú energia léphet ki. Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, és az élelmiszer-maradványokat azonnal távolítsa el.⟶ *"Tisztítószerek" a(z) 16. Oldalon*

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!
A készüléket soha ne merítse vízbe vagy ne tisztítsa vízsugárral.

Utasítás: A kellemetlen szagokat, pl. hal készítése után, egészen egyszerűen megszüntetheti. Adjon néhány csepp citromlevet egy csésze vízhez. Helyezzen mindig egy kanalat az edénybe a késleltetett forrás elkerülése érdekében. Melegítse fel a vizet 1-2 percig maximális mikrohullám-teljesítmény mellett.

Tisztítószerek

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószerek használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat.

Ne használjon

- karcoló vagy súroló hatású tisztítószert,
- fém- vagy üvegkaparót az ajtólapok tisztításához,
- fém- vagy üvegkaparót az ajtótömítés tisztításához,
- kemény súrolópárnát és tisztítószivacsot,
- magas alkoholtartalmú tisztítószert.

Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.

Terület	Tisztítószerek
A készülék elülső oldala	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, majd puha törlőkendővel törölje szárazra. Ne használjon fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Készülék elülső oldala nemesacél részekkel	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, majd puha törlőkendővel törölje szárazra. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-tisztítószerek kaphatók. Ne használjon üvegtisztítót, fém vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Nemesacél sütőtér	Forró mosogatószeres vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, majd puha törlőkendővel törölje szárazra. Ne használjon sütőtisztító spray-t, sem egyéb agresszív sütőtisztító szert vagy súrolószert. A súrolópárnák, durva szivacsok és edénytisztítók szintén nem használhatók. Ezek az eszközök megkarcolják a felületet. A belső felületeket hagyja alaposan megszáradni.
Mélyedés a sütőtérben	Nedves kendő: A forgótányér-meghajtásnál nem kerülhet víz a készülék belsejébe. Egy kendővel szárítsa meg a forgótányér-meghajtást.
Forgótányér és görgőkarika	Forró mosogatószeres víz: Amikor visszateszi a forgótányért, ügyeljen rá, hogy az megfelelően bepattanjon.
Rostély	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, majd mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg, ne súrolja. Ne használjon fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Ajtólapok	Üvegtisztító szer: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.

Üzemzavar – mi a teendő?

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

Javaslat: Ha egyszer egy ételt nem sikerül optimálisan elkészíteni, nézzen utána a következő fejezetben. Ott sok tipp és útmutatás található az optimális beállítással kapcsolatban.⟶ *"Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 19. Oldalon*

⚠ Figyelmeztetés – 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.

Hibatáblázat

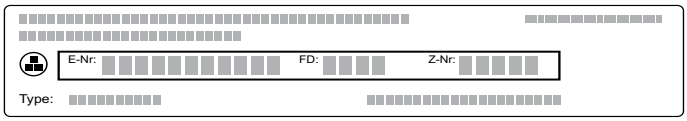
Hibajelenség	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A készülék nem működik	A csatlakozódugó nincs bedugva	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e
	A biztosíték meghibásodott	Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítéka rendben van-e
	Hibás kezelés	A készülék biztosítékát kapcsolja ki a biztosítékszekrényben, és kb. 10 másodperc múlva kapcsolja be újra
A kijelzőn három nulla világít.	Áramkimaradás	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 sütő nem működik.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	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 melegszenek fel, mint korábban	Túl kicsi mikrohullám-teljesítményt állított be.	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 karcoló 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 zavar ismételten fellép, hívja a vevőszolgálatot.
A kijelzőn egy **M** látható.	A készülék Bemutató módban van	Kapcsolja ki a Bemutató módot. ⟶ *"Alapbeállítások" a(z) 15. Oldalon*
"E - 3" hibaüzenet	Hiba az automatikus ajtónyitó rendszerben.	Hibaüzenet esetén kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra. Ha kialszik a kijelzés, akkor egyszeri probléma volt. Amennyiben a hiba ismételten fellép, vagy a kijelzés nem szűnik meg, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal, és adja meg a hibakódot.

Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállás.

Termékszám és gyártási szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék teljes termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. Az ezeket a számokat tartalmazó adattáblát jobbra látja, amikor kinyitja a készülék ajtaját.



Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja a készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát.

E-Nr.		**FD-Nr.**	

Vevőszolgálat ☎

Vegye figyelembe, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok vevőszolgálatainak 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.

Műszaki adatok

Bemeneti feszültség	AC 220-230 V, 50 Hz
Teljesítmény	1450 W
Max. kimeneti teljesítmény	900 W (IEC 60705)
Grill max. kimeneti teljesítménye	1200 W
Mikrohullámú frekvencia	2450 MHz
Biztosíték	10 A
Méret (ma./szé./mé.)	
- készülék	382 x 594 x 388 mm
- sütőtér	208 x 328 x 369 mm
VDE által bevizsgált	Igen
CE-jelölés	Igen

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatók. Megmutatjuk Önnek, melyik mikrohullám-teljesítmény a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. A mikrohullámot magában, azaz önállóan, vagy pedig grillel kombinálva is használhatja. Tippeket adunk az edényekhez és az elkészítéshez.

Utasítások

- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Az értékek az élelmiszerek minőségétől és tulajdonságaitól függnek.
- A táblázatokban gyakran időtartományokat adtunk meg. Először a rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az időt.
- Mindig használjon edényfogót, amikor a forró edényt kiveszi a sütőtérből.

Előfordulhat, hogy Ön más mennyiségekkel dolgozik, mint ami a táblázatban szerepel. Mikrohullám üzemmód esetén a következő gyakorlati szabály érvényes: dupla mennyiséghez csaknem dupla idő, fele mennyiséghez fele idő.

Az edényt mindig a forgótányérra helyezze.

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

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.

Nem alkalmas edények

Nem alkalmasak a fémedények. A fém nem engedi át a mikrohullámokat. A zárt fémedényben az étel hideg marad.

Figyelem!

Szikraképződés: A fémeknek, pl. a kanálnak az üvegedényben legalább 2 cm távolságra kell lennie a sütő falától és az ajtó belső felületétől. A szikrák tönkretehetik az ajtó belső üveglapját.

Felolvasztás

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 a folyadékot megfordításkor távolítsa el, semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel.

Az ételt időközben 1-2 alkalommal 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.

Felolvasztási tippek

Az étel az idő leteltekor még nem olvadt fel, nem forró vagy nem puhult meg.	Állítson be hosszabb időtartamot. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.
A főzési idő letelte után az étel a széleken túlmelegedett, a közepe azonban még nincs kész.	Keverje meg közben az ételt, illetve legközelebb válasszon kisebb teljesítményt és hosszabb időtartamot.
Felolvasztás után a szárnyas vagy hús külső része elkezdett főni, a közepe azonban még nem olvadt fel.	Válasszon legközelebb kisebb mikrohullám-teljesítményt. A felolvasztandó élelmiszert nagy mennyiség esetén többször fordítsa meg.

Felolvasztás	Súly	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam percben	Megjegyzések
Hús egészben, marha, borjú vagy sertés (csonttal vagy csont nélkül)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg	180 90	20 15-25	
	1,5 kg	180 90	30 20-30	

Felolvasztás	Súly	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam percben	Megjegyzések
Hús darabokban vagy szeletekben, marha, borjú vagy sertés	200 g	180 90	2 4-6	forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Darált hús, vegyes	200 g	90	10	lehetőleg laposan fagyassza le többször fordítsa meg, a már felolvadt húst tegye külön
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Szárnyas vagy darabolt szárnyas	600 g	180 90	8 10-20	a felolvadt részeket válassza el egymástól
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
Halfilé, halkotlett vagy halszeletek	400 g	180 90	5 10-15	a felolvadt részeket válassza el egymástól
Zöldség, pl. borsó	300 g	180	10-15	-
Gyümölcs, pl. málna	300 g	180	7-10	közben óvatosan keverje meg, a kiolvasztott részeket válassza el egymástól
	500 g	180 90	8 5-10	
Vaj megolvasztása	125 g	180 90	1 2-3	A csomagolást teljesen távolítsa el
	250 g	180 90	1 3-4	
Egész kenyér	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény	500 g	90	10-15	csak máz, tejszín vagy krém nélküli süteményekhez, a süteménydarabokat válassza el egymástól
	750 g	180 90	5 10-15	
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény	500 g	180 90	5 15-20	csak máz, tejszín és zselatin nélküli süteményekhez
	750 g	180 90	7 15–20	

Mélyhűtött ételek melegítése

Utasítások

- Vegye ki a készételt 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 megmelegszenek, mint ha púpozva vannak. Ezért az ételt lehetőleg laposan rendezze el az edényben. Az élelmiszereket már fagyasztáskor se rétegezze egymásra.
- Mindig fedje le az ételeket. Ha nincs megfelelő méretű fedő az edényhez, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való speciális fóliával.
- Az ételeket elkészítés közben 2-3 alkalommal keverje meg, illetve fordítsa meg.
- Felmelegítés után még 2-5 percig pihentesse az ételeket a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy edényfogót, ha kiveszi az edényt.

Mélyhűtött ételek melegítése	Súly	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam percben	Megjegyzések
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevő)	300-400 g	600	8-11	-
Leves	400 g	600	8-10	-
Egytálételek	500 g	600	10–13	-
Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt	500 g	600	12-17	keveréskor a hússzeleteket válassza el egymástól
Felfújtak, pl. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Köretek, pl. rizs, tészta	250 g	600	2-5	adjon hozzá egy kevés folyadékot
	500 g	600	8-10	
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa	300 g	600	8-10	adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját
	600 g	600	14-17	
Tejfölös spenót	450 g	600	11-16	víz hozzáadása nélkül főzze

Ételek melegítése

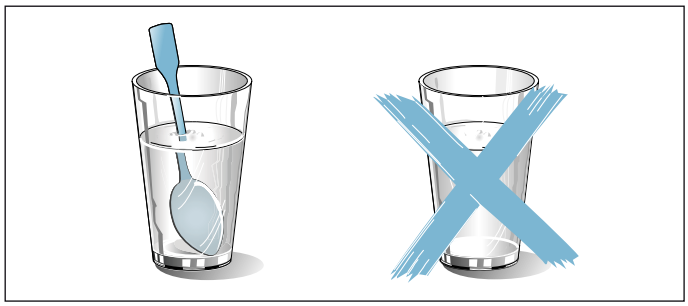
Figyelem!

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

Utasítások

- Vegye ki a készételt 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 ételeket. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.
- Az ételeket elkészítés közben többször keverje meg, illetve fordítsa meg. Ellenőrizze a hőmérsékletet.
- Felmelegítés után még 2-5 percig pihentesse az ételeket a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt, illetve edényfogót, amikor kiveszi az edényt.

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!
Folyadékok felforralásakor előfordulhat a késleltetett forrás. Ez azt jelenti, hogy a folyadék a jellegzetes gőzbuborékok megjelenése nélkül éri el a forrási hőmérsékletet. Már az edény kismértékű rázkódása esetén is hirtelen kifuthat és kifröcskölhet a forró folyadék. Melegítéskor mindig tegyen egy kanalat az edénybe. Így elkerülhető a késedelmes forrás.



Ételek melegítése	Súly	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam percben	Megjegyzések
Italok	200 ml	900	2-3	Tegyen kanalat az üvegbe, az alkoholtartalmú italokat ne hevítse túl, közben ellenőrizze
	500 ml	900	3-4	
Bébiételek, pl. tejesüveg	50 ml	360	kb. ½	Cumi vagy tető nélkül. Felmelegítés után mindig jól rázza össze. Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet!
	100 ml	360	kb. 1	
	200 ml	360	1½	
Leves, 1 csésze	200 g	600	2-3	-
Leves, 2 csésze	400 g	600	4-5	-
Menü, egytálétel, készétel 2-3 összetevő)	350-500 g	600	4-8	-
Hús mártásban	500 g	600	8-11	Válassza el egymástól a hússzeleteket

Ételek melegítése	Súly	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam percben	Megjegyzések
Egytálétel	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Zöldségek	150 g	600	2-3	adjon hozzá egy kevés folyadékot
	300 g	600	3-5	

Ételek főzése

A lapos ételek gyorsabban megfőnek, mint ha púpozva vannak. Ezért az ételt lehetőleg laposan rendezze el az edényben. Az élelmiszereket ne rétegezze egymásra.

Az ételeket csak mikrohullámú üzemmódban főzze, mindig fedő alatt. Az edényt közvetlenül a forgótányérra helyezze. Ha nincs megfelelő méretű fedő az edényhez, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való speciális fóliával.

Az ételek saját íze teljesen megmarad. Ezért csak enyhén sózzon és fűszerezzen.

Főzés után még 2-5 percig pihentesse az ételeket a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.

Mindig használjon edényfogó kesztyűt, illetve edényfogót, amikor kiveszi az edényt.

Grillezés:
Mindig a rostélyon grillezzen, zárt ajtónál, és soha ne melegítsen elő.

A rostélyt mindig a forgótányérra tegye.

Grill mikrohullámmal kombinálva:
A kombinált üzemmód különösen alkalmas felfújtak és csőbensültek elkészítéséhez.

Az edényt mindig a forgótányér közepére tegye, és az ételeket ne fedje le.

Sütéshez magas formát használjon. Így a sütőtér tisztább marad.

A felfújtakhoz és csőben sültekhez használjon nagy, lapos edényt. Szűk, magas edényekben az ételek elkészítéséhez több idő szükséges, és az ételek felső része sötétebb lesz.

Ellenőrizze, hogy az edény elfér-e a sütőtérben. Ne legyen túl nagy, hogy a forgótányér még forogni tudjon.

Mindig a maximális főzési időt állítsa be. Ellenőrizze az ételt a megadott rövidebb idő letelte után.

A húst szeletelés előtt pihentesse még 5-10 percig. Így a húslé egyenletesen oszlik el, és szeleteléskor nem folyik ki.

A felfújtakat és csőben sülteket hagyja még 5 percig pirulni a kikapcsolt készülékben.

A táblázatban megadott értékek irányértékek, amelyek az élelmiszer tulajdonságaitól függően változhatnak.

Ételek főzése	Tartozékok	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam percben	Megjegyzések
Csirke, egész, 1,2 kg	zárt edény	600	25-30	az időtartam felének leteltekor fordítsa meg
Darabolt csirke, pl. negyed csirke, 800 g	nyitott edény rostélyon	360 W + ▭	30-40	a bőrös oldalával felfelé tegye az edénybe, ne fordítsa meg
Csirkeszárny, pácolt, fagyasztott, 800 g	nyitott edény rostélyon	360 W + ▭	15-25	ne fordítsa meg
Sertéshús bőr nélkül, kb. 750 g, pl. tarja	nyitott edény	360 W + ▭	40-50	1-2 alkalommal fordítsa meg
Szalonnaszeletek, kb. 8 szelet	Rostély	180 W + ▭	10-15	-
Vagdalt hús, 750 g	nyitott edény	600 360 W + ▭	20-25 25-35	fedő nélküli főzés maximum 6 cm magas
Hal, pl. filé, 400 g	nyitott edény	600	10-15	szükség esetén adjon hozzá vizet, citromlevet vagy bort
Halfilé, átsütve, kb. 400 g	nyitott edény	360 W + ▭	10-15	a mélyhűtött halat először olvassza ki
Halnyárs, 4-5 db	Rostély	180 W + ▭	10-15	fanyársat használjon
Édes felfújt, pl. túrófelfújt gyümölccsel, 1 kg	nyitott edény	360 W + ▭	30-35	maximum 5 cm magas
Pikáns felfújt, nyers hozzávalókból, pl. tésztafelfújt, 1 kg	nyitott edény	360 W + ▭	30-35	sajttal megszórva, maximum 5 cm magas
Pikáns felfújt, főtt hozzávalókból, pl. burgonyafelfújt, 1 kg	nyitott edény	360 W + ▭	30-40	maximum 4 cm magas
Besütött levesek, pl. hagymaleves, 2-4 csésze	nyitott edény	▭	kb. 15-20	-

Ételek főzése	Tartozékok	Mikrohullám-teljesítmény watt-ban	Időtartam perc-ben	Megjegyzések
Zöldség, friss, 250 g	zárt edény	600	5-10	a zöldséget egyforma darabokra vágja 100 grammonként adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet közben keverje meg
Zöldség, friss, 500 g	zárt edény	600	10-15	-
Zöldségnyárs, 4-5 db	Rostély	180 W +	15-20	fanyársat használjon
Burgonya, 250 g	zárt edény	600	8-10	a burgonyát egyforma darabokra vágja 100 grammonként adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet közben keverje meg
Burgonya, 500 g	zárt edény	600	11-14	
Burgonya, 750 g	zárt edény	600	15-22	
Rizs, 125 g	zárt edény	900 180	5-7 12-15	kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá
Rizs, 250 g	zárt edény	900 180	6-8 15-18	
Pirítós kenyér (előpirítás), 2-4 szelet	Rostély		1. oldal: kb. 2-4 2. oldal: kb. 2-4	-
Pirítós készítése, 2-6 szelet	Rostély		7-10	igény szerint
Gyümölcs, kompót, 500 g	zárt edény	600	9-12	-
Édességek, pl. puding (porból), 500 ml	zárt edény	600	6-8	a pudingot közben 2-3-szor keverje meg jól habverővel

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 60705:2012, IEC 60705:2010 és EN 60350-1:2013 ill. IEC 60350-1:2011 szabványok szerint.

Ezek a táblázatok minőségellenőrző intézetek számára készültek a különböző készülékek ellenőrzésének megkönnyítése érdekében.

Főzés mikrohullámmal

Étel	Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percben	Megjegyzés
Tojásos tej, 750 g	360 W, 12-17 perc + 90 W, 20-25 perc	A 20x25 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra.
Piskóta	600 W, 8-10 perc	A 22 cm átmérőjű pyrexformát tegye a forgótányérra.
vagdalt hús	600 W, 20-25 perc	A pyrexformát tegye a forgótányérra.

Felolvasztás mikrohullámmal

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

Főzés mikrohullámú sütővel kombinálva

Étel	Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percekben	Megjegyzés
Burgonyafelfújt	Grill + 360 W, 35-40 perc	A Ø 22 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra.

Spis treści

Używanie zgodne z przeznaczeniem 26

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 26
Informacje ogólne 26
Mikrofale 27

Ustawianie i podłączanie. 29

Przyczyny uszkodzeń 29

Ochrona środowiska 30
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego. 30

Informacje na temat urządzenia 30
Pulpit obsługi 30
Elementy obsługi 31
Zmiana czasu trwania sygnału. 31

Wyposażenie 32
Akcesoria dodatkowe. 32

Przed pierwszym użyciem. 32
Czyszczenie komory gotowania i wkładanie talerza obrotowego 32
Nastawianie godziny 32
Czyszczenie komory gotowania i wyposażenia 33

Mikrofale 33
Naczynia 33
Moce mikrofal 34
Nastawianie mikrofal 34

Grillowanie 35
Wprowadzanie ustawień grilla 35
Nastawianie mikrofal i grilla 35

Pamięć. 36
Zapisywanie w pamięci 36
Włączanie pamięci 36

Programy 36
Ustawianie programu 36
Rozmrażanie z zastosowaniem programów automatycznych 37
Gotowanie z zastosowaniem programów automatycznych 37
Program gotowania w trybie kombi 38

Ustawienia podstawowe 38

Czyszczenie 39
Środki czyszczące 39

Co robić w razie usterki?. 40

Serwis 41
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD). . . 41
Dane techniczne. 41

Przetestowane w naszym studiu gotowania . . 42
Odpowiednie naczynia 42
Nieodpowiednie naczynia. 42
Rozmrażanie. 42
Podgrzewanie zamrożonych potraw 43
Podgrzewanie potraw 44
Gotowanie potraw. 45
Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej 46

Potrawy testowe. 47

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**

Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy. Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

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.

Zawsze prawidłowo umieszczać wyposażenie w komorze gotowania. ⟶ *"Przed pierwszym użyciem" na stronie 32*

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Informacje ogólne

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Jeśli urządzenie jest zabudowane, wówczas za zamkniętymi drzwiczkami ozdobnymi gromadzi się ciepło. Urządzenia używać wyłącznie, gdy drzwiczki ozdobne są otwarte.

⚠ Ostrzeżenie – 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.

⚠ Ostrzeżenie – 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.

⚠ Ostrzeżenie – 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.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.

Mikrofale

⚠ Ostrzeżenie – 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.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wybuchu!

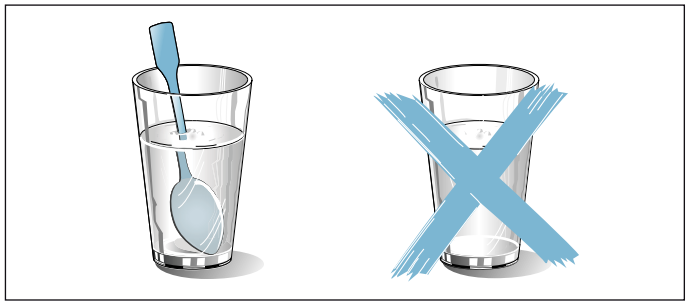
Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą eksplodować. Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- W trakcie podgrzewania, ale również już po podgrzaniu, produkty ze skorupką, łupiną lub skórką mogą się rozprysnąć. Nigdy nie gotować jaj w skorupkach ani nie podgrzewać jaj gotowanych na twardo. Nigdy nie gotować skorupiaków. W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko. Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kiełbasek, może popękać Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.
- Ciepło w pożywieniu dla niemowląt 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.
- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- 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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana 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.



⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.
- Nieodpowiednie naczynia mogą popękać. Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wniknęła do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczynia. Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.
- Naczynia i pojemniki wykonane z metalu lub naczynia z metalowymi elementami mogą powodować iskrzenie w przypadku stosowania wyłącznie trybu mikrofal. Urządzenie ulegnie uszkodzeniu. Nigdy nie używać metalowych pojemników w trybie samych mikrofal.
- Nieodpowiednie naczynia mogą spowodować uszkodzenia. Przy trybie kombi z mikrofalami stosować zawsze odpowiednie materiały, które są odporne również na gorące powietrze i temperaturę grillowania.
- 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.

⚠Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

⚠Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!

- W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofale. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. Dopilnować, aby komora gotowania, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przylga drzwiowa były zawsze czyste. ⟶ *"Czyszczenie" na stronie 39*
- Przez uszkodzone drzwiczki komory gotowania lub uszczelkę drzwiczek mogą wydostawać się mikrofale. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Wezwać serwis.
- Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofale. Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy. W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

Ustawianie i podłączanie

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy.

Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

Urządzenie jest gotowe do podłączenia i można je podłączyć wyłącznie do gniazda z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z przepisami. Należy zastosować bezpiecznik 10 A (automat L lub B). Napięcie sieciowe musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.

Przesunięcia gniazda w inne miejsce lub wymiany przewodu przyłączeniowego może dokonać wyłącznie elektryk. Jeśli po zabudowaniu nie będzie dostępu do wtyczki, wówczas w instalacji elektrycznej musi znajdować wielobiegunowy rozłącznik od sieci elektrycznej z rozwarciem styków wynoszącym minimum 3 mm.

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

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.⟶ *"Test naczyń" na stronie 34*
- **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 wykipiały, 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.

Ochrona środowiska

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 zużytym 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 zużytym 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.

Informacje na temat urządzenia

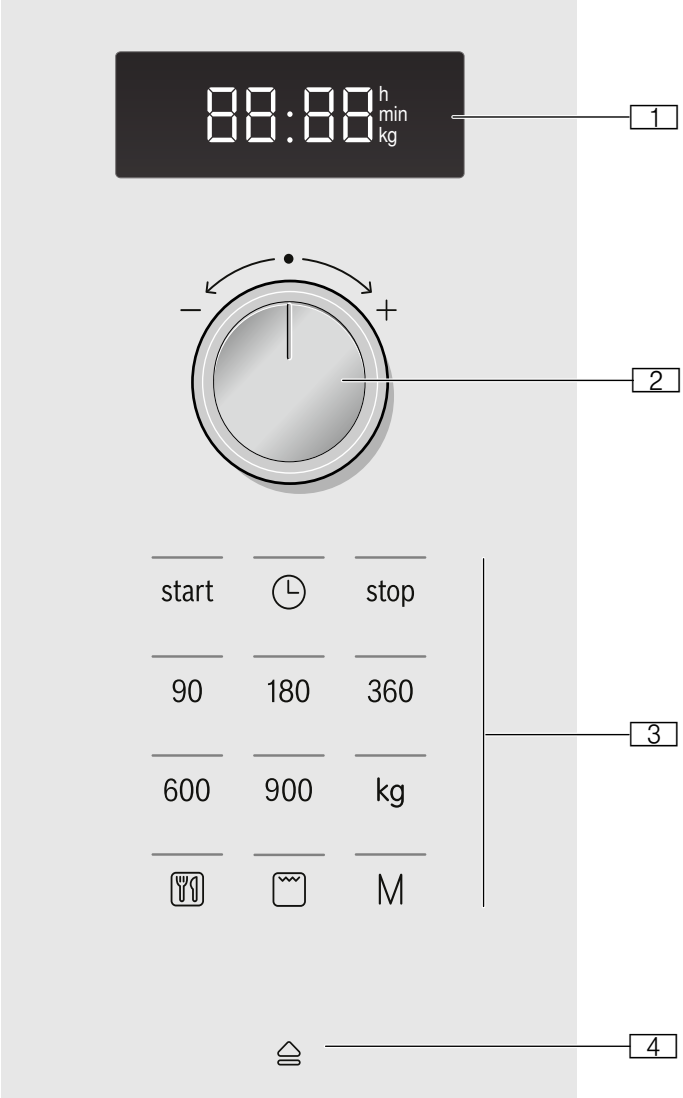
W tym rozdziale opisane są wskaźniki oraz elementy obsługi. Poza tym rozdział zawiera informacje na temat różnych funkcji urządzenia.

Wskazówka: W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice, dotyczące na przykład koloru.

Pulpit obsługi

Pulpit obsługi służy do wprowadzenia ustawień dotyczących różnych funkcji urządzenia. Na wyświetlaczu widoczne są aktualne ustawienia.

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi po włączeniu urządzenia i ustawieniu godziny.



1 **Wyświetlacz**
wskazujący godzinę i czas trwania
2 **Przełącznik obrotowy**
do ustawiania godziny i czasu trwania lub do ustawiania programów automatycznych.
3 **Przyciski**
4 **Przycisk automatycznego otwierania drzwi**

Elementy obsługi

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych przycisków. Dzięki temu wprowadzanie ustawień i obsługa urządzenia nie sprawiają żadnych trudności.

Przyciski oraz ich znaczenie

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych przycisków.

Przyciski	Znaczenie
Nadrukowane symbole	
start	Włączenie trybu pracy
◷	Ustawianie godziny
stop	Wyłączenie lub zatrzymanie trybu pracy
90	Wybór mocy mikrofal 90 W
180	Wybór mocy mikrofal 180 W
360	Wybór mocy mikrofal 360 W
600	Wybór mocy mikrofal 600 W
900	Wybór mocy mikrofal 900 W
kg	Wybór wagi wprowadzanej do ustawień programu
	Wybór programów automatycznych
	Wybór grilla
M	Wybór funkcji pamięci
	Otwieranie drzwi urządzenia

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.

Automatyczne otwieranie drzwi

Naciśnięcie przycisku automatycznego otwierania drzwi powoduje, że drzwi urządzenia odskakują. Drzwi urządzenia można otworzyć ręcznie na całą szerokość.

Funkcja automatycznego otwierania drzwi nie działa w przypadku przerwy w dopływie prądu. Drzwi można otworzyć ręcznie.

Wskazówki

- Jeśli podczas pracy urządzenia drzwi zostaną otwarte, praca zostanie przerwana.
- Po zamknięciu drzwi urządzenie nie kontynuuje pracy automatycznie. Tryb pracy należy włączyć ręcznie.
- Jeżeli urządzenie jest przez dłuższy czas wyłączone, drzwi urządzenia otwierają się z opóźnieniem.

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.

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.

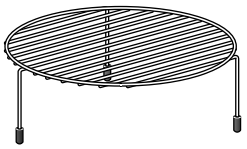
Nowy czas trwania sygnału zostaje zapisany.
Na wyświetlaczu ponownie pojawia się czas zegarowy.

Możliwe ustawienia:
Krótki czas trwania sygnału - 3 tony
Długi czas trwania sygnału - 30 tonów.

Wyposażenie

Poniżej zamieszczone jest zestawienie dołączonego wyposażenia wraz z przykładami prawidłowego zastosowania poszczególnych elementów.

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.

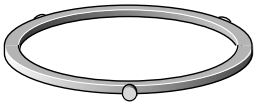


Ruszt
Ruszt do grillowania, np. steków, kiełbasek lub tostów lub jako podstawka np. do płaskich form do zapiekanek.

Wskazówka: Ruszt należy stawiać na talerzu obrotowym.

Talerz obrotowy

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.



Pierścień obrotowy

Akcesoria dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet. Szeroką ofertę elementów wyposażenia można znaleźć w naszych prospektach lub w Internecie.

Dostępność i możliwość zamówienia online różni się w poszczególnych krajach. Informacje na ten temat znajdują się w załącznikach do instrukcji obsługi.

Wskazówka: Nie wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego pasują do każdego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia. → *"Serwis" na stronie 41*

Naczynie do gotowania na parze	Do gotowania ryżu, ziemniaków i warzyw

Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej do przyrządzania potraw. Przedtem przeczytać rozdział Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. → *"Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 26*

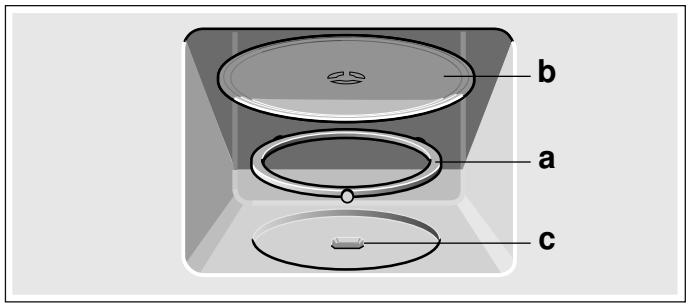
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy prawidłowo włożyć talerz obrotowy. Poza tym należy wyczyścić komorę gotowania oraz wyposażenie.

Czyszczenie komory gotowania i wkładanie talerza obrotowego

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

Sposób wkładania 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.

Nastawianie godziny

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

1. Nacisnąć przycisk ◷.
   Na wyświetlaczu pojawia się 12:00 h i świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem ◷.
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.

Czyszczenie komory gotowania i wyposażenia

Aby zlikwidować charakterystyczny zapach nowego urządzenia, należy nagrzać pustą, zamkniętą komorę gotowania z włożonym talerzem obrotowym.

Należy dopilnować, aby w komorze gotowania nie było resztek opakowania, np. kuleczek styropianu. Przed rozgrzaniem urządzenia wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze gotowania miękką, wilgotną ściereczką. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.

Ustawienia	
Grill	10 minut

Nagrzewanie komory gotowania

1. Nacisnąć przycisk włączania grilla .
   Na wyświetlaczu pojawia się 10:00 min i świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem .
2. Nacisnąć przycisk start.

Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał. Nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwi urządzenia.

Porada: Po ostygnięciu komory gotowania oczyścić gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.

Czyszczenie wyposażenia

Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z detergentem oraz ściereczką lub miękką szczoteczką.

Mikrofale

Mikrofale umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw. Można włączyć same mikrofale lub w połączeniu z grillem.

W celu optymalnego wykorzystania mikrofal należy przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń oraz zaleceń podanych w tabelach stosowania na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

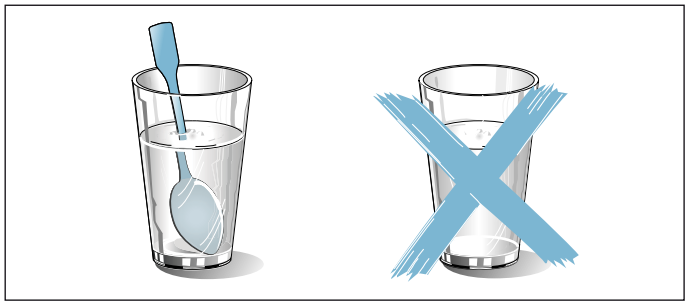
Warto się już teraz przekonać o zaletach kuchenki mikrofalowej. Np. podgrzewając filiżankę wody na herbatę.

Należy wziąć dużą filiżankę, bez złoceń i posrebrzeń i włożyć do niej łyżeczkę. Filiżankę z wodą postawić na środku talerza obrotowego.

1. Nacisnąć przycisk 900 W.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić 1:30 min.
3. Nacisnąć przycisk start.

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana 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.



Naczynia

Nie wszystkie naczynia nadają się do używania w trybie mikrofal. Podgrzewanie potraw bez ryzyka uszkodzenia urządzenia wymaga używania naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

Odpowiednie naczynia

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

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 mikrofal. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

Uwaga!

Powstające iskry: odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.

Test naczyń

Nigdy nie włączać mikrofal, jeśli w urządzeniu nie ma żadnej potrawy. Jedyny wyjątek stanowi krótki test naczyń.

W przypadku braku pewności, czy naczynia można używać w trybie mikrofal, należy przeprowadzić następujący test.

1. Puste naczynie wstawić do komory piekarnika na ½ do 1minuty 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 trybie mikrofal.
Należy wówczas przerwać test.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Moce mikrofal

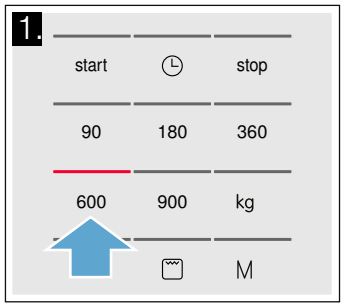
Moc mikrofal	Zastosowanie
90 W	Do rozmrażania delikatnych potraw
180 W	Do rozmrażania i dogotowywania
360 W	Do gotowania mięsa i podgrzewania delikatnych potraw
600 W	Do podgrzewania i gotowania potraw
900 W	Do podgrzewania płynów

Wskazówka: Moc mikrofal 900 W można nastawić na 30 minut, 600 W na 1 godzinę, pozostałe moce na 1 godzinę i 39 minut.

Nastawianie mikrofal

Przykład: moc mikrofal 600 W, 5 minut

1. Nacisnąć żądaną moc mikrofal.
   Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.



3. Nacisnąć przycisk start.

Upływ czasu trwania widoczny jest 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 jeden raz przycisk stop lub otworzyć drzwi urządzenia. Praca urządzenia zostaje wstrzymana. Wskaźnik nad przyciskiem stop świeci się. Po zamknięciu 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.

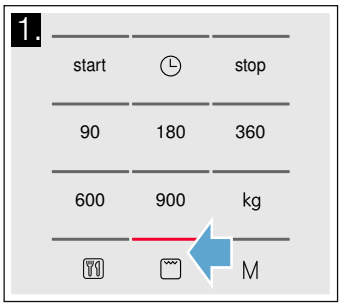
Grillowanie

Grill doskonale nadaje się do zrumieniania i zapiekania potraw.

Można włączyć sam grill lub w połączeniu z mikrofalami.

Wprowadzanie ustawień grilla

1. Nacisnąć przycisk Grill .
   Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem, a na wyświetlaczu pojawia się 10:00 min.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.



3. Nacisnąć przycisk start.

Upływ czasu trwania widoczny jest 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 jeden raz przycisk stop lub otworzyć drzwi urządzenia. Praca urządzenia zostaje wstrzymana. Wskaźnik nad przyciskiem stop świeci się. Po zamknięciu ponownie nacisnąć przycisk start.

Zmiana nastawionego czasu trwania

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

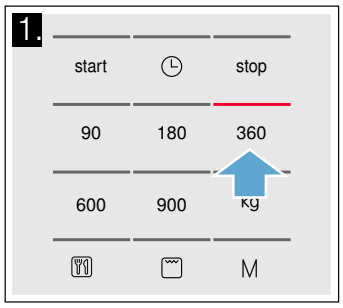
Kasowanie

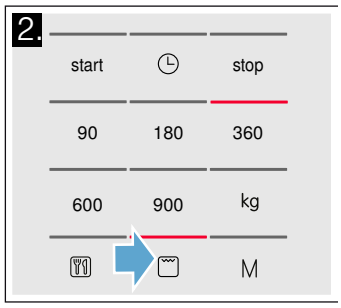
Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki i nacisnąć przycisk stop jeden raz.

Nastawianie mikrofal i grilla

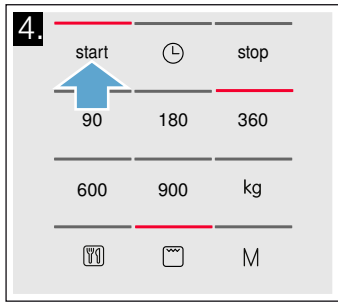
Przykład: 360 W, Grill , 5 minut

1. Nacisnąć żądaną moc mikrofal.
   Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem, a na wyświetlaczu pojawia się 1:00 min.
2. Nacisnąć przycisk Grill .





3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
4. Nacisnąć przycisk start.



Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

M Pamięć

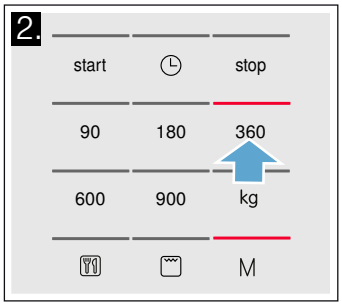
Za pomocą funkcji pamięci można zapisać i w każdej chwili ponownie wywołać ustawienia dla danej potrawy.

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

Zapisywanie w pamięci

Przykład: 360 W, 25 minut

1. Nacisnąć przycisk **M**.
   Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem.
2. Nacisnąć żądaną moc mikrofal.
   Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem, a na wyświetlaczu pojawia się 1:00 min.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.



4. Potwierdzić przyciskiem **M**.

Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina. Ustawienie zostało zapisane w pamięci.

Wskazówki

- Można zapisać ustawienia samego grilla, jak również kombinacji grilla i kuchenki mikrofalowej.
- 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.

Włączanie pamięci

Zapisany program można łatwo włączyć. Wstawić potrawę do urządzenia. Zamknąć drzwi urządzenia.

1. Nacisnąć przycisk **M**.
   Pojawiają się zapisane ustawienia.
2. Nacisnąć przycisk start.

Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

Upłynął nastawiony czas trwania

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

Wstrzymanie pracy urządzenia

Dotknąć jeden raz pola stop lub otworzyć drzwi urządzenia. Praca urządzenia zostaje wstrzymana. Wskaźnik nad polem stop świeci się. Po zamknięciu ponownie dotknąć pola start.

Kasowanie

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

P Programy

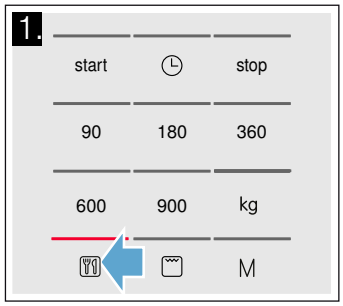
Za pomocą zapisanych w urządzeniu programów można bardzo łatwo przygotowywać potrawy. Należy wybrać program i podać wagę potrawy. Program dobiera optymalne ustawienia.

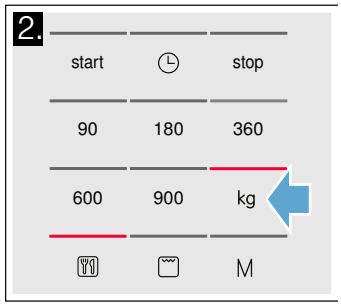
Wskazówka: Można wybierać spośród 8 programów.

Ustawianie programu

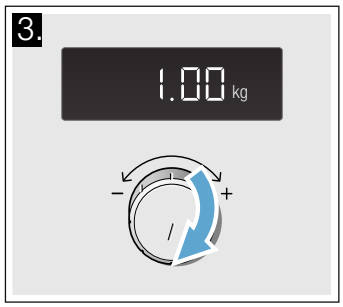
Po dokonaniu wyboru programu należy wprowadzić ustawienia zgodnie z poniższymi wskazówkami:

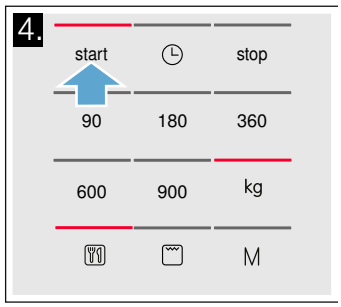
1. Tyle razy nacisnąć przycisk [🍴], aż pojawi się żądany numer programu.
   Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem.
2. Nacisnąć przycisk **kg**.
   Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem i pojawia się sugerowana waga.





3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić 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 jeden raz przycisk stop lub otworzyć drzwi urządzenia. Praca urządzenia zostaje wstrzymana. Wskaźnik nad przyciskiem stop świeci się. Po zamknięciu ponownie nacisnąć przycisk start.

Kasowanie

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

Wskazówki

- W przypadku niektórych programów po pewnym czasie rozlega się sygnał. Otworzyć drzwi urządzenia i zamieszać potrawę, ewentualnie obrócić mięso lub drób. Po zamknięciu ponownie nacisnąć przycisk start.
- Numer programu oraz wagę można sprawdzić za pomocą ⚖ lub **kg**. 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		Naczynia	Przedział wagowy w kg
	Rozmrażanie		
P 01	Mięso mielone	Bez pokrywki	0,20 - 1,00
P 02	Kawałki mięsa	Bez pokrywki	0,20 - 1,00
P 03	Kurczak, kawałki kurczaka	Bez pokrywki	0,40 - 1,80
P 04	Chleb	Bez pokrywki	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 potrojonej 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		Naczynia	Przedział wagowy w kg
	Gotowanie		
P 05	Ryż	Z pokrywką	0,05 - 0,2
P 06	Ziemniaki	Z pokrywką	0,15 - 1,0
P 07	Warzywa	Z pokrywką	0,15 - 1,0

Program gotowania w trybie kombi

Wskazówki

- **Naczynia**
  Produkty spożywcze należy gotować w niezbyt dużym, żaroodpornym naczyniu, odpowiednim do użytkowania w kuchence mikrofalowej.
- **Przygotowanie produktów spożywczych**
  Wyjąć produkt spożywczy z opakowania i zważyć. Jeżeli nie można wpisać dokładnej wagi, to należy ją zaokrąglić w górę lub w dół.
- **Czas wyrównywania temperatury**
  Po zakończeniu programu należy odstawić potrawę na 5-10 minut w celu wyrównania temperatury.

Nr programu		Naczynia	Przedział wagowy w kg
	Program kombi		
P 08	Zapiekanka mrożona, do 3 cm wysokości	Bez pokrywki	0,4 - 0,9

Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma zaprogramowane ustawienie podstawowe, które w razie potrzeby można zmienić.

Ustawienie		Możliwości	
1	Dźwięk klawiszy	On*	włączony
		OFF	wyłączony (dźwięk klawiszy pozostaje aktywny w przypadku klawiszy **start** i **stop**)
2	Tryb demo	dEO	Urządzenie jest wyłączone. Można używać przycisków i wyświetlacza, przyciski nie mają jednak żadnej funkcji, na przykład nie można ustawić mocy mikrofal. Tryb demo jest używany głównie przez sprzedawców.

* Ustawienie fabryczne (w zależności od typu urządzenia możliwe są różnice w ustawieniach fabrycznych)

Dźwięk klawiszy urządzenia można w razie potrzeby zmienić.

Zmiana dźwięku klawiszy

Założenie: Urządzenie musi być wyłączone.

1. Nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przyciski **start** i **stop**.
   Na wyświetlaczu pojawia się 1
2. Dotknąć przycisku **start**.
   Na wyświetlaczu miga On.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić na OFF.
4. Dotknąć przycisku **start**.
   Ustawienie zostało zapisane.
5. Dotknąć przycisku **stop**.

Dźwięk klawiszy jest wyłączony.

W każdej chwili można zmienić ustawienie.

Czyszczenie

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!
Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie czyścić urządzenia bezpośrednio po wyłączeniu. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!
Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!
W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofale. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia.⟶ *"Środki czyszczące" na stronie 39*

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!
Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie czyścić strumieniem wody.

Wskazówka: Niemiłe zapachy, związane np. z przyrządzaniem ryb, można łatwo zlikwidować. Do kubka z wodą dodać kilka kropli soku z cytryny. Do naczynia zawsze wkładać łyżeczkę, aby zapobiec zahamowaniu wrzenia. Podgrzewać wodę przez 1-2 minuty przy maksymalnej mocy mikrofal.

Środki czyszczące

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

Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- skrobaczek do szkła lub metalu w celu czyszczenia szyb w drzwiach urządzenia,
- skrobaczek do szkła lub metalu w celu czyszczenia uszczelki drzwi,
- szorstkich gąbek lub druciaków,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Front urządzenia	Gorąca woda z detergentem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu.
Urządzenia z frontem ze stali szlachetnej	Gorąca woda z detergentem: 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 w sklepie specjalistycznym. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu.
Komora gotowania ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z detergentem lub octem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. 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 osuszyć powierzchnie wewnątrz urządzenia.
Wgłębienie w komorze gotowania	Wilgotna ściereczka: Woda nie może przedostać się do wnętrza urządzenia poprzez napęd talerza obrotowego. Napęd talerze obrotowego wytrzeć do sucha ściereczką.
Talerz i pierścień obrotowy	Gorąca woda z detergentem: Przy ponownym wkładaniu talerza należy zwrócić uwagę na jego prawidłowe położenie.
Ruszt	Gorąca woda z detergentem: namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła lub metalu.
Szyby w drzwiach	Płyn do mycia szyb: czyścić zmywakiem. Nie używać skrobaczek do szkła.

Co robić w razie usterki?

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

Porada: Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, warto zajrzeć do poniższego rozdziału. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek na temat optymalnych ustawień.⟶ *"Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 42*

⚠ Ostrzeżenie – 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.

Tabela usterek

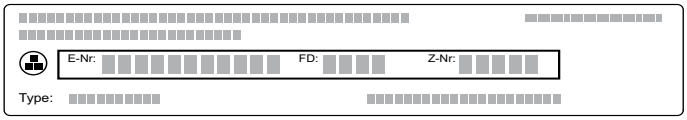
Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/wskazówki
Urządzenie nie działa	Wtyczka nie jest włożona do gniazda	Podłączyć urządzenie do zasilania
	Przerwa w dopływie prądu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.
	Błąd w obsłudze	Wyłączyć bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po upływie ok. 10 sekund.
Na wyświetlaczu świecą się trzy zera.	Przerwa w dopływie prądu.	Ponownie ustawić godzinę.
Urządzenie nie jest włączone. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania.	Przełącznik obrotowy został przypadkowo przestawiony.	Nacisnąć przycisk "stop".
	Po wprowadzeniu ustawień nie naciśnięto przycisku "start".	Nacisnąć przycisk start lub wykasować ustawienie za pomocą przycisku "stop".
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	Drzwi są niedomknięte.	Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiami.
	Po wprowadzeniu ustawień nie naciśnięto przycisku "start".	Nacisnąć przycisk "start".
Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle	Została nastawiona za mała moc mikrofal.	Należy nastawić wyższą moc mikrofal.
	Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle.	Podwójna ilość podwójny czas.
	Potrawy były chłodniejsze niż zwykle.	Od czasu do czasu potrawę należy zamieszać lub obrócić.
Słychać odgłosy drapania lub ocierania się talerza obrotowego.	Zabrudzenie lub ciało obce w obrębie napędu talerza obrotowego.	Oczyścić pierścień obrotowy i zagłębienie w komorze gotowania.
Praca kuchenki mikrofalowej zostaje przerwana bez wyraźnego powodu.	Zakłócenie pracy kuchenki mikrofalowej.	Jeśli usterka ponownie wystąpi, należy skontaktować się z serwisem.
Na wyświetlaczu świeci się **M**.	Urządzenie działa w trybie demo.	Dezaktywować tryb demo. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 38*
Komunikat "E - 3"	Usterka automatycznego systemu otwierania drzwi.	W przypadku pojawienia się komunikatu wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie; jeżeli wskazanie zgaśnie, był to jednorazowy problem. Jeżeli usterka wystąpi ponownie lub wskazanie nie zniknie, skontaktować się z serwisem i podać kod usterki.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

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

Pracownikowi serwisu należy podać numer produktu (E-Nr) oraz datę produkcji (FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerami widać po otworzeniu drzwi urządzenia, po prawej stronie.



Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności móc szybko je odnaleźć.

Nr E		**Nr FD**	

Serwis ☏	

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika 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 usterki
PL 801 191 534

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

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	AC 220-230 V, 50 Hz
Zużycie mocy	1450 W
Maks. moc wyjściowa	900 W (IEC 60705)
Maks. moc wyjściowa grilla	1200 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Bezpiecznik	10 A
Wymiary (wys./szer./głęb.)	
Urządzenie	382 x 594 x 388 mm
Komora gotowania	208 x 328 x 369 mm
Kontrola wg VDE	Tak
Znak CE	Tak

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. Można włączyć same mikrofale lub w połączeniu z grillem. Znajdują się tu także porady na temat naczyń i sposobów przygotowywania potraw.

Wskazówki

- Czasy podane w tabelach mają charakter orientacyjny. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.
- W tabelach podane są często przedziały czasowe. Zaleca się najpierw ustawić krótszy czas, a w razie konieczności, przestawić na dłuższy.
- Do wyjmowania gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Czasami przyrządzana jest inna ilość potrawy, niż podano w tabeli. W przypadku korzystania z trybu mikrofal obowiązuje zasada: podwójna ilość - prawie dwukrotnie dłuższy czas trwania, połowa ilości - połowa czasu.

Naczynia należy stawiać zawsze na talerzu obrotowym.

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

Odpowiednie naczynia

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

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 mikrofal. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

Uwaga!

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

Rozmrażanie

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 urządzenia. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.

Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Należy ją wylać podczas obracania 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 kilka razy.

Rozmrożony produkt należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 10 do 20 minut w celu wyrównania temperatury. W przypadku drobiu można następnie wyjąć podroby. Mięso z zamrożonym środkiem również nadaje się do dalszego przyrządzania.

Porady dotyczące rozmrażania

Po upływie ustawionego czasu potrawa wciąż nie jest rozmrożona, gorąca lub ugotowana.	Ustawić dłuższy czas. Większe ilości i wyższe potrawy wymagają dłuższego przyrządzania.
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 nadal nierozmrożone.	Następnym razem wybrać mniejszą moc mikrofal. W przypadku rozmrażania większej ilości produktów, należy je wielokrotnie obracać.

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 90	15 10-20	-
	1 kg	180 90	20 15-25	
	1,5 kg	180 90	30 20-30	

Rozmrażanie	Waga	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach	Wskazówki
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach	200 g	180 90	2 4-6	Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Mięso mielone, mieszane	200 g	90	10	Zamrażać możliwie na płasko Wielokrotnie obracać, wyjąć rozmrożone porcje mięsa.
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Drób lub kawałki drobiu	600 g	180 90	8 10-20	Porozdzielać rozmrożone części.
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
Filety, kotlety lub płaty rybne	400 g	180 90	5 10-15	Porozdzielać rozmrożone części.
Warzywa, np. groszek	300 g	180	10-15	-
Owoce, np. maliny	300 g	180	7-10	Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać, porozdzielać rozmrożone porcje.
	500 g	180 90	8 5-10	
Rozmrażanie masła	125 g	180 90	1 2-3	Całkowicie usunąć opakowanie.
	250 g	180 90	1 3-4	
Chleb w całości	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
Ciasta suche, np. ucierane	500 g	90	10-15	Tylko do ciasta bez glazury, śmietany i kremu, porozdzielać kawałki ciasta.
	750 g	180 90	5 10-15	
Ciasta soczyste, np. ciasto z owocami, twarożkiem	500 g	180 90	5 15-20	Tylko do ciasta bez polewy, śmietany i żelatyny.
	750 g	180 90	7 15–20	

Podgrzewanie zamrożonych potraw

Wskazówki

- Wyjąć gotowe dania z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy podgrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Podgrzanie różnych składników potrawy może wymagać zróżnicowanego czasu.
- Płaskie potrawy podgrzewają się szybciej niż wysokie. Potrawy rozłożyć w naczyniu możliwie płasko. Produktów nie należy układać warstwami już przy zamrażaniu.
- 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.

Podgrzewanie zamrożonych potraw	Waga	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach	Wskazówki
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 komponenty)	300-400 g	600	8-11	-
Zupa	400 g	600	8-10	-
Potrawy jednogarnkowe	500 g	600	10–13	-
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz	500 g	600	12-17	Przy obracaniu kawałki mięsa porozdzielać.
Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Dodatki, np. ryż, makaron	250 g	600	2-5	Dodać nieco wody
	500 g	600	8-10	
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka	300 g	600	8-10	W naczyniu, na którego dnie jest trochę wody.
	600 g	600	14-17	
Szpinak ze śmietaną	450 g	600	11-16	Gotować, nie dodając wody

Podgrzewanie potraw

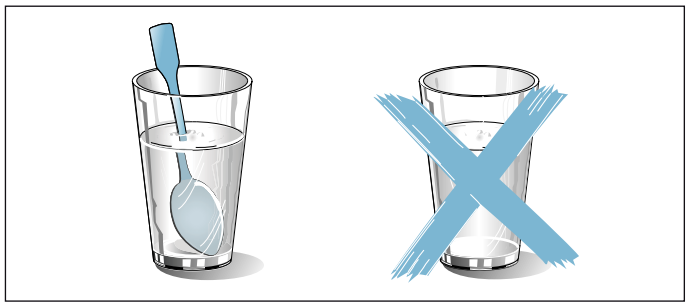
Uwaga!

Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i wewnętrznej strony drzwi urządzenia musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.

Wskazówki

- Wyjąć gotowe dania z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy podgrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Podgrzanie różnych składników potrawy może wymagać zróżnicowanego czasu.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki 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.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana 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.



Podgrzewanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach	Wskazówki
Napoje	200 ml	900	2-3	Włożyć łyżkę do szklanki, nie przegrzewać napojów alkoholowych, od czasu do czasu skontrolować
	500 ml	900	3-4	
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem	50 ml	360	ok. ½	Bez smoczka ani pokrywki. Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć. Koniecznie sprawdzić temperaturę!
	100 ml	360	ok. 1	
	200 ml	360	1½	
Zupa, 1 filiżanka	200 g	600	2-3	-
Zupa, 2 filiżanki	400 g	600	4-5	-

Podgrzewanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach	Wskazówki
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa 2-3 składniki)	350-500 g	600	4-8	-
Mięso w sosie	500 g	600	8-11	Plastry mięsa porozdzielać
Potrawa jednogarnkowa	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Warzywa	150 g	600	2-3	Dodać nieco wody
	300 g	600	3-5	

Gotowanie potraw

Płaskie potrawy podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je układać w naczyniu możliwie płasko. Produktów nie należy układać warstwami.

Potrawy należy przyrządzać w kuchence mikrofalowej pojedynczo - zawsze w naczyniu z pokrywką. Naczynia ustawiać bezpośrednio na talerzu obrotowym. W przypadku braku pasującej pokrywki 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 gotowania na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.

Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

Grillowanie:
Nie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem grillowania. Podczas grillowania drzwi komory gotowania muszą być zamknięte, a grillowane produkty ułożone na ruszcie.

Ruszt należy stawiać zawsze na talerzu obrotowym.

Kombinacja grilla i mikrofal:
Jednoczesne stosowanie grilla i mikrofal doskonale nadaje się do przyrządzania zapiekanek i sufletów.

Naczynie stawiać zawsze na talerzu obrotowym i nie przykrywać potraw.

Do pieczenia używać wysokiej formy, co umożliwia utrzymanie komory gotowania w czystości.

Do przygotowania zapiekanek i sufletów używać dużych, płaskich naczyń. W wąskich, wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i będą z wierzchu ciemniejsze.

Należy sprawdzić, czy naczynia zmieszczą się do komory gotowania. Nie mogą być zbyt duże, aby nie uniemożliwić obracania się talerza obrotowego.

Zawsze ustawiać maksymalny czas gotowania. Potrawę należy skontrolować po upływie krótszego czasu podanego w tabeli.

Mięso należy odstawić przed krojeniem na 5 do 10 minut. Dzięki temu sos z mięsa rozprowadzi się równomiernie i nie wypłynie podczas krojenia.

Zapiekanki i suflety powinny przez jeszcze przez 5 minut dogotowywać się w wyłączonym urządzeniu.

Wartości podane w tabeli mają charakter orientacyjny i mogą ulegać zmianie w zależności od właściwości produktów spożywczych.

Gotowanie potraw	Wyposażenie	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach	Wskazówki
Kurczak, cały, 1,2 kg	Naczynie z pokrywką	600	25-30	Po upływie połowy czasu obrócić.
Części drobiowe, np. ćwiartka kurczaka, 800 g	Naczynie bez pokrywki na ruszcie	360 W + ▭	30-40	Układać skórą do góry, nie obracać
Skrzydełka kurczaka, marynowane mrożone, 800 g	Naczynie bez pokrywki na ruszcie	360 W + ▭	15-25	Nie obracać
Mięso wieprzowe bez skóry, ok. 750 g, np. karkówka	Naczynie bez pokrywki	360 W + ▭	40-50	Obrócić 1 do 2 razy
Plastry boczku, ok. 8 plastrów	Ruszt	180 W + ▭	10-15	-
Pieczeń rzymska, 750 g	Naczynie bez pokrywki	600 360 W + ▭	20-25 25-35	Gotować bez przykrycia Maksymalna wysokość: 6 cm
Ryba, np. filety, 400 g	Naczynie bez pokrywki	600	10-15	Ew. dodać wodę, sok z cytryny lub wino
Filet rybny, zapiekany, ok. 400 g	Naczynie bez pokrywki	360 W + ▭	10-15	Rybę mrożoną uprzednio rozmrozić.

Gotowanie potraw	Wyposażenie	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach	Wskazówki
Szaszłyki rybne, 4-5 sztuk	Ruszt	180 W +	10-15	Używać drewnianych patyczków do szaszłyków
Zapiekanki na słodko, np. zapiekanka serowa z owocami 1 kg	Naczynie bez pokrywki	360 W +	30-35	Maksymalna wysokość: 5 cm
Zapiekanki pikantne, z surowych składników, np. zapiekanka makaronowa, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	360 W +	30-35	Posypać serem, maksymalna wysokość: 5 cm
Zapiekanki pikantne, z gotowanych składników, np. zapiekanka ziemniaczana, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	360 W +	30-40	Maksymalna wysokość: 4 cm
Zupy zapiekane, np. zupa cebulowa, 2-4 filiżanki	Naczynie bez pokrywki		ok. 15-20	-
Warzywa, świeże, 250 g	Naczynie z pokrywką	600	5-10	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g warzyw dodać 1 do 2 łyżek wody; od czasu do czasu zamieszać.
Warzywa, świeże, 500 g	Naczynie z pokrywką	600	10-15	-
Szaszłyki warzywne, 4-5 sztuk	Ruszt	180 W +	15-20	Używać drewnianych patyczków do szaszłyków
Ziemniaki, 250 g	Naczynie z pokrywką	600	8-10	Ziemniaki pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g ziemniaków dodać 1 do 2 łyżek wody; od czasu do czasu zamieszać.
Ziemniaki, 500 g	Naczynie z pokrywką	600	11-14	
Ziemniaki, 750 g	Naczynie z pokrywką	600	15-22	
Ryż, 125 g	Naczynie z pokrywką	900 180	5-7 12-15	Dodać podwójną ilość wody.
Ryż, 250 g	Naczynie z pokrywką	900 180	6-8 15-18	
Chleb tostowy (opiekanie w tosterze), 2-4 kromki	Ruszt		1. strona: ok. 2-4 2. strona: ok. 2-4	-
Zapiekanie tostów, 2-6 kromek	Ruszt		7-10	W zależności od dodatków
Owoce, owoce prażone, 500 g	Naczynie z pokrywką	600	9-12	-
Desery, np. pudding (w proszku) 500 ml	Naczynie z pokrywką	600	6-8	Pudding od czasu do czasu zamieszać 2–3 razy trzepaczką

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 przyrządzania.
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 normą EN 60705:2012, IEC 60705:2010 i EN 60350-1:2013 lub IEC 60350-1:2011

Poniższe tabele zostały opracowane dla instytucji testujących w celu ułatwienia testów urządzenia.

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Mleczko jajeczne, 750 g	360 W, 12-17 min + 90 W, 20-25 min	Formę z pyrexu 20x25 cm ustawić na talerzu obrotowym.
Biszkopt	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.

Kombinacja gotowania i mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal W, czas trwania w minutach	Wskazówki
Zapiekanka ziemniaczana	Grill + 360 W, 35-40 min.	Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym.

Cuprins

Utilizarea conform destinației 49

Instrucțiuni de siguranță importante 49
Generalități 49
Cuptor cu microunde 50

Instalarea şi racordarea 52

Cauzele avariilor 52

Protecția mediului 52
Evacuarea corectă ca deşeu 52

Familiarizarea cu aparatul 53
Panoul de comandă 53
Elemente de acționare 53
Modificarea duratei semnalului 54

Accesorii 54
Accesorii speciale 54

Înainte de prima utilizare 55
Curățarea interiorului cuptorului şi introducerea platanului rotativ 55
Reglarea orei 55
Curățarea interiorului cuptorului şi a accesoriilor 55

Cuptorul cu microunde 56
Veselă 56
Puteri microunde 56
Setarea regimului cu microunde 56

Prepararea la grill 57
Setarea grill-ului 57
Setarea microundelor şi a grill-ului 58

Funcția Memory (Memorie) 58
Memorarea unui program 58
Pornirea memoriei 58

Programe 59
Setarea programului 59
Decongelarea cu automatica programelor 59
Preparare cu automatica programelor 60
Program de preparare Combi 60

Setări de bază 60

Curățarea 61
Produse de curățare 61

Defecțiuni – ce este de făcut? 62

Unitatea service abilitată 63
Numărul E şi numărul FD 63
Date tehnice 63

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic 64
Veselă adecvată 64
Veselă neadecvată 64
Decongelare 64
Încălzirea alimentelor congelate 65
Încălzirea alimentelor 66
Prepararea alimentelor 67
Recomandări pentru cuptorul cu microunde 68

Preparate de verificare 69

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

Utilizarea conform destinației

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect şi în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare şi 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 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 ştecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private şi uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor şi 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 şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoştințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului şi 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 aceştia au vârsta de peste 15 ani şi sunt supravegheați.

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

Aşezați întotdeauna corect accesoriile în spațiul de coacere. ⟶ *"Înainte de prima utilizare" la pagina 55*

Instrucțiuni de siguranță importante

Generalități

⚠ Avertizare – Pericol de incendiu!

- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată uşa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul şi scoateți ştecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- Aparatul se încălzeşte puternic. Dacă aparatul va fi instalat într-o piesă de mobilier cu uşă decorativă, în cazul în care uşa este închisă se va produce acumulare de căldură. Utilizați aparatul numai cu uşa decorativă deschisă.

⚠ Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor şi înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fişa 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 şi umiditate excesive. Utilizați aparatul numai în spații închise.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fişa 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.

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!
- Aparatul se încălzeşte 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 mănuşi 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 uşa aparatului cu precauție.

⚠ Avertizare – Pericol de opărire!
- La deschiderea uşii aparatului se poate degaja abur fierbinte. Deschideți uşa 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.

⚠ Avertizare – Pericol de vătămare!
Geamul zgâriat al uşii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

Cuptor cu microunde

⚠ Avertizare – Pericol de incendiu!
- Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase şi 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 şi altele asemănătoare.
  De exemplu papucii de casă, pernele cu granule sau cu cereale încălzite se mai pot aprinde şi după câteva ore.Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor şi 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.

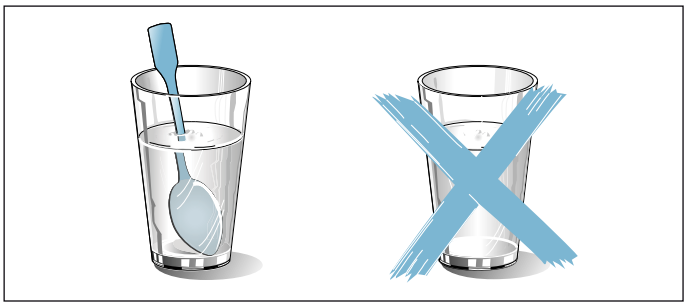
⚠ Avertizare – Pericol de explozie!
Lichidele sau alte alimente aflate în recipiente închise etanş pot exploda. Nu încălziți niciodată lichide sau alte alimente în recipiente închise etanş.

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!
- Alimentele cu coajă sau pieliță dură pot plesni exploziv în timpul, sau chiar după încălzire. Nu preparați niciodată ouă în coajă şi 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 gălbenuşul. În cazul alimentelor cu coajă sau pieliță tare, de ex. mere, roşii, cartofi sau cârnăciori, coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau pielița.
- Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluşi. Nu încălziți niciodată alimentele pentru bebeluşi 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 mănuşi de bucătărie.
- În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanş, ambalajul poate crăpa. Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj. Scoateți întotdeauna preparatele din spațiul de coacere cu o mănuşă de bucătărie.
- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.

- 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 şi a altor articole similare. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede şi a altor articole similare duce la arsuri

⚠ Avertizare – 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 mişcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc şi poate fi împroşcat. La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



⚠ Avertizare – Pericol de vătămare!

- Geamul zgâriat al uşii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Vesela neadecvată se poate sparge. Vesela din porțelan şi ceramică poate avea orificii fine în mânere şi 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 şi 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.
- Vesela neadecvată poate cauza deteriorări. Pentru modul de funcționare combinat cu microunde utilizați întotdeauna materiale adecvate, precum şi temperatura pentru convecția de aer fierbinte şi temperatura pentru grill adecvate.
- 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.

⚠ Avertizare – Pericol de electrocutare!

Aparatul funcționează cu tensiune înaltă. Nu înlăturați niciodată carcasa.

⚠ Avertizare – 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 şi îndepărtați imediat resturile de alimente. Mențineți întotdeauna curate interiorul cuptorului, garnitura uşii, uşa şi balamaua uşii.
  ⟶ *"Curățarea" la pagina 61*
- Printr-o uşă defectă a spațiului de coacere sau o garnitură defectă a uşii poate ieşi energie produsă de microunde. Nu utilizați niciodată aparatul dacă uşa spațiului de coacere sau garnitura uşii este avariată. 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.

Instalarea şi racordarea

Acest aparat este destinat numai pentru gospodăriile particulare.

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

Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

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

Instalarea prizei sau înlocuirea cablului de legătură poate fi efectuată doar de către un electrician specializat. În cazul în care ştecherul 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 ştecherelor multiple, a regletelor şi prelungitoarelor. În caz de suprasolicitare, există pericol de incendiu.

Cauzele avariilor

Atenție!

- **Garnitură foarte murdară:** Dacă garnitura este foarte murdară, uşa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Partea frontală a mobilierului adiacent poate fi avariată. 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. Excepția o reprezintă un test scurt pentru veselă.⟶ *"Test pentru veselă" la pagina 56*
- **Floricele de porumb la microunde:** Nu setați niciodată o putere prea mare a microundelor. Utilizați maxim 600 Wați. Aşezați întotdeauna punga 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 şi de partea interioară a uşii. Scânteile pot distruge sticla din interior a uşii.
- **Veselă din aluminiu:** Nu utilizați veselă din aluminiu în aparat. Aparatul se va deteriora prin formarea de scântei.
- **Răcirea cu uşa aparatului deschisă:** Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Nu înțepeniți nimic în uşa aparatului. Chiar dacă uşa este numai întredeschisă, se poate deteriora în timp suprafața mobilei învecinate.
- **Apă condensată în spațiul de coacere:** Pe geamul uşii, pe pereții interiori şi 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, ştergeți întotdeauna apa de condens după fiecare coacere.

Protecția mediului

Evacuarea corectă ca deşeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.

Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deşeurile de echipamente electrice şi electronice (DEEE).
Directiva stabileşte cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea şi valorificarea aparatelor uzate.

Familiarizarea cu aparatul

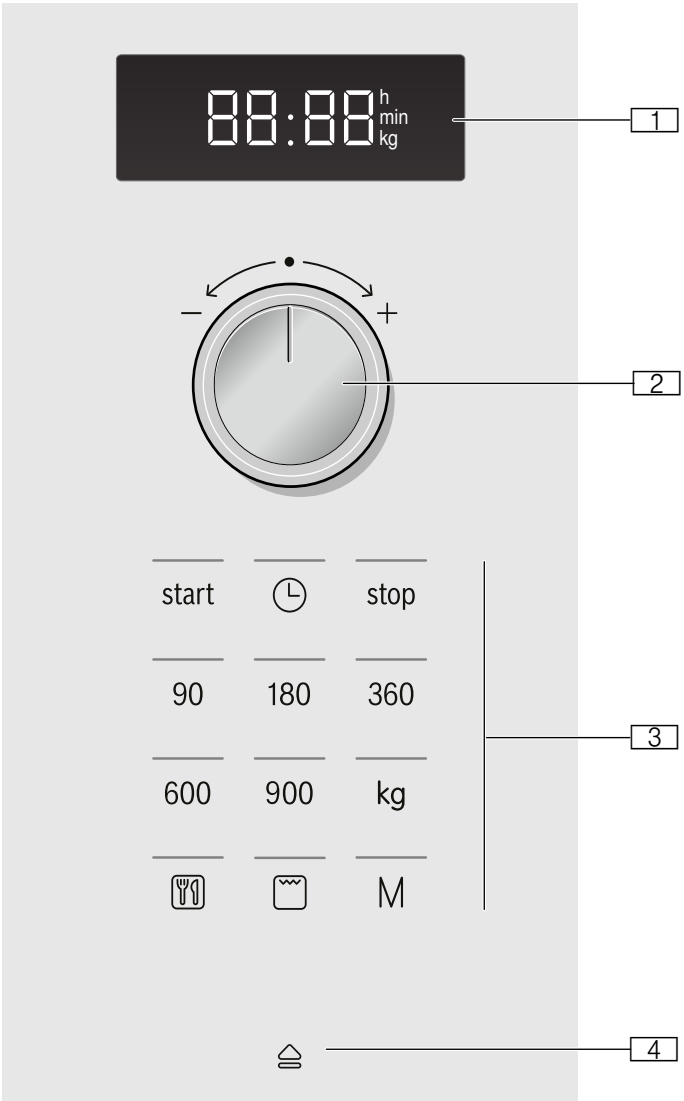
În acest capitol sunt prezentate afişajele şi elementele de operare. În afară de aceasta, vă veţi familiariza cu diversele funcţii ale aparatului dumneavoastră.

Indicaţie: În funcţie de tipul aparatului, sunt posibile diferenţe de culoare şi de detalii.

Panoul de comandă

Prin intermediul panoului de comandă setaţi diversele funcţii ale aparatului dumneavoastră. Afişajul vă arată setările curente.

Prezentarea generală vă arată panoul de comandă atunci când aparatul este conectat, cu o oră curentă setată.



1 **Afişaj**
pentru ora curentă şi durata de preparare

2 **Selectorul rotativ**
pentru setarea orei curente şi a duratei de preparare sau pentru setarea automaticii programelor

3 **Taste**

4 **Sistem de deschidere automată a uşii**

Elemente de acţionare

Aici vă este prezentată în mod succint semnificaţia diferitelor taste. Astfel puteţi efectua simplu şi direct setările aparatului dumneavoastră.

Tastele şi semnificaţia acestora

Aici vă este prezentată în mod succint semnificaţia diferitelor taste.

Taste	Semnificaţie
Presiune	
Pornire	Pornirea funcţionării
◷	Setarea orei
stop	Oprirea sau întreruperea funcţionării
90	Selectarea puterii de 90 waţi pentru microunde
180	Selectarea puterii de 180 waţi pentru microunde
360	Selectarea puterii de 360 waţi pentru microunde
600	Selectarea puterii de 600 waţi pentru microunde
900	Selectarea puterii de 900 waţi pentru microunde
kg	Selectarea greutăţii la programe
	Selectarea automaticii programelor
	Selectarea grill-ului
M	Selectarea memoriei
	Deschiderea uşii aparatului

Selectorul rotativ

Cu ajutorul selectorului rotativ puteţi modifica toate valorile propuse şi de setare.

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

Deschiderea automată a uşii

Uşa aparatului se deschide atunci când acţionaţi deschiderea automată a uşii.Puteţi deschide complet uşa aparatului manual.

În cazul unei pene de curent, deschiderea automată a uşii nu funcţionează. Puteţi deschide uşa manual.

Indicaţii

- Dacă deschideţi uşa aparatului în timpul derulării unui mod de funcţionare, acesta va fi întrerupt.
- Când închideţi uşa aparatului, modul de funcţionare nu continuă automat. Trebuie să porniţi manual modul de funcţionare.
- Dacă aparatul este deconectat pentru o perioadă mai lungă de timp, uşa aparatului se deschide întârziat.

Ventilator cu aer de răcire

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

Indicații

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

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.

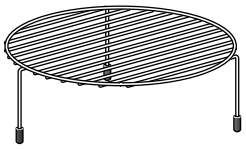
Noua durată a semnalului va fi preluată. Este afişată din nou ora curentă.

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

Accesorii

Aici dispuneți de o prezentare generală a accesoriilor din pachetul de livrare şi a utilizării corecte a acestora.

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.

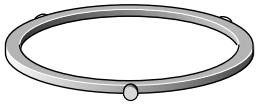


Grătar
Grătar pentru prepararea la grill, de ex. a fripturilor, cârnăciorilor sau a pâinii prăjite sau ca suprafață de aşezare, de ex. pentru forme de sufleu plate.

Indicație: Aşezați grătarul pe platanul rotativ.

Platan rotativ

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.



Inel rulant

Accesorii speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau pe internet. În prospectele noastre sau pe internet găsiți o ofertă cuprinzătoare.

Disponibilitatea şi posibilitatea de comandă on-line sunt diferite de la țară la țară. Vă rugăm să consultați documentația de vânzare.

Indicație: Nu orice accesoriu se potriveşte la orice aparat. La cumpărare, vă rugăm să precizați întotdeauna identificarea exactă (Nr. E) a aparatului dumneavoastră. ⟶ *"Unitatea service abilitată" la pagina 63*

Veselă pentru prepararea cu aburi	Pentru prepararea orezului, cartofilor şi legumelor

Înainte de prima utilizare

Aici aflați ce trebuie să faceți înainte să preparați pentru prima dată alimente cu aparatul dumneavoastră cu microunde. Citiți în prealabil capitolul Instrucțiuni de securitate. ⟶ *"Instrucțiuni de siguranță importante" la pagina 49*

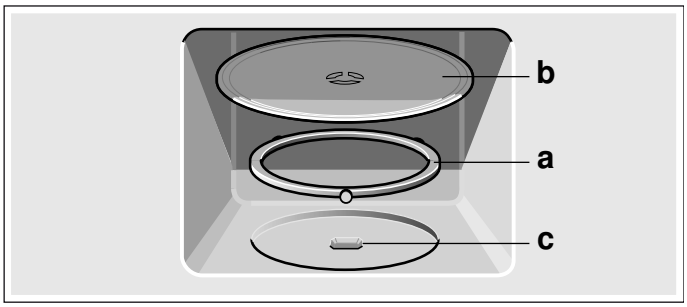
Înainte de a putea utiliza noul dumneavoastră aparat, trebuie să introduceți corect platanul rotativ. În plus, curățați interiorul cuptorului şi accesoriile.

Curățarea interiorului cuptorului şi introducerea platanului rotativ

Înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu aparatul, curățați interiorul cuptorului şi accesoriile.

Platanul rotativ se instalează astfel

1. Aşezați 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: Utilizați aparatul numai cu platanul rotativ instalat. Aveți grijă ca acesta să fie fixat corect. Platanul rotativ se poate roti către stânga sau către dreapta.

Reglarea orei

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

1. Apăsați tasta ◷.
   Pe afişaj apare 12:00 h şi se aprinde becul indicator deasupra tastei ◷.
2. Setați ora cu selectorul rotativ.
3. Apăsați din nou tasta ◷.

Ora curentă este setată.

Stingerea afişării orei

Apăsați tasta ◷ şi apoi apăsați stop.
Afişarea 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 şi 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.

Curățarea interiorului cuptorului şi a accesoriilor

Pentru a îndepărta mirosul de aparat nou, încălziți spațiul de coacere gol, închis, cu platanul rotativ introdus.

Aveți grijă ca în spațiul de coacere să nu rămână resturi de ambalaj, ca de ex. biluțe de stiropor. Înainte de încălzire, ştergeți suprafețele lucioase din spațiul de coacere cu o cârpă moale, umedă. Aerisiți bucătăria pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.

Setări	
Grill	10 minute

Încălzirea spațiului de coacere

1. Apăsați tasta pentru grill.
   Pe afişaj apare 10:00 min şi se aprinde becul indicator deasupra tastei.
2. Apăsați tasta start.

După expirarea timpului, se emite un semnal acustic. Apăsați tasta stop sau deschideți uşa aparatului.

Recomandare: După răcirea spațiului de coacere, curățați suprafețele lucioase cu o soluție de apă cu detergent de vase şi cu o lavetă.

Curățarea accesoriilor

Curățați temeinic accesoriile cu soluție de detergent de vase şi cu o lavetă sau cu o perie moale.

Cuptorul cu microunde

Microundele vă ajută să pregătiți, să încălziți sau să decongelați alimentele deosebit de rapid. Puteți utiliza regimul cu microunde singur sau în combinație cu grill-ul.

Pentru a folosi microundele în mod optim, respectați indicațiile cu privire la veselă şi orientați-vă după datele din tabelele aplicative de la sfârşitul manualului de utilizare.

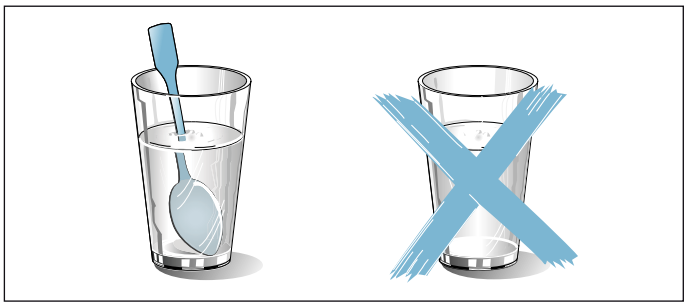
Testați, totuşi, o dată, cuptorul cu microunde. Încălziți, de exemplu, o ceaşcă cu apă pentru ceai.

Luați o ceaşcă mare, fără decorațiuni aurii sau argintii şi introduceți o linguriță în ea. Aşezați ceaşca cu apă un pic în afară pe platanul rotativ.

1. Apăsați tasta 900W.
2. Cu selectorul rotativ setați 1:30min.
3. Apăsați tasta start.

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

Avertizare – 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 mişcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc şi poate fi împroşcat. La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



Veselă

Nu orice tip de veselă este adecvat pentru microunde. Pentru ca alimentele dvs. să se încălzească şi ca aparatul să nu se deterioreze, folosiți numai veselă adecvată pentru microunde.

Veselă adecvată

Este adecvată vesela rezistentă la căldură din sticlă, vitroceramică, porțelan, ceramică sau mase plastice termorezistente.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. linguriţa din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului şi față de partea interioară a uşii. Scânteile pot distruge sticla din interior a uşii.

Test pentru veselă

Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde fără alimente. Singura excepție este testul scurt pentru veselă.

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

1. Aşezați vasul gol timp de ½ minut - 1 minut în interiorul cuptorului, la putere maximă.
2. Verificați din când în când temperatura vasului.

Vasul trebuie să rămână rece sau la temperatura mâinii.

În cazul în care este fierbinte sau dacă apar scântei, acesta este neadecvat.
Întrerupeți testul.

Avertizare – Pericol de arsuri!
În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.

Puteri microunde

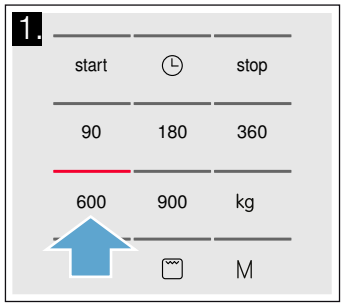
Puterea de microunde	adecvată pentru
90 W	decongelarea alimentelor delicate
180 W	decongelare şi prepararea în continuare
360 W	prepararea cărnii şi încălzirea alimentelor delicate
600 W	încălzirea şi prepararea alimentelor
900 W	încălzirea lichidelor

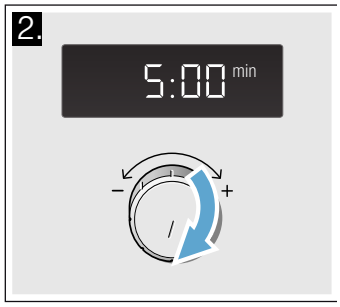
Indicație: Puterea de microunde de 900 W poate fi setată pentru 30 de minute, cea de 600 W pentru 1 oră, iar celelalte puteri, fiecare pentru 1 oră şi 39 de minute.

Setarea regimului cu microunde

Exemplu puterea microundelor 600 de waţi, 5 minute

1. Apăsați pe puterea de microunde dorită.
   Becul indicator de deasupra tastei se aprinde.
2. Reglați o durată de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.





3. Apăsați tasta start.

Decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe afişaj.

Durata de preparare este epuizată

Se aude un semnal sonor. Deschideți uşa aparatului sau apăsați tasta stop. Afişarea 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 uşa aparatului. Funcționarea este întreruptă. Se aprinde afişajul de deasupra simbolului tastei stop. După închidere, apăsați din nou tasta Start.

Anularea funcționării

Apăsați tasta stop de 2 ori sau deschideți uşa şi apăsați tasta stop o dată.

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

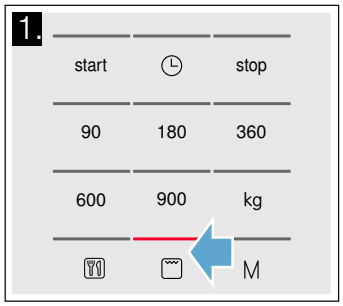
Prepararea la grill

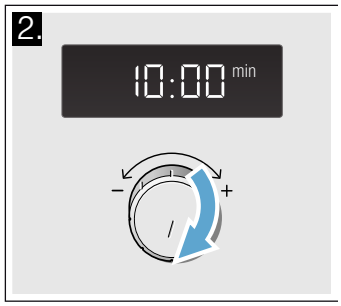
Grill-ul este ideal pentru rumenire şi gratinare.

Puteți utiliza grill-ul singur sau în combinație cu microundele.

Setarea grill-ului

1. Apăsați tasta pentru grill .
   Se aprinde becul indicator deasupra tastei, iar pe afişaj apare 10:00 min.
2. Reglați o durată de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.





3. Apăsați tasta start.

Decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe afişaj.

Durata de preparare este epuizată

Se aude un semnal sonor. Deschideți uşa aparatului sau apăsați tasta stop. Afişarea 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 uşa aparatului. Funcționarea este întreruptă. Se aprinde afişajul de deasupra simbolului tastei stop. După închidere, apăsați din nou tasta Start.

Corectare

Puteți corecta oricând o durată de preparare reglată.

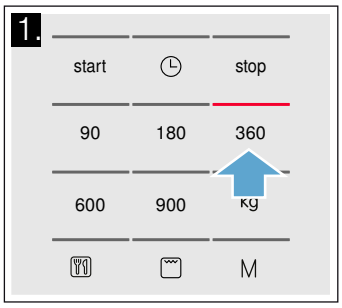
Ştergere

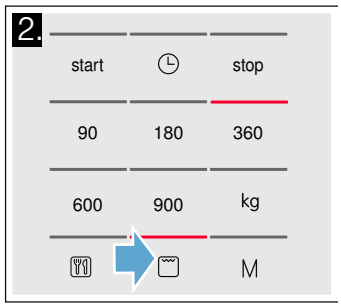
Apăsați tasta stop de 2 ori sau deschideți uşa şi apăsați tasta stop o dată.

Setarea microundelor şi a grill-ului

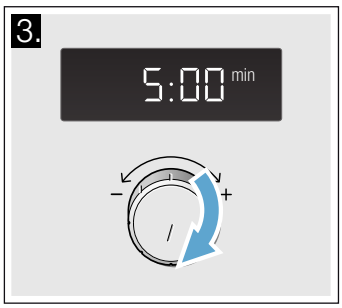
Exemplu: 360 W, grill, 5 minute

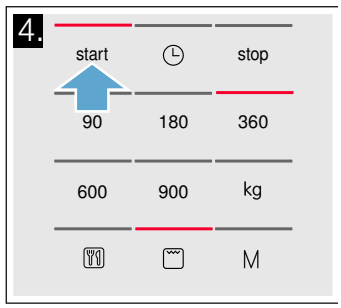
1. Apăsați pe puterea de microunde dorită.
   Se aprinde becul indicator deasupra tastei, iar pe afişaj apare 1:00 min.
2. Apăsați tasta pentru grill.





3. Reglați o durată de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Apăsați tasta start.





Decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe afişaj.

M Funcția Memory (Memorie)

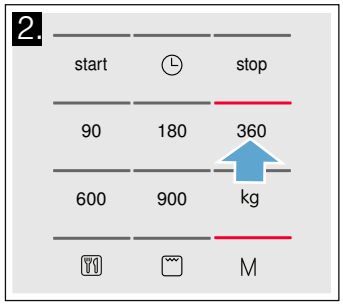
Cu ajutorul memoriei puteți salva setarea pentru un anumit fel de mâncare şi îl puteți accesa oricând.

Memoria este indicată atunci când preparați deosebit de des un anume fel de mâncare.

Memorarea unui program

Exemplu: 360W, 25 de minute

1. Apăsați tasta **M**.
   Becul indicator de deasupra tastei se aprinde.
2. Apăsați pe puterea de microunde dorită.
   Se aprinde becul indicator deasupra tastei, iar pe afişaj apare 1:00 min.
3. Cu selectorul rotativ reglați durata de preparare.



4. Confirmați cu tasta **M**.

Apare din nou ora curentă. Setarea este memorată.

Indicații

- Puteți memora şi numai grill-ul sau grill-ul combinat cu microunde.
- Nu puteți memora succesiv mai multe puteri pentru microunde.
- Programele automate nu pot fi memorate.
- Puteți memora şi 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.

Pornirea memoriei

Puteți porni foarte simplu programul memorat. Aşezați preparatul în aparat. Închideți uşa aparatului.

1. Apăsați tasta **M**.
   Se afişează setările memorate.
2. Apăsați tasta start.

Decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe afişaj.

Durata de preparare este epuizată

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

Întrerupere

Atingeți o dată câmpul stop sau deschideți uşa aparatului. Funcționarea este întreruptă. Se aprinde afişajul de deasupra simbolului tastei stop. După închidere, atingeți din nou câmpul start.

Ştergere

Apăsați tasta stop de 2 ori sau deschideți uşa şi apăsați tasta stop o dată.

Programe

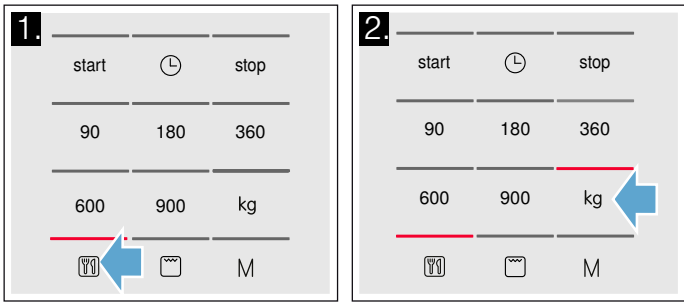
Cu ajutorul programelor, puteți prepara foarte simplu mâncăruri. Selectați un program şi introduceți greutatea preparatului dumneavoastră. Efectuarea setării optime este preluată de către program.

Indicație: Puteți alege între 8 programe.

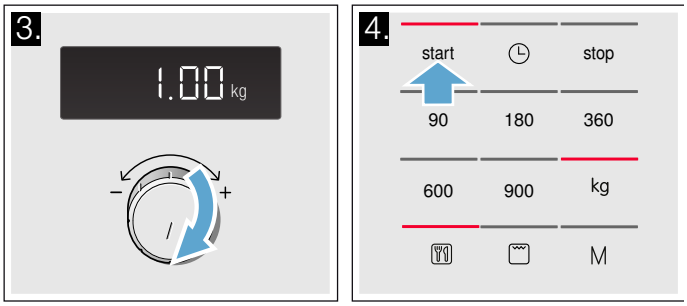
Setarea programului

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

1. Apăsați în mod repetat tasta, până când se afişează numărul programului dorit.
   Becul indicator de deasupra tastei se aprinde.
2. Apăsați tasta **kg**.
   Se aprinde becul indicator deasupra tastei şi se afişează 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 uşa aparatului sau apăsați tasta stop. Afişarea orei apare din nou.

Corectare

Apăsați tasta stop de două ori şi setați din nou.

Întrerupere

Apăsați o dată tasta Stop sau deschideți uşa aparatului. Funcționarea este întreruptă. Se aprinde afişajul de deasupra simbolului tastei stop. După închidere, apăsați din nou tasta Start.

Ştergere

Apăsați tasta stop de 2 ori sau deschideți uşa şi apăsați tasta stop o dată.

Indicații

- În cazul unora dintre programe, după un anumit timp se emite un semnal sonor. Deschideți uşa aparatului şi amestecați alimentele, respectiv întoarceți carnea sau carnea de pasăre. După închidere, apăsați din nou tasta Start.
- Puteți solicita afişarea numărului programului şi a greutății cu, respectiv **kg**. Valoarea solicitată apare pe display timp de 3 secunde.

Decongelarea cu automatica programelor

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

Indicații

- **Pregătirea alimentelor**
  Utilizați alimente care au fost congelate şi depozitate la -18 °C, în pachete pe cât posibil de plate şi porționate.
  În principiu scoateți alimentul de decongelat din ambalaj şi cântăriți-l. Aveți nevoie de greutate pentru a seta programul.
- La decongelarea cărnii şi cărnii de pasăre se formează lichid. Îndepărtați-l când întoarceți carnea şi în niciun caz nu îl utilizați şi nu îl aduceți în contact cu alte alimente.
- **Veselă**
  Aşezați alimentul pe un vas adecvat pentru microunde, plat, de ex. o farfurie din sticlă sau din porțelan şi 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 şi 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 uşa aparatului şi desfaceți alimentele în bucăți, respectiv întoarceți carnea sau pasărea. După închidere, apăsați tasta Start.

Nr. program		Veselă	Interval de greutate în kg
	Decongelare		
P 01	Carne tocată	deschis	0,20 - 1,00
P 02	Bucăți de carne	deschis	0,20 - 1,00
P 03	Pui, bucăți de pui	deschis	0,40 - 1,80
P 04	Pâine	deschis	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 şi egale. Pentru fiecare 100 g de cartofi natur adăugați o lingură de apă şi puțină sare.
  Legume proaspete:
  Cântăriți legumele proaspete, curățate. Tăiați legumele în bucăți mici şi 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 şi natura alimentului.

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

Program de preparare Combi

Indicații

- **Veselă**
  Preparați alimentele într-un vas nu prea mare, termorezistent, adecvat pentru microunde.
- **Pregătirea alimentelor**
  Scoateți alimentele din ambalaj şi cântăriți-le. Dacă nu puteți introduce cantitatea exactă, rotunjiți în sus resp. în jos.
- **Timp de odihnă**
  După derularea programului, lăsați alimentele să stea încă 5 până la 10 minute, în vederea egalizării temperaturii.

Nr. program		Veselă	Interval de greutate în kg
	Program Combi		
P 08	Sufleu congelat, înalt de până la 3cm	deschis	0,4 - 0,9

Setări de bază

Aparatul dumneavoastră are o setare de bază care poate fi modificată dacă este necesar.

Setare		Opțiuni	
1	Sunet pentru taste	On*	activat
		OFF	dezactivat (Sunetul pentru taste este activ pentru tastele **start** şi **stop**)
2	Modul Demo	dEO	Aparatul este deconectat. Aveți posibilitatea de a utiliza tastele şi afişajul chiar dacă tastele nu au nicio funcție, astfel încât, de exemplu, să nu fie utilizată funcția de microunde. Modul Demo este utilizat în principal în cadrul reprezentanțelor.

* Setare din fabrică (în funcție de tipul aparatului, pot exista abateri față de setările din fabrică)

Sunetul pentru taste al aparatului dumneavoastră poate fi modificat dacă este necesar.

Modificarea sunetului pentru taste

Condiție necesară: aparatul trebuie să fie deconectat.

1. Mențineți apăsate simultan timp de câteva secunde tastele **start** şi **stop**.
   Pe afişaj apare 1
2. Atingeți tasta **start**.
   On se aprinde intermitent pe afişaj.
3. Cu ajutorul comutatorului rotativ, selectați OFF.
4. Atingeți tasta **start**.
   Setarea a fost preluată.
5. Atingeți tasta **stop**.

Sunetul pentru taste este dezactivat.

Puteți modifica din nou setarea oricând.

Curățarea

La o întreținere și curățare minuțioase, aparatul dvs. va arăta bine și va fi funcțional un timp îndelungat. Modalitatea de întreținere şi curățare corectă a aparatului este descrisă aici.

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!
Aparatul se încălzeşte puternic. Nu curățați niciodată aparatul imediat după deconectare. Lăsați aparatul să se răcească.

⚠ Avertizare – Pericol de electrocutare!
Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

⚠ Avertizare – Pericol de vătămare!
Geamul zgâriat al uşii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

⚠ Avertizare – 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 şi îndepărtați imediat resturile de alimente.⟶ *"Produse de curățare" la pagina 61*

⚠ Avertizare – Pericol de electrocutare!
Nu scufundați niciodată aparatul în apă şi nu îl curățați sub jet de apă.

Indicație: Puteți îndepărta foarte simplu mirosurile neplăcute, ca de ex. după prepararea peştelui. Puneți câteva picături de zeamă de lămâie într-o ceaşcă cu apă. Introduceți întotdeauna o lingură în vas, pentru a evita întârzierea fierberii. Încălziți apa timp de 1 până la 2 minute la puterea maximă a microundelor.

Produse de curățare

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

Nu utilizați

- agenți de curățare caustici sau abrazivi.
- răzuitoare pentru geamuri sau metal pentru curățarea geamurilor uşii.
- răzuitoare pentru geamuri sau metal pentru curățarea garniturii de etanşare a uşii.
- bureți abrazivi duri.
- agenți de curățare cu conținut mare de alcool.

Spălați bine lavetele înainte de utilizare.

Zona	Produse de curățare
Masca față a aparatului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: curățați cu o lavetă şi uscați cu un şervet moale. Nu utilizați pentru curățare răzuitoare pentru geamuri sau metal.
Masca aparatului cu oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: curățați cu o lavetă şi uscați cu un şervet moale. Înlăturați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuş de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. La unitățile service abilitate 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 metal sau geamuri.
Spațiul de coacere din oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau soluție de oțet: curățați cu o lavetă şi uscați cu un şervet moale. Nu utilizați spray-uri pentru cuptoare şi nici alți agenți de curățare agresivi sau abrazivi. Nici bureții de ştergere prin frecare, bureții aspri sau cei pentru cratițe nu sunt adecvați. Aceste produse pot zgâria suprafața. Lăsați suprafețele interioare să se usuce bine.
Adâncitura din interiorul cuptorului	Lavetă uscată: Este interzisă pătrunderea apei prin sistemul de acționare a platanului rotativ în interiorul aparatului. Uscați sistemul de acționare a platanului rotativ cu o lavetă moale.
Platanul rotativ şi inelul rulant	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Când introduceți din nou platanul rotativ, acesta trebuie să se fixeze corect.
Grătar	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: înmuiați şi curățați cu o lavetă sau cu o perie, nu frecați. Nu utilizați pentru curățare răzuitoare pentru metal sau geamuri.
Geamurile uşilor	Soluție de curățat sticla: Curățați cu o lavetă. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri.

Defecțiuni – ce este de făcut?

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.

Recomandare: Dacă la un moment dat nu vă iese bine un preparat, consultați capitolul următor. Acolo veți găsi multe sugestii şi recomandări pentru a realiza setări optime.⟶ *"Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 64*

⚠ Avertizare – Pericol de electrocutare!
Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor şi înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fişa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

Tabel de defecțiuni

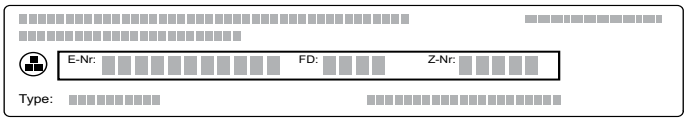
Defecțiune	Cauza posibilă	Soluționare / recomandări
Aparatul nu funcționează	Fişa nu este introdusă în priză	Conectați aparatul la rețeaua de curent
	Pană de curent	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
	Siguranță defectă	Verificați la panoul de siguranțe dacă siguranța corespunzătoare aparatului este funcțională
	Eroare de operare	Deconectați siguranța aparatului din tabloul siguranțelor şi reconectați-o după cca. 10 de secunde
Pe afişaj se aprind trei zerouri.	Pană de curent	Setați din nou ora.
Aparatul nu este în funcțiune. Pe afişaj apare o durată de preparare.	Selectorul rotativ a fost acționat din greşeală.	Apăsați tasta "stop".
	După realizarea setării, nu a fost apăsată tasta "start".	Apăsați tasta "start" sau ştergeți setarea cu tasta "stop".
Microundele nu funcționează.	Uşa nu a fost închisă complet.	Verificați dacă s-au blocat în uşă resturi de alimente sau 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 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 sau întoarceți alimentele pe parcurs.
Platanul rotativ produce un sunet de zgâriere sau abraziv.	Murdărie sau corpuri străine în sistemul de acționare a platanului rotativ.	Curățați inelul rulant şi 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 abilitată.
Pe afişaj este prezentat un **M**.	Aparatul este în modul Demo	Dezactivați modul Demo. ⟶ *"Setări de bază" la pagina 60*
Mesajul de eroare "E - 3"	Defecțiune la sistemul de deschidere automată a uşii.	În cazul în care este o problemă singulară, la apariția unui mesaj de eroare, după deconectarea şi reconectare aparatului, afişajul se stinge. Dacă eroarea se repetă sau afişajul persistă, vă rugăm să contactați unitatea service şi să comunicați codul de eroare.

Unitatea service abilitată

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar şi pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.

Numărul E şi numărul FD

Când sunați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) şi numărul de fabricație (nr. FD) complete, pentru a vă putea oferi asistență calificată. Plăcuța de fabricație cu numerele se află în dreapta atunci când deschideți uşa spațiului de coacere.



Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să înregistrați aici datele aparatului dumneavoastră şi numărul de telefon al unității service abilitate.

Nr. E		**Nr. FD**	

Unitățile service abilitate ☎	

Țineți cont de faptul că deplasarea personalului unității service abilitate în cazul unei operări eronate implică costuri şi 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 şcolarizați, 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.

Date tehnice

Tensiunea de intrare	CA 220-230 V50 Hz
Consum de putere	1450 W
Puterea max. de ieşire	900 W (IEC 60705)
Puterea max. de ieşire grill	1200 W
Frecvența de microunde	2450 MHz
Siguranță	10 A
Dimensiuni (Î/l/A)	
- Aparatul	382 x 594 x 388 mm
- Spațiul de coacere	208 x 328 x 369 mm
Verificat VDE	Da
Marcaj CE	Da

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

Aici găsiți o selecție de preparate şi setările optime pentru acestea. Vă arătăm care putere a microundelor este cea mai potrivită pentru preparatul dumneavoastră. Puteți utiliza regimul cu microunde solo, adică singur sau în combinație cu grill-ul. Aici obțineți recomandări cu privire la veselă şi preparare.

Indicații

- Datele din tabele, referitoare la timpi reprezintă valori orientative. Acestea depind de calitatea şi de natura alimentelor.
- În tabele sunt indicate des domenii de timp. Reglați întâi un timp mai scurt şi prelungiți-l, dacă este necesar.
- Utilizați întotdeauna şervete de vase, când scoateți vesela fierbinte din interiorul cuptorului.

Este posibil să aveți alte cantități decât cele indicate în tabele. Pentru regimul de funcționare cu microunde, este valabilă o regulă generală: cantitate dublă - timp aproape dublu, jumătate din cantitate - jumătate din timp.

Aşezați vesela întotdeauna pe platanul rotativ.

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

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. linguriţa din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2cm față de pereții cuptorului şi față de partea interioară a uşii. Scânteile pot distruge sticla din interior a uşii.

Decongelare

Aşezați alimentele congelate într-un recipient deschis pe platanul rotativ.

Puteți acoperi cu folie de aluminiu bucățile sensibile, cum ar fi de ex. pulpele şi 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 şi cărnii de pasăre se formează lichid. Îndepărtați-l când întoarceți carnea şi în niciun caz nu îl folosiți sau 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 cărnii de pasăre, puteți scoate măruntaiele. Carnea poate fi pregătită chiar dacă are interiorul încă puțin congelat.

Recomandări cu privire la decongelare

După scurgerea timpului indicat, alimentul nu este încă decongelat, fierbinte sau preparat.	Reglați un timp de preparare mai lung. Cantitățile mai mari şi alimentele mai groase au nevoie de mai mult timp.
La sfârşitul timpului de preparare, alimentul este supraîncălzit pe margine, dar în mijloc nu este gata încă.	Amestecați din când în când şi selectați la următoarea utilizare o putere mai redusă şi un timp de preparare mai lung.
După decongelare, carnea de pasăre 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.

Decongelare	Greutate	Puterea microundelor în Wați	Durata de preparare în minute	Observații
Carne întreagă de vită, viței sau porc (cu şi fără os)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg	180 90	20 15-25	
	1,5 kg	180 90	30 20-30	

Decongelare	Greutate	Puterea microun-delor în Waţi	Durata de preparare în minute	Observaţii
Bucăţi sau felii de carne de vită, viţel sau porc	200 g	180 90	2 4-6	când întoarceţi, desprindeţi bucăţile decongelate
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Carne tocată, amestecată	200 g	90	10	congelaţi pe cât posibil în pachete plate întoarceţi de mai multe ori, scoateţi carnea deja decongelată
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Pasăre sau bucăţi de pasăre	600 g	180 90	8 10-20	desprindeţi bucăţile decongelate
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
File, medalion sau felii de peşte	400 g	180 90	5 10-15	desprindeţi bucăţile decongelate
Legume, de ex. mazăre	300 g	180	10-15	-
Fructe, de ex. zmeură	300 g	180	7-10	amestecaţi din când în când, desprindeţi bucăţile deja decongelate
	500 g	180 90	8 5-10	
Unt, dezgheţare	125 g	180 90	1 2-3	Îndepărtaţi complet ambalajul
	250 g	180 90	1 3-4	
Pâine întreagă	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
Prăjituri uscate, de ex. pandişpan	500 g	90	10-15	numai pentru prăjituri fără glazură, frişcă sau cremă, desprindeţi bucăţile de prăjitură unele de altele
	750 g	180 90	5 10-15	
Prăjituri însiropate, de ex. prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci	500 g	180 90	5 15-20	numai pentru prăjituri fără glazură, frişcă sau gela-tină
	750 g	180 90	7 15–20	

Încălzirea alimentelor congelate

Indicaţii

- Scoateţi mâncărurile gata preparate din ambalaj. Acestea se încălzesc mai repede şi mai uniform în vesela adecvată pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi cu viteze diferite.
- Alimentele feliate se încălzesc mai rapid decât cele groase. Repartizaţi din acest motiv alimentele cât mai plan în veselă. Nu aşezaţi alimentele la congelat unele peste altele.
- Acoperiţi întotdeauna alimentele. Dacă nu aveţi un capac corespunzător pentru veselă, utilizaţi o farfurie sau folie specială pentru microunde.
- Pe parcurs, amestecaţi, respectiv întoarceţi alimentele de 2 până la 3 ori.
- Lăsaţi preparatele să se odihnească încă 2 până la 5 minute după încălzire, pentru egalizarea temperaturii.
- Utilizaţi întotdeauna mănuşi sau lavete pentru oale atunci când scoateţi vesela.

Încălzirea alimentelor congelate	Greutate	Puterea microundelor în Wați	Durata de preparare în minute	Observații
Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate (2-3 componente)	300-400 g	600	8-11	-
Supă	400 g	600	8-10	-
Tocană	500 g	600	10–13	-
Felii sau bucăți de carne cu sos, de ex. gulaş	500 g	600	12-17	când amestecați, desprindeți bucățile de carne una de alta
Sufleuri, de ex. lasagna, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Garnituri, de ex. orez, paste	250 g	600	2-5	adăugați puțin lichid
	500 g	600	8-10	
Legume, de ex. mazăre, broccoli, morcovi	300 g	600	8-10	adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia
	600 g	600	14-17	
Spanac cu smântână	450 g	600	11-16	preparați fără a adăuga apă

Încălzirea alimentelor

Atenție!

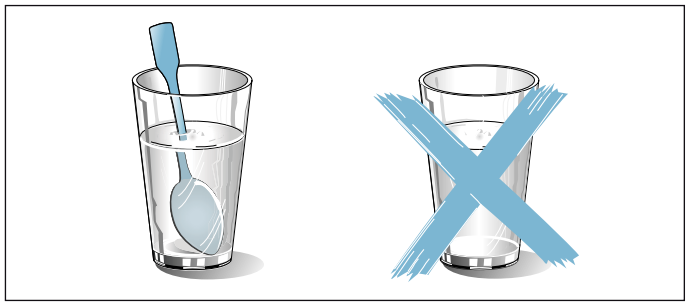
Metalul - de ex. lingura din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2cm față de pereții cuptorului şi de partea interioară a uşii. Scânteile pot distruge sticla din interior a uşii.

Indicații

- Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Acestea se încălzesc mai repede şi 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, respectiv 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 mănuşi, respectiv lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.

⚠ Avertizare – 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 mişcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc şi poate fi împroşcat. La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



Încălzirea alimentelor	Greutate	Puterea microundelor în Wați	Durata de preparare în minute	Observații
Băuturi	200 ml	900	2-3	Introduceți linguriţa în pahar, nu supraîncălziți băuturile alcoolice; controlați din când în când
	500 ml	900	3-4	
Mâncare pentru bebeluşi, de ex. sticluțe de lapte	50 ml	360	cca. ½	fără tetină sau capac. Agitați întotdeauna bine după încălzire. Controlați neapărat temperatura!
	100 ml	360	cca. 1	
	200 ml	360	1½	
Supă 1 ceaşcă	200 g	600	2-3	-
Supă 2 cești	400 g	600	4-5	-

Încălzirea alimentelor	Greutate	Puterea microundelor în Waţi	Durata de preparare în minute	Observaţii
Meniu, porţii de mâncare, mâncăruri gata preparate 2-3 componente)	350-500 g	600	4-8	-
Carne în sos	500 g	600	8-11	Separaţi între ele feliile de carne
Tocană	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Legume	150 g	600	2-3	adăugaţi puţin lichid
	300 g	600	3-5	

Prepararea alimentelor

Alimentele feliate sunt gata mai rapid decât cele groase. Repartizaţi din acest motiv alimentele cât mai plan în veselă. Nu aşezaţi alimentele unele peste altele.

Gătiţi mâncarea singură în cuptorul cu microunde - funcţionare întotdeauna în veselă acoperită. Aşezaţi vesela direct pe platanul rotativ. Dacă nu aveţi un capac corespunzător pentru veselă, utilizaţi o farfurie sau folie specială pentru microunde.

Gustul propriu al alimentelor se păstrează considerabil. Din acest motiv, puteţi utiliza cu economie sarea şi condimentele.

Lăsaţi alimentele să se odihnească încă 2 până la 5 minute după preparare, pentru egalizarea temperaturii.

Utilizaţi întotdeauna mănuşi, respectiv lavete pentru oale atunci când scoateţi vesela.

Preparare la grill:
Preparaţi întotdeauna la grill pe grătar, cu uşa spaţiului de coacere închisă şi nu preîncălziţi.

Aşezaţi întotdeauna grătarul pe platanul rotativ.

Grill şi microunde combinate:
Regimul de funcţionare combinată este deosebit de adecvat pentru sufleuri şi gratenuri.

Aşezaţi întotdeauna vasul pe platanul rotativ şi nu acoperiţi preparatele.

Folosiţi pentru prăjire o formă înaltă. Astfel, interiorul cuptorului rămâne mai curat.

Pentru sufleuri şi gratenuri utilizaţi un vas mare, plat. În vasele înguste şi înalte, alimentele au nevoie de mai mult timp şi devin mai închise la culoare la suprafaţă.

Verificaţi dacă vasul dumneavoastră încape în interiorul cuptorului. Este bine să nu fie prea mare, platanul rotativ trebuie să se mai poată roti.

Setaţi întotdeauna timpul maxim de preparare. Verificaţi preparatul după timpul mai scurt indicat.

Înainte de a o tăia, lăsaţi carnea să mai stea încă 5 până la 10 minute. Astfel, zeama de carne se va dispersa uniform şi nu va curge în momentul tăierii.

Lăsaţi sufleurile şi gratenurile să se mai prepare încă 5 minute în aparatul deconectat.

Valorile indicate în tabel sunt valori orientative, care pot varia în funcţie de natura alimentului.

Prepararea alimentelor	Accesorii	Puterea microundelor în Waţi	Durata de preparare în minute	Observaţii
Pui întreg, 1,2 kg	veselă acoperită	600	25-30	întoarceţi la jumătatea timpului
Bucăţi de pui, de ex. sferturi de pui, 800 g	veselă descoperită pe grătar	360 W + ▭	30-40	aşezaţi cu partea cu piele în sus; nu întoarceţi
Aripioare de pui, marinate, congelate, 800 g	veselă descoperită pe grătar	360 W + ▭	15-25	nu întoarceţi
Carne de porc fără şorici cca. 750 g, de ex. ceafă	veselă neacoperită	360 W + ▭	40-50	întoarceţi 1 dată până la de 2 ori
Felii de bacon, cca. 8 felii	Grătar	180 W + ▭	10-15	-
Friptură din carne tocată, 750 g	veselă neacoperită	600 360 W + ▭	20-25 25-35	preparaţi neacoperit înălţime maxim 6 cm
Peşte, de ex. fileuri de peşte 400 g	veselă neacoperită	600	10-15	eventual adăugaţi apă, suc de lămâie sau vin
File de peşte, gratinat, cca. 400 g	veselă neacoperită	360 W + ▭	10-15	decongelaţi în prealabil peştele congelat
Frigărui de peşte, 4-5 bucăţi	Grătar	180 W + ▭	10-15	Folosiţi frigărui din lemn

Prepararea alimentelor	Accesorii	Puterea microundelor în Wați	Durata de preparare în minute	Observații
Sufleuri dulci, de ex. sufleu din brânză quark cu fructe 1 kg	veselă neacoperită	360 W +	30-35	înălțime maxim 5 cm
Sufleuri picante, din ingrediente crude, de ex. sufleu de fidea, 1 kg	veselă neacoperită	360 W +	30-35	presărați brânză, înălțime maxim 5 cm
Sufleuri picante, din ingrediente preparate, de ex. cartofi gratinați, 1 kg	veselă neacoperită	360 W +	30-40	înălțime maxim 4 cm
Supă gratinată, de ex. supă de ceapă, 2-4 căni	veselă neacoperită		cca. 15-20	-
Legume, proaspete, 250 g	veselă acoperită	600	5-10	Tăiați legumele în bucăți egale; pentru fiecare 100g de legume, adăugați 1 până la 2 linguri de apă; amestecați din când în când
Legume, proaspete, 500 g	veselă acoperită	600	10-15	-
Frigărui de legume, 4-5 bucăți	Grătar	180 W +	15-20	Folosiți frigărui din lemn
Cartofi, 250 g	veselă acoperită	600	8-10	Tăiați cartofii în bucăți egale; pentru fiecare 100g, adăugați 1 până la 2 linguri de apă; amestecați din când în când
Cartofi, 500 g	veselă acoperită	600	11-14	
Cartofi, 750 g	veselă acoperită	600	15-22	
Orez, 125 g	veselă acoperită	900 180	5-7 12-15	adăugați o cantitate dublă de lichid
Orez, 250 g	veselă acoperită	900 180	6-8 15-18	
Pâine toast (prăjire preliminară), 2-4 felii	Grătar		pe o parte: cca. 2 - 4 pe cealaltă parte: cca. 2- 4	-
Pâine prăjită, gratinată, 2-6 felii	Grătar		7-10	în funcție de stratul de umplutură
Fructe, compot, 500 g	veselă acoperită	600	9-12	-
Deserturi, de ex. budincă (instant) 500 ml	veselă acoperită	600	6-8	Pe parcurs, amestecați bine budinca de 2 până la 3 ori cu telul

Recomandări pentru cuptorul cu microunde

Nu găsiți nicio indicație de setare pentru cantitatea de alimente pregătită.	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 şi 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 şi alimentele mai groase au nevoie de mai mult timp.
La sfârşitul timpului de preparare, alimentul este supraîncălzit la margine, dar în mijloc nu este încă gata.	Amestecați din când în când şi alegeți la următoarea utilizare o putere mai redusă şi 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 uşii, pe pereții interiori şi pe bază se poate forma apă de condens. Acest fapt este normal.

Funcționarea cuptorului cu microunde nu este afectată de aceasta. Ştergeți apa de condens după preparare.

Preparate de verificare

Conform normei EN 60705:2012, IEC 60705:2010 şi EN 60350-1:2013, respectiv IEC 60350-1:2011

Aceste tabele au fost redactate pentru institute de verificări, pentru a facilita verificarea aparatului.

Prepararea cu microunde

Preparatul	Puterea de microunde wați, durata în minute	Indicație
Şodou, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Aşezați forma Pyrex 20x25cm pe platanul rotativ.
Biscuit	600 W, 8-10 min.	Aşezați forma Pyrex Ø22cm pe platanul rotativ.
Friptură din carne tocată	600 W, 20-25 min.	Aşezați forma Pyrex pe platanul rotativ.

Decongelare cu microunde

Preparatul	Puterea de microunde wați, durata în minute	Indicație
Carne	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Aşezați forma Pyrex Ø22cm pe platanul rotativ.

Prepararea combinată cu microunde

Preparat	Puterea de microunde wați, durata în minute	Recomandare
Cartofi gratinați	Grill + 360 W, 35-40 min.	Aşezați forma Pyrex Ø 22 cm pe platanul rotativ.

Оглавление

Применение по назначению 71

Важные правила техники безопасности. 71
Общая информация 71
Микроволновая печь 72

Установка и подключение. 74

Причины повреждений 75

Охрана окружающей среды 75
Правильная утилизация упаковки 75

Знакомство с прибором 76
Панель управления 76
Элементы управления 76
Изменение продолжительности сигнала. 77

Принадлежности. 77
Специальные принадлежности 77

Перед первым использованием 78
Очистка рабочей камеры и установка вращающейся подставки 78
Установка времени суток 78
Очистка рабочей камеры и принадлежностей. 78

Микроволны. 79
Посуда 79
Мощность микроволн. 79
Установка режима микроволн. 80

Приготовление на гриле. 80
Установка режима приготовления на гриле. 80
Установка режима микроволн и режима приготовления на гриле. 81

Память. 81
Ввод в память. 81
Запуск программ из памяти 81

Программы 82
Установка программы 82
Размораживание с помощью программ автоматического приготовления. 82
Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления. 83
Комбинированная программа приготовления 83

Базовые установки 83

Очистка 84
Чистящее средство 84

Что делать в случае неисправности? 85

Служба сервиса 86
Номер E и номер FD 86
Технические данные 86

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии 87
Рекомендуемая посуда 87
Неподходящая посуда. 87
Размораживание 87
Разогревание замороженных полуфабрикатов. 88
Разогревание блюд. 89
Приготовление блюд. 90
Рекомендации по использованию микроволновой печи. 91

Контрольные блюда 92

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, отвественных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда правильно устанавливайте принадлежности в рабочей камере.
⟶ *"Перед первым использованием" на страница 78*

Важные правила техники безопасности

Общая информация

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Прибор становится очень горячим. Если прибор встроен в мебель с декоративной дверцей, при закрытой дверце тепло может скапливаться. Используйте прибор только при открытой декоративной дверце шкафа.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Проникшая в прибор влага может стать причиной удара током. Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности. Используйте прибор только в закрытом помещении.

- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!
- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!
Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Микроволновая печь

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!
- Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, крупяных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки при нагревании могут вспыхнуть.Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.
- Продукты могут воспламениться. Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке. Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением. Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации. Не сушите продукты в микроволновом режиме. Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.
- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

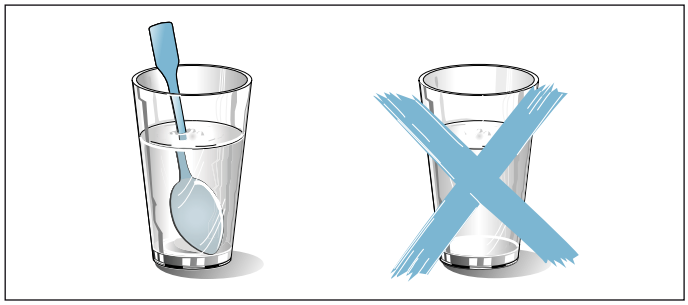
⚠ Предупреждение – Опасность взрыва!
Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться. Никогда не разогревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

⚠Предупреждение – Опасность ожога!

- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожура может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Использование прибора не по назначению опасно.
  Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, крупяных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам

⚠Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.



⚠Предупреждение – Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть. Используйте специальную посуду для микроволновых печей.
- Использование металлической посуды или ёмкостей, а также посуды с металлической фурнитурой в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора. Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.
- Использование неподходящей посуды может привести к повреждению прибора или травмированию. В комбинированном режиме с использованием микроволн всегда используйте посуду из подходящих материалов, устойчивых к воздействию горячего воздуха и температур режима «Гриль».
- Стеклянная вращающаяся подставка может разбиться. Не допускайте резкого контакта между твердыми предметами и вращающейся подставкой.

- Трещины или сколы на стеклянной вращающейся подставке могут представлять опасность. Обращайтесь с вращающейся подставкой с осторожностью.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!
Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!
- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнения дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы.
⟶ *"Очистка" на страница 84*
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

Установка и подключение

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания.

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Предохранитель должен быть рассчитан на 10 ампер (L– или B–автомат). Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на типовой табличке.

Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Не используйте тройники, разветвители и удлинители. При перегрузке сети существует опасность возгорания.

Причины повреждений

Внимание!

- **Сильное загрязнение уплотнителей:** Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- **Режим микроволн при пустом приборе:** Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке. Запрещается включать режим микроволн с пустой посудой. Исключением является кратковременная проверка посуды.⟶ *"Проверка пригодности посуды" на страница 79*
- **Попкорн в микроволновой печи:** Никогда не устанавливайте слишком большую мощность. Максимум 600 Вт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло может треснуть.
- Жидкость, переливающаяся через край при кипении, не должна проникать через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора. Следите за процессом приготовления. Установите сначала короткое время приготовления и при необходимости продлите его.
- Никогда не используйте прибор с микроволнами без установленной вращающейся подставки.
- **Искрение:** Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.
- **Алюминиевая посуда:** Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- **Охлаждение прибора с открытой дверцей:** Рабочую камеру следует охлаждать только с закрытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.
- **Конденсат в рабочей камере:** На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование микроволн. Во избежание возникновения коррозии вытирайте конденсат после каждого приготовления пищи.

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

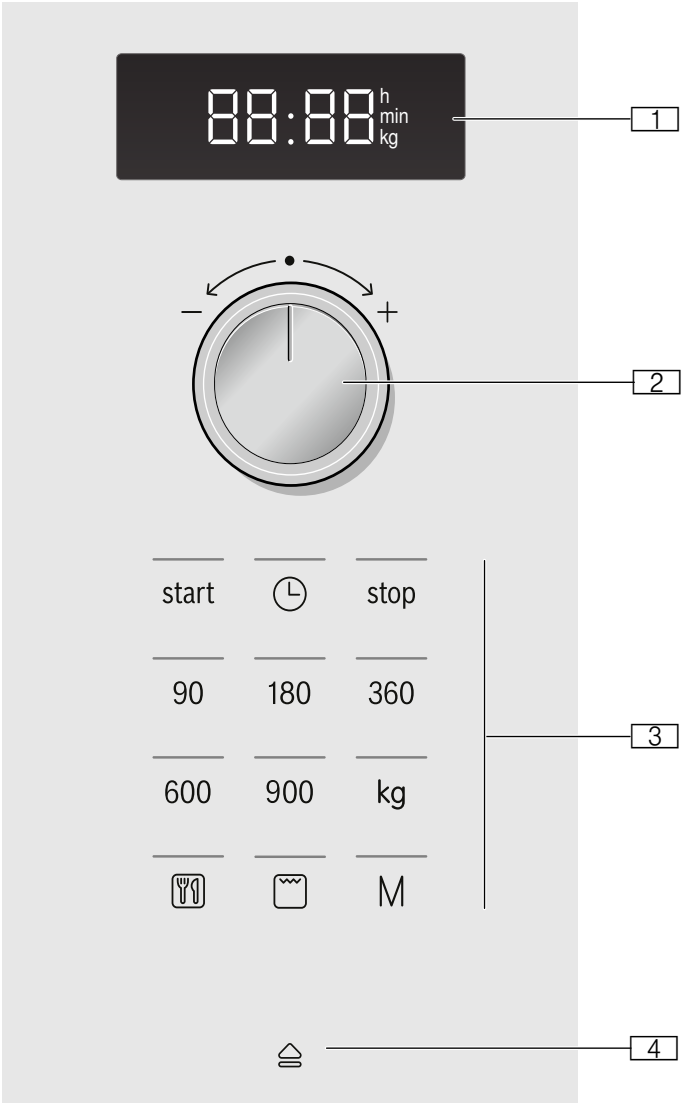
В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

Указание: В зависимости от типа прибора возможны расхождения в цвете и некоторые незначительные отклонения от данного описания.

Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью панели управления. На дисплее также отображаются текущие настройки.

При включённом приборе отображается панель управления с установленным временем суток.



1 **Дисплей**
Для отображения времени суток и времени приготовления

2 **Поворотный переключатель**
Для установки времени суток и времени приготовления или для установки программ автоматического приготовления

3 **Кнопки**

4 **Автоматическая кнопка открывания дверцы**

Элементы управления

Здесь дано краткое описание значений различных кнопок, благодаря чему возможно быстрое и простое изменение установок.

Кнопки и их значение

Здесь дано краткое описание значений различных кнопок.

Кнопки	Значение
Обозначение	
start	Включение режима
🕒	Установка времени суток
stop	Выключение или остановка режима
90	Выбор мощности микроволн 90 Ватт
180	Выбор мощности микроволн 180 Ватт
360	Выбор мощности микроволн 360 Ватт
600	Выбор мощности микроволн 600 Ватт
900	Выбор мощности микроволн 900 Ватт
kg	Выбор веса для программ
	Выбор программы автоматического приготовления
	Выбор режима для приготовления на гриле
M	Вызов программы из памяти
	Открывание дверцы прибора

Поворотный переключатель

Поворотный переключатель предназначен для изменения предлагаемых и установочных значений.

Поворотный переключатель является утапливаемым. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Автоматическое открывание дверцы

Дверца прибора резко откроется при задействовании функции автоматического открывания дверцы. Дверцу прибора можно полностью открыть вручную.

При отключении электроэнергии функция автоматического открывания дверцы не активна. Дверцу прибора можно открыть вручную.

Указания

- При открывании дверцы прибора во время его работы режим прерывается.
- Если вы закроете дверцу, работа прибора не возобновится автоматически. Выполнение режима необходимо запустить вручную.
- Если прибор выключен в течение длительного времени, дверца прибора открывается с задержкой.

Охлаждающий вентилятор

Прибор оснащён охлаждающим вентилятором. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения прибора.

Указания

- Во время работы в микроволновом режиме прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора. По окончании приготовления просто удалите конденсат.

Изменение продолжительности сигнала.

При выключении прибора раздаётся звуковой сигнал. Можно изменить продолжительность звукового сигнала.

Для этого нажмите и удерживайте около 6 секунд кнопку Start.

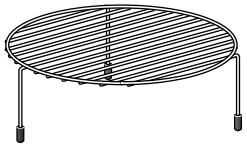
Новая продолжительность сигнала принимается. На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Возможные варианты:
Короткий сигнал - 3 раза
Длинный сигнал - 30 раз.

Принадлежности

Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

Внимание!
При вынимании посуды следите за тем, чтобы вращающаяся подставка не сместилась. Проверьте, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована. Вращающаяся подставка может вращаться как в левую, так и в правую сторону.

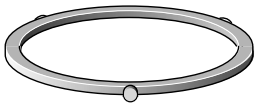


Решётка
Решётка для приготовления на гриле, например, стейков, колбасок или тостов, или использование в качестве подставки, например, для плоской формы для запеканки.

Указание: Установите решётку на вращающуюся подставку.

Вращающаяся подставка

Указание: Используйте прибор со вставленной вращающейся подставкой. Проверьте, чтобы она была правильно зафиксирована. Вращающаяся подставка может вращаться как в левую, так и в правую сторону.



Роликовое кольцо

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к микроволновой печи вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете.

Ассортимент и возможность заказа специальных принадлежностей в интернете может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Указание: Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. ⟶ *"Служба сервиса" на страница 86*

Посуда для приготовления на пару	Для приготовления риса, картофеля и овощей

Перед первым использованием

Из этого раздела вы узнаете, что необходимо сделать перед первым приготовлением блюд в микроволновой печи. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности». ⟶ *"Важные правила техники безопасности" на страница 71*

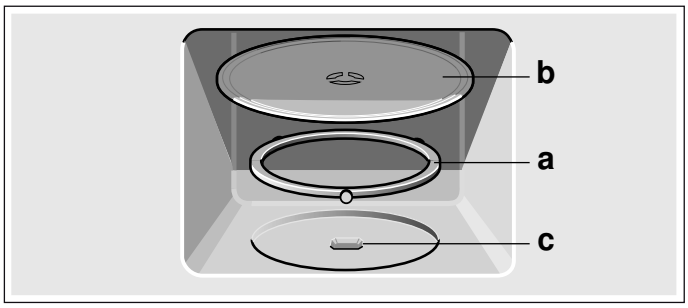
Перед использованием нового прибора необходимо, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована. Кроме того, следует очистить рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры и установка вращающейся подставки

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

Как следует вставлять вращающуюся подставку

1. Положите роликовое кольцо **a** в углубление на дне рабочей камеры.
2. Вращающуюся подставку **b** зафиксируйте в приводном механизме **c**, расположенном в центре на дне рабочей камеры.



Указание: Используйте прибор со вставленной вращающейся подставкой. Проверьте, чтобы она была правильно зафиксирована. Вращающаяся подставка может вращаться как в левую, так и в правую сторону.

Установка времени суток

После подключения прибора или после отключения электроэнергии на дисплее высвечиваются три нуля.

1. Нажмите кнопку ◷.
   На дисплее появляется 12:00 h, а над кнопкой ◷ загорается индикатор.
2. Установите время суток с помощью поворотного переключателя.
3. Снова нажмите кнопку ◷.

Текущее время суток установлено.

Отключение индикации времени суток

Нажмите кнопку ◷, а затем кнопку stop.
Дисплей темнеет.

Повторная настройка времени суток

Нажмите кнопку ◷.
На дисплее появляется 12:00. Затем выполните настройку, как указано в пункте 2 и 3.

Изменение времени суток, например, при переходе с летнего на зимнее время

Выполните настройку, как описано в пунктах 1–3.

Очистка рабочей камеры и принадлежностей

Чтобы устранить запах нового прибора, нагревайте пустую закрытую рабочую камеру с установленной вращающейся подставкой.

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора. Перед нагревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпкой. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

Установки	
Гриль	10 минут

Нагрев рабочей камеры

1. Нажмите кнопку гриля .
   На дисплее появляется «10:00 min», а над кнопкой загорается индикатор.
2. Нажмите кнопку «start».

По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.
Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку «stop».

Рекомендация: После того, как рабочая камера остынет, очистите гладкие поверхности специальной тряпочкой и мыльным раствором.

Очистка принадлежностей

Тщательно очистите принадлежности с помощью мыльного раствора и специальной тряпочки или мягкой щётки.

Микроволны

В режиме микроволн возможно особенно быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов. Режим микроволн можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом приготовления на гриле.

Для оптимального использования режима микроволн учитывайте указания по выбору посуды и ориентируйтесь на характеристики, приведённые в таблице вариантов использования в конце руководства по эксплуатации.

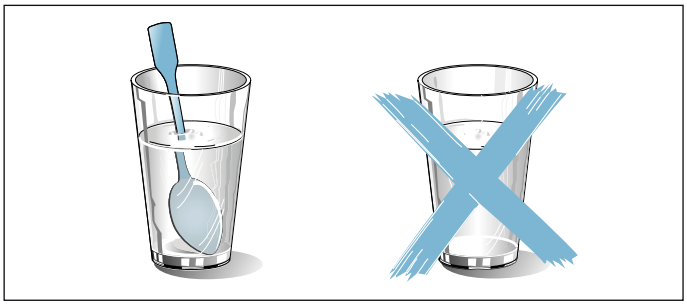
Проверьте микроволновую печь. Разогрейте, например, чашку воды для чая.

Для этого возьмите большую чашку без позолоты или посеребрения и положите в неё чайную ложечку. Поставьте чашку с водой на вращающуюся подставку немного не по центру.

1. Нажмите кнопку «900 Вт».
2. Установите «1:30 min» поворотным переключателем.
3. Нажмите кнопку «start».

Через 1 минуту 30 секунд раздастся сигнал. Вода нагрета.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!
При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.



Посуда

Для микроволнового режима следует использовать соответствующую посуду. Для того чтобы нагреть блюда, не повредив прибор, используйте только пригодную для микроволнового режима посуду.

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны.

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

Внимание!

Искрение: следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Проверка пригодности посуды

Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Единственным исключением является кратковременная проверка посуды.

Если вы не уверены, что посуда подходит для микроволн, произведите следующую проверку:

1. поставьте пустую посуду на ½–1 минуту в рабочую камеру при максимальной мощности.
2. Время от времени проверяйте температуру посуды.

Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой.

Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.
Прервите проверку.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!
В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

Мощность микроволн

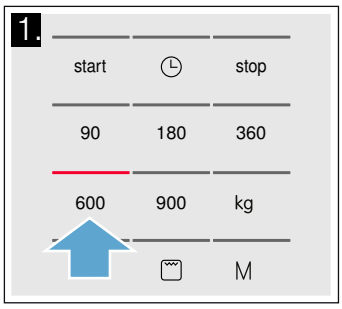
Мощность микроволн	Подходит для
90 Вт	Для размораживания нежных блюд
180 Вт	Для размораживания и доведения до готовности
360 Вт	Для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600 Вт	Для разогревания блюд и доведения их до готовности
900 Вт	Для разогревания жидкостей

Указание: Вы можете установить мощность микроволн 900 Вт на 30 минут, 600 Вт на 1 час, для остальных мощностей для каждого 1 часа и 39 минут.

Установка режима микроволн

Пример: мощность микроволн 600 Вт, 5 минут

1. Выберите требуемую мощность микроволн.
   Над кнопкой загорается индикатор.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем.



3. Нажмите кнопку «start».

На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop. На дисплее снова появляется время суток.

Изменение времени выполнения

Это возможно в любой момент. Измените время приготовления поворотным переключателем.

Остановка

Нажмите кнопку Stop один раз или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Загорается индикатор остановки. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку Start.

Отмена режима

Дважды нажмите кнопку stop или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку stop.

Указание: Можно сначала установить время приготовления, а затем – мощность микроволн.

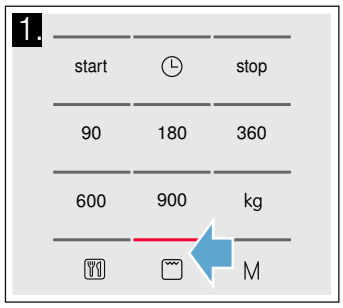
Приготовление на гриле

Режим приготовления на гриле хорошо подходит для запекания и подрумянивания блюд.

Режим приготовления на гриле можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом микроволн.

Установка режима приготовления на гриле

1. Нажмите кнопку гриля .
   Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется «10:00 min».
2. Установите время приготовления поворотным переключателем.



3. Нажмите кнопку «start».

На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop. На дисплее снова появляется время суток.

Изменение времени выполнения

Это возможно в любой момент. Измените время приготовления поворотным переключателем.

Остановка

Нажмите кнопку Stop один раз или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Загорается индикатор остановки. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку Start.

Корректировка

Установленное время приготовления можно изменить в любой момент.

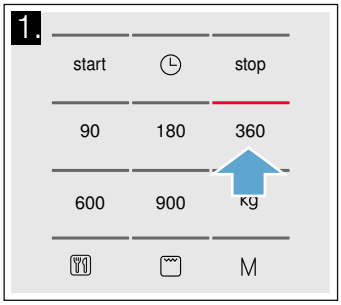
Сброс

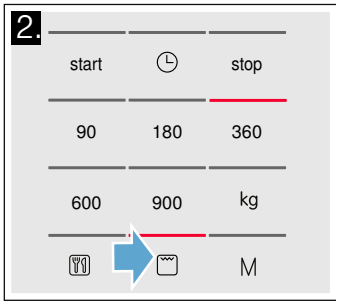
Нажмите 2 раза кнопку Stop или откройте дверь и нажмите один раз кнопку Stop.

Установка режима микроволн и режима приготовления на гриле

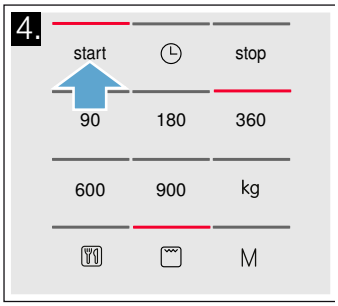
Пример: 360 Вт, гриль, 5 минут

1. Выберите требуемую мощность микроволн.
   Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется «1:00 min».
2. Нажмите кнопку гриля.





3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку «start».



На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

M Память

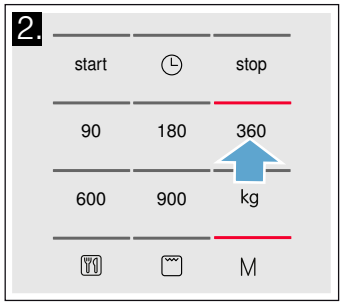
С помощью функции памяти можно сохранить и в любой момент вызвать установки для приготовления определенного блюда.

Это целесообразно, если вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто.

Ввод в память

Пример: 360 Вт, 25 минут

1. Нажмите на кнопку **M** .
   Над кнопкой загорается индикатор.
2. Выберите требуемую мощность микроволн.
   Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется «1:00 min».
3. Установите время при помощи поворотного переключателя.



4. Подтвердите кнопкой **M**.

На дисплее снова появляется время суток. Установка сохраняется в памяти.

Указания

- Вы можете сохранить в памяти только гриль или гриль в комбинации с микроволнами.
- Нельзя одновременно сохранять в памяти несколько режимов мощности микроволн.
- Невозможно сохранять в памяти автоматические программы.
- Можно сохранить в памяти и сразу же активизировать установку. Для завершения нажмите не кнопку **M**, а кнопку Start.
- **Ввод новых значений в память:** нажмите кнопку **M**. Появляются прежние настройки. Сохраните новую программу, как описано в пунктах 1–4.

Запуск программ из памяти

Можно легко запустить сохранённую в памяти программу. Поставьте посуду в прибор. Закройте дверцу прибора.

1. Нажмите на кнопку **M**.
   Отображаются сохранённые в памяти установки.
2. Нажмите кнопку «start».

На дисплее начинается отсчёт времени выполнения.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop. На дисплее снова появляется время суток.

Остановка

Один раз коснитесь поля Stop или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Загорается индикатор остановки. После закрывания дверцы опять коснитесь поля Start.

Сброс

Нажмите 2 раза кнопку Stop или откройте дверь и нажмите один раз кнопку Stop.

Программы

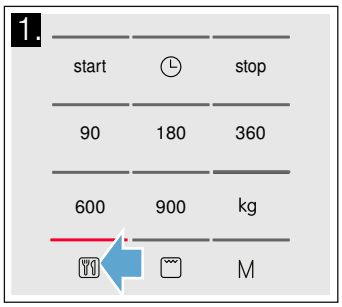
С помощью программ приготовления вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа.

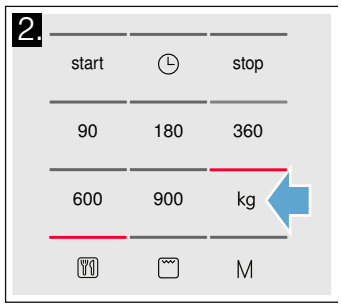
Указание: Вы можете выбрать одну из 8 программ.

Установка программы

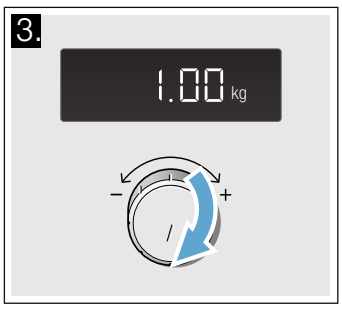
Если программа выбрана, выполните настройки, как описано далее:

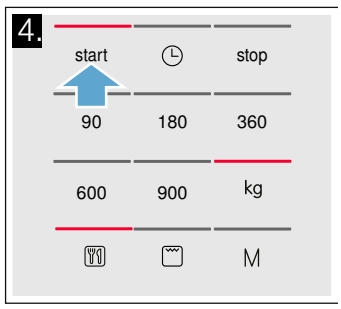
1. Нажимайте на кнопку, пока на дисплее не появится нужный номер программы.
   Над кнопкой загорается индикатор.
2. Нажмите на кнопку **kg**.
   Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется рекомендуемый вес.





3. Установите требуемый вес блюда поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку «start».





Для программы начинается отсчёт установленного времени выполнения.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop. На дисплее снова появляется время суток.

Корректировка

Нажмите два раза кнопку Stop и выберите новые установки.

Остановка

Нажмите кнопку Stop один раз или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Загорается индикатор остановки. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку Start.

Сброс

Нажмите 2 раза кнопку Stop или откройте дверь и нажмите один раз кнопку Stop.

Указания

- В некоторых программах по истечении определённого времени раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора и перемешайте блюдо или переверните мясо или птицу. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку «start».
- Номер программы и вес можно запросить нажатием или **kg**. Запрошенное значение на 3 секунды появляется на дисплее.

Размораживание с помощью программ автоматического приготовления

С помощью 4 программ размораживания можно размораживать мясо, птицу и хлеб.

Указания

- **Подготовка продуктов**
  Используйте по возможности продукты, которые замораживались тонкими кусками или порционно и хранились при –18 °C.
  Полностью выньте продукты для размораживания из упаковки и взвесьте их. Знание веса необходимо для установки программы.
- При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- **Посуда**
  Положите продукты на пригодную для микроволновой печи плоскую посуду, например, на стеклянную или фарфоровую тарелку, и не закрывайте их крышкой.
- **Время выдержки**
  Размороженные продукты оставьте ещё на 10–30 минут для выравнивания температуры. Для больших кусков мяса это время может быть более продолжительным, чем для маленьких. Тонкие куски и мясной фарш следует перед выстаиванием отделить друг от друга.
  После этого продукты можно обрабатывать дальше, даже если толстые куски в середине не до конца разморозились. Птицу можно начать потрошить.

- **Звуковой сигнал**
  В некоторых программах после определённого времени раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора и разделите блюдо или переверните мясо или птицу. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.

Номер программы		Посуда	Диапазон веса, кг
	Размораживание		
P 01	Мясной фарш	Открытая	0,20–1,00
P 02	Куски мяса	Открытая	0,20–1,00
P 03	Цыплёнок, цыплёнок кусочками	Открытая	0,40–1,80
P 04	Хлеб	Открытая	0,20–1,00

Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления

С помощью 3 программ приготовления вы можете варить рис, картофель или тушить овощи

Указания

- **Посуда**
  Готовить продукты нужно в пригодной для микроволновой печи посуде с крышкой. Для приготовления риса нужно использовать большую, высокую форму.
- **Подготовка продуктов**
  Взвесьте продукты. Знание веса необходимо для установки программы.
  Рис:
  не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. Добавьте необходимое количество воды согласно указаниям производителя на упаковке. Воды должно быть, как правило, в 2–3 раза больше, чем риса.
  Картофель:
  для приготовления отварного картофеля нарежьте свежий картофель на маленькие, одинаковые кусочки. На каждые 100 г картофеля добавьте одну ст.л. воды и немного соли.
  Свежие овощи:
  взвесьте свежие очищенные овощи. Нарежьте овощи на маленькие, одинаковые кусочки. Добавьте на каждые 100 г овощей одну ст. л. воды.
- **Звуковой сигнал**
  После окончания программы раздастся звуковой сигнал. Перемешайте продукты.
- **Время выдержки**
  После завершения программы перемешайте продукты ещё раз. Для выравнивания температуры нужно оставить их ещё на 5–10 минут.
  Результат приготовления зависит от качества продуктов и их состояния.

Номер программы		Посуда	Диапазон веса, кг
	Приготовление		
P 05	Рис	С крышкой	0,05–0,2
P 06	Картофель	С крышкой	0,15–1,0
P 07	Овощи	С крышкой	0,15–1,0

Комбинированная программа приготовления

Указания

- **Посуда**
  Используйте для приготовления продуктов не слишком большую, жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи.
- **Подготовка продуктов**
  Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.
- **Время выдержки**
  После выполнения программы оставьте продукт ещё на 5–10 минут для выравнивания температуры.

Номер программы		Посуда	Диапазон веса, кг
	Комбинированный режим		
P 08	Запеканка замороженная, до 3 см высотой	Открытая	0,4–0,9

Базовые установки

Прибор имеет базовую установку, которую, при необходимости, можно изменить.

Установка		Выбор	
1	Сигнал нажатия	On*	включён
		OFF	выключен (сигнал нажатия остаётся включённым для кнопок **start** и **stop**)
2	Демонстрационный режим	dEO	Прибор выключен. Вы можете использовать кнопки и дисплей, но кнопки без использования функции, например, активировать режим микроволн без включения мощности. Демонстрационный режим используется, в основном, дилерами.

* Заводская установка (заводские установки могут отличаться в зависимости от типа прибора)

Сигнал нажатия на вашем приборе, при необходимости, может быть изменён.

Изменение сигнала нажатия

Необходимое условие: прибор должен быть выключен.

1. Нажмите обе кнопки **start** и **stop** и удерживайте их нажатыми в течение нескольких секунд.
   На дисплее появляется 1
2. Нажмите на кнопку **start**.
   На дисплее мигает On.
3. С помощью поворотного переключателя измените на OFF.
4. Нажмите на кнопку **start**.
   Установка принята.
5. Нажмите на кнопку **stop**.

Сигнал нажатия выключен.

Вы можете в любое время изменить установку снова.

Очистка

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

Предупреждение – Опасность ожога!
Прибор становится очень горячим. Не чистите прибор сразу после выключения. Обязательно дайте прибору остыть.

Предупреждение – Опасность удара током!
Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Предупреждение – Опасность травмирования!
Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!!
Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов.⟶ *"Чистящее средство" на страница 84*

Предупреждение – Опасность удара током!
Никогда не погружайте прибор в воду и не очищайте его под струёй воды.

Указание: Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Всегда кладите в ёмкость ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в печи в течение 1–2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Чистящее средство

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице.

Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки стекла дверцы,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы,
- жёсткие мочалки и губки,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Зона очистки	Чистящее средство
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный или уксусный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Также не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Эти средства царапают поверхность. Хорошо высушите внутренние поверхности.
Углубление на дне рабочей камеры	Влажная тряпочка: вода не должна попадать через привод вращающейся подставки внутрь прибора. Насухо вытрите привод вращающейся подставки мягкой тряпкой.
Вращающаяся подставка и роликовое кольцо	Горячий мыльный раствор: следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована при установке обратно в рабочую камеру.
Решётка	Горячий мыльный раствор: размочите и очистите с помощью тряпочки или щётки. Не трите! Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Что делать в случае неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

Рекомендация: Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к следующей главе. В ней вы найдёте множество рекомендаций и указаний по выполнению оптимальной установки ⟶ *"Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 87*.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Неправильная эксплуатация	Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова
На дисплее загораются три нуля.	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток.
Прибор не работает. На дисплее отображается время приготовления.	Был случайно повёрнут поворотный переключатель.	Нажмите кнопку «stop».
	После установки не была нажата кнопка «start».	Нажмите кнопку «start» или сбросьте установку кнопкой «stop».
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Не была нажата кнопка «start».	Нажмите кнопку «start».
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится больший объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Вращающаяся подставка издаёт царапающий шум или скрежет.	Грязь или посторонние предметы в зоне привода вращающейся подставки.	Очистите роликовое кольцо и углубление в рабочей камере.
Режим микроволн отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее появляется индикация «**M**».	Прибор работает в демонстрационном режиме	Деактивируйте демонстрационный режим. ⟶ *"Базовые установки" на страница 83*
Сообщение об ошибке "E - 3"	Ошибка системы автоматического открывания дверей.	При появлении сообщения об ошибке выключите и снова включите прибор; в том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если эта ошибка повторяется неоднократно или индикация не исчезает, свяжитесь с сервисной службой и сообщите код ошибки.

Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы рабочей камеры, справа.

Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E		**Номер FD**	

Сервисная служба ☏	

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор группы2, классаB.

Принадлежность к группе2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Технические данные

Входное напряжение	220–230 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность	1450 Вт
Макс. выходная мощность	900 Вт (IEC 60705)
Макс. выходная мощность в режиме приготовления на гриле	1200 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	10 A
Размеры (В x Ш x Г)	
– прибора	382 x 594 x 388 мм
– рабочей камеры	208 x 328 x 369 мм
Проверен VDE (Союз немецких электротехников)	Да
Знак CE	Да

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой режим микроволн лучше всего подходит для выбранного блюда. Режим микроволн можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом приготовления на гриле. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время, а затем при необходимости увеличьте его.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячей посуды из рабочей камеры.

Объём приготавливаемых продуктов может отличаться от указанного в таблице. Для приготовления в режиме микроволн действует общее правило: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку.

В следующих таблицах приведены примеры различного использования печи и установочные значения микроволн.

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны.

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для режима микроволн, так как металл не пропускает микроволны.

В закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

Внимание!

Искрение: следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок прибора и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на вращающуюся подставку.

Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении 1/2 времени размораживания фольгу можно снять.

При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.

В процессе размораживания 1–2 раза переверните или перемешайте. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.

Оставьте размороженные продукты ещё на 10–20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить. Мясо можно разделывать, даже если в самой середине оно не до конца разморозилось.

Рекомендации для размораживания

Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз переворачивайте их во время размораживания.

Размораживание	Вес	Мощность микроволн, Вт	Время выполнения, мин	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 90	15 10–20	–
	1 кг	180 90	20 15–25	
	1,5 кг	180 90	30 20–30	

Размораживание	Вес	Мощность микроволн, Вт	Время выполнения, мин	Указания
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 90	2 4–6	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.
	500 г	180 90	5 5–10	
	800 г	180 90	8 10–15	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90	10	Замораживать, разложив по возможности плоско. Во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 90	5 10–15	
	800 г	180 90	8 10–20	
Птица целиком или кусками	600г	180 90	8 10–20	Отделить размороженные части друг от друга.
	1,2 кг	180 90	15 10–20	
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400 г	180 90	5 10–15	Отделить размороженные части друг от друга.
Овощи, например, горошек	300 г	180	10–15	–
Фрукты, ягоды, например, малина	300 г	180	7–10	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга.
	500 г	180 90	8 5–10	
Растапливание масла	125 г	180 90	1 2–3	Полностью снять упаковку.
	250 г	180 90	1 3–4	
Хлеб целиком	500 г	180 90	6 5–10	–
	1 кг	180 90	12 10–20	
Пирог, сухой, например, сдобный пирог	500 г	90	10–15	Только для выпечки без глазури, сливок и крема, отделить куски пирога друг от друга.
	750 г	180 90	5 10–15	
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог	500 г	180 90	5 15–20	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина.
	750 г	180 90	7 15–20	

Разогревание замороженных полуфабрикатов

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они разогреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут разогреваться с различной быстротой.
- Плоские полуфабрикаты разогреваются быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. Уже при замораживании продукты не должны перекрывать друг друга.
- Полуфабрикаты всегда нужно закрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе разогревания полуфабрикаты нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте полуфабрикаты ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Разогревание замороженных полуфабрикатов	Вес	Мощность микроволн, Вт	Время выполнения, мин	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2–3 компонента)	300–400 г	600	8–11	–
Суп	400 г	600	8–10	–
Рагу	500 г	600	10–13	–
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500 г	600	12–17	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
Запеканки, например, лазанья, каннеллони	450 г	600	10–15	–
Гарниры, например, рис, макароны	250 г	600	2–5	Добавить немного жидкости.
	500 г	600	8–10	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г	600	8–10	Добавить в посуду воду, чтобы покрылось дно.
	600 г	600	14–17	
Шпинат	450 г	600	11–16	Готовить без добавления воды

Разогревание блюд

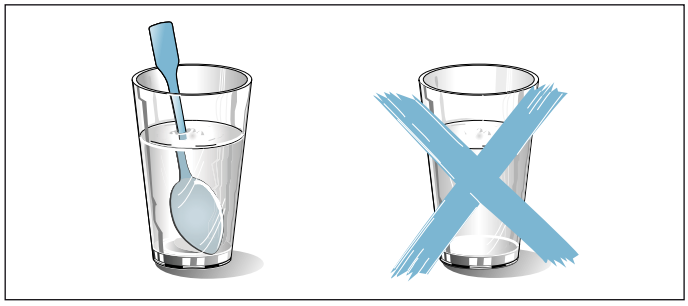
Внимание!

Следите за тем, чтобы металлические предметы, например, ложка, находились на расстоянии не менее 2 см от стенок прибора и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Блюда всегда нужно закрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную плёнку для микроволновой печи.
- В процессе разогревания блюда нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- При вынимании посуды всегда используйте толстые рукавицы или прихватки.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!
При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.



Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн, Вт	Время выполнения, мин	Указания
Напитки	200 мл	900	2–3	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять.
	500 мл	900	3–4	
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл	360	прим. ½	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролировать температуру!
	100 мл	360	прим. 1	
	200 мл	360	1½	
Суп, 1 тарелка	200 г	600	2–3	–
Суп, 2 тарелки	400 г	600	4–5	–

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн, Вт	Время выполнения, мин	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2–3 компонента)	350–500 г	600	4–8	–
Мясо в соусе	500 г	600	8–11	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Рагу	400 г	600	6–8	–
	800 г	600	8–11	–
Овощи	150 г	600	2–3	Добавить немного жидкости.
	300 г	600	3–5	

Приготовление блюд

Блюда плоской формы доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует выложить блюдо в посуде как можно более тонким слоем. При этом его отдельные части не должны перекрывать друг друга.

Готовьте блюда в режиме микроволн только в закрытой посуде. Ставьте посуду прямо на вращающуюся подставку. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную плёнку для микроволновой печи.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.

При вынимании посуды всегда используйте толстые рукавицы или прихватки.

Приготовление на гриле:
Готовьте на гриле всегда на решётке при закрытой дверце рабочей камеры и без предварительного нагрева.

Всегда ставьте решётку на вращающуюся подставку.

Микроволны в комбинации с грилем:
Комбинированный режим прекрасно подходит для приготовления различного рода запеканок.

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку и не закрывайте блюда сверху.

Для жарения используйте высокую форму. Это позволит сохранить рабочую камеру в чистоте.

Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.

Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры. Она не должна быть слишком большой. Подставка должна свободно вращаться.

Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте готовность блюда через короткие заданные промежутки времени.

После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5–10 минут для выравнивания температуры. Тогда сок распределится по куску мяса равномерно и не будет вытекать при нарезании.

Оставляйте запеканки и гратены постоять в выключенной печи ещё 5 минут.

Приведённые в таблице значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.

Приготовление блюд	Принадлежность	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Указания
Цыплёнок целиком, 1,2 кг	Закрытая посуда	600	25–30	По истечении 1/2 времени перевернуть
Цыплёнок кусочками, например, четвертинка цыплёнка, 800 г	Открытая посуда на решётке	360 Вт +	30–40	Положить кожей вверх, не переворачивать.
Крылья цыплёнка, маринованные, замороженные, 800 г	Открытая посуда на решётке	360 Вт +	15–25	Не переворачивать.
Свинина без кожи, прим. 750 г, например, шея	Открытая посуда	360 Вт +	40–50	Перевернуть 1–2 раза.
Ломтики шпика, прим. 8 ломтиков	Решётка	180 Вт +	10–15	–
Мясной рулет, 750 г	Открытая посуда	600 360 Вт +	20–25 25–35	Довести до готовности в открытой посуде. Макс. 6 см высотой.
Рыба, например, кусочки филе, 400 г	Открытая посуда	600	10–15	Можно добавить воду, лимонный сок или вино.
Рыбное филе, запечённое, прим. 400 г	Открытая посуда	360 Вт +	10–15	Замороженную рыбу предварительно разморозить.
Рыба на шампурах, 4–5 шт.	Решётка	180 Вт +	10–15	Использовать деревянные шампуры.

Приготовление блюд	Принадлежность	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Указания
Сладкие запеканки, например, творожная запеканка с фруктами, 1 кг	Открытая посуда	360 Вт +	30–35	Макс. 5 см высотой.
Пикантные запеканки, из сырых ингредиентов, например, запеканка из макарон, 1 кг	Открытая посуда	360 Вт +	30–35	Посыпать сыром, макс. 5 см высотой.
Пикантные запеканки, из сырых ингредиентов, например, картофельная запеканка, 1 кг	Открытая посуда	360 Вт +	30–40	Макс. 4 см высотой.
Запекание супа, например, лукового супа, 2–4 тарелки	Открытая посуда		прим. 15–20	–
Овощи, свежие, 250 г	Закрытая посуда	600	5–10	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины; на каждые 100 г овощей добавить 1–2 ст. л. воды; время от времени перемешивать.
Овощи, свежие, 500 г	Закрытая посуда	600	10–15	–
Овощи на шампурах, 4–5 шт.	Решётка	180 Вт +	15–20	Использовать деревянные шампуры.
Картофель, 250 г	Закрытая посуда	600	8–10	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавить 1–2 ст.л. воды; время от времени перемешивать.
Картофель, 500 г	Закрытая посуда	600	11–14	
Картофель, 750 г	Закрытая посуда	600	15–22	
Рис, 125 г	Закрытая посуда	900 180	5–7 12–15	Добавить вдвое больше жидкости.
Рис, 250 г	Закрытая посуда	900 180	6–8 15–18	
Хлеб для тостов (предварительно подсушить в тостере), 2–4 ломтика	Решётка		Одна сторона: прим. 2–4 Другая сторона: прим. 2–4	–
Тосты запечённые, 2–6 ломтиков	Решётка		7–10	В зависимости от начинки.
Фрукты, компот, 500 г	Закрытая посуда	600	9–12	–
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления), 500 мл	Закрытая посуда	600	6–8	В процессе приготовления 2–3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти для приготавливаемого количества продуктов установочных значений.	Увеличьте или сократите время приготовления, руководствуясь следующим правилом: Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. Половина объёма сокращает время приготовления вдвое
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите менее продолжительное время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.

Конденсат

На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормально. На работу микроволновой печи это не влияет. По окончании приготовления просто удалите конденсат.

Контрольные блюда

В соответствии со стандартом EN 60705:2012, IEC 60705:2010 и EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011

Эти таблицы были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин	Указание
Омлет, 750 г	360 Вт, 12–17 мин + 90 Вт, 20–25 мин	Поставить форму Pyrex 20 x 25 см на вращающуюся подставку.
Бисквит	600 Вт, 8–10 мин	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.
Мясной рулет	600 Вт, 20–25 мин	Поставить форму Pyrex на вращающуюся подставку.

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин	Указание
Мясо	180 Вт, 5–7 мин + 90 Вт, 10–15 мин	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указание
Картофельная запеканка	Гриль + 360 Вт, 35–40 мин	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.

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

9001277313
980213(04)